

Patatas bravas

(frittierte Kartoffelwürfel mit scharfer Soße)

Zutaten:

500 g Kartoffeln (vorw. festkochend)
100 g Schmand
150 g Tomatenfruchtfleisch, oder passierte Tomaten
2 EL Olivenöl
1 Zehe Knoblauch
Salz und Pfeffer
Chili (z.B. Jalapeno)
Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, dann in Würfel mit einer Kantenlänge von ca. 10 bis 15 mm schneiden. Dazu zuerst die Kartoffeln der Länge nach in Scheiben, dann diese Scheiben quer in Streifen schneiden und schließlich die Streifen zu Würfeln verarbeiten. Die Würfel werden unter kaltem Wasser solange abgespült, bis die anhaftende Stärke vollständig weg ist und das Wasser klar abfließt. Dadurch kleben sie beim Braten nicht zusammen. Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, die abgetropften, rohen Kartoffelwürfel hineingeben und unter häufigem Schwenken bei mittlerer Hitze braten. Die Kartoffelwürfel so lange garen, bis sie eine gleichmäßige goldbraune Farbe erhalten. Während die Kartoffeln braten, die Soße zubereiten: etwas Olivenöl erhitzen, die Knoblauchzehe hineinpressen und fein geschnittene Chilischote hinzugeben. Das Ganze kurz anschwitzen lassen. Schmand die Tomaten hinzufügen, weitere 5-7 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend über die gebratenen Kartoffeln geben.

Pimientos de Padrón

(in Olivenöl gebratene, mit grobkörnigem Salz gewürzte Paprikaschoten)

Zutaten:

200 g Paprikaschoten, Pimientos de Padron
Olivenöl
Grobes Meersalz, Fleur de Sel

Zubereitung:

Die Paprika waschen, Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Paprika darin rundum anbraten bis die Haut Blasen wirft, ein paar dunkle Stellen schaden nicht. Auf einem Teller anrichten, mit Fleur de Sel bestreuen und sofort servieren. Da die Paprika beim Braten stark spritzen, ist es von Vorteil, zum Braten einen höheren Topf statt einer Pfanne zu nehmen.

Pinchos morunos

(marinierte Fleischspießchen, Lamm & Hähnchen)

Zutaten:

400 g Lamm- & Hähnchenfleisch, mager, in ca 2 cm große Würfel geschnitten
100g Gemüse (Zwiebeln, Paprika etc.) in ca 2 cm große Würfel geschnitten
3 EL Olivenöl
2 EL Essig (Weißweinessig)
1/4 TL Paprikapulver, edelsüß
1/4 TL Paprikapulver, rosenscharf
2 EL Petersilie, fein geschnitten
Salz und Pfeffer
Holz- oder Metallspieße

Zubereitung:

Sämtliche Zutaten außer den Fleischwürfeln, Gemüse Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Das Fleisch mit der Marinade einreiben und 48 Std. ziehen lassen. Die Fleischwürfel und das Gemüse abwechselnd auf die Spieße stecken. Bei starker Hitze von jeder Seite 4 - 5 Min. grillen/braten, bis das Fleisch rundherum schön gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und servieren.

Dátiles con Bacon

(Datteln im Speckmantel)

Zutaten:

12 Scheiben Schinkenspeck, geräuchert
24 Datteln, getrocknet, entkernt
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Die Speckscheiben halbieren. In jede Speckscheibe 1 Dattel einwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Das Olivenöl mit den zerdrückten Knoblauchzehen bis kurz vor dem Rauchpunkt erhitzen. Den Knoblauch entfernen und die Datteln anbraten, bis der Speck goldbraun ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

Cebollas rojas caramelizadas con queso de cabra
(Karamellisierte rote Zwiebeln mit Ziegenkäse)

Zutaten:

100 g Ziegenfrischkäse (z. B. Picandou)
3 rote Zwiebeln
1 EL Pflanzenöl
2 EL Balsamico aceto
40 g brauner Rohrzucker

Zubereitung:

Den Zucker in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen. Grob (in ca. 1cm große Würfel) geschnittene Zwiebeln hinzufügen und weitere Minute mitschwitzen. Balsamico zugeben. Etwa 10 Minuten schmoren lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist.

Gambas al ajillo
(Gebratene Garnelen in Olivenöl mit Chili und Aioli)

Zutaten:

500 g Gambas, küchenfertig
Knoblauch
2 Chilischote
Olivenöl
Salz und Pfeffer
Evtl. Zitrone oder Limone
1 Bund Petersilie, fein geschnitten
Aioli:
2 Eigelb
4 Knoblauchzehen
1 TL Senf
1 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Rapsöl nach Bedarf

Zubereitung:

Chilischote entkernen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Etwas Knoblauch, Chili und Gambas hineingeben und 2 Min. scharf anbraten. Würzen und vor dem Servieren die Petersilie darüber streuen.

Aioli: Bis auf das Öl alle Zutaten in einen Mixer geben und durchmischen. Anfangs das Öl tropfenweise zugeben, dann langsam zugießen, bis eine homogene Masse entsteht. Bis zum Verzehr kühl stellen.

Paella

Zutaten:

300 g Hühnerbrust, gewürfelt
Jeweils ½ Paprikaschote (rot, gelb, grün)
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
120 g Garnelen
200 g Tintenfische
200 g Fischfilets
120 g Reis
Gemüsebrühe
1 Prise Safran
100 g Erbsen
100 g Mais aus der Dose
Olivenöl
1 Zwiebel, klein gewürfelt
200 g Miesmuscheln
Weißwein
1 Zitrone, in Spalten geschnitten
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zutaten würfeln, das Fleisch sollte etwas größer als das Gemüse sein. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Hühnerfleisch anbraten und danach Zwiebeln, Knoblauch und die Paprika dazugeben, bis die Zwiebeln glasig werden. Danach den Reis dazugeben, kurz mitbraten und schließlich mit etwas Brühe auffüllen. Safran hinzufügen. Während das Ganze langsam vor sich hin köchelt, die Muscheln in etwas Wein und Brühe dünsten, bis alle aufgegangen sind (die geschlossenen bitte wegwerfen). Die Tintenfischtuben in feine Ringe schneiden und scharf anbraten, genauso wie die Garnelen und das Fischfilet. Nach ca. 20 min. ist der Reis durch und man kann alle anderen Zutaten hinzugeben und durchmengen. Am besten nochmal Alufolie darüber breiten und 15 min. ziehen lassen. Zum Schluss werden die Muscheln am Rand ausgelegt, genauso wie einige Zitronenspalten.

Pan con tomate

(mit Tomatenfruchtfleisch, Knoblauch und Olivenöl bestrichenes getoastetes Weißbrot)

Zutaten:

Brotgrundrezept:

175 ml Wasser

350 g Mehl

20 g Hefe

10 g Olivenöl

10 g Zucker

10 g Salz

Für den Belag:

2 Knoblauchzehen

2 Tomaten

Olivenöl

Zubereitung:

Brot:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Die Hefe in die Mulde bröckeln und mit dem warmen Wasser und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Diesen ca. 15 Minuten gehen lassen. Dann Öl, Zucker, Salz und alle anderen Gewürze hinzufügen und alle Zutaten zu einem elastischen Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Platz weitere 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig kurz durchkneten und zu einem Brotlaib formen. einem Geschirrtuch abgedeckt noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und das Brot ca. 20 - 25 Minuten backen (bis es schön goldbraun sind).

Anschließend wird das Brot in Scheiben geschnitten und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl angeröstet.

Belag:

Die gerösteten Brotscheiben mit Knoblauch abreiben. Dann mit den halbierten Tomaten abreiben, bis sich eine schöne rote Tomatenschicht gebildet hat (das geht nur mit wirklich reifen Tomaten). Die Brote mit etwas Olivenöl beträufeln und mit etwas grobem Meersalz abschmecken.

Guten Appetit!

Jamón Serrano
(Serrano-Schinken)

Zutaten:

100 g Serrano-Schinken

Zubereitung:

Den Serrano Schinken dünn aufschneiden und perfekt passend zu dem Pan con tomate, servieren.

Cerdo ibérico con calabacín, puré de patatas
(Iberisches Schwein auf tomatisierten Zucchini, Karoffelstampf)

Zutaten:

300 g Iberisches Schwein, Rücken oder Filet
2 Zucchini
2 Tomaten
Petersilie, Thymian (gezupft), fein geschnitten
200 g Kartoffeln, mehlig kochend
50 g Olivenöl
Knoblauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für den Stampf die Kartoffeln und Knoblauch klein schneiden und zusammen im Salzwasser kochen. Die Kartoffeln und den Knoblauch abseihen und mit einem Kartoffelstampfer unter Zugabe von Olivenöl zerdrücken. Nachschmecken, falls nötig. Die Zucchini und die Tomaten in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In etwas Olivenöl weich schmoren. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten, so dass das Fleisch noch schön saftig ist. Anschließend das Fleisch auf den Stampf mit den Zucchini servieren.

Boquerones fritos **(Gebratene Sardellen)**

Zutaten:

200 g Sardellenfilets, frisch
Salz, Pfeffer
Olivenöl
2 Zehen Knoblauch, kleingeschnitten
2 EL Petersilie, kleingeschnitten

Zubereitung:

Man entfernt Kopf, Innereien und Gräten. Nachdem der Kopf entfernt ist, Rückgrat gegen Schwanz ziehen. So entstehen zwei Filets. Waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehlieren und in einer heißen Pfanne mit reichlich Öl braten. Mit fein geschnittener Petersilie dekorieren.

Crema Catalana **(Vanille-Crème mit Karamellsauce)**

Zutaten:

Crema Catalana:
100 g Zucker
335 g Sahne
200 g Milch
70 g Eigelb (ca. 4 – 5 Stück)
100 g Vollei (ca. 2 Eier)
1 Vanilleschote
Karamellsauce:
200 g Zucker
Wasser

Zubereitung:

Crème: Milch, Sahne und das Mark einer Vanilleschote in einem Topf aufkochen, anschließend vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen. Eigelbe, Vollei und Zucker zu einer schaumigen Masse verrühren. Ei-Zucker-Masse mit dem etwas abgekühlten Sahne-Milch-Gemisch vermengen und in kleine Schalen abfüllen. Fettpfanne des Backofens mit 1 cm Wasser befüllen und die Crème im Wasserbad bei 90 – 100 C° stocken lassen. Vor dem Verzehr abkühlen lassen.

Karamellsauce: 200 g Zucker in einem Stieltopf vorsichtig unter ständigem Rühren schmelzen und leicht anbräunen lassen. Anschließend vom Herd ziehen und mit etwas heißem Wasser vermengen. Erneut aufkochen lassen, bis die Karamellsauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat.