

Spanisch-Mediterrane Küche vom 4.10.2011

Menü

Feigen mit Mozzarella
und Rucicola

Gazpacho
mit Serranoschinken an Grissini

Paella

Tiramisu
mit bunten Früchten

Feigen mit Mozzarella und Ruccola (4 Personen)

Feigen blau	4 Stk.
Mozzarella	2 Stk.
Ruccola	150 g
Zwiebeln	10 g
Süßer Senf	1 TL
Balsamico hell	1 EL
Olivenöl	1 EL
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Feigen waschen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller als Halbkreis legen. Mozzarella auf ein trockenes Tuch legen, in dünne Scheiben schneiden und damit den Kreis zu Ende legen. und Senf, Essig, Zwiebeln und Gewürze verrühren und dann das Öl langsam einrühren. Nun den Ruccola damit marinieren.

Gazpacho mit Serranoschinken an Grissini (4 Personen)

Gurke	200 g
Tomate	200 g
Paprika	100 g
Zwiebeln	30 g
Knoblauchzehe	½ Stk
Rinderbrühe	300 ml
Rotweinessig	30 ml
Olivenöl	20 ml
Salz, Pfeffer, Tabasco	
Grissinistäbchen	10 Stk
Serranoschinken	10 Scheiben

Zubereitung:

Gurken waschen und halbieren. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und Vierteln. Paprika waschen, Vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Nun das Gemüse mit der Knoblauchzehe durch den Fleischwolf drehen. Flüssigkeiten dazu geben und abschmecken.

Serranoschinken um die Grissinistäbchen wickeln.

Paella

10 Personen

Hähnchenbrust in Würfel	400 g
Olivenöl	50 ml
Meeresfrüchte	500 g
Zwiebeln gewürfelt	100 g
Knoblauch gehackt	1 TL
Fischwürfel	100 g
Riesengarnelen	10 Stk
Muscheln mit Schale	10 Stk
Paprika rot in Würfel	200 g
Tomatenwürfel ohne Haut	100 g
Reis „Arborio“	600 g
Safranfäden	
Weißwein	200 ml
Geflügelfond	1 l
Erbsen	200 g

Zubereitung:

Hähnchenbrust im Olivenöl anbraten. Meeresfrüchte dazu geben, Zwiebeln und Knoblauch dazu geben. Safranfäden dazu geben und mit Weißwein und Geflügelfond aufgießen. Nach ca. 10 Minuten die Paprikawürfel und Fischwürfel dazu geben. Ein paar Minuten bevor der Reis gar ist, werden die Erbsen mit den Tomaten eingerührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Vor dem Anrichten nun noch die Riesengarnelen würzen und im Olivenöl anbraten. Einen Topf mit Deckel erhitzen, die Muscheln hinein geben, salzen, mit etwas Weißwein ablöschen und zugedeckt zwei Minuten garen.

Das Reisgericht auf den Teller geben und mit Garnele und Muschel garnieren.

Tiramisu (8 Personen) mit bunten Beeren

Mascarpone	250 g
Sahne	50 ml
Eier	2 Stk.
Zucker	60 g
Weinbrand	25 g
Gelatine	4 g
Sahne geschlagen	125 g
Löffelbiskuit	32 Stk.
Kaffee	
Amaretto	
Kakaopulver	
Beeren der Saison	500 g

Zubereitung:

Mascarpone und Sahne glatt rühren.

Eier, Zucker und Weinbrand im Wasserbad aufschlagen, eingeweichte Gelatine einrühren, kalt schlagen und mit dem Mascarpone verrühren. Dann die geschlagene Sahne unterheben.

Kalter Kaffee mit Amaretto verfeinern, die Löffelbiskuit kurz darin tränken und eine Gratinform damit auslegen. Nun die Hälfte der Masse darauf verteilen, das ganze wiederholen und kühl stellen. Zum Schluss noch mit Kakao stäuben.

Man kann auch die Form mit Klarsichtfolie auslegen, mit der Masse beginnen, um es dann im kalten Zustand zu stürzen und in Stücke schneiden.

Für 16 Personen

Feigen blau	16	Stk.
Mozzarella	8	Stk.
Ruccola	600	g
Zwiebeln	40	g
Süßer Senf	4	TI
Balsamico hell	4	El
Olivenöl	4	El
Salz, Pfeffer		
Gurke	800	g
Tomate	800	g
Paprika	400	g
Zwiebeln	120	g
Knoblauchzehe	2	Stk
Rinderbrühe	1,2	l
Rotweinessig	120	ml
Olivenöl	80	ml
Salz, Pfeffer, Tabasco		
Grissinistäbchen	40	Stk
Serranoschinken	40	Scheiben
Hähnchenbrust in Würfel	800	g
Olivenöl	100	ml
Meeresfrüchte	1	Kg
Zwiebeln gewürfelt	200	g
Knoblauch gehackt	2	TI
Fischwürfel	200	g
Riesengarnelen	20	Stk
Muscheln mit Schale	20	Stk
Paprika rot in Würfel	400	g
Tomatenwürfel ohne Haut	200	g
Reis „Arborio“	1,2	Kg
Safranfäden		
Weißwein	400	ml
Geflügelfond	1	l
Erbsen	400	g

Mascarpone	500	g
Sahne	100	ml
Eier	4	Stk.
Zucker	120	g
Weinbrand	50	g
Gelatine	8	g
Sahne geschlagen	250	g
Löffelbiskuit	64	Stk.
Kaffee		
Amaretto		
Kakaopulver		
Früchte der Saison	1	Kg