

Rezepte

Gourmettreff

Kurs 56/1

Dr. Georg Dippel

14.10.2020

Leitung und Rezeptausswahl : Sigi Körner

Inhaltsverzeichnis

Kurs 56 / 1 (Tapas)	1
Ajollo (Knoblauchmayonaise)	2
Tortilla de Patatas	4
Patatas Bravas (Kartoffeln mit scharfer Sauce)	6
Pikante Chilimuscheln	8
Marinierte Fischspießchen mit Oliven-Mandel-Sauce	10
Calamares a la parrilla	12
Boles de picolat (Hackfleischbällchen)	14
Maurische Fleischspießchen	16
Fritierter Ziegenkäse in Orangensauce	18
Pflaumen und Datteln im Speckmantel (Bonusrezept)	20

Kurs 56 / 1

Tapas

(14.10.2020)



Aijollo

(Knoblauchmayonaise)

Zutaten (für 4 Port.)

$\frac{1}{2}$ Tl Pfefferkörner
 $\frac{1}{2}$ Tl Senfkörner (oder Senf)
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 El Zitronensaft
1 El Weißwein
2 Eier
400 ml gutes Pflanzenöl
4 g Salz
4 Knoblauchzehen

Zubereitung

1. Pfefferkörner und Senfkörner in einer kleinen Kasserolle leicht anrösten, dann mit Zitronensaft ablöschen und den Weißwein angießen. Thymian und Lorbeerblatt zugeben, alles auf $\frac{1}{4}$ reduzieren, dann abseihen und abkühlen lassen.

2. Knoblauch fein hacken und mit den Eiern, Pflanzenöl, Gewürzreduktion, Salz und Knoblauch in ein hohes Mixgefäß geben. Mit dem Mixer erst am Boden des Gefäßes solange mixen (1 -2 min), bis eine dickliche Crème entstanden ist, dann den Pürierstab ganz langsam nach oben ziehen und die Mayonaise nochmals abschmecken.

Tapas



Tortilla de Patatas

Zutaten (für 4 Port.)

350 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g Zwiebeln
4 Eier
2 El Olivenöl

Zubereitung

Tapas

1. Die Kartoffeln kochen, auskühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Eier leicht verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Olivenöl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Kartoffeln zugeben, etwas mitbraten, mit der Eiermasse begießen, bei geringer Hitze stocken lassen, wenden und fertig garen.



Patatas Bravas

(Kartoffeln mit scharfer Sauce)

Zutaten (für 4 Port.)

Kartoffeln :

250 g mehligk. Kartoffeln
Olivenöl
Salz

Sauce :

250 g Tomaten
 $\frac{1}{2}$ rote Paprika
40 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
5 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ El Essig
50 ml Weißwein
1 Chilischote
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer

Zubereitung

Tapas

1. Kartoffeln schälen, in Schnitze schneiden und in kaltes Wasser legen. Vor dem Weiterverarbeiten trocken tupfen, in reichlich Öl (ca. 10 min bei ca. 150°C) vorfrittieren und kurz vor dem Servieren nochmals (jetzt bei ca. 170°C ca. 8 min) goldbraun fertig frittieren.
2. Für die Sauce die Tomaten gegenüber dem Stängelansatz kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen, enthäuten, Kerne entfernen und grob würfeln. Paprika waschen, halbieren, entkernen und in 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und feinst würfeln.
3. Den Zucker in einer Kasserolle leicht karamellieren, mit Essig ablöschen, Zwiebelwürfel zugeben und glasig andünsten. Weißwein in 3 Partien angießen und jeweils einkochen lassen. Chilischote mit dem Knoblauch zugeben, leicht andünsten, Paprikawürfel zugeben, bei geringer Hitze anbraten und das Tomatenmark unterziehen.
4. Dann die Tomatenwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 min bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Zum Schluss nochmals mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.



Pikante Chilimuscheln

Zutaten (für 4 Port.)

Muscheln :

8 große Miesmuscheln
40 g Karotten
40 g Sellerie
40 g Lauch
250 ml Weißwein

Garnitur :

20 g Schalotten
50 g grüne Paprika
20 g Tomaten
1 kleine Chilischote
2 El Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ El Essig
1 Tl Estragon

Zubereitung

Tapas

1. Miesmuscheln waschen, putzen, evtl. Bärte entfernen und geöffnete Muscheln entsorgen. Karotten, Sellerie und Lauch waschen und klein würfeln. Weißwein mit dem Gemüse in einen Topf geben und erhitzen. Muscheln zugeben, zugedeckt ca. 5 min köcheln, herausnehmen und auslösen.
2. Für die Garnitur Schalotten, schälen und fein würfeln, Paprika und Tomaten waschen entkernen und ebenfalls fein würfeln. Chilischote entkernen, fein hacken und alles mit dem Olivenöl, Essig und Estragon zu einer Vinaigrette verrühren.
3. Die noch warmen Muscheln in eine Schale legen, mit dem Gemüse überziehen und in den Muschelschalen anrichten.



Marinierte Fischspießchen

mit Oliven-Mandel-Sauce

Zutaten (für 4 Port.)

Spießchen :

300 g festes Seefischfilet
(z.B. Seelachs)
1 Biozitrone
Salz
Öl
4 Holzspieße

Marinade :

1 Chilischote
3 El Zitronensaft
3 El Olivenöl
5 g Salz
Öl

Oliven-Mandel-Sauce :

50 g Mandeln
50 g grüne Oliven (ohne Stein)
1 El Honig
1 El Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Tapas

1. Fischfilet in 2 cm große Würfel schneiden. Zitrone heiß waschen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden, diese sechsteln und leicht salzen. Holzspießchen in Wasser legen.
2. Für die Marinade die Chilischote fein würfeln, mit dem Zitronensaft, Olivenöl und Salz gut mischen, die Fischwürfel darin einlegen und ca. 60 min ziehen lassen.
3. Für die Sauce die Mandeln mit den Oliven, Honig und Zitronensaft in einem Mixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Fischwürfel abwechselnd mit den Zitronenecken auf Spieße stecken und in heißem Öl rundum bei geringer Hitze braten.



Calamares

a la parrilla

Zutaten (für 4 Port.)

Marinade :

3 El Olivenöl
1 El Essig
1 Tl Thymian
Cayennepfeffer
5 g Salz

Tintenfisch :

400 g Calamares
2 El Petersilie
2 Knoblauchzehen
1 El Semmelbrösel
1 Tl Zitronenabrieb
Öl

Zubereitung

Tapas

1. Olivenöl, Essig, Thymian, Salz und Cayennepfeffer zu einer Marinade aufschlagen. Calamares säubern, Tentakeln abschneiden, Tuben enthäuten und in Ringe aufschneiden und ca. 60 min in der Marinade ziehen lassen.

2. Petersilie und Knoblauch fein hacken und mit den Semmelbrösel und Zitronenabrieb gut vermischen. Calamaresabschnitte im heißen Öl in einer Pfanne anbraten und wenn sie zu bräunen anfangen, die Petersilie-Brösel-Mischung unterziehen und fertiggaren.



Boles de picolat

(Hackfleischbällchen)

Zutaten (für 4 Port.)

Tomatensauce :

250 g Tomaten
½ rote Paprika
40 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
5 g Zucker
1 El Essig
50 ml Weißwein
1 Chilischote
1 El Tomatenmark
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer

Hackfleischbällchen :

250 g gemischtes Hackfleisch
40 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
50 g trockenes Weißbrot
Sherry
1 El Petersilie
Salz, Pfeffer
Oregano
Öl

Zubereitung

Tapas

1. Für die Sauce die Tomaten gegenüber dem Stängelansatz kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen, enthäuten, Kerne entfernen und grob würfeln. Paprika waschen, entkernen und in 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und feinst würfeln.
2. Den Zucker in einer Kasserolle leicht karamellieren, mit Essig ablöschen, Zwiebelwürfel zugeben und glasig andünsten. Weißwein in 3 Portionen angießen und jeweils einkochen lassen. Chilischote mit dem Knoblauch zugeben, leicht andünsten, Paprikawürfel zugeben, bei geringer Hitze anbraten und das Tomatenmark unterziehen.
3. Dann die Tomatenwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 min bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Zum Schluss nochmals mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
4. Für die Fleischbällchen die Zwiebeln fein würfeln und in etwas Öl glasig dünsten. Knoblauch schälen und feinst würfeln. Das Weißbrot würfeln, mit dem Sherry beträufeln und durchziehen lassen. Petersilie fein hacken, mit den Zwiebeln, Knoblauch, Weißbrot und Hackfleisch innig vermengen und ca. 30 min ziehen lassen.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleischmasse zu 2 cm große Kugeln formen, im heißen Fett rundum anbraten, in die heiße Tomatensauce geben und 10 min ziehen lassen.



Maurische Fleischspießchen

Zutaten (für 4 Port.)

Marinade :

- 1 Knoblauchzehe
- 5 g Salz
- $\frac{1}{2}$ El Zitronensaft
- 1 El Weißwein
- 3 El Olivenöl
- $\frac{1}{2}$ Tl Cumin (Kreuzkümmel)
- $\frac{1}{2}$ Tl edelsüßes Paprikapulver

Fleisch :

- 300 g Lammfleisch

Sonstiges :

- 4 Holzspieße

Zubereitung

Tapas

1. Für die Marinade den Knoblauch mit dem Salz im Mörser zerreiben. Weißwein mit Zitronensaft und Olivenöl aufschlagen und mit Cumin, Paprika und Knoblauch vermengen.
2. Lammfleisch in 2 cm große Würfel schneiden, mit der Marinade vermischen und ca. 60 min ziehen lassen. Holzspieße wässern, die marinierten Fleischwürfel aufspießen und auf dem Grill oder in einer geölten Pfanne ausbraten.



Fritierter Ziegenkäse

in Orangensauce

Zutaten (für 4 Port.)

Ziegenkäse :

150 g Ziegenkäse
1 Ei
2 El Sahne
doppelgriffiges Mehl
Semmelbrösel
Fett

Orangensauce :

10 g Zucker
50 ml Orangensaft
1 El Orangenzesten
1 Nelke
 $\frac{1}{2}$ Zimtstange

Zubereitung

Tapas

1. Ziegenkäse in 8 mm dicke Scheiben schneiden. Ei mit der Sahne verquirlen, Käsescheiben zuerst im Mehl, dann in der Eimasse, zum Schluss in den Semmelbröseln wenden und im heißen Fett goldbraun ausbacken.
2. Für die Orangensauce den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit dem Orangensaft ablöschen, Orangenzesten, Nelke und Zimtstange zugeben, einmal aufkochen, ca. 30 min ziehen lassen und dann abseihen.
3. Panierte Ziegenkäsescheiben noch heiß in der Sauce servieren.



Pflaumen und Datteln

im Speckmantel

Zutaten (für 4 Port.)

4 Trockenpflaumen ohne Stein
4 Datteln ohne Stein
8 Sch. geräucherter Speck
Rosmarinzweige

Zubereitung

1. Geräucherter Speck auf die Breite der Pflaumen bzw. Datteln zuschneiden, Früchte mit je einer Scheibe Speck umwickeln und evtl. mit Rosmarinzweigen fixieren.

Tapas

Noch was !

Bonusrezept (ohne Bild - wurde nicht gemacht!)

