

Spanien Olé

29. August 2018



Sangria und spanisches Bier
Tomatenbrot und marinierte Oliven

Tapas:

Empanadas mit Hackfleisch klein, Sardellen, frittierte Calamares, Garnelen mit Knoblauch,
Tortilla de patatas, Auberginröllchen mit Tomatensauce, Piementos,
Knoblauch – Thymian – Hähnchen,
spanisches Olivenölbrot

Spanische Bananencrème
Spanischer Wind

Sangria

für 6 Personen, ergibt ca. 1.3 Liter

1 l	junger spanischer Rotwein z.B. Rioja	
5 EL 1	Zucker Orange, Saft	zum Wein geben
1 1	unbehandelte Orange unbehandelte Zitrone	halbieren, in dünne Scheiben schneiden halbieren, in dünne Scheiben schneiden
	je nach Saison mit Erdbeeren, Heidelbeeren Melonen etc	anreichern
		alles in einem Krug mischen, zudecken und ca. 1 Stunde kühl stellen
3 dl	kaltes Mineralwasser	dazu giessen, umrühren, sofort servieren

Tipp

½ Tag im Voraus zubereiten, kühl stellen, Mineralwasser erst kurz vor dem Servieren beigeben



Tomatenbrot

ergibt ca. 20 Brötli



1 spanisches Weissbrot
oder Baguette

in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech setzen

2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen

verrühren, Brotscheiben damit beträufeln

Backen bei 230° ca. 3 - 4 Min.

3 Tomaten

geschält, entkernt, klein gewürfelt

½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

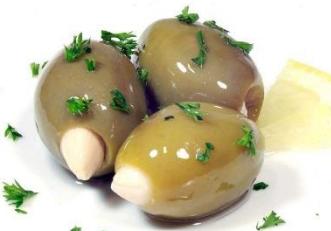
würzen, auf den Brotscheiben verteilen

wenig Olivenöl

zum Beträufeln

2 TL Oreganoblättchen

darüber streuen



Marinierte Oliven

die Arbeit lohnt sich

200 g entsteinte Oliven
ca. 75 g geschälte Mandeln

jede Olive mit einer Mandel füllen

2 EL Olivenöl
1 EL Sherry trocken
2 Zehen Knoblauch
1 EL gehackte Petersilie
2 Sardellenfilet

pressen
beigeben
kalt abspülen, hacken, alles gut verrühren
mit den Oliven mischen, zugedeckt ca. 2 Std.
marinieren

Tipp Tomaten und Mandeln können leicht geschält werden, wenn sie kurz mit kochendem Wasser übergossen werden, Schale löst sich vom Fleisch

Spanische Olivenöl - Brötchen

ergibt 12 Stück

3 dl	lauwarmes Wasser	in eine Schüssel geben
2 EL	Olivenöl	beigeben
15 g	Hefe	dazu geben, rühren bis sich die Hefe aufgelöst hat
500 g	Mehl	
1 TL	Salz	mischen und zur Flüssigkeit geben, mit Knetmaschine kneten, 30 Min. bei Zimmertemperatur aufgehen lassen

Formen

Den Teig nochmals durchkneten, Rosmarinnadeln von 1 Zweig plus 50 g Pinienkerne unterkneten, den Teig in 12 Portionen teilen und diese zu Kugeln formen und auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen und zu einem Fladen drücken, mit einem feuchten Tuch abdecken und nochmals ca. 50 Min. gehen lassen.

Backen



Den Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Mit einem Finger ca. 8 Löcher in jeden Teigfladen drücken. Etwa 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Olivenöl bepinseln. Dann warm oder kalt genießen.

Auberginenröllchen

ergibt ca. 8 Stück

300 g ½ TL	Aubergin Salz	längs in 3mm dicke Scheiben schneiden darüber streuen, in ein Sieb legen und 1 Std. über eine Schüssel hängen, anschliessend mit Haushaltpapier trocken tupfen
2 EL	Olivenöl	Scheiben damit bestreichen, auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
Backen	bei 200° ca. 8 Min., abkühlen lassen	
	Pfeffer aus der Mühle	Scheiben würzen
8 Tr.	Serano – Schinken	darauf legen
250 g 4 EL	Frischkäse Rahm	Käse und Rahm mischen, auf Schinken streichen
1 Bund	Basilikum	Blätter darauf geben und aufrollen, mit Zahnstocher befestigen



Tomatensauce zu den Auberginenröllchen servieren

1 EL	Olivenöl	
1	Schalotte	feinhacken und andämpfen
500 g	Fleischtomaten	geschält, entkernt, mitdämpfen
¼ TL Salz, ¼ TL Zucker, Cayennepfeffer, wenig Korianderpulver		zugedeckt, ca. 15 Min. köcheln lassen pürieren und servieren

Empanadas mit Hackfleisch klein

ergibt ca. 40 Stück

500 g	Mehl	in eine Schüssel geben
2 TL	Salz	beigeben
2 TL	Trockenhefe	alles mischen
2 dl	Milchwasser (½ Milch, ½ Wasser)	
2 EL	Rapsöl	
2	Eier	Flüssigkeiten in einem Massbecher mischen, beigeben, alles zu einem glatten, weichen Teig kneten zugedeckt bei Raumtemperatur ums Doppelte aufgehen lassen

Füllung

150 g	Hackfleisch (Lamm- oder Rindfleisch)	
wenig	Olivenöl	in Bratpfanne erhitzen, Fleisch gut anbraten
1	rote Peperoni	waschen, klein würfeln (½ cm Würfeli) kurz mit dem Fleisch mitdämpfen, in eine Schüssel geben
1 EL	Kapern	
1 EL	Sultaninen	
5	schwarze Oliven, entsteint	
2 EL	Petersilie, grobblättrig	alles hacken, beigeben und mischen
1 EL	Weisswein	
1 EL	Tomatenpüree	
½ TL	Salz	
¼ TL	Cayennepfeffer	alles darunter mischen, auskühlen lassen, Füllung mit TL in Mitte platzieren

Formen

Teig zu einem Rechteck von 40 x 32 cm auswallen, Rondellen von 6 cm Ø ausstechen ca. 48 Stück. Die Hälfte der Rondellen auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen, wenig Füllung in die Mitte platzieren. Ränder mit Eiweiss bestreichen und mit den restlichen Rondellen bedecken, Ränder gut zusammen drücken. Mit Eigelb bestreichen.

Backen

bei 200° ca. 15 Min., warm oder kalt servieren



Knoblauch – Thymian - Hähnchen

für 5 Unterschenkel

5 Hähnchenunterschenkel kalt abspülen, trocken tupfen und rundherum mit Salz einreiben

4 EL Olivenöl in kleine Schale geben
2 Knoblauchzehen gepresst zum Öl geben
1 Bund Thymianzweige waschen, trocken tupfen und Blättli vom Stängel zupfen

Backen im vorgeheizten Ofen bei 200° 40 Minuten backen, zwischendurch mehrmals mit der Ölflüssigkeit, die sich bildet Hähnchenschenkel einpinseln
sofort mit etwas Brot servieren



Sardellen

ergibt ca. 24 Stück

500 g Sardellen am besten tiefgekühlte verwenden, leicht antauen lassen, Augen und Innereien der Sardellen entfernen, abspülen und trocken tupfen

genügend Meersalz darüber streuen und etwa 15 Min. einwirken lassen, mit Haushaltspapier trocknen

Mehl Meersalz Mehl und Salz in einen Suppenteller mischen, Sardellen gut mehlen, dabei das überflüssige Mehl abschütteln

ca. ½ l Frittieröl in hoher Bratpfanne auf 180° erhitzen, Sardellen portionenweise frittieren, gut abtropfen lassen



Knoblauch - Crevetten (Gambas al ajillo)

ergibt ca. 24 Stück

250 g	Crevetten	bis zu den Schwänzen schälen, einige Köpfe beseite legen
4 EL	Olivenöl	in hohe Bratpfanne geben
4	Knoblauchzehen	klein würfeln (nicht pressen, Knoblauch verbrennt sonst) zum Öl geben
1	grosse Chilischote	entkernen und in feine Ringe schneiden, Öl, Knoblauch und Chili aufkochen
1 EL	grobblättrige Petersilie	gehackt beigegeben
	Crevetten	beigeben, Köpfe dazu legen und alles solange köcheln lassen bis sich ein sämige Sauce bildet



Frittierte Calamares

ergibt ca. 30 Stück

600 g	Calamares - Ringe	auftauen lassen
1	Zitrone Pfeffer aus der Mühle	Saft auspressen, mit Pfeffer mischen, über die Calamares – Ringe geben und im Kühl- schrank 1 Std. marinieren

Ausbackteig

200 g	Mehl	
1 TL	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	alles in einer Schüssel mischen, Mulde formen
3 dl	Weisswein	
3 EL	Olivenöl	mischen und von der Mitte aus zum Mehl rühren, 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen
1	Eiweiss	steif schlagen, unter den Teig ziehen
3 EL	Mehl	
1 TL	Salz	in Suppenteller geben darunter mischen



Calamares – Ringe mit Haushaltspapier trocken tupfen

Frittieröl auf 160° erhitzen, die bemehlten im Ausbackteig gewendeten Ringe ca. 5 Min. frittieren, auf Haushaltspapier abtropfen lassen

Pimentos

für 12 Stücke

12	Pimentos	waschen, auf Haushaltspapier abtrocknen
2	Knoblauchzehen	mit Schale halbieren
3 EL	Olivenöl	in einer kleinen Bratpfanne erhitzen, Pimentos und Knoblauch auf mittlerer Hitze garen, in kleiner Schale anrichten und mit Meersalz bestreuen



Tortilla

ergibt ca. 24 Stück

500 g	Kartoffeln festkochend	schälen in 2 mm dicke Scheiben hobeln
2	Zwiebeln	halbieren und ebenfalls in Ringe hobeln
2 dl	Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen, Kartoffelscheiben und Zwiebelringe hinzugeben, auf Mittelhitze zurück stellen, unter gelegentlichem Wenden 15 – 20 Min. zugedeckt weich garen
6	Eier	verquirlen und 1 TL Salz dazu geben



Wenn die Kartoffeln gar sind, Pfanne von der Platte nehmen, Kartoffeln mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und gleichmässig zu den Eiern geben

vom restlichen Öl genügend in einer Bratpfanne erhitzen und die Ei – Kartoffel – masse hinzugeben, glatt streichen und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Wenn die Eimasse oben gestockt ist mit Hilfe eines Tellers oder Wenders Tortilla kehren und 2. Seite bräunen

Tipp Tortilla schmeckt immer kalt oder warm und kann als Tapas oder Beilage gegessen werden

Tortilla in quadratische Würfel schneiden



Spanische Bananencrème

süsssaures leichtes Dessert für 6 Personen

4	Bananen	in Scheiben schneiden, ein paar Scheiben für die Garnitur beiseite legen
1	Zitrone	Saft auspressen und über die Scheiben verteilen
6	Glasschalen oder halbhohe Trinkgläser	bereit stellen, die Hälfte der Bananenscheiben verteilen
500 g 4 EL	Magerquark Zucker	in eine Schüssel geben mit Quark verrühren und auf die Bananen – scheiben verteilen, 2. Hälfte Bananen auf Quark verteilen
2 dl 1 P.	Rahm Vanillezucker	steif schlagen beigegeben, kurz mitrühren, in Dressiersack abfüllen und Bananenscheiben abdecken
Garnitur	Bananenscheiben Schoggistreusel Nüsse	Dessert ausgarnieren

Spanischer Wind

warmes Dessert für 4 Personen

500 g	Äpfel oder Pflaumen	schälen, entkernen und vierteln oder halbieren und entsteinen
2.5 dl 120 g	Wasser Zucker	zusammen aufkochen, Früchte beigeben und knapp gar kochen, in eine Gratinform geben
Crème		
2	Eier	
2	Eigelb	
1 EL	Zucker	
1 TL	Rahmfestiger	alles zusammen schaumig rühren
2.5 dl	Rahm	steif schlagen und unter die Eimasse ziehen, alles auf das Kompott geben
Backen	15 Min. bei 170° backen	
Baiser		
2 100 g	Eiweiss Zucker	zu Schnee schlagen langsam dazu rühren bis die Masse glänzt, in Dressiersack füllen und auf die Eimasse dressieren, nochmals backen
Backen	15 Min. bei 120° backen	