



CHOCHETE VOM 29.09.2006

Menue Español

Apertivo

*

Crema de Gambas

*

Ensalada Catalana

*

Zarzuela de pescado

Espinacas con pasas j piñones

Arroz secado al horno

*

Crema Catalana

Weine: Weiss: Marques de Riscal, Rueda

Rot: Fortius Reserva, Navarra

Kaffee: Carajillo



Apertiv

für 8 Personen:

Albondigas

Zutaten :

60 g	Mandelstifte
100 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1	Chilischote
3-4 El	Olivenöl
100 g	Datteln
400 g	Hackfleisch halb und halb
1	Ei
1	Ei Senf
1 Limette	abgeriebene Schale

Zubereitung :

Mandeln ohne Fett rösten.
Zwiebeln, Knoblauch, Chili fein würfeln. In Öl glasig braten. Zu den Mandeln in eine Schale geben.
Datteln entkernen, fein würfeln und mit Hackfleisch und Ei in die Schüssel geben. Alles verkneten, mit Senf, Limettenschale, Salz und Pfeffer würzen.
Kleine Bällchen formen und in Olivenöl scharf und kross braten.

Gambas al ajillo

Zutaten :

500 g	geschälte Gambas
4 EL	Zitronensaft
2 EL	trockener Sherry
6	Knoblauchzehen
1 dl	Olivenöl
1 Bund	Petersilie
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung :

Die Gambas unter fließendem kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. In eine Schüssel geben, mit Zitronensaft und Sherry begießen und im Kühlschrank etwa 30 Minuten marinieren.
Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Gambas abtropfen lassen und 5-6 Minuten mitbraten (sie sollen kochen). Petersilie waschen, fein hacken und den grösseren Teil darunter ziehen. Kurz mitdünsten.
Die Gambas in vorgewärmte Tonpfännchen verteilen, salzen und pfeffern, mit der restlichen Petersilie garnieren und sofort heiss servieren.

Tortilla española

Zutaten :

500 g	500 Kartoffeln
1	Zwiebel
4	Eier
1 dl	Olivenöl
	Salz

Zubereitung :

Gewaschene und geschälte Kartoffeln in Würfel schneiden und salzen. Geschälte Zwiebel in Würfel schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln in Öl durchbraten. Eier schlagen und leicht salzen. Kartoffeln vom Feuer nehmen, Eier und Öl dazugeben. Ca. 5 Minuten braten, wenden und andere Seite ebenfalls ca. 5 Minuten braten.



Crema de Gambas

für 8 Personen:

Crema de Gambas



Zutaten :

500 gr.	Gambas
1,5 Lt.	Fischbouillion
120 gr.	Butter
2 dl.	Vollrahm
1	Karotte
1	Zwiebel
3 dl.	Trockener Weisswein
2 El	Brandy
2 El	Maizena
2 El	Tomatenpüree
½ Bd.	Peterli
	Salz / Pfeffer

Zubereitung :

Gambas schälen und Darm entfernen.

Hacken der Zwiebeln und der Karotte Andünsten mit Butter unter kleinem Feuer während 10 Min. Mit Brandy ablöschen und flambieren.

Aufgiessen des Weines und unter grossem Feuer den Wein auf die Hälfte reduzieren.

Danach die Gambas dazugeben und leicht kochen lassen. (Entnehmen: Gambas für die Dekoration)

Jetzt kommt das Tomatenpüree und die Fischbouillion dazu. Ca. 5 Min. kochen, danach im Mixer pürieren.

Maizena mit kaltem Wasser auflösen und der Suppe beifügen, 10 Min köcheln lassen (bis die Suppe leicht eingedickt ist).

Mit den nötigen Gewürzen abschmecken.

Zuletzt den Rahm unterziehen und nicht mehr kochen lassen.

Mit Rahm, Peterli und den Gambas dekorieren.



Ensalada Catalana

für 8 Personen:

Zutaten :

1 St.	Eisbergsalat
1 Bd.	Radieschen
2-3 St.	Frühlingszwiebeln
2 St.	Roter Peperoni
Einige	Grüne und schwarze Oliven
4 St.	10 Min. Ei
4 St.	Tomaten
1 Dose	Sardinen
6 Tr.	Beinschinken
6 Tr.	Chiorizzo



Zubereitung :

Eisbergsalat waschen und in mundgerechte Stücke zerreißen.

Radieschen waschen und zur Dekorblume aufschneiden.

Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben (Ringli) schneiden.

Peperoni; Tomaten waschen und in dünne Streifen schneiden.

Ei, Schinken in Scheiben und Steifen schneiden.

Alles auf dem Teller anrichten.

Sauce: Essig, Olivenöl ca. 1 : 3, Salz und Pfeffer mischen und darübergießen.



Zarzuela de pescado

für 8 Personen:



Zutaten :

8 Tr.	Rape (Seeteufel)
6 Tr.	Merluza (Seehecht)
400 gr.	Calamares
400 gr.	Sepia
12 St.	Gambas (Garnelen)
12 St.	Mejillones (Miesmuscheln)
	(Total ca. 250 - 300 g Fisch pro Person)
Ca. 200gr.	Weissmehl
2 St.	Zwiebeln
400 gr.	Geschälte Pelati in Dose
	Fischbouillion Olivenöl Knoblauch Peterli Salz / Pfeffer

Zubereitung :

Alle Fische leicht unter fliessendem kaltem Wasser spülen, salzen und pfeffern. ½ Std. ziehen lassen.

Danach im Weissmehl wenden und im heissen Olivenöl fritieren. Wenn alles eine gute gelbliche Farbe hat, muss der Fisch aus der Bratpfanne genommen werden und in eine grossflächige Pfanne arrangiert werden.

In der Bratpfanne wird die in kleine Stücke geschnittene Zwiebel gebraten bis auch diese eine schöne gelbe Farbe hat. Danach werden die Pelati aus der Dose dazugegeben und leicht kochen gelassen. Jetzt kommt ein Schuss trockener Weisswein dazu und alles wird auf starkem Feuer gut reduziert.

Ca. 2 dl Fischbouillion dazugeben und ca. 20 min. kochen lassen.

Diese (Sofrito) Sauce über den vorbereiteten Fisch giessen.

Peterli fein hacken, Knoblauch pressen, beides mit ein bisschen Sauce vermischen und über die Fischpfanne verteilen.

Danach das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pfanne im vorgeheizten Backofen 20 Min. bei 180 °C fertig kochen.



Espinacas con pasas j pinones

für 8 Personen:

Zutaten :

500 gr. Blattspinat (tiefgefroren)
(2 kg) Blattspinat frisch

1 dl Olivenöl

300 gr. Weinbeeren

30 gr. Pinienkerne

Salz / Pfeffer

Zubereitung :

Weinbeeren und Pinienkerne in kaltes Wasser einlegen und 1 Std. stehen lassen.

Spinat kochen. Danach über einem Sieb ausgießen und mit kaltem Wasser abspülen. (grüne Farbe behalten)

Blätter in kleine Stücke schneiden.

In Pfanne mit heißem Öl Pinienkern fritieren bis diese eine leicht gelbliche Färbung haben. Sofort den gekochten Spinat und die Weinbeeren dazugeben und während ca. 5 Min. immer wieder leicht wenden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Arroz secado al horno

für 8 Personen:

Zutaten :

200 gr. Reis (Vialone)

100 gr. Butter

Aromat / Weisser Pfeffer

Zubereitung :

Reis 18 Min. mit viel Wasser kochen (min. 1 Lt.) Abtropfen lassen und in ein Backblech verteilen. Danach Butter in kleinen Stücken darüber verteilen und mit Pfeffer und Aromat würzen. Im Backofen (ca. 100 °C) unter öfterem Wenden trocknen lassen.



CHOCHETE VOM 29.09.2006

Crema Catalana

für 8 Personen:



Zutaten :

1.6 l	Milch
300 gr.	Zucker
50gr.	Maizena
12 St.	Eigelb
½ St.	Zitrone <i>Nur Schale</i>
1 St.	Vanillestengel

Zubereitung :

Eigelb und Maizena mit 1 dl kalter Milch anrühren. In einer Pfanne Zucker, Milch, Vanillestengel und Zitronenschale aufkochen. Nach 3 Min. die vorbereitete Mischung (Eigelb und Maizena) ganz vorsichtig dazugeben und bis zum Kochpunkt bringen.

DARF NICHT MEHR SIEDEN !!!

Wann alles schön eingedickt ist in Schalen verteilen und auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit Zucker überstreuen und brennen.