

Mallorquinische Tomaten-Knoblauchsuppe

Zutaten für 6 Personen

6 EL Olivenöl
3 Schalotten, in Würfeln
8 Knoblauchzehen, zerdrückt
8 Scheiben frisches Weißbrot, in Würfeln
4 große vollreife Tomaten, in Stücke geschnitten
400g Tomatenstücke
1 EL süßes geräuchertes Paprikapulver
1-2 Chilischoten, in Würfeln
1 Liter Gemüsebrühe
1/2 Liter Weißwein
5 Eier, verquirlt
Salz und Pfeffer
4 EL gehackte Petersilie

Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Brotkrümel darin goldbraun rösten. Die übrigen Zutaten bis auf die Eier und die Petersilie zugeben, dann mit dem Gemüfefond und dem Weißwein ablöschen. 30 Minuten köcheln lassen und abschmecken. Die verquirlten Eier zugeben und aufkochen lassen, nicht umrühren. Nach 3-4 Minuten vorsichtig mit einem Kochlöffel umrühren. Nochmal abschmecken. Mit der Petersilie garniert heiß servieren.

Viena Brot

Zutaten

1kg Mehl, Typ 405 oder Weizenvollkornmehl
1 Würfel frische Hefe
375ml warmes Wasser
1 TL gem. Kreuzkümmel
Je 1 TL Salz und Rohrzucker
2 EL Olivenöl
grobes Meersalz zum Bestreuen

Im „Viena“ wird das Brot täglich frisch gebacken. Je nach Laune kann man fein gewürfelte Sobrasada, gehackte Oliven, gebratene Zwiebeln und Knoblauch oder Kartoffel-Selleriepüree dazugeben.

Die Hefe, die Gewürze und das Olivenöl in das warme Wasser mischen und mit dem Mehl in einer Küchenmaschine verkneten. Zu einer Kugel formen und mit Mehl bestäubt in einer Schüssel an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Den Teig zu zwei Rollen formen und nochmals auf einem Backblech 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Teigrollen diagonal dreimal einschneiden, mit Wasser bepinseln und mit dem groben Meersalz bestreuen. In die Mitte des Ofens schieben. Nach 15 Minuten eine Tasse heißes Wasser auf den Backofenboden gießen, die Türe schnell wieder schließen. Nach 10 Minuten den Ofen auf 180°C herunter regeln und dann in ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Coca- Gemüsekuchen mit Paprika und Pata Negra

Zutaten für 10 Personen

1000g Mehl
1 Würfel frische Hefe
1 TL Zucker
100ml warmes Wasser
100ml warmer Orangensaft
100g Schweineschmalz
2 Eier

Zutaten zu einem glatten, weichen Teig verrühren und an einem Warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer glatten Kugel verarbeiten. Auf einem Backblech (mit Backpapier ausgelegt) den Teig ausrollen.

Belag

3 Gläser geröstete Paprikaschoten
8 EL Olivenöl
1 Bund glatte Petersilie, klein gehackt
4 Knoblauchzehen grob gehackt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
200g fein geschnittener und gezupfter Pata Negra

Die Paprikaschoten in einem Sieb abtropfen lassen. In der Länge zerteilen und auf dem Teig verteilen. Den Knoblauch darauf verteilen. Kräftig mit Salz und Pfeffer bestreuen und im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen. Kurz das Backblech herausnehmen und den gezupften Schinken auf dem Blech verteilen. Noch 5-10 Minuten weiterbacken. Rausnehmen und mit der Petersilie bestreuen, in Stücke teilen und servieren.

Empanadas

Zutaten für 6 Personen

500g Mehl
70g Puderzucker
½ TL Salz
2 Eier
50ml Orangensaft
100g Schmalz
Eigelb zum Bestreichen

350g Mehl mit den Zutaten zu einem Vorteig verarbeiten. Dann nach und nach das restliche Mehl unterkneten. 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig ausrollen und Kreise ausstechen.

Mangoldfüllung

1 Bund Mangold, fein geschnitten
1 Bund feingeschnittene Frühlingszwiebeln
Salz und Pfeffer
2 EL feingehackte Rosinen
5 EL geriebener Manchego
Olivenöl zum Andünsten

Mangold mit den Frühlingszwiebeln in Olivenöl kurz andünsten. Würzen und dann die Rosinen zufügen, abschmecken. Die Mangoldfüllung auf die Teigkreise geben und immer mit etwas Manchego bestreuen und dann zuklappen. Mit der Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C goldbraun backen. Zwischendurch mit dem Backpinsel mit einem Gemisch aus Öl und Wasser bepinseln.

Sobrasadafüllung

5-6 geräucherte Paprikawurstchen (auch Chorizo ist gut)
3 EL gehackte Petersilie
4 geröstete Paprikaschoten, fein gehackt
4 EL gehackte Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl
5 EL geriebener Manchego

Die Wurstchen in feine Würfel schneiden und mit dem Öl und den Kräutern kurz

in einer Pfanne dünsten. Dann mit dem Käse vermischen und die Teigkreise wie oben damit befüllen und backen.

Joghurt Dip

2 kleine Becher Naturjoghurt
1 TL geriebene Zitronenschale
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 TL Honig
gehackte Chilischote nach Geschmack

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und abschmecken.

Fischspießchen

Zutaten für 8 Personen

800g Fischfilet mit festem Fleisch (Zander, Wolfsbarsch, Seeteufel)

Vanillesalz und Pfeffer aus der Mühle

1-2 TL Zitronenschale

3-4 EL gehacktes Fenchelkraut

2 EL Olivenöl

Den Fisch in Würfel schneiden und diese auf Holzspieße stecken. Mit Olivenöl bestreichen und mit den Gewürzen einreiben. Entweder auf dem Grill oder in einer Pfanne mit wenig Fett ausbacken. Mit Fenchelgrün bestreuen. Dazu schmeckt die cremige Knoblauchmayonnaise.

Maurische Fleischspießchen

Zutaten für 8 Portionen

800g Kalbsfilet
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
½ TL Koriandersamen
½ TL Cayennepfeffer
2 TL Paprikapulver
6 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
8 Holzspieße

Das Fleisch in Faserrichtung in etwa 10 cm dicke Streifen schneiden und dann wellenförmig auf die Spieße stecken. Die Zutaten für die Marinade im Mörser zerstoßen und vermahlen, oder in der Küchenmaschine herrichten. Die Spieße damit dick bestreichen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Spieße auf dem Grill goldbraun rösten oder in einer Pfanne mit wenig Fett ausbacken.

Lamm

800g Lammfleisch aus der Keule, in Würfeln
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 EL Honig
3 EL gehackte Petersilie
1 TL gehackter Thymian
5 EL Frühlingszwiebeln, geschnitten
1 TL Sumach
1 Chilischote, geschnitten
1 EL Zitronenschale, gerieben
Salz und bunter Pfeffer aus der Mühle

Das Fleisch mit den übrigen Zutaten in einer Küchenmaschine grob bis mittelfein, je nach Geschmack, zerkleinern und pikant abschmecken. Die Fleischspießchen mit der Lammhackmasse ummanteln. Fest mit der Hand andrücken, dann entweder auf dem Grill oder in einer Pfanne mit wenig Fett braten.

Saucen & Dips

Knoblauchmayonnaise Mallorquin

250g mehlig kochende Kartoffeln
4 Knoblauchzehen
3 Eigelb
1 TL feiner Senf
½ TL feines Salz und 1 TL Zitronensaft
100ml mildes Olivenöl

Die Kartoffeln in Salzwasser garen und durch eine Kartoffelpresse geben. Eigelb mit dem zerdrückten Knoblauch und den Gewürzen mit dem Zauberstab aufziehen. Zum Schluss langsam das Olivenöl unterziehen. Dann unter die Kartoffelmasse geben. Kühl aufbewahren.

Mojo Sauce

2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 TL Kümmel
2 EL glatte Petersilienblätter
½ TL Kreuzkümmel
1 TL geräuchertes Paprikapulver
5 EL Rotwein
5 EL Olivenöl
2 EL Rotweinessig
Salz und Pfeffer
1 EL Honig
1 EL heißes Wasser

Knoblauch, Kümmel, Salz, Pfeffer, Honig, Paprikapulver und Rotwein in der Küchenmaschine eine Minute mixen. Dann in feinem Strahl Essig und heißes Wasser untermixen. Zum Schluss langsam das Olivenöl unterziehen.

Salsa Verde

2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Bund glatte Petersilie
2 EL Frühlingszwiebeln
2 EL Weißwein
Salz und Pfeffer

- 1 Eigelb
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Honig
- ½ TL Senfpulver
- 6 EL Olivenöl

Die Zutaten der Reihe nach in den Mixer geben und pürieren. Zum Schluss das Olivenöl dazugeben und abschmecken.

Salbitxada scharf

- 4 EL gemahlene geröstete Mandeln
- 2 rote Chilischoten
- 6 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 reife Tomaten, in Stücke geschnitten
- 2 EL glatte Petersilienblätter
- 2 EL Frühlingszwiebeln
- 1 EL Rotweinessig
- 1 EL Honig
- 1 EL Zitronensaft
- ¼ Liter Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zutaten der Reihe nach in den Mixer geben und gut pürieren. Abschmecken.

Salsa Vinaigretta

- 3 EL Frühlingszwiebeln
- 3 EL glatte Petersilie
- 3 EL Kerbel
- 3 EL Fenchelgrün
- 1 EL Kapern
- 1-2 Sardellenfilets
- 2 hartgekochte Eier, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Honig
- 2-3 EL Rotweinessig
- ¼ Liter Olivenöl

Die Zutaten der Reihe nach (ohne die Eier) im Mixer pürieren. Zum Schluss das

Olivenöl unterziehen. Dann abschmecken und die Eier unterheben.