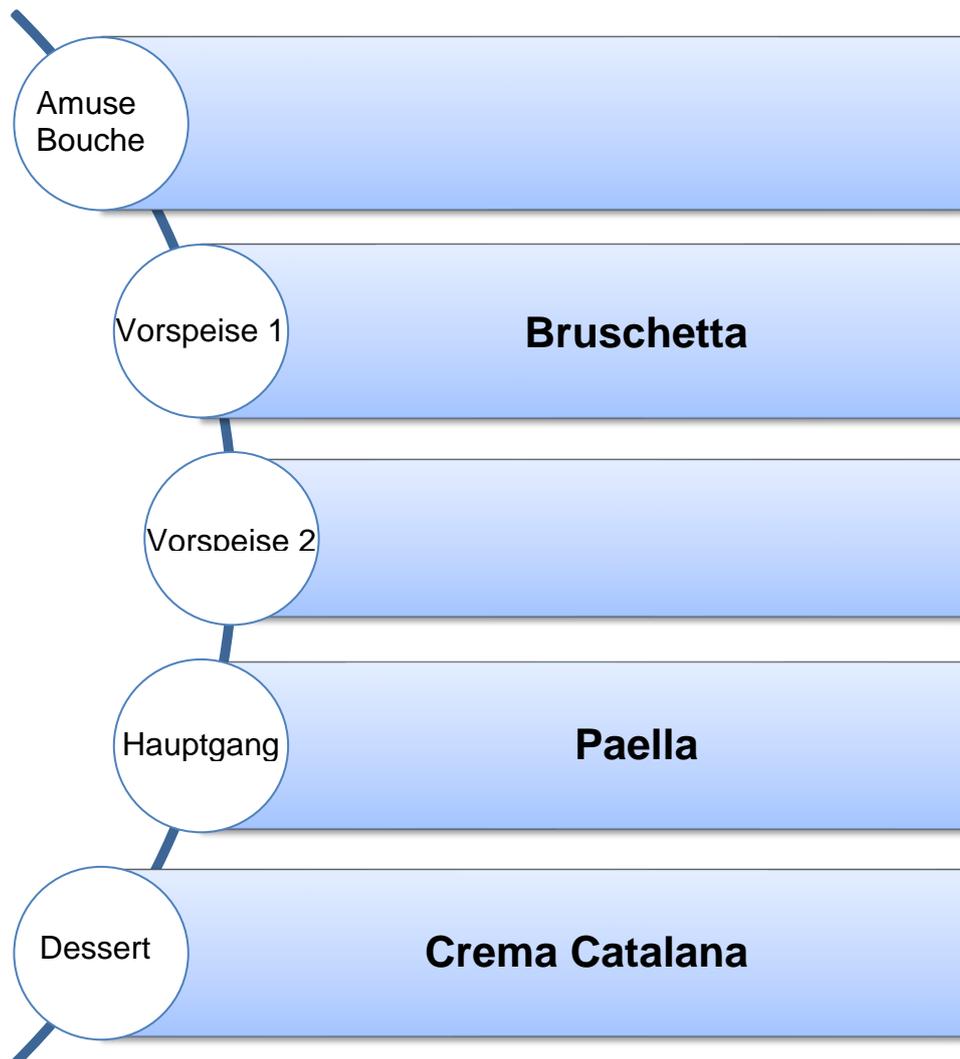




Chochete vom 11.07.2019 / einmal Spanisch nach Rezept von Röbi





Vorspeise 1: Bruschetta

Zutaten für 4 Personen

- 8 Scheiben Weissbrot
- 4 reife Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Frisches Basilikum



Zubereiten:

Die Tomaten waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch hacken, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Rote Zwiebel abziehen und fein hacken.

Die Brotscheiben im Ofen bei 180° oder in der Bratpfanne einige Minuten rösten, bis das Brot aussen knusprig ist.

Knoblauch abziehen und halbieren, die Brotscheiben mit dem Knoblauch einreiben. Tomaten mit den roten Zwiebeln vermengen und diese Mischung auf den Brotscheiben verteilen und mit wenig Olivenöl beträufeln.

Den gehackten Basilikum auf Bruschetta verteilen.



Hauptspeise: Paella

Zutaten für 4 Personen

100 g/ Pers. Fleisch (Schwein, Rind, Huhn)

100 g/Pers. Fisch

Meeresfrüchte (Muscheln, Crevetten)

2-3 Dosen Palati

4 Stk. Rote Peperoni

2 Stk. Zwiebeln

3 Zehen Knoblauch

80 g /Pers. Reis (trocken)

½ Zitrone/Pers.

Olivenöl

Weisswein

Salz, Pfeffer

Safran oder Colorante (Safranersatz)

1 Dose feine, grüne Erbsen

8 Stk. Mini-Zucchetti

8 Stk. Frühlingszwiebeln mittelgross



Zubereiten:

- Das Fleisch in der mit Öl bedeckten Pfanne gut anbraten
- Das gebratene Fleisch herausnehmen, die geschnittenen Peperoni dünsten, dann die Zwiebeln begeben, danach die Tomaten und zuletzt den Knoblauch und das Fleisch. (Reihenfolge). Reis, Wasser, Weisswein und Salz dazugeben.
- Am Anfang darf man noch ein wenig rühren, gegen Ende sollte dies jedoch vermieden werden.
- Bei Bedarf mehr Wein und Wasser zufügen.
- Muscheln gut reinigen und ev. im Salzwasser vorkochen und zusammen mit den Crevetten etwa 8 – 10 Minuten vor Schluss auf die Paella legen.
- Gegen Ende die Erbsen über die ganze Paella verteilen. Wenn der Reis fast alle Flüssigkeit aufgesaugt hat und noch ein wenig «al dente» ist, die Pfanne vom Feuer nehmen und 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen
- Mit roten Peperoni Streifen und Zitronenschnitzen fertig dekorieren.



Dessert:
Crema Catalana

Zutaten für 4 Personen

4 ofenfeste Förmchen von je ca. 1,5 dl Inhalt

3 dl Milch
2 dl Vollrahm
Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
1 Stk. dünn abgeschälte Zitronenschale
5 Stk. Eigelb
5 EL Zucker

6 EL Zucker zum Caramelisieren



Zubereiten:

- 1** Alle Zutaten bereitstellen, Milch mit Rahm, Vanillemark, -Stängel und Zitronenschale in einer Pfanne aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen und zudecken. Milchrahm 15 Minuten ziehen lassen. Vanillestängel und Zitronenschale entfernen.
- 2** Eigelb und Zucker in Einer Schüssel mit dem Schweingbesen cremig, aber nicht schaumig rühren. Maisstärke darunter rühren. Milchrahm unter Rühren mit dem Schweingbesen dazu giessen. In die gereinigte Pfanne zurückgeben.
- 3** Unter ständigem Rühren mit dem Schweingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. So lange erhitzen, bis eine dickliche Crème entsteht. Die Crème darf aber auf keinen Fall kochen.
- 4** Crème sofort in die Förmchen verteilen. Auskühlen lassen. Dann zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.
- 5** Zum Caramelisieren Zucker auf der Crème verteilen. Direkt unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Backofengrill 3-5 Minuten oder mit einem Busenbrenner caramolisieren.