



Smørebød Kochsession 311

Weihnachtsessen 2021

04.12.2021

APÉRO

Almendras (Gesalzene Mandeln)

Aceitunas Aliñadas (Eingelegte Oliven)

Piementos de Padron (Gebratene Paprikachoten)

VORSPEISE

«Más de diez tapas» (verschiedene Tapas)

HAUPTGANG

Truchas a la Navarra (Forelle in Serranoschinken)

Gegrillte Lammkoteletts mit Paprika

Mit Safranreis gefüllte Paprika

DESSERT

Crema Catalana (Katalanische Creme)

Peras al Vino (Birnen im Wein)

Uvas al Pedro Ximénez y Crema de Tetilla (Sherrytrauben mit Käse-Sahne-Creme)

Tarta de Santiago

Weisswein:

Albariño – Ramon Bilbao

Rotwein:

Volver Cuvée Old Vines

Rafael Cañizares

Eingeladene Gäste 16 Personen



Der Weisswein

Rias Baixas - Albariño

Die Gegend ist rau, hier in Galizien. Genauer: im Quadrat über Portugal. Vieles ist noch originär. Der Massentourismus mag in Spanien überall sein oder fast – ganz bestimmt nicht in der Region [Rias Baixas](#). Nur schon ein Umstand sorgt dafür, dass Tui und Co. hier nicht Einzug gehalten haben: Es regnet oft in der spanischen Atlantik-Region! Jährliche Durchschnittsmenge: 2000 Millimeter. Dem gegenüber stehen gleich viele Sonnenstunden. Unter dem Strich heisst das: Weisswein-Land!

„Bewässerung?“, lacht Eric Garcia Muggia, Verkaufsmanager bei der Adega Valmiñor, einer der repräsentativsten Kellereien der Gegend. „Santiago de Compostela ist so ziemlich die regenreichste Stadt auf der Welt...“ Am Ende des [Jakobswegs](#) wird man häufig nass. Nicht nur des Schweisses wegen.

Rain, Rain, Rain

In diesem Klima also fühlt sich die Albariño-Traube pudelwohl. Sie ist der grosse Star im Rias Baixas. Und sie findet Anklang. Das «[Wall Street Journal](#)» zum Beispiel erkor den Albariño von Don Olegario 2008 zum viertbesten Wein der Welt – wie auch immer das geschehen sein mag. Der Familienbetrieb liegt ganz nahe am Atlantik und versucht, biologisch zu kultivieren. „So weit das hier in diesem nassen Klima halt möglich ist. Ganz geht es nicht“, sagt Geschäftsführerin Maria Falcon Oubiña. „Es kann hier schon mal zwei Wochen am Stück regnen, allerdings bei warmen 23 Grad. «Die Gefahr von Botrytis, also Grauschimmelfäule, ist deshalb gewaltig“, ergänzt Marcos Barros, der diesen Job auf Maior de Mendoza macht. „Da gibts nur eines: massiv eingreifen! Wir können es uns nicht leisten, eine ganze Ernte zu verlieren.“

Immerhin haben die Regenwinzer einen starken Verbündeten: den Wind. Der lässt das nassgewordene Traubengut schnell wieder trocknen. Weil das noch besser geht, wenn die Trauben in sogenannten Pergolas angelegt sind, wie wir sie aus dem Südtirol kennen, erfreut sich diese Erziehungsform im Rias Baixas grösster Beliebtheit. Ach ja: Pergola-Dächer sind auch ein optimaler Schutz vor der Sonne. Hitze kennen die Galizier also auch.

Ist Erntezeit, geht im Rias Baixas alles sehr schnell. „Innert 40 Stunden fahren wir alles ein“, sagt Hugo Rodriguez, Export-Manager der Genossenschafts-Kellerei Eidesola. „Da gibts dann weder Pause noch [Schlaf](#).« Sofort wird mit Stickstoff gekühlt, den die Kellerei selber herstellt. „Die Maschine dafür hat 50'000 [Euro](#) gekostet“, sagt Rodriguez.

Viel Säure, auf der Hefe oder im Barrique

Spannend ist beim Albariño, dass sich die Traube auf mannigfaltige Weise ausbauen lässt. „Diesen Variantenreichtum wollen wir aufzeigen“, so Barros. „Wir auf Maior de Mendoza produzieren zum Beispiel vier verschiedene Weine, alles hundertprozentige Albariños.“

Klassisch sind drei Arten: Der Ausbau in Stahltanks, bei dem sich die hohe Säure so richtig entfalten kann, ähnlich einem deutschen Riesling. Zweitens der Ausbau in Barriques, deren Einsatz allerdings hoch präzise dosiert werden muss. Und drittens der Ausbau auf der Hefe, der den Wein schon geschmeidiger macht. So benutzt die Vorzeige-Genossenschaft Valtea die Feinhefe der besten Tanks und den Vorlauf, um den Pedras Rubras zu keltern. Das Resultat ist sensationell! Ohnehin sind alle drei Albariños dieser Kellerei klasse. Der Finca Garabato ist zum Beispiel der Hauswein des Drei-Sterne-Restaurants Arzak in San Sebastian, eines der besten Lokale von ganz Spanien.

Allerdings ist die Arbeit einer hiesigen Genossenschaft kein Zuckerschlecken. „Es gibt unglaublich viele Parzellen hier, genau 2400, alles ist extrem ziseliert. Vor allem durch Erbaufteilungen“, sagt Paula Lobato Mayans, Exportmanagerin bei Codax, der führenden Genossenschaft mit 297 Mitgliedern. Dazu hat man Kontrakte mit 300 weiteren Weinbauern. Die Obergrenze ist erreicht! Als die Genossenschaft 1986 gegründet wurde, waren es gerade mal 50!



Und die Weine haben ein gewisses Alterungspotenzial, denn internationale Preise gewinnen sie am ehesten mit zwei- oder dreijährigen Gewächsen.

Boomregion Rias Baixas

Auf gutem Weg ist auch die Familie Somoza. Diese ist eigentlich im Meeresfrüchte-Business zuhause und hat bis 2010 nur für den Eigengebrauch Wein gemacht. Als man das Potenzial für Albariño in den USA entdeckte, wurde in grossem Stil in eine Kellerei investiert, die derzeit drei Weine herstellt. „Es sollen aber sehr bald fünf werden“, sagt Fernando Oubiña Somoza.

Apropos Export: Martin Codax exportiert in 40 Länder, darunter die Schweiz. „Euer Land war eines der ersten für uns, denn die Schweiz ist ein Immigrationsland für Galizier“, so Mayans weiter. Die Schweiz ist das siebtichtigste Exportland, absolut gesehen! Nummer eins sind bei weitem die USA. Ohnehin ist Rias Baixas Boomland. Startete man 1987 mit 14 Kellereien und 5850 produzierten Hektolitern, so waren es 2012 bereits 177 Kellereien mit 120'000 Hektoliter!

Albariño – Ramon Bilbao

Der Ramon Bilbao Albariño Rias Baixas ist ein vollmundiger Weisswein, toll als Apéro!

Charakter

Leuchtendes Strohgelb mit hellgrünen Reflexen. In der Nase vereinen sich frische Aromen mit einem Hauch Salz und Nuancen von Aprikosen und Weinbergpfirsich. Am Gaumen harmoniert die elegante Säure mit den süssen Komponenten der Aromen von exotischen Früchten. Weich und geschmeidig mit vollem Körper und einem prickelnden Finale.

Geschichte

Bereits im Jahre 1924, als Ramón Bilbao Murga das Weingut im Herzen von Rioja gründete, war er für seinen starken Pioniergeist bekannt. Diese Tradition zur Innovation macht Ramón Bilbao heute zu einem der erfolgreichsten und renommiertesten Produzenten von Rioja Alta. Die Suche nach dem geeignetsten Terroir für Weisswein führte die Familie nach Rueda. Heute ist Ramón Bilbao stolzer Besitzer des modernen Weinkellers Monte Blanco, wo man sich vollends auf die Produktion eines einzelnen Weissweins konzentriert. Bereits der erste Jahrgang, der Monte Blanco Verdejo 2010, wurde von den spanischen Sommeliers zum besten Weisswein des Landes gewählt.



Der Rotwein

Volver Cuvée Old Vines

Charakter

Kirschfarbiger Rotwein mit granatenen Reflexen. Der Ausbau in französischer Eiche bringt Aromen von Schokolade und süßen Gewürzen sowie rauchige Aromen. Im Gaumen ein strukturierter Wein, mit seidigen und reifen Tanninen sowie Präsenz kandierter Früchte. Lang, sehr lang im Abgang.

Geschichte

In einer Zeit, als die Welt bei spanischen Weinen nur an ein paar Rioja-Weine dachte, machte sich Rafael Cañizares 2004 daran, alte, aufgegebene Rebflächen in bislang unbekanntem Anbaugebiet zu bewirtschaften, heimische Rebsorten wieder aufleben zu lassen und spanische Qualitätsweine neu zu positionieren. Gütesiegel der Bodegas Volver S.L. ist das traditionelle Winzerhandwerk. Derzeit produziert Bodegas Volver S.L. ihre Weine aus den Trauben von 30- bis 90-jährigen Rebbergen in den geschützten Anbaugebieten DO Jumilla, DO Castilla la Mancha und DO Alicante.

Terroir

Die Finca Los Juncas beinhaltet einen Rebberg mit 29 Hektaren und befindet sich im Nordosten der La Mancha in der Nähe von Las Mesas. Sie liegt damit in einer der höchsten Gegenden der Meseta auf fast 700 m.ü.M. Die Reben wurden 1957 gepflanzt. Die sandigen Böden sind arm an organischer Substanz hingegen reich an Kalk und Kreide. Die in 1,5 Meter tiefe liegende rote Tonerde bringt Frische und Eleganz in die Weine.



APÉRO

Almendras (Gesalzene Mandeln)

Aceitunas Aliñadas (Eingelegte Oliven)

Pimientos de Padron (Gebratene Paprikachoten)

ALMENDRAS

MANDELN

Mandeln sind die beliebteste Knabberei in Spanien. Spanien ist der zweitgrößte Mandelproduzent der Welt, und unsere Mandeln sind einfach unvergleichlich. Es gibt viele unterschiedliche Sorten, alle von höchster Qualität – aber die beste von allen ist die Marcona-Mandel.

ALMENDRAS SALADAS SALZMANDELN

FÜR 3–4 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 1 MINUTE

GARZEIT: 5 MINUTEN

1 TL STEINSALZ

200 G MANDELN, GEHÄUTET

1 In einem Glas das Steinsalz und 50 ml Wasser gut verrühren.

2 Die Mandeln ohne Fett bei hoher Temperatur in einer großen Pfanne mit niedrigem Rand unter ständigem Rühren 5 Minuten oder bis sie auf beiden Seiten goldbraun sind rösten. Dann das Salzwasser in die Pfanne geben und die Pfanne kräftig schwenken. Das Wasser wird innerhalb von Sekunden verdampfen, sodass die Mandeln mit einer köstlichen dünnen Salzschrift ummantelt werden. Die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In einem Schraubglas halten sich die Mandeln monatelang.

ALMENDRAS GARRAPIÑADAS KANDIERTE MANDELN

FÜR 3–4 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 1 MINUTE

GARZEIT: 15 MINUTEN

1 TASSE MANDELN, GEHÄUTET

1 TASSE ZUCKER

1 Mandeln, Zucker und 1 Tasse Wasser in einem großen Topf mit schwerem Boden bei höchster Temperatur erhitzen. Zum Kochen bringen und 15 Minuten unter ständigem Rühren weiterkochen. Zunächst verflüssigt sich der Zucker. Sobald das Wasser verdampft, entsteht ein dickflüssiger Sirup, dann bilden sich Zuckerkristalle. Weiter umrühren, sodass die Mandeln mit Zuckerkristallen ummantelt werden, die langsam karamellisieren.

2 Sobald sich eine Karamellschicht gebildet hat, den Topf vom Herd ziehen und die Mandeln auf Backpapier ausbreiten. Mit einem Kochlöffel trennen und verteilen, damit sie nicht zusammenkleben, und abkühlen lassen.

ACEITUNAS ALINADAS

EINGELEGTE OLIVEN

In Spanien sind wir sozusagen zum Olivenessen geboren. Spanien ist der weltweit größte Erzeuger von Oliven, selbst wer wollte, könnte ihnen nicht entgehen. Ich finde immer wieder neue Arten, sie einzulegen. Es gibt zahllose Möglichkeiten, einfache Oliven dadurch in einen köstlichen Snack zu verwandeln. Hier ein paar garantiert leckere Varianten.

GRÜNE OLIVEN MIT ZITRONE, OREGANO UND CHILISCHOTEN

FÜR 3–4 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

1 GLAS SPANISCHE GRÜNE OLIVEN IN SALZLAKE (300 G)

6 ZWEIGE FRISCHER OREGANO

100 ML MILDES SPANISCHES OLIVENÖL

6 GETROCKNETE CHILISCHOTEN, FEIN GEHACKT

ABGERIEBENE SCHALE UND SAFT VON 1 UNBEHANDELTEN ZITRONE

1 Die Oliven abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Den Oregano waschen und trocken schütteln.

2 Alle übrigen Zutaten verrühren. Mit den Oliven und dem Oregano vermengen und sofort servieren. In einem luftdichten Gefäß (am besten in einem Schraubglas) halten sich die Oliven im Kühlschrank bis zu 1 Monat.

TAPAS
APERITIF

12

GRÜNE OLIVEN MIT MANCHEGO, ROSMARIN UND KNOBLAUCH

FÜR 3–4 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

1 GLAS SPANISCHE GRÜNE OLIVEN IN SALZLAKE (300 G)

50 G MANCHEGO, FEIN GEWÜRFELT

4 UNGESCHÄLTE KNOBLAUCHZEHEN

5 SCHWARZE PFEFFERKÖRNER

100 ML MILDES SPANISCHES OLIVENÖL

3 ZWEIGE ROSMARIN

2 LORBEERBLÄTTER

1 Die Oliven abtropfen lassen und mit dem Manchego in eine Schüssel geben.

2 Die Knoblauchzehen und die Pfefferkörner mit der flachen Seite eines großen Küchenmessers zerdrücken und mit dem Olivenöl in die Schüssel geben. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Rosmarin und Lorbeerblätter zwischen den Fingern reiben, sodass die ätherischen Öle gelöst werden, dann grob zerkleinern und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gründlich vermischen, damit das Öl alle Aromen aufnehmen kann. Sofort genießen, die Oliven halten sich im Kühlschrank aber auch bis zu 2 Wochen. Das Öl kann außerdem als Marinade für Hähnchen oder Fisch sowie als Salatsauce verwendet werden.

TIPP

Wer es weniger scharf mag: Angerösteter Knoblauch ist etwas milder und süßer im Geschmack.

von unten im Uhrzeigersinn: grüne Oliven mit Zitrone, Oregano und Chilischoten, schwarze Oliven mit roter Zwiebel, Paprikaschoten und Kreuzkümmelsamen, grüne Oliven mit Manchego, Rosmarin und Knoblauch

PIMIENTOS DE PADRÓN

GEBRATENE PAPRIKASCHOTEN

FÜR 4–5 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 1 MINUTE

GARZEIT: 1 MINUTE

50 ML EXTRA NATIVES OLIVENÖL

200 G FRISCHE PAPRIKASCHOTEN
AUS PADRÓN

MEERSALZFLOCKEN

Diese grünen Mini-Paprikaschoten kommen aus Padrón in Galizien im Nordwesten Spaniens und sind eine Spezialität – sie haben von Juli bis September Saison und gaben dieser Tapa ihren Namen. Bei uns in Spanien heißt es »pimientos de Padrón, unos pican y otros no«, das bedeutet »Paprikaschoten aus Padrón – die einen sind scharf, die anderen nicht.« Vor dem Hineinbeißen lässt sich nämlich nicht sagen, welche Schote einem den Mund verbrennt.

1 Das Olivenöl in einer großen Pfanne mit niedrigem Rand bei hoher Temperatur bis zum Rauchpunkt erhitzen. Die Paprikaschoten hineingeben (vorsichtig, das Öl ist sehr heiß!) und mit einem langstieligen Löffel wenden, damit einem kein heißes Öl auf die Hand spritzt. Die Paprikaschoten sollten in 1 Minute gar sein. Ihre Haut sollte möglichst schnell Blasen werfen, damit sie im Inneren ihren frischen Geschmack behalten und außen schön knusprig sind.

2 Die Paprikaschoten auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalzflöcken bestreuen. Sofort essen – und viel Glück!

VORSPEISE

«Más de diez tapas» (verschiedene Tapas)

06.11.21, 10:34

Chefkoch Rezept: Jakobsmuscheln auf Fruchtchutney von camouflage165



Jakobsmuscheln auf Fruchtchutney

Amuse Gueule oder Vorspeise Coquilles St.- Jacques mit Feigenchutney

Die Sahne in einem Topf erwärmen (keinesfalls kochen) und das Feigenchutney sowie die Balsamicocreame (ich nehme Balsamissimo) einrühren. Die Kräuterbutter langsam schmelzen lassen und mit Salz sowie Cayennepfeffer abschmecken.

Den Corail - das ist der orangefarbene Rogensack - vom Muschelfleisch entfernen (könnt ihr anderweitig verwenden, z.B. als "Beurre de Corail von der Jakobsmuschel" - Zubereitungsart findet ihr unter meinen Rezepten).

Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln unter ständigem Wenden ca. 4-5 Minuten gut anbraten.

Muschelfleisch auf eine Jakobsmuschelschale setzen, mit der lauwarmen Sauce übergießen und servieren.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 4 Portionen:

2 EL Chutney, (Feigenchutney)

1 EL Balsamico, (Creme-)

100 g Kräuterbutter

200 g Sahne

Salz

Cayennepfeffer

8 Jakobsmuschel(n)

Butter

Rezept von: camouflage165

Betty Bossi



Knoblauch-Crevetten (Gambas al ajillo)

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

🕒 Marinieren: ca. 30 Min.

Portion: 189 kcal, F 15 g, Kh 2 g, E 12 g

Zutaten

für 4 Personen

- 24 **bis auf das Schwanzende geschälte, gekochte Crevettenschwänze** (ca. 250g, siehe Tipp)
- 4 EL **Olivensöl**
Pfeffer aus der Mühle
Olivensöl zum Braten
- 4 **Knoblauchzehen**, in Scheibchen
- 1 **grosser roter Chili** /Peperoncino, in feinen Ringen, entkernt
- 0.5 TL **Salz**
Pfeffer aus der Mühle

Und so wirds gemacht:

1. Crevetten mit Öl und Pfeffer mischen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. marinieren.
2. Die Crevetten in einer Bratpfanne im heissen Öl ca. 2 Min. rührbraten, Knoblauch und Chili beigegeben, ca.1 Min. weiterrührbraten, würzen, warm oder kalt servieren.

Tipp: statt gekochte rohe Crevettenschwänze verwenden, ca. 5 Min. rührbraten.

Gefüllte Spitzpaprika mit Ziegenkäse



/ Colorfultaste

DAUER: 50 MIN.
NIVEAU: EINFACH

1. SCHRITT

Die Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne goldgelb rösten.
Paprika längs halbieren und Kerne und Kerngehäuse entfernen.

2. SCHRITT

Den Ziegenkäse mit Crème fraîche, dem gereiften Käse, Knoblauch, Basilikum, Ei, Pinienkernen verrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

3. SCHRITT

Die Paprikahälften mit der Masse füllen und in eine eingefettete Pfanne oder feuerfeste Form legen. 2-3 Esslöffel Wasser in die Auflaufform geben und die Paprika 25-30 Minuten auf mittlerer Schiene im vorgewärmten Ofen bei 180 °C backen, bis der Käse geschmolzen ist.

4. SCHRITT

Vor dem Servieren die Paprika mit Basilikum ausgarnieren und mit etwas Olivenöl beträufeln. Warm servieren.

ZUTATEN (FÜR 6 PORTIONEN)

ALLGEMEIN:

2 EL	Pinienkerne
200 g	Ziegenkäse (frisch)
3 EL	Crème fraîche
4 EL	Käse (gerieben, alt)
1 Stk.	Knoblauchzehe (gepresst)
12 Blätter	Basilikum (gehackt, fein)
1	Ei (verschlagen)
	etwas Salz und Pfeffer
	einige Basilikumblatt
1 EL	Olivenöl
3	Paprikaschoten



Das Kochrezept

Noch mehr leckere Rezepte: <https://www.daskochrezept.de>



Tortilla española

tortilla de papas, la más básica y sabrosa

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Reichlich Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten frittieren - sie sollen nicht anbraten, sondern nur goldgelb werden. Dann mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen. Das Öl abgießen - evtl. für weitere Tortillas aufbewahren.

Während die Kartoffeln frittiert werden, die Eier mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Die abgetropften und noch warmen Kartoffeln zu den Eiern in die Schüssel geben und umrühren.

Eine kleine Pfanne (so 18-20 cm Durchmesser Bodenfläche) mit etwas Öl erhitzen und die Masse dazugeben. Die Temperatur auf mittlere Hitze stellen und die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Ein paar Minuten stocken lassen und ab und an mit einem Schaber bzw. Messer den Rand lösen, dabei ein bisschen nach innen klappen.

Sobald die Masse in der Pfanne stabil erscheint - sie muss aber in der Mitte noch nicht (!) durch sein - aus der Pfanne auf einen Teller rutschen lassen und vom umgedrehten Teller fix zurück in die Pfanne stürzen. Jetzt die Ränder mit einem Schaber bzw. Messer wieder in die Mitte drücken, dann bekommt die Tortilla eine schöne Form.

Nach ca. 2 Minuten kann das Ganze dann auf einen Teller gegeben werden (rausrutschen lassen) und sollte 3 Minuten ruhen. Das Ei ist noch ein ganz kleines bisschen feucht - die Feuchtigkeit darin verteilt sich jetzt bzw. wird aufgesogen - wer das nicht mag, lässt sie ein bisschen länger in der Pfanne.

Schmeckt frisch aus der Pfanne und noch etwas warm am besten.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 719



Zutaten für 4 Portionen:

750 g Kartoffel(n)

3 m.-große Ei(er)

¼ Liter Olivenöl oder Sonnenblumenöl

Rezept von: maestrodecocina

POLLO CON UVAS, VINO TINTO Y CASTAÑAS

HÄHNCHEN MIT WEINTRAUBEN, ROTWEIN UND KASTANIEN

FÜR 3 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN

GARZEIT: 50 MINUTEN

9 FRISCHE KASTANIEN
(ALTERNATIV KÜCHENFERTIG GEGARTE
AUS DER PACKUNG, DANN ENTFÄLLT
DAS KOCHEN)

1 KÜCHENFERTIGES BIO- ODER
FREILANDHÄHNCHEN
(ETWA 1,5 KG ODER ALTERNATIV
1 KG HÄHNCHENSCHENKEL)

SALZ

FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER
PFEFFER

100 ML OLIVENÖL

5 KNOBLAUCHZEHEN, FEIN GEHACKT

½ GEMÜSEZWIEBEL, FEIN GEHACKT

1 STANGE SELLERIE, FEIN GEWÜRFELT

8 SALBEIBLÄTTER

25 CL BRANDY

200 ML ROTWEIN

30 ROTE ODER GRÜNE WEINTRAUBEN

Für dieses besondere Hähnchengericht verwendet man am besten frische Kastanien, inzwischen gibt es aber auch im gut sortierten Lebensmittelhandel abgepackte, küchenfertig gegarte Kastanien von guter Qualität.

1 In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die frischen Kastanien mit einem scharfen Messer halbieren und 10 Minuten kochen, abtropfen und abkühlen lassen. Mit einer Zange die Kastanienhälften zusammenpressen – dann sollten sich Schale und Haut gut lösen. Das Hähnchen in 8 Stücke zerteilen und jedes große Stück noch einmal durchschneiden, sodass 10–12 Stücke entstehen. Reichlich salzen und pfeffern.

2 Das Olivenöl in einer großen, schweren Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen und die Hähnchenteile darin von allen Seiten kräftig goldbraun anbraten. Den Knoblauch und die geschälten Kastanien hinzugeben, nach 1 Minute die Zwiebel und den Sellerie zufügen. Unter ständigem Rühren 10 Minuten braten, bis Zwiebel und Sellerie weich und goldbraun sind.

3 Salbei, Brandy und Rotwein hinzugeben und mit einem Feuerzeug oder langen Streichhölzern sofort in der Pfanne flambieren. Die Flüssigkeit vollständig reduzieren, dann 200 ml Wasser zugeben. Abschmecken und die Weintrauben in die Pfanne geben. Die Temperatur reduzieren und alles 20 Minuten köcheln.

CHORIZO A LA SIDRA

CHORIZO MIT APFELWEIN

FÜR 8 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 1 MINUTE

GARZEIT: 30 MINUTEN

4 CHORIZOS (WÜRZIGE, GROBE WÜRSTE)

500 ML TROCKENER APFELWEIN
(OHNE KOHLENSÄURE)

Chorizo in Apfelwein gekocht ist eine der einfachsten Tapas – man benötigt nur zwei Zutaten, eine Pfanne und einen Flaschenöffner. Viel schnippeln muss man auch nicht. Vergessen Sie das Brot nicht!

1 Die Chorizos in eine kleine Pfanne legen (sie sollten gerade so hineinpassen) und den Apfelwein darübergießen. Den Apfelwein bei hoher Temperatur zu einem Sirup reduzieren – das sollte etwa 30 Minuten dauern. Man kann die Würste auch bei niedriger Temperatur ungefähr 1 Stunde köcheln – sie werden genauso köstlich, aber weich.

2 Die Chorizos in dicke Scheiben schneiden und heiß mit dem Sirup, frischem Brot, Oliven und Apfelwein servieren.

TIPP

Chorizo ist auch außerhalb von Spanien sehr bekannt, aber kaum jemand weiß, wie viel verschiedene Sorten es gibt, die sich durch die mehr oder minder kräftige Schärfe und ob sie geräuchert oder ungeräuchert, roh oder luftgetrocknet sind, unterscheiden. Chorizo ist außerdem unglaublich vielseitig verwendbar ... Man kann sie 2 Minuten unter den Backofengrill legen, in Apfelwein oder Wein kochen oder einige Stunden im Eintopf schmoren. Mir schmeckt Chorizo immer gut, egal, wie sie zubereitet ist. Für dieses Rezept unbedingt rohe Chorizo verwenden, da luftgetrocknete zu hart wird.

LOMBARDA A LA MADRILEÑA

GESCHMORTER ROTKOHL MIT ÄPFELN

FÜR 8 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN

GARZEIT: 2–3 STUNDEN

50 ML OLIVENÖL

2 KNOBLAUCHZEHEN, IN DÜNNE
SCHEIBEN GESCHNITTEN

1 ZWIEBEL, IN DÜNNE SCHEIBEN
GESCHNITTEN

1 ROTKOHL, FEIN GEHOBELT

2 SÜSSE ROTE ÄPFEL, DAS
KERNGEHÄUSE ENTFERNT, IN DICKE
SCHEIBEN GESCHNITTEN

8–10 EL SHERRY- ODER ROTWEINESSIG

1 GEHÄUFTER TL SALZ

2 EL ZUCKER

5 SCHWARZE PFEFFERKÖRNER,
ZERDRÜCKT

1 GEWÜRZNELKE

GERÖSTETE PINIENKERNE ZUM
BESTREUEN

In meiner Familie essen wir diesen geschmorten Rotkohl mit Äpfeln als Vorspeise am Weihnachtsabend. Ich bin in Madrid geboren und aufgewachsen, und das ist dort ein traditionelles Weihnachtsessen. Meine Großtante Tere kocht das immer für uns, und ich muss es immer als Erster kosten, um zu prüfen, ob noch etwas fehlt.

1 Das Öl in einem großen Topf bei niedriger Temperatur erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin anbraten. Nach 5 Minuten die übrigen Zutaten hinzufügen und alles gründlich vermengen.

2 Mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren, einen Deckel aufsetzen und 2–3 Stunden bei niedriger Temperatur köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Die Garzeit hängt davon ab, wie weich man den Rotkohl mag. Die Flüssigkeit sollte auf die Hälfte reduziert sein. In Suppentellern anrichten, mit Pinienkernen bestreuen und mit Löffeln essen.

OMARS TIPP

Ich mag dieses Gericht genau so, wie es ist, aber Sie können auch, wie in manchen Familien üblich, ein paar Rosinen hineingeben.

GAZPACHO

KALTE TOMATENSUPPE

FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN

8 TOMATEN, GEVIERTELT

½ GEMÜSEZWIEBEL, GROB GEHACKT

1 ROTE PAPRIKASCHOTE,
SAMEN UND SCHEIDEWÄNDE ENTFERNT,
GEHACKT

1 GRÜNE PAPRIKASCHOTE,
SAMEN UND SCHEIDEWÄNDE ENTFERNT,
GEHACKT

1 KNOBLAUCHZEHE

½ SALATGURKE, GEWÜRFELT

1 TL GEMAHLENER KREUZKÜMMEL

5 EL SHERRYESSIG

1 SCHEIBE BROT, ZERZUPFT

10 EL SPANISCHES OLIVENÖL
PLUS ÖL ZUM BETRÄUFELN

SALZ

CROÛTONS ZUM GARNIEREN

EISWÜRFEL NACH BELIEBEN

Im Sommer werden Sie in jedem spanischen Kühlschranks eine Flasche mit »gazpacho« finden. Ich peppe sie gern noch ein bisschen auf – mit Erdbeeren, Himbeeren, Roter Bete, Kirschen und Wassermelone, all diese Zutaten haben irgendwann irgendwie ihren Weg in meine »gazpacho« gefunden. Probieren Sie es einmal aus!

1 Alle Gemüse in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben, nur einen kleinen Teil der Zwiebel, der roten und grünen Paprikaschoten und der Gurke zum Garnieren zurückbehalten. Kreuzkümmel, Sherryessig, Brot, Olivenöl und etwa 200 ml Wasser hinzufügen. Eine Prise Salz zugeben und alles zu einer geschmeidigen Creme pürieren.

2 Abschmecken und nach Belieben noch etwas nachsalzen. Wer sie nicht stückig mag, passiert die Suppe noch durch ein Sieb. Mit den restlichen Paprikaschoten- und Gurkenwürfeln sowie Croûtons garnieren und einige Tropfen Olivenöl darüberträufeln. Dazu nach Belieben einige Eiswürfel servieren.

TIPP

Gazpacho schmeckt noch besser, wenn sie schon am Vorabend zubereitet wird. Wer sie durch ein Sieb streichen möchte, sollte das erst kurz vor dem Servieren tun, da das Aroma viel intensiver ist, wenn man die Suppe über Nacht stückig stehen lässt.

Kürbisspalten in Serranoschinken Tapas-Rezept

Gebackener Kürbis und echter Jamón Serrano als warme Tapas. Eine herbstliche Tapas-Variante, die hervorragend als Fingerfood serviert werden kann.

Süßes oder Saures? Die Kürbissaison läutet den Herbst ein und lockt mit üppiger Fruchtfülle. Besonders schmackhaft und vor allem leicht zu verarbeiten sind die kleinen, nur 1 bis 2 kg schweren Hokkaidokürbisse, die man schon von Weitem an ihrem leuchtenden Orange erkennen kann. Die nussig-milden Hokkaidostücke, gebacken mit dem berühmten spanischen Serrano-Schinken, ergeben wunderbar delikate warme Häppchen.



Kürbisspalten in Serranoschinken von Katharina

Zutaten

70g Hokkaido Kürbis
5 Scheiben Serranoschinken
1 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitung



Einen möglichst kleinen Hokkaidokürbis wählen und ein passendes Stückchen herausschneiden. Das Kürbisstück schälen und in 5 gleichgroße, etwa 2 cm breite Spalten schneiden. Die Kürbisspalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Öl beträufeln. Mit Pfeffer und Salz würzen und recht weit oben in den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben.

Nach 10 Minuten die Kürbisspalten auf dem Blech wenden und dann für weitere 5 Minuten backen lassen. In dieser Zeit die Schinkenscheiben einmal der Länge nach in der Mitte falten.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und die einzelnen Kürbisspalten vorsichtig in die vorbereiteten Schinkenscheiben wickeln. Jeweils mit einem Holz-Zahnstocher fixieren und die leckeren Schinken-Kürbis-Häppchen noch einmal kurz in den Ofen schieben – rund 2 bis 3 Minuten sind ausreichend. Direkt heiß aus dem Ofen oder noch warm servieren.

Das Rezept Tapas – Kürbisspalten in Serranoschinken wurde bei [tapito.de](https://www.tapito.de) eingetragen von Katharina aus Berlin.

PINCHOS MORUNOS CON MOJO PICÓN

MAURISCHE SPIESSE MIT SCHARFER CHILI-KNOBLAUCH-SAUCE

FÜR 4 PERSONEN (ALS HAUPTGERICHT)

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN PLUS ZEIT
ZUM MARINIEREN

GARZEIT: 5 MINUTEN

500 G SCHWEINEFILET (ODER
HÄHNCHEN, RIND ODER LAMM, SIEHE
TIPP SEITE 112)

1 TL PIMENTÓN (GERÄUCHERTES
PAPRIKAPULVER)

FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER
PFEFFER

1 TL GEMAHLENER KREUZKÜMMEL

1 TL GETROCKNETER OREGANO

1 EL FRISCHE THYMIANBLÄTTER

1 KNOBLAUCHZEHE, FEIN GEHACKT

OLIVENÖL ZUM BETRÄUFELN

SALZ

FÜR DIE CHILI-KNOBLAUCH-SAUCE:

1 SCHEIBE WEISSBROT

4-5 EL SPANISCHES OLIVENÖL,
PLUS ÖL ZUM FRITTIEREN

2 KNOBLAUCHZEHEN

5 GETROCKNETE CAYENNECHILI-
SCHOTEN

1 TL KREUZKÜMMELSAMEN

1 TL PIMENTÓN (GERÄUCHERTES
PAPRIKAPULVER)

2 TL SHERRYESSIG

SALZ

Diese Fleischspieße mit maurischen Gewürzen sind eine überaus beliebte Tapa, in Spanien überwiegend mit Schweinefleisch zubereitet, aber man kann sie auch mit anderem Fleisch zubereiten. »Mojo picón« ist eine Chilisauce von den Kanarischen Inseln und passt hervorragend zu Fleisch, Fisch oder Kartoffeln. »Picón« bedeutet scharf, und Sie werden schon merken, warum die Sauce so heißt ...

1 Das Schweinefilet von Häuten, Sehnen und Fett befreien und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch in eine große Rührschüssel geben, Pimentón, etwas Pfeffer sowie Kreuzkümmel, Oregano, Thymian und Knoblauch hinzufügen. Gut vermischen, das Olivenöl darüberträufeln und mindestens 1 Stunde marinieren, es darf auch bis zu 2 Tagen dauern.

weiter siehe Seite 112

OMARS TIPP

Ich liebe diese Marinade, aber manchmal fehlt mir die Zeit oder Energie für all das Schneiden, Marinieren oder Auf-Spieße-Stecken. Es gibt eine schnelle

Alternative: Das Fleischstück wird im Ganzen mariniert und in einer Pfanne oder auf dem Grill wie ein großes Steak zubereitet. Vor dem Servieren muss es einige Minuten ruhen und wird dann mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten. Ein tolles Ergebnis mit nur halb so viel Aufwand – was könnte besser sein?





Tapas - Champignones al jerez

Champignons putzen. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Chilischote waschen und in feine Ringe schneiden. Schalotten, Knoblauch und Chili in Olivenöl dünsten, Champignons zugeben und ca. 5 Min. braten. Mit Sherry ablöschen, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.

Arbeitszeit	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit	ca. 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 90



Zutaten für 4 Portionen:

750 g	Champignons, kleine
4	Schalotte(n)
4 Zehe/n	Knoblauch
1	Chilischote(n)
½ Liter	Sherry, trockener
	Petersilie

Rezept von: hirlitschka

CROQUETAS DE JAMÓN

SCHINKENKROKETTEN

FÜR 24 STÜCK

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN
PLUS ZEIT ZUM ABKÜHLEN

GARZEIT: 1 STUNDE

50 G BUTTER

1/3 GEMÜSEZWIEBEL, FEIN GEHACKT

70 G SERRANOSCHINKEN, GEHACKT

800 ML VOLLMILCH

60 G MEHL PLUS MEHL ZUM WÄLZEN

1 PRISE FRISCH GERIEBENE
MUSKATNUSS

1 TL SALZ

1 PRISE FRISCH GEMAHLENER
WEISSER PFEFFER

2 EIER

50 G PANIERMEHL

PFLANZENÖL ZUM FRITTIEREN

ANMERKUNG

Außen knusprig, innen cremig, insgesamt fettig – so schmecken die echten spanischen »croquetas«. Guten Appetit!

Diese frittierten Béchamelkugeln sind ein Geschenk des Himmels, um uns Sterblichen auf Erden ein wenig Glück zu schenken. »Croquetas« kennt man in ganz Spanien – während die Gäste von ihrem großartigen Geschmack schwärmen und wie herrlich es sich anfühlt, in sie hineinzubeißen, wissen die Köche genau, dass die besten Dinge im Leben ihren Preis haben: Ja, die Zubereitung ist reichlich zeitaufwendig. Ich könnte jetzt natürlich erzählen, dies hier wäre ein altes, wohl gehütetes Familienrezept, aber ehrlich gesagt ist es meine ganz eigene Erfindung. Nach der Zubereitung schier unendlich vieler »croquetas« glaube ich, dass diese zu den besten gehören, die es gibt.

1 Die Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur zerlassen und die Zwiebel und den Serranoschinken hinzugeben. Die Zwiebel einige Minuten glasig werden lassen. Inzwischen in einem anderen Topf die Milch bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen und beiseitestellen.

2 Das Mehl zu der Schinken-Zwiebel-Mischung hinzufügen und unter ständigem Rühren 5 Minuten anschwitzen. Langsam und zunächst nur ein wenig von der heißen Milch hinzugeben, dabei ständig rühren, sodass eine dickflüssige Mehlschwitze entsteht. Nach und nach den Rest der Milch zufügen, bis eine feincremige Béchamelsauce daraus wird. Sobald sie Blasen schlägt, die Temperatur reduzieren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 40 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Nochmals abschmecken.

weiter siehe Seite 94

HAUPTGANG

Truchas a la Navarra (Forelle in Serranoschinken)

Gegrillte Lammkoteletts mit Paprika

Mit Safranreis gefüllte Paprika

TRUCHAS A LA NAVARRA

FORELLE IN SERRANOSCHINKEN

FÜR 2 PERSONEN (ALS HAUPTGERICHT)

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN

GARZEIT: 10 MINUTEN

2 FORELLEN À 400 G, GESÄUBERT

SALZ

FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER
PFEFFER

4 GROSSE SCHEIBEN SERRANO-
SCHINKEN

100 ML OLIVENÖL

2 KNOBLAUCHZEHEN, IN DÜNNE
SCHEIBEN GESCHNITTEN

8 PIQUILLO-PAPRIKASCHOTEN
(ROTE SPITZPAPRIKASCHOTEN) AUS
DEM GLAS

1 EL FEIN GEHACKTE GLATTE
PETERSILIE

50 ML SHERRYESSIG

Die Forelle ist nicht nur in Spanien, sondern in ganz Europa der beliebteste Süßwasserfisch. Dieses Rezept für Forellen in Serranoschinken kommt aus Navarra, aber es gibt zahlreiche Varianten davon.

1 Die Forellen mit Küchenpapier trocken tupfen, innen salzen und pfeffern. Jede Forelle mit zwei Scheiben Serranoschinken umwickeln und diese am Bauch mit Holzspießchen feststecken.

2 Eine Pfanne mit Antihafbeschichtung bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen und die Hälfte des Olivenöls hineingeben. Die Forellen darin auf jeder Seite etwa 2 Minuten braten, je nach Größe. Aus der Pfanne nehmen, warm stellen, das Öl abgießen und die Pfanne mit Küchenpapier ausreiben.

3 Die Pfanne wieder auf den Herd stellen und das übrige Olivenöl hineingeben. Den Knoblauch darin hellbraun braten, dann die Piquillo-Paprikaschoten hinzugeben und ein paar Minuten mitbraten. Knoblauch und Paprikaschoten mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, das Öl in der Pfanne belassen. Die Petersilie zufügen und etwa 20 Sekunden anschwitzen. Den Sherryessig zugießen und die so entstandene Sauce über die Forellen träufeln. Knoblauch und Piquillo-Paprikaschoten darübergeben und sofort servieren.

TIPP

Wie viele Flussfische hat die Forelle einen ausgeprägt erdigen Geschmack, der sehr gut mit dem Serranoschinken und den Piquillo-Paprikaschoten harmoniert.

Gegrillte Lammkoteletts mit Paprika



Für 8 Portionen

Vorbereitung: 25–30 Min.
plus Marinierzeit

Garzeit: 25–40 Min.

Zutaten

- 4 EL spanisches Olivenöl, plus etwas mehr zum Bestreichen
- 2 EL Rotwein- oder Sherry-Essig
- 2 große Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Zucker
- 1 EL frisch gehackter Thymian
- 2 TL frisch gehackter Oregano
- 16 Lammkoteletts, pariert
- 4 rote Paprika, geviertelt
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl, Essig, Knoblauch, Zucker, Thymian und Oregano in einer nicht metallenen Schüssel verrühren. Die Lammkoteletts mit der Mischung einreiben und abgedeckt bis zu 2 Stunden bei Zimmertemperatur marinieren.
- 2 Eine gerippte gusseiserne Grillpfanne bei starker Hitze heiß werden lassen. Mit Öl bestreichen und die Paprikastücke mit der Hautseite nach unten 12–15 Minuten weich grillen.
- 3 Die Paprika häuten und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden.
- 4 Die Pfanne erneut erhitzen. Die Lammkoteletts salzen und pfeffern. Dann portionsweise 5–8 Minuten (oder länger, je nach gewünschter Garstufe) unter einmaligem Wenden grillen.
- 5 Die Paprikastreifen auf eine Servierplatte geben und die Lammkoteletts darauf anrichten. Nach Belieben warm, lauwarm oder kalt servieren.

EatSmarter!

PRÄSENTIERT VON



Mit Safranreis gefüllte Paprika

Zeit: 1 h
Schwierigkeit: leicht
Kal.: 282 kcal
Health Score: 🍏 9,1 / 10



Zutaten

für 4 Portionen

- 100 g Langkornreis
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Msp. Safran
- 4 getrocknete Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Schlagsahne
- 100 g Feta
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 2 EL gehackte Kräuter
- Cayennepfeffer
- Salz
- weißer Pfeffer
- Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Naturjoghurt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- 4 grosse rote Paprikaschoten

Zubereitung

1. Reis mit Lorbeerblatt und Safran in kochendem Salzwasser nach Packungsangaben körnig garen, abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Lorbeerblatt entfernen.
2. Getrocknete Tomaten fein hacken. Zwiebeln schälen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch schälen, pressen und in einer Schüssel mit 1 EL Öl, Sahne, Zwiebeln und Tomaten mischen. Feta mit einer Gabel zerdrücken, Frühlingszwiebeln waschen und fein hacken. Alles mit den Kräutern unter den Reis mischen und abschmecken.
3. Paprikaschoten waschen, trocknen, einen Deckel abschneiden und entkernen. Schoten leicht salzen, mit der Reismasse füllen und die Deckel wieder auflegen. In eine mit Öl ausgestrichene ofenfeste Form setzen und im vorgeheizten Backofen (200 °C Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten garen. Joghurt mit Zitronensaft verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit dem Joghurt servieren.

DESSERT

Crema Catalana (Katalanische Creme)

Peras al Vino (Birnen im Wein)

Uvas al Pedro Ximénez y Crema de Tetilla (Sherrytrauben mit Käse-Sahne-Creme)

Tarta de Santiago

CREMA CATALANA

KATALANISCHE CREME

FÜR 5 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN PLUS ZEIT
ZUM ZIEHEN

GARZEIT: 15 MINUTEN

400 ML VOLLMILCH

250 G CRÈME DOUBLE

1 ZIMTSTANGE

3 STREIFEN SCHALE VON
1 UNBEHANDELTEM ORANGE

3 STREIFEN SCHALE VON
1 UNBEHANDELTEM ZITRONE

7 EIGELB

90 G ZUCKER PLUS 4 EL ZUCKER
ZUM FLAMBIEREN

20 G MAISSTARKE

1 Milch, Crème double, Zimtstange, Orangen- und Zitronenschale, von denen vorher sorgfältig alles Weiße entfernt wurde, in einen Topf geben und bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen, dann den Topf sofort vom Herd nehmen. Mit Frischhaltefolie bedecken und die Mischung mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

2 In einem anderen Topf das Eigelb, Zucker und Maisstärke 3 Minuten verquirlen oder bis sich eine helle, weiche Creme gebildet hat. Die aromatisierte Milch durch ein Sieb zu der Eiermischung gießen, dabei die ganze Zeit kräftig rühren.

3 Die Milch-Eier-Mischung bei mittlerer Temperatur unter ständigem Verquirlen erhitzen, dabei mit einem Küchenspatel ab und zu die Seiten des Topfes säubern. Die Mischung sollte nun stocken, bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Den Schaum beobachten – sobald die Mischung zu Pudding stockt, verschwindet der Schaum. Die Temperatur reduzieren und weiter gleichmäßig und kräftig rühren, sonst erhält man nur süßes Rührei.

4 Den Pudding in Auflaufförmchen oder kleine Tonschälchen gießen und erkalten lassen. Vor dem Servieren die Oberfläche mit Zucker bestreuen und mit einem kleinen Gasbrenner karamellisieren. Oder die Förmchen unter einen sehr heißen Grill stellen, bis der Zucker sich goldbraun verfärbt und anfängt, Blasen zu werfen.

PERAS AL VINO

BIRNEN IN WEIN

FÜR 5 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

KOCHZEIT: 30 MINUTEN PLUS ZEIT ZUM
ABKÜHLEN

5 BIRNEN, GESCHÄLT, ABER
IM GANZEN

1 FLASCHE GÜNSTIGER ROTWEIN ODER
WEISSWEIN (SIEHE TIPP)

200 G ZUCKER

½ ZIMTSTANGE

In den Supermärkten finden sich immer mehr exotische Früchte, die aus fernen Ländern eingeflogen werden. Für mich kommen sie geschmacklich jedoch nicht im Entferntesten an die große Vielfalt von Äpfeln und Birnen heran, die sich in Spanien, ja in ganz Europa finden. Ich liebe dieses Dessert, eben weil es so einfach ist. Sie können es übrigens auch mit Pfirsichen zubereiten.

1 Von den Birnen den Boden abschneiden, damit sie gut stehen können. In einen schmalen, hohen Topf stellen, die Früchte sollten recht eng nebeneinander stehen. Wein, Zucker und Zimtstange zufügen und bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen.

2 Zum Kochen bringen und 20–30 Minuten köcheln lassen oder bis die Birnen ansatzweise weich geworden sind – sie sollten aber immer noch ziemlich fest sein. Im Wein vollständig auskühlen lassen, am besten über Nacht, damit die Aromen einziehen können.

3 Diese Birnen schmecken für sich allein schon köstlich, aber Vanilleeis rundet dieses Dessert ab. Um sie länger aufzubewahren, die Birnen in ein sterilisiertes Einmachglas stellen, den Deckel sorgfältig verschließen und im Wasserbad 10 Minuten kochen lassen. So sollten sie sich bis zu 6 Monate halten.

TIPP

Der Wein für dieses Dessert muss nicht teuer sein, in Rotwein als auch Weißwein schmecken die Birnen gleichermaßen gut. Wer allerdings etwas Besonderes servieren möchte, wählt Malvasier- oder Muskatellerwein – Sie werden den Unterschied schmecken!

PERAS AL VINO

BIRNEN IN WEIN

FÜR 5 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

KOCHZEIT: 30 MINUTEN PLUS ZEIT ZUM
ABKÜHLEN

5 BIRNEN, GESCHÄLT, ABER
IM GANZEN

1 FLASCHE GÜNSTIGER ROTWEIN ODER
WEISSWEIN (SIEHE TIPP)

200 G ZUCKER

½ ZIMTSTANGE

In den Supermärkten finden sich immer mehr exotische Früchte, die aus fernen Ländern eingeflogen werden. Für mich kommen sie geschmacklich jedoch nicht im Entferntesten an die große Vielfalt von Äpfeln und Birnen heran, die sich in Spanien, ja in ganz Europa finden. Ich liebe dieses Dessert, eben weil es so einfach ist. Sie können es übrigens auch mit Pfirsichen zubereiten.

1 Von den Birnen den Boden abschneiden, damit sie gut stehen können. In einen schmalen, hohen Topf stellen, die Früchte sollten recht eng nebeneinander stehen. Wein, Zucker und Zimtstange zufügen und bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen.

2 Zum Kochen bringen und 20–30 Minuten köcheln lassen oder bis die Birnen ansatzweise weich geworden sind – sie sollten aber immer noch ziemlich fest sein. Im Wein vollständig auskühlen lassen, am besten über Nacht, damit die Aromen einziehen können.

3 Diese Birnen schmecken für sich allein schon köstlich, aber Vanilleeis rundet dieses Dessert ab. Um sie länger aufzubewahren, die Birnen in ein sterilisiertes Einmachglas stellen, den Deckel sorgfältig verschließen und im Wasserbad 10 Minuten kochen lassen. So sollten sie sich bis zu 6 Monate halten.

TIPP

Der Wein für dieses Dessert muss nicht teuer sein, in Rotwein als auch Weißwein schmecken die Birnen gleichermaßen gut. Wer allerdings etwas Besonderes servieren möchte, wählt Malvasier- oder Muskatellerwein – Sie werden den Unterschied schmecken!

UVAŞ AL PEDRO XIMÉNEZ Y CREMA DE TETILLA

SHERRYTRAUBEN MIT KÄSE-SAHNE-CREME

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

KOCHZEIT: 15 MINUTEN PLUS ZEIT
ZUM ABKÜHLEN

300 ML SÜSSER SHERRY

50 G ZUCKER

200 G ROTE ODER WEISSE TRAUBEN

FÜR DIE KÄSE-SAHNE-CREME:

400 G CRÈME DOUBLE

100 G TETILLA (JUNGER
KUHMITLCHKÄSE), GEWÜRFELT
(SIEHE ANMERKUNG)

70 G ZUCKER

Erst kürzlich habe ich mich unsterblich in dieses Dessert aus in süßem Sherry pochierten Trauben mit Käse-Sahne-Creme verliebt.

1 Zuerst die Käse-Sahne-Creme zubereiten. Dazu Crème double, Käse und Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur zum Kochen bringen. Noch auf dem Herd mit einem Pürierstab zu einer glatten Creme verrühren. Durch ein Sieb passieren, abkühlen lassen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden erkalten lassen.

2 Sherry und Zucker in einen anderen Topf geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen, dann die Trauben hinzufügen. Wieder aufkochen, dann die Temperatur reduzieren und einige Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Danach im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.

3 Zum Servieren die Trauben auf vier Schälchen verteilen und den Sherrysirup darübergeben. Die Käsecreme noch einmal aufschlagen, dann jede Portion Trauben mit einem dicken Tupfer von der Creme krönen.

TIPP

Tetilla können Sie durch Manchego ersetzen. Das schmeckt genauso lecker.

Tarta de Santiago



Schnell gemacht und richtig, richtig lecker!

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

ZUTATEN

4 Eier
225 g Zucker
Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
½ TL Zimt
250 g gemahlene Mandeln
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.



2. Eine Springform (24 oder 26 cm Durchmesser) am Rand einfetten und den Boden mit Backpapier belegen.
3. Eier mit dem Zucker hellcremig aufschlagen.
4. Abgeriebene Zitronenschale und Zimt unterrühren.
5. Die Mandeln vorsichtig unterheben, anschließend den Teig in die Springform geben.
6. Backzeit ca. 35-40 Minuten.
7. Nach der Backzeit den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach vorsichtig aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
8. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



[Start](#) > [Küche](#) > [Kochen, Backen, Grillen](#) > Barraquito – der Kaffee, der Spaß macht



Barraquito – der Kaffee, der Spaß macht

25.09.2019 | Diana Crocenzi

Der Mix aus starkem Kaffee und Likör ist zwar bewährt, der Barraquito aber trotzdem ein völlig neues Geschmackserlebnis! Koch-Mit stürzt sich mitten rein und zeigt, wie es geht.

Wir haben mal wieder mehr aus dem Urlaub mitgebracht, als nur gute Laune und Sonnenschein. Z.B. den **Barraquito**, ein Kaffeegetränk, dass ganze 5 Schichten bereit hält – eine leckerer als die andere und mit dem Philips LatteGo super schnell gemacht. Das Besondere am Barraquito ist der wunderbare “Likör 43” – oder auch “cuarenta y três”, denn der schmeckt nach Vanille. Wer schon einmal Urlaub auf den Canaren gemacht hat, kennt vermutlich sowohl Likör als auch Barraquito, denn da kommt der süße Kaffeemix her.

Aus Italien haben wir einen **Espresso Macchiato Freddo**, also auf Eis, mitgebracht. Kräftig und cremig zugleich hat er etwas mit unserem spanischen Freund gemeinsam, nämlich Milchschaum als krönender Abschluss – und wie könnte man den einfacher machen, als mit einem Milchaufschäumer, der ohne Schläuche und komplizierte Reinigung auskommt? Genau. Gar nicht. Also legen wir los!

ZUBEREITUNG BARRAQUITO

Für 2 Gläser:

- 8 EL Gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)

13.11.21, 17:32

Barraquito - der Kaffee, der Spaß macht • Koch-Mit

- 2 x 2 cl Likör 43
- 2 doppelte Espresso
- heiße Milch & Milchschaum
- Zimt
- einige Kaffeebohnen
- etwas Limetten- oder Orangenschale

Zubereitung

Die Gläser als erstes mit jeweils 4 EL gezuckerter Kondensmilch füllen. Den Likör abmessen und langsam auf die Kondensmilch gießen. Die Gläser nacheinander unter die Philips Latte Go stellen und jeweils zuerst einen doppelten Espresso, dann 2 Finger breit warme Milch hinzugeben. Zum Schluss mit Milchschaum toppen und mit Zimt, Kaffeebohnen und etwas Limetten- oder Orangenschale dekorieren.

Vor dem Genießen umrühren – lecker!

In Kooperation mit Philips

Kaffee ist das komplizierteste Getränk der Welt! Glaubst du nicht? Na dann frag mal in die Runde, wer seinen Kaffee gerne wie mag. Klein, groß, stark oder mild, mit Milch, ohne Milch, mit Zucker, ohne Zucker, mit extra viel Milchschaum, heiß, heißer, Lippen verbrühen... Puh!

Dürfen wir vorstellen? **Der PHILIPS EP 3246/70 3200 LATTEGO Kaffeevollautomat**. Mit dem kannst du alles über eine intuitive Steuerung so einstellen, wie du es brauchst und wenn es passt, für dich abspeichern. So kannst du dir morgens, mittags und abends deinen ganz persönlichen Lieblingskaffee auf Knopfdruck zubereiten lassen.

Aber hier kommt das, was keine andere kann: nämlich **Milch super-cremig aufschäumen, ohne zusätzliche Schläuche**, ohne komplizierte Verkabelung aber vor allem; ganz ohne lästiges Auswaschen, einlegen oder chemische oder ätzende Reinigungsmittel. Das Modul für die Milch wird einfach eingesetzt, wenn man es benötigt und anschließend genauso leicht wieder abgenommen. Noch leichter aber kann man das Modul dann einfach unter fließendem Wasser ausspülen – oder in den Geschirrspüler geben. Easy! Sieh selbst:

Viel Milch, wenig Aufwand! Die Philips LatteGo Kaf...



<https://www.koch-mit.de/kueche/barraquito/>

2/3