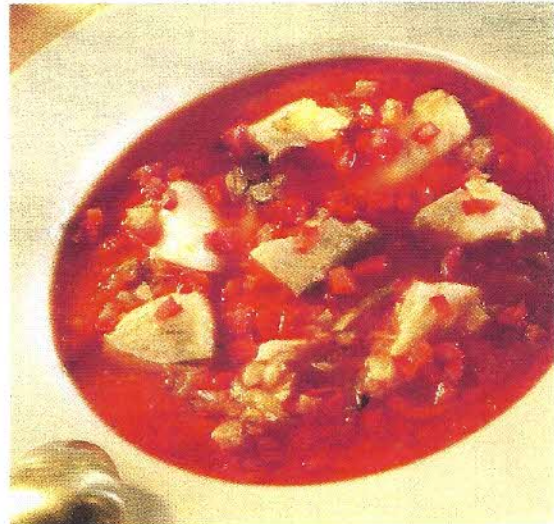


# *España olé*



Tortilla de patatas



Sopa de pescado



Costellam de xot amb verdures i arros



Bizcocho a la mancha

Chnoche-Chuchi - Menu vom 29. April 2009

## Tortilla de patatas

(Rezept für 4 Portionen)

### Zutaten:

150 ml Olivenöl  
1 kg Kartoffeln (festkochend)  
2 TL Salz  
9 Eier

Kräuter: Thymian, Oregano, Estragon  
1 Chorizo  
250g kleine Spargeln (grün)  
100g Serrano-Schinken

100g Cherry-Tomaten (für Garnitur)

### Zubereitung:

Belag der Tortillas:

- a) Kräuter sehr fein hacken (wenn möglich nur Blätter, keine Stengel verwenden).
- b) Chorizo enthäuten, in Scheiben schneiden, Scheiben vierteln.
- c) Spargel wenn nötig schälen; in ca. 2 cm Stücke schneiden. Serrano-Schinken in kleine Stücke schneiden.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. 100 ml Olivenöl in einer schweren Eisenpfanne erhitzen.

Die Kartoffelscheiben hineingeben, mit 1 TL Salz würzen und einmal im Öl wenden. Dann Hitze reduzieren und die Kartoffeln 15 – 20 Minuten braten, dabei gelegentlich wenden. Überschüssiges Öl abgiessen, beiseite stellen (wird zum Braten mit Eiern verwendet).

Die Eier mit 1 TL Salz mit einem Schneebesen in einer Schüssel schaumig schlagen. Vorsichtig die gebratenen Kartoffelscheiben unterheben.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel-Eimasse hineingeben. 3 – 5 Minuten braten, dann Belag (Kräuter oder Chorizo oder Spargeln/Serrano) hineingeben. Kurz weiterbraten, dann mit Teller wenden und auf der anderen Seite ca. 5 Minuten braten. Achtung: Das Braten sollte bei kleiner Hitze erfolgen!

Tortilla auf Platte legen, in Stücke schneiden. Auf Teller warm oder kalt, mit Cherry-Tomaten garniert, servieren.

## Sopa de pescado

(Rezept für 4 Portionen)

### Zutaten:

2 Zwiebeln  
250g Tomaten  
5 Knoblauchzehen  
800g Peperoni (rot)  
600g Fischfilet (z.B. Seehecht/Seelachs/Kabeljau)  
2 EL Zitronensaft  
100 ml Fischfond  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
3 EL Olivenöl  
4 TL Paprikapulver  
1 TL Kreuzkümmel  
Weissbrot

### Zubereitung:

Zwiebeln schälen und klein hacken.

Die Tomaten in kleine Stücke schneiden.

Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.

Peperoni waschen, das weisse Innere entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Fischfilets kalt abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Mit Zitronensaft säuern, salzen und pfeffern.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

Die Tomaten zu den Zwiebeln geben und bei kleiner Flamme etwa 5 Minuten dünsten.

Mit Paprikapulver, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen

Die Peperoniwürfel bis auf ein Viertel unter die Tomaten mischen.

Mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser aufgiessen, Fischfond hinzufügen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit dem Mixer pürieren.

Die Fischstücke in die Suppe legen.

Die restlichen Peperoniwürfel in die Suppe streuen und alles bei schwacher Hitze zugedeckt weitere 5 Minuten köcheln lassen (eventl. nachwürzen).

Die Fischsuppe heiss servieren. Dazu wird Weissbrot gereicht.

## Costellam de xot am verdures i arros

(Rezept für 4 Portionen)

### Zutaten:

4 Lammfilets (600g)  
3 Knoblauchzehen  
1 TL Senf (grobkörnig)  
1 Zwiebel  
1 TL Thymian  
1 TL Rosmarin  
5 EL Olivenöl  
2 EL Rotwein  
Salz, schwarzer Pfeffer  
4 Rüebl  
2 kleine Stangen Lauch  
1 mittelgrosse Zucchini  
80g Butter  
80g Sobrasa (Mettwurst mit Paprika/Chili)  
1 Ei  
5 EL Paniermehl

2 Tassen Reis  
½ TL Kurkuma  
½ Liter Gemüsebouillon  
80g schwarze Oliven  
2 EL Ziegenkäse  
½ Bund Schnittlauch

eventl. für Sauce:

3 EL Olivenöl  
10 frische Zwiebeln (bzw. Saucenzwiebeln)  
5 EL Fleischfond  
500 ml trockener Sherry  
500 ml Bratensauce

## **Zubereitung:**

### **a) Fleisch**

Die Filets enthäuten, der Länge nach aufschneiden und aufklappen. Die Knoblauchzehen schälen, durch die Knoblauchpresse drücken und mit der Hälfte des Senfs auf die Innenseite streichen, wieder zusammenklappen.

Zwiebel und Kräuter sehr fein hacken. Aus 2 EL Öl, Rotwein, Zwiebel, Senf, 1 Prise schwarzem Pfeffer und Kräutern eine Marinade rühren. Filets in eine Schüssel geben, mit der Marinade einreiben und über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

Rüebli schälen, Lauch putzen und waschen, alles in feinste Würfel schneiden. Die Zucchini ungeschält sehr fein würfeln. Die Gemüswürfel in 50g Butter etwa 2 Minuten schmoren. Die Hälfte davon in eine Schüssel geben.

Die Sobrasa (Mettwurst) zum verbleibenden Gemüse in den Schmortopf zupfen, salzen, pfeffern und 2 Minuten kräftig durchschmoren. Eventuelle Flüssigkeit mit etwas Paniermehl binden. Abkühlen lassen.

Gemüswürfel in der Schüssel salzen, pfeffern, mit dem verquirlten Ei binden. Paniermehl einarbeiten.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Filets aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit der Gemüse-Mett-Masse füllen, wieder zusammenklappen. Auf die Filets die Gemüse-Paniermehl-Masse verteilen und gut andrücken. Mit 1 EL Öl beträufeln. Auf einem mit Alufolie belegten Blech im Ofen ca. 30 Minuten backen.

### **b) Reis**

In der Zwischenzeit 2 EL Öl erhitzen und den Reis darin kurz anbraten. Den Kurkuma dazugeben, mit der Hälfte der Gemüsebouillon ablöschen. Unter Rühren ca. 20 Minuten garen. Von Zeit zu Zeit Bouillon dazugeben.

Die Oliven entsteinen und fein hacken. Den Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden. Wenn der Reis gar ist, restliche Butter (30g), Ziegenkäse und Oliven unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Filets aus dem Ofen nehmen. Mit einem scharfen Messer schräg in Scheiben schneiden. Den Reis auf vorgewärmte Teller geben, Filetstücke darauf anrichten. Mit dem Schnittlauch bestreuen.

### **c) Sherry-Sauce** (wenn gewünscht für Saucen-Liebhaber)

Saucenzwiebeln schälen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Saucenzwiebeln andämpfen. Mit Bratenfond und Sherry ablöschen. Flüssigkeit kräftig einkochen lassen (ca. 15 – 20 Minuten). Dann Bratensauce beifügen gut mischen, nachwürzen. Kurz aufkochen. In Saucenschüssel auf den Tisch stellen (wer will kann nehmen)!

## **Biscocho a la mancha**

(Rezept für 4 Portionen)

### **Zutaten:**

#### ***Biskuit:***

4 Eier  
100g Zucker  
125g Mehl  
25g Puderzucker  
1 Zitrone  
5g Butter

#### ***Sauce:***

300 ml Milch  
200 ml Rahm  
125g Zucker  
3 Zimtstangen  
2 Vanilleschoten  
1 Zitrone

Zimt gemahlen (für Garnitur)

### **Zubereitung:**

Für die Sauce eine Zitrone schälen. In einem Topf Milch, Zimtstangen, Vanilleschoten, Zitronenschale und Zucker erhitzen. Bei geringer Hitze in 40 Minuten auf drei Viertel der Menge einkochen lassen. Rahm hinzufügen kurz aufkochen. Gekochte Zimtstangen, Vanilleschoten und Zitronenschale beiseite legen. Sauce abkühlen lassen.

Ofen auf 160°C vorheizen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen und dieses mit zerlassener Butter einfetten. Die Schale der zweiten Zitrone abreiben.

Die Eier aufschlagen und trennen. Mit dem Schneebesen das Eigelb verquirlen. Zitronenschale und Zucker begeben und gut verrühren. Den Puderzucker zugeben und alles schaumig schlagen.

In einer zweiten Schüssel mit einem sauberen Schneebesen das Eiweiss steif schlagen. Mit einem Spatel den Eischnee zur Eigelbmischung geben und kurz unterziehen. Das Mehl zugeben und sorgfältig unterheben.

Teig in einen Spritzbeutel füllen und mit der breiten Rundtülle Streifen aufs Backpapier spritzen. Bei 160°C rund 10 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen.

Biskuit auf Teller legen, Sauce dazugeben. Mit Zitronenschale, Zimtstange, Vanilleschote und Zimtpulver bestreuen. Sofort servieren.