

Spanische Rezepte

Zu den Spanischen Rezepten:

<i>Albondigas Hackfleischbällchen</i>	<i>Endibias con Anchoas Chicoree und Sardellen</i>	<i>Pimientos Fritos</i>
<i>Auberginen und Zucchini gebraten Tapas</i>	<i>Gambas in Knoblauch</i>	<i>Rührei baskisch</i>
<i>Belegtes Brot mit Käse und Quittenpaste</i>	<i>Gazpacho</i>	<i>Spanische Paella</i>
<i>Brot mit Tomate Tapas</i>	<i>Gebackene Oliven</i>	<i>Omelette Tortilla de Patatas Tapas</i>
<i>Brot mit Tomate</i>	<i>Geröstetes Baguette</i>	<i>Tapas Jamon Serrano</i>
<i>Catalanisches Brot</i>	<i>Jalapenos Rellenos Tapas</i>	
<i>Champignons gefüllt mit Chorizo</i>	<i>Kartoffeltapas drei Rezepte</i>	
<i>Champignons gefüllt mit Käse und Schinken</i>	<i>Kartoffeltapas</i>	
<i>Champignons gefüllt mit Spinat</i>	<i>Knoblauchhähnchen</i>	
<i>Chili con Carne</i>	<i>Mandelhuhn in Sherrysauce</i>	
<i>Chili con Carne mit Schokolade</i>	<i>Olivenpaste Tapas</i>	
<i>Datteln im Speckmantel</i>	<i>Paella</i>	

Wenn wir an die spanische Küche denken, denkt man fast schon

automatisch an Paella und Gazpacho. Deshalb möchte ich auf diese beiden Gerichte näher eingehen.

Paella, eines von vielen Reisgerichten in Spanien

Spanien, vor allem das Land Valencia, ist berühmt für seine Reisgerichte. Zu den bekanntesten gehört die **Paella Valenciana**. Die **wichtigsten Zutaten** sind der **Paellareis**, eine Art Rundkornreis, der in der Lagune Albufera bei Valencia wächst, mundgerecht zerhacktes **Hühner- und Kaninchenfleisch**, nach Geschmack auch Schweinefleisch, **grüne Bohnen**, **grosse, flache weisse Bohnenkerne**, die **garafones** heissen und fast nur in der Paella verwendet werden und **rote Paprikaschotenstreifen**. Nicht fehlen darf das **Olivenöl** zum Anbraten von Fleisch und Gemüse, die **Tomate**, die auf einer Gemüsereibe zum angebratenen Fleisch und Gemüse gerieben wird, **1-2 Knoblauchzehen**, das **wichtigste Paellagewürz** ist der **Safran**, der der die Paella den unvergleichlichen würzigen Duft und Geschmack verleiht und sie so schön goldgelb färbt, die **Fleischbrühe** zum Garen der Paella und der **Rosmarinzweig**, der auf das Gerichte gelegt , mitköchelt.

Fisch, Gambas (Garnelen) und ähnliches haben in einer Paella Valenciana nichts zu suchen. Das sei eine Touristenerfindung. Für Fischliebhaber gibt es **Arroz Negro** mit Tintenfisch und deren Tinte oder **Arroz Marinero**, ein Reisgericht mit verschiedenen Fischen und Meeresfrüchten.

Eine Paella wird traditionelle auf Holzfeuer zubereitet, am besten auf Reb- oder Olivenholz. Paellapfannen gibt es in allen Grössen. Wichtig ist, dass die Pfanne gross genug ist, sodass die fertige Paella den Boden nur maximal 3-4 Zentimeter bedeckt. Deshalb lieber eine grössere Pfanne nehmen, als die Paella zu hoch werden lassen.

Gazpacho, die kalte Gemüsesuppe aus Andalusien für heisse Sommertage

In Andalusien, wo an heißen Sommertagen das Thermometer locker die 40 Grad übersteigt, liebt man kalte Suppen: Die bekannteste erfrischend kalte Suppe ist die **Gazpacho**. Sie wird aus **Tomaten, Gärtnergurken, rotem Paprika, Zwiebel** und **Knoblauch** zubereitet und mit **Olivenöl, Sherryessig, Salz** und **Pfeffer** gewürzt. Gurke, Knoblauch und Zwiebel schälen und grob zerschneiden. Paprikaschote putzen, die Tomaten grob zerkleinern. Alles im Mixer pürieren. Damit die Gazpacho schön sämig wird, weicht man ein altes Brötchen in Wasser ein und mixt es, gut ausgedrückt, mit. Dann eiskaltes Wasser auffüllen, bis der gewünschte Flüssigkeitsgrad erreicht ist. Mit Olivenöl, Sherryessig, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Alles noch einmal gut durchmischen. Im Kühlschrank mindestens 3-4 Stunden kühlen. Will man die Gazpacho sofort essen, ersetzt man die Hälfte des Wassers durch Eiswürfel, die ebenfalls mitgemixt werden. Zum Servieren bestreut man die Gazpacho mit kleinen Würfeln von Tomate, Gurke, Zwiebel und Paprikaschote.

Eine dickere Version der Gazpacho ist die **Salmorejo**, die aus Sevilla/Córdoba stammt. Sie wird nur aus **Tomaten, Knoblauch, Olivenöl** und **Sherryessig** zubereitet und mit gehackten, **harten Eiern** und Streifen vom **Jamón Serrano** garniert wird.

Salmorejo wird auch gelegentlich als Beize für Kaninchen oder anderes Fleisch benutzt. Dann natürlich ohne Eier und Schinken. Schon Don Quijote schwärmte von „conejo en salmorejo“ (Kaninchen in Salmorejo).

Die **Porra**, sie stammt aus Antequera, ist so dick wie die Salmorejo, enthält aber ausser Tomaten etwas **grünen Paprika**.

Ebenfalls aus Córdoba stammt die **Mazamorra**, arabisch-hispanischen Ursprungs, ursprünglich das typische Essen der Armen, billig aber mit hohem Kalorienwert, eine Mischung aus **altbackenem Brot, Olivenöl**, und zerstoßenem **Knoblauch**. Heute kommen noch **geriebene Mandeln** dazu, und die Mazamorra wird mit

harten Eiern und **schwarzen Oliven** garniert.

In Südspanien findet man alle möglichen Versionen kalter Suppen: Melonensuppe mit Muskatellertrauben, Avocadosuppe mit frischem Koriander, Gurkencreme mit Joghurt und Pfefferminze, kalte Tomtensuppe mit Zimtbasilikum, Vichysoise aus Äpfeln, Gazpacho aus Kirschen, Ajoblanco, die kalte Mandelsuppe mit Knoblauch, die mit halbierten Muskatelltrauben garniert wird, etc., etc.

Diese leckeren spanischen Rezepte sind von Margit Kunzke