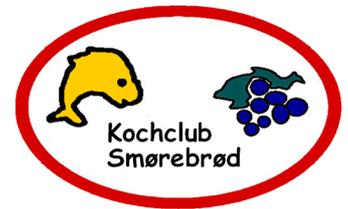


Smørebrød 270. Kochsession



Weihnachtessen

Samstag, 2. Dezember 2017



* * * Aperó * * *

Weisser Sangria

Tapas Häppli

* * * Vorspeise * * *

kalte Gazpacho

Tapas Variationen

* * * Loch * * *

Granatapfelsorbet begleitet von Freixenet

* * * Hauptgang * * *

Pata Negra Filet «Bellota» an Granatapfelsauce
con Patates Bravas und Gemüsebouquet

* * * Dessert * * *

Spanische Käse Variation

Honig-Parfait mit Walnusskrokant

Tarta de Santiago (Galicische Mandeltorte)

* * * Wein * * *

Weisswein: Albariño – Paco & Lola Paco & Lols Schubli Weine

Rotwein: Triga Alicante DO Bodegas Volver Ordoñez Schubli Weine

Eingeladene Gäste 20 Personen

APÉRO

Weisser Sangria, Orangensaft, Mineralwasser

kalte Tapas Häppli

Weisser Sangria

Zutaten:

500 g	kernlose weiße Trauben
2	unbehandelte Zitronen
2	unbehandelte Limetten
4	unbehandelte Orangen
8	Weinbergpfirsiche (weiße Pfirsiche)
2	Vanilleschote
2 l	weißer Traubensaft
1.5 l	trockener Weißwein (z.B. Marques de Riscal)
8 cl	spanischer Licor 43 (Cuarenta y Tres)
40	Eiswürfel
evtl. etwas	Mineralwasser mit Kohlensäure
1.5 l	spanischer Cava (Sekt)



Zubereitung:

1. Die Trauben waschen und halbieren. In eine grosse Schüssel geben.
2. Zitronen und Limetten waschen und mit der Schale jeweils in dünne Scheiben schneiden. Zu den Trauben geben.
3. Orangen schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Vierteln und zu den anderen Früchten geben. Die Orangen werden später mitgegessen, die anderen Zitrusfrüchte nicht.
4. Pfirsiche schälen und in Würfel schneiden, mit den anderen Früchten vermischen.
5. Die Vanilleschote halbieren und das Mark der Schote herausschaben. Mark und Schote zu den Früchten geben. Mit dem Traubensaft, Weisswein und dem Licor 43 auffüllen und gut vermischen.
Abgedeckt mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
6. Kurz bevor die Gäste eintreffen, die Mischung in eine schöne Schale oder große Kanne geben, Cava und die Eiswürfel dazugeben.
Servieren.

Tipp:

Wenn die Mischung zu süß sein sollte, etwas Mineralwasser dazugeben.
Erst unmittelbar vor dem Servieren mit dem Cava-Sekt auffüllen und geniessen

Orangensaft

Mineralwasser

Marinierte Avocados, Tomaten, Oliven

Zutaten:

6 reife	Fleischtomaten
450 g	Mozzarella
6 vollreife	Avocados
1 ½	Zitrone, Saft gepresst
3 Bund	Basilikumblätter, zerzupft
40	schwarze Oliven
	Brot zum Servieren

Dressing:

12 EL	Spanisches Olivenöl extra
4 ½ EL	Weissweinessig
3 TL	körniger Senf
	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Tomaten in Spalten schneiden, den Mozzarella in Stücke schneiden. Avocados halbieren, den Kern entfernen und schälen. Das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht braun verfärbt. Alles in ein Salatschüssel geben.
2. Für das Dressing alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und verquirlen, über den Salat giessen und vorsichtig vermengen.
3. Basilikum und Oliven auf dem Salat verteilen und diesen sofort mit frischem Brot servieren.

Birne Iberico

Zutaten:

4 reife	Williams-Birne
20	Scheiben Ibericoschinken (oder z.B. Seranoschinken)
	Holzspießchen

Zubereitung:

1. Die Schinkenscheiben halbieren und einmal der Länge nach falten.
2. Die Birne abwaschen, aufschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Frucht in 20 schmale Spalten schneiden. Jedes Stück Birne in einen Schinkenstreifen wickeln.
3. Mit einem Holzspießchen fixieren und sofort oder kurze Zeit später servieren.

Mini Paprika mit Frischkäsefüllung

Zutaten:

40	bunte Snack-Paprikas
12 EL	Frischkäse
8 EL	Milch
1 Bund	Basilikum
	Pfeffer & Salz
1	Zwiebel
4	Knoblauchzehe

Zubereitung:

1. Den Frischkäse mit der Milch zu einer glatten Creme vermischen.
2. Basilikum und Zwiebeln feinhacken und unterheben.
Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Den Oberteil (Deckel) von der Paprikas abschneiden und die Kerne entfernen.
Kurz ausspülen und etwas trocken schütteln oder tupfen.
4. Die Paprikas nun mithilfe eines kleinen Teelöffelchens mit der Frischkäsecreme füllen und sie aufrecht in eine feuerfeste Form stellen.
5. Im auf 80°C vorgeheizten Backofen zwischen 30 und 40 Minuten nur erwärmen, nicht backen. Die Paprikaumhüllung soll fest und knackig bleiben.
6. Die warmen gefüllten Paprikaschoten portionsweise in kleinen Schälchen anrichten und mit Weissbrot servieren.

Herzhafte Liebesäpfel

Zutaten:

40	Cocktailtomaten
300 g	Zucker
	Prise Salz
etwas	Wasser
120 g	Pistazien, salzig (Gewicht ohne Schale)

Zubereitung:

1. Die gesalzenen Pistazien zuerst sorgfältig von den Schalen befreien.
Anschließend die geschälten Pistazien mit einem breiten Messer fein hacken.
2. Die Cocktailtomaten waschen, trocken tupfen und auf Holzspieße stecken.
3. Zucker und Wasser in eine kleine Pfanne geben und bei geringer Hitze schmelzen und ganz leicht karamellisieren lassen.
Sobald das Ganze eine Sirup artige Konsistenz aufweist, die Tomaten nacheinander bis zur Hälfte erst in den Sirup und danach in die gehackten Pistazien dippen. Die karamellisierten und mit Pistazien verzierten Tomaten können direkt nach vollständigem Abkühlen der warmen Schicht auf der Tapasschale serviert werden.

VORSPEISE I

Kalte Gazpacho

Tapas Variationen (Gemüse, Fisch, Fleisch)

Kalte Gazpacho aus dem Vakuum

Zutaten:

8	Tomaten in Scheiben
4	gelbe Peperoni in Streifen
2	Gurke in Scheiben
2	rote Peperocino halbiert entkernt
2	Knoblauchzehe in Scheiben
4 EL	Olivenöl
8 Zweiglein	Basilikum
2 TL	Zucker
3 TL	Fleur de Sel
1 TL	gemischte Pfefferkörner zerstoßen
4 dl	Wasser



Zubereitung:

1. Tomaten und alle Zutaten bis und mit Pfefferkörnern in den Vakuumbutel geben, fachgerecht verschließen, ca. 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.
2. Gemüse aus dem Beutel nehmen, mit dem entstanden Saft und dem Wasser in einem Mixglas pürieren.

Tipp:

Mit Eiswürfeln servieren.

Herzhafte Liebesäpfel

Zutaten:

20 Stück	Pouletflügeli
	Panierbrot
2	Eier
	Salz & Pfeffer
	Thymian
4	Schalotten

Zubereitung:

1. Die Pouletflügeli bei der dünnen Seite 1/2 ringsherum vom Knochen lösen. Dies dann über den dicken Teil stülpen.
2. Das Panierbrot würzen, die Flügeli im Ei wenden und panieren, und frittieren.

Seeteufel, Speck auf Rosmarinspiessen

Zutaten:

400 g	Seeteufel
20 frische	Rosmarinzweige
3 EL	spanisches Olivenöl
½	Zitrone, Saft gepresst
2	Knoblauchzehe, zerdrückt
20 Scheiben	Frühstückspeck "dick geschnitten"
	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Filets des Seeteufels jeder Seite der Wirbelsäule entlang schneiden und die beiden Filets abtrennen. Die Filets dann in 40 mundgerechte Bissen schneiden. Die Stücke in eine grosse Schüssel legen.
2. Für die Spiesse die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen, dabei jeweils einige Nadeln an den Spitzen belassen. Für die Marinade die abgestreiften Rosmarinnadeln fein hacken und mit Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch verrühren, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Seeteufelstücke in der Marinade wenden, bis sie gut überzogen sind. Abdecken und im Kühlschrank 1 – 2 Stunden marinieren.
3. Die Speckscheiben erst längs, dann quer halbieren und jedes Stück aufrollen, auf die Rosmarinzweige im Wechsel 2 Fischstücke und 2 Speckrollen stecken.
4. Den Backofengrill, oder die Grillpfanne vorheizen. Werdend die Spiesse unter einem Grill gegart, darauf achten, dass die Rosmarinnadeln nicht verbrennen. Die Spiesse etwa 10 Minuten grillen, dabei von Zeit zu Zeit wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen.
Aioli zum Dippen dazu reichen.

Spanische Aioli

Zutaten:

3	Eigelb
5	Knoblauchzehen
1 ¼ TL	Senf
1 ¼ TL	Zitronensaft
	Salz
5 dl	Öl nach Bedarf (Olivenöl, Sonnenblumenöl, Rapsöl)

Zubereitung:

1. 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
(Welches Öl, bleibt euch überlassen. Aber verzichtet auf Olivenöl. Wenn es unbedingt sein muss, dann nur einen Teil, weil es doch sehr geschmacksintensiv ist).

Bis zum Geniessen kühl stellen.

Spanische Muffins

Zutaten:

200 g	junger Manchego
200 g	Chorizo, am Stück
80 g	getrocknete Tomaten
6 Stiele	Petersilie
6 Stiele	Thymian
450 g	Weizenmehl
5 TL	Backpulver gehäuft
2 TL	Salz
1	Ei, gross
450 ml	Buttermilch
6 EL	Olivenöl
1 EL	Sonnenblumenöl (für die Formen)

Zubereitung:

1. Manchego fein reiben. Chorizo und getrocknete Tomaten klein würfeln. Kräuterblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Mehl mit Backpulver, 2/3 vom Käse, Chorizo, Kräutern, getrockneten Tomaten und Salz mischen.
2. Ei und Buttermilch in einer Schüssel mit einem Schneebesen aufschlagen. Die Mehlmischung und das Olivenöl mit einem Holzlöffel nach und nach unterrühren.
3. Den Teig auf die Mulden eines gefetteten Muffinblechs verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 ° C 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Die Muffins abkühlen lassen und aus den Mulden lösen. Dazu passt Paprika-Frischkäse (siehe unten - Rezept Paprika-Frischkäse).

Paprika-Frischkäse

Zutaten:

1	rote Paprika
5 Stiele	Basilikum
250 g	Doppelrahm-Frischkäse
2 EL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Paprika vierteln, putzen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill 6-8 Minuten rösten, bis die Haut leicht schwarz wird. Aus dem Backofen nehmen, 5 Minuten mit einem feuchten Tuch bedecken und anschließend die Haut abziehen. Paprika fein hacken.
2. Basilikumblätter fein hacken. Frischkäse mit dem Schneebesen glatt rühren. Paprika und Basilikum untermischen und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Gratinierte Muscheln mit Gruyère

Zutaten:

1 kg	Miesmuscheln
10 TL	Ketchup oder passierte Tomaten
10 EL	geriebener Gruyère
	Pfeffer

Zubereitung:

1. Zuerst die Muscheln waschen und die Bärte entfernen. Kaputte oder bereits geöffnete Muscheln aussortieren. Danach die Muscheln bei geschlossenem Deckel und starker Hitze kochen lassen. Nach und nach öffnen sich die Muscheln, diese dann auch nach und nach aus dem Topf nehmen und die obere Hälfte entfernen.

Spinat Mozzarella-Omelett

Zutaten:

3 EL	Butter
12	Eier, verquirlt
120 g	Mozzarella, in dünne Streifen geschnitten
2 Handvoll	Babyspinat, Stiele entfernt
	Salz & Pfeffer
3 eingelegte	rote Paprika aus dem Glas, in Streifen geschnitten

Zubereitung:

1. Eine beschichtete Pfanne (ø 25 cm) erhitzen und die Butter darin zergehen lassen. Die Eier hineingiessen und mit Salz und Pfeffer würzen. So lange anbraten, bis die Eirmischung leicht gestockt ist.
2. Käse und Spinat über das Omelett streuen und einige Minuten weiterbraten, dabei mit Pfannenwender leicht zusammenpressen. Das Omelett wenden und weitere 30 Sekunden braten.
3. Das Omelett auf eine vorgewärmte Servierplatte geben und quer in Streifen schneiden. Mit dem Paprikastreifen garnieren und sofort servieren.

Andalusische Fleischspiesse

Zutaten:

400 g	magere Schweinekoteletts, etwa 1cm dick, entbeint
1 grosse	Knoblauchzehen fein gehackt
1 TL	geräuchertes Paprikapulver edelsüss
1 WL	gemahlener Kreuzkümmel
¼ TL	Zimt
Priese	Cayennepfeffer
2 EL	spanisches Olivenöl
1 TL	Tomatenmark
1	grüne Paprika in 20 Quadrate geschnitten
	Salz & Pfeffer
2 Stück	Zitronen in Spalten geschnitten zum Servieren.
20 Stück	Holzspiesse

Zubereitung:

1. Das Fleisch in 40 mundgerechte Stücke schneiden.
2. Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Zimt und Cayennepfeffer in einer Schüssel vermischen, Salzen und pfeffern. Öl und Tomatenmark unterrühren.
3. Etwa 30 Minuten vor dem Grillen die Holzspiesse im kalten Wasser einweichen. Den Backofengrill vorheizen und ein Backblech mit Öl einfetten.
4. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Paprikastücke darin 1 Minute blanchieren, Das Wasser abgerissen und die Paprika unter fließendem kaltem Wasser abschrecken, dann trockentupfen.
5. Je 2 Fleischstücke mit einem Paprikastück dazwischen auf die Spiesse stecken.
6. Die Spiesse auf das vorbereitete Backblech legen und mit der restlichen Marinade bestreichen.
7. Die Spiesse 12 – 15 Minuten unter häufigem Wenden grillen, bis das Fleisch durchgegart und an den Rändern gebräunt ist.
8. Die Spiesse sofort mit Zitronenspalten zum Beträufeln servieren.

Paella Valenciana

Zutaten:

	Olivenöl zum Braten
5 frische	Feuerbohnen, gehackt
4	Knoblauchzehen, gehackt
2	Tintenfisch, geputzt und in Scheiben gesch.
2 grosse	Tomate
20	Riesengarnelen mit Schale
	Salz
20	Venusmuscheln oder Herzmuscheln
1 TL	edelsüßer Paprika
400 g	Rundkorn oder Langkorn Reis
10 dl	Fischbrühe
	Safran
4	Langusten
1	Zitrone



"kein Rissottoreis"

Zubereitung:

1. Einen großzügigen Schuss Olivenöl in eine Pfanne geben, es sollte genug sein, um den Boden zu bedecken. Auf mittlere Stufe erhitzen. Bohnen und Knoblauch dazugeben. Tintenfisch hinzufügen und vorsichtig andünsten.
2. Tomate direkt in die Pfanne oder auf einen Teller reiben und dann in die Pfanne geben.
Die 8 kleinen Garnelen hinzufügen und 5-10 Minuten dünsten. Salzen und 2 Minuten weiterköcheln. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.
3. In der Zwischenzeit einen mittelgroßen Topf auf mittlerer Stufe sehr heiß werden lassen. Miesmuscheln in den heißen Topf ohne Fett geben und erhitzen, bis sie sich öffnen. Herausnehmen und beiseite stellen.
Diesen Vorgang mit den Venusmuscheln wiederholen und zusammen mit den Miesmuscheln beiseite stellen. Flüssigkeit der Venusmuscheln ebenfalls aufbewahren.
4. Die Pfanne mit der Tomaten-Meeresfrüchtemischung wieder auf den Herd stellen und erhitzen, bis die Mischung köchelt. Paprikapulver damit verrühren, dann den Reis zugeben. (Reis vorher nicht abspülen.) Mit Fischbrühe bedecken, Safran drüberstreuen und vorsichtig umrühren, ohne den Reis aufzuwirbeln. Langusten und Riesengarnelen oben auflegen, dann die Muscheln und den Muschelsaft dazugeben.
(Es sieht am schönsten aus, wenn man die Meeresfrüchte abwechselnd anordnet.)
5. Paella ungedeckt auf niedriger Stufe köcheln, bis der Reis weich ist.
Nicht umrühren! Der Reis sollte die Fischbrühe langsam aufgesaugt haben, aber nicht weich und matschig sein.
6. Wenn der Reis weich ist, Pfanne vom Herd nehmen und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. Paella 20 Minuten ruhen lassen, bis der Reis die ganze Flüssigkeit aufgesaugt hat.
7. Paella mit Zitronenspalten garnieren und sofort servieren.

Granatapfelsorbet begleitet von Freixenet

Granatapfelsorbet

Zutaten:

300 g	Zucker	
2 dl	Wasser	in Streifen
2	Zitrone	
12 dl	Granatapfelsaft (Etwa 6 Granatäpfel)	
1 Flasche	Cava	



Zubereitung:

1. Wasser und Zucker in einen Topf geben und erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Derweil den Saft der Zitrone auspressen und zugeben, sobald sich der Zucker im Wasser komplett aufgelöst hat. Den Sirup abkühlen lassen.
3. Die Granatäpfel aufbrechen. Dann den Saft auspressen, was etwas Kraft und Geduld erfordert. Den Saft durch ein Sieb abseihen und zum Sirup geben, gut vermischen.
4. In einer Eismaschine etwa 40 Minuten gefrieren.
5. In einem Cocktail Gals mit Cava servieren

HAUPTGANG

Pata Negra Filet «Bellota» an Granatapfelsauce mit Patates Bravas und Gemüsebouquet nach Saison

Pata Negra Filet «Bellota» an Granatapfelsauce

Zutaten:

3.2 kg	Filet Pata Negra «Bellota»
4 EL	Butter in Streifen
6 EL	Rapsöl
	Murray River Salz (oder Meersalz), Pfeffer
5 Stück	Granatapfel
10 EL	Spanischer Brandy (nach Belieben)
	Frisch gepresster Orangensaft



Zubereitung:

1. Das Schweinefilet mit der Butter in einem kochfesten Beutel vakuumieren und für 45 - 60 Minuten im Wasserbad bei 55 °C sanft garen.
2. Anschliessend das Fleisch aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne mit etwas Rapsöl rundum scharf anbraten.
3. Granatapfel halbieren, 2 EL Kerne auslösen, Hälften auspressen. Bratensatz in der Pfanne erhitzen, Brandy, Granatapfel- und Orangensaft angießen, 4-5 Min. einkochen lassen. Granatapfelkerne untermischen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
4. Das Fleisch tranchieren und mit den Patatas Bravas und dem Gemüse servieren. Sauce mit dem Fleisch servieren.

Patatas Bravas

Zutaten:

Zutaten:

1000 g	festkochende Kartoffeln
	Chili
	Paprikapulver
	Meersalz
	Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, 10 - 15 mm sind optimal.
2. In heißem Olivenöl anbraten: Die Kartoffeln werden roh gebraten. Die Kunst dieser Bratkartoffel liegt in der Faulheit des Koches! Zu häufiges Wenden macht aus den Kartoffeln einen Brei. Daher schön in Ruhe lassen und nur gelegentlich schwenken. Die Würfel sollen ja braun werden.
3. Kurz vor Ende der Garzeit mit einer gehörigen Portion Salz abschmecken. Paprikapulver und Chili nach Bedarf zufügen und nur 30 sek mitbraten, da Paprika sonst bitter wird.

DESSERT

Honig-Parfait mit Walnusskrokant

Tarta de Santiago (Galicische Mandeltorte)

Café Marbella mit Spanischen Churros

Honig-Parfait mit Walnusskrokant

Zutaten für zwei Formen:

160 g	Walnusskerne	
160 g	Zucker	in Streifen
8 Msp.	Zimtpulver	
2	Vanilleschote	
800 ml	Milch	
8 ganze	Eigelb frisch	
300 g	Tannenhonig (ersatzweise Waldhonig)	
600 g	Rahm	
4 EL	Kirschwasser (nach Belieben)	



Zubereitung:

1. Die Walnüsse grob hacken. Zucker und 4 Msp. Zimt in eine kleine beschichtete Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen, vom Herd nehmen.
Sofort die Nüsse mit Hilfe von zwei Gabeln gründlich unter den Karamell rühren, bis sie vollständig damit überzogen sind.
Nussmasse zügig flach auf ein Backpapier drücken, abkühlen lassen.
2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Mark mit Milch und übrigem Zimt in einem Topf aufkochen, 2-3 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen, vom Herd nehmen.
Eigelbe (beim Trennen der Eier darauf achten, Eigelb und Eiweiß möglichst sauber zu trennen) und Honig in einer Schüssel mit einem Schneebesen hellcremig rühren, dann nach und nach die warme Milch unterrühren.
3. Die Eigelb-Milch-Mischung in einen Topf gießen (man kann den vom Milchkochen nehmen, allerdings sollte kein Belag am Boden sein) und bei mittlerer Hitze unter Rühren mit einem Gummispatel so lange erhitzen, bis sie cremig und dicklich wird.
Dabei darauf achten, dass die Creme zwar heiß wird, aber nie kocht, sonst können die Eigelbe gerinnen.
Die Creme in eine Schüssel gießen und mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 15 Min. luftig aufschlagen, bis sie fast kalt ist. Dann zugedeckt für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Den Walnusskaramell grob hacken, die Sahne steif schlagen. Sahne und nach Belieben das Kirschwasser gründlich unter die gekühlte Creme heben und in eine gut verschließbare Plastikgefrierbox füllen. Walnusskrokant darauf streuen und leicht in die Creme eindrücken.
Box verschließen und das Parfait mindestens 4-5 Std. im Tiefkühlfach durchfrieren lassen.
5. Vor dem Servieren die Gefrierbox ganz kurz in heißes Wasser stellen, dann umdrehen und das Tannenhonig-Parfait herausstürzen.
Das Parfait in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

Tarta de Santiago (Galicische Mandeltorte)

Zutaten Mürbeteig:

150 g	Mehl
	Salz
100 g	kalte Butter
1	Ei

Zutaten Füllung:

4	Eier
Prise	Salz
100 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker (20g)
½ TL	Zimt
1	1 Bio-Orange abgeriebene Schale
250 g	gemahlene Mandeln (ohne Haut)
30 g	geschälte Mandeln ganz für die Verzierung
	Puderzucker

Zubereitung:

1. Mehl, Prise Salz, Butter in Stückchen, 1 Ei und evtl. 1 EL kaltes Wasser erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
2. Springform (26 cm Ø) fetten. 2/3 Teig auf dem Formboden ausrollen, Formrand darumschliessen. Rest Teig zur Rolle formen, an den Formrand legen und 3-4 cm hochdrücken.
Boden mit einer Gabel öfter einstechen
3. Eiweiss mit einer Prise Salz zum Schnee schlagen
4. Eigelb und Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
5. Zimt, Orangenschale und Mandeln unterheben. Masse in die Form streichen
6. Die ganzen Mandeln darauf verteilen
7. Im vorgeheizten Backofen 175 °C 35-40 Minuten backen. Auskühlen.
Mit Puderzucker bestäuben

Café Marbella

Zutaten für ein Café:

1	frisch aufgeschäumte, heiße Milch
1	frisch aufgebrühter, heißer Espresso
2 cl	Licor 43 (Cuaranta y Tres)

Zubereitung:

1. Die frisch aufgeschäumte, heiße Milch in ein Glas geben und 1-2 Minuten warten, damit sich der Milchschaum etwas von der Milch trennt.
2. Den heißen Espresso vorsichtig in die Milch gießen.
Den spanischen Licor 43 (Cuaranta y Tres) ebenfalls vorsichtig in die Milch gießen und heiß genießen.
Auf keinen Fall mit Zucker süßen, der Likör ist bereits sehr süß.