

Gazpacho Andaluz

2-3 Scheiben Weißbrot
500 g reife Tomaten, enthäutet, entkernt und in Stücke geschnitten
1 Salatgurke, geschält, entkernt und in Stücke geschnitten
1 grüne Paprikaschote, entkernt und in Stücke geschnitten
3-4 Knoblauchzehen
1/8 l Olivenöl
Salz
2-3 EL Wein- oder Sherryessig

Zum Garnieren:

Weißbrotwürfel
kleine Tomatenwürfel
kleingehackte Paprikaschoten
gehackte Zwiebeln
Schinkenwürfel
klein gehackte harte Eier

Das Weißbrot grob zerkleinern, mit Wasser beträufeln und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Tomaten, Gurke, Paprikaschote und Knoblauch in einen Mixer geben, dann das Brot und zuletzt das Öl zufügen und das Ganze pürieren. So viel Wasser zugeben, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Dann Suppe eventuell durch ein Haarsieb streichen, mit Salz und Essig abschmecken. Den Gazpacho mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, sehr kalt servieren. Dazu reicht man je nach Wunsch in getrennten Schälchen Weißbrotwürfel, Paprikaschotenstückchen, gehackte Zwiebeln, Schinkenwürfel oder gehackte harte Eier, die jeder selbst unter die Suppe mischt.

Bonito con Aceitunas Y Alcaparras Weißer Thunfisch mit Oliven und Kapern

4 Scheiben frischer weißer Thunfisch à 200 g
1/8 l Weißwein
2 EL Sherryessig
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian
6 schwarze Pfefferkörner
Salz
100 ml Olivenöl
1 große Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
200 g Oliven ohne Stein, gehackt
1 EL Kapern
Pfeffer
Öl für die Form

Den Thunfisch waschen und abtrocknen. Aus Weißwein, Essig, Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian, Pfeffer und wenig Salz eine Marinade anrühren. Den Fisch in eine Schüssel legen, die Marinade darüber gießen und den Fisch 1-2 Stunden darin ziehen lassen.

Thunfisch aus der Marinade heben und gut abtropfen lassen. Marinade aufheben, Lorbeerblatt und Thymianzweige entfernen. Das Olivenöl erhitzen, die Zwiebelringe darin glasig dünsten (nicht bräunen). Die Marinade und 1/8 l Wasser angießen, Oliven und Kapern zufügen. Etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Thunfischscheiben in eine eingölte feuerfeste Form setzen und die Sauce darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten garen. In der Form auftragen.

Truchas Rellenas de Jamón Forellen mit Schinken

4 Forellen küchenfertig
Salz und Pfeffer
1 EL Mandeln, grob gehackt
1 EL grüne Oliven ohne Stein, grob gehackt
1 Schalotte, fein gehackt
1 EL gehackte Petersilie
4 dünne Scheiben Serrano-Schinken, ersatzweise
anderer luftgetrockneter Schinken
2 EL Olivenöl

Die Forellen waschen und abtrocknen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Mandeln, Oliven, Schalotte und Petersilie vermengen. Auf jede Scheibe Schinken jeweils ein Viertel der Mandel-Oliven-Mischung geben, den Schinken zusammenrollen und in die Bauchhöhle der Forellen geben. Öffnung mit Zahnstochern verschließen. 4 Bögen Alufolie mit Olivenöl bestreichen. Auf jeden Bogen eine gefüllte Forelle legen und die Folie über dem Fisch zusammenklappen. An den Nähten gut festdrücken. Die Forellen in der Folie auf dem heißen Grillrost von beiden Seiten je 10 Minuten grillen. Vor dem Servieren die Folie öffnen und Fisch in der Folie anrichten.

Cordero a la Moruna Lamm nach Art der Mauren

1 kg Lammschulter oder -keule
Salz und Pfeffer
½ TL Zimt
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
100 ml Olivenöl
2 große Zwiebeln, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
½ l Brühe
1 EL Sultaninen, in 2 EL Sherry eingeweicht
1 EL Mandeln, grob gehackt

Die Lammschulter waschen und trockentupfen. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Zimt und Kreuzkümmel einreiben. Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Das Fleisch einlegen und von allen Seiten gut anbraten. Dann die Brühe angießen und so viel Wasser zufügen, dass das Fleisch knapp bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde zugedeckt schmoren lassen, eventuell noch etwas Wasser

nachgießen. Kurz vor Ende der Garzeit die Sultaninen und die Mandeln zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Almejas al Jerez Muscheln in Sherry

1 kg Venusmuscheln
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
¼ l trockener Sherry
2 EL gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer

Die Muscheln gründlich waschen, alle geöffneten Muscheln aussortieren und wegwerfen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin hellgelb anschwitzen. Mit dem Sherry ablöschen und die Petersilie zufügen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Muscheln in den Topf geben und zugedeckt ca. 4 Minuten dünsten, dabei den geschlossenen Topf mehrmals rütteln. Alle Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, entfernen. Die offenen Muscheln heiß oder kalt im Sud servieren.

Andalusischer Traum - Sueno andaluz

Zutaten für 4 Portionen:

500 ml Milch
2 Vanilleschoten
1/2 Zitrone
1 Prise Salz
125 g Sahne
40 g Speisestärke
6 Eigelbe
75 g Zucker
20 g Puderzucker

Zubereitung:

Milch mit dem Mark der Vanilleschoten in einen Topf geben. Von der Zitrone die Schale spiralförmig abschälen, in die Milch geben und mit dem Salz aufkochen. Die Zitronenschale entfernen, die Milch mit in Sahne angerührter Speisestärke binden. Eigelbe und Zucker aufschlagen, in den heißen Pudding einrühren. Sofort in feuerfeste Förmchen füllen und mehrere Stunden kühl stellen. Mit Puderzucker bestäuben, unter dem Grill karamelisieren.