

Rezeptideen

Spanischer Abend (06.07.14)

Pimientos del piquillo - Gefüllte Paprikaschoten

Zutaten für 10 Personen:

- 10 kleine Spitzpaprika
- 500g Bacalao (Stockfisch)
- 100g Kartoffelpüree
- 2 Knoblauchzehen
- 200ml Olivenöl
- 200ml Sahne
- 100ml Milch
- Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie



Zubereitung:

- Bacalao 24 Std. in Wasser einweichen, Wasser immer wieder wechseln
- Nach der Einweichzeit in kochendes Wasser geben und 5 Min. köcheln,
- nochmals 15 Min. im Kochwasser abkühlen lassen, dann herausnehmen, Haut und Gräten entfernen und Fleisch auseinanderzupfen
- Olivenöl erhitzen und Knoblauchzehen darin goldgelb braten, dann herausnehmen
- Bacalao dazugeben, und im Öl andünsten, dabei immer bewegen, bis der Fisch zerfällt und es ein Püree gibt
- Milch und Sahne dazugeben und zum Schluss Kartoffelpüree, immer weiter mit einer Holzspachtel rühren, bis es ein glattes Püree gibt
- Paprikaschoten mit Hilfe eines Spritzbeutels füllen und in einer Tonform im Ofen mit etwas Weißwein erwärmen
- Paprikaschoten mehlieren in Ei wenden und in Öl herausbacken

Quelle: Thomas Hohenschläger

Rezeptideen

Spanischer Abend (06.07.14)

Pulpo a la vinagretta - Krake in Vinaigrette

Zutaten für 10 Pers. :

- 1 Pulpo ca. 1,5kg
- 2 Zwiebeln
- je 1 Paprika rot u. grün
- 1 Salatgurke
- 2 Tomaten
- 150ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 50ml Sherryessig
- Lorbeer, Pfefferkörner, Rotwein



Zubereitung:

- Pulpo waschen
- Wasser mit einer 1/2 Zwiebel, Salz, Lorbeer, Pfefferkorn und Rotwein aufkochen, Pulpo hinein geben und weich kochen (ca. 1 Std. auf kleiner Flamme), heraus nehmen und abkühlen lassen.
- Nun den Zahn entfernen (sitzt in der Mittes des Kopfes, wo die Beine zusammenlaufen)
- Gemüse waschen, putzen, Gurken entkernen und alles in kleine Würfel schneiden
- Kalten Pulpo auch in ca. 1cm große Würfel schneiden
- Alles miteinander vermischen und mit Olivenöl, Sherryessig, Salz und Pfeffer marinieren.
- 2 Std. ziehen lassen
- Mit Petersilie bestreuen und mit Weißbrot servieren

Quelle: Thomas Hohenschläger

Rezeptideen

Spanischer Abend (06.07.14)

Escabeche de Atun - Eingelegter Thunfisch

Zutaten für 10 Personen:

- 1 kg Thunfischfilet ohne Haut
- 2 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 1/2 Sellerie
- 1 Lauch
- 1 Knolle Knoblauch
- 2 Lorbeerblätter, Thymian
- 500ml Olivenöl
- 200ml milder Weißweinessig



Zubereitung:

- Gemüse in Julienne schneiden und in viel Olivenöl mit dem Knoblauch, dem Lorbeer und Thymian weich dünsten, zum Schluss Essig zugeben und zwar auf 2 Teile Öl 1 Teil Essig, Marinade bei Seite stellen.
- Thunfisch in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern, mehlieren und in Olivenöl frittieren, sollte aber immer noch roh in der Mitte sein.
- In ein feuerfestes Gefäß geben und mit der Marinade begießen und im Ofen fertig garen.
- Wird in der Marinade aufbewahrt und darin serviert.

- Hält sich leicht eine Woche im Kühlschrank

Quelle: Thomas Hohenschläger

Rezeptideen

Spanischer Abend (06.07.14)

Gazpacho Andaluz- Kalte Gemüsesuppe

Zutaten für ca. 1,5l

- 1 kg reife Tomaten
- 1/2 Gurke
- 1/2 rote Paprikaschote
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Scheiben trockenes Weißbrot
- Salz
- 100ml Olivenöl
- Sherryessig nach Geschmack



Zubereitung:

- Gemüse waschen und Tomaten vierteln,
- Gurken schälen längs halbieren und entkernen, dann in Scheiben schneiden
- Paprika putzen und in grobe Stücke schneiden
- Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden
- Gemüse in eine Schüssel geben, Tomaten zuerst, dann den Rest
- Brot daraufgeben
- Olivenöl dazugiessen, dann Essig, Salz und Pfeffer
- Mit Wasser nicht ganz bedecken und ziehen lassen
- Im Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren, evtl. nachschmecken
- Als Beilage können Würfel von Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurke und Weißbrot getrennt serviert werden

Quelle: Thomas Hohenschläger

Rezeptideen

Spanischer Abend (06.07.14)

Truchas a la Navarra - Forellen nach der Art Navarras

Zutaten für 10 Pers.:

- 10 mittelgroße frische Forellen (schon vom Fischhändler ausnehmen lassen)
- 40 Scheiben Serranoschinken
- 5 Tomaten entkernt in Filets geschnitten
- 100g Butter
- 2kg Kartoffeln
- Frische Kräuter z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- 3 Bd. Lauchzwiebeln
- 200ml trockener Weißwein aus Navarra
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden
- Kartoffeln in Salzwasser al dente kochen
- Forellen filetieren und sorgfältig entgräten, dann die Fleischseite salzen und pfeffern
- mit gehackten Kräutern bestreuen und etwas Butter in Flocken darauf geben
- Immer 2 Filets mit der Fleischseite zusammen legen und in je 4 Scheiben Serranoschinken wickeln.
- Kartoffeln und Lauch mit den Tomatenfilets mischen, würzen und eine feuerfeste Form damit auslegen
- Forellen darauf legen, Weißwein angießen und mit Backpapier bedeckt 20 Min. bei 150°C im Ofen backen.
- Backpapier entfernen und nochmals 20 Min. offen backen
- Forelle schräg anschneiden und mittig auf dem Gemüsebett anrichten

Quelle: Thomas Hohenschläger

Rezeptideen

Spanischer Abend (06.07.14)

Crema Catalana

Zutaten für 10 Pers.:

- 0,7l Sahne,
- 0,2l Milch
- 10 Eigelb
- 150g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Orangen-
- 1 Zitronenschale



Zubereitung:

- Sahne, Milch und Hälfte des Zuckers mit Orangen- und Zitronenschale zum Kochen bringen
- Eigelb mit restlichem Zucker cremig schlagen
- Milch vom Feuer nehmen und Eigelbmischung in die Milch einrühren
- Durch ein Haarsieb passieren und in Portionsförmchen füllen
- im Wasserbad fertig garen ca. 1 1/2 Std bei 85°C
- Zum Servieren mit Zucker bestreuen und mit Bunsenbrenner karamelisieren
- Ergibt 10 Förmchen mit 12 cm Durchmesser

Quelle: Thomas Hohenschläger