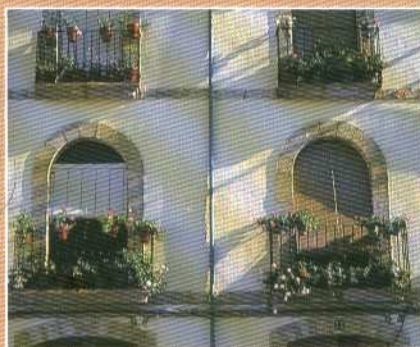


INHALT

EINFÜHRUNG	6
GRUNDREZEPTE	11
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	13
GEMÜSE	43
EIER UND KÄSE	69
HÜHNCHEN UND WACHTELN	75
FLEISCH	83
REGISTER	95







Tapas-Bar in Sevilla

TAPAS gehören zur spanischen Lebensart. Die Tapas-Bar ist in allen Gemeinden Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens, vom kleinsten Dorf in Andalusien bis nach Madrid oder Barcelona. Neue Kommunikationstechniken haben den Kontakt zwischen den Ländern einfacher gemacht, wodurch ein Kulturaustausch entstehen konnte, der natürlich auch die kulinarischen Genüsse miteinschließt; heute kann man Tapas auch jenseits der spanischen Grenzen genießen.

Wo und wie die Tapas entstanden, ist strittig, sicher ist nur, daß sie schon immer besonders gerne mit Sherry serviert wurden. Ursprünglich wurde offenbar ein Glas dieser andalusischen Spezialität mit einer Scheibe jamón serrano (luftgetrockneter Bergschinken) als Deckel darauf serviert, damit die Fliegen nicht hineinfliegen; tapa ist das spanische Wort für Deckel. Im Laufe der Zeit wurde die Palette an begleitenden Zutaten immer größer, bis sie sich zu der heute in ganz Spanien erhältlichen Auswahl erweiterte.

Tapas sind so etwas ähnliches wie Appetithäppchen oder Vorspeisen. Sie scheinen jedoch nicht den gleichen Gesetzen zu unterliegen. Ihre

Größe, ihre Zutaten und ihr Platz innerhalb einer Mahlzeit sind variabel; deswegen ist es so schwierig, sie zu definieren. Am treffendsten könnte man vielleicht sagen, daß sie in sich eine Einheit bilden; die größeren können als

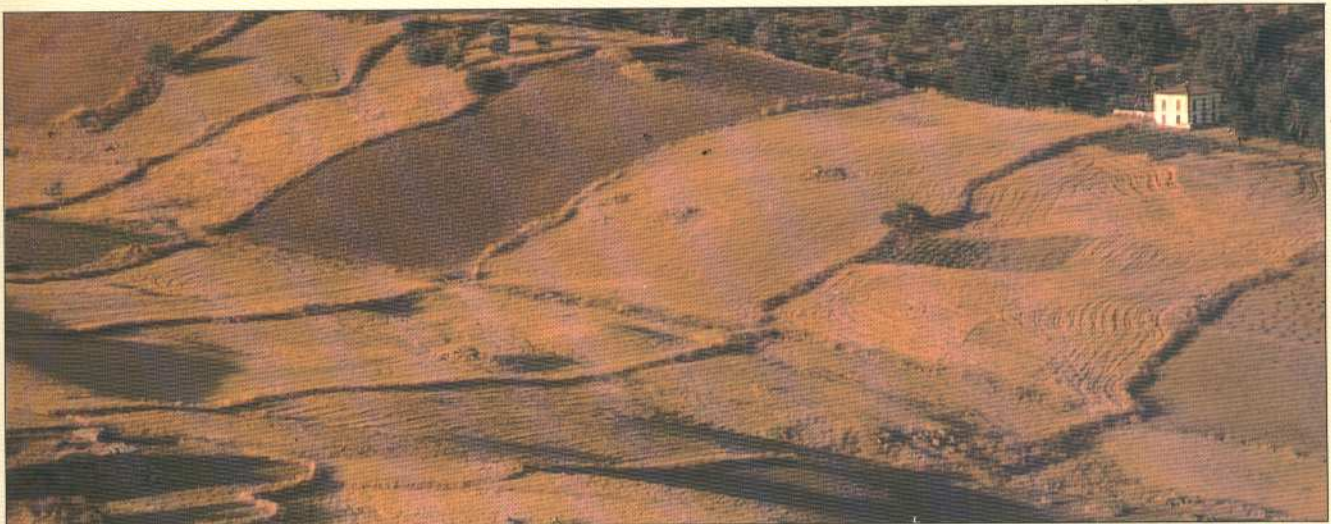
Hungrige Käufer stehen Schlange, um Chorizo und Jamón serrano zu kaufen.



Die Mezquita von Córdoba, eine ehemalige Moschee aus dem 8. Jahrhundert, die im 16. Jahrhundert zu einer Kirche umgebaut wurde.

ganze Mahlzeit serviert werden und die kleineren als Imbiß. Sie können flüssig oder fest sein — eine Suppe ist auch eine Tapa —, mit oder ohne Sauce serviert werden, kompliziert oder einfach sein; es werden fast alle Zutaten von Hülsenfrüchten und Gemüsen bis hin zu Fisch, verschiedenen Fleischsorten und Meeresfrüchten in ihnen verarbeitet. Sie bieten eine Fülle von Farben, Düften und Geschmacksrichtungen und unbegrenzte

Beeindruckender Ausblick von Ronda



Experimentiermöglichkeiten — ein wahrer Genuß für jede Köchin und jeden Koch.

Entsprechend einer Hunderte von Jahren alten Tradition gehört noch heute das Ritual des Tapas-Essens zum Alltag jedes Spaniers. Ab elf Uhr morgens geht man auf einen Sherry oder ein eisgekühltes Bier, auf ein paar Tapas und natürlich ein bißchen Unterhaltung in seine Lieblingsbar. Zwischen 17 und 21 Uhr (oder später) wiederholt sich dies, wobei natürlich neben den Tapas während des Tages auch die normalen Mahlzeiten verspeist werden.

Eine gute Tapas-Bar ist ein wahres Schlaraffenland. Auf der Theke steht eine Auswahl an Käse, Garnelen, Krabben, Muscheln, Hühnchen in Knoblauch, tortilla (spanisches Omelette)



und patatas bravas (eine Art Bratkartoffeln mit Speck) aufgereiht. Von der Decke hängen ganze serrano-Schinken, an deren unteren Ende ein Metallkelch stakt, um ausschwitzendes Fett aufzufangen. Dahinter stapeln sich an der Wand verstaubte Rotweinflaschen. Schon früh

Die Giralda in Sevilla.
Die Palmen bilden einen willkommenen
Schutz vor der Mittagshitze.



am Vormittag ist der Boden mit Papierservietten, Olivenkernen und Krümeln übersät. Der ungezwungene Charakter und die Vielseitigkeit der Tapas-Küche machen sie zu einem geselligen, entspannten Erlebnis.

Einfache Tapas wie chorizo-Wurst, geschmorte Oliven oder Sardellen-Kartoffel-Salat können im voraus zubereitet und im Kühlschrank frischgehalten werden, um am frühen Abend



als Zwischenmahlzeit oder als Spätimbiß mit einem Glas Wein genossen zu werden. Am liebsten werden Tapas vor der Hauptmahlzeit als Appetithäppchen serviert. Wenn Sie marinierte Sardellen, fritierten Tintenfisch oder Ziegenkäse mit Estragon und Knoblauch auf-tischen, so werden diese aromatischen Gerichte den Gaumen anregen und trotzdem Platz für weiteres lassen.

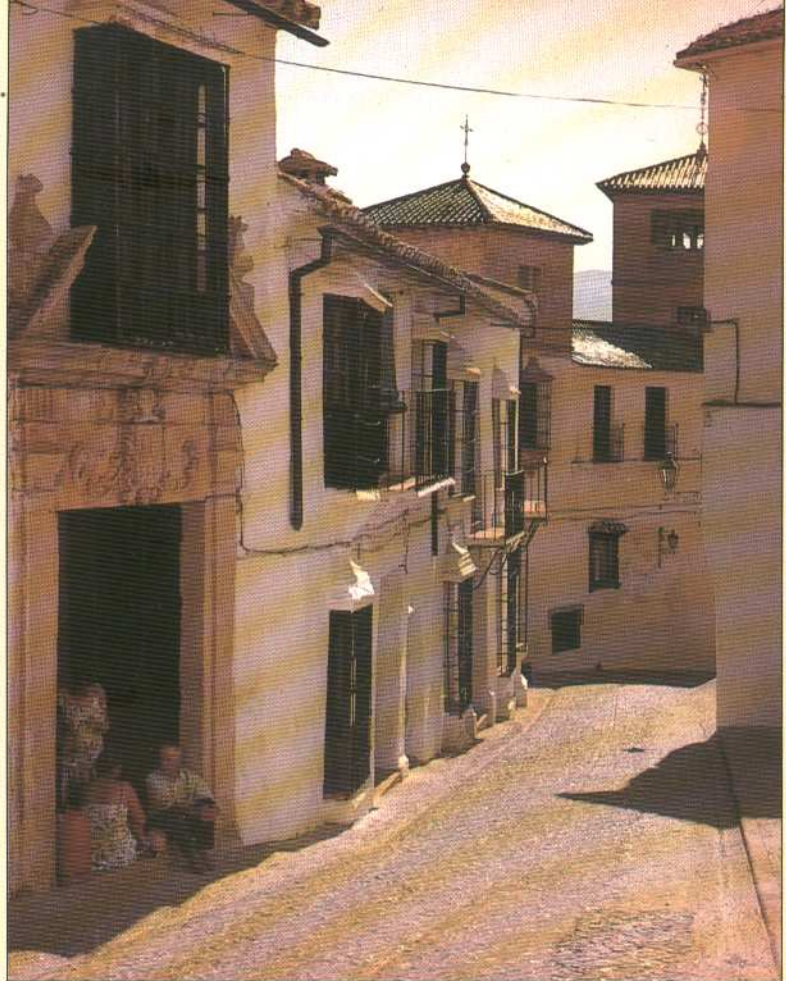
Bei warmem Wetter können Tapas jedes Picknick beleben und jedem Grillfest einen Hauch von Spontaneität verleihen — in Knoblauchbutter gegrillte Maiskolben vielleicht, oder marinierte Lamm-schnitzel, Fleischspießchen und Riesengarnelen (Hummerkrabben) in Knoblauchmayonnaise. Für beson-

dere Gelegenheiten: Austern „Bloody Mary“ oder Jakobsmuscheln mit Limonen und gehobeltem Krebsfleisch. Die Austern braucht man nur auf dem Grill zu erhitzen, bis sie sich öffnen und von der Schale lösen, um dann die Sauce hineinzugießen und sie zu schlürfen — sorgen Sie nur dafür, daß Champagner in der Nähe ist!

Tapas sind eine reine Freude für Vegetarier, weil so viele von ihnen kein Fleisch oder seine Nebenprodukte beinhalten. Sie können sowohl als Hauptgericht als auch als Beilage serviert

werden. Besonders köstlich sind zum Beispiel patatas bravas, roter, grüner und gelber Paprika mit Tomaten und Knoblauch, Grüne-Bohnen-Tapa oder tortilla.

Die exotischeren und komplizierteren Tapas eignen sich hervorragend für besondere oder festliche Anlässe, wo man sie als Hauptgericht servieren kann. In Schinken gewickelte Garnelen mit saurer



Seitenstraße in Ronda





Sahne, Hummer-Hähnchen-Spieße, gefüllte Wachteln oder empanadas — letztere sind ein Publikumshit, wenn sie auf den Tisch kommen. Schneiden Sie eine empanada auf, und das wunderbare Aroma der Füllung wird mit Sicherheit ein erwartungsvolles Lächeln auf die Gesichter

Ihrer Freunde zaubern. Und

was ist an einem heißen Tag besser als ein ceviche, ein herrlich bunter, gekühlter Cocktail aus Gemüse und Garnelen!

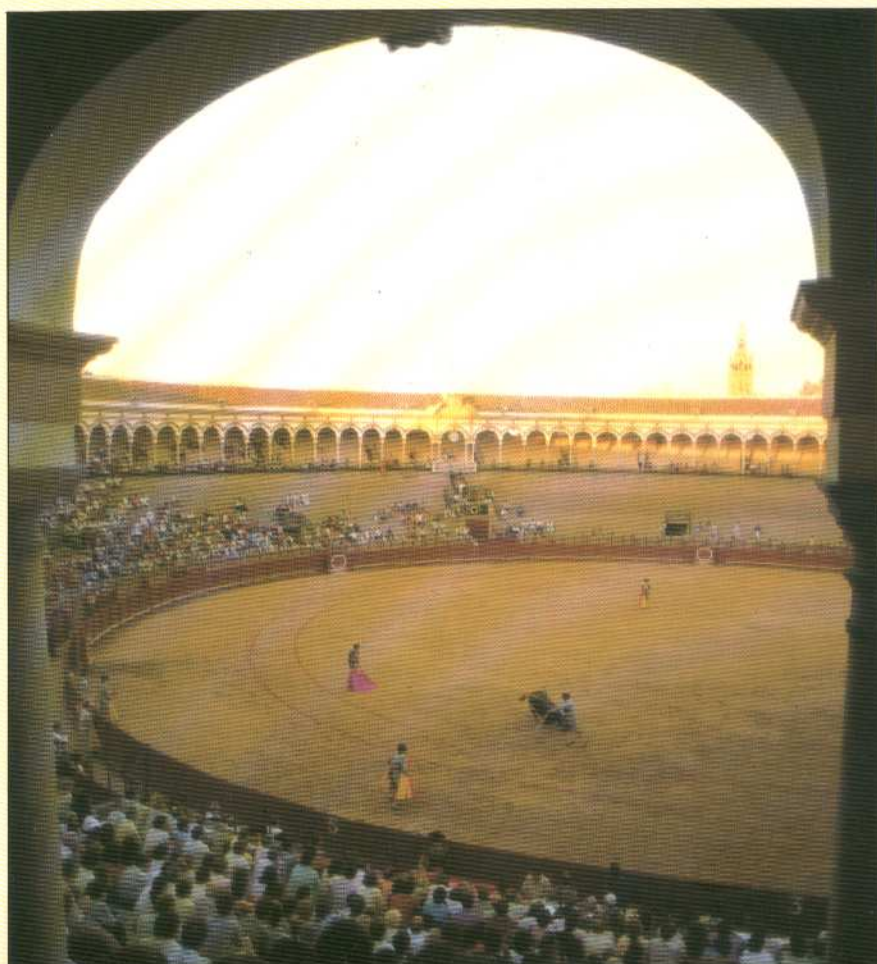
Alle Zutaten, die in den folgenden Rezepten verwendet werden, sind leicht erhältlich und werden Ihrem Gaumen und Geldbeutel entgegenkommen. Diese Tapas-Rezepte sind so flexibel ausgewählt, daß für jede Gelegenheit etwas dabei sein sollte.

Ob warm oder kalt, ob groß oder klein, wir hoffen, daß Sie etwas finden werden, das allen Spaß macht — sowohl den Köchen als auch den Essern.

Stierkampf in Sevilla,
im Hintergrund die Giralda



Die berühmten,
köstlichen Calamares fritos



GRUNDREZEPTE

KNOBLAUCHÖL ODER KNOBLAUCHPASTE

Beide halten sich mehrere Wochen, die Knoblauchpaste sollte man zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Falls Knoblauch Ihr Lieblingsgewürz ist, sollten Sie immer etwas davon im Haus haben.

Um Olivenöl Geschmack zu verleihen, einfach mehrere Knoblauchzehen schälen und im Öl ziehen lassen. Wesentlicher Bestandteil vieler *Tapas*-Rezepte ist jedoch eine Paste aus zerdrücktem Knoblauch und Öl: So viele Knoblauchzehen oder -knollen, wie Sie meinen, in den nächsten Wochen aufbrauchen zu können, schälen. Ofen auf 230 °C vorheizen, die ganzen Knollen aufs Backblech legen und für etwa 10 Minuten in den heißen Ofen schieben. Die Zehen lassen sich dann ganz leicht aus der Haut lösen.

Den Knoblauch im elektrischen Mixer mit so viel Öl zerkleinern, daß eine breiartige Paste entsteht. Dann herausnehmen und im Kühlschrank aufbewahren.

CHILI-ÖL

Ist im Kühlschrank unbegrenzt haltbar.

250 ml Olivenöl

6 rote Chilischoten, gehackt

Öl erhitzen und Chilis dazugeben. Bei niedriger Hitze zugedeckt so lange dünsten, bis die Chilis dunkel werden. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann durch ein feines Sieb streichen, zudecken und in den Kühlschrank stellen.



MAYONNAISE

Die Mayonnaise ist zugedeckt im Kühlschrank gut haltbar. Wenn Sie sich noch nie daran versucht haben, keine Angst: es ist sehr einfach, solange Sie folgendes beachten:

≈ Das Öl ganz langsam hinzufügen; wenn man es leicht erwärmt, ist die Gefahr geringer, daß die Mayonnaise gerinnt.

≈ Wenn sie während der Zubereitung zu dick wird, ein bißchen Essig oder heißes Wasser unterrühren.

≈ Die Mayonnaise muß gründlich gerührt werden – am einfachsten ist es mit einem elektrischen Mixer oder Elektroquirl.

Wenn Ihre Mayonnaise trotzdem gerinnt, können Sie sie mit einer dieser beiden Methoden retten:

≈ Einen Teelöffel kochendes Wasser in eine saubere Schüssel geben und nach und nach die geronnene Mayonnaise hineinrühren oder

≈ die Methode, die ich vorziehe: Ein Eigelb mit 1 TL kaltem Wasser verquirlen, dann nach und nach unter die geronnene Mayonnaise rühren.

Für 250 ml Mayonnaise:

2 Eigelb

2 TL Essig oder Zitronensaft

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1/8 TL Senf

250 ml Olivenöl

≈ Eigelb, Essig, Pfeffer und Salz mit dem Senf in eine Schüssel oder einen Mixer geben.

≈ Nach und nach das Öl einrühren – zunächst tropfenweise, später in einem dünnen Strahl. Das dauert mindestens 5 bis 10 Minuten.

≈ Abschmecken.

Für Knoblauchmayonnaise pro 250 ml Mayonnaise 1 TL zerdrückten Knoblauch zu den Eigelben geben.



GRUNDREZEPTE

MÜRBETEIG

Ich bereite Teig immer gerne selber zu; für die pikanten Tartes und Kuchen pinsele ich die Backform mit Knoblauchöl aus, sofern ich welches vorbereitet habe.

Für 400 g Mürbeteig

400 g Mehl
1 Prise Salz und Pfeffer
200 g weiche Butter oder Margarine
3 Eigelb
Etwas kaltes Wasser zum Binden

- ≈ Mehl mit Salz und Pfeffer in die Schüssel sieben.
- ≈ Butter in kleinen Stückchen mit dem Mehl verkneten, bis Streusel entstehen.
- ≈ Eigelbe damit verkneten.
- ≈ Ein paar Tropfen kaltes Wasser darunterkneten; das bindet den Teig und verhindert, daß er zu klebrig wird.
- ≈ Zudecken und wenn nötig kühl stellen.

HÜHNERBRÜHE

Es ist zwar zeitaufwendig, aber vom Geschmack her wesentlich besser, Brühe selbst herzustellen. Gelegentlich benutze ich auch Brühwürfel.

ANMERKUNG: Die Mengenangaben gelten auch für Rinds- oder Kalbsbrühe.

1 kg Suppenknochen
2 l Wasser
250 g Gemüse wie Zwiebeln, Sellerie und Lauch, gewaschen, geputzt und grob gehackt
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
1 Bund Petersilie
5–6 Pfefferkörner

- ≈ Knochen von allem Fett befreien und zerkleinern.
- ≈ In einen großen Topf geben, mit kaltem Wasser übergießen und zum Kochen bringen.
- ≈ Schaum abschöpfen und weiterköcheln lassen.
- ≈ Gemüse, Kräuter und Gewürze hinzufügen.
- ≈ Mindestens 3 Stunden köcheln lassen.
- ≈ Danach durch ein Sieb abgießen. Soll die Brühe sofort weiterverwendet werden, das Fett vorsichtig abschöpfen. Andernfalls abkühlen lassen und später das Fett abheben.

Brühe hält sich 3–4 Tage im Kühlschrank und läßt sich auch gut einfrieren.

FISCHFOND

25 g Butter
1 kg Weißfischgräten, gewaschen
250 g Gemüse wie Zwiebeln, Sellerie und Lauch, gewaschen, geputzt und grob gehackt
1 Lorbeerblatt
Saft von 1/2 Zitrone
1 Bund Petersilie
6 Pfefferkörner
2 l Wasser

- ≈ Butter in einem großen Topf zerlassen.
- ≈ Die gewaschenen Weißfischgräten, Gemüse und Gewürze dazugeben.
- ≈ Zugedeckt 5 Min. dünsten.
- ≈ Wasser dazugeben, zum Kochen bringen und Schaum abschöpfen. 20 Min. köcheln lassen, dann durch ein Sieb abgießen.
- ≈ Wenn man die abgegossene Brühe noch einmal erhitzt und um die Hälfte reduziert, erhöht sich die Intensität ihres Geschmacks.

MEDITERRANE VINAIGRETTE

Sie brauchen dazu die Lake aus einem Oliven- oder Gewürzgurkenglas.

2/3 Lake
1/3 Rotweinessig
3/3 Olivenöl
1 TL zerdrückter Knoblauch pro Liter
1 EL Zucker pro Liter
1 EL Salz pro Liter
1 EL schwarzer Pfeffer pro Liter

- ≈ Alle Zutaten vermischen und mindestens 30 Min. durchziehen lassen.

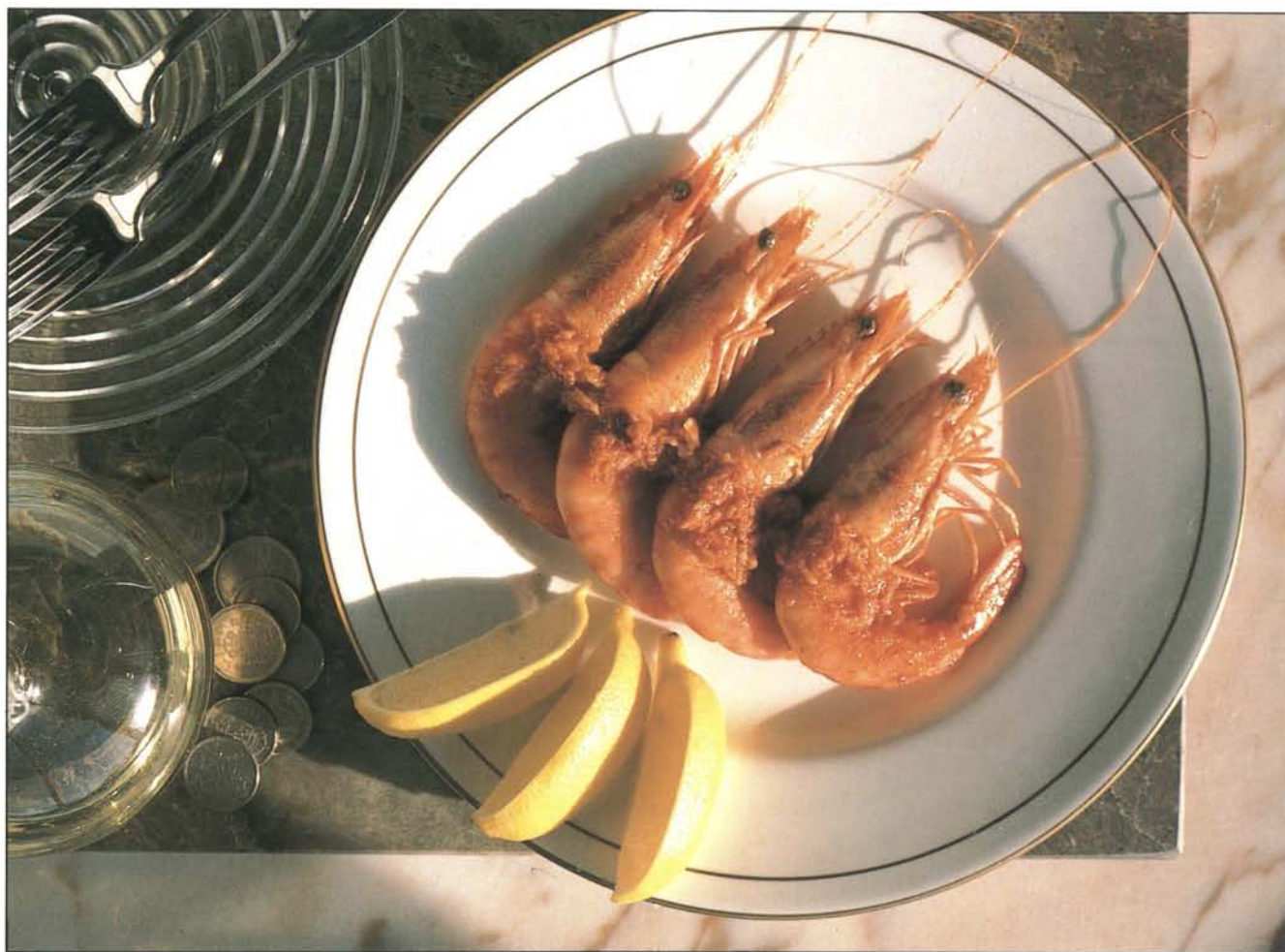
ANMERKUNG: Die Gesamtmenge an Rotweinessig und Lake muß der Menge an Olivenöl entsprechen.



Fisch und Meeresfrüchte

14	30
RIESENGARNELEN IN KNOBLAUCH	FISCHKROKETTEN
15	
CHILI-RIESENGARNELEN	TINTENFISCH NACH GALIZISCHER ART
16	31
GLASIERTE RIESENGARNELEN	TINTENFISCH MIT OLIVENÖL UND PAPRIKA
17	32
KRABBen-COCKTAIL	AUSTERN MIT LIMONEN UND TABASCO
18	33
RIESENGARNELEN MIT EIERN UND SARDELLEN	AUSTERN „BLOODY MARY“
IN SCHINKEN GEWICKELTE RIESENGARNELEN MIT SAURER SAHNE	34
19	JAKOBSMUSCHELN MIT LIMONEN UND GEHOBELTEM KREBSFLEISCH
KRABBen MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTERN	35
MARINIERTER SPROTTEN	JAKOBSMUSCHELN IN TOMATENSATZE
20	36
FRIITIERTER SPROTTEN	MIESMUSCHELN UND BOHNEN MIT TOMATEN
21	37
KREBS-BRANDY-TÖRTCHEN	MIESMUSCHEL-SPINAT-TOPF
HUMMER-HÄHNCHEN-SPIESSE	38
22	SARDELLEN UND MIESMUSCHELN SAN SEBASTIÁN
FRIITIERTER SARDINEN	MIESMUSCHELN IN GAZPACHO
23	39
KLIPPFISCH (STOCKFISCH) MIT GRÜNEM PAPRIKA UND KARTOFFELN	GEFÜLLTE GEBACKENE MIESMUSCHELN
24	40
SEETEUFEL MIT SARDELLENSATZE	MIESMUSCHEL-GARNELEN- KALMAR-TAPA
SEETEUFEL CULIACIN	41
26	KALMAR-EMPANADA
SEETEUFEL-SCHINKEN-SPIESSE	42
27	FRIITIERTER KALMARE
RÄUCHERFISCH-MAYONNAISE UND KNOBLAUCHTOAST	





RIESENGARNELEN IN KNOBLAUCH

ZUTATEN

3 EL Olivenöl

12 Riesengarnelen (Hummerkrabben, King Prawns in der Schale),
wenn möglich in rohem Zustand frisch

2 TL zerdrückter Knoblauch

2 TL Paprikapulver

2 EL halbtrockener Sherry

Zitronenschnitze

ZUBEREITUNG

≈ Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Garnelen im heißen Öl unter mehrmaligem Wenden scharf anbraten. Hitze reduzieren und in 4–5 Minuten gar dünsten.

≈ Die übrigen Zutaten dazugeben und zum Kochen bringen. Abschmecken.

≈ Mit Zitronenschnitzen servieren.



CHILI-RIESENGARNELEN

ZUTATEN

12 Riesengarnelen (Hummerkrabben, King Prawns)
oder 1/2 kg Garnelen, jeweils geschält, oder 1/2 kg Seeteufel,
geputzt und in 2 cm große Würfel geschnitten

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE

2 TL zerdrückter Knoblauch

350 ml Erdnußöl

6 rote Chilischoten, entkernt und gehackt

Salz und schwarzer Pfeffer (jeweils 1/4 TL)

ZUBEREITUNG

≈ In einem Mixer alle oben genannten Zutaten vermischen.
Über die Garnelen gießen und 4 Std. marinieren.

≈ Garnelen aus der Marinade nehmen und grillen oder
kurz in Butter anbraten. Marinade aufbewahren.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

50 g zerlassene Butter

Saft von vier großen Zitronen

ZUBEREITUNG

≈ Butter zerlassen und Zitronensaft unterrühren.

≈ 100 ml von der Marinade hinzufügen.

≈ Zum Kochen bringen, über die Garnelen gießen und
servieren.



GLASIERTE RIESENGARNELEN

ZUTATEN

12 Riesengarnelen (Hummerkrabben, King Prawns); in der Schale,
wenn möglich in rohem Zustand frisch

2 Eigelb

250 ml Mayonnaise (siehe Grundrezepte)

1 EL Schlagsahne

schwarzer Pfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver

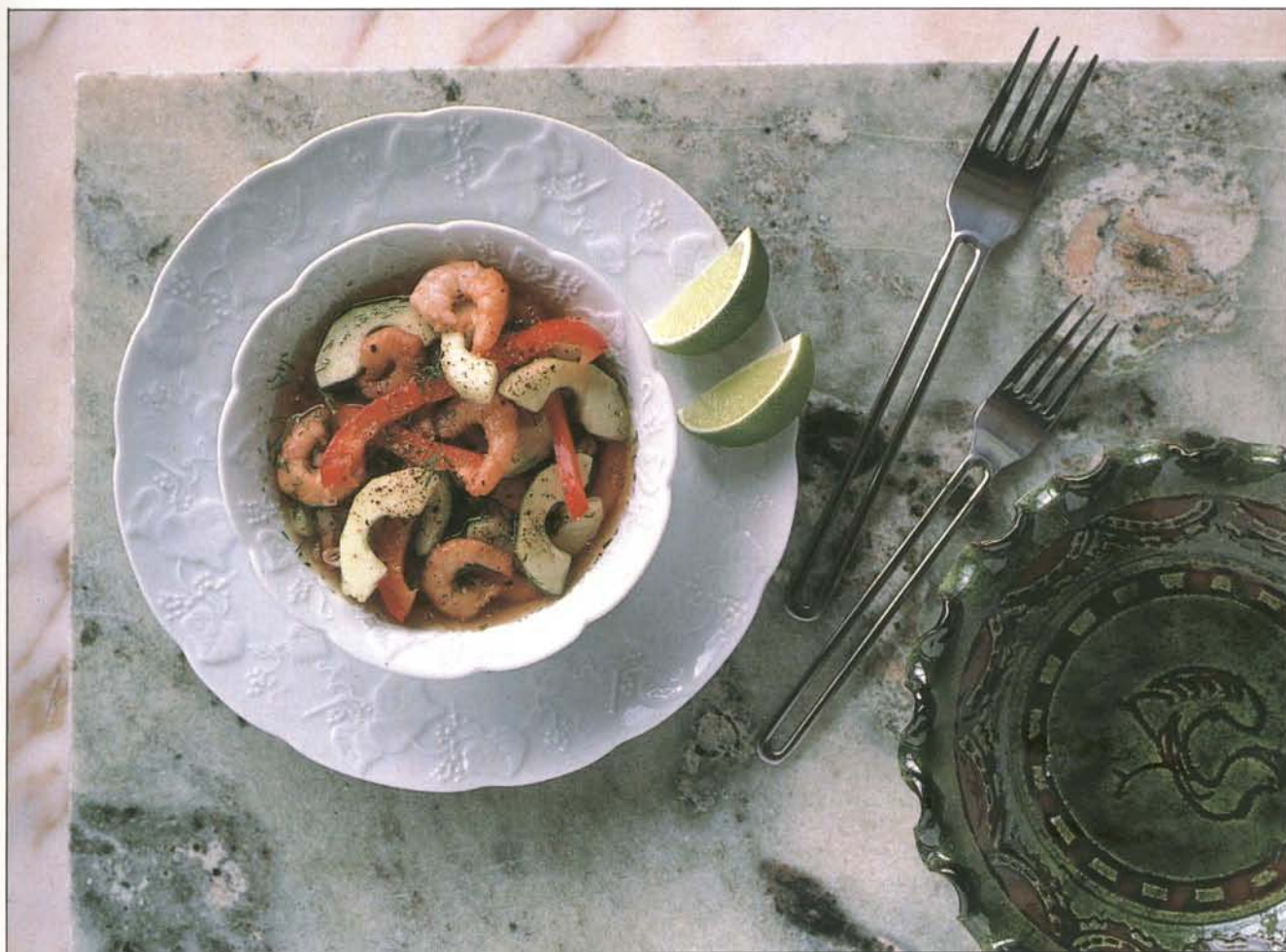
1 Tomate, enthäutet und in kleine Würfel geschnitten

3 TL zerdrückter Knoblauch

1 EL Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

- ≈ Garnelenschwänze schälen, Köpfe ganz lassen.
- ≈ Eigelb, Schlagsahne, schwarzen Pfeffer, Paprikapulver, Tomaten und Knoblauch mit der Mayonnaise verrühren.
- ≈ Grill vorheizen.
- ≈ Garnelen auf ein gefettetes Backblech legen und die Schwänze mit der Mayonnaise-Mischung bestreichen.
- ≈ Grillen, bis braune Punkte sichtbar werden.
- ≈ Garnelen mit Petersilie bestreuen und mit Zitronen- oder Limonenschnitzen und Knoblauchbrot sofort servieren.



KRABBen-COCKTAIL

ZUTATEN

1 kg Krabben oder Garnelen, oder 1/2 kg Krabben
und 1/2 kg Weißfisch, geschält, gewaschen und vorgekocht

1 l Wasser

1/2 l Limonensaft

2 rote Zwiebeln, gehackt

2 EL Sojasauce

Salz und Pfeffer

2 Salatgurken, entkernt und geschält, halbiert und in
Halbmonde geschnitten

1 rote Paprikaschote, entkernt und in feine Streifen geschnitten

1 Bund Dill, gehackt

Tabasco-Sauce zum Abschmecken

Limonenschnitze zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- ≈ Krabben in eine große Schüssel geben.
- ≈ Zutaten für die Marinade (Wasser, Limonensaft, rote Zwiebeln, Sojasauce, Salz und Pfeffer) verquirlen und über die Garnelen geben.
- ≈ 20 Min. ziehen lassen.
- ≈ Gurke, Paprika und Dill dazugeben. Mischen.
- ≈ Auf Teller oder in kleine Schälchen geben.
- ≈ Mit Tabasco-Sauce und Pfeffer bestreuen und mit Limonenschnitzen servieren.



RIESENGARNELEN MIT EIERN UND SARDELLEN

Für dieses Rezept brauchen Sie 6 Zahnstocher.

ZUTATEN

6 Riesengarnelen (Hummerkrabben, King Prawns),
vorgekocht und geschält

3 hartgekochte Eier, gepellt und halbiert

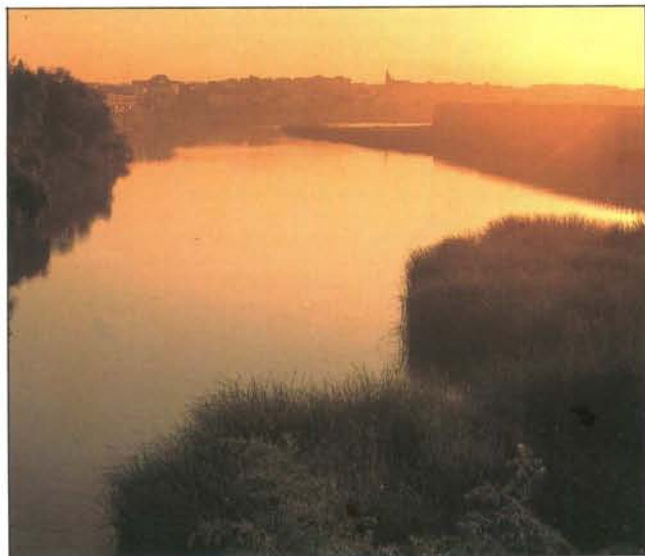
6 Sardellenfilets

6 schwarze Oliven

150 ml Mayonnaise (siehe Grundrezepte)

ZUBEREITUNG

≈ Auf jedem Zahnstocher einen Garnelenschwanz, eine Eihälfte, ein gerolltes Sardellenfilet und eine schwarze Olive aufspießen. Mayonnaise entweder daraufgeben oder als Dip servieren.



IN SCHINKEN GEWICKELTE RIESENGARNELEN MIT SAURER SAHNE

Diese reizvolle Tapa ist besonders beliebt als
Party-Imbiß.

ZUTATEN

12 Riesengarnelen (Hummerkrabben, King Prawns), geschält,
aber mit Kopf und Schwanzspitze

100 g in dünne Scheiben geschnittener Mozzarella-Käse

1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

12 Scheiben milder Schinkenspeck,
Fettrand abschneiden

etwas Olivenöl

ZUBEREITUNG

≈ Den Rücken der Garnelen aufschlitzen, aber nicht ganz durchschneiden.

≈ In den Schlitz den mit Pfeffer gewürzten Mozzarella füllen.

≈ Jede Garnele in eine Scheibe Schinkenspeck einwickeln, am Kopf anfangen, der heraussehen sollte, und dann den Schinkenspeck spiralförmig bis zum Schwanz wickeln.

≈ Mit Öl bestreichen und im vorgeheizten Ofen (230 °C) 7–10 Min. entweder grillen oder backen. In der Zwischenzeit den Dip zubereiten.

ZUTATEN FÜR DIE DIP-SAUCE

200 g saure Sahne

je ½ TL Salz und Pfeffer

Saft von ½ Zitrone

ZUBEREITUNG DER DIP-SAUCE

≈ Alle Zutaten verrühren. Zu den warmen Garnelen servieren.



KRABBen MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTERN

ZUTATEN

250 ml Olivenöl

$\frac{1}{2}$ kg Krabben (Garnelen), geschält und vorgekocht

2 EL zerdrückter Knoblauch

1 $\frac{1}{2}$ EL Petersilie, gehackt

1 $\frac{1}{2}$ EL frischer Koriander, gehackt

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

3 in Schnitze geschnittene Zitronen

ZUBEREITUNG

- ≈ Öl in einem Topf erhitzen.
- ≈ Krabben (Garnelen) dazugeben und zugedeckt bei niedriger Hitze 2 Min. dünsten, bis sie durch und durch warm sind.
- ≈ Knoblauch, Kräuter, Salz und frisch gemahlenen Pfeffer dazugeben.
- ≈ Umrühren und weitere 2 Min. kochen.
- ≈ In kleinen Schälchen mit Zitronenschnitzen servieren.



MARINIERT E SPROTTEN

ZUTATEN

$\frac{1}{2}$ kg tiefgefrorene Sprotten,
ca. 2 Std. bei Raumtemperatur auftauen

1 EL Petersilie, gehackt

2 TL zerdrückter Knoblauch

2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Saft von 2 Zitronen
(so viel, daß der Fisch während des Marinierens damit bedeckt ist)

2 Schalotten, feingehackt

1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Salz

4 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

- ≈ Köpfe der Sprotten entfernen. Die größeren längs durchschneiden, die kleineren ganz lassen. Bei den größeren die Gräten entfernen.
- ≈ Auf eine Platte oder in eine Schüssel legen (keine Metallschüssel).
- ≈ Mit Petersilie, Knoblauch, Zitronensaft, Schalotten, Pfeffer und Salz bedecken.
- ≈ 24 Std. im Kühlschrank marinieren.
- ≈ Die überschüssige Flüssigkeit abgießen.
- ≈ Öl darübergeben, 1 Std. ziehen lassen und dann servieren.



FRTIERTE SPOTTEN

ZUTATEN

<i>1/2 kg tiefgefrorene Sprotten</i>
<i>100 ml Milch, Raumtemperatur</i>
<i>Mehl zum Bestäuben</i>
<i>Öl</i>
<i>Salz, am besten Meersalz</i>
<i>6 Zitronenschnitze</i>

ZUBEREITUNG

≈ Die gefrorenen Sprotten in die Milch legen. Wenn die Milch zu kalt ist, bilden sich kleine Eisstückchen; falls das geschieht, ein paar Tropfen heißes Wasser dazugeben.

≈ Die Sprotten herausnehmen und dann sorgfältig im Mehl wälzen. In ein Sieb geben und vorsichtig schütteln, damit das überschüssige Mehl abfällt.

≈ In 2 oder 3 Portionen 3 Min. lang im heißen Öl fritieren; zu viele auf einmal kleben aneinander.

≈ Mit Salz bestreuen und sofort mit den Zitronenschnitzen servieren.



KREBS-BRANDY-TÖRTCHEN

Für 6 Törtchen oder eine Torte mit 20 cm Durchmesser:

ZUTATEN

200 g Mürbeteig (siehe Grundrezepte)
50 g Butter
$\frac{1}{2}$ mittelgroße Zwiebel, feingehackt (am besten eine rote Zwiebel, deren Geschmack milder ist)
1 TL Tomatenmark
1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ Glas Weißwein
$\frac{1}{2}$ kg Krebsfleisch
1 Prise geriebene Muskatnuß
1 EL Petersilie, feingehackt
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Saft von 2 Orangen
1 Schuß Brandy
4 Eier und 1 Eigelb
250 ml Milch (um einen volleren Geschmack zu erzielen, die gleiche Menge Schlagsahne mit möglichst geringem Fettgehalt verwenden)
75 g Manchego-Käse

ZUBEREITUNG

≈ Mürbeteig zubereiten, ruhen lassen, dann die Förmchen dünn damit auslegen. Blindbacken: den Teig mit Aluminiumfolie abdecken, mit Trockenbohnen füllen und im vorgeheizten Ofen (230 °C) 5–8 Min. backen.

ZUBEREITUNG DER FÜLLUNG

≈ In einem Kochtopf Butter zerlassen. Zwiebeln dazugeben und zudecken. Zwiebeln dünsten, bis sie glasig und weich sind.
 ≈ Tomatenmark und Zucker dazugeben, anschließend den Weißwein.
 ≈ Krebsfleisch, Muskatnuß, Petersilie, Salz und Pfeffer unterrühren.
 ≈ Orangensaft und Brandy dazugeben, 5 Min. köcheln lassen. Umrühren und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.
 ≈ Die Sauce herstellen: in einer großen Schüssel die Eier mit der Milch oder Sahne gut verquirlen.
 ≈ Die Krebsmischung und den Manchego-Käse mit der Sauce vermischen, abschmecken und etwas frisch gemahlenen Pfeffer hinzufügen.
 ≈ Krebsfüllung auf den Mürbeteig geben.
 ≈ Bei mittlerer Hitze (180 °C) goldbraun backen und ca. 15–20 Min. ruhen lassen.

HUMMER-HÄHNCHEN-SPIESSE

Für dieses Rezept brauchen Sie 6 Spieße.

ZUTATEN

2 lebende Hummer, jeder $\frac{3}{4}$ kg schwer
2 Hähnchenbrüste à 200 g, in mundgerechte Würfel geschnitten
trockener Weißwein
2 Limonen, geschält und in Schnitze zerteilt
100 ml Knoblauch-Tomaten-Mayonnaise (siehe Grundrezept, zerkleinerte Dosentomaten, der Hälfte der Mayonnaisemenge entsprechend, unterrühren und alles im elektrischen Mixer vermischen, entsprechend mehr Salz, Pfeffer und viel Knoblauch hinzufügen – 2 TL auf 250 ml Mayonnaise)

ZUBEREITUNG

≈ Die Hummer in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Hitze reduzieren und 5 Min. köcheln lassen, bis sie sich rosa färben.
 ≈ Den Schwanzteil vom Kopf abdrehen. Panzer entfernen und Fleisch in große Stücke schneiden.
 ≈ Hähnchenstücke in etwas Weißwein 6–8 Min. dünsten. Abkühlen lassen.
 ≈ Hummer, Hähnchen und Limonen abwechselnd auf die Spieße stecken.
 ≈ Tomaten-Knoblauch-Mayonnaise daraufstreichen.



FRITIERTE SARDINEN

ZUTATEN

12 Sardinen (ca. 10 cm lang)

50 g mit Pfeffer und Salz gewürztes Mehl

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

2 TL Petersilie, gehackt

4 EL Zitronensaft

1/2 TL zerdrückter Knoblauch

Salz und schwarzer Pfeffer

4 EL Olivenöl

≈ Alle Zutaten miteinander vermischen.

ZUBEREITUNG

≈ Falls die Sardinen noch ihre Köpfe haben, nicht entfernen. Sardinen am Bauch längs aufschneiden, ohne die Gräten zu durchtrennen. Den Fisch dann aufklappen.

≈ Marinade auf den Fisch gießen und 20 Min. ziehen lassen.

≈ Fisch mit Mehl bestäuben, so daß er ganz bedeckt ist. Überflüssiges Mehl abschütteln. Abschmecken.

≈ Öl erhitzen und Sardinen fritieren, bis sie auf beiden Seiten braun sind.

ZUTATEN DER DIP-SAUCE

Salz und schwarzer Pfeffer nach Belieben

1 Fleischtomate, enthäutet und gehackt

1 kleine grüne Paprikaschote, entkernt und gehackt

25 g Zwiebel, gehackt

soviel Mayonnaise (siehe Grundrezepte),
daß aus den Zutaten eine gebundene Masse entsteht

ZUBEREITUNG DER DIP-SAUCE

≈ Alle Zutaten vermischen, dann entweder auf einem Teller mit den Sardinen servieren oder als Dip anbieten.



KLIPPFISCH (STOCKFISCH) MIT GRÜNEM PAPRIKA UND KARTOFFELN

ZUTATEN

<i>¾ kg getrockneter und gesalzener Klippfisch (Stockfisch)</i>
<i>2 EL Olivenöl</i>
<i>1 große Zwiebel, gehackt</i>
<i>1 Stange Sellerie, gehackt</i>
<i>1 mittelgroße grüne Paprikaschote, entkernt und in schmale Streifen geschnitten</i>
<i>1 große Lauchstange, geputzt und kleingeschnitten</i>
<i>1 TL zerdrückter Knoblauch</i>
<i>4 mittelgroße Kartoffeln, gewaschen und in 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten</i>
<i>1 Glas trockener Weißwein</i>
<i>300 ml Fischfond (siehe Grundrezepte)</i>
<i>schwarzer Pfeffer</i>
<i>1 EL Petersilie, gehackt</i>

ZUBEREITUNG

≈ Den Fisch 24 Std. wässern, dabei mindestens dreimal das Wasser wechseln. Den Fisch in 5 cm große Stücke schneiden.

≈ Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Sellerie und grünen Paprika darin andünsten.

≈ Lauch, Knoblauch, Kartoffeln und Wein dazugeben. Wein zur Hälfte einkochen lassen.

≈ Fischfond dazugeben und zugedeckt köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Falls nötig, etwas Wasser dazugeben.

≈ Fisch und reichlich Pfeffer unterrühren und weitere 6–8 Min. köcheln lassen.

≈ Fisch in flachen Schalen mit viel Sauce und gehackter Petersilie servieren.



SEETEUFEL MIT SARDELLENSAUCE

ZUTATEN

<i>1/2 kg Seeteufel, enthäutet, gewaschen und in Würfel geschnitten</i>
Mehl
100 ml Olivenöl
50 ml Sardellenpaste
1 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- ≈ Fisch würzen und leicht mit Mehl bestäuben.
- ≈ Öl in einer Pfanne erhitzen, Fischstücke dazugeben und Hitze reduzieren.
- ≈ Zugedeckt 4–6 Min. garen. Das Fleisch sollte noch fest und nicht ganz gar sein.
- ≈ Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- ≈ Die restlichen Zutaten in die Pfanne geben und zum Kochen bringen.
- ≈ Abschmecken. Die Sauce sollte einen starken, scharfen Pfeffergeschmack haben.
- ≈ Fisch wieder in die Sauce geben, umrühren und servieren.

SEETEUFEL CULIACIN

Für dieses Rezept brauchen Sie 6 große Metallspieße.

ZUTATEN

1 kg Seeteufel, ohne Gräten und in Würfel geschnitten; in einer Flüssigkeit aus 3 Teilen Wasser, 1 Teil Limonensaft marinieren

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

4 rote Chilischoten, entkernt und gehackt
Olivenöl
2 Fleischtomaten, enthäutet und gehackt
1 TL Oregano
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Ingwer
2 TL Knoblauch
1/2 l Fischfond (siehe Grundrezepte)
1/2 große Salatgurke
1 rote Zwiebel
Limonenschnitze
Tabasco-Sauce

ZUBEREITUNG

- ≈ Chilischoten in etwas Olivenöl braten, bis sie sich dunkel färben.
- ≈ Tomaten, Oregano, schwarzen Pfeffer, Kreuzkümmel, Knoblauch und Fischfond vermischen und zu den Chilis geben.
- ≈ Aufkochen und 10 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen.
- ≈ Die Gurke in dicke Scheiben schneiden.
- ≈ Die rote Zwiebel achteln, indem man sie horizontal halbiert und dann jede Hälfte vierteilt.
- ≈ Die Spieße vorbereiten, indem man abwechselnd ein Stück Zwiebel, ein Stück Fisch, ein Stück Gurke usw. daraufsteckt.
- ≈ Reichlich mit Sauce übergießen.
- ≈ Mit Limonenschnitzen und Tabasco-Sauce servieren.





SEETEUFEL-SCHINKEN-SPIESSE

Für dieses Rezept brauchen Sie 6 große oder 12 kleine Spieße.

ZUTATEN

24 kleine Champignons

9 Scheiben Schinkenspeck, in 7,5 cm lange Streifen geschnitten

$\frac{1}{2}$ kg Seeteufel, von Gräten und
Haut befreit und in kleine Stücke geschnitten

Olivöl

Salz und Pfeffer

100 ml Tomaten-Knoblauch-Mayonnaise
(siehe Grundrezept, zerkleinerte Dosentomaten, der Hälfte der
Mayonnaismenge entsprechend, unterrühren und alles im
elektrischen Mixer vermischen, entsprechend mehr Salz, Pfeffer
und viel Knoblauch hinzufügen)

ZUBEREITUNG

≈ Zuerst einen Pilz auf einen Spieß stecken, dann ein Stück gefalteten Schinken, dann ein Stück Fisch usw., bis alle Zutaten verbraucht sind.

≈ Mit Olivenöl bepinseln und mit Pfeffer und Salz würzen. Sie können die Spieße jetzt auch im Kühlschrank aufbewahren, wenn Sie sie nicht sofort weiterverarbeiten wollen.

≈ Auf einem mit Öl bepinselten Blech im vorgeheizten Ofen (220 °C) ca. 7–8 Min. garen.

≈ Mayonnaise darübergeben und servieren.



RÄUCHERFISCH-MAYONNAISE UND KNOBLAUCHTOAST

Ein besonders köstliche und dekorative Tapa.

ZUTATEN

2 grüne Paprikaschoten, entkernt und in dünne Streifen geschnitten

4 EL Olivenöl

schwarzer Pfeffer

1 Tomate, enthäutet und gehackt

200 g geräucherte Makrele

200 g geräucherter Kabeljau

(Sie können auch gekochten gesalzenen Kabeljau nehmen, benutzen Sie dann aber kein zusätzliches Salz mehr.)

100 ml Knoblauchmayonnaise (siehe Grundrezepte)

6 Scheiben Toastbrot, in dreieckige Stücke halbiert, oder 1 Baguette, in Scheiben geschnitten

1 TL zerdrückter Knoblauch

2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

≈ Den Paprika bei niedriger Hitze im Öl dünsten, schwarzen Pfeffer und Tomaten dazugeben. Zugedeckt 20 Min. garen lassen, bis der Paprika weich ist. Abkühlen lassen.

≈ Fisch häuten und entgräten, zusammen mit der Mayonnaise und schwarzem Pfeffer im elektrischen Mixer vermengen. Die Mischung sollte die Konsistenz von nicht ganz steif geschlagener Sahne haben; mehr Knoblauchmayonnaise hinzufügen, falls nötig.

≈ Brot auf beiden Seiten mit Knoblauch und 2 EL Olivenöl einreiben. Im Ofen goldgelb backen.

≈ Etwas von der Paprika-Mischung auf die Toasts geben.

≈ Einen Klecks Fisch-Mayonnaise auf den Paprika geben und servieren – Sandwichs auf spanische Art!

FISCHKROKETTEN

ZUTATEN

300 g Weißfisch; waschen, zur Hälfte mit Milch bedecken
und 15 Min. im Ofen garziehen lassen.
Haut ablösen, Fisch entgräten und zerkleinern.

300 g Kartoffelbrei

50 g Zwiebeln, gehackt

Butter

$\frac{1}{2}$ TL zerdrückter Knoblauch

$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver

1 EL Petersilie, gehackt

1 Ei

2 mit etwas Milch verquirlte Eier

50 g Mehl

Paniermehl

ZUBEREITUNG

- ≈ Fisch vorbereiten (siehe oben).
- ≈ Kartoffelbrei zubereiten (beides kann im voraus gemacht werden).
- ≈ Zwiebeln in etwas Butter weich dünsten, Knoblauch, Paprikapulver und Petersilie dazugeben. Umrühren und vom Herd nehmen.
- ≈ Fisch, Kartoffelbrei und Zwiebeln gut miteinander verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- ≈ Ei einarbeiten. Die Mischung sollte fest und formbar sein.
- ≈ Kleine Bällchen daraus formen.
- ≈ Mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abklopfen und in der Ei-Milch-Mischung wälzen.
- ≈ Im Paniermehl wälzen.
- ≈ Bällchen neuformen, wenn nötig.
- ≈ Die Bällchen können in heißem Öl (185 °C) 3–5 Min. goldgelb frittiert oder in Butter gebraten werden, wobei man die Pfanne häufig schwenken muß, damit sie gleichmäßig braun werden.
- ≈ Mit Tomaten-Knoblauch-Mayonnaise (siehe Rezept für Hummer-Hähnchen-Spieße, S. 21) und Zitronenschnitzen servieren.

TINTENFISCH NACH
GALIZISCHER ART

ZUTATEN

2–3 kg Tintenfisch (Krake)

3 EL Weißweinessig

2 Zwiebeln, gehackt

1 EL zerdrückter Knoblauch

1 Lorbeerblatt

15 Pfefferkörner

reichlich Paprikapulver

Meersalz

ZUBEREITUNG

≈ Den Tintenfisch säubern:

Die Fangarme dicht unter dem Auge abschneiden. Den knorpeligen Ring (Kiefer) mit den Fingern durch die Mitte der Beine herausdrücken.

Augen aus dem Körper herausschneiden und wegwerfen.

Körper nach außen stülpen, Innereien entfernen und ausspülen.

Die Tentakeln in 4 cm große Stücke schneiden, die schmalen Enden wegwerfen.

Den Körperbeutel in mundgerechte Stücke schneiden.

≈ Tintenfisch in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken und zugedeckt zum Kochen bringen. Dann herausnehmen und in kaltes Wasser tauchen. Wieder zum Kochen bringen, abkühlen und das Ganze noch einmal wiederholen. Beim dritten Aufkochen Essig, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter hinzufügen.

≈ Köcheln lassen, bis der Tintenfisch zart ist, ca. 20 Min. Häufig probieren, um den Garpunkt zu bestimmen. Bei Überschreitung wird der Fisch wieder zäh.

≈ Reichlich mit Paprikapulver und Meersalz bestreuen und auf einer großen Platte servieren (in Spanien benutzt man Holzplatten).



TINTENFISCH MIT OLIVENÖL UND PAPRIKA

Lassen Sie sich durch das viele Öl in diesem Rezept nicht abschrecken — es schmeckt köstlich mit frischem Brot.

ZUTATEN

2–3 kg Tintenfisch (Krake)

Olivenöl

2 EL Paprikapulver

2 EL zerdrückter Knoblauch

½ EL Salz

ZUBEREITUNG

≈ Den Tintenfisch wie im Rezept nach galizischer Art (siehe links) zubereiten; aus dem Kochwasser nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

≈ Tintenfisch mit Öl bedecken.

≈ Paprika, Knoblauch und Salz zu dem Öl geben.

≈ Zum Kochen bringen und 2 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen oder sofort servieren.

Dieses Gericht hält sich im Kühlschrank 2–3 Tage. Wenn Sie es mit einer Plastikfolie abdecken, können Sie es in der Mikrowelle aufwärmen.



AUSTERN MIT LIMONEN UND TABASCO

ZUTATEN

12 große frische Austern

Tabasco-Sauce

Saft von 4 Limonen

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- ≈ Austern vorsichtig öffnen.
- ≈ 2 Tropfen Tabasco in jede Auster geben.
- ≈ Mit Limonensaft beträufeln und schwarzen Pfeffer darübermahlen.
- ≈ Sofort servieren. Eine willkommene Begleitung ist ein gut gekühltes Glas Champagner.





AUSTERN „BLOODY MARY”

ZUTATEN

12 Austern
Wodka
Tabasco-Sauce
Worcestershire-Sauce
Salz und Pfeffer
Zitronensaft
Salatgurke, geschält und feingehackt
Stangensellerie (kleine, junge Stangen)
Tomatensaft

ZUBEREITUNG

- ≈ Aus allen oben genannten Zutaten außer den Austern einen pikanten Bloody-Mary-Cocktail mischen; am besten mit ein paar Eiswürfeln im Mixer zubereiten, damit er schön kühl ist.
- ≈ Vorsichtig die Austern öffnen und die Schalen mit der Bloody-Mary-Mischung füllen.
- ≈ Falls ein Rest übrigbleibt, trinken Sie ihn!





JAKOBSMUSCHELN MIT LIMONEN UND GEHOBELTEM KREBSFLEISCH

ZUTATEN

12 kleine bis mittelgroße oder 6 große Jakobsmuscheln (letzte einmal längs durchschneiden)
Saft von 4 Limonen
Saft von 2 Orangen
1 Schuß Brandy
1 kleines Stück Ingwerwurzel, gerieben
Salz und Pfeffer
200 g weißes Krebsfleisch

ZUBEREITUNG

≈ Die Jakobsmuscheln wie im folgenden Rezept unter Punkt 1 beschrieben putzen. Gründlich waschen und in den sauberen Muschelschalen in den Kühlschrank stellen.

≈ Limonensaft, Orangensaft, Brandy, Ingwer, Salz und Pfeffer vermischen und mit einem Löffel über die Muscheln geben.

≈ 4–6 Stunden marinieren. Die Muscheln sind fertig, wenn sie undurchsichtig sind und sich fest anfühlen.

≈ Das gehobelte Krebsfleisch vorsichtig mit Pfeffer und Salz würzen und über die Muscheln geben.

≈ Gut gekühlt servieren.

JAKOBSMUSCHELN IN TOMATENSAUCE

Diese Tapa ist wie eine kleine Mahlzeit.

ZUTATEN

12 kleine oder 6 große Jakobsmuscheln

50 g Butter

1 Glas trockener Weißwein

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

50 g Butter

50 g Mehl

500 ml warme Milch

½ EL Tomatenmark

1 TL zerdrückter Knoblauch

1 TL Zucker

2 Fleischtomaten, enthäutet und feingehackt

1 EL Sahne

½ TL schwarzer Pfeffer

100 g geriebener Parmesankäse

ZUTATEN FÜR DEN KARTOFFELBREI

1 kg Kartoffeln

Salz

50 g Butter

2 Eigelb

Salz und Pfeffer

30 ml warme Schlagsahne

2 TL Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

≈ Jakobsmuscheln öffnen, indem man sie im Ofen bei 230 °C einige Minuten röstet. Den Muskelstrang – die sogenannte Nuß – und den rosafarbenen Rogensack (Corail) jeweils herauslösen. Die restlichen, grauen Organe wegwerfen, sie sind nicht genießbar. Fleisch gut waschen.

≈ Muschelschalen auswaschen und beiseite legen.

≈ Den rosafarbenen Rogen (Corail) vom weißen Fleisch trennen und im Kühlschrank verwahren.

≈ Die Sauce zubereiten: Butter zerlassen, Mehl darin anschwitzen.

≈ Nach und nach die warme Milch hineinrühren.

≈ Tomatenmark, Knoblauch und Zucker dazurühren.

≈ Unter gelegentlichem Rühren 20 Min. köcheln lassen. Gehackte Tomaten, Sahne, Käse und Pfeffer unterrühren. Beiseite stellen, bis die Sauce wieder gebraucht wird.

≈ Während die Sauce kocht, den Kartoffelbrei vorbereiten. Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden, in Salzwasser garkochen.

≈ Kartoffeln abgießen und gut abtropfen lassen, wieder in den Topf geben und zugedeckt bei niedriger Hitze hin und her schwenken, damit die Kartoffeln ganz trocken werden.

≈ Mit 25 g Butter zerdrücken.

≈ Eigelb und restliche Butter mit einem Holzlöffel unterrühren. Warme Sahne einarbeiten und gut würzen. Gehackte Petersilie unterrühren.

≈ Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit sternförmiger Tülle füllen.

≈ Jakobsmuscheln zubereiten: die Butter zerlassen und wenn sie heiß ist, Muschelfleisch dazugeben. Auf beiden Seiten rasch anbraten.

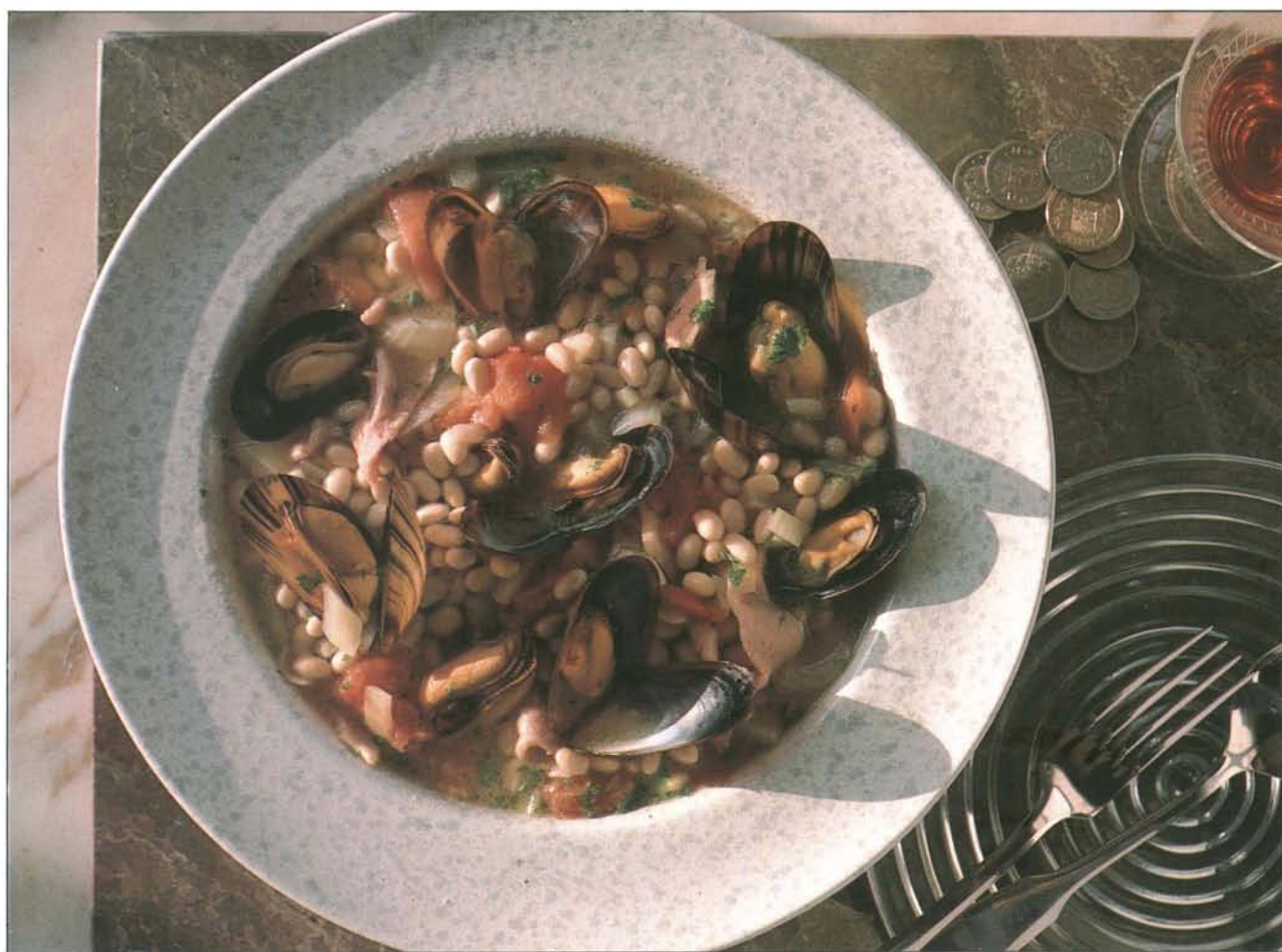
≈ Dann den Wein dazugeben, aufkochen lassen, die Corails dazugeben und 3 Minuten köcheln lassen.

≈ Schalen auf ein Backblech legen und in jede Schale 1 TL Sauce geben.

≈ In jede Schale eine Muschel und einen Corail legen. Die Sauce darüber verteilen.

≈ Den Kartoffelbrei sternförmig um das Muschelfleisch herumspritzen.

≈ Käse darüberstreuen und 5 Min., oder bis der Käse braun wird, bei 220 °C im Ofen überbacken. Mit Zitronenschnitzen servieren.



MIESMUSCHELN UND BOHNEN MIT TOMATEN

ZUTATEN

1 kg weiße Bohnen (getrocknet oder aus der Dose)
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel, gehackt
2 Scheiben Schinkenspeck, kleingeschnitten
2 TL zerdrückter Knoblauch
1 l Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte)
1 kg Miesmuscheln, unter fließend kaltem Wasser gründlich geschrubbt, die außen hängenden Härte entfernt
1 Fleischtomate, enthäutet und gehackt
1 EL Petersilie, gehackt
Saft von 1 Zitrone
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- ≈ Getrocknete Bohnen über Nacht einweichen.
- ≈ Öl erhitzen und Zwiebeln darin weich dünsten. Schinkenspeck dazugeben und umrühren.
- ≈ Bohnen und Knoblauch dazugeben, die Hühnerbrühe darübergießen und köcheln lassen (20 Min. bei Dosenbohnen, 2 Std. bei Trockenbohnen).
- ≈ Muscheln dazugeben und zugedeckt weiterkochen lassen, bis sich die Muscheln öffnen; dabei häufig rühren.
- ≈ Tomate, Petersilie und Zitronensaft unterrühren. Abschmecken und in kleinen Schalen servieren.



MIESMUSCHEL-SPINAT-TOPF

ZUTATEN

<i>1/2 kg Spinat</i>
<i>1 Zwiebel, gehackt</i>
<i>50 g Butter</i>
<i>1 TL zerdrückter Knoblauch</i>
<i>1 Prise frisch geriebene Muskatnuß</i>
<i>Salz und schwarzer Pfeffer</i>
<i>1 Glas trockener Weißwein</i>
<i>3/4 l Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte)</i>
<i>1 kg Miesmuscheln, unter fließend kaltem Wasser gründlich geschrubbt, die außen hängenden Bärte entfernt</i>
<i>2 EL Schlagsahne</i>

ZUBEREITUNG

≈ Frischen Spinat verlesen und gründlich waschen. Dies ist nicht nötig, wenn sie tiefgekühlten Spinat benutzen.

≈ Spinat in kochendes Salzwasser geben und 2 Min. darin kochen. Abgießen und unter kaltem Wasser abkühlen. Gut ausdrücken. Kleinhacken.

≈ Zwiebeln in der Butter andünsten. Spinat, Knoblauch, Muskat, Salz und Pfeffer dazugeben.

≈ Weißwein unterrühren und die Hitze höher stellen. 5 Min. kochen lassen, bis der Wein fast ganz eingekocht ist.

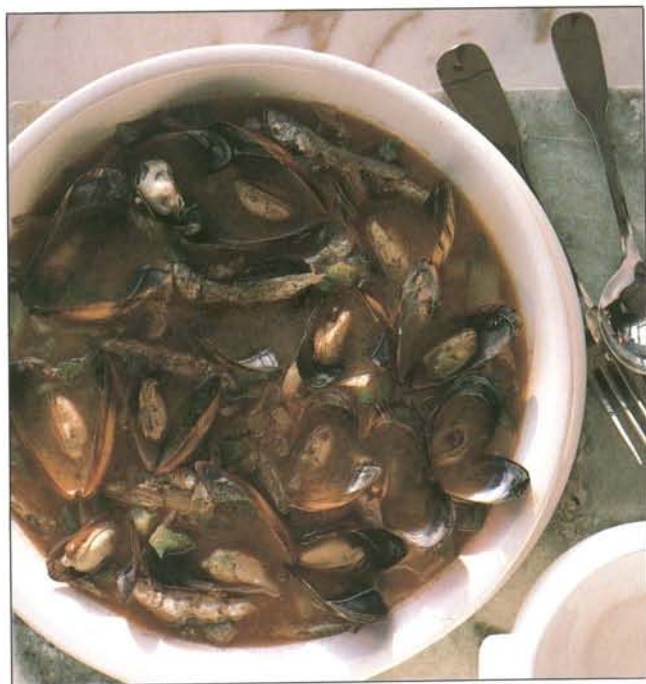
≈ Brühe dazugeben, umrühren, aufkochen und 5 Min. weiterkochen lassen.

≈ Die Mischung sollte die Konsistenz von nicht ganz steif geschlagener Sahne haben; falls zu dünn, weiter einkochen.

≈ Muscheln dazugeben und zudecken. So lange kochen, bis die Muscheln sich geöffnet haben, dabei ununterbrochen rühren.

≈ Vom Herd nehmen und abschmecken. Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer bringt den Spinatgeschmack besonders zur Geltung.

≈ In Schälchen geben, Muscheln dabei gleichmäßig verteilen. Etwas Sahne über jede Portion geben und servieren.



SARDELLEN UND MIESMUSCHELN SAN SEBASTIÁN

ZUTATEN

2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt
2 grüne Paprikaschoten, entkernt, feingehackt
100 ml Olivenöl
1 TL zerdrückter Knoblauch
1 EL Paprikapulver
1/2 kg frische Sardellen oder 1/2 kg tiefgekühlte Sprotten, aufgetaut
250 ml trockener Weißwein
250 ml Essig
250 ml Fischfond (siehe Grundrezepte)
1 kg Miesmuscheln, unter fließend kaltem Wasser gründlich geschrubbt, außen hängende Härte entfernt

ZUBEREITUNG

- ≈ Zwiebeln und Paprikaschoten im Olivenöl dünsten.
- ≈ Knoblauch und Paprikapulver unterrühren, dann den Fisch dazugeben.
- ≈ Ca. 5 Min. köcheln lassen.
- ≈ Wein, Essig und Fischfond dazugießen und zum Kochen bringen.
- ≈ Muscheln dazugeben. Zugedeckt so lange köcheln lassen, bis die Muscheln sich öffnen.
- ≈ Abschmecken und in flachen Tellern servieren.



MIESMUSCHELN IN GAZPACHO

ZUTATEN

1/2 mittelgroße Zwiebel, feingehackt
250 ml trockener Weißwein
2 Stiele Petersilie
Zitronenschale
1 kg Miesmuscheln, gründlich geschrubbt, außen hängende Härte entfernen und geöffnete Muscheln wegwerfen
1 l gekühlte Gazpacho (siehe Rezept S. 44); etwas mehr Essig und schwarzen Pfeffer hinzufügen, um sie schärfer und saurer zu machen

ZUBEREITUNG

- ≈ In einem Topf die Zwiebeln, den Wein, die Petersilie und die Zitronenschale zum Kochen bringen.
- ≈ Muscheln dazugeben. Zugedeckt die Muscheln kochen, bis sie sich öffnen. Dabei häufig rühren.
- ≈ Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- ≈ Wenn die Muscheln ganz abgekühlt sind, Gazpacho unterrühren und das Ganze in Schälchen füllen.
- ≈ Mit knusprigem Brot und am besten auch mit Knoblauchbutter servieren.



GEFÜLLTE GEBACKENE MIESMUSCHELN

ZUTATEN

1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
50 g Butter
250 ml trockener Weißwein
2 Stiele Petersilie
etwas geriebene Zitronenschale
36 Miesmuscheln (ca. 1 kg), geschrubbt, die außen hängenden Bärte entfernen und alle geöffneten Muscheln wegwerfen
250 ml Béchamelsauce aus 75 g Butter, 75 g Mehl, Salz und Pfeffer
125 g roher Schinken, vorzugsweise spanischer jamón serrano oder italienischer prosciutto di Parma eignen sich gut
200 g Paniermehl
50 g geriebener Parmesankäse
Salz und Pfeffer
4 Eier, mit 1/4 Tasse warmem Wasser verquirlt
Öl zum Fritieren
2 EL Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

- ≈ Zwiebel in Butter in einem Topf andünsten.
- ≈ Wein, Petersilie und Zitronenschale dazugeben und zum Kochen bringen.
- ≈ Muscheln dazugeben und zugedeckt unter häufigem Rühren bei großer Hitze kochen, bis die Muscheln sich öffnen.
- ≈ Muscheln mit einem Schaumlöffel herausheben und zum Abkühlen in eine Schüssel geben.
- ≈ Kochflüssigkeit durchseihen und aufbewahren, um sie für die Béchamelsauce zu verwenden.
- ≈ Béchamelsauce herstellen:
Butter zerlassen; Mehl unterrühren.
250 ml Milch erwärmen und nach und nach mit einem Holzlöffel unterrühren.
Muschelflüssigkeit hinzufügen und 20 Min. köcheln lassen.
Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Die Béchamelsauce sollte ziemlich dickflüssig sein.
- ≈ Muscheln aus ihren Schalen lösen (Schalen beiseite stellen).
- ≈ Muschelfleisch zusammen mit dem Schinken kleinhacken und mit einem Teelöffel in die Muschelschalen füllen, wobei noch Platz für die Sauce bleiben sollte.
- ≈ Béchamelsauce mit einem Löffel oder einem kleinem Palettenmesser darüber verteilen. Ca. 1 Std., bis die Masse sich fest anfühlt, in den Kühlschrank stellen.
- ≈ Paniermehl mit dem Käse vermischen und mit Pfeffer und Salz würzen.
- ≈ Muscheln in die Eiermischung tauchen, dann in das Paniermehl, bis sie gleichmäßig damit bedeckt sind.
- ≈ In reichlich heißem Öl ausbacken.
- ≈ Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit Petersilie garniert servieren.



MIESMUSCHEL-GARNELEN-KALMAR-TAPA

ZUTATEN

1 1/2 l Olivenöl

1/2 kg Garnelen (Krabben) in der Schale, tiefgefroren

3/4 l Zitronensaft

1 kg Miesmuscheln, geschrubbt, die außen hängenden Bärte entfernen und alle geöffneten Muscheln wegwerfen

1/2 kg Kalmar, wie in den ersten 9 Schritten des Rezeptes für frittierte Kalmare (S. 42) zubereitet

3 TL zerdrückter Knoblauch

3 TL Paprikapulver

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

≈ Öl in einem Topf zum Kochen bringen und die Garnelen hineinlegen. Deckel auf den Topf legen und die Hitze reduzieren. Garnelen 3 Min. heiß werden lassen.

≈ Restliche Zutaten dazugeben, wieder zum Kochen bringen.

≈ Zugedeckt kochen lassen, bis die Muscheln sich öffnen; häufig rühren.

≈ Abschmecken und in Suppentassen servieren.



KALMAR-EMPANADA

Eine Empanada ist eine spanische Pastetenart, die eine Vielzahl von Füllungen haben kann. Empanadas können aus Mürbeteig, aus einem Brotteig oder sogar aus einem mit Schweineschmalz hergestellten Blätterteig zubereitet werden. Es gibt auch kleine Empanadas, meistens werden sie jedoch in einer großen Paella-Pfanne gebacken und kalt in Scheiben serviert — ein köstliches Herzstück jeder Tapas-Tafel.

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

4 EL Olivenöl
100 g Zwiebeln, gehackt
1 TL zerdrückter Knoblauch
2 grüne Paprikaschoten, entkernt und in feine Streifen geschnitten
3 Tomaten, enthäutet und halbiert
2 rote Chilischoten, entkernt und gehackt
$\frac{1}{2}$ kg Tintenfisch (Kalmare), wie in den ersten 9 Schritten des Rezeptes für fritierte Kalmare (S. 42) zubereitet
250 ml roten Rioja-Wein
250 ml Fischfond (siehe Grundrezepte)
1–2 TL Salz
2 TL Paprikapulver
1 Zweig frischer Thymian
$\frac{1}{2}$ kg Miesmuscheln, geschrubbt, die außen hängenden Härte entfernen und alle geöffneten Muscheln wegwerfen; in etwas kochendem Salzwasser 5 Min. köcheln lassen
200 g geschälte Garnelen (Krabben)
Salz und Pfeffer
450 g Hefeteig
2 Tomaten, enthäutet und in Scheiben geschnitten
2 Eigelb, mit etwas Milch verquirlt, um die Empanada zu glasieren

ZUBEREITUNG

- ≈ Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin dünsten. Paprikaschoten und Tomaten dazugeben.
- ≈ Chilischoten dazugeben, umrühren und 10 Min. köcheln lassen.
- ≈ Tintenfischringe mit den kleingeschnittenen Beinen dazugeben.
- ≈ Rotwein und Fischfond dazugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen. Salz, Paprikapulver und Thymian dazugeben; umrühren. Wenn die Mischung etwas trocken zu werden scheint, ein bißchen Wasser dazugeben.
- ≈ Muscheln aus ihren Schalen lösen und zusammen mit den Garnelen in die Mischung geben. Vom Herd nehmen und abschmecken.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

450 g Mehl
25 g frische Hefe (oder 12,5 g Trockenhefe)
250 ml lauwarme Milch
50 g Butter
2 Eier
1 TL Salz

ZUBEREITUNG

- ≈ Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken.
- ≈ Hefe in die Mulde hineinbröckeln. Lauwarme Milch dazugießen und umrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Eine feine Schicht Mehl darüberstreuen, die nicht untergerührt werden darf.
- ≈ Tuch über die Schüssel legen und an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Die Hefe ist genug gegangen, wenn sich in der Mehlschicht Risse zeigen.
- ≈ Butter in einer Pfanne zerlassen und mit den Eiern zu dem mehlbestäubten Hefeteig geben. Mit einem Holzlöffel verrühren und so lange schlagen, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
- ≈ Den Teig jetzt mit den Händen kneten, bis er trocken und geschmeidig ist. Falls der Teig zu weich ist, etwas Mehl hinzufügen.
- ≈ Den Teig zu einer Kugel formen, wieder in die Schüssel legen und leicht mit Mehl bestäuben. Schüssel mit einem Tuch zudecken. An einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen. Der Teig sollte sich mindestens verdoppeln.
- ≈ Wieder durchkneten und zugedeckt noch einmal 20 Min. gehen lassen.
- ≈ Eine Paellapfanne (für 2 Portionen) ausfetten und mit der Hälfte des Teiges auslegen. Füllung daraufgeben; nicht vergessen, daß die Pastete noch aufgehen wird.
- ≈ Tomatenscheiben darüberlegen und leicht salzen.
- ≈ Restlichen Teig ausrollen, darüberlegen und an den Rändern gut festdrücken. Mit Eigelb bestreichen und je nach Geschmack dekorieren. Die meisten spanischen Köche mögen ein einfaches Muster aus dünnen sich überkreuzenden Streifen.
- ≈ Vor dem Backen 10 Min. ruhen lassen.
- ≈ Bei 200 °C 30 Min. im Ofen backen. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.



FRTIERTE KALMARE

VORBEREITUNG DER KALMARE

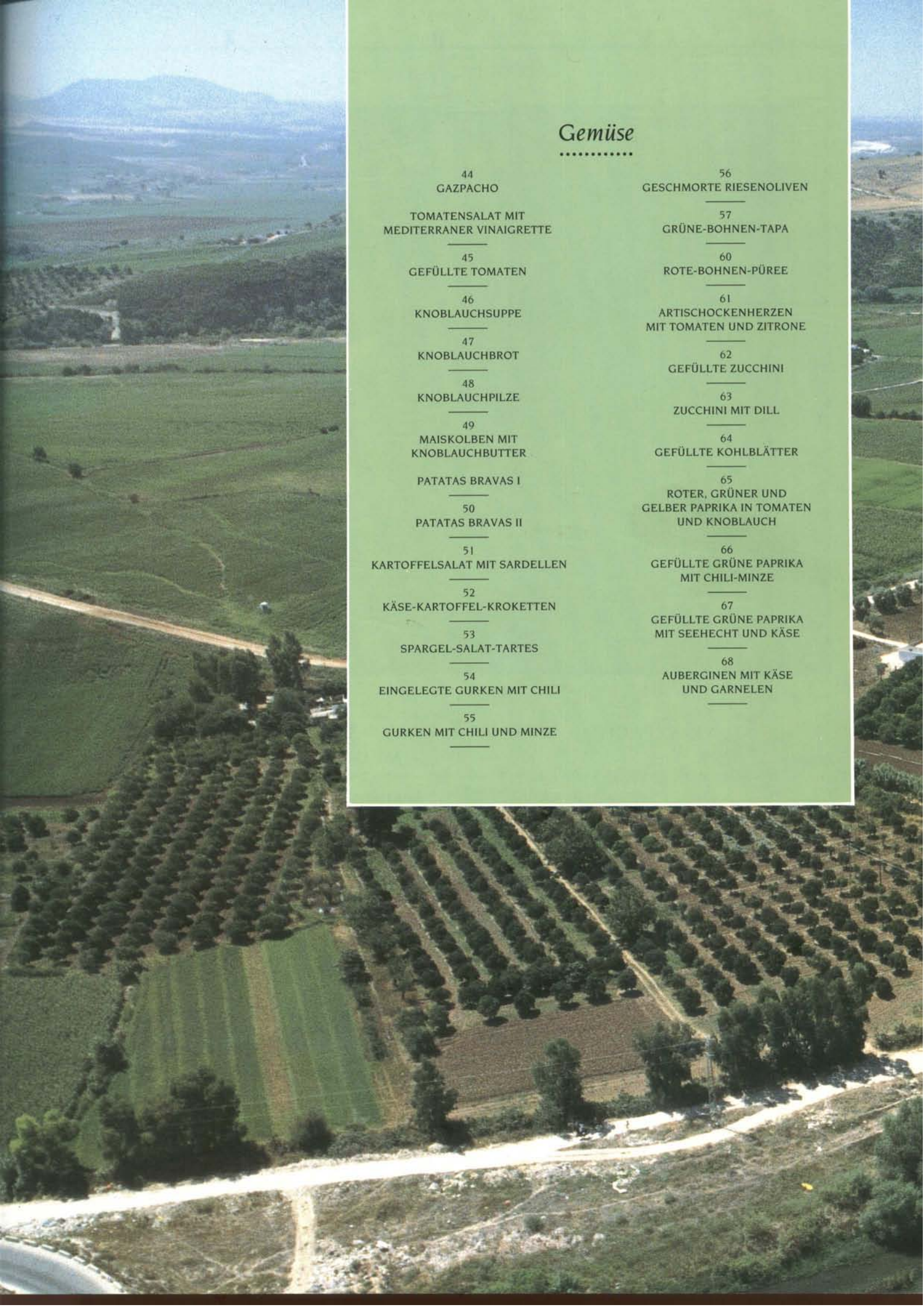
- ≈ Kopf und Fangarme vom Körper abschneiden. Augen herausschneiden und knorpeligen Ring herausdrücken, wegwerfen.
- ≈ Die chitinige Schale aus dem Körper ziehen und alle Innereien entfernen. Sackförmigen Körper ausspülen.
- ≈ Die Flossen vorsichtig vom schlauchartigen Körper abtrennen. Dabei löst sich die membranartige violette Haut und läßt sich leicht abziehen.
- ≈ Gut ausspülen und den Körper in gut 1 cm breite Ringe schneiden. Beine ebenfalls in Stückchen schneiden und wieder mit Wasser abspülen.
- ≈ In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, dann den Kalmar hineinlegen und wieder aufkochen lassen.
- ≈ Vom Herd nehmen und die Kalmarstücke sofort unter kaltem Wasser abschrecken.
- ≈ Die Kalmare können jetzt weiterverarbeitet werden.

ZUTATEN

3 Eier
1 kg Kalmare (Vorbereitung siehe links)
Salz und Pfeffer
Mehl
Öl zum Fritieren
3 Zitronen

ZUBEREITUNG

- ≈ Eier verquirlen und über den Kalmar geben.
- ≈ Kalmarringe und -stücke in Mehl wälzen.
- ≈ Friteuse auf 185 °C erhitzen und die Kalmarstücke vorsichtig ins Öl gleiten lassen.
- ≈ Rühren und goldbraun fritieren.
- ≈ Herausheben, abtropfen lassen, mit Salz bestreuen und mit vielen Zitronenschnitzen servieren.



Gemüse

44
GAZPACHO

TOMATENSALAT MIT
MEDITERRANER VINAIGRETTE

45
GEFÜLLTE TOMATEN

46
KNOBLAUCHSUPPE

47
KNOBLAUCHBROT

48
KNOBLAUCHPILZE

49
MAISKOLBEN MIT
KNOBLAUCHBUTTER

PATATAS BRAVAS I

50
PATATAS BRAVAS II

51
KARTOFFELSALAT MIT SARDELLEN

52
KÄSE-KARTOFFEL-KROKETTEN

53
SPARGEL-SALAT-TARTES

54
EINGELEGT GURKEN MIT CHILI

55
GURKEN MIT CHILI UND MINZE

56
GESCHMORTE RIESENOLIVEN

57
GRÜNE-BOHNEN-TAPA

60
ROTE-BOHNEN-PÜREE

61
ARTISCHOCKENHERZEN
MIT TOMATEN UND ZITRONE

62
GEFÜLLTE ZUCCHINI

63
ZUCCHINI MIT DILL

64
GEFÜLLTE KOHLBLÄTTER

65
ROTER, GRÜNER UND
GELBER PAPRIKA IN TOMATEN
UND KNOBLAUCH

66
GEFÜLLTE GRÜNE PAPRIKA
MIT CHILI-MINZE

67
GEFÜLLTE GRÜNE PAPRIKA
MIT SEEHECHT UND KÄSE

68
AUBERGINEN MIT KÄSE
UND GARNELEN



GAZPACHO

ZUTATEN

1 Salatgurke
1 grüne Paprikaschote, entkernt
1 Dose Eier-Tomaten (225 g)
1 mittelgroße Zwiebel
1 TL zerdrückter Knoblauch
1 EL Zitronensaft
Salz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

≈ Alle Zutaten im elektrischen Mixer zerkleinern und verquirlen, kräftig würzen und kalt stellen.

Falls Sie die Suppe lieber flüssiger mögen, quirlen Sie mehr Tomatensaft darunter.



TOMATENSALAT MIT MEDITERRANER VINAIGRETTE

Besonders köstlich im Sommer mit Käse und gut gekühltem Bier oder mit Sardellenfilets zwischen den Tomaten und Zwiebeln.

ZUTATEN

3 Fleischtomaten
1/2 Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
ein paar schwarze Oliven
1/4 l mediterrane Vinaigrette (siehe Grundrezepte)

ZUBEREITUNG

≈ Tomaten horizontal in Scheiben schneiden. Entweder in einer großen Schüssel oder auf einer tiefen Platte übereinanderschichten, Zwiebelringe zwischen die Schichten legen. Schwarze Oliven darüberstreuen.

≈ Salatsauce über die Tomaten gießen und servieren.

Wenn Sie den Salat später servieren wollen, geben Sie die Sauce 20 Min., bevor Sie ihn auftragen, darüber.



GEFÜLLTE TOMATEN

Für dieses sehr einfache Rezept, das sich jedoch dank seiner bunten Farben auf jedem Tisch gut macht, können Sie kleine Tomaten oder große Fleischtomaten verwenden.

ZUTATEN

8 kleine Tomaten oder 3 Fleischtomaten

4 hartgekochte Eier, geschält und abgekühlt

6 EL Knoblauchmayonnaise (siehe Grundrezepte)

Salz und schwarzer Pfeffer

1 EL Petersilie, gehackt

1 EL Paniermehl für die Fleischtomaten

ZUBEREITUNG

≈ Tomaten häuten: zuerst mit einem scharfen Messer den Strunk herausschneiden und das andere Ende kreuzweise leicht einschneiden. Dann zehn Sekunden in einen Topf mit kochendem Wasser legen, herausnehmen und in eine Schüssel mit sehr kaltem Wasser legen (der letzte Schritt soll verhindern, daß die Tomaten weitergaren und zu matschig werden). Die Haut läßt sich jetzt ganz leicht ablösen.

≈ Tomaten oben aufschneiden und unten gerade soviel von der Rundung abschneiden, daß sie fest auf der Platte

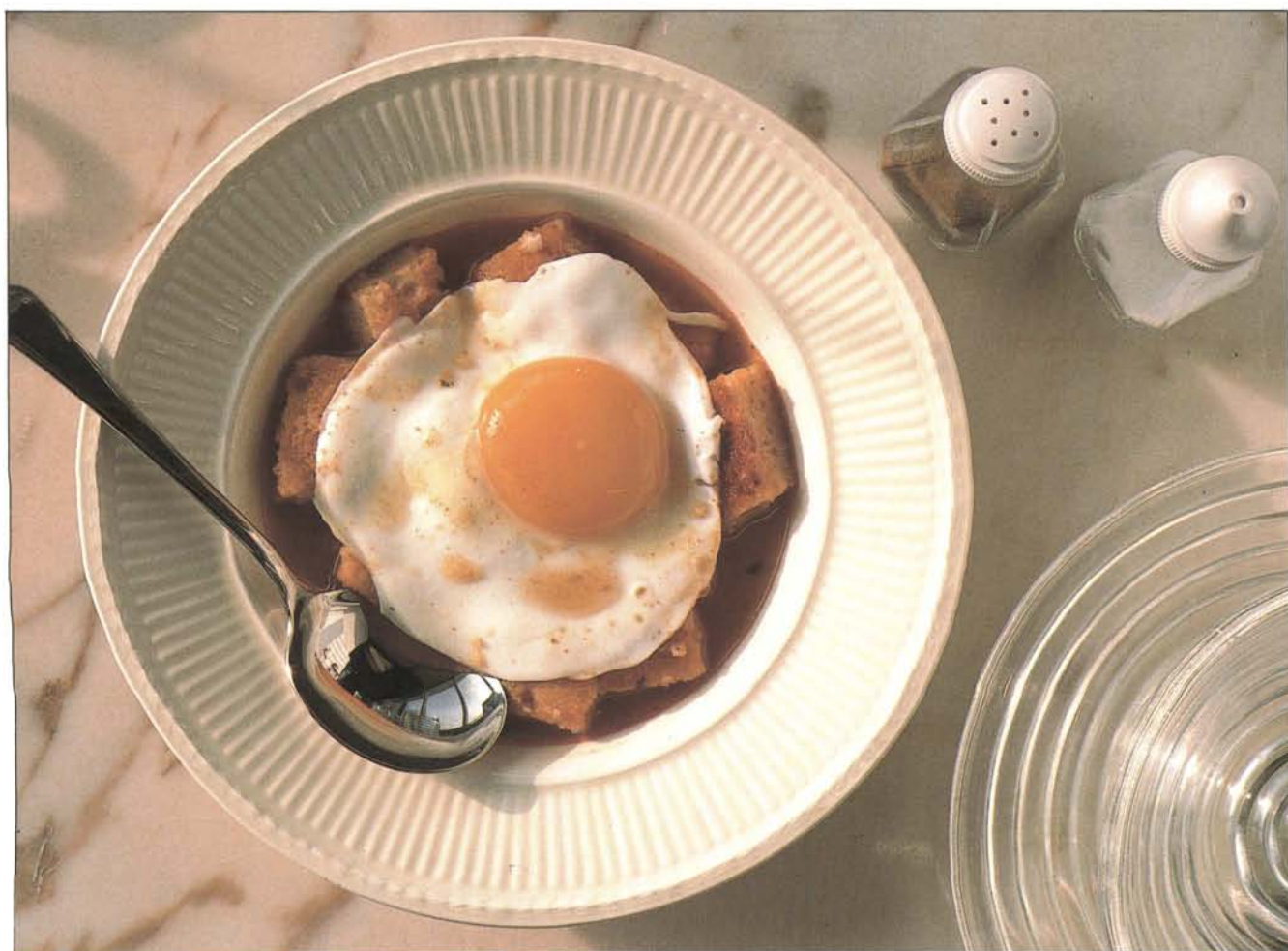
stehen. Wenn Sie kleine Tomaten nehmen, verwahren Sie die abgeschnittenen Deckel, nicht jedoch bei den größeren Tomaten.

≈ Kerne und Inneres der Tomaten mit einem Teelöffel oder einem kleinen, scharfen Messer herauslösen.

≈ Eier mit der Mayonnaise, Salz, Pfeffer und der gehackten Petersilie vermischen.

≈ Tomaten damit füllen, die Füllung fest bis unten drücken. Bei kleinen Tomaten die Deckel daraufsetzen. Falls die Tomaten erst später serviert werden, kann man sie mit Olivenöl bepinseln und mit schwarzem Pfeffer bestreuen, damit sie nicht austrocknen. Plastikfolie darüberlegen und kaltstellen.

≈ Bei großen Tomaten muß die Füllung so fest sein, daß man sie durchschneiden kann. Falls Sie Ihre eigene Mayonnaise machen, verwenden Sie mehr Eigelb. Bei fertig gekaufter Mayonnaise so viel Paniermehl hinzufügen, daß die Mischung die Konsistenz von Kartoffelbrei bekommt. Gut abschmecken. Tomaten fest bis zum Rand damit füllen. Eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen, dann mit einem scharfen Tranchiermesser in Ringe schneiden. Mit gehackter Petersilie bestreuen.



KNOBLAUCHSUPPE

ZUTATEN

1 l Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte)
3 TL zerdrückter Knoblauch
3 gestrichene TL Paprikapulver
3 gestrichene TL Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer
2 Scheiben getoastetes Brot
Öl
6 Eier (wahlweise)

ZUBEREITUNG

≈ Hühnerbrühe in einen Topf gießen, Knoblauch, Paprikapulver und Kreuzkümmel dazugeben und zum Kochen bringen. Abschmecken.

≈ Toastbrot in Würfel schneiden und in vorgewärmte Suppenteller legen.

≈ In einer Pfanne mit wenig Öl Spiegeleier braten. Jeweils 1 Ei in einen Suppenteller geben und die kochende Suppe darübergießen.





KNOBLAUCHBROT

ZUTATEN

1 großes knuspriges Weißbrot oder 6 kleine Pitta-Brote

200 g Butter, rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen,
damit sie weich ist

2 TL Knoblauch (Zehen 10 Min. in den heißen Ofen aufs Backblech
legen, die Schale platzt dann von alleine auf und fällt ab)

1 EL Petersilie, gehackt

Salz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

≈ Die Knoblauchzehen in einer Knoblauchpresse, im Mixer oder, nach der alten Methode, unter der Klinge eines breiten Messers zerdrücken und Salz dazugeben.

≈ Zerdrückten Knoblauch unter die Butter rühren. Gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz hinzufügen.

≈ Brot 15 Min. bei 230 °C im Ofen aufbacken. Falls sie Pitta-Brot nehmen, bespritzen Sie es mit ein wenig Wasser, bevor Sie es in den Ofen legen, dann wird es nicht so trocken.

≈ Brot in Scheiben schneiden, mit der Butter bestreichen und servieren.

Dieses Rezept kann man geschmacklich variieren:

≈ 1 TL Tomatenmark unter die Butter mischen; die Brotscheiben mit der Butter bestreichen und rösten.

≈ Anstelle von 200 g Butter nur 150 g Butter und 100 g geriebenen Käse verwenden. Mit den Zutaten vermischen. Brot erwärmen, in Scheiben schneiden, mit der Käsebutter bestreichen und wieder in den Ofen legen, bis der Käse schmilzt. Abschmecken und servieren.



KNOBLAUCHPILZE

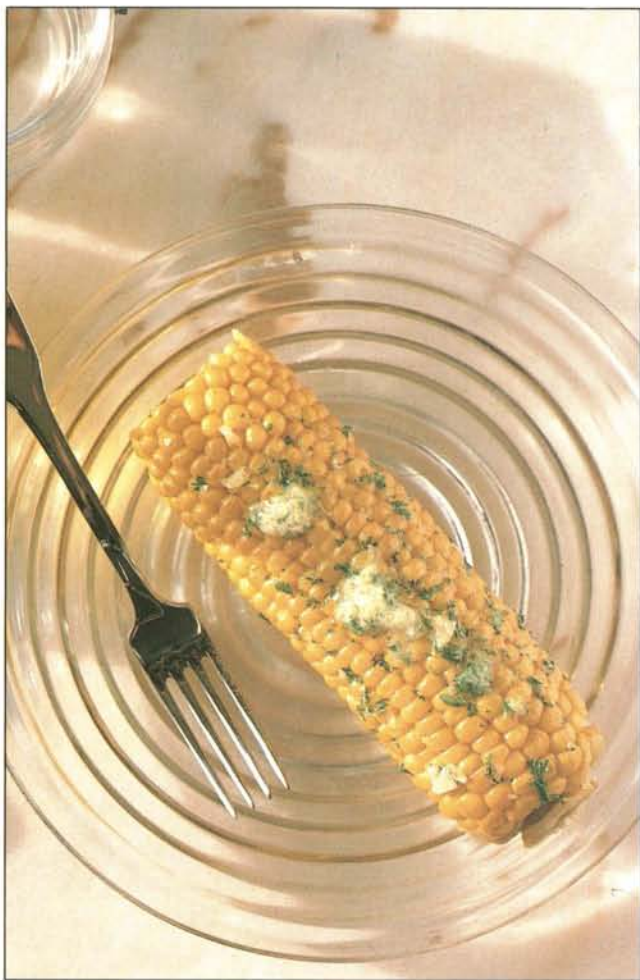
ZUTATEN

50 g Butter
750 g Champignons
ein paar Tropfen Zitronensaft
Salz und schwarzer Pfeffer
3 TL zerdrückter Knoblauch
1 EL Koriander oder Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

- ≈ Butter in einer großen Pfanne erhitzen.
- ≈ Pilze dazugeben und zugedeckt dünsten, dabei gelegentlich rühren, damit nichts ansetzt.
- ≈ Zitronensaft, Salz und Pfeffer unterrühren.
- ≈ Hitze verstärken, häufig rühren.
- ≈ Knoblauch dazugeben, vorsichtig umrühren und 2 Min. dünsten lassen.
- ≈ Koriander oder Petersilie unterrühren und 1 Min. dünsten lassen. Vom Herd nehmen und servieren.





MAISKOLBEN MIT KNOBLAUCHBUTTER

ZUBEREITUNG

- ≈ Die äußeren grünen Blätter vom Maiskolben entfernen. In kochendes Salzwasser mit einem Schuß Olivenöl legen.
- ≈ 20 Min. köcheln lassen, oder so lange, bis der Mais gar und weich ist.
- ≈ Vom Herd nehmen und abgießen.
- ≈ Reichlich mit Knoblauchbutter bestreichen (siehe Rezept für Knoblauchbrot, S. 47)
- ≈ Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.



PATATAS BRAVAS I

ZUTATEN

4 EL Olivenöl
8 mittelgroße Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
2 Zwiebeln, gehackt
1 EL Chili-Öl (siehe Grundrezepte)
8 Scheiben Schinkenspeck, in Stückchen geschnitten
1 TL Knoblauch
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- ≈ Öl erhitzen, Kartoffeln dazugeben; unter häufigem Rühren braten, bis sie gar sind. Warmstellen.
- ≈ Die Zwiebeln mit dem Chili-Öl in die Pfanne geben und dünsten, bis sie weich sind. Schinkenspeck dazugeben und 3–4 Min. anbraten, dabei ständig rühren. Erst während der letzten 2 Min. den Knoblauch hinzufügen, damit er nicht anbrennt. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Über die Kartoffeln geben und servieren.



PATATAS BRAVAS II

Sie werden mit einer scharfen, süßlichen Sauce gewürzt.

ZUTATEN

1 Zwiebel, gehackt
2 EL Olivenöl
1 Lorbeerblatt
2 rote Chilischoten
2 TL Knoblauch
1 EL Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ EL Zucker (evtl. 1 ganzer EL, falls die Sauce für Ihren Geschmack zu scharf ist)
1 EL Sojasauce
1 Dose Eier-Tomaten (450 g), gehackt
1 Glas Weißwein
Salz und schwarzer Pfeffer
8 mittelgroße Kartoffeln

ZUBEREITUNG DER SAUCE

- ≈ Zwiebeln mit dem Lorbeerblatt in Öl dünsten.
- ≈ Wenn sie weich sind, Chilischoten, Knoblauch, Tomatenmark, Zucker und Sojasauce dazugeben. 5 Min. bei niedriger Hitze dünsten.
- ≈ Gehackte Tomaten und Weißwein unterrühren und zum Kochen bringen. 10 Min. köcheln lassen. Abschmecken und würzen.

Diese Sauce sollte einen leicht süßen Geschmack haben, der nicht von den Tomaten dominiert wird.

ZUBEREITUNG DER KARTOFFELN

- ≈ Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.
- ≈ Ein Backblech einfetten. Kartoffeln gut würzen und mit flüssiger Butter bepinseln.
- ≈ Bei 230 °C im Ofen goldgelb backen.
- ≈ Tomatensauce über die Kartoffeln gießen und servieren.



KARTOFFELSALAT MIT SARDELLEN

ZUTATEN

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln, geschält, gewaschen und in gleichmäßige Stücke geschnitten

1 EL Sardellenpaste

250 ml Mayonnaise (siehe Grundrezepte)

2 TL Petersilie, gehackt

$\frac{1}{2}$ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

≈ Kartoffeln in einen Topf mit Salzwasser legen, zum Kochen bringen und ca. 10 Min. kochen, sie sollten nicht zu weich sein.

≈ Abgießen und unter fließendem kalten Wasser abkühlen.

≈ Sardellenpaste mit Petersilie und schwarzem Pfeffer unter die Mayonnaise rühren; abschmecken. Evtl. mehr Sardellenpaste hinzufügen.

≈ Kartoffeln vorsichtig mit der Mayonnaise vermischen. Servieren.





KÄSE-KARTOFFEL-KROKETTEN

ZUTATEN

1 kg Kartoffeln
2 Eigelb
50 g Butter
Salz und Pfeffer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuß
1 Schuß Sherry
100 g geriebener Parmesankäse
etwas Senf
2 EL Petersilie, gehackt
mit Pfeffer und Salz gewürztes Mehl
1 Ei, mit etwas Milch verquirlt
Paniermehl

ZUBEREITUNG

≈ Kartoffeln schälen, waschen und in gleichmäßige Stücke schneiden. In Salzwasser gar kochen; abgießen.

≈ Deckel auf den Topf mit den Kartoffeln legen und bei niedriger Hitze alle Flüssigkeit verdampfen lassen; gelegentlich umrühren, damit die Kartoffeln nicht anbrennen.

≈ Kartoffeln mit Eigelb, Butter, Pfeffer und Salz in den Mixer geben.

≈ Muskatnuß, Sherry, Parmesankäse, Senf und Petersilie untermischen. Die Kartoffeln sollten einen steifen Brei geben. Durch zu langes Mixen können sie klebrig werden – falls das passiert, ein wenig Mehl mit den Händen unterkneten.

≈ Abschmecken und zu kurzen, dicken Stäbchen formen.

≈ Im gewürzten Mehl wälzen, in die Eier-Milch-Mischung tauchen und mit Paniermehl bedecken.

≈ In heißem Fett (185 °C) goldbraun fritieren, gut abtropfen lassen und servieren.

ANMERKUNG: Wenn Sie die Krokettten erst später oder am nächsten Tag fritieren wollen, dann legen Sie sie vorsichtig auf ein Blech, decken sie mit Plastikfolie ab und verwahren sie im Kühlschrank.



SPARGEL-SALAT-TARTES

Spargel ist nicht nur in Spanien ein sehr beliebtes Gemüse – in Kombination mit Salat offenbart er völlig neue Seiten! Am besten geeignet ist Eisbergsalat, auch Kopfsalat ist möglich.

Wenn Sie frischen Spargel benutzen, bewahren Sie ein paar Spitzen zum Garnieren auf.

ZUTATEN

$\frac{1}{2}$ kg frischer Spargel oder eine 400 g-Dose Spargel

Saft von 1 Zitrone

1 mittelgroße Zwiebel, feingehackt

50 g Butter

$\frac{1}{2}$ Salatkopf

1 TL zerdrückter Knoblauch

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL trockener Weißwein

$\frac{1}{4}$ l Schlagsahne

4 Eier und 1 Eigelb

100 g Käse, am besten Manchego

200 g Mürbeteig (siehe Grundrezepte)

1 Tarte-Form (20 cm Durchmesser) oder 10 Törtchenformen

ZUBEREITUNG

≈ Frischen Spargel schälen und das holzige Ende abschneiden, den Rest in gut 1 cm große Stücke schneiden. Spitzen beiseite legen.

≈ Spargelstücke (außer den Spitzen) in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben; Zitronensaft dazugießen.

≈ 8–10 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind; die Spargelspitzen erst nach 5 Min. hinzufügen.

≈ Vom Herd nehmen und mit Hilfe eines Siebes abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken.

≈ Dosenspagel gut abtropfen lassen und nachprüfen, ob er in gleichmäßige Stücke geschnitten ist.

≈ Zwiebeln zugedeckt bei niedriger Hitze in der Butter dünsten, bis sie weich sind.

≈ Feingehackten Salat dazugeben und unterrühren.

≈ Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzufügen.

≈ Weißwein dazugießen, umrühren und köcheln lassen, bis der Salat weich wird. Falls Sie mehr Flüssigkeit brauchen, etwas Wasser hinzufügen. Zugedeckt weitere 5 Min. köcheln lassen.

≈ Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

≈ Spargel mit der Zwiebel-Salat-Mischung vermengen.

≈ 10 Törtchenformen oder eine Tarte-Form ausfetten, mit Mehl bestäuben und den ausgerollten Mürbeteig hineindrücken.

≈ Blindbacken: Teig mit Aluminium-Folie bedecken und eine Schicht Trockenbohnen oder Reis darauflegen; bei 230 °C 5–8 Min. vorbacken. Bohnen und Papier herunternehmen.

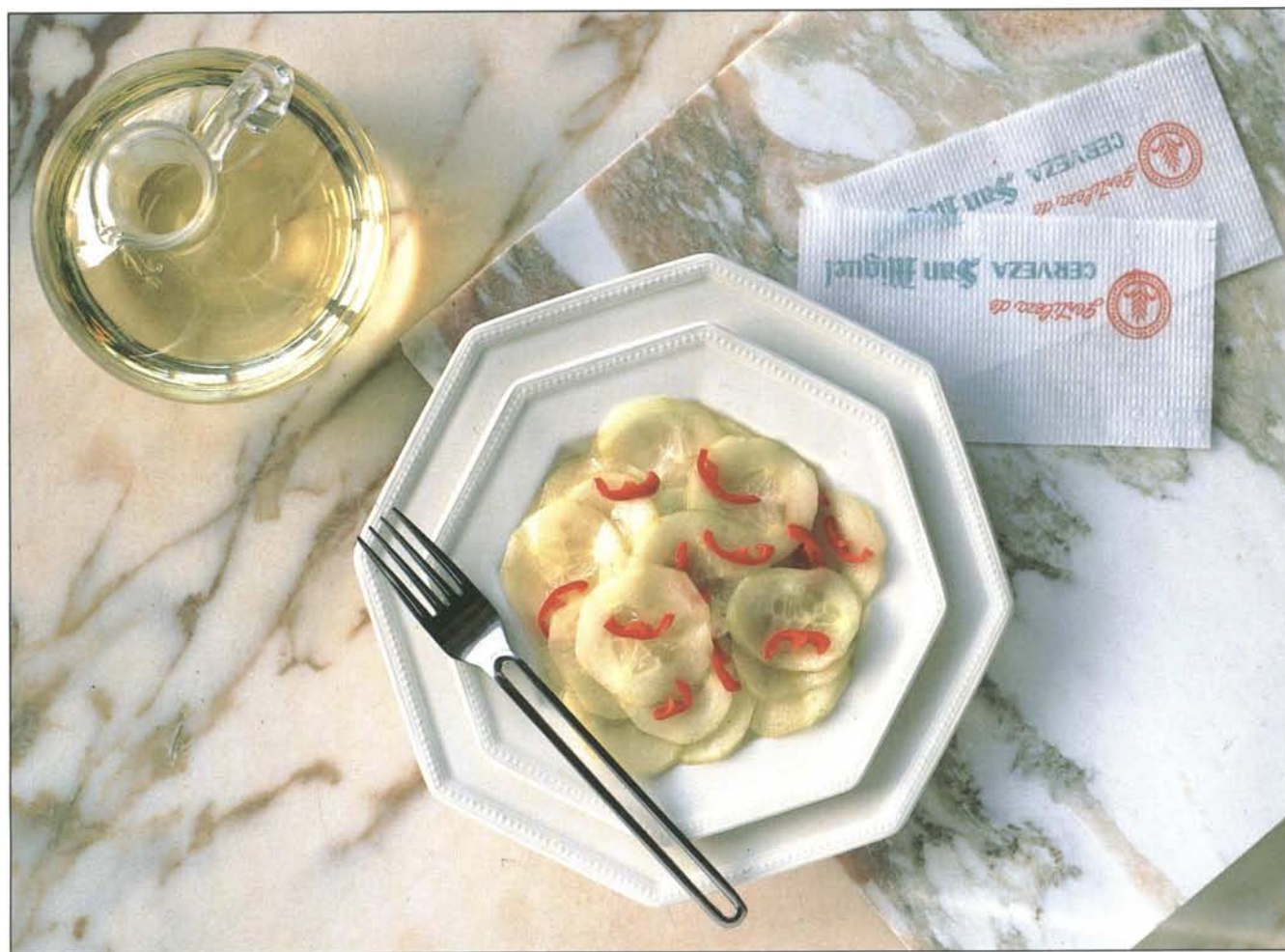
≈ Sahne mit den Eiern, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Geriebenen Käse unterrühren.

≈ Salat-Spagel-Mischung unter die Eier-Sahne-Mischung rühren und die Gemüse gut mit der Sauce vermischen.

≈ Auf den Mürbeteig verteilen, die Spargelspitzen obenauf legen.

≈ Bei mittlerer Hitze (180 °C) 10 Min. (Törtchen) oder 15 Min. (Tarte) backen.

Wenn die Füllung sich fest anfühlt und goldbraun aussieht, ist das Gericht fertig.



EINGELEGTE GURKEN MIT CHILI

Das mag ungewohnt klingen, erweist sich aber als köstlich und paßt ausgezeichnet zu Curry-Gerichten.

ZUTATEN

2 Salatgurken
Salz
2 rote Chilischoten oder 1 EL Chili-Öl (siehe Grundrezepte)
1 TL Knoblauch, zerdrückt
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Weißweinessig
Zucker

ZUBEREITUNG

- ≈ Gurken schälen und in feine Scheiben schneiden.
- ≈ Auf einer Platte verteilen und mit Salz bestreuen, damit sie Feuchtigkeit abgeben. 2 Stunden stehen lassen.
- ≈ Salz von den Gurken abwaschen und abtropfen lassen.
- ≈ Chilischoten entkernen und hacken.
- ≈ Chilis mit der Gurke und dem Knoblauch vermischen, mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.
- ≈ In ein Gefäß füllen – am besten eins mit Schraubverschluß.
- ≈ Weißweinessig darübergießen, bis die Gurken bedeckt sind, und so viel Zucker darüberstreuen, daß die Säure ausgeglichen wird. Umrühren und Gefäß verschließen.

Sie können die Gurken am nächsten Tag essen – oder sogar erst in einem Jahr.



GURKEN MIT CHILI UND MINZE

ZUTATEN

1 Salatgurke, geraspelt, mit Salz bestreut und in ein Sieb gelegt, damit die überschüssige Feuchtigkeit austritt

1 Fleischtomate, gehäutet (10 Sek. in kochendes Wasser legen, dann in kaltes Wasser tauchen, damit sich die Haut löst)

$\frac{1}{2}$ TL Knoblauch, feingehackt

1 Bund Minze, gehackt

1 kleiner Becher Joghurt

1 kleiner Becher saure Sahne

1 TL Kreuzkümmel

2 rote Chilischoten, entkernt und gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

≈ Gurken waschen, abtropfen lassen und noch einmal gut ausdrücken.

≈ Tomate in kleine Würfel schneiden; Kerne wegwerfen.

≈ Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, kräftig würzen und kühl stellen.





GRÜNE-BOHNEN-TAPA

ZUTATEN

$\frac{1}{2}$ kg grüne Bohnen, geputzt

50 g Butter

4 EL Olivenöl

$\frac{1}{2}$ mittelgroße Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten

Salz und Pfeffer

250 ml Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte)

1 EL Knoblauch, zerdrückt

ZUBEREITUNG

≈ Bohnen in kochendem Salzwasser 6–8 Min. kochen; sie sollten noch fest, aber nicht mehr roh sein. Gut abtropfen lassen.

≈ Butter in einer Pfanne zerlassen, Öl dazugeben und erhitzen.

≈ Zwiebelringe darin 3–4 Min. dünsten.

≈ Bohnen dazugeben, salzen und pfeffern und umrühren. Hühnerbrühe und Knoblauch hinzufügen.

≈ Zugedeckt ca. 10 Min. garen lassen. Abschmecken und servieren.



ROTE-BOHNEN-PÜREE

Paßt sehr gut zu Fleisch-Tapas.

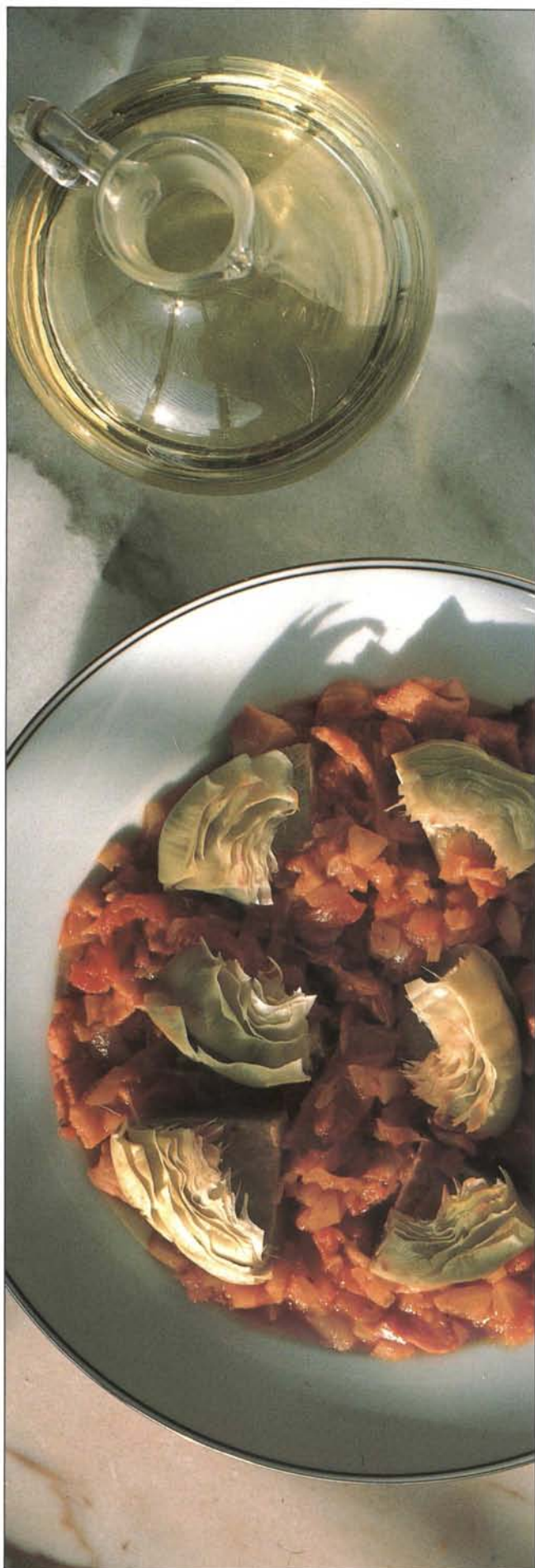
ZUTATEN

1 Dose rote Bohnen (450 g)
1 rote Chilischote
1 mittelgroße Zwiebel
2 TL Knoblauch, zerdrückt
1 TL Paprikapulver
Salz und schwarzer Pfeffer
1 l Wasser
6 Scheiben Schinkenspeck ohne Fettrand
50 g Butter

ZUBEREITUNG

- ≈ Die ersten 7 Zutaten in einen Topf geben, zum Kochen bringen und 40 Min. köcheln lassen.
- ≈ Ein Viertel davon in einem elektrischen Mixer zu Püree verarbeiten. Pürierte Bohnen wieder mit den ganzen Bohnen vermischen.
- ≈ Schinkenspeck in kleine Stücke schneiden.
- ≈ 10 Min. in kochendes Wasser legen, damit er seinen salzigen Geschmack verliert.
- ≈ Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.
- ≈ Butter in einer Pfanne zerlassen und Schinken darin braten.
- ≈ Bohnen nach und nach dazugeben und mit einem Löffelrücken zerdrücken. Kräftig würzen.

Die Bohnen sollten einen dicken Brei ergeben. Mit Petersilie bestreuen und servieren. Je länger man die Bohnen anbrät, desto besser schmecken sie.



ARTISCHOCKENHERZEN MIT TOMATEN UND ZITRONE

ZUTATEN

6 Artischocken

1 TL Mehl

$\frac{1}{2}$ l kaltes Wasser

Salz

Saft von 1 Zitrone

VORBEREITUNG DER ARTISCHOCKEN

≈ Von den Artischocken die Stiele abschneiden und die unteren harten Blätter entfernen.

≈ Artischocken mit einem breiten Messer ca. 2,5 cm oberhalb des Bodens quer durchschneiden. Den oberen Teil wegwerfen.

≈ Den unteren Teil umdrehen und mit einem kleinen Schälmesser alle Blätter und grünen Teile entfernen, nur die innersten Blättchen an den Böden lassen. Die Böden so glatt wie möglich schneiden.

≈ Sofort mit Zitronensaft einreiben und in Wasser mit etwas Zitronensaft legen.

≈ Mit einem Teelöffel oder dem Daumen das faserige Heu im Inneren der Artischocken herausholen. Normalerweise läßt es sich leicht herauslösen. Wenn nicht, keine Sorge: Nach dem Kochen wird es sich leicht entfernen lassen, auch wenn die Sache dann etwas matschiger wird.

≈ Artischockenböden sollten immer blanchiert werden, damit sie ihre Farbe behalten.

ZUBEREITUNG DER ARTISCHOCKEN

≈ Mehl und Wasser verrühren, dann das Salz und den Zitronensaft hinzufügen.

≈ Durch ein Sieb in einen Topf streichen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

≈ Artischockenböden dazugeben.

≈ Leise köcheln lassen, bis sie anfangen, weich zu werden, was ca. 20 Min. dauert. Abgießen.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

50 g Butter

1 kleine Zwiebel, feingehackt

1 TL zerdrückter Knoblauch

4 Scheiben Schinkenspeck oder geräucherter Schinken

1 Dose (225 g) Eier-Tomaten oder 2 Fleischtomaten, gehäutet, entkernt und gehackt

2 EL Petersilie, gehackt

Salz und Pfeffer

Saft von 2 Zitronen

die 6 gekochten Artischockenböden

ZUBEREITUNG

≈ Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln, Knoblauch und Schinkenspeck dazugeben und 5 Min. anschwitzen.

≈ Tomaten und Petersilie dazugeben. Salzen und pfeffern und zum Kochen bringen.

≈ Zitronensaft dazugeben.

≈ Artischockenböden vierteln.

≈ Artischockenstücke unterrühren und Hitze verstärken. Weiterköcheln. Wenn die Mischung zu sauer ist, etwas Zucker hinzufügen.

Mit knusprigem Brot und einem Tomatensalat servieren.





GEFÜLLTE ZUCCHINI

ZUTATEN

6 kleine Zucchini
$\frac{1}{2}$ mittelgroße Zwiebel, feingehackt
1 TL Olivenöl
200 g gehacktes Lammfleisch
3 Scheiben Schinkenspeck, in Stückchen geschnitten
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 TL zerdrückter Knoblauch
1 EL Wasser
1 Tomate, gehäutet und gehackt
$\frac{1}{2}$ kleiner Becher Joghurt
12 Minzeblätter, gehackt
50 g geriebener Parmesankäse
1 EL Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

- ≈ Die Enden der Zucchini entfernen; 5 Min. in kochendes Salzwasser legen. Herausnehmen, abkühlen lassen, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel entkernen.
- ≈ Zwiebeln im Öl dünsten, bis sie weich sind.
- ≈ Gehacktes Lammfleisch, Schinkenspeck, Salz und Pfeffer dazugeben und umrühren.
- ≈ Tomatenmark, Zucker, Knoblauch und Wasser unterrühren.
- ≈ Ca. 15 Min. köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.
- ≈ Gehackte Tomaten, Joghurt und Minzeblätter unterrühren.
- ≈ Die Mischung in die ausgehöhlten Zucchini füllen. Mit Parmesankäse und schwarzem Pfeffer bestreuen. Bei 200 °C im Ofen überbacken, bis der Käse schmilzt. Petersilie darüberstreuen und servieren.





ZUCCHINI MIT DILL

ZUTATEN

4 EL Olivenöl

25 g Butter

1 Zwiebel, gehackt

1 TL zerdrückter Knoblauch

$\frac{1}{2}$ kg Zucchini, Enden entfernt und in dicke
Scheiben geschnitten

$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer

2 TL Paprikapulver

1 EL Dill, gehackt (ohne die Stiele)

1 kleiner Becher saure Sahne

Salz nach Belieben

ZUBEREITUNG

≈ Öl und Butter in einer großen Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln darin dünsten, bis sie weich sind. Hitze verstärken.

≈ Zucchini, Knoblauch und schwarzen Pfeffer dazugeben und umrühren.

≈ 5–10 Min. schmoren, dabei darauf achten, daß beide Seiten der Zuccinischeiben braun werden.

≈ Dann Paprikapulver, Dill und saure Sahne unterrühren. Abschmecken und servieren.

Als Beilage zu einem Fleischgericht kann man dieses Rezept auch mit gehobelten Zucchini zubereiten und 2 EL Schlagsahne hinzufügen.





GEFÜLLTE KOHLBLÄTTER

Für dieses Rezept kann man auch großblättrigen Spinat oder Romagna-Salat anstelle des Kohls verwenden.

ZUTATEN

1 großer Kohlkopf (Wirsing)
1 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer
1/2 EL Petersilie, gehackt
1/2 kg gehacktes Lammfleisch
50 g Butter
1 Zwiebel, feingehackt
1 TL zerdrückter Knoblauch
1 rote Chilischote, entkernt und gehackt
1 TL Tomatenmark
1 Glas Tomatensaft
1 TL Sojasauce
250 ml Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte)
100 g Champignons, feingehackt
50 g gesalzene Erdnüsse, feingehackt und zerstoßen

ZUBEREITUNG DES KOHLS

- ≈ Die fleckigen äußeren Blätter des Kohls entfernen. Strunk keilförmig herausschneiden und Kopf in einzelne Blätter zerlegen.
- ≈ Die Kohlblätter 5 Min. in einem Topf mit reichlich Salzwasser sprudelnd kochen lassen, damit sie weich werden.
- ≈ Herausnehmen und in kaltes Wasser tauchen.
- ≈ Wenn sie abgekühlt sind, die Blätter auf einem sauberen Geschirrtuch vorsichtig auslegen und mit einem zweiten, darübergelegten Geschirrtuch abtrocknen. Das Innere der Blätter sollte nach oben zeigen.

ZUBEREITUNG DER FÜLLUNG

- ≈ In einer großen Schüssel Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Petersilie mit dem gehackten Lammfleisch verkneten.
- ≈ Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln dazugeben und weich dünsten.
- ≈ Lammfleisch, Knoblauch, Chili und Tomatenmark zu den Zwiebeln geben.
- ≈ Tomatensaft, Sojasauce und Hühnerbrühe unterrühren. Dann die Pilze und Erdnüsse dazugeben.
- ≈ 30 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Abschmecken. Sollte die Mischung zu wässrig sein, etwas Mehl unterrühren.
- ≈ Sobald die Fleischmischung abgekühlt ist, mit einem Löffel einen dicken Klecks auf die Mitte jedes Kohlblattes geben, die Ränder darüberklappen und die Paketchen mit der gefalteten Seite nach unten in eine gefettete, ofenfeste Form legen.

ANMERKUNG: Sollten die Blätter zu klein oder zerrissen sein, können Sie die Fleischmischung in 2 Blätter einwickeln.

- ≈ Wenn alle Kohlpaketchen in der Form liegen, so viel Hühnerbrühe dazugießen, daß sie zur Hälfte bedeckt sind. Die Form mit Alufolie abdecken. Mit einer Gabel Löcher hineinstechen, damit der Dampf entweichen kann, und ca. 20 Min. bei 200 °C im Ofen garen.
- ≈ Mit einem großen Löffel vorsichtig herausnehmen und mit etwas Kochflüssigkeit begießen.





ROTER, GRÜNER UND GELBER PAPRIKA IN TOMATEN UND KNOBLAUCH

*Eine ausgesprochene Sommer-Tapa, die sowohl warm als auch kalt gegessen werden kann;
wenn Sie sie einen Tag ruhen lassen, schmeckt sie noch besser.*

ZUTATEN

150 ml Olivenöl
2 gelbe Paprikaschoten, entkernt und in dünne Streifen geschnitten
2 rote Paprikaschoten, entkernt und in dünne Streifen geschnitten
2 grüne Paprikaschoten, entkernt und in dünne Streifen geschnitten
1 EL Petersilie, gehackt
2 TL zerdrückter Knoblauch
250 g frische Tomaten oder Dosentomaten
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- ≈ Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen und die Paprikaschoten unter häufigem Rühren 2–3 Min. darin dünsten. Petersilie und Knoblauch unterrühren und ein paar Min. weiterköcheln lassen.
- ≈ Gehackte Tomaten mit ihrem Saft unterrühren. Pfeffern und salzen.
- ≈ Deckel auf die Pfanne legen und ca. 20 Min. köcheln lassen, bis die Paprika weich sind.
- ≈ Die Sauce sollte ziemlich dick sein – falls nötig, die Paprika herausnehmen und die Tomaten weiter einkochen lassen. Abschmecken.

ANMERKUNG: Wenn Sie es gern scharf mögen, verwenden Sie Chili-Öl anstelle des einfachen Olivenöls (siehe Grundrezepte).



GEFÜLLTE GRÜNE PAPRIKA MIT CHILI-MINZE

ZUTATEN

1 Zwiebel, feingehackt
4 EL Öl (oder 50 g Butter)
3 große oder 6 kleine grüne Paprikaschoten
1/2 kg Rinder- oder Schweinehack
2 TL zerdrückter Knoblauch
6 rote Chilischoten, feingehackt
1/2 TL Oregano
1 Lorbeerblatt
1/2 l Wasser
Salz und Pfeffer
2 TL Tomatenmark
1 TL frisches Basilikum, gehackt
2 Fleischtomaten, enthäutet und gehackt
1 Dose (225 g) rote Bohnen
100 g geriebener Manchegokäse

ZUBEREITUNG DER FÜLLUNG

- ≈ Zwiebeln im Öl oder in der Butter dünsten.
- ≈ Fleisch, Knoblauch, Chilischoten, Oregano, das Lorbeerblatt, Wasser, Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Basilikum hinzufügen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
- ≈ Hitze reduzieren und 45 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.
- ≈ Bohnen und Tomaten unterrühren, abschmecken und wieder zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen.

ZUBEREITUNG DER PAPRIKASCHOTEN

- ≈ Stielenden abschneiden. In einem Topf mit Salzwasser 5 Min. sprudelnd kochen lassen.
- ≈ Anschließend sofort in kaltem Wasser abkühlen und abtropfen lassen.
- ≈ Wenn die Paprikaschoten groß sind, der Länge nach halbieren und die Kerne und weißen Rippen entfernen. Mit der Fleischmischung füllen.
- ≈ Mit Käse bestreuen und bei 200 °C im Ofen backen, bis der Käse schmilzt.
- ≈ Wenn die Schoten klein sind, am Stielende einen Deckel abschneiden und zur Seite legen.
- ≈ Kerne und weiße Rippen vorsichtig entfernen.
- ≈ Die geschlossene Seite vorsichtig zurechtschneiden (ohne ein Loch hineinzuschneiden), damit die Paprikaschoten nicht umfallen.
- ≈ Füllung hineingeben und mit Käse bestreuen.
- ≈ Gefüllte Schoten auf ein Backblech stellen, die Deckel danebenlegen, damit sie ebenfalls warm werden. Wenn der Käse geschmolzen ist, Deckel auflegen und servieren.



GEFÜLLTE GRÜNE PAPRIKA MIT SEEHECHT UND KÄSE

ZUTATEN

3 große oder 6 kleine grüne Paprikaschoten

$\frac{1}{2}$ kg Seehecht

Salz und Pfeffer

1 l Milch

100 g Butter

100 g Mehl

1 Prise frisch geriebene Muskatnuß

200 g geriebener Manchegokäse

ZUBEREITUNG DER PAPRIKASCHOTEN

≈ Paprikaschoten in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Zugedeckt 5 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind.

≈ Abgießen und abkühlen lassen. Kerne und weiße Rippen entfernen. Bei kleinen Schoten am Stielende einen Deckel abschneiden und aufbewahren, das andere Ende so zurechtschneiden, daß sie nicht umfallen. Große Schoten der Länge nach halbieren.

ZUBEREITUNG DER FÜLLUNG

≈ Fisch häuten und entgräten, in eine Bratpfanne oder Auflaufform legen, pfeffern und salzen und mit der Milch begießen. Bei 220 °C im Ofen garen, bis der Fisch gar ist.

≈ Milch abgießen und aufbewahren. Den Fisch beiseite stellen.

≈ Butter in einem Topf zerlassen. Mehl unterrühren und unter ständigem Rühren einige Min. anschwitzen.

≈ Die Fischmilch nach und nach dazugeben, die Flüssigkeit dabei ständig mit einem Holzlöffel schlagen.

≈ Wenn alle Milch untergerührt ist, 15. Min. köcheln lassen.

≈ Muskatnuß und Käse unterrühren und köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

≈ Den zerbröckelten Fisch unterrühren.

≈ Abschmecken, vom Herd nehmen und in die Paprikaschoten füllen.

≈ Auf einem Backblech im Ofen bei 230 °C etwa 10 Min. backen.





AUBERGINEN MIT KÄSE UND GARNELEN

ZUTATEN

1 große Aubergine
Salz
50 g Mehl
Olivenöl
250 ml dicke Käsesauce (siehe rechts)

ZUBEREITUNG

- ≈ Die Aubergine waschen, das obere Ende abschneiden und die Frucht in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einer großen Platte auslegen und mit Salz bestreuen. 20 Min. Wasser ziehen lassen. Dann mit einem Geschirrtuch oder Küchentuch trockentupfen.
- ≈ Scheiben im Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abschütteln.
- ≈ In eine große Bratpfanne so viel Öl gießen, daß der Boden gut bedeckt ist, und erhitzen.
- ≈ Die Auberginenscheiben ins Öl legen und auf beiden Seiten goldgelb braten.
- ≈ Herausnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Sorgfältig auslegen und beiseite stellen.



FÜR DIE KÄSE-GARNELEN-SAUCE

Die Sauce darf ungewöhnlich dick sein.

ZUTATEN

50 g Butter
50 g Mehl
250 ml warme Milch
1/2 kleine Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Prise frisch geriebene Muskatnuß
50 g geriebener Manchego- oder Parmesankäse
1 EL Sahne
1 Eigelb
150 g vorgekochte Garnelen (Krabben)
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- ≈ Butter in einer Pfanne zerlassen.
- ≈ Mehl unterrühren und einige Min. anschwitzen.
- ≈ Nach und nach warme Milch hinzufügen, dabei ununterbrochen rühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- ≈ Zwiebeln, Lorbeerblatt und Muskatnuß unterrühren und 20 Min. köcheln lassen.
- ≈ Durch ein Sieb streichen.
- ≈ Käse und Sahne unterrühren.
- ≈ Vom Herd nehmen und das Eigelb unterschlagen. Pfeffer und salzen.
- ≈ Garnelen unter die Sauce mischen.
- ≈ Auberginen nebeneinander auf ein Backblech legen.
- ≈ Auf jede Scheibe einen Klecks Käse-Garnelen-Sauce geben.
- ≈ Mit Käse bestreuen und bei 200 °C im Ofen goldbraun backen. Auf kleinen Tellern servieren.

Eier und Käse

.....

70
SCHAFSKÄSE MIT
ESTRAGON-KNOBLAUCH-MARINADE

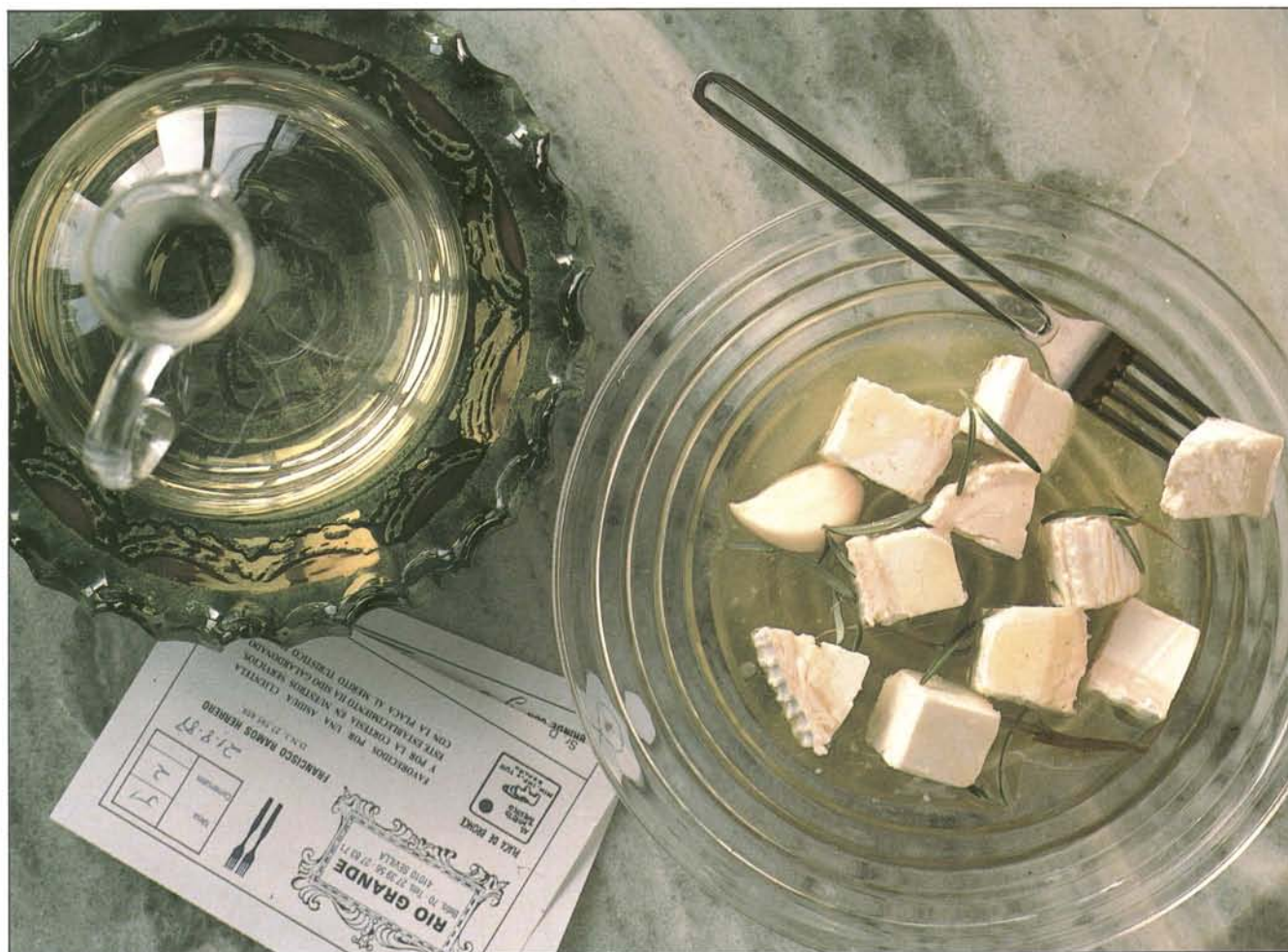
71
CHILI-MANCHEGO

72
TORTILLA ESPAÑOLA

73
PAELLAKROKETTEN

74
EIER-KNOBLAUCH-BROT





SCHAFSKÄSE MIT ESTRAGON-KNOBLAUCH-MARINADE

Versuchen Sie, echten Manchego-Schafskäse zu bekommen, der schön fest ist und einen angenehm milden, milchigen Geschmack hat. Die Rinde nicht abschneiden; in gleichmäßige Stücke zerteilen und marinieren.

ZUBEREITUNG

≈ Käse mit so viel Olivenöl übergießen, daß er bedeckt ist, folgende Zutaten dazugeben:

1 EL Weißweinessig pro 1 l Öl

1 Bund frischer Estragon, Blätter ganz lassen, die Stiele zerstoßen

1 Knolle Knoblauch pro 1 l Öl

Schwarze Pfefferkörner

≈ Mindestens 4 Tage lang in einem Glas oder einer Porzellschüssel marinieren.





CHILI-MANCHEGO

Eine sehr pikante Tapa – mit viel knusprigem Brot,
Limonenschnitzen und
eisgekühltem Bier servieren.

ZUTATEN

6 rote Chilischoten, entkernt und gehackt
250 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer
400 g Manchegokäse

ZUBEREITUNG

- ≈ Die Chilischoten mit dem Olivenöl vermischen und eine gute Prise Salz und Pfeffer dazugeben.
- ≈ Käse in kleine Würfel schneiden, die sich leicht aufspießen lassen.
- ≈ Olivenöl über den Käse gießen und mindestens 2 Std. ziehen lassen.





TORTILLA ESPAÑOLA

GRUNDREZEPT FÜR 1 TORTILLA

ZUTATEN

3 Kartoffeln

3 EL Olivenöl

1 Zwiebel, feingehackt oder in Ringe geschnitten

Salz und schwarzer Pfeffer

3 Eier

ZUBEREITUNG

ANMERKUNG: Sollte die Mischung während des Bratens etwas zu trocken werden, mehr Öl hinzufügen.

≈ Kartoffeln waschen. (Am besten ist es, sie zu schälen – Spanier würden niemals ungeschälte Kartoffeln in ihre Tortilla tun, aber andere Leute mögen es.) In sehr feine Scheiben schneiden und in einen Topf mit kaltem Salzwasser legen. Zum Kochen bringen und in 5 Min. halbgar kochen. Man kann die Kartoffeln für dieses Gericht auch kurz anbraten.

≈ In einer Bratpfanne das Öl stark erhitzen.

≈ Die Zwiebeln hineingeben – vorsichtig, denn das Öl kann spritzen. Umrühren.

≈ Kartoffelscheiben hinzufügen. Die Pfanne schwenken und umrühren, damit nichts ansetzt. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

≈ In einer Schüssel die Eier verquirlen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

≈ Kartoffeln und Zwiebeln bei etwas niedrigerer Hitze goldbraun braten, dabei gut rühren.

≈ Kartoffeln und Zwiebeln in die verquirlten Eier schütten und gut vermischen.

≈ Pfanne wieder auf den Herd stellen und, sobald sie heiß ist, die Mischung hineinschütten. Sie wird sofort stocken. 2 Min. braten, die Tortilla dann nach einer der beiden folgenden Methoden wenden:

Entweder die Tortilla in eine zweite heiße Pfanne, die mit Öl ausgepinselt ist, befördern, indem man die zweite Pfanne über die erste hält und dann das Ganze umdreht. Oder einen großen Teller über die Tortilla halten und diese durch Umdrehen der Pfanne daraufkippen. Die Tortilla dann vom Teller in die Pfanne zurückgleiten lassen, so daß jetzt die noch nicht gebratene Seite auf dem heißen Pfannenboden liegt.

Für Tortillas kann man viele Zutaten und Gewürze gebrauchen (oder aufbrauchen!), zum Beispiel grüne Paprikaschoten (in Streifen geschnitten und mit den Zwiebeln gedünstet), Pilze, gekochten Schinken, Käse und so weiter.



PAELLAKROKETTEN

Ein köstlicher Imbiß, den man mit den Fingern essen kann.

ZUTATEN

400 g Rundkornreis
1 mittelgroße Zwiebel, grob gehackt
1 Lorbeerblatt
1 TL zerdrückter Knoblauch
1 TL Hühnerbrühe (oder 1 Brühwürfel)
1 EL Olivenöl
2 TL Kurkuma (Gelbwurz)
Dreimal soviel Wasser wie Reis (idealerweise nimmt man Hühnerbrühe, siehe Grundrezept, dann jedoch den Brühwürfel weglassen)
250 g Chorizo-Wurst und geräucherter Schinken, am besten zu gleichen Teilen (jede würzige Salami und jedes gekochte Fleisch eignet sich für dieses Rezept)
mit Pfeffer und Salz gewürztes Mehl
Eier, mit etwas Milch verquirlt
Paniermehl

ZUBEREITUNG

- ≈ Reis in einen Topf geben, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Knoblauch, Olivenöl und Kurkuma dazugeben. Heißes Wasser mit Brühwürfel oder Hühnerbrühe darübergießen.
- ≈ Zum Kochen bringen und so lange köcheln lassen, bis der Reis weich ist und alle Flüssigkeit aufgenommen hat. Gelegentlich umrühren.
- ≈ Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- ≈ Die Wurst in einem elektrischen Mixer oder Fleischwolf zerkleinern.
- ≈ Zum kalten Reis geben und gut vermischen. Die Mischung sollte etwas feucht sein, aber so, daß man leicht kleine Bällchen aus ihr formen kann. Falls sie zu naß ist, etwas Mehl oder Paniermehl daruntermischen.
- ≈ Bällchen formen. Sie sollten aus etwa ebensoviel Wurst wie Reis bestehen.
- ≈ Reisbällchen im Mehl wälzen, bis sie leicht davon umhüllt sind.
- ≈ In der Eier-Milch-Mischung und dann im Paniermehl wälzen. In diesem Stadium können die Kroketten im Kühlschrank bis zum nächsten Tag aufbewahrt werden.
- ≈ In heißem Öl (185 °C) fritieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Sie können die Bällchen auch in der Mikrowelle wieder heiß machen.



EIER-KNOBLAUCH-BROT

ZUTATEN

3 verquirlte Eier
ein paar Tropfen warmes Wasser
2 TL zerdrückter Knoblauch
Salz und Pfeffer
6 Scheiben Weißbrot
3 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

- ≈ Eier in einer Schüssel mit ein paar Tropfen warmem Wasser verquirlen.
- ≈ Knoblauch, Salz und Pfeffer unterrühren.
- ≈ In einer Bratpfanne Öl erhitzen.
- ≈ Brotscheiben in die Eiernischung tauchen, bis sie von beiden Seiten ganz damit bedeckt sind.
- ≈ Die Brotscheiben in der Pfanne goldgelb braten.

Bei diesem Rezept muß das Öl sehr heiß sein, damit das Ei sofort stockt. Außerdem muß man das Brot sehr schnell wenden, damit der Knoblauch nicht anbrennt.

Hühnchen und Wachteln

76

HÜHNCHEN IN KNOBLAUCHSAUCE

77

HÜHNCHEN IM TEIGMANTEL
MIT HONIG UND SENF

78

GEFÜLLTE HÜHNERBRÜSTCHEN

79

HÜHNCHEN-EMPANADA

HÜHNCHEN MIT SCHINKENSPECK
UND MUSCHELN

80

HÜHNERLEBER MIT SHERRYESSIG

82

GEFÜLLTE WACHTELN





HÜHNCHEN IN KNOBLAUCHSAUCE

*Ein schnelles Gericht, bei dem man aufpassen muß,
die Hühnerstücke nicht zu weich zu kochen.*

ZUTATEN

1 kg Hühnerflügel oder 3 Hühnerbrüstchen
ausreichend mit Pfeffer und Salz gewürztes Mehl, um die Hühnerstücke darin zu wälzen
4 EL Olivenöl
25 g Butter
1/2 Glas Weißwein
3 TL zerdrückter Knoblauch
1 EL Petersilie, gehackt
250 ml Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte)
20 ml Sherry
20 ml Brandy
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- ≈ Hühnchen in kleine Stücke schneiden. Im mit Pfeffer und Salz gewürzten Mehl wälzen. Überschüssiges Mehl abschütteln.
- ≈ Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen.
- ≈ Hühnerstücke in die Pfanne geben und schnell von allen Seiten anbraten, damit sich die Poren schließen.
- ≈ Wein, Knoblauch und Petersilie dazugeben.
- ≈ Wein zur Hälfte einkochen, dann die Hühnerbrühe dazugeben. Umrühren.
- ≈ Falls die kleineren Hühnerstückchen bereits gar sind, ist es besser, sie schon herauszunehmen und beiseite zu stellen.
- ≈ Sherry und Brandy unterrühren.
- ≈ Mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.



HÜHNCHEN IM TEIGMANTEL
MIT HONIG UND SENF

ZUTATEN

3 Hühnerbrüstchen, in 2,5 cm große Würfel geschnitten
Salz und Pfeffer
2 Eier
Mehl zum Bestäuben
4 EL Olivenöl
100 ml flüssiger Honig
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Sojasauce

ZUBEREITUNG

- ≈ Hühnerstückchen in eine Schüssel geben. Mit Pfeffer und Salz würzen.
- ≈ Die Eier über dem Hühnchen aufschlagen und sorgfältig mit den Händen vermischen.
- ≈ Soviel Mehl unterkneten, daß die Hühnerstücke von einem dicken Teigmantel umhüllt sind. Die Eier-Mehl-Mischung sollte so dick sein, daß sie nicht mehr tropft.
- ≈ Öl in einer Pfanne erhitzen und Hühnerstücke darin ca. 15 Min. unter häufigem Wenden goldbraun braten.
- ≈ Vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer bestreuen.
- ≈ Honig mit dem Senf und der Sojasauce vermischen.
- ≈ Honig-Mischung über das Huhn geben und sofort servieren.



GEFÜLLTE HÜHNERBRÜSTCHEN

Sie können heiß oder kalt in Scheiben geschnitten serviert werden.

ZUTATEN

3 große Hühnerbrüstchen mit Flügelknochen
100 g grüne kernlose Trauben
50 g gemahlene Mandeln
200 g Frischkäse, früh genug aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Zimmertemperatur hat und weich ist
1 verquirltes Ei
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
250 ml Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte), oder Pochierflüssigkeit nach unten stehendem Rezept

ZUBEREITUNG

≈ Für die Füllung:

Trauben häuten, indem man sie 10 Sek. in kochendes Wasser legt und dann sofort in kaltes Wasser taucht. Die Schale löst sich dann ganz leicht.

Die Trauben grob hacken und mit den Mandeln, dem Frischkäse und dem Ei gut verrühren.

30 Min. in den Kühlschrank stellen.

ZUTATEN FÜR DIE POCHIERFLÜSSIGKEIT

25 g Butter
1/4 mittelgroße Zwiebel
250 ml Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte)
1 Lorbeerblatt
1 Glas Weißwein
6 Pfefferkörner

ZUBEREITUNG DER POCHIERFLÜSSIGKEIT

≈ Butter in einem kleinen Bräter zerlassen, die Zwiebel und alle anderen Zutaten dazugeben und zum Kochen bringen.

≈ Vorbereitung der Hühnerbrüstchen:

Den schmalen Filetstreifen aus der Brust lösen.

Den Knochen mit der linken Hand festhalten und mit einem kleinen scharfen Messer der Länge nach 2 Einschnitte machen, Klinge bis zu den Rändern führen, ohne jedoch das Fleisch ganz durchzuschneiden.

Filets flachklopfen.

Die in die Hühnerbrüste geschnittenen Taschen reichlich füllen – aber nicht so, daß sie zu platzen drohen.

Filets wie einen Deckel auf die Füllung legen und die Ränder der Fleischtasche darüber schlagen, so daß ein geschlossenes Paket entsteht.

ANMERKUNG: Falls beim Einschneiden der Hühnerbrüstchen aus Versehen ein Loch entsteht, vor dem Kochen mit Eiweiß bepinseln, damit die Füllung nicht herausquillt.

≈ Hühnchen mit Pfeffer und Salz bestreuen und ca. 20 Min. (bis sie sich fest anfühlen) bei 220 °C im Ofen in der siedenden Pochierflüssigkeit oder Hühnerbrühe garziehen lassen.

Sollen die Hühnerbrüstchen heiß serviert werden, ein paar Minuten ruhen lassen und mit einem scharfen Messer durchschneiden. Flüssigkeit abgießen, wieder erhitzen und reduzieren. Das Huhn damit begießen.

Sollen die Hühnerbrüstchen kalt serviert werden, aus der Flüssigkeit nehmen und abkühlen lassen. Ein paar Stunden kühl stellen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.

Diese Hühnerscheibchen sind köstlich mit Knoblauchbrot:

≈ Aus 6 Scheiben Weißbrot mit einer großen runden Plätzchenform Scheiben ausstechen.

≈ Ein Backblech mit Olivenöl bepinseln.

≈ Etwas Knoblauchbutter zubereiten (siehe Grundrezepte).

≈ Die Brotscheibchen mit Knoblauchbutter bestreichen und bei 230 °C im Ofen 10 Min. backen, bis sie an den Rändern knusprig sind.

Auf jede Brotscheibe eine Hühnerscheibe legen und auf einer großen Platte servieren.

HÜHNCHEN-EMPANADA

Wenn Sie mehrere kleine Empanadas herstellen wollen, schneiden Sie runde Scheiben mit einem Durchmesser von 15 cm aus dem Teig aus.

Die Füllung dann auf eine Seite geben und die andere Teighälfte darüberklappen. An den Rändern gut festdrücken.

ZUTATEN

450 g Hefeteig, wie im Rezept für Kalmar-Empanada, S. 41

50 g Butter

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

4 EL Olivenöl

1 Zwiebel, gehackt

200 g durchwachsener Speck, gewürfelt

3 TL zerdrückter Knoblauch

1 grüne Paprikaschote, geputzt und in Streifen geschnitten

2 Chilischoten, entkernt und gehackt

1 TL Paprikapulver

150 g Champignons, in Scheiben geschnitten

75 g Rosinen (wahlweise)

2 TL Petersilie, gehackt

2 TL Sojasauce

1 Glas trockener Weißwein

250 ml Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte)

25 g Butter

1 kg Hühnerfleisch, in kleine Würfel geschnitten

ZUBEREITUNG

- ≈ Öl erhitzen. Zwiebel und Speck darin dünsten.
- ≈ Knoblauch, Paprikaschoten, Chilischoten, Paprikapulver, Champignons und Rosinen dazugeben. Umrühren, dann die Petersilie und die Sojasauce unterrühren.
- ≈ Wein und Hühnerbrühe dazugießen, umrühren und 20 Min. köcheln lassen.
- ≈ In einer anderen Pfanne Butter zerlassen und das Hühnerfleisch dazugeben. Rundum braun braten und zum Gemüse geben. Umrühren und 5 Min. köcheln lassen.
- ≈ Vom Herd nehmen.
- ≈ Die Empanadas wie im Rezept für Kalmar-Empanada füllen und backen.



HÜHNCHEN MIT SCHINKENSPECK UND MUSCHELN

ZUTATEN

4 EL Olivenöl

1 Zwiebel, gehackt

6 Scheiben Schinkenspeck, in Streifen geschnitten

3 Hühnerbrüstchen, in Würfel geschnitten und in mit Pfeffer und Salz gewürztem Mehl gewälzt

400 g Pilze, in feine Scheiben geschnitten

2 TL zerdrückter Knoblauch

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Glas trockener Weißwein

1/2 l Fischfond oder Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte)

1 kg Miesmuscheln, geschrubbt und von den außen hängenden Bärten befreit

2 EL Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

- ≈ Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin andünsten.
- ≈ Hitze verstärken, Schinkenspeck dazugeben und umrühren.
- ≈ Hühnerstücke beifügen und unter ständigem Rühren kräftig anbraten, damit die Poren sich schließen.
- ≈ Wein, Pilze und Knoblauch separat in einen Topf geben und reduzieren, dann zum Huhn geben.
- ≈ Hühnerbrühe oder Fischfond dazugießen und zum Kochen bringen.
- ≈ Muscheln dazugeben. Umrühren und den Deckel auflegen.
- ≈ Weiterköcheln lassen, bis die Muscheln sich öffnen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, in vorgewärmte Schälchen geben und mit Petersilie garnieren.

HÜHNERLEBER MIT SHERRYESSIG

ZUTATEN

1 TL Paprikapulver
1 TL zerdrückter Knoblauch
1/2 TL Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer
1/2 kg Hühnerleber (sorgfältig von Haut und Sehnen und, wenn nötig, von den grünen Gallebeutelchen befreien und waschen)
50 g zerlassene Butter
1/2 Zwiebel, feingehackt
4 EL Sherryessig
1 TL Zucker
250 ml Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte)
50 g Butter

ZUBEREITUNG

≈ Paprikapulver, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Die Hühnerleber gründlich in den Gewürzen wälzen.

≈ In einer großen Bratpfanne die Butter erhitzen.

≈ Die Leber in die sehr heiße Butter geben und sofort kräftig umrühren. Unter ständigem Rühren rundum braun braten.

≈ Leber in eine vorgewärmte Schüssel geben.

≈ Zwiebeln in die gleiche Pfanne geben und bei niedriger Hitze dünsten.

≈ Hitze wieder verstärken, Essig und Zucker hinzufügen. So lange köcheln lassen, bis der Essig fast ganz eingekocht ist.

≈ Brühe dazugießen, umrühren und einkochen, bis sie um die Hälfte reduziert ist.

≈ 50 g Butter in kleinen Stückchen nach und nach in die Pfanne bröckeln. Pfanne während des Köchelns schwenken, bis sich die ganze Butter aufgelöst hat.

≈ Abschmecken und über die Leber gießen, die man entweder in einer großen Schüssel oder in kleinen Schälchen servieren kann.





GEFÜLLTE WACHTELN

ZUTATEN

6 Wachteln

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

1 Hühnerbrüstchen

1 Eiweiß

Salz und Pfeffer

125 ml Schlagsahne

50 g Rosinen

50 g Mandeln, blanchiert und grobgehackt

1 Prise frisch gemahlene Muskatnuß

ZUTATEN FÜR DIE POCHIERFLÜSSIGKEIT

¾ l Brühe

2 Petersilienstiele

1 Lorbeerblatt

1 Schuß Portwein

50 g Butter

ZUBEREITUNG

≈ Die Wachteln mit Hilfe eines kleinen, sehr scharfen Messers von den Knochen befreien. Ihr Metzger kann das für Sie tun. Wenn nicht:

Die Wachtel auf den Bauch legen und vom Hals bis zum Schwanz am Rückgrat entlangschneiden.

Die Messerschneide unter der Haut zu beiden Seiten um den Brustkorb des Vogels herumführen bis zum Brustbein. Das Skelett sollte sich nun herausheben lassen.

Wegen der kleinen Größe der Wachteln ist es schwierig, den Weg an den Knochen entlang theoretisch zu beschreiben. Das wichtigste ist, immer daran zu denken, die Haut nicht zu durchtrennen. Wenn nötig, zerdrücken Sie das Skelett im Bereich der Flügel und ziehen Sie die Knochen stückweise heraus.

Wenn eine ganze Wachtel fertig ist und ausgebreitet auf dem Tisch liegt (die Schenkelknochen nicht entfernen), wird die ganze Sache klarer.

Die Knochen für die Brühe verwenden.

≈ Das Wachtelfleisch mit Pfeffer und Salz würzen und während der Vorbereitung der Füllung in den Kühlschrank stellen.

ZUBEREITUNG DER FÜLLUNG

≈ Hühnerbrust von Fett und Sehnen befreien.

≈ Fleisch zerhacken und mit dem Eiweiß in einem elektrischen Mixer zerkleinern.

ANMERKUNG: Alle Zutaten müssen von jetzt an gut gekühlt und wie folgt im „Eisbad“ vermischt werden.

≈ Mischung würzen, in eine Schüssel geben, diese Schüssel in eine größere Schüssel mit Eis stellen.

≈ Nach und nach die Sahne mit einem Holzlöffel unterschlagen.

≈ Rosinen, Muskatnuß und Mandeln unterheben.

≈ Kräftig würzen, da durch die Sahne und das Eiweiß der Geschmack der Mischung abgeschwächt wird.

≈ Die Wachteln ausbreiten.

≈ Füllung in sechs gleiche Teile aufteilen, zu einer gleichmäßigen Rolle formen und mitten in die Wachteln geben.

≈ Die Hautenden ordentlich über die Füllung legen. Die Wachtel sollte wie ein dickes Würstchen aussehen, nicht wie eine Birne oder eine Tube Zahnpasta!

≈ Nadel und Faden nehmen (am besten eine Farbe, die hinterher gut sichtbar ist) und die Wachtel mit ein paar sauberen Stichen zusammennähen. Erfahrungsgemäß eignet sich farbige Zahnseide besonders gut.

≈ Garen der Wachteln:

50 g Butter in einer Pfanne erhitzen.

Wachteln im heißen Fett anbraten und dann in einen Bräter geben.

Pochierflüssigkeit darübergießen, zum Kochen bringen und würzen. Bei 230 °C im Ofen 30 Min. pochieren, bis die Wachteln sich fest anfühlen.

≈ Wachteln aus der Flüssigkeit nehmen; Flüssigkeit auf dem Herd zur Hälfte reduzieren. Nach und nach die 50 g Butter unterrühren. Portwein dazugeben, abschmecken. Vom Herd nehmen.

≈ Wachteln nach dem Pochieren ein paar Minuten ruhen lassen. Faden oder Zahnseide herausziehen, was ziemlich einfach ist, wenn die Stiche nicht kompliziert waren. Wachteln mit einem scharfen Messer in 3 oder 4 Stücke schneiden, auf eine Platte legen und Sauce darübergießen.

Dieses Gericht kann auch kalt gegessen werden; dann wird die Sauce natürlich nicht gebraucht.



Fleisch

.....

84

JAMÓN SERRANO

JAMÓN SERRANO MIT TOMATEN UND
KNOBLAUCHBROT

87

MORCILLA MIT TOMATEN
UND KNOBLAUCH

88

FLEISCHBÄLLCHEN MIT
KNOBLAUCH UND TOMATEN

89

MARINIERTE LAMMKOTELETTES

LAMM MIT APRIKOSENSAUCE

90

NIERCHEN IN SHERRYSAUCE

91

KALBSBRIES IN KNOBLAUCH UND
OLIVENÖL

92

SCHWEINEFLEISCH IN ORANGENSAUCE

93

CALDO GALLEGO

GEBRATENE CHORIZO

ONDA
PER CIRCO

RECINTO FESTIVALIZADO
LA PLAZA ALAMEDA

UNICO
DIA

9.45
NOVENA

CINQUE ALIPI - PIZZERIA ANTONIO



Plaza de Toros de

MARBELLA



SABADO

13

AGOSTO
1988

A LAS
7
DE LA TARDE



¡EXTRAORDINARIA
CORRIDA DE
NOVILLOS CON
PICADORES!!



Organizada por: EMERSON GARCIA

Se lidiaron
6
BRAVOS
NOVILLOS
TOROS,
6
de la ganadería de
PERALTA

por las magníficas figuras de la novillería

Niño DE LA TAURINA JULIO APARICIO PEPE MARTIN LUIS

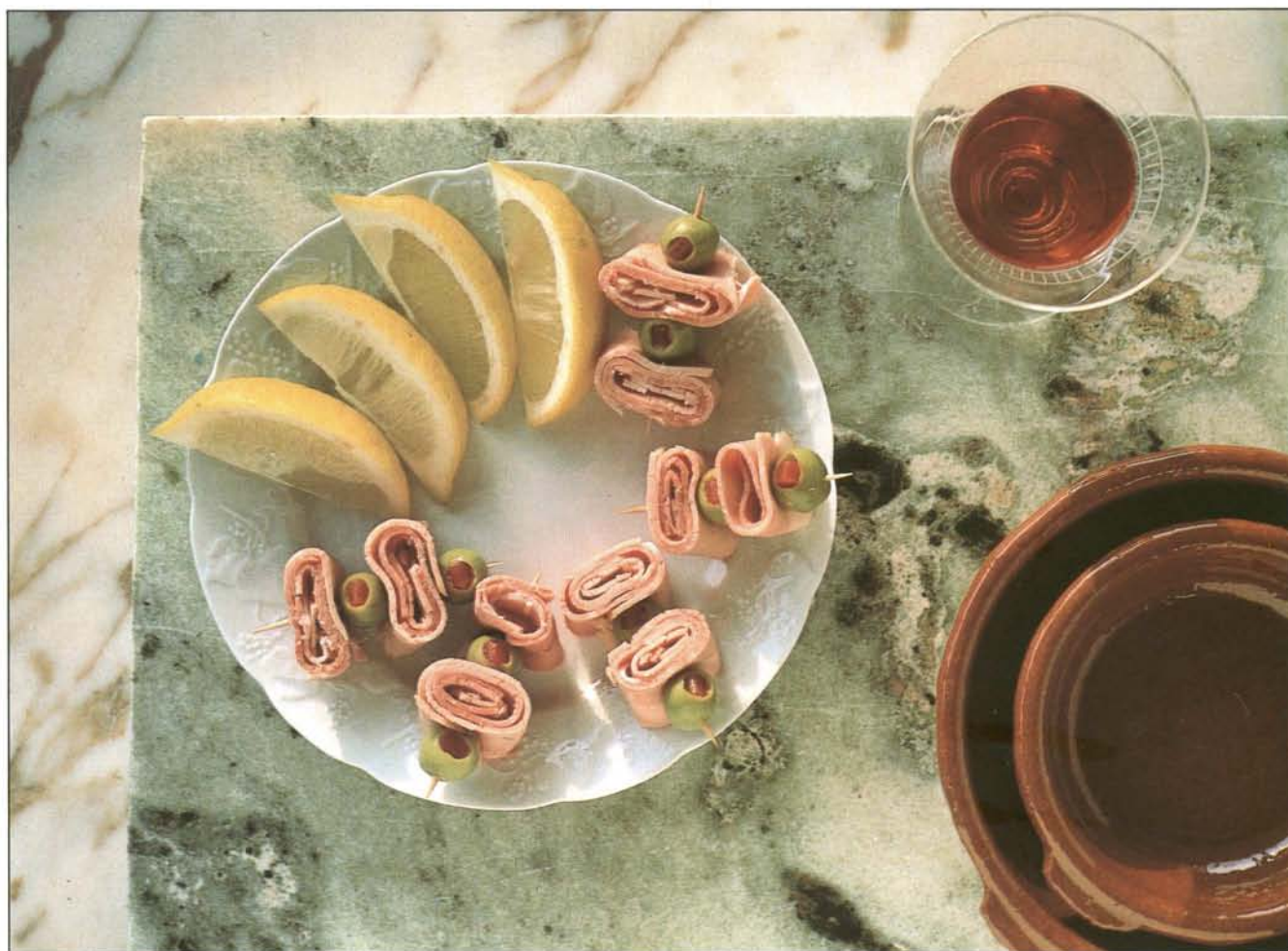
TAQUILLA OFICIAL de la Empresa en Plaza de la Alameda. Tel. 11-35-95 o 11-35-96

LAS CARNES DE ESTA CORRIDA SE VENDERAN EN CONTINENTE CAMPO DE GIBRALTAR
CASINO NUEVA ANDALUCIA
MARBELLA
HC - ANDALUCIA PLAZA



LUCKY LUKE

© 1988 - EMERSON GARCIA - FOMENTO DE LAS ARTES



JAMÓN SERRANO

Jamón Serrano ist ein geräucherter Schinken aus Spanien. Meistens wird er in dünnen Scheiben serviert und schmeckt auch mit Melone sehr gut (wie der italienische prosciutto).

ZUTATEN

300 g jamón serrano, prosciutto oder westfälischer Schinken, in Streifen geschnitten und gerollt

2 ½ Tassen gefüllte Oliven

2 Zitronen, in Schnitze geschnitten

ZUBEREITUNG

≈ Ein Schinkenröllchen und eine Olive abwechselnd auf einen Zahnstocher spießen und mit Zitronenschnitzen servieren.

JAMÓN SERRANO MIT TOMATEN UND KNOBLAUCHBROT

ZUTATEN

6 Scheiben Knoblauchbrot (s. S. 47)

2 Fleischtomaten, in Scheiben geschnitten und mit mediterraner Vinaigrette übergossen (siehe Grundrezepte)

200 g jamón serrano, prosciutto oder westfälischer Schinken, in Streifen geschnitten

1 rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten

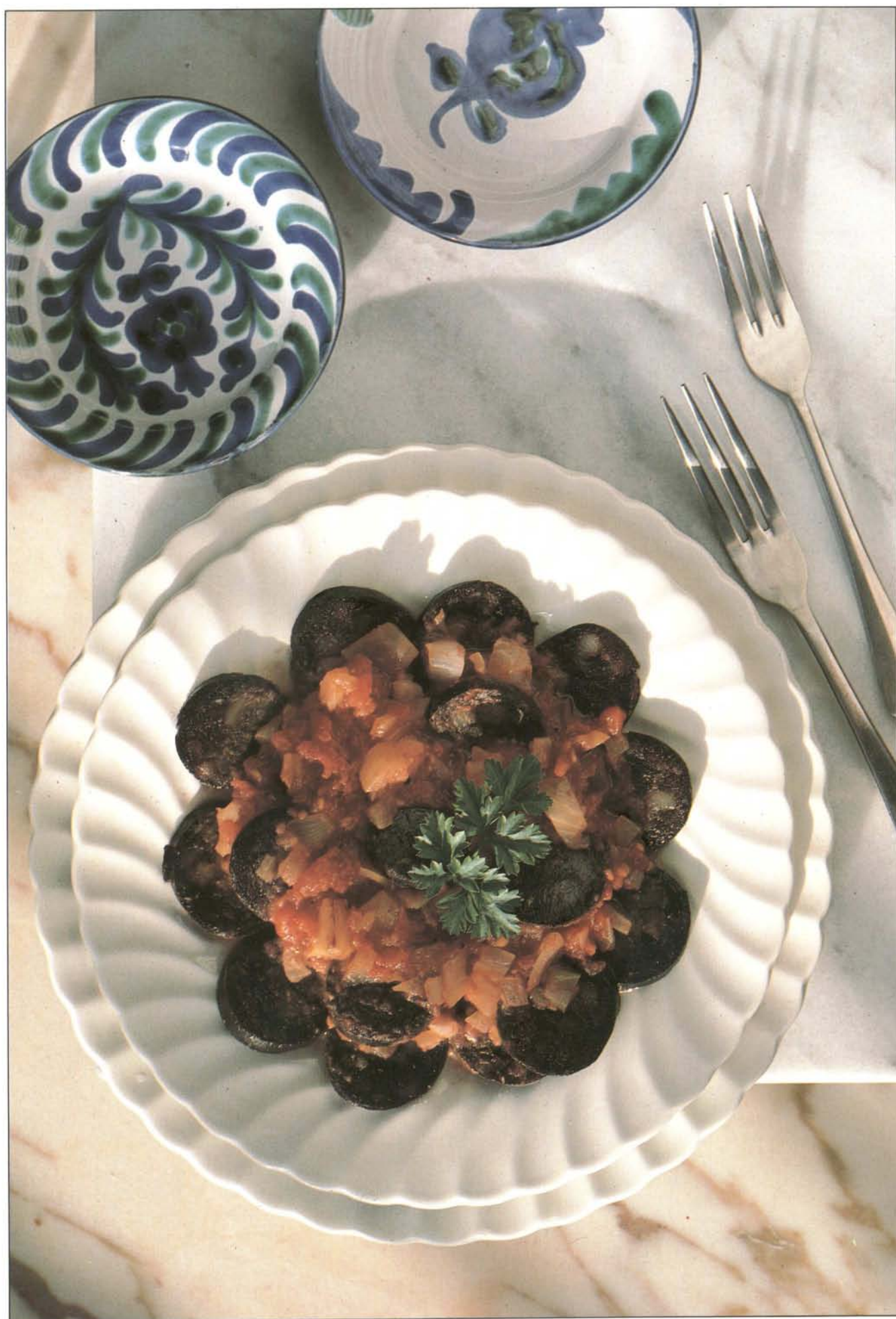
100 g gefüllte Oliven, gehackt

ZUBEREITUNG

≈ Knoblauchbrot vorbereiten und im heißen Ofen backen, bis die Ränder knusprig werden.

≈ Eine Tomatenscheibe und eine Scheibe Schinken auf den Toast legen und Zwiebelringe und gehackte Oliven daraufgeben.





MORCILLA MIT TOMATEN UND KNOBLAUCH

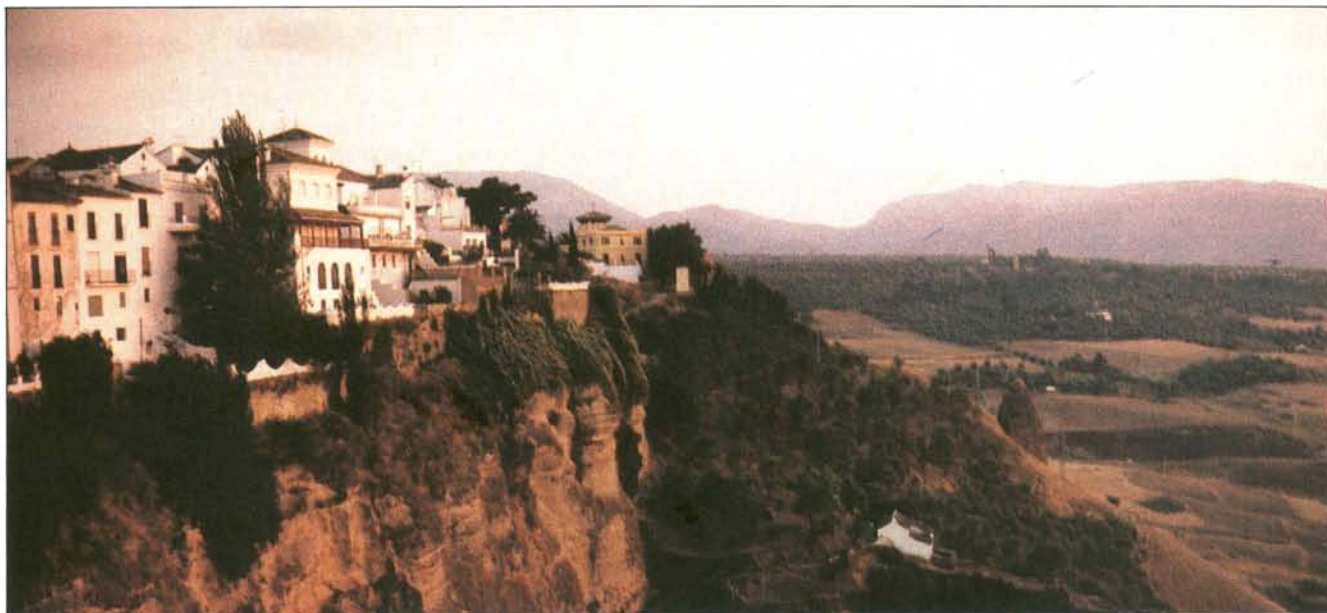
ZUTATEN

30 ml Olivenöl
2 Morcilla- oder Blutwürste, in dünne Scheiben geschnitten
50 g Butter
1 Zwiebel, gehackt
1 Dose Eier-Tomaten (225 g), gehackt
2 TL zerdrückter Knoblauch
1 EL Petersilie, gehackt
Salz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- ≈ Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
- ≈ Blutwurstscheiben dazugeben und schnell anbraten, dabei gut wenden, damit nichts anbrennt.
- ≈ Wenn sie auf beiden Seiten angebraten sind, die Scheiben auf ein Backblech legen und im Ofen warmstellen.
- ≈ Butter in der Pfanne zerlassen.
- ≈ Gehackte Zwiebel darin 5 Min. dünsten.
- ≈ Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer dazugeben und 5 Min. köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Sauce über die Blutwurst geben und mit Petersilie garnieren.





FLEISCHBÄLLCHEN MIT KNOBLAUCH UND TOMATEN

Kann im voraus zubereitet und aufgewärmt werden.

ZUTATEN

1 kg gehacktes Lammfleisch
50 g Paniermehl
Salz und schwarzer Pfeffer
2 TL zerdrückter Knoblauch
1/2 TL frisch geriebene Muskatnuß
2 Eier
50 g mit Pfeffer und Salz gewürztes Mehl
4 EL Olivenöl
1 große Zwiebel, gehackt
1 grüne Paprikaschote, geputzt und in Streifen geschnitten
1 Dose gehackte Eier-Tomaten (225 g) oder zwei Fleischtomaten, enthäutet und grob gehackt
1 EL Tomatenmark
1 Glas trockener Rotwein
350 ml Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte)
1 EL Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

- ≈ Lammgehacktes in einer großen Schüssel mit dem Paniermehl verkneten und kräftig würzen. 1 TL Knoblauch, Muskatnuß und die Eier dazugeben.
- ≈ Kleine Bällchen formen und im Mehl wälzen.
- ≈ Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und grünen Paprika darin weich dünsten.
- ≈ Fleischbällchen dazugeben und unter ständigem Rühren von allen Seiten braun braten.
- ≈ Den restlichen Knoblauch, die Tomaten, das Tomatenmark, den Wein und die Brühe dazugießen. Deckel auf den Topf legen und 40 Min. köcheln lassen.
- ≈ Abschmecken, Petersilie unterrühren und servieren. Etwas Zucker hinzufügen, falls die Sauce zu scharf ist.





MARINIERTE LAMMKOTELETTS

Eine sehr einfache und beliebte Tapa.

ZUTATEN

6 Lammkoteletts, überflüssiges Fett abschneiden

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE

2 TL Paprikapulver

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Kurkuma (Gelbwurz)

1 rote Chilischote, gehackt

1/2 Bund Minze, gehackt

4 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG DER MARINADE

≈ Alle Zutaten verrühren und die Koteletts reichlich damit bepinseln.

≈ Mindestens 1 Std. im Kühlschrank marinieren.

≈ Entweder im heißen Grill oder im Ofen 10 Min. braten, bis sie gar sind.

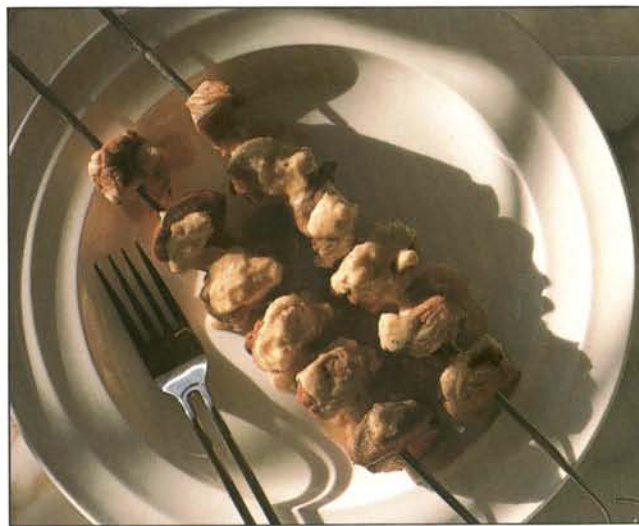
Die Koteletts brauchen zwar eigentlich keine Sauce, ich esse sie aber gerne mit einem Dip aus Crème fraîche und getrockneten Aprikosen:

200 g Crème fraîche

50 g getrocknete Aprikosen, im elektrischen Mixer zerkleinert

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Alles verrühren.



LAMM MIT APRIKOSENSAUCE

ZUTATEN

3/4 kg Lammfilet, in 2,5 cm große Würfel geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt

ZUBEREITUNG

≈ Die Lammstücke kann man entweder auf Spieße stecken und grillen oder in einer Pfanne in heißem Öl oder Butter ca. 5 Min. braten.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

4 EL Pflanzenöl

50 g Butter

1 TL zerdrückter Knoblauch

150 g Aprikosen aus der Dose, zu Püree verarbeitet

50 g Erdnußbutter

Zitronensaft von ca. 1 Zitrone zum Abschmecken

Salz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG DER SAUCE

≈ Öl und Butter zusammen erhitzen. Knoblauch dazugeben.

≈ Das Aprikosenpüree und die Erdnußbutter unterrühren.

≈ Erdnußbutter für kurze Zeit sehr heiß werden lassen; am besten vom Herd nehmen, wenn sie sich zur Hälfte aufgelöst hat.

≈ Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

≈ Über die Lammstückchen gießen.



NIERCHEN IN SHERRYSAUCE

ZUTATEN

$\frac{3}{4}$ kg Lamm- oder Kalbsnieren
200 ml Olivenöl
2 TL zerdrückter Knoblauch
1 TL Paprikapulver
2 Zwiebeln, gehackt
1 Glas Sherry
250 ml Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte)
Salz und Pfeffer
4 TL Petersilie, gehackt
3 Scheiben Brot

ZUBEREITUNG

≈ Nieren waschen, längs halbieren und Sehnen, Röhren und alles Fett entfernen. Mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.

≈ In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Nieren hineinlegen, um ihnen den bitteren Geschmack zu nehmen.

≈ Öl erhitzen und die Hälfte der Nieren mit 1 TL Knoblauch und $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver darin braten.

≈ Das Anbraten sollte möglichst schnell geschehen, dabei ständig rühren, damit der Knoblauch nicht anbrennt.

≈ Wenn sie gar sind, im elektrischen Mixer zerkleinern. Beiseite stellen.

≈ In derselben Pfanne Zwiebeln weich dünsten.

≈ Die restlichen Nieren mit dem restlichen Knoblauch und dem Paprikapulver in die Pfanne geben und den Sherry und die Brühe dazugießen. Zum Kochen bringen.

≈ Hitze reduzieren, die pürierten Nieren unterrühren und köcheln lassen, bis die Nierenscheibchen weich sind, was ca. 5 Min. dauert. Abschmecken, mit Petersilie bestreuen und mit Brot servieren.



KALBSBRIES IN KNOBLAUCH UND OLIVENÖL

ZUTATEN

1 kg Kalbsbries

4 EL Olivenöl

50 g Butter

Salz und Pfeffer

2 TL zerdrückter Knoblauch

1 EL frischer Koriander oder Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

≈ Den Kalbsbries waschen und ein paar Min. in kochendem Wasser blanchieren, unter fließendem kalten Wasser abkühlen und dann alle fetten und knorpeligen Stücke abschneiden.

≈ Die membranartige Haut entfernen und den Bries zerpfücken.

≈ Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen.

≈ Den Kalbsbries dazugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und unter ständigem Rühren 5 Min. dünsten.

≈ Knoblauch unterrühren. Noch ein paar Min. köcheln lassen.

≈ Die gehackten Kräuter unterrühren.

≈ In eine vorgewärmte Schüssel geben und servieren.





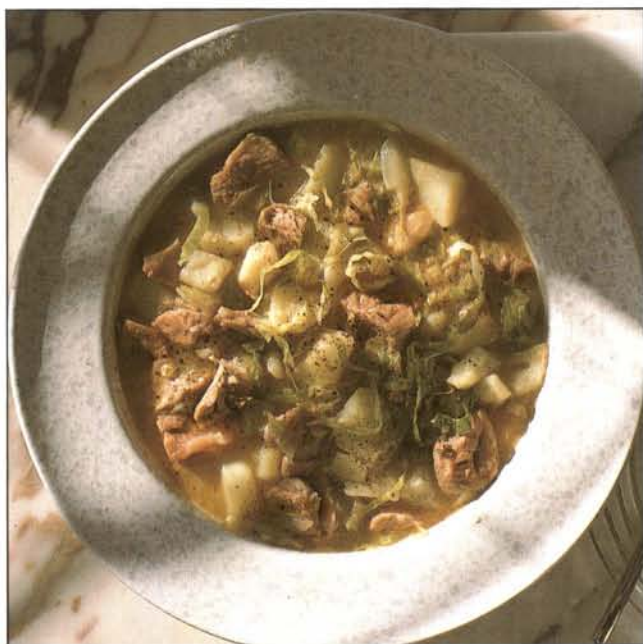
SCHWEINEFLEISCH IN ORANGENSAUCE

ZUTATEN

50 g Butter oder Olivenöl
1 kleine Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
$\frac{3}{4}$ kg Schweinefilet, in 2,5 cm große Würfel geschnitten
geriebene Schale von 2 Orangen
Saft von 3 Orangen
350 ml Hühnerbrühe (siehe Grundrezepte)
2 grüne Chilischoten, gehackt, oder 2 TL Chilipaste
1 TL zerdrückter Knoblauch
1 EL Koriander oder Petersilie, gehackt
2 TL Stärkemehl
1 EL kaltes Wasser
Salz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- ≈ Butter oder Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen.
- ≈ Zwiebel darin goldbraun braten und aus der Pfanne nehmen.
- ≈ Ins übriggebliebene Öl das Schweinefleisch geben und unter häufigem Rühren von allen Seiten braun anbraten.
- ≈ Orangenschale, Orangensaft, Hühnerbrühe, Chili, Knoblauch und Koriander oder Petersilie vermischen und über das Schweinefleisch gießen.
- ≈ Zum Kochen bringen und dann die Zwiebelringe dazugeben. 10 Min. köcheln lassen.
- ≈ Fleisch herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel geben.
- ≈ Das Stärkemehl mit dem Wasser vermischen und unter die Sauce rühren, um sie anzudicken. Umrühren, abschmecken und über das Fleisch gießen.



CALDO GALLEGO

Eine köstliche Wintersuppe.

ZUTATEN

50 g Butter

1 Zwiebel, gehackt

$\frac{1}{2}$ kg Schinkenspeck, Schinken oder Hachse

$\frac{1}{2}$ TL zerdrückter Knoblauch

1 eher kleiner Kohlkopf (Wirsing), gehobelt

$\frac{3}{4}$ kg Kartoffeln, geschält und in gleichmäßige Stücke geschnitten

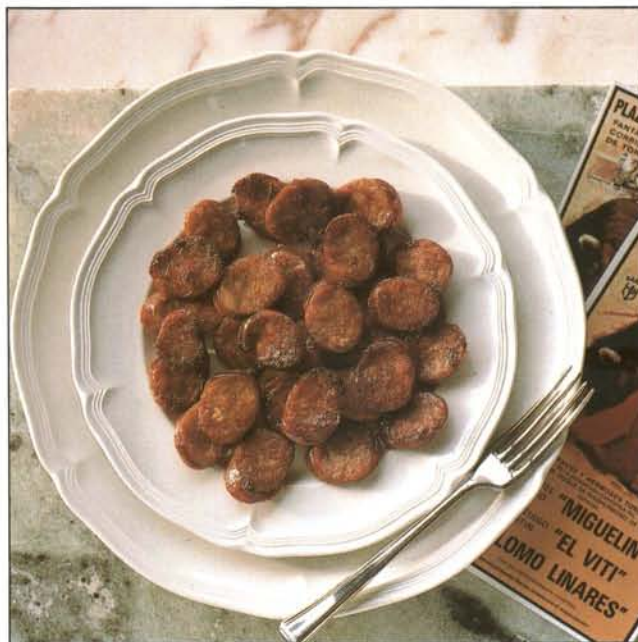
2 l Wasser

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

ANMERKUNG: Falls Sie Schweinehachse verwenden, diese zuerst 1 ½ Stunden köcheln lassen.

- ≈ Butter in einem großen Kochtopf zerlassen.
- ≈ Zwiebel darin weich dünsten. Dann den Schinkenspeck und den Knoblauch dazugeben.
- ≈ Den Kohl und die Kartoffeln hinzufügen und 5 Min. zugedeckt dünsten.
- ≈ Das Wasser dazugießen. Schweinehachse oder gekochten Schinken erst jetzt dazugeben.
- ≈ Reichlich schwarzen Pfeffer darübermahlen.
- ≈ 1 Std. köcheln lassen. Die Suppe sollte dick sein; um sie stärker anzudicken, die Hälfte des Kohls und der Kartoffeln herausnehmen, zerstampfen und wieder untermischen.
- ≈ Abschmecken und mit knusprigem Brot servieren.



GEBRATENE CHORIZO

Diese köstliche, pikante Wurst ist inzwischen auch in einer Reihe von Supermärkten und Feinkostgeschäften erhältlich. Sie ist ein Muß für jede Tapas-Party.

ZUBEREITUNG

- ≈ Die Wurst in Scheiben schneiden und im Ofen bei 250 °C so lange braten, bis sie an den Rändern knusprig wird. Mit viel Brot servieren.



REGISTER

Aprikosensauce	89	Gefüllte Tomaten	45	Kohl	64	Rote-Bohnen-Püree	60
Artischockenherzen mit Tomaten und Zitrone	61	Gefüllte Wachteln	82	Krabben-Cocktail	17	Roter, grüner und gelber Paprika in Tomaten und Knoblauch	65
Auberginen mit Käse und Garnelen	68	Gefüllte Zucchini	62	Krabben mit Knoblauch und Kräutern	19	Sardellen und Miesmuscheln San Sebastián	38
Austern „Bloody Mary“	33	Gemüse	44–68	Krebs-Brandy-Törtchen	21	Sardinen, frittierte	22
Austern mit Limonen und Tabasco	32	Geschichte	6	Lamm	88–89	Saucen	22, 50
Blutwurst mit Tomaten und Knoblauch	87	Geschmorte Riesenoliven	56	Lamm mit Aprikosensauce	89	Anchovis	24
Bohnen grüne	57	Getränke	7	Lammkoteletts, marinierte	89	Aprikosen	89
rote	60	Grüne-Bohnen-Tapa	57	Maiskolben mit Knoblauchbutter	49	Knoblauch	76
Caldo Gallego	93	Gurken	54–55	Marinierte Lammkoteletts	89	Orangen	92
Carmona	58	Gurken, eingelegt mit Chili ...	54	Marinierte Sprotten	19	Saure Sahne	18
Chili-Manchego	71	Gurken mit Chili und Minze ...	55	Mayonnaise	11	Sherry	90
Chili-Öl	11	Hühnchen	76–80	Mediterrane Vinaigrette	12	Tomaten	38
Chili-Riesengarnelen	15	Hühnchen-Empanada	79	Miesmuschel-Garnelen- Kalmar-Tapa	40	Schafskäse mit Estragon- Knoblauch-Marinade	70
Chorizo, gebraten	93	Hühnchen in Knoblauchsauce	76	Miesmuschel-Spinat-Topf	37	Schinken	84
Córdoba	6, 28	Hühnchen im Teigmantel mit Honig und Senf	77	Miesmuscheln	36–40	Schweinefleisch	92–93
Definitionen	6–7	Hühnchen mit Schinkenspeck und Muscheln ..	79	Miesmuscheln und Bohnen mit Tomaten	36	Schweinefleisch in Orangensauce	92
Dips (siehe Saucen)		Hühnerbrühe	12	Miesmuscheln, gefüllte gebackene	39	Seeteufel Culiacin	24
Eier-Knoblauch-Brot	74	Hühnerleber mit Sherryessig	80	Miesmuscheln in Gazpacho ...	38	Seeteufel mit Sardellensauce ...	24
Empanadas	41, 79	Hummer-Hähnchen-Spieße ...	21	Morcilla mit Tomaten und Knoblauch	87	Seeteufel-Schinken-Spieße ...	26
Fischfond	12	Jakobsmuscheln mit Limonen und gehobeltem Krebsfleisch	34	Mürbeteig	12	Sevilla	8, 10, 58
Fischkroketten	30	Jakobsmuscheln in Tomatensauce	35	Nierchen in Sherrysauce	90	Sherrysauce	90
Fleisch	84–93	Jamón Serrano	84	Öl:		Spargel-Salat-Tartes	53
Fleischbällchen mit Knoblauch und Tomaten	88	Kalbsbries in Knoblauch und Olivenöl	91	Chili	11	Sprotten, frittierte	20
Frittierte Kalmare	42	Kalmare, frittierte	42	Knoblauch	11	Sprotten, marinierte	19
Frittierte Sardinen	22	Kalmar-Empanada	41	Oliven	56	Stockfisch	23
Frittierte Sprotten	20	Kartoffeln	49–52	Orangensauce	92	Suppen:	
Garnelen, in Schinken gewickelt mit saurer Sahne	18	Kartoffelsalat mit Sardellen ...	51	Paellakroketten	73	Caldo Gallego	93
Garnelen und Krevetten ...	14–19	Käse	70–71	Paprika	65–67	Gazpacho	38, 44
Gazpacho	38, 44	Käse-Kartoffel-Kroketten	52	Patatas bravas	49–50	Knoblauch	46
Gefüllte Hühnerbrüstchen	78	Klippfisch (Stockfisch) mit grünem Paprika und Kartoffeln	23	Pilze	48	Tintenfisch	30–31
Gefüllte Kohlblätter	64	Knoblauchbrot	47	Räucherfisch-Mayonnaise und Knoblauchtoast	27	Tintenfisch mit Olivenöl und Paprika	31
Gefüllte gebackene Miesmuscheln	39	Knoblauchöl	11	Riesengarnelen, glasierte	16	Tintenfisch nach galizischer Art	30
Gefüllte grüne Paprika mit Chili-Minze	66	Knoblauchpaste	11	Riesengarnelen in Knoblauch	14	Tomaten	44–45
Gefüllte grüne Paprika mit Seehecht und Käse	67	Knoblauchpilze	48	Riesengarnelen mit Eiern und Sardellen	18	Tomatensalat mit mediterraner Vinaigrette	44
		Knoblauchsuppe	46	Ronda	7, 9, 58	Tortilla Española	72
		Knoblauchtoast	27			Vinaigrette, mediterrane	12
						Wachteln, gefüllte	82
						Wurst	87, 93
						Zucchini	62–63
						Zucchini mit Dill	63
						Zucchini, gefüllt	62