

## |„Stadt, Land, Lecker“ vom 26. Mai 2018| Rezept von Marcel Ress



### ***Lengua amb Taberes (Schweinezunge mit Kapern)***

#### Zutaten für 4 Personen:

2	Schweinezungen Griebenschmalz und Schweineschmalz Olivenöl
2	Zwiebeln, mittelgroß
3	Tomaten (Ramallet)
3	Karotten
2	rote Zwiebeln
1 Bund	Frühlingslauch
1	Knoblauchknolle Weizenmehl Kapern in Salzlake Sherry Lorbeerblätter Pfeffer und Salz

#### **Zubereitung:**

1. Die Zungen zusammen mit Wurzelgemüse, Lorbeer, Pfefferkörnern und Salz circa anderthalb Stunden langsam köcheln. Die obere Hautschicht müsste sich nun ablösen. Die Zunge in kaltem Wasser abschrecken, den Kochfond der Zunge aufbewahren. Obere Hautschicht ablösen, Knorpel und Sehnenansätze entfernen (Tipp: Die Zungen sind immer noch sehr heiß. Tragen Sie daher bei dieser Arbeit eventuell Einmalhandschuhe).
2. Die Zunge in feine Scheiben oder Streifen schneiden.
3. Griebenschmalz in einem Topf erhitzen und die Zunge scharf anbraten. Dann wieder aus dem Topf entnehmen.
4. Zwiebeln und Knoblauch fein geschnitten im Schweinefett anschwitzen, Karotten fein geschnitten dazu geben und dann auch die geriebenen Ramallet-Tomaten. Es entsteht ein sog. *Sofrito* - eine Art „Grundwürze“ der Mittelmeerküche.
5. Das Ganze mit dem Fond der Zunge aufgießen.
6. Die Zunge hinzufügen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

7. Sherry hinzufügen.

8. Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer hinzufügen.

9. Wenn die Zunge den Garpunkt erreicht hat (also schön weich ist), den Fond mit einer Mischung aus Schweineschmalz und Mehl andicken.

10. Danach die Kapern zufügen und servieren.

## **Caldereta de Langosta (Mallorquinischer Langustentopf)**

### Zutaten:

2	Seeteufelköpfe oder Felsenfische
1	große Languste (oder 2 kleinere)
6	Zwiebeln
1	Knoblauchknolle
8	Tomaten (Ramallet)
	Lorbeerblätter
	Pfeffer und Salz
	Paprikapulver (Tap de Corti)

### **Zubereitung:**

1. Die Fische, bzw. Fischreste in Olivenöl anschwitzen und dann aus dem Topf entfernen.
2. Zwiebel und Knoblauch fein in Brunoise (kleine Würfel) geschnitten im Topf anschwitzen, Tomaten reiben und mitanschwitzen. Paprikapulver zugeben, mit etwas Weißwein ablöschen und mit Wasser aufgießen.
3. Die angebratenen Fische wieder in den Fond geben.
4. Gewürze zugeben und die angebratenen Fische köcheln lassen.
5. Nach circa einer halben Stunde den Fond passieren, also durch ein feines Sieb geben und zur Seite stellen.
6. Für das Zerlegen der Langusten benötigen Sie eine stabile Küchenschere. **Achtung, Verletzungsgefahr! Tragen Sie ggfs. einen Kettenhandschuh!** Kopf-Rumpfteil der Langusten durch Drehen vom Schwanz abtrennen (nur der Schwanz enthält wesentliche Mengen Langustenfleisch, wie bei einer großen Garnele.). Falls das nicht klappt, können Sie Kopf und Rumpf auch mit einem scharfen und stabilen, großen Messer vom Rumpf trennen (Verletzungsgefahr!). Mit der Schere nun die etwas weicheren Panzerplatten an der Unterseite durchschneiden und das Fleisch möglichst in einem Stück entnehmen. Vorsicht: die Panzer können scharfkantig sein und spitze Dornen haben! Nun noch den mittig sitzenden Darm entfernen und entsorgen.
7. Kopf und Schalen (Karkassen) der Langusten in einem großen Topf anschwitzen und mit dem vorher erzeugten Fischfond aufgießen.
8. In einem robusten Standmixer die Langustenkarkassen mit etwas Fond pürieren und durch ein feines Sieb geben. Diese Masse unter den Fond rühren.
9. Ein sog. „Mojado“ herstellen: in einen Mörser ein wenig altes Brot, Knoblauch, Mandeln und Petersilie geben und zu einer feinen Paste vermahlen. Mit dieser Paste kann der Fond abgebunden werden. Dazu einfach so viel Paste einrühren, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.
10. Langustenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in der Pfanne scharf anbraten.
11. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und zum Schluss die gebratene Languste zugeben.

## **Bonusrezept: Coca de patata**

*Dieses süße Hefengebäck wird aus Kartoffeln hergestellt und ist daher schön saftig und süß. Die Mallorquiner essen den Coca de patata (oder coca de nadal) gerne um die Weihnachtszeit herum und zusammen mit einer schönen großen Tasse heiße Schokolade.*

### Zutaten:

400 g	Mehl
350 g	mehlige Kartoffeln
150 g	Zucker
100 g	Schweineschmalz
4	Eier
35 g	Hefe
	etwas Milch
1 Prise	Salz
	Olivenöl
	Puderzucker, zum Bestäuben

### **Zubereitung:**

1. Zunächst die Kartoffeln circa 30 Minuten kochen. Dann pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zu Püree zerstampfen. Etwas auskühlen lassen.
2. Die Hefe mit ein wenig Mehl in etwas warmer Milch anrühren und kurz vorgehen lassen.
3. Eier trennen, Eiklar zu Schnee schlagen. Schweineschmalz lauwarm machen und somit verflüssigen.
4. Restliches Mehl in eine große Schüssel geben und nun die Hefe-Milch, Eigelbe, Zucker, Schmalz und eine Prise Salz zu einer homogenen Masse vermischen. Zum Schluss den Eischnee dazugeben und zu einer homogenen Masse verkneten.
5. Die Masse bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sie sich verdoppelt hat.
6. Nun nochmals durchkneten und circa 12 gleich große Bälle formen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Abstand zwischen den Bällen lassen und nochmals Zeit geben, bis sich deren Volumen etwa verdoppelt hat.
7. Die Bälle im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius für 25 Minuten backen.
8. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren. Und die große Tasse heiße Schokolade nicht vergessen.