

Rezepte: (4 Personen)

Tapas (Häppchen)

Verschiedenes | Tapas sind Häppchen die es in unzähligen Varianten gibt. Von Käsewürfeln und Oliven über belegte Brote und gebratene Champignons bis zu Hühnerkeulen und kleinen Fleischspießen.

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)

75 g Weißbrot | ¼ Salatgurke, ½ grüne Paprika, 4 Scheiben Weißbrot zur Seite
1 Eßl. Rotweinessig | legen für die Garnierung. Dann Brot, Essig, Knoblauch, Gurken,
2 Knoblauchzehen | Zwiebel, Paprika, Tomaten im Mixer pürieren und durch ein Sieb
2 Salatgurken, 1 Zwiebel | streichen. Das Olivenöl kräftig einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Essig
½ grüne Paprika | abschmecken. Bei Bedarf mit Wasser verdünnen (Suppe!).
2 kg Tomaten | Abgedeckt mindestens 2 Stunden kühl ziehen lassen.
125 ml Olivenöl | Die beiseite gelegten Zutaten in kleine Würfel schneiden (Gurke
Salz, schwarzer Pfeffer | vorher entkernen).

Carne a la naranja (Fleisch in Orangensauce)

50 g Olivenöl | Öl erhitzen und Zwiebelringe darin anbraten und dann aus der
1 Zwiebel | Pfanne nehmen. Nun das gewürfelte Schweinefleisch zugeben und
1 kg Schweinefleisch | von allen Seiten anbraten. Schale von zwei Orangen abreiben, mit
4 Orangen | dem Saft der 4 Orangen, der Hühnerbrühe, Chilipaste, den
350 ml Hühnerbrühe | zerdrückten Knoblauchzehen und der Petersilie vermischen und
2 TL Chilipaste | über das Schweinefleisch gießen. Zum kochen bringen und die
4 Knoblauchzehen | Zwiebelringe wieder zugeben. Einige Minuten köcheln lassen. Das
1 EL Petersilie, Soßenbinder | Fleisch herausnehmen und die Soße andicken, abschmecken und
Salz, schwarzer Pfeffer | über das Fleisch geben.

Paella (Reispfanne)

3 EL Olivenöl | Ofen auf 220° vorheizen. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen.
150 g Hähnchenbrustfilet | Die Hähnchen- und Schweinefilet klein schneiden. Calamaris,
100 g Calamaris | Shrimps und Hähnchenfilet kurz braten und warmstellen. Dann bei
100 g Tiefsee-Shrimps | hoher Hitze Schweinefilet kross braten, Zwiebelringe, Oliven,
150 g Schweinefilet | Tomate, Erbsen, Paprika und Knoblauch zufügen. Mit der
1 Zwiebeln, 2 Paprika | kleingeschnittenen Chilischote, Pfeffer und Salz würzen. Den rohen
10 Oliven, 1 Knoblauch | Reis dazugeben. Kurz mitschmoren und mit Weißwein ablöschen.
125 g Reis, Kurkuma | Kurkuma mit Brühe vermischen und zugießen. 10 Min. köcheln
1/8 Liter Weißwein | lassen. Muscheln und Langustenschwänze in Salzwasser abkochen
1/4 Liter Brühe | und ebenfalls zum Reis geben. Die Form mit Alufolie abdecken. Auf
1 Tomate, 60 g Erbsen | der mittleren Schiene 20 Min., dann ohne Folie noch 10 Min. weiter
100 g Langustenschwänze | backen.
200 g Muscheln |
1 Chilischote, Pfeffer, Salz, |

Flan de almendras (Mandelflan)

125 ml Sahne | Die Eier schlagen und mit den Mandeln mischen. In Flanform geben
200 g gemahlene Mandeln | und im Wasserbad im Ofen bei 180 Grad ca. 20 - 25 Minuten garen.
200 ml Frischmilch |
3 Eier, 150 g Zucker |



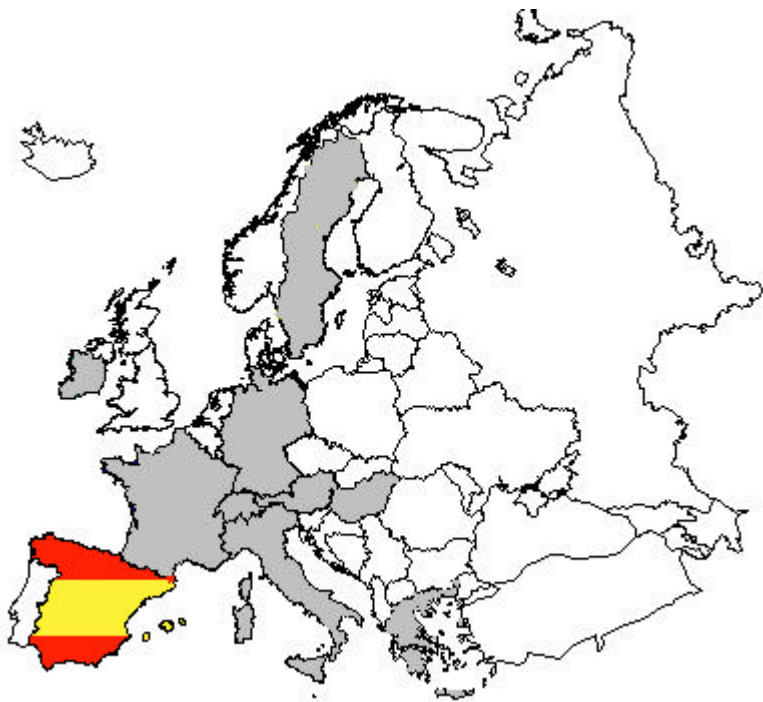
10. Station



Spanien

18. November 2003





Land und Leute

Fläche: 504.782 km² Einwohner: 40 Mio.
Hauptstadt: Madrid Gliederung: 17 Regionen
Währung: 1 Euro = 100 Cent

Spanien Land der Sonne, der Toreros, des Flamencos, Kastanietten und - des Essens. Nicht nur die große Auswahl und die verschiedensten Kombinationen, sondern auch die gesunde und typische Zubereitung lassen einem das Wasser im Mund zusammen laufen. Von Bocadoillos über Tapas bis hin zur Paella ist alles zu haben.

Die Essenszeiten unterscheiden sich sehr von den unserigen. Das Mittagessen wird erst spät am Mittag ab 14 Uhr eingenommen.

Die oft mehrgängige Hauptmahlzeit nehmen die SpanierInnen dann erst zwischen 21 und 23 Uhr zu sich. In der Zeit dazwischen hält man sich mit Tapas über Wasser.

Natürlich darf bei diesem guten Essen das Trinken nicht zu kurz kommen, roter Wein, Sekt, Sherry, Brandy und, und, und.

Que aproveche

Gerhard Mittermaier, Alfred Brodt, Ulrich Braxmaier und das Kochteam

Cava Carbó
Spanischer Sekt

Tapas
Häppchen

Custer´s Medium Dry
Sherry

Gazpacho
Kalte Gemüsesuppe

Tempranillo Catalunya
Rotwein

Carne a la naranja
Fleisch in Orangensauce

Paella
Reispfanne

Flan de almendras
Mandelflan

Solera Veterano
Brandy aus Jerez