

ERLEBNISKOCHEN SPANIEN

MENÜ

Mandel-Safran-Cremesüppchen mit scharfen Geflügelklößchen und Knoblauchbrot

*

gegrillte, marinierte Mini Calmare, gebackene Mojo-Kartoffeln, scharfer Selleriesalat

*

Lammhüftsteaks in Rioja Jus mit Feigenkompott, gebackener Blumenkohl mit Rosinen und Mandeln, Auberginen-Tomaten Tortilla

*

Surf & Turf von Ibericoschwein und Jacobsmuschel, Orangen-Walnussauce, Sherryschalotten, Kräuterreis

*

Tarta Santiago (Mandeltorte), Crema Katalan als Eiscreme, Schokoladensahne

Mandel-Safran Cremesuppe

Zutaten für 6 Personen

400g gemahlene Mandeln, in einer Pfanne ohne Öl angeröstet
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
2 EL gehackte Petersilie
8 Scheiben trockenes Brot, vorzugsweise dunkles Brot in Würfeln
1 TL Kreuzkümmel
½ TL Safran
3 Schalotten fein gewürfelt
100 ml Olivenöl zum Andünsten

1 Glas trockener Weißwein
500 ml Gemüfefond
500 ml Sahne
Salz und Pfeffer frisch zerstoßen

Die Schalotten in Olivenöl andünsten, etwas Farbe bekommen lassen. Dann Knoblauch, Petersilie und Brot zugeben. Etwas anrösten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Fond und dem Wein ablöschen. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die restlichen Gewürze, Sahne und die Mandeln dazugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab aufmixen, abschmecken und servieren.

Knoblauchbrot

1 frisches Bauernstangenbrot, schräg in Scheiben geschnitten
1 Knoblauchknolle, vorzugsweise frisch
grobes Meersalz
Olivenöl um den Knoblauch zum Bepinseln

Backofen auf Grillstufe vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und mit dem Meersalz bestreuen. Die Knoblauchknolle quer durchschneiden mit Öl bepinseln und auf das Salz legen. Dann im Backofen 10 Minuten garen. Knoblauch raus nehmen und stattdessen die Brotscheiben auflegen. Die weichen Knoblauchzehen aus der Schale drücken, mit einer Gabel zerdrücken und dann auf die Brotscheiben streichen. Im Backofen kurz goldbraun rösten.

Scharfe Geflügelklösschen

Zutaten für 6 Personen

500g Geflügelschenkel mit Haut, Fleisch ausgelöst
1 halbe Chili ohne Kerne, gehackt
1 Eiweiß
1 Tl geräuchertes Paprikapulver
Salz und Pfeffer

Die Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer Farce verarbeiten. Mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen und in gesalzenem Wasser (vorher heiß werden lassen bis zur Kochstufe) etwa 10 Minuten ziehen lassen. Als Einlage zur Mandelsuppe verwenden.

Gegrillte Mini-Calmare

Zutaten für 6 Personen - pro Person 3-4 Stück

Marinade:

- 2 EL geriebene Zitronenschale
- 4 EL Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 4 EL gehackte Petersilie
- 1 EL süßes Paprikapulver
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

Die Marinade in einer Schüssel mischen und dann die geputzten Mini-Calmare darin einlegen. Mit Folie abdecken und im Kühlschrank 1-2 Stunden marinieren. Auf einer Grillplatte ca. 3-4 Minuten auf jeder Seite grillen und auf einem Backblech ablegen. Die restliche Marinade drüber geben und im Backofen bei 100 Grad bis zum Verzehr warmhalten.

Falls keine Calmare zu kaufen sind, ist das Gericht auch mit Mini Tintenfischen sehr köstlich. Diese müssen aber, falls nicht küchenfertig, sehr gründlich geputzt werden. Augen, Kauwerkzeuge und Innereien müssen entfernt werden.

Mojo_Kratoffeln

500g Kleine Kartoffeln

Kartoffeln in einer Schüssel mit Salz und Olivenöl mischen. Im Backofen bei 210° Grad Umluft garen. Ca. 20 Minuten. Dann in eine feuerfeste Form geben.

Mojo Sauce

- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Kümmel
- 1 TL süßes Paprikapulver
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL heißes Wasser

Die Zutaten in einem Messbecher mit einem Zauberstab aufmixen und vor dem Servieren über die kleinen Kartoffel geben.

Scharfer Selleriesalat

Zutaten für 6 Personen

- 1 Sellerieknolle, geschält
- 1 Staude Sellerie, waschen und in Stangen teilen
- 1 Schalotte in Würfeln
- 2 kleine Chilis, entkernt und in Würfel gehackt
- Salz und Pfeffer
- 2 EL körniger Senf
- 2 EL Weißweinessig
- 6 EL Olivenöl
- Zitronensaft zum Abschmecken

Die Sellerieknolle in Stücke schneiden und in einer Küchenreibe zu stiften verarbeiten. Ebenso den Staudensellerie. In einer Schüssel mischen und mit den übrigen Zutaten vermischen. Der Salat sollte mindestens 30 Minuten ziehen, da sich der Sellerie in der Vinaigrette gart. Zum Schluss kräftig abschmecken.

Lammhüftsteaks mit Rosmarinkruste & Rioja-Jus

Zutaten für 6 Personen

6 Lammhüftsteaks mit Fettdeckel

Kruste:

4 Scheiben Vollkorntoast

4 EL geriebenen Parmesan

2 EL kleingehackte Rosmarinnadeln

1 Knoblauchzehe feingehackt

Salz und groben Pfeffer

Sauce:

Je 1 Tasse Sellerie, Möhren, Porree und Zwiebeln klein gewürfelt

½ Tube Tomatenmark

Salz und Pfeffer

2 EL Honig

1 TL Kreuzkümmel zerstoßen

2 Knoblauchzehen kleingehackt

½ Flasche Rioja

½ Liter Wasser

Lammhüftsteaks sauber parieren (vom Fettdeckel und Sehnen befreien, für die Sauce aufheben). Mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Auf ein Backblech geben und im Backofen bei 180°C 15-20 Minuten backen. Aus den Zutaten für die Kruste eine Paste herstellen und die Lammsteaks damit bestreichen, wieder in den Backofen geben, auf Grill umstellen und bei Stufe drei, etwa 2-3 Minuten die Steaks gratinieren (überbacken).

Im Bratenansatz der Pfanne das Gemüse und die Fleischabschnitte scharf anbraten, die Gewürze dazugeben, dann das Tomatenmark. Gut vermischen, dann mit dem Rotwein ablöschen und dann das Wasser angießen. Einkochen lassen, dann durch ein Sieb passieren und wenn nötig mit Stärke, die in kaltem Wasser eingelöst ist, anbinden. Gut abschmecken.

Die Lammsteaks aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen, diagonal anschneiden und mit der Sauce servieren.

Feigenkompott

Zutaten für 6 Personen

12 reife Feigen
2 EL Rohrzucker
Saft von 1 Zitrone
abgeriebene Schale der Zitrone
1 Prise Salz
Granatapfelsirup
1-2 EL Rotweinessig

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Rotweinessig ablöschen. Feigenstücke hinzufügen, umrühren. Zitronensaft, Schale, Sirup und Salz zugeben. 1 Stunde auf kleiner Hitze köcheln lassen und dann abschmecken. Kalt werden lassen. Feigenkompott schmeckt sowohl zu Lammfleisch als auch zu süßen Speisen.

Gebackener Blumenkohl

Zutaten für 6 Personen

1 großer Blumenkohl, die Röschen ausgelöst und schöne Blätter
2 EL Bio Rosinen
3 EL Mandelstifte
Salz, Pfeffer und Muskat
1 TL Senf
4 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig
100ml Weißwein

Den Blumenkohl in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Aus Weißwein, Essig, Senf und den Gewürzen eine Vinaigrette aufschlagen. Backblech nehmen, Blumenkohl, Mandeln und Rosinen in eine Auflaufform füllen und mit der Vinaigrette beträufeln. Im Backofen bei 180 Grad Ober/ Unterhitze das Gemüse goldbraun backen. Zwischendurch immer wieder eine Garprobe machen, denn der Blumenkohl sollte nicht beim servieren zerfallen. In der Form das Gemüse vorsichtig mit der Vinaigrette vermischen und nochmal abschmecken.

Auberginen-Tomaten Tortilla

Zutaten für 6 Personen

- 4 große Pell-Kartoffeln, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 1 Große Aubergine, auf Grillplatte angeröstet, in Würfeln
- 3 große Fleischtomaten, ebenfalls angeröstet, Haut abgezogen und kleingeschnitten
- 4 Schalotten in Würfeln
- 2 Knoblauchzehen, grob zerhackt
- 1 Tl Thymian
- 6 Eier, in einer Schüssel aufgeschlagen
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 TL süßes Paprikapulver

Eine feuerfeste Pfanne, oder eine Pizzaform mit Backpapier ausgelegt. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, die Kartoffeln und Schalotten mit etwas Salz darin goldgelb braten. Dann Auberginen, Tomaten und den Knoblauch unterheben, 5 Minuten weiter garen. Die Masse in die vorbereitete Backform geben. Die Eier aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian und Paprika unterziehen. Die Eier gleichmäßig unter die Kartoffel-Pilzmasse rühren und im Backofen bei 180 °C stocken lassen. Eventuell die Hitze etwas erhöhen. Die Tortilla sollte goldbraun und knusprig sein. Nach Geschmack mit gehackter Petersilie bestreuen.

Surf & Turf vom Ibericoschwein
Zutaten für 6 Personen

800-900 Schweinerücken mit Knochen
12 Scheiben luftgetrockneten Serranoschinken
Salz und grober Pfeffer
6 ausgelöste Jacobs- oder Kammmuscheln
Zitronensaft und Schale einer Zitrone
Olivenöl und Butter zum Braten

150ml Weißwein
Saft einer Orange
1 EL gemahlene Mandeln
2 EL eiskalte Butter zum Aufmontieren der Sauce

Aus dem Schweinerücken 6 Koteletts schneiden, eine Tasche einschneiden, salzen und pfeffern. Jeweils 1 Muschel pfeffern, mit einer Scheibe Schinken umwickeln, mit Zitronensaft beträufeln und in die Tasche des Koteletts füllen. In einer Pfanne mit Öl und Butter goldbraun braten und auf einem Backblech im Backofen bei 180° Grad Umluft zu ende garen. Ca. 10 Minuten.

Den Bratensud mit Weißwein ablöschen, Orangensaft, Zitronenschale und Mandeln einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter reingeben und mit einem Schneebesen aufschlagen. Zum Schluss den Bratensud vom Backblech in die Sauce geben. Die Koteletts beim Servieren mit dem Sud beträufeln.

Crema Catalana Eiscreme

Zutaten für 6 Personen

200g Zucker

6 Eigelb

1 Stange Zimt

2 El Speisestärke

abgeriebene Schale von Zitrone, den Saft nur Tropfenweise verwenden wenn die Creme zu süß ist

½ L Vollmilch oder Hafermilch

Die Eigelbe mit 150g Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen.

Speisestärke, Zimt und Zitronenschale zufügen. Die Masse in einen Topf geben, die Milch angießen und die Masse unter ständigem rühren so lange erhitzen, bis die Creme zu stocken anfängt. Abkühlen lassen und in die Eismaschine füllen. Vor dem servieren, den restlichen Zucker auf die Eiscreme streuen und entweder unter dem Grill karamellisieren, oder mit dem Brenner schmelzen lassen.

Tarta Santiago

Galicische Mandeltorte

Teig:

200g Mehl 405

75g Zucker

100g Butter

1 Ei

eventl. Ein wenig Milch

aus den zimmerwarmen Zutaten einen Mürbeteig kneten, in Frischhaltefolie einschlagen und im Backofen 30 Minuten kühlen lassen

Tarteform vorbereiten indem man mit weicher Butter die Form ausstreicht und dann mit Paniermehl ausstäubt. Das erleichtert das auslösen der fertigen Torte.

Füllung:

4 Eier

250g Zucker

Schale einer Bio Zitrone

250g gemahlene Mandeln, angeröstet

1Msp Zimt

Eier und Zucker schaumig schlagen, dann die restlichen Zutaten untermischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf die Nudelrolle aufrollen und über die vorbereitete Form legen. Vorsichtig festdrücken und den Rand mit einem Messer abschneiden.

Füllung darauf verteilen und im Backofen bei 180°Grad ca. 30 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Die Torte trägt den Namen des Apostels Jacobus. Warum gerade diese Torte den Namen tragen darf, ist leider nicht überliefert. In Galicien trägt diese Torte immer stilet das Kreuz der Jakobsritter.