



# Tapas

## für Gäste und Feste

Walter Reithmayer



# Tapas für Gäste und Feste

Kleine spanische Vorspeisen und Snacks

Walter Reithmayer

## Impressum

© 2025 Walter Reithmayer  
Schleißheimer Str. 209, 80809 München

[E-Mail: wr@artedy.de](mailto:wr@artedy.de)

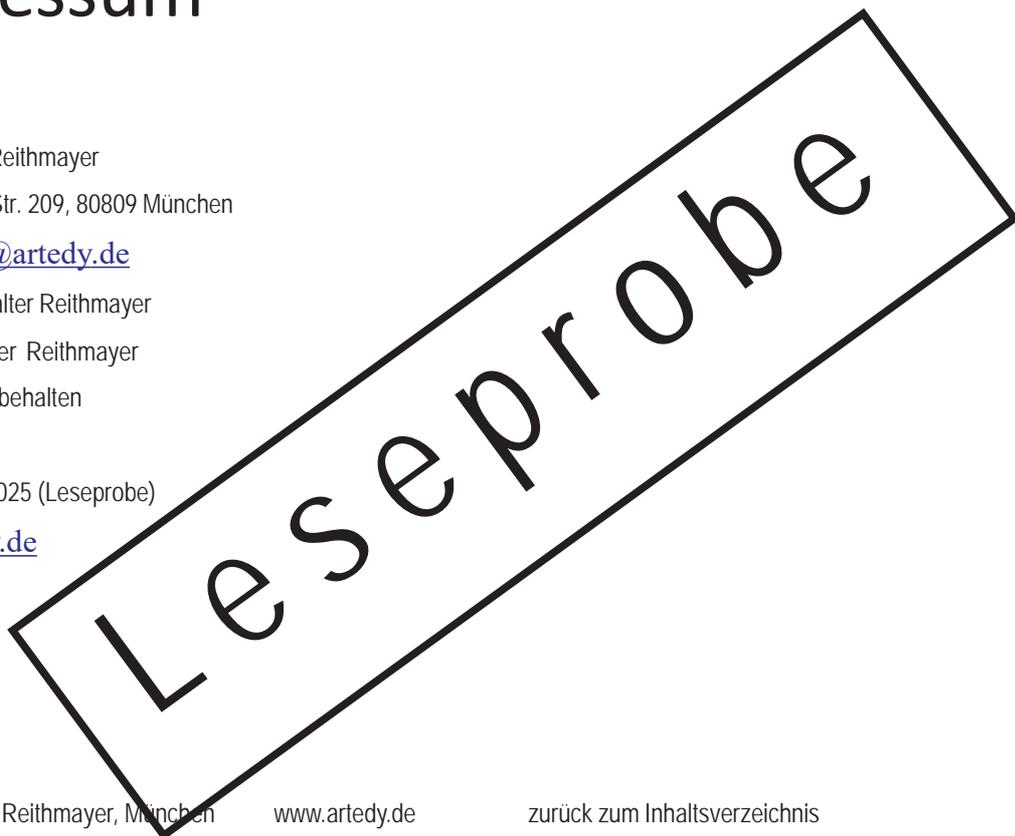
Rezeptfotos: Walter Reithmayer

Coverfoto: Walter Reithmayer

Alle Rechte vorbehalten

1. Auflage Juli 2025 (Leseprobe)

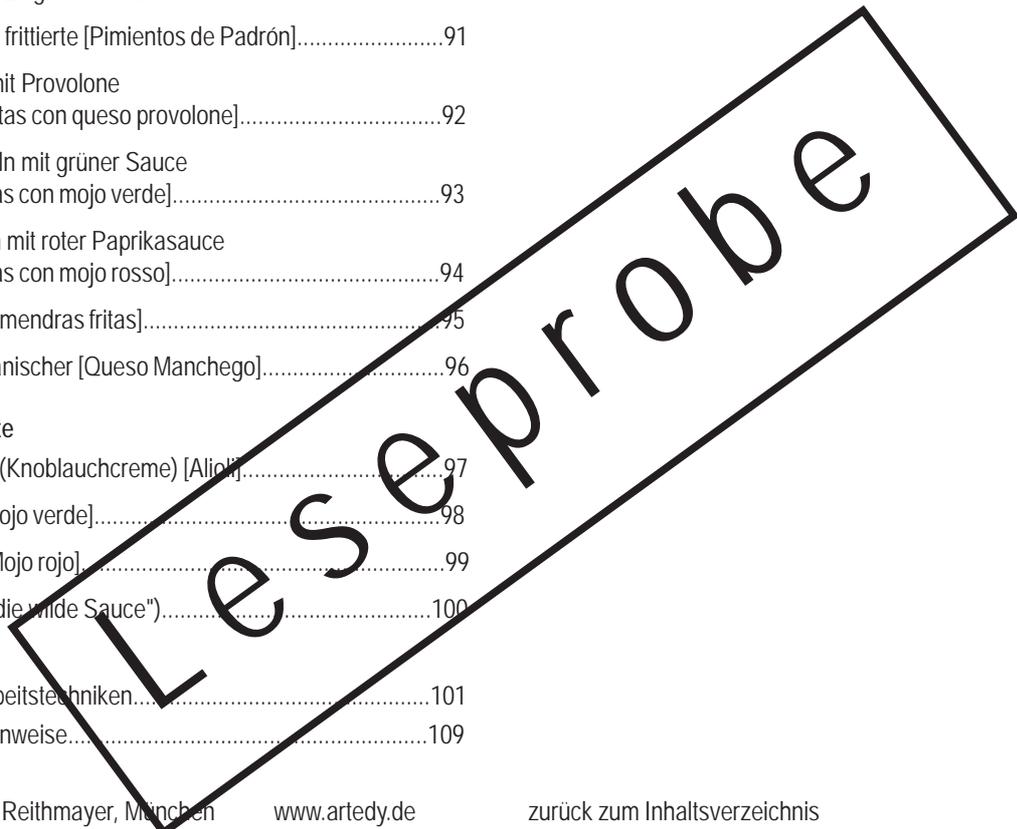
[www.artedy.de](http://www.artedy.de)



# Inhalt [Klick auf Eintrag mit \* führt zur entsprechenden Seite]

Titel.....	02	* Hähnchenspieße mit Champignons.....	36
Impressum.....	02	Hähnchenspieße mit Oliven.....	37
Inhaltsverzeichnis.....	03-04	Hähnchenspieße mit Oliven und Salbei.....	38
Vorwort und Vorbemerkungen.....	05	Hähnchenspieße mit Pflaumen.....	39
<b>I. Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten</b>			
Artischockenböden, gefüllt mit Thunfisch.....	06	Hähnchenteile mit Knoblauch [Pollo al ajillo].....	40
Canapés mit Räucherlachs und Wachtelspiegelei [Salmon Lola].....	07	Hähnchenunterschenkel, marinierte.....	41
Essigurke mit Thunfisch [Pepinillos en vinagre con atun].....	08	Huhn mit Zwiebel und Apfel.....	42
Fischkroketten [Croquetas de pescado].....	09	Kalbsleber mit Apfel und Zwiebel [Higado de Ternera].....	43
Fischspieße mit Zitronen-Olivensauce.....	10	Kaninchenleber mit Paprikastückchen.....	44
Garnelen mit Käse-Honig-Sauce [Langostinos con queso y miel].....	11	Lammspießchen [Pinchitos de cordero].....	45
Garnelen in Knoblauchöl [Gambas al ajillo].....	12	Ochenschwanz in Rotwein [Rabo de toro al vino tinto].....	46
Gemüsesalat [Ensalada rusa].....	13	Pica Pau (Kleiner Specht).....	47
* Krabbensalat [Ensalada Cangrejo].....	14	Putenherzen auf Spinat.....	48
Krebsfleischbällchen mit süß-saurer Sauce [Muslitos del Mar].....	15	Putenherzen mit Paprikastückchen [Corazon de pavo con pimientos].....	49
Mini-Tortillas mit Räucherlachs [Mini-Tortilla de salmon ahumado].....	16	Putenspießchen mit Mango-Salsa.....	50
Sautierter Oktopus [Pulpo salteado].....	17	Röstbrot mit Hähnchenfleisch und Cheddar-Käse.....	51
Garnelenspießchen mit Ananas [Pinchitos de Langostino].....	18	Röstbrot mit Lammkotelett und Kirschtomaten.....	52
Riesengarnelen auf der Grillplatte [Gambas a la plancha].....	19	Röstbrot mit Nackensteak [Dona Mariquita].....	53
Riesengarnelen in Whiskycreme [Gambas al whisky].....	20	Röstbrot mit Pesto und Schweinenacken [Presa iberica plancha].....	54
Riesengarnelen, mariniert [Gambas marinadas].....	21	Röstbrot mit Ziegenkäse, Hähnchen und Apfel [Churrasquito de pollo].....	55
Seeteufel-Medaillons in Sherrymarinade.....	22	Schweinefilet in Orangensauce [Solomillo de cerdo a la naranja].....	56
Seeteufel-Medaillons mit Olivenpaste in Serrano-Schinken.....	23	Schweinefilet, mariniertes.....	57
Seeteufel-Spießchen mit Paprika und Oliven.....	24	Schweinefiletspießchen mit Curry-Pananen-Sauce.....	58
Frittierte Tintenfischringe [Calamares fritos].....	25	Schweinefiletspießchen mit Oliven.....	59
<b>II. Tapas mit Fleisch und Geflügel</b>			
Entenbrust mit Trauben [Pechuga de pato con uvas].....	26	Schweinemedallions im Serranomantel.....	60
Hackbällchen mit Salsa Brava [Albondigas Bodega].....	27	Schweinemedallions mit Currypaste [Solomillo de cerdo al curry].....	61
Hackbällchen mit Tomatensauce [Albondigas con salsa de tomate].....	28	Teigtaschen mit Lammfleisch.....	62
Hähnchenbrust in Serranoschinken.....	29	<b>III. Tapas mit Wurst und Schinken</b>	
Hähnchenbrust in Weißweinsauce [Pechuga de pollo al vino blanco].....	30	Bohnenkerne mit Speck [Habas con bacon].....	63
Hähnchenflügel aus dem Backofen [Alitas de pollo al horno].....	31	Chorizo, gebraten [Chorizo espanol].....	64
Hähnchenflügel mit Knoblauch [Alitas de pollo al ajillo].....	32	Chorizo in Roséwein geschmort [Chorizo al vino rosado].....	65
Hähnchenherzen mit Paprika [Corazones de pollo con pimientos].....	33	Chorizo mit Pilzen [Chorizo con setas].....	66
Hähnchenkroketten [Croquetas de pollo].....	34	Chorizo-Spießchen mit Oliven.....	67
Hähnchenleber mit Sherrysauce.....	35	* Chorizo-Törtchen.....	68
		Datteln im Speckmantel [Dátiles con bacon].....	69
		Flamenquines.....	70
		Karotten im Serranomantel.....	71
		Kirschtomaten, gefüllte [Tomates cereza rellenos].....	72

Mini-Tortillas mit Chorizo [Mini-Tortillas de Chorizo].....	73	* Bestellhinweise.....	110
Röstbrote mit Hummus und Chorizo.....	74		
Röstbrote mit Serranoschinken, Garnelen und Pilzen [Chupapedos].....	75		
Röstbrote, spanische [Pa amb oli].....	76		
Trockenpflaumen in Bacon [Ciruelas pasas con bacon].....	77		
Zucchini, gefüllte [Calabacines rellenos].....	78		
<b>IV. Vegetarische Tapas</b>			
Auberginen, gefüllte [Berenjenas rellenas].....	79		
Auberginenscheiben im Backteig mit Weichkäse und Walnüssen.....	80		
Champignon-Tomaten-Spieße [Pinchitos de champiñones tomates].....	81		
Champignons in Knoblauchöl [Champiñones al ajillo].....	82		
Champignons in Sherry [Champiñones al jerez].....	83		
Champignons mit Teriyaki [Champiñones Teriyaki].....	84		
Cocktailtomaten mit Frischkäse.....	85		
Cocktailtomaten mit Rosmarin [Tomates cherry al horno con romero].....	86		
Karottensalat, spanischer [Ensalada de zanahoria].....	87		
Kartoffelecken mit Sauce [Patatas bravas].....	88		
Kartoffelomelett, spanisches [Tortilla española].....	89		
Mini-Paprika mit Ziegenfrischkäse.....	90		
Paprikaschoten, frittierte [Pimientos de Padrón].....	91		
Pilzpfännchen mit Provolone [Cazuelita de setas con queso provolone].....	92		
* Runzelkartoffeln mit grüner Sauce [Papas arrugadas con mojo verde].....	93		
Runzelkartoffeln mit roter Paprikasauce [Papas arrugadas con mojo rosso].....	94		
Salzmandeln [Almendras fritas].....	95		
Schafskäse, spanischer [Queso Manchego].....	96		
<b>V. Grundrezepte</b>			
Aioli, spanische (Knoblauchcreme) [Alioli].....	97		
Grüne Sauce [Mojo verde].....	98		
Paprikasauce [Mojo rojo].....	99		
* Salsa Brava ("die wilde Sauce").....	100		
<b>Sonstiges</b>			
Ausgewählte Arbeitstechniken.....	101		
* Support und Hinweise.....	109		



# Vorwort

Kleine spanische Vorspeisen und Snacks, in Spanien Tapas genannt, sind ein unverzichtbarer Teil der spanischen Lebensart. In diesem Buch werden viele gebräuchliche und einige ungewöhnliche Tapas vorgestellt.

Die Rezepte in diesem Buch sind in fünf Kategorien gegliedert:

- Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten
- Tapas mit Fleisch und Geflügel
- Tapas mit Wurst und Schinken
- vegetarische Tapas
- Grundrezepte

Die Mengenangaben sind in der Regel darauf ausgerichtet, dass mehrere verschiedene Tapas angeboten werden, sei es zum Aperitif, im Rahmen eines Menüs oder auch als Teile eines Tapas-Buffets.

Rezepte, die mit dem Schwierigkeitsgrad leicht gekennzeichnet sind, können auch von wenig erfahrenen Köchen angerichtet werden. Die Mehrzahl der hier vorgestellten Rezepte erfordert jedoch eine gewisse Vertrautheit mit den Grundlagen des Kochens, hier wird der Schwierigkeitsgrad mittel ausgewiesen. Falls ein Rezept mehr als durchschnittliche Erfahrungen voraussetzt, ist es als schwer gekennzeichnet.

Als Zubereitungszeit ist angegeben, mit wieviel Aufwand in der Küche zu rechnen ist. Der Aufwand bezieht sich dabei auf die angegebenen Mengen. Die Gesamtzeit weist aus, wieviel unter Einrechnung von z.B. Auftauzeiten, Marinierzeiten oder eben auch Garzeiten zusammenkommt. Damit kann man auch abschätzen, wieviel Zeit man vor dem Anrichten einplanen muss.

Alle Rezepte sind von mir selbst erprobt. Die Rezeptfotos wurden von mir jeweils in kurzer Zeit unmittelbar vor dem Genießen gemacht. Für einige der Gerichte gab es Anregungen aus Kochbüchern oder aus Restaurants, die Quellenangaben dazu finden Sie jeweils in den Hinweisen. Im Sinne von praxisnahen Ergebnissen wurde auf besonderes Food-Styling verzichtet: die Fotos sind nicht künstlich geschönt.

Viel Freude beim Kochen, Experimentieren und Genießen wünscht Ihnen

Ihr

Walter Reithmayer

PS: Der Autor freut sich über Ihre Anregungen und/oder Ihr Feedback an die im Impressum angegebene E-Mail-Adresse.

# Vorbemerkungen

Ursprünglich waren Tapas als Begleitung bzw. Grundlage zu alkoholischen Getränken verbreitet, nicht als Ersatz für traditionelle Mahlzeiten.

In den letzten Jahren bzw. Jahrzehnten hat sich diese spanische Kultur etwas verändert. Mehr und mehr findet man in spanischen Bars und Restaurants Tapas-Varianten von Hauptgerichten, angepasst an veränderte Essgewohnheiten.

Besonders augenfällig ist es, wenn Paella-Varianten als Tapas angeboten werden. Der Unterschied ist hier lediglich die Portionsgröße und der Umstand, dass die Paella in einem der traditionellen Tapas-Schälchen angeboten wird.

Ein weiteres klares Beispiel ist Ochschwanz in Rotwein ("Rabo di torro al vino tinto"), der in einer Bar in Marbella als Tapas angeboten wurde.

Im Rahmen einer Tapas Einladung kann Gästen eine Auswahl von warmen und kalten Tapas angeboten werden, mit Ähnlichkeiten zu einem Flying Buffet, wo traditionell Bedienstete mit einer Auswahl von Speisen von Tisch zu Tisch gehen und sich die Gäste nach Ihren Wünschen bedienen können.

Leseprobe

# Krabbensalat

## Ensalada Cangrejo



### Zutaten für 3-4 Personen:

200 g Surimi-Sticks  
150 g Ananas-Scheiben (frisch)  
mit 2 EL Saft  
1 hartes Ei (nur das Eiweiß)  
30 ml Mayonnaise  
15 ml Ketchup  
1 EL Apfelessig  
1 Msp Salz  
weißer Pfeffer (optional)  
2 EL Weinbrand  
Kirschtomaten (optional, Deko)  
Orange (optional, Deko)  
Weißbrot

*mittel*

*Zubereitung ca. 20 min*  
*Gesamtzeit ca. 50 min*

### Zubereitung:

1. Ei hart kochen. Schälen und Eiweiß fein hacken. Eigelb anderweitig verwenden.
2. Surimi Sticks und Ananasscheiben sehr klein schneiden. Für den Saft eine weitere Scheibe Ananas ausdrücken.
3. Für die Sauce die übrigen Zutaten mit dem Saft gut verrühren.
4. Salat im Kühlschrank ca. 30 min ziehen lassen.

5. Optional mit Kirschtomaten und Orangenschnitt dekorieren.

6. Mit Weißbrot servieren.

### Hinweise:

Rezeptanregung Tapas Bar Cortes, Marbella, September 2019.

Eine möglichst feste Mayonnaise verwenden. Eventuell auch noch etwas Crème fraîche unterrühren, damit die Sauce dicklicher wird.

# Hähnchenspieße mit Champignons

## Brochetas de pollo con champiñones



### Zutaten für acht Stück:

160 g Hühnerbrust  
8 kleinere Champignons  
1 EL getrocknete Petersilie  
4 Knoblauchzehen  
2 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
10 EL Olivenöl  
30 ml Sherry

### Besondere Hilfsmittel:

kleine Rouladennadeln als  
Spieße

*mittel*

*Zubereitung ca. 15 min*  
*Gesamtzeit ca. 60 min*

### Zubereitung:

1. Hühnerbrust in je ca. 20 g schwere Stückchen schneiden.
2. Bei den Champignons den Fuß einkürzen und sorgfältig abreiben.
3. Champignons halbieren, sie sollen in etwa gleich hoch sein wie die Fleischstückchen. Je zwei Champignonhälften und ein Fleischstückchen auf einen Spieß stecken.
4. Salz, Pfeffer, gepressten Knoblauch und den Zitronensaft gut verrühren.

Das Öl zugießen und die Petersilie einstreuen. Alles gut vermengen. Dann die Spieße in eine feuerfeste Schale legen und mit der Marinade beträufeln. Ca. 20-30 Minuten marinieren lassen.

5. Ofen auf 150° vorheizen.

6. Die Spieße auf beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne je ca. 1-2 Minuten braten, bei nicht zu großer Hitze. Dann die Spieße in die Schale zurückgeben. Das Bratöl aus der Pfanne gießen, den Satz mit Sherry ablöschen. Den Sud durch ein Sieb in die Schale gießen und das Ganze im

Ofen bei 150° ca. 10-15 Minuten weiter garen.

7. Die Spieße nochmals mit der entstandenen Sauce beträufeln und heiß servieren.

### Hinweise:

Wichtig ist, dass die Pilze bzw. Pilzhälften in der Größe zu den Fleischstückchen passen, damit das Fleisch in der Pfanne richtig brät.

# Chorizo-Törtchen



## Zutaten für 4-5 Stück:

3 Eier

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Sahne

2-3 EL frisch geriebener Queso Manchego oder Parmesan

4-5 dünne Scheiben Chorizo (ca. 25-30 g)

2-3 Frühlingszwiebeln

### Besondere Hilfsmittel:

flexible Muffin-Förmchen

*leicht*

*Zubereitung ca. 15 min*

*Gesamtzeit ca. 30 min*

## Zubereitung:

1. Eier mit der Sahne und dem frisch geriebenen Käse verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf 5-6 Förmchen verteilen. Nicht zu viel in die Förmchen geben, die Törtchen gehen auf.

2. Chorizo in Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne braten, dann in die Förmchen verteilen.

3. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und in die Förmchen streuen.

4. Backofen auf 180° vorheizen, einen Rost in mittlere Stellung einschieben und die Chorizo-Törtchen 10-15 Minuten backen. Wenn man die Förmchen in einen Bräter oder in eine Auflaufform gibt, brauchen sie länger. Am besten mit einer Gabel prüfen, ob sie schon fest genug sind.

## Hinweise:

Als Vorspeise bzw. Tapas 1-2 Törtchen pro Person servieren. Als kleines Gericht (mit einem Salat) zwei Stück.

Zum Aperitif teilt man die Chorizo-Törtchen nochmals in zwei Hälften.

# Runzelkartoffeln mit grüner Sauce

## Papas arrugadas con mojo verde



### Zutaten für vier Personen:

500 g kleine Kartoffeln, am besten der Sorte Grenaille

4 EL mittelgrobes Meersalz

### Grüne Sauce (Mojo verde):

1 Bund Petersilie

20 Stiele Koriander

2-4 kleine Knoblauchzehen

1 EL Sherryessig

12 EL Olivenöl

1 unbehandelte Zitrone

2 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

### Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

*mittel*

*Zubereitung ca. 20 min*

*Gesamtzeit ca. 45 min*

### **Zubereitung:**

1. Kartoffeln gründlich waschen, in einer Lage in einen Topf einschichten. Mit 4 EL Meersalz bestreuen und mit etwa 500 ml Wasser aufgießen. Sie sollen knapp bedeckt sein. Aufkochen, mit einem gefalteten Geschirrtuch abdecken, Deckel auflegen. Die Kartoffeln etwa 25 Minuten köcheln.

2. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln bei kleinster Hitze im offenen Topf ausdämpfen lassen, bis sie die typischen

Runzeln zeigen. Den Topf dabei immer wieder rütteln.

### **Grüne Sauce (Mojo verde):**

1. Petersilie und Koriander waschen und gründlich trockenschütteln.

2. Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden.

3. Alle Zutaten für die Mojo verde in einen hohen Kunststoffbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Hinweise:**

Bei mehreren Tapas-Gängen rechnet man 2-4 Kartoffeln und ein kleines Schälchen Mojo pro Person.

Zusätzlich oder anstelle von Mojo verde kann man Alioli oder Mojo rojo reichen.

# Salsa brava

## ("die wilde Sauce")



### Zutaten für 6-8 Personen:

3 EL Olivenöl  
1 Gemüsezwiebel (fast ganz)  
3 Knoblauchzehen  
1/2 Eierlöffel Zucker  
1/2 EL Tomatenmark  
400 g gehackte Tomaten (400 g)  
1/3 TL Chiliflocken  
1 EL Paprikapulver edelsüß  
1 Pimentkorn, fein zerstoßen  
Cayennepfeffer  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### für die Variante „Taberna Lola“:

Mayonnaise

*mittel*

*Zubereitung ca. 20 min  
Gesamtzeit ca. 30 min*

### Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben schneiden. Beides in einer beschichteten Pfanne in reichlich Olivenöl anschwitzen. Mit etwas Zucker ankaramellisieren, leicht salzen. 1/2 EL Tomatenmark mitschwitzen.  
2. Die gehackten Tomaten zugeben, mit 1/3 TL Chiliflocken, 1 EL Paprika edelsüß und einem fein zerstoßenem Pimentkorn

würzen. Etwa 10 Minuten köcheln, dann mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. In einen hohen Kunststoffbecher umfüllen und mit einem Stabmixer sehr fein pürieren.

### Variante „Taberna Lola“:

Jeweils 2 Teile dieser Masse mit 1 Teil Mayonnaise verrühren.

### Hinweise:

Das ist eine Sauce, wie sie in Spanien traditionell zu gebratenen bzw. frittierten Kartoffeln serviert wird. Das komplette Gericht heißt Patatas bravas.

Die Rezeptanregung für die Variante stammt aus Málaga, Taberna Lola. In dieser Variante ist die Salsa zu den Patatas milder und m.E. runder im Geschmack.

# Support und Hinweise

Vielen Dank für Ihr Interesse an diesem Buch.

Fragen zu den Rezepten und zu eventuellen Problemen beantworten wir gerne per Mail unter [support@artedy.de](mailto:support@artedy.de)

Wir freuen uns auch über Anregungen und Verbesserungsvorschläge aller Art.

## Quellennachweis:

Viele der Anregungen stammen aus spanischen Tapas Bars oder spanischen Restaurants. Auch einige der Bilder stammen daraus. Einige Rezepte sind eng angelehnt an Anregungen aus Kochbüchern und/oder Zeitschriften. Wo dies der Fall ist, werden die Quellen entgegen allgemeiner Praxis genannt. Eine Nennung der Quelle für die Anregung bedeutet nicht, dass sich der Autor mit den Inhalten der Quelle identifiziert oder dafür irgendeine Verantwortung übernimmt. Der Dank des Autors gilt allen Restaurantköchen, Kochbuchautoren und Freunden, die ihn inspiriert haben.

## Disclaimer:

Alle in den Rezepten erwähnten Arbeitstechniken wurden von dem Autor mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Sie entsprechen heute allgemein verwendeten Techniken. Trotz aller Sorgfalt sind Fehler nicht auszuschließen. Der Autor ist deshalb gezwungen, darauf hinzuweisen, dass weder eine Garantie noch die juristische Verantwortung oder irgendeine Haftung für Folgen, die auf fehlerhafte Angaben bzw. durch das Nachkochen der Rezepte entstehen, übernommen werden kann. In den Rezepten erwähnte Produktnamen können geschützte Handelsnamen und/oder Warenzeichen der jeweiligen Hersteller sein.

## Weitere Produkte aus unserem Haus:

Informationen über unsere anderen Rezepte und E-Books finden Sie auf unserer Website

[www.artedy.de](http://www.artedy.de)



# Bestellhinweise

Das vollständige E-Book können Sie per Mail an uns zum Preis von 4,95 Euro **ohne Risiko** erwerben. Sie erhalten es dann in kurzer Zeit per Mail als PDF Datei (Größe 7,3 MB) auf Rechnung mit 30 Tagen Zahlungsziel. Geben Sie im Betreff Ihrer E-Mail-Bestellung das Stichwort "Bestellung E-Book Tapas für Gäste und Feste" an.

**Bei Nichtgefallen brauchen Sie nichts zu bezahlen** - es reicht eine kurze Mail mit der einfachen Zusicherung, das E-Book aus ihren Daten gelöscht zu haben. Dafür haben Sie ebenfalls 30 Tage Zeit.

Wir sichern Ihnen verbindlich zu, Ihre Daten/Ihre Mail-Adresse vertraulich zu behandeln, nicht weiterzugeben und Ihnen über die notwendige Sendung/Bestätigung hinaus keine weiteren unverlangten Mails zu schicken. Kein Newsletter, keine weiteren Kommentar-Aufforderungen!

Alle Kommentare und Fragen von Ihnen sind willkommen.

[E-Mail Adresse: support@artedy.de](mailto:support@artedy.de)

[Website: www.artedy.de](http://www.artedy.de)

(im Original nicht enthalten)