

Für die Aioli

- 3 Knoblauchzehen
- 4 Eigelb
- 350 ml Sonnenblumenöl
- 6 Teelöffel Zitronensaft
- Salz/ Pfeffer
- 2-3 EL Joghurt

Das Eigelb in ein hohes Gefäß geben und langsam das Öl einlaufen lassen, bis eine homogene Masse entsteht. Dann den kleingehackten Knoblauch und die anderen Zutaten unterheben. Mit Salz/ Pfeffer abschmecken

Für die Mojo Rojo

- 200 g geröstete Paprika (im Glas)
- 1 rote Chilischoten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Esslöffel Tomatenmark
- 2 Esslöffel Paniermehl
- 100 ml Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)
- Zitronensaft

Alle Zutaten in einem Gefäß mixen und abschmecken.

Tortilla

- 1,5 kg Kartoffeln
- 6 Eier (je nach Größe)
- 200 ml Schlagsahne
- 2 Zwiebel
- 2 Paprika rot
- 1 gelbe Paprika
- 2 EL Olivenöl
- Butter zum Einfetten der Form
- Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf ca. 8 Min leicht ziehen lassen. Die Zwiebel und die Paprika fein schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und dann die Zwiebel und die Paprika andünsten und auf die Seite stellen. Die Eier aufschlagen und in einer Schüssel zusammen mit der Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer großzügig würzen.

Nun die Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln in der Auflaufform schichten und verteilen. Die Eier-Masse darüber verteilen, bis alles bedeckt ist. Im Ofen bei 200°C Ober-Unterhitze ca. 30 -40 Minuten backen. Man kann zwischendurch schauen und den “Wackeltest” machen um zu sehen, ob das Ei schon gestockt ist. Auskühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

- Kräuter-Dip
- 250 g Quark
- 1 Becher Joghurt
- Schnittlauch/ Petersilie
- Salz/ Pfeffer/Paprikapulver
- Zitronensaft

Die Kräuter klein hacken. Den Quark und Joghurt in eine Schüssel, Kräuter dazu und alles abschmecken.

Spanische Fleischbällchen

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleines Bund Petersilie
- 800 gr. Rinderhackfleisch
- 2 Ei (Größe M)
- 4 EL Paniermehl
- 4 EL Milch
- 3 EL Tomatenmark
- Salz
- 1/2 TL Sambal Oelek
- gemahlener/ frisch Koriander
- frisch gemahlene Muskatnuss
- 3 EL Olivenöl
- 800 g reife Tomaten
- 1/2 Chilischote
- 1 Prise Zucker

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln. Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und hacken. Hack, Hälfte der Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Paniermehl, Milch, Petersilie und 1 EL Tomatenmark verkneten.

Mit Salz, Sambal Oelek, mit je 1 Messerspitze Koriander und etwas Muskat würzen. Zu Hackbällchen formen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin rundherum braten.

Für die Tomatensoße Tomaten waschen, putzen und in Würfel schneiden. 1 EL Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch unter Wenden glasig dünsten. 1 EL Tomatenmark unterrühren, Tomaten dazugeben. Chili waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Tomaten aufkochen und mit Salz, Chili und Zucker abschmecken. Soße 5-10 Minuten köcheln, die Hackbällchen in die Sauce legen und später servieren. Mit Petersilie garnieren.

Gazpacho

- 150–200 g Weißbrot
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehe
- 1 kg Tomaten
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamicoessig
- 2 rote Paprika
- 1 Salatgurke
- 180–200 ml kalte Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 1– 2 Prisen Zucker
- 1 Gelbe Chili oder 1–2 Msp. Chilipulver

Das Brot in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, beides in kleine Würfel schneiden. Dann Die Chili halbieren kerne entfernen und auch klein schneiden. Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen und den ablaufenden Saft auffangen. Die Tomaten samt dem Saft mit der Zwiebel, je der Hälfte des Knoblauchs und des Brots, 3 EL Olivenöl und dem Essig in einer Schüssel mischen. Zugedeckt 10 Min. ziehen lassen.

Inzwischen übriges Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die restlichen Brotwürfel und den übrigen Knoblauch darin bei mittlerer Hitze goldgelb rösten, aus der Pfanne nehmen.

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen, das Fruchtfleisch grob würfeln.

Die Tomaten–Brot–Mischung mit Paprika, Gurke und Brühe mit einem Stabmixer oder in der Küchenmaschine fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chilipulver pikant abschmecken im Kühlschrank durchziehen lassen. Gazpacho vorm Servieren mit Brotwürfeln bestreuen, oder dazu stellen.

Datteln im Speckmantel mit Ziegenkäse

- 4 Päckchen Scheiben Speck
- 1 Päckchen Datteln
- 1 Schale Ziegenfrischkäse

Datteln aufschneiden und mit Käse füllen, danach wieder zusammenklappen und mit Speck umhüllen. In einer Pfanne mit Öl ausbraten.

Paella mit Hähnchen

- 3 Paprikaschote(n), rot
- 8 Tomate(n)
- 3 kleine Zwiebel(n)
- 2 St Knoblauch
- 6 TL Olivenöl
- 250-300 g Erbsen, tiefgekühlt
- 3 Msp. Paprikapulver, edelsüß
- 3 Msp. Safranpulver/ Curcuma
- Salz und Pfeffer
- 300 g Paella Reis
- 800 ml Geflügelbrühe, heiß
- 800 g Hähnchenbrustfilet(s) oder Innen Filets
- 2 Zitrone(n) zum Garnieren in Ecken schneiden

Paprikaschote entkernen, waschen und klein würfeln. Tomate oben einritzen und mit heißem Wasser übergießen. Dann häuten, entkernen (das Fruchtfleisch in einem Gefäß klein pürieren) und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne oder Topf mit hohem Rand erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig werden lassen. Paprikawürfel, Tomaten und Erbsen zugeben. Mit Safran/ Curcuma, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Reis untermischen. Mit heißer Brühe aufgießen und 20 Min. garen. Fleisch in kleine Würfel schneiden und in einer anderen Pfanne rundum anbraten, salzen und pfeffern.

Fleisch auf Reismischung legen und mit Alufolie abdecken. Paella im auf 175° Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Gazpacho Grün

- 150-200 g Weißbrot
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehe
- 3 grüne Paprika
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamicoessig weiß
- 2-3 Stängel Staudensellerie
- 1 kleine Fenchelknolle
- 1 Blattpetersilie
- 1 Salatgurke
- 180-200 ml kalte Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 1- 2 Prisen Zucker
- 1 gelbe oder rote Chili oder 1-2 Msp. Chilipulver

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in einer großen Schüssel.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, beides in kleine Würfel schneiden. Dann die Chilischote halbieren kerne entfernen und auch klein schneiden. Paprika und Gurke entkernen und auch klein schneiden sowie Sellerie (Fäden entfernen) und Fenchel. Alles in die Schüssel zum Brot geben und mit 4 EL Olivenöl und 3 EL Essig mischen. Zugedeckt 10 Min. ziehen lassen.

Die Tomaten-Brot-Mischung mit Paprika, Gurke , Petersilie und Brühe mit einem Stabmixer oder in der Küchenmaschine fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chilipulver pikant abschmecken im Kühlschrank durchziehen lassen.

Spanischer Mandelkuchen

- Fett/ Backpapier
- 8 Eier (Gr. M)
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 250 g Zucker
- 300 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone u. Bio-Orange Saft der Orange
- 1 TL Zimt
- Puderzucker
- langer Holzspieß

Ofen vorheizen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2). Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Eier trennen. Eigelb, Vanillezucker und Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren.

Gemahlene Mandeln, Zitronen- und Orangenschale sowie den Saft und Zimt unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Mandelmasse in die Form streichen. Im heißen Backofen 50–60 Minuten backen. Nach ca. 50 Minuten mit einem langen Holzspieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Bleibt noch zäher Teig am Spieß kleben, den Kuchen weitere 5–10 Minuten backen (nicht länger, sonst wird der sehr saftige Kuchen trocken).

Churros mit Schokoladensauce

- 40 g Butter
 - 240 ml Wasser
 - 180 g Mehl
 - Salz eine Prise
 - 1-2 Eier, (Kl. M) erst mal ein Ei unter die Masse
 - Pflanzenöl, zum Frittieren (2-3 Liter)
 - 2 El Zucker
 - 0.25 TL Zimt
-
- 200 g Zartbitterschokolade
 - 30g Butter
 - 80-100 ml Sahne

Für die Churros Wasser und Butter in einem Topf aufkochen. Herd ausschalten. Mehl und 1 Prise Salz und Zucker in die Mischung geben und mit einem Kochlöffel rühren, bis sich ein Kloß bildet wie ein Brandteig. In eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Danach vorsichtig mit einem Schneebesen oder Rührgerät die Eier nacheinander unter die Masse geben. Erst mal ein Ei und dann schaut man sich die Masse an. Eventuell noch ein zweites.

Frittieröl in einem Topf auf 180 Grad erhitzen. Backpapier auf ein Backblech legen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben, auf das Backpapier eine Schlaufe von ca. 5-8 cm Länge spritzen. Das Spritzgebäck portionsweise mithilfe des Backpapiers oder der Hand vorsichtig ins heiße Öl gleiten lassen und 2-3 Minuten goldbraun backen, dabei einmal wenden. So weiterverfahren, bis der Teig verbraucht ist. Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Für die Schokoladensauce, alle Zutaten in eine Schüssel geben. Einen Topf mit Wasser füllen nicht viel nur so dass der Schüsselboden das Wasser berührt. Alle Zutaten in die Schüssel geben und bei kleiner Hitze alles schmelzen. Umfüllen und zum Verzehr neben die Churros stellen.

Weißer Bohnen mit Chorizo

- 1 große Dosen weiße dicke Bohnen
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 6 –8 Stange Staudensellerie
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dosen stückige Tomaten
- 1 TL. Salbei getrocknet/ frisch
- 1 TL. Rosmarin getrocknet/ frisch
- Pfeffer und Salz
- 100 g schwarze Oliven
- 150–200 g Chorizo in dünne Scheiben
- 1 EL Zucker
- frisch gehackte Petersilie

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Sellerie waschen, putzen und ebenfalls klein würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie in heißem Öl anschwitzen, anschließend das Tomatenmark einrühren. Brühe dazu gießen, dann Tomaten, Bohnen, Salbei und Rosmarin untermengen, salzen, pfeffern und ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Kräuter entfernen, die Oliven halbieren und zur Tomatensauce dazu geben. Die Chorizo in Scheiben schneiden. Die Chorizo kann gerne vorher angebraten werden und später unter die Bohnen kommen.

Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. In Schälchen gefüllt und mit Petersilie bestreut servieren.

Dinkelbrot mit Rosmarin

- 1 Kg Dinkelmehl
- 2 TL. Salz
- 1 EL. Olivenöl
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 550-650 ml lauwarmes Wasser
- 3-4 Stängel Rosmarin frisch

Den Rosmarin vom Stängel entfernen und ganz klein Hacken. Dann alle Zutaten zu einem glatten Hefeteig verkneten. 30 min. zugedeckt an einen warmen Ort stellen und aufgehen (doppelte Menge) lassen. Backofen auf 200°C vorheizen und auf mittlerer Schiene 35 Minuten abbacken.

Kursbeschreibung „Tapas“

Holen Sie sich ein bisschen Spanien nachhause. Durch die wechselvolle Geschichte Spaniens wurde die Küche von verschiedenen Kulturen, insbesondere den beeinflusst, nach der Entdeckung Amerikas durch die Einfuhr im mittelalterlichen Europa unbekannter landwirtschaftlicher Produkte (Tomaten, Kartoffeln, Paprika, Kakaobohnen) bereichert und beinhaltet heute eine Fülle verschiedener Zutaten, Zubereitungsarten und typischer Gerichte:

Datteln im Speckmantel mit Ziegenfrischkäse
Gazpacho rot/ grün
Aioli und Mojo Rojo
Spanische Fleischbällchen mit Tomatensugo
Kartoffeltortilla
Weiße Bohnen mit Chorizo
Churros
Mandelkuchen