

## Albóndigas - Fleischbällchen an Tomatensauce

225gr. Hackfleisch ( Rind oder Lamm )  
1 Stiel Frühlingszwiebel in feinen Ringen  
2 Knoblauchzehen fein gehackt  
2 EL geriebener Parmesan  
2 TL Thymian

Alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann Bällchen formen und gut anbraten

### Tomatensauce:

1 Knoblauchzehe fein gehackt in Olivenöl andünsten  
3 Tomaten geschält klein geschnitten  
2 TL frischer Rosmarin fein gehackt  
1 Prise Zucker  
2 EL Rotwein  
Salz

Alles auf kleiner Flamme kochen bis die Tomaten zerfallen

Fleischbällchen dazugeben und auf kleinem Feuer köcheln lassen bis sie durch sind. ( 5-10 Minuten )

## Albóndigas picantes - Pikante Fleischbällchen

- 115gr. Chorizo picante - frische pikante Würstchen
- 115 gr. Picada de ternera - Rinderhack
- 2 Schalotten oder eine halbe Zwiebel fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 75 gr. frische Brotkrumen
- 1 Ei verquirlt
- 2 EL frische Petersilie fein gehackt

Alles gut mischen - Salz und Pfeffer beifügen

In Olivenöl 15-20 Minuten braten

### Tomatensauce:

- 1 Knoblauchzehe fein gehackt in Olivenöl andünsten
- 3 Tomaten geschält klein geschnitten
- 2 TL frischer Rosmarin fein gehackt
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Rotwein

Salz

Wenn die Sauce scharf gewünscht wird, Chili klein geschnitten dazugeben.

Alles auf kleiner Flamme kochen bis die Tomaten zerfallen.

## Oliven-Anchovis-Häppchen ( Rezept für ca. 45-50 Stk.)

115 gr.   Mehl  
115 gr.   Gekühlte Butter in Flocken  
115 gr.   Fein geriebener Käse ( Gruyere, Manchego oder Cheddar )  
50 gr.    Anchovisfilets gehackt  
50 gr.    Schwarze entsteinte Oliven gehackt  
 $\frac{1}{2}$  TL    Cayennepfeffer

Alles mit der Küchenmaschine zu festem Teig verarbeiten.

Mind. 20 Minuten kühl stellen. Backofen auf 200° vorheizen.

Teig auf leicht bemehlter Fläche dünn auswallen. Ca. 5 cm Streifen, dann Quadrate und halbieren. 8-10 Minuten backen.

## Schinkenkroketten - croquetas de jamón (ergibt ca. 25 Kroketten)

8 dl Milch  
2 dl Rahm  
Schinkenknochen

Alles erwärmen, dann abstellen, zudecken und ziehen lassen

90 ml Olivenöl oder 90 gr. Butter

$\frac{1}{2}$  Zwiebel fein gehackt

Etwas Salz

Ca. 5 Minuten schwitzen lassen, dann 90gr. Mehl dazu - leicht rösten

Nach und nach Milch/Rahmmischung dazu giessen ( Bechamel )

250gr. fein geschnittener Jamón serrano

$\frac{1}{2}$  TL Muskatnuss

Salz und Pfeffer

Masse in weite Schale und mind. 4 Std. - besser über Nacht in  
Kühlschrank

Zubereiten:

3 Eier verrührt

Paniermehl

Kroketten formen, zuerst im Ei dann im Paniermehl wenden

Vor dem Frittieren kühl stellen

## Mejillones gratinados - überbackene Muscheln

500 gr. Miesmuscheln ( für 4-5 Personen )

Muscheln gründlich abbürsten, Bart entfernen und Ablagerungen mit einem Messer von der Schale kratzen. Auf jede geöffnete Muschel klopfen und **alle wegwerfen, die sich nicht schliessen.**

1 Glas Weisswein

1 Glas Wasser

Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone - nachher Zitrone dritteln

3 Knoblauchzehen ungeschält

1 Lorbeerblatt

1 Stengel Petersilie

1 Schuss Olivenöl

Alles in die Pfanne geben, dann Muscheln dazu. Etwas Salz darüber streuen.

5-8 Minuten kochen, bis sich die Muscheln öffnen. Zwischendurch gut durchschütteln.

Muscheln herausnehmen - **geschlossene wegwerfen.**

Öffnen und Deckel wegwerfen. Muscheln auf ein Backblech oder in ein ofenfestes Gefäss legen.

1 EL zerlassene Butter

1 EL Olivenöl

3 EL geriebener Parmesan

2 EL frisch gehackte Petersilie

2 Knoblauchzehen fein gehackt

Etwas Pfeffer

Alles gut mischen und auf die Muscheln verteilen.

Backen bei ca. 5 Minuten bei 200° im Backofen oder 2-3 Minuten auf dem Grill

## Salpicón marisco - Meeresfrüchtesalat

( Rezept für ca. 8 Personen )

- 200 gr. Langostinos cocidos - gekochte Crevetten
- 200 gr. Pulpo cocido - gekochter Tintenfisch
- 100 gr. Mejillones - gekochte Muscheln nur Fleisch
- 6 palitos de mar - Krebsfleischstengelchen
- 1 pimiento rojo - rote Paprika geschält und in kleine Würfel
- 2 pimiento verde - grüne italienische Paprika in „ „
- 1 cebolla - Zwiebel gehackt
- 80 gr. Aceitunas negras sin hueso - grüne entsteinte Oliven ganz oder in Ringen

nach Belieben auch grüne Oliven verwenden

### für die Vinaigrette:

- 50 ml vinagre de manzana - Apfelessig
- 100 ml aceite de oliva virgen - natives Olivenöl
- 1 diente de ajo - 1 Knoblauchzehe fein gehackt

Salz

Zuerst alle Zutaten ausser Öl gut mischen, dann Öl langsam dazufügen.

Über die Meeresfrüchte giessen und ziehen lassen. Gemüse erst kurz vor dem Servieren dazugeben, damit es noch knackig ist.

## Schinken - Käse - Kartoffel - Bratlinge (Rezept für 4 Personen)

- 500 gr. Kartoffeln geschält gewürfelt
- 30 gr. Butter
- 50 gr. geriebener Käse ( Gruyere, Manchego oder reifer Cheddar )
- 4 Scheiben Serrano Schinken klein geschnitten
- 50 gr. Weizenmehl

Kartoffeln in leicht gesalzenem heissem Wasser 10-15 Minuten garen.  
Gut abtropfen lassen. Mit Butter und Käse zu einem weichen Brei verarbeiten. Mit Schinken und Mehl verrühren, gut salzen und pfeffern.  
Die Mischung zu 8 runden je 1cm dicken Bratlingen formen.

Etwas Öl in eine Bratpfanne geben und die Bratlinge auf jeder Seite 4-5 Minuten goldbraun braten.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

## Chorizo in Rotwein (Rezept für 4 Personen)

225 gr. Luftgetrockneter Chorizo  
6 EL Rotwein  
2 EL Brandy  
Frisch gehackte Petersilie zum Garnieren

Chorizo mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit dem Wein in einem Topf zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen und zugedeckt 2 Stunden abkühlen lassen.

Chorizo aus dem Topf nehmen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Bratpfanne erhitzen, mit Brandy übergießen und vorsichtig flambieren. Wenn die Flammen erloschen sind ( nachdem die Feuerwehr die Küche wieder verlassen hat.....) den Wein dazugeben und 2-3 Minuten sehr stark erhitzen. Petersilie darüber streuen und servieren.



## Tortilla española - spanische Omelette (Rezept für 4-6 Personen)

600gr. mittelgrosse Kartoffeln schälen, unter fliessendem Wasser waschen, dann mit Küchenpapier trocknen.  
Kartoffel längs halbieren, dann in dünne Scheiben schneiden.  
In reichlich Olivenöl 5 Minuten garen

1 mittelgrosse Zwiebel hacken oder in feine Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Bei schwacher Hitze braten bis die Kartoffeln gerade eben gar sind

Aus der Pfanne nehmen und in eine grosse Schüssel geben - salzen und gut mischen.

6 -7 Eier schlagen und zu der Kartoffel/Zwiebelmischung geben.  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen lassen, dann in wenig Olivenöl beidseitig goldgelb braten.