



WARME TAPAS VOM LAND ...also tapas calientes del país



€

Cocido Suppentopf vom iberischen Eichelschwein mit Fleisch, Gemüse und Nudeln	7,00
Carrilleras ibéricas asadas In Honig & Rotwein mit Maroni & Bohnen geschmorte Backerln vom iberischen Eichelschwein	8,00
Alcachofas en aceite In Mehl gewälzte und in Olivenöl gebratene Artischocken	5,30
Alcachofas en aceite con jamón frito Obiges mit mitgebratenem Schinken	5,80
Pencas de acelga con jamón y queso Gefüllte Mangoldstiele, in Olivenöl gebraten	6,00
Cardo con nueces Disteln mit Nüssen	5,80
Sombreritos del champiñón Champignonhüte mit Knoblauchbutter	5,00
Champiñones al ajillo Blättrig geschnittene gebratene Champignons mit Knoblauch	4,50
Chorizo gallego fresco Galicische Brat- oder Grillwurst	5,00
Chorizos cókteles Kleine auch als Halsschmuck verwendbare Bratwürstln aus Valencia	4,50
Chorizo al camino Gebratene Kilometerwurst in Riojasauce; in Spanien wird sie auch Xistorra genannt	6,00
Morcillitas Resch gebratene Miniblunzn mit Pinienkernen in ihrem feinsten Inneren	5,00
Obiges mit mitgebrutzelten Zwiebelringen	5,50
Patatas bravas Gebratene Erdäpfel mit Paradeissauce (Auf Wunsch scharf oder unscharf)	3,50
Papas arrugadas Nach kanarischer Art gekochte Erdäpfel mit roter = scharfer oder grüner = unscharfer Sauce	4,00



WARME TAPAS VOM LAND ..wie wir wissen: tapas calientes del país



Tapa

Pimientos de Herbón Paprikaschoten aus der D.O.Herbón (Galicien), in Olivenöl gebraten und mit Meersalz serviert	5,50
Olla ibérica , Eintopf mit Jamón Serrano, iberischem Speck, Hühnerfleisch und Kichererbsen	5,00
Albóndigas al Jerez Knödeln aus Rindsfaschiertem in Sherrysauce	5,00
Flamenquines Mit dem luftgetrockneten Entrecôte vom iberischen Eichelschwein verwickelte panierte Schinkenröllchen	6,00
Pollo al ajillo Hendl mit Knoblauch in Weißwein, Sherry und Brandy	5,50
Hígado de pollo en salsa jerezana Hühnerleber in Sherrysauce	5,00
Caña de Lomo empanada Karrée vom iberischen Eichelschwein in Mandelpanier mit Membrillosauce	7,50
Maurische Spieße Eichelschweinspieße mit arabischer Würzmischung	7,50
Magro frito Ausgelöstes Ripperfleisch vom Eichelschwein mit kanarischen Mojos	8,00
Tortilla Erdäpfelomelette mit Ei und Zwiebel; in Frankreich hieße sie Quiche	4,00
Croquetas	5,00

Sprachverwandtschaft

Möchte ein Spanier ein Bier ordern, ruft er: „¡Una cerveza, por favor!“ Hat er's ausgetrunken und will er noch eins, so sagt er: „¡Una cerveza más!“ Oder, um Zeit zu sparen: „¡Una más!“

Deutsche und vor allem bayrische Touristen haben diese Redewendung immer wieder gehört und flugs in ihren eigenen Sprachgebrauch aufgenommen. Sie bestellen daher auch in der Heimat: „Oa Maß!“ und oft im Nachsatz: „Aber fei fix!“ Was wieder griechische Assoziationen erlaubt (siehe Fix Hellas).



AUCH IN DER KLASSIK SCHÜTTELTE MAN

Don Carlos war Infant von Spanien und ein wenig schlimm:

Unerhörte Finten, das. Gießt der Kerl ein Tintenfaß über alter Tanten Fiiß (= Füße)! Schickt sich für Infanten dies?

Siehst du hier die Flaggen, Kurt?

Ich glaub', wir sind in Klagenfurt.

Er glaubte, dass die Mengenlehre seines Hirnes Längen mehre. Doch misst er dann der Meere Längen, erhält er nichts als leere Mengen.

Banause in Rom:
Was macht der Depp nun beim Neptun?

Lücken im Denken schaffen
Tücken beim Lenken.

Mein Windhund ist hint' wund.

Hat mein Hund Wind', wird er wund hint'.

Du bist Buddhist.

Wo bist, Bovist?

Paco es el capo
que bebe una copa
en esta epoca

Während sie von seinen Küssen faselt,
er stark von seinen Füßen kaselt.

Wird die Herzverfettung rarer, wird arbeitslos der Rettungsfahrer.

Ich lass' Schase in Finkenstein.
Glaubt mir, Leute:
die stinken fein.



Schwein und Wein

Ein Eichelschwein.

Was soll das wieder sein? Ganz einfach: ein Schwein, das sich von Eicheln ernährt. Und das in völliger Freiheit auf wunderschönen weitläufigen Weiden in **Andalusien**, rund um **Salamanca** und **Guijuelo**. Die Spanier nennen diese „Almen“ Dehesa.

Im Schweinsgalopp - wahrscheinlich wurde diese Bewegungsart durch einen scharfsichtigen Beobachter dortzulande geprägt - preschen die zumeist grauen und schwarzen Ferkel ab einem zarten Alter von 2 bis 3 Monaten durch die Prärie. Ihr Futterumsatz ist daher dem eines hochleistungsfähigen Athleten vergleichbar. Schwer lässt sich allerdings das Eichelschwein mit den massengehaltenen Schweinen Mitteleuropas vergleichen. Auch das vielgepriesene Mangalica-Schwein hat mit dem iberischen Ausdauersportler lediglich den Familiennamen Schwein gemeinsam. Träge und faul im Gaaaadsch herumsuhlend frißt sich das Mangalica einen Schopfspeck von bis zu 25 cm Dicke an. Wer das mag???

Hier ein paar Fakten, warum das Eichelschweinerne extrem wohlschmeckend - weil richtig schön fett - ist, und obendrein auch noch wesentliche Gesundheitsaspekte in sich birgt:

- Die Eichelschweine nehmen mit ihrer Nahrung ungeheure Mengen an **ungesättigten Einfachfettsäuren** auf. Die Spanier nennen daher diese Grunzer liebevoll „**wandelnde Ölbaume**“.
- Diese **xunden Fettsäuren** werden im Fett der Eichelschweine so umgesetzt, dass dieses bis zu **55 % (!) Ölsäure** enthält.
- Abgesehen vom intensiven Wohlgeschmack **begünstigt** dieser Ölsäureanteil die hochdichten - also **die guten - Cholesterine**, wohingegen er die **Triglyceride reduziert**.

Bei einem Schlachtgewicht von etwa 180 kg segnen die iberischen Eichelschweine - *cerdos ibéricos* - das Zeitliche und gelangen sowohl in Frischfleischform als auch in luftgetrocknetem Zustand in die Küchen. Der berühmte **Pata Negra-Schinken** zeigt, wie schlank die Beine dieser Eichenwaldläufer sind. Fein mit Fett durchzogen oder auch mit sattem Fettrandl wird er am besten händisch direkt vom Haxn geschnitten und mit Weißbrot und Wein genossen. Die spanische Küche kommt übrigens generell ohne jeglichen Zusatz von Geschmacksverstärkern aus.

Daß dazu ein schwerer gut gereifter Rotwein gar trefflich passt, ist beinahe einer Erwähnung überflüssig: Merlot und Cabernet-Sauvignon, rein oder als Cuvées, werden genauso wie reintraubige Tempranillo-Säfte gern als süffige Begleiter zum iberischen Eichelschwein - egal, ob als frischer Lungenbraten oder als Pata Negra kredenzt - gereicht. Das Frischfleisch ist selbstverständlich auch bestens zum Grillen im Freien geeignet. Da könnte sich dann eventuell auch eine Sangría zur Fiesta in lauer Nacht gesellen....