

Viva España : Rezepte zur Chochete vom Freitag, 27. Oktober 2023 (Für 4 Personen)

Pintxos con atùn bonito :

Zutaten :

1 Dose Thunfisch

2 Essiggurken

Weisser Balsamico Essig

Olivenöl

Salatgewürz

Mayonnaise

1 Baguette

Kirschtomaten

Zubereitung :

Salatsauce zubereiten: 4 Esslöffel Essig und 8 Esslöffel Olivenöl mit Salatgewürz mischen.

Den Thunfisch abtropfen lassen, aus der Dose nehmen, in die Schüssel mit der Salatsauce geben und mit einer Gabel zerdrücken.

Essiggurken fein zerkleinern und in die Schüssel geben.

4 Esslöffel Mayonnaise dazugeben

Das Baguette in Scheiben schneiden

Die ganze Masse mit Stabmixer mischen und auf die Baguette-Scheiben verteilen.

Die Kirschtomaten halbieren oder in dünne Scheiben schneiden und die Pintxos damit verzieren.



Gazpacho andaluz :

Zutaten :

1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)

1 Gurke

1 rote Peperoni

1 Knoblauchzehe

1 kleine rote Zwiebel

6 Scheiben Toastbrot

2 Esslöffel Weissweinessig

4 Esslöffel Olivenöl

4 dl Gemüsebouillon

½ Esslöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung :

Gurke schälen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden.

rote Peperoni mit dem Sparschäler schälen, halbieren, Stielansatz und Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in Stücke schneiden.

3 Scheiben Toastbrot zerzupfen.

Alle Zutaten mit Essig, Öl, Bouillon und Tomaten in eine Schüssel giessen, fein pürieren, würzen/abschmecken und zugedeckt kühl stellen.

3 Scheiben Toastbrot klein würfeln, in einer Bratpfanne mit ein bisschen Öl rösten und beiseite stellen.

Suppe kurz vor dem Servieren aufrühren, in Suppenteller abfüllen und mit den beiseite gestellten Brotwürfeli garnieren.



Paella valenciana :

Zutaten :

2 Knoblauchzehen

2 kleine rote Zwiebeln

1 rote Peperoni

200 g Erbsen (tiefgekühlt)

250 g Paella- oder Risottoreis

300 g Pouletbrust

1-2 Chorizo

250 g Meeresfrüchte vorgekocht

800 ml Geflügelfond

1/2 TL Safranfäden oder 3 Briefchen

Pfeffer und Salz

Olivenöl

1 Zitrone

Zubereitung :

Pouletbrust in 1x1 cm Stücke schneiden, würzen, in der Bratpfanne mit Olivenöl kurz braten und beiseite legen

Chorizo in dünne Scheiben schneiden, kurz anbraten und beiseite legen

Meeresfrüchte aus der Packung nehmen, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und beiseite legen

Knoblauchzehen und kleine rote Zwiebeln schälen und alles in feine Würfel schneiden

Peperoni waschen, halbieren, Stielansatz und Kerngehäuse entfernen und in 1,5 cm große Stücke schneiden.

Knoblauchzehen, kleine rote Zwiebeln und Peperoni in der Paella-Pfanne mit genug Olivenöl kurz andünsten bis es duftet.

Paella- oder Risottoreis in der Paella-Pfanne mitdünsten lassen.

Geflügelfond langsam und mit stetem Umrühren dazugeben, ca. 25 Minuten kochen, bis Reis weich wird.

Kurz bevor Reis al dente ist, Erbsen und Safran dazugeben und gut umrühren

10 Minuten vor dem Servieren alle Zutaten begeben, komplette Paella aufwärmen und mehrmals gut rühren.

Jeden Teller mit einem Zitronenschnitz garnieren.



Crema catalana :

Zutaten :

4 dl Milch

3 EL Zucker

2 EL Maizena

3 frische Eigelbe

1 Bio-Orange

1 Päcklein Vanillezucker

2 EL grobkörniger Rohrzucker

Zubereitung :

Milch, Zucker, Maizena und Eigelbe in einer Pfanne mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Von der Orange die Schale mit einem Sparschäler abschälen und zusammen mit dem Vanillezucker begeben.

Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Sobald die Masse bindet, Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren.

Crema in die Förmchen/Tellerchen giessen und auskühlen lassen.

Crema zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen.

Zucker kurz vor dem Servieren gleichmässig auf der Crema verteilen, mit der Flamme des Bunsenbrenners caramolisieren.

