

Calamares Rellenos (Gefüllte Kalamares)

Für die Kalamare:

8	Kalamare (10-12cm gross)
100g	Paniermehl
50ml	Weisswein
2 Stk.	Zwiebeln
3 Stk.	Knoblauchzehen
½	Bund Petersilie
2EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für den Sofrito

½	Bund Petersilie
1 Dose	gehäutete Paprikaschoten
2 Stk.	Zwiebeln
3 Stk.	Knoblauchzehen
800g	Tomaten ohne Haut ** (oder 2 Dosen Pelati)

** Backofen auf 220° vorheizen, Backfolie leicht einölen, Tomaten 10-12 Min. grillieren, dabei einmal wenden. Sobald die Haut Blasen wirft herausnehmen und die Haut abziehen.

Zubereitung Kalamare:

Die Kalamare kalt abspülen und abtropfen lassen. Den Kopf mit den Tentakeln herausziehen und herausschneiden, beiseite legen. Die Flossen abschneiden, beiseite legen. Die durchsichtigen Rückenschilde entfernen und die Haut abziehen. Die Kalamarbäuche innen und außen kalt abspülen und trockentupfen.

Für die Füllung von den Kalamarköpfen die Tentakel abschneiden und klein schneiden. Das Auge herausschneiden und wegwerfen, die festen Teile des Kopfes klein würfeln. Die Flossen klein schneiden. Das Paniermehl in eine Schüssel geben, mit dem Wein befeuchten und aufweichen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch

schälen und fein hacken. Die Petersilie (auch gleich die für den Sofrito) waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Pinienkerne darin bei mittlerer Hitze 2 Min. unter Rühren braten. Die Kalamarstückchen dazugeben und bei starker Hitze 2 Min. unter Rühren anbraten. Die Hälfte der Petersilie untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Abkühlen lassen.

Das Paniermehl mit der abgekühlten Kalmarmischung verkneten und die Kalamarbäuche damit (nicht zu voll) füllen. Mit Zahnstochern feststecken. Eventuell übrige Füllung mit den Kalmaren zum Sofrito geben.

Zubereitung Sofrito:

Für den Sofrito die Paprikaschoten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Kochtopf das Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. unter Rühren anbraten. Tomaten, Paprika und restliche Petersilie dazugeben und offen 5 Min. schmoren. Die Kalmare in den Sofrito einlegen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. garen, gelegentlich wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Helado de Pedro Ximenez...mit Baunüssen (und Rosinen)

500ml	Vollrahm
100g	Normaler Zucker
60g	Geschälte Nüsse **(auch mit Zugabe von gehackten Rosinen möglich)
2cl	Pedro Ximenez
0.25dl	Milch
50g	Mascarpone

** Mit Baum- oder Pekannüssen möglich

Zubereitung:

Rahm in eine Schüssel geben und sehr dick aufschlagen, ohne dass sich Klumpen bilden.

In einem anderen grossen Behälter Zucker, Milch und Käse geben und mit einem Mixer oder von Hand gut mischen bis eine flüssige Creme ohne Klümpchen entsteht.

Jetzt giessen wir die Sahne langsam Löffel für Löffel in die Mischung und mischen die alle 3 oder 4 Esslöffel mit dem Löffel. Wenn wir alles gemischt haben, passieren den Mixer für 10 Sekunden, damit sie wieder etwas Konsistenz hat.

Nachdem wir die Mischung vorbereitet haben, fügen wir nach und nach den Pedro Ximenez hinzu und mischen ihn gut mit dem Löffel.

Die Walnüsse zu der Masse geben und mit dem Mixer passieren, damit sich alles gut unter der Masse verteilt.

Die Masse entweder in Förmchen oder in eine Schale giessen und (am Besten über Nacht) ins Gefrierfach legen.

Salmorejo Andaluz (Kalte Suppe)

100g	Jamon oder anderer Rohschinken
3	Knoblauchzehen
120ml	Olivenöl
1 Prise	Salz
300g	Toastbrot
1Kg	Tomaten
4EL	Weissweinessig

Zubereitung:

Vorerst das Toastbrot in kaltem Wasser einweichen.

Die Strünke der Tomaten entfernen und die Tomaten ca. 10 Sek. Im kochenden Wasser legen (blanchieren), danach kalt abschrecken und die Haut entfernen.

Den Knoblauch schälen und das Brot aus dem Wasser nehmen und kräftig ausdrücken.

Nun das Brot mit den Tomaten, den Essig, dem Öl inkl. des Knoblauchs pürieren und salzen. Die Suppe für eine Stunde kaltstellen.

Tortillitas de camarones

1 Bund	Frühlingszwiebeln
½ Bund	Petersilie zum Garnieren
150g	Weizenmehl
150g	Kichererbsenmehl
300g	Wasser
1TL	Salz
1 Prise	Pfeffer aus der Mühle
100ml	Olivenöl zum frittieren
200g	Garnelenfleisch
3 EL	Pinienkerne

Zubereitung:

Die Zwiebeln in sehr feine Ringe schneiden, die Blätter der Petersilie von den Stängeln zupfen und sehr fein hacken.

Beide Mehlsorten mit kaltem Wasser zu einem dickflüssigen Teig verrühren, die zerkleinerten Zwiebeln und die Petersilie unter den Teig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Teig anschliessend für 30 min in den Kühlschrank stellen.

Danach das küchenfertige und zerkleinerte Garnelenfleisch vorsichtig unter den Teig mischen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Aus je 2 Esslöffeln Teigmasse werden rundliche, dünne Fladen geformt und diese direkt in das heisse Öl gegeben. Sie werden so lange angebraten, bis sie goldgelb sind und einen kleinen knusprigen Rand haben.

Dann die kleinen Küchlein mit einem Pfannenwender auf die andere Seite und ebenfalls goldgelb fertig backen. Die spanischen Krabbenfrikadellen «Tortillitas de camarones» kurz auf ein Küchenpapier etwas abtropfen lassen und anschliessend, mit Petersilie garniert, heiss servieren.

Tarta de Santiago (Mandelkuchen)

400g	gehäutete Mandeln (gemahlen)
100g	weiche Butter
200g	Zucker
4	grosse Eier
100g	Mehl
½ Päckchen	Backpulver
1 Zitrone	Schale abgerieben

Zubereitung:

Die Butter und den Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer 3 Min. verrühren. Nach und nach die Eier hinzufügen und die Masse insgesamt weitere 7 Min. schaumig schlagen.

Das Mehl und Backpulver dazugeben und mit dem Schneebesen unterziehen. 175ml Wasser unterrühren.

Die Mandeln und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und unterziehen. Den Teig in die eingefettete und mit Mehl bestäubte Form geben.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (Umluft 160°, Mitte) etwa 30 Min. backen. Zum Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen in die Kuchenmitte stecken. Haftet kein Teig mehr daran, ist der Kuchen fertig, andernfalls noch ein paar Minuten weiterbacken.

Den fertigen Kuchen herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen. Inzwischen die Schablone für die Dekoration ausschneiden-> Dazu gemäss Abbild eine etwa 12cm grosse Jakobsmuschel auf festem Karton zeichnen und ausschneiden.

Die Schablone auf den lauwarmen Mandelkuchen legen. Den Puderzucker in ein Sieb geben und den ganzen Kuchen dick damit einstäuben. Die Schablone wieder vorsichtig entfernen.

Croquetas de Roquefort mit Baumnüssen

125 g	Roquefortkäse (wahlweise auch St. Agur)
100 g	gehackte Walnüsse
3 EL	Mehl
0.5l	Milch (oder etwas mehr, wenn nötig)
1 EL	Butter und 1 Esslöffel Olivenöl
1	Ei, zum verquirlen und Semmelbrösel

Zubereitung:

Den Käse und die Walnüsse sehr fein hacken.

Öl und Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Wenn es anfängt zu bräunen, das Mehl dazugeben und ein wenig im Fett rösten. Die Milch nach und nach unter ständigem Rühren hinzufügen, um Klumpen zu vermeiden.

Sobald die Masse eindickt und sich von den Rändern der Pfanne zu lösen beginnt, vom Herd nehmen, den gehackten Käse und die Walnüsse hinzufügen und gut unter die Masse mischen.

Die Bechamelsauce in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen.

Die Croquetasbällchen formen. In geschlagenes Ei und Paniermehl tauchen und in heißem Öl frittieren.