



TAPAS

habsburg**er**chuchi

club kochender männer ebikon

**Kochabend vom 3. November  
2015**

**mit Dani**

**Suppen**

-

**Tapas-Buffer**

-

**Dessert**

**EN GUETE**

## **Inhaltsverzeichnis**

### **Wissenswertes**

Seite 4

### **Suppen**

- Ajo blanco Seite 8
- Sopa boba Seite 9

### **Saucen**

- Aioli Seite 10
- Pasta de Aceituna Seite 10
- Salsa romesco Seite 11
- Mojo rojo Seite 12
- Mojo verde Seite 12
- Salsa de las Albondigas Seite 13

### **Kalte Tapas**

- Huevos rellenos Seite 14
- Eier- Knoblauchbrot Seite 14
- Berenjenas marinadas Seite 15
- Calabacin marinadas Seite 16
- Chorizo-Oliven-Brot Seite 17

### **Warme Tapas**

- Gambas en vino con ajo Seite 18
- Albondigas en salsa de Tomate Seite 19
- Manchegobällchen Seite 20
- Pimientos de Padron Seite 20
- Papas Arrugadas Seite 21
- Pinchitos morunos Seite 22
- Gefüllte Sepia Seite 23
- Tortilla Espanola Seite 24
- Champinones al Jerez Seite 25
- Chorizo frito con hierbas Seite 26
- Empanadas de atun Seite 27
- Champinones rellenos Seite 28

### **Dessert**

- Gato de almendra Seite 29
- Repapalos Seite 30

### **Bebidas**

- Barraquito Seite 31
- Carajillo Seite 31

## Ursprung des Tapas

Um die Herkunft der Tapas ranken sich mehrere Legenden. Eine davon bezieht sich auf die Herkunft des Wortstammes "tapa", was soviel wie Deckel bedeutet und von "tapar" (abdecken) kommt. In den andalusischen Schänken sollen die Gäste Brot- oder Käsescheiben als Deckel für ihre Sherry-Gläser verwendet haben, um den kostbaren Inhalt vor Fliegen und anderen Insekten zu schützen. Daraus entwickelten sich dann angeblich die kleinen Appetithäppchen.

Eine weitere Legende sagt, dass im 13. Jahrhundert der kastillische König Alfonso X. mehrere Tage im Bett verbrachte, um sich von einer Krankheit zu erholen. Auf Anraten seines Hausarztes trank er Wein und aß dazu nur kleinere Häppchen. Weil die Genesung so gut verlief, befahl der König den Wirten, zu Wein immer etwas zu Essen zu servieren.

Die dritte Theorie führt schließlich ganz praktische Gründe an: Im heißen Klima will man oftmals nichts schweres zu einem Getränk essen, sondern nur eine Kleinigkeit. Und so wurde in der Hitze reichlich getrunken und nur eine kleine Mahlzeit gereicht.

Welche Theorie nun richtig ist, man weiß es nicht. Wahrscheinlich steckt in allen ein klein wenig Wahrheit ...

## Tapas als Lebensart

Der Einfluss der verschiedenen Kulturen auf die Tapas-Rezepte reicht bis in die Römerzeit zurück. Später wirkten etwa die Mauren stark auf die spanische Kochkunst ein. Lebendig bleibt die Tapas-Kultur bis heute: sei es die französische Nouvelle Cuisine, die in der Nachkriegszeit die Tapas der Basken beeinflusste oder heute der japanische Einfluss mit Sushi-Gerichten. Tapas sind etwas sehr internationales und entwickeln sich stets weiter. Die vielen regionalen Facetten kommen stets hinzu: eine große Zahl Tapas gibt es nur in ganz bestimmten Regionen mit Zutaten, die nur dort zu finden sind.

Schon längst sind Tapas nicht mehr aus der spanischen und katalanischen Lebensweise wegzudenken. Lange hatten die Bars nur eine oder

zwei Tapas auf der Speisekarte, die heute traditionell immer noch mit Kreide auf Schiefertafeln geschrieben wird. Es entwickelte sich aber bald die *tapeo*, die gesellige Tour von einer Tapas-Bar zur nächsten. Wirklich betrunken ist dabei zum Glück kaum jemand - die kleinen Häppchen und die Bewegung zwischendurch helfen hier.

Die Speisekarten wurden im Lauf der Zeit immer länger. Eine fast logische Folge davon ist, dass auch die Tapas-Portionen größer wurden, die dann als *raciones* bezeichnet werden. Man findet nun oft Tapas und *Raciones* auf den Speisekarten. Auch die *Geselligkeit* wurde immer wichtiger: Der Verzehr von Tapas bekam einen gesellschaftlichen Charakter, wurde zu einem Treffen, bei dem man stundenlang zusammen sitzt und die verschiedensten Tapas genießt.

### **Tipps für die Zubereitung der Tapas**

Eine einfache Tapa bekommen Sie schon, wenn Sie einfach ein paar Oliven auf den Tisch stellen oder einen guten Käse in kleine Würfelchen schneiden und mit Zahnstochern aufspießen. Alles, was in kleinen mundgerechten Portionen serviert werden kann, eignet sich als Tapa - Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt, es gibt auch keine feste Regeln, aus was eine Tapa zuzubereiten ist.

Wenn Sie nur ein oder zwei Tapas als Vorspeise servieren wollen, ist die Tapas-Zubereitung recht einfach. Beachten Sie die angegebenen Zubereitungszeiten und richten Sie am besten schon vorher die Zutaten. Ideal als Vorspeise sind auch Tapas, die kalt serviert werden: So können Sie diese frühzeitig zubereiten und haben dann ausreichend Zeit für den Hauptgang.

Wollen Sie ein Tapas-Buffet veranstalten, bereiten Sie am Vortag schon jene Tapas zu, die länger mariniert werden. Machen Sie alle vorbereitende Arbeitsschritte schon frühzeitig und bereiten Sie die gleichen Zutaten für mehrere Tapasrezepte zu (z.B. Knoblauch schälen). Fangen Sie mit den kalten Tapas an und nutzen Sie die Zeiten, in der Zutaten mariniert werden, für andere Arbeitsschritte.

Ein Tapas-Buffet mit 10 oder mehr Gängen ist eine echte Herausforderung an die Organisation der Küche. Lassen Sie sich helfen - das ist einfacher und macht mehr Spaß!

Manche Tapas gibt es auch schon fertig zu kaufen. Gefüllte Oliven beispielsweise sind gekauft ebenfalls sehr lecker - und Sie gewinnen dadurch Zeit für die Zubereitung Ihrer anderen Tapas-Spezialitäten.

## **Getränke zu den Tapas**

Eigentlich müsste es ja heißen "Tapas zum Getränk", sind doch die Tapas ursprünglich Kleinigkeiten, die an der Bar zu einem Getränk gereicht wurden. Wie auch immer man das sehen mag: Zu einem Tapas-Essen passen hervorragend ein Glas Wein, trockener Sherry (Fino) - das Tapas-Getränk schlechthin - oder immer häufiger ein Glas Bier. Wenn Sie ein nichtalkoholisches Getränk bevorzugen, passt einfaches Wasser am besten. Die Katalanen und generell die Spanier bevorzugen Wasser ohne Kohlensäure.

Generell ist die Wahl des Getränkes auch regional unterschiedlich, so wird z.B. im Baskenland gerne Cidre getrunken, in Katalonien findet man neben Rotwein auch oft Weiß- und Roséwein, in Zentralspanien dann eher den Rotwein.

### **Tipp:**

Tapas sind relativ aufwendig herzustellen. Wenn man verschiedene Tapas macht, die bereits hergestellten im 80°C Ofen warm stellen. Ebenso kann man die Tapas im Voraus machen, im Kühlschrank kaltstellen und wenn die Gäste kommen, alle im 80°C warmen Ofen gut aufwärmen.

## Tipps für die Tapas-Küche

Vorräte, die Sie für Ihre Tapas-Küche anlegen sollten :

- Sherry
- Sherry-Essig
- Oliven im Glas (entkernt, gefüllt)
- Gewürze: Salz, Pfeffer (Mühle), Cayennepfeffer, gemahlene Kreuzkümmel
- Knoblauch
- Mehl
- Olivenöl
- Chorizo
- Bier, Wein (rot/weiß)
- Zahnstocher als Spieße
- Holzspießchen

Weitere Zutaten entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Rezept.

links :

[www.tapito.de](http://www.tapito.de)

[www.tapas.de](http://www.tapas.de)

[www.b-apps.net](http://www.b-apps.net)

[www.tapas.de](http://www.tapas.de)

[www.geocities.ws/juanitoskitchen](http://www.geocities.ws/juanitoskitchen)

# Suppen

## Ajo blanco (weisse Knoblauchsuppe)

- 5 Scheiben Toastbrot
- 6 Knoblauchzehen
- 500g blaue Trauben
- 200g Mandeln
- 6EL Olivenöl
- 4EL Weinessig
- Salz , Pfeffer



Toastbrot in Wasser einweichen. Inzwischen Knoblauch schälen. Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. Toast gut ausdrücken. Toastbrot, Mandeln, Knoblauch und Öl in einen Mixer geben und zu einer glatten Paste verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Essig würzen. Nach und nach 1 1/2 Liter kaltes Wasser zufügen. Dabei erneut gründlich durchmischen. Anschließend kalt stellen. Mit den Weintrauben servieren.



## Sopa boba (Mallorquinische Hühnersuppe)

- 1 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 getrocknete Tomaten
- 1/2 Suppenhuhn
- 200g Speck mit Schwarte
- 200g gemahlene Mandeln
- 3 Scheiben Brot



Suppengrün putzen bzw. schälen, waschen und grob zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Tomaten in Streifen schneiden.

Suppenhuhn waschen und mit dem Speck in einen großen Suppentopf geben. Suppengrün, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten zufügen. 2-2 1/2 l kaltes Wasser und ca. 2 TL Salz zufügen (alle Zutaten sollten bedeckt sein).

Alles aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 1 1/2 Stunden köcheln. Ab und zu den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Brot würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Brotwürfel darin unter Wenden 4-5 Minuten goldbraun rösten. Mit etwas Salz würzen, herausnehmen.

Huhn und Speck aus der Suppe nehmen und abkühlen lassen. Gemüse in der Suppe fein pürieren. Mandeln unterrühren und einmal kurz aufkochen.

Das Hühnchenfleisch von Haut und Knochen lösen und würfeln. Schwarte vom Speck schneiden und Speck klein schneiden. Mit dem Hühnchenfleisch in die Suppe geben. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gerösteten Brotwürfeln servieren.

## Saucen & Pasten

### Aioli `El Corso` (12 Portionen)

- 2 Gläser Mayonnaise
- 2 Knoblauchknollen
- 1EL Worcester Sauce
- 1EL Balsamico
- 1 Handvoll Petersilie gehackt
- Salz, Pfeffer, Zucker



Alle Zutaten in ein Gefäss geben. Den Knoblauch schälen und zur Mayo geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker nach Gefühl würzen.

Mit dem Stabmixer mixen bis der Knoblauch ganz fein ist. Im Kühlschrank etwa eine Stunde ziehen lassen.

### Pasta de Aceituna

- 200g entsteinte schwarze Oliven
- 2 Sardellenfilets
- 2 Knoblauchzehen
- 2 getrocknete Tomaten
- 1EL Kapern
- 3EL Olivenöl
- Thymian



Die Oliven mit den Sardellenfilets, dem Knoblauch, den Tomaten und den Kapern pürieren, dabei Olivenöl untermixen. Mit Thymian würzen. Varianten : mit getrockneten Tomaten oder Pinienkernen.

## Salsa Romesco

- 60g Mandelstifte
- 60g gemahlene Haselnüsse
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Scheiben Weissbrot
- 800g geschälte ganze Tomaten
- 2EL Weissweinessig
- 1TL Chiliflocken
- 2TL Pimenton de la vera (Piment d' Espelette)
- 2 Prisen Salz (fleur de sel)
- Olivenöl



Brot in Würfel schneiden, Knoblauch klein hacken. Die ganzen Tomaten aus der Büchse nehmen, ohne Saft.

In einer Bratpfanne die Brotwürfel und den Knoblauch mit etwas Olivenöl golden rösten und beiseite legen.

In der gleichen Pfanne ohne Öl die Mandeln und Haselnüsse sehr vorsichtig anrösten, danach im Mörser etwas zerstampfen.

Brot, Knoblauch, Mandeln, Nüsse und Tomaten in ein hohes Gefäss geben. Pimenton, Chili, Salz, Essig und 8 EL Olivenöl begeben und mit dem Mixer sämig mixen.

Min. 2 Stunden ziehen lassen.

## Mojo rojo (rote kanarische Sauce)

- 2 rote Peperoni
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL getrocknete ,zerstossene Chilis  
(ev. Sambal)
- 2 TL Salz
- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 EL Paprikapulver edelsüss
- 2 EL Rotweinessig (oder Balsamico)
- Olivenöl



Peperoni, Tomaten und Knoblauch klein schneiden. Zusammen mit Kreuzkümmel, Essig, Salz und Chili in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Schrittweise Olivenöl zugeben bis eine sämige Sauce entsteht.

## Mojo verde (grüne kanarische Sauce)

- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 Schuss Weissweinessig
- Olivenöl, Salz, Pfeffer



Knoblauch schälen und grob schneiden. Koriander und Petersilie abzupfen und klein schneiden.

Knoblauch in einem Mörser sehr gut zerstampfen .Koriander, Petersilie und Kreuzkümmel dazugeben und ebenfalls gut mörsern. Masse in eine Schüssel geben. Weissweinessig zugeben und dann das Olivenöl. Soviel Öl wie man Sauce will.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Salsa de las Albondigas

- 2 Zwiebeln
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 4 Lorbeerblätter
- 6g Fenchelsamen
- Pfeffer, Oregano , Chilischote



Gehackte Zwiebeln in reichlich Olivenöl anschwitzen. Bevor sie goldgelb sind, gehackte Tomaten, klein geschnittenen Knoblauch und gehackte Petersilie zufügen. Alles zusammen langsam erhitzen. Lorbeerblätter, ein bisschen spanischen Paprika (Chilischote), wenig Pfeffer und Oregano und 2-3 g Fenchelsamen zufügen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, etwas Weißwein dazugießen. (Gebratene Fleischbällchen dazu geben und 10 min. garen.)

## Notizen

---

---

---

---

---

---

---

---

---

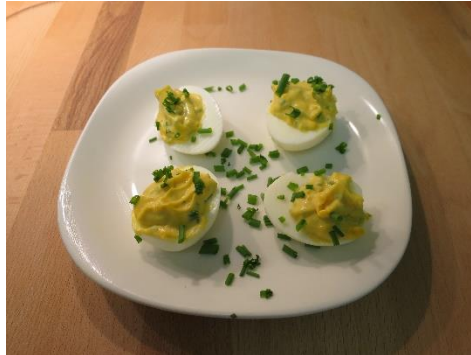
---

# Kalte Tapas

## Huevos rellenos (gefüllte Eier)

Für 4 Personen

- 4 gekochte Eier
- 2EL Mayonnaise
- 1TL Senf
- etwas Schnittlauch



Eier schälen und halbieren. Das Eigelb herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Schnittlauch klein schneiden und mit Mayo und Senf zum Eigelb geben.

Mit einem Löffel gut mischen und wieder in die Eier füllen.

Kühl halten bis zum servieren.

## Eier Knoblauch Brot

- 1 Baguette
- 2 Eier
- 2 Knoblauchzehen
- 2EL Rahm
- Salz, Pfeffer, Olivenöl



Eier, ausgepressten Knoblauch, Pfeffer und Salz verquirlen (reicht für ca. 10 Stücke).

Olivenöl erhitzen. Brotscheiben in der Eiermasse wenden und in der heißen Pfanne auf beiden Seiten bräunen.

Warm oder kalt servieren.

## Berenjenas marinadas (marinierte Auberginen)

2 Auberginen (ergibt ca. 20 Stück)

12 getrocknete Tomaten

1 Knoblauchzehe

2EL Sherry

Olivenöl, Salz, Pfeffer

ein paar Thymianzweige



Auberginen waschen, abtrocknen und quer in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Olivenöl, Salz und Pfeffer von Hand einreiben.

Die getrockneten Tomaten fein hacken.

Die Marinade in einer Schale aus 8 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel Sherry, getrockneten Tomaten, Thymianblättchen und ausgepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer zusammenmischen. Mit einem Löffel alles gut vermischen und zerdrücken.

Die Auberginen-Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und 20 Minuten bei 180°C mit Umluft backen.

Abkühlen lassen und danach von Hand mit der Marinade gut einreiben.

Min. 1 Stunde ziehen lassen vor dem servieren.

## Calabacin marinadas (Marinierte Zucchini)

1kg Zucchini (nicht zu gross)

8EL Aceto Balsamico

12EL Olivenöl

12 Knoblauchzehen

2TL scharfen Senf

2TL Honig

1TL Chilipulver oder Sambal Olek nach Geschmack

1TL Rosmarinnadeln frisch gehackt

Kräutersalz , Pfeffer



Gepressten Knoblauch in eine Schüssel geben und mit sämtlichen Zutaten, ausser Zucchini , gründlich vermischen.

Zucchini längs in ca. 0.5 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne oder auf dem Grill bei nicht allzu grosser Hitze auf beiden Seiten anraten. Sie sollten nicht zu dunkel werden.

In eine eckige Glasschüssel etwas von der Marinade geben, die gebratenen Zucchettischeiben legen und mit der Marinade bepinseln. So Schicht für Schicht weiter machen. Überschüssige Marinade am Schluss auf den Zucchini verteilen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Mindestens 4 Stunden marinieren lassen. Halten Sie im Kühlschrank 2-3 Tage. 1 Stunde vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen.



## Chorizo Oliven Brot

- 600g Mehl
- 1Pk. Backpulver
- 1TL Salz
- wenig Pfeffer
- 1,5TL Rosmarinnadeln fein gehackt
- 230g Chorizo ,in kleine Würfel
- 50g entsteinte schwarze Oliven, in feine Streifen
- 5dl Milch
- 2 Eier
- 3EL Weisswein
- 2EL Olivenöl



Mehl und alle Zutaten bis und mit Rosmarin in einer Schüssel mischen.  
Chorizo und Oliven darunter mischen.

Restliche Zutaten verrühren, zum Mehl geben, zu einem glatten Teig  
verrühren, in die vorbereitete Form füllen.

Form:

für eine lange Backform (35cm), gefettet, mit Paniermehl ausgestreut

Backen:

ca. 1 Std. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten  
Ofens. Herausnehmen, kurz abkühlen, auf ein Gitter stürzen, ausküh-  
len.

Lässt sich vorbereiten:

Brot 3 Tage im Voraus backen, in Folie verpackt im Kühlschrank auf-  
bewahren. Brot tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Auftauen in der  
Folie bei Raumtemperatur ca. 1/2 Tag.

## Warme Tapas

### Gambas en vino blanco con ajo (Gambas in Knoblauch-Weisswein-Sauce)

200g Scampi  
2 Knoblauchzehen  
2 Peperoncini  
50ml Olivenöl  
75ml Weisswein  
Salz , frische Petersilie



Scampi schälen, Darm entfernen, mit Küchenpapier abtrocknen.  
Knoblauchzehen halbieren und mit einem Löffelrücken flachdrücken oder pressen.  
Peperoncinini entkernen und klein schneiden.  
Petersilie hacken.

Knoblauch, Peperoncinini und Scampi mit dem Öl mischen und in einen feuerfesten Teller geben.  
Mit wenig Salz bestreuen.  
Im auf 200°C vorgeheizten Backofen gut 5 Minuten garen.  
Weisswein darüber giessen, leicht umrühren und weitere gute 5 Minuten garen.  
Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

## Albondigas en salsa de Tomate (Fleischbällchen)

700g Hackfleisch gemischt (ergibt ca. 50 bis 60 Stck.)

2 Eier

2 Knoblauchzehen

4 EL Paniermehl

1 Glas Arrabbiata

2 EL Tomatenpüree

1 Bund glatte Petersilie

1 dl Weisswein

Pfeffer , Salz , Paprikapulver



Hackfleisch in eine Schüssel geben , Knoblauch dazu pressen. Petersilie fein hacken und die Hälfte davon mit den Eiern und dem Paniermehl zum Fleisch geben. Alles gut durchmischen und mit Salz , Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen.

Aus dem Fleischteig wallnussgrosse Bällchen formen. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin bei mittlerer Hitze rundum Braun anbraten.

Fleischbällchen aus der Pfanne nehmen , Öl abgiessen. Tomatensauce , Tomatenpüree und Wein in die Pfanne geben und alles gut durchmischen.

Fleischbällchen dazu geben und 10 min. ziehen lassen. Anrichten und mit restlicher Petersilie bestreuen. Warm servieren.

Dazu passt Weissbrot

## Manchegobällchen

500g Manchego-Käse (gibt ca. 50 Stück)

2 Eier

4 EL Rahm

3 EL Mehl

6 EL Paniermehl

Olivenöl



Manchego in Würfel schneiden (1-2 cm). Mehl und Paniermehl mischen. Eier und Rahm verquirlen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Käsewürfel zuerst in der Ei-, dann in der Mehlmischung wenden und andrücken. Olivenöl erhitzen, Käse darin portionenweise goldbraun frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Nicht zu lange frittieren, Käse läuft aus.

## Pimientos de Padron

3-4 Pimientos pro Person

Olivenöl

Salz (Fleur de Sel)



Die Pimientos waschen und trocken tupfen. In einer Bratpfanne in Olivenöl allseitig und gut anbraten bis die Haut überall Blasen wirft. Nicht zu lange sonst werden sie schwarz.

Mit Salz bestreuen und servieren.

## Papas Arrugadas (Runzel-Kartoffeln)

600g kleine festkochende Kartoffeln  
2EL grobes Meersalz

Kartoffeln samt Schale in einer Pfanne mit Wasser knapp bedecken. Die Hälfte des Meersalzes zugeben. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen. Das noch vorhandene Wasser bis auf ca. 0,5 dl abgiessen. Restliches Meersalz zugeben. Pfanne mit den Kartoffeln nochmals auf den Herd stellen. Restliches Wasser verdampfen lassen. Pfanne dabei öfter rütteln. So werden die Kartoffeln mit einer weisslichen Salzschrift umhüllt.



## Pinchitos morunos (Maurische Hühnerspiesse)

- 8 Pouletbrüstli (8 Stücke/Brüstli)
- 2 Knoblauchzehen
- 6EL Olivenöl
- 1/2 Zitrone
- 1TL Korianderpulver
- 1TL Paprikapulver
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- Thymian, Salz, Pfeffer
- Holzspiesse



Das Fleisch in ca. 2-3cm grosse Würfel schneiden.

Knoblauchzehe fein hacken.

Eine Marinade aus Olivenöl, dem Saft der halben Zitrone, Koriander, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen.

Die Fleischwürfel gut mit der Marinade einreiben und dann stehen lassen. Am besten über Nacht.

Die marinierten Fleischwürfel sehr eng aneinander auf die Holzspießchen aufspießen (ca. 4 Würfel pro Spiesschen), so dass nach dem Grillen zwischen den Fleischwürfeln noch frische Marinade ist. Das macht den typischen Geschmack der Pinchitos aus.

Die Spiesschen von allen Seiten im Olivenöl anbraten.

Anstelle von Poulet kann auch Schweinefilet genommen werden.

## Sepia gefüllt mit Hackfleisch

- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 200g Hackfleisch gemischt
- 100g Champignons
- 1dl Rotwein
- 2 Gläser Arrabbiata
- 5 Sepias

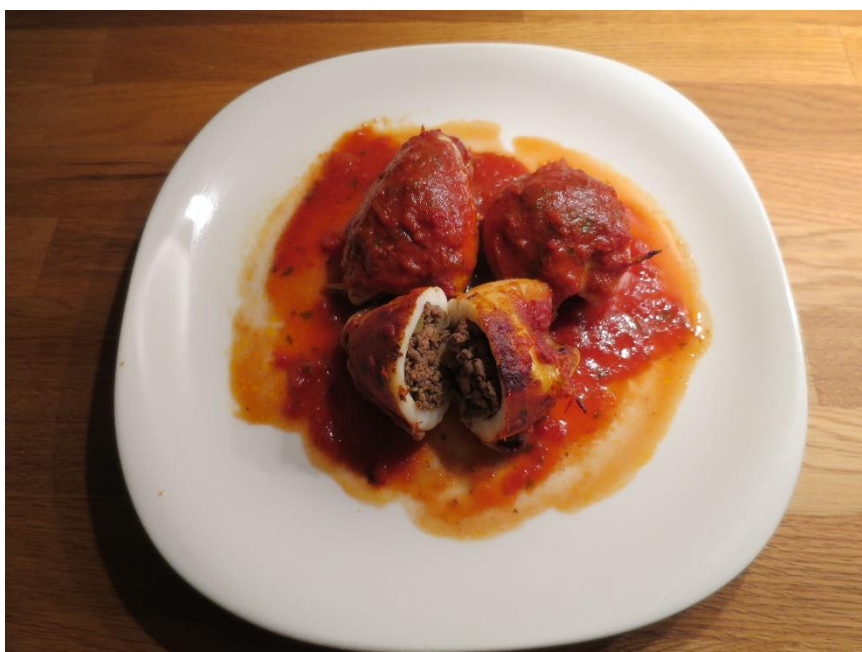
Zwiebeln und Knoblauch andünsten , Hackfleisch und zerkleinerte Champignons dazu geben und mitbraten.

Sud entfernen, mit Wein ablöschen und ein halbes Glas Tomatensauce dazugeben, etwas einkochen lassen.

Sepia's mit Fleischsauce füllen und verschliessen. Ca. 10 Min. auf beiden Seiten anbraten.

1 Glas Tomatensauce in ein Gratainform geben Sepia's dazulegen und mit restlicher Sauce übergiessen.

30 Min. im Backofen bei 120° fertig garen.



## Tortilla Espanola

(8 Portionen)

450g festkochende Kartoffeln  
4,5dl Olivenöl  
2 Zwiebeln  
2 Eier  
Salz, Pfeffer



Kartoffeln schälen und in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Waschen und gut abtrocknen - sie sollten möglichst ganz trocken sein. Zwiebeln schälen und klein hacken, mit den Kartoffeln mischen. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Wenn es heiß ist, die Kartoffel-Zwiebel-Mischung hineingeben. Ca. 20 Min. unter gelegentlichem Rühren im Öl garen, aber keinesfalls bräunen lassen. Sie sollten am Ende schön durch sein. Alles durch ein Sieb gessen. Kartoffeln wieder gut abtropfen lassen.

Inzwischen die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit dem Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln dazugeben und gut umrühren. Die Pfanne säubern und mit 2 EL Olivenöl auf den Herd stellen. Die Eier-Kartoffelmasse in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze solange stocken lassen, bis der Boden schön goldgelb ist. Dann wie einen Pfannkuchen vorsichtig wenden und die 2. Seite genauso garen.

Anschließend ca. 15 Min. ruhen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

Schmeckt warm und kalt!



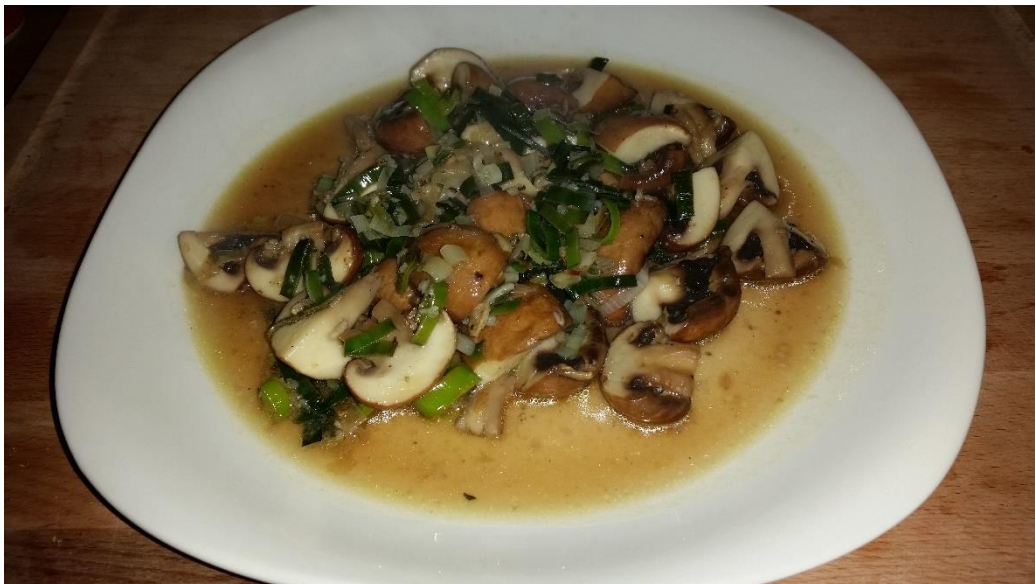
## Champignones al Jerez (Champignons in Sherry)

200g Champignons (ca. 30 Stück)  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
5EL Olivenöl  
1dl Sherry  
Salz, Pfeffer, frische Petersilie

Pilze rüsten. Stielende abschneiden. Frühlingszwiebeln klein schneiden (weiss und grün), Knoblauch und Petersilie klein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Frühlingszwiebeln darin glasig braten. Champignons zufügen und unter Rühren gut 5 Minuten anbraten.

Mit Sherry ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie untermischen.



## Chorizo frito con hierbas (gebratene Chorizowurst mit Kräutern)

1dl Rotwein

250g Chorizo-Wurst (**gibt ca. 30 Stück**)

1 Knoblauchzehen

1 Handvoll frische Kräuter

(Thymian, Rosmarin, Schnittlauch, Petersilie)

Die Wurst schälen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.  
Knoblauch und Kräuter klein hacken.

Die Chorizo in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze ohne zusätzliches Öl allseitig ca. 3 Minuten unter ständigem Rühren anbraten.

Mit Rotwein ablöschen und einkochen.

Den gepressten Knoblauch und die Kräuter untermischen und ca. 2 Min, bei noch geringerer Hitze mitdünsten.



## Empanadas de atun (Teigtaschen mit Thunfisch)

300g Blätterteig (gibt ca. 16 Stück)

150g Thunfisch Nature

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1/2 Peperoni

1/2 reife Tomate

1 Ei

1 Bund Petersilie

Pfeffer , Olivenöl



Den Fertigteig auspacken und mit den Händen noch etwas vergrössern.  
Z.B. mit einem Glas 16 ca. 8cm grosse Scheiben ausstechen.

Die Füllung herstellen:

Zwiebel, Peperoni, Knoblauch und Petersilie klein hacken. Die halbe Tomate in kleine Stücke schneiden.

In der Bratpfanne mit Olivenöl Zwiebel, Knoblauch und Peperoni ca. 5 Minuten andünsten.

Dann den Thunfisch unterrühren und gut zerstampfen und danach die Tomatenstücke. Gut mischen und bei kleiner Hitze 10...15 Minuten köcheln, bis die Tomaten zerfallen sind. Gegen Schluss Pfeffer und Petersilie untermischen.

Das Ei trennen.

Die Teigscheiben auslegen und mit einem Teelöffel die Füllung in der Mitte aufbringen .Die Scheiben rund um die Füllung mit Eiweiss bestreichen und dann umklappen und mit einer Gabel die Naht zudrücken. Mit einem Pinsel die Empanadas auf der oberen Seite mit Eigelb bestreichen. Im Ofen bei 170°C ca. 25 Minuten backen. In der zweiten Hälfte einmal wenden.

Tipp : Anstelle von Peperoni und Tomate Sugo Arrabbiata nehmen.

## Champiñones rellenos (Gefüllte Champignons)

- 500g grosse Champignons
- 200g Serranoschinken
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Creme fraiche Kräuter
- 3EL Rahm
- 250g Manchego gerieben
- Olivenöl



Die Champignons säubern und die Stiele entfernen.

Zwiebeln, Knoblauch, Serranoschinken und die Stiele sehr klein schneiden. Alles zusammen kurz in der Pfanne anbraten, Creme Fraiche dazugeben. Gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 100g Manchego untermischen.

Die Champignons mit der Masse füllen und in eine gefettete Auflaufform geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 180 Grad 20-30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

## Dessert

### Gato de almendra (Mallorquinischer Mandelkuchen)

8 Eier  
1Pk. Vanillezucker  
250g Zucker  
300g gemahlene Mandeln  
1TL Zimt  
30g ganze Mandeln  
1 Zitrone  
1 Orange  
Puderzucker , Butter



Ofen vorheizen (175°C/Umluft: 150°C). Eine Springform (26 cm Ø) mit Butter fetten. Eier trennen. Eigelb, Vanillezucker und Zucker cremig rühren.

Gemahlene Mandeln, abgeriebene Zitronen- und Orangenschale und Zimt unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Mandelmasse in die Form streichen. Im heißen Backofen 50-60 Minuten backen. Nach ca. 50 Minuten mit einem langen Holzspieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Bleibt noch zäher Teig am Spieß kleben, den Kuchen weitere 5-10 Minuten backen (nicht länger, sonst wird der Kuchen zu trocken). Evtl. die letzten 5 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu braun wird.

Zwischendurch die Mandelkerne grob hacken. In einer kleinen Pfanne unter Wenden braun rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen. Springformrand vorsichtig lösen. Auskühlen lassen und vom Formboden lösen. Kuchen mit reichlich Puderzucker bestäuben und mit den gerösteten Mandeln bestreuen.

Geht auch mit langer Form 35cm.

## Repapalos

- 1/2l Milch
- 5EL Milch
- 100g Zucker
- 1-2 Zimtstangen
- 1 Stück Orangenschale
- 400g Weissbrot (vom Vortag)  
oder 200g Semmelbrösel
- 6 Eier
- 1l Öl
- Zimt zum Bestäuben



1/2 l Milch, 50 g Zucker, Zimtstangen und Orangenschale in einem Topf einmal kurz aufkochen. Abkühlen lassen.

Brot entrinden und reiben oder mahlen. 200 g Brotbrösel mit Eiern, 50 g Zucker und ca. 5 EL Milch zu einer dicklichen Masse verrühren.

Öl in einer tiefen Pfanne oder einem weiten Topf auf 180°C erhitzen. Aus der Masse mit 2 Esslöffeln ca. 18 Klößchen formen und portionsweise im heißen Öl 4-5 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Milch nochmals kurz erhitzen. Die Repápalos hineingeben und alles auskühlen lassen. Repápalos samt Milch in Schälchen anrichten und mit Zimt bestäuben.

# Bebidas

## Barraquito

- 1 Espresso
- 1 Prise Zimt
- 1 Schuss Likör 43
- Kondensmilch
- Aufgeschäumte Milch
- Abgeriebene Zitronenschale



Eine Schicht Kondensmilch in ein Glas geben. Über einen Löffel den Likör als zweite Schicht dazugeben. Wieder über den Löffel den Espresso dazugeben(dritte Schicht).

Milchschaum darüber geben und mit etwas Zimt und der geriebenen Zitronenschale bestreuen.

## Carajillo

- 45ml Espresso
- 30ml Spanischer Brandy
- 1TL Zucker



Brandy mit Zucker in ein kleines Glas geben. Menge mit der Dampfduse der Kaffeemaschine erhitzen. Den erwärmten Brandy anzünden.

Mit einem Espresso den brennenden Brandy ablöschen.

