

| Lanz kocht - Das Menü am 10. Oktober 2008 | „Viva España“

Vorspeise: Studis Tapas mit kühlem Sherry von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

Gambas al ajio:

400 g	Gambas, mit Schwanz, geschält und gesäubert
1 Schote	Chili, getrocknet
4 Zehen	Knoblauch
0,1 l	Olivenöl
0,5 Bund	Petersilie
	Fleur de Sel

Albondigas:

400 g	Rinderhack
1	Zwiebel
4 Zehen	Knoblauch
2	Eier
1	Brötchen, vom Vortag
0,5 Tasse	Petersilie
4 cl	Sherry, trocken
	Mehl
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Pa amb oli:

10	Baguettescheiben, geröstet
4	Fleischtomaten
2 Zehen	Knoblauch
	Olivenöl
	Fleur de Sel

8 Scheiben	Serrano Schinken
------------	------------------



Zubereitung

Gambas al ajio:

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Knoblauch in Scheiben schneiden und mit Chili in der Pfanne anrösten. Gambas dazu geben und circa drei Minuten anbraten, salzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Albondigas:

Brötchen in Wasser einweichen. Gehackte Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten, mit Sherry ablöschen. Hackfleisch mit verklopftem Ei, ausgedrücktem Brötchen, Salz und Pfeffer gut mischen. Zwiebeln, Knoblauch und gehackte Petersilie dazu geben und wallnussgroße Bällchen formen. In Mehl wenden, in Olivenöl circa sechs Minuten braten.

Pa amb oli:

Tomaten vierteln, Knoblauchzehen halbieren. Die Brotscheiben mit den Knoblauchzehen einreiben und das Tomatenfleisch in die Brotscheiben drücken. Mit Olivenöl besprenkeln und salzen.

Die Tapasvariationen dekorativ auf Tellern verteilen. Den Serrano Schinken dazu reichen.

Zwischengang: *Mejillones à la Flamenca von Lea Linster*

Zutaten für vier Personen

Mejillones à la Flamenca:

2,5 kg	Miesmuscheln
3	Eier
50 g	Oliven, grün, kernlos
0,5 Bund	Petersilie
1	Bleichsellerie
1 Schote	Paprika, rot
3 EL	Olivenöl
3 EL	Essig
1	Lorbeerblatt
1 Zweig	Thymian
2 Zehen	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer



Tostadas de Tomate con Aceite de Oliva y Ajo:

4 – 5	Tomaten
8 Scheiben	Brot
2 Zehen	Knoblauch

Zubereitung

Almejillones à la Flamenca:

Miesmuscheln säubern, waschen und in einen großen Topf geben. Etwas Wasser, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben und zugedeckt kochen, bis sich die Muscheln öffnen. Dann vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Eine Tasse des Kochwassers aufheben.

Eine Schalenhälfte entfernen und die andere mit den Muscheln auf einer Platte anrichten. Die Knoblauchzehen klein hacken und in eine Schüssel mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer geben. Die Eier hart kochen. Paprika, geschälte Eier, Bleichsellerie, Petersilie und Oliven klein würfeln und hinzugeben. Die Tasse Kochwasser darüber gießen. Alles gut durchmischen und über die Muscheln verteilen. Bis zum Servieren mindestens eine Stunde im Kühlschrank aufheben.

Tostadas de Tomate con Aceite de Oliva y Ajo:

Die Brotscheiben in einer Pfanne kurz anrösten. Die Knoblauchzehen halbieren und die Brotscheiben damit einreiben. Von den Tomaten die Kerne und die Stängelansätze entfernen und das Tomatenfleisch fein pürieren. Das Tomatenpüree auf die Brotscheiben geben.

1. Hauptgang: *Rinderfilet mit Tomatentapanade gratiniert und lauwarmen Oliven-Knoblauch Kartoffelsalat* von Alexander Herrmann und Peter Kießwetter

Zutaten für vier Personen

Rinderfilet:

4 Stck.	Rinderfilet, à 160 – 180 g (aus dem Mittelstück)
400 ml	Grundsauce, Rind
200 ml	Rotwein, spanisch
	Salz
	Pfeffer

Tomatentapanade:

300 g	Tomaten, getrocknet (im Glas mit Öl eingelegt)
30 g	Tomatenmark
1 Glas	Sardellen, klein
30 g	Kapern
2	Schalotten
	Salz
	Pfeffer

Oliven-Knoblauch Kartoffelsalat:

1 Bund	Basilikum
100 g	Parmesan
1 Bund	Petersilie
5 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Koriander
100 g	Oliven
100 ml	Olivenöl
50 g	Pinienkerne
4	Kartoffeln, festkochend (groß)
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 120 bis 130 Grad vorheizen.

Rinderfilet:

Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. In den Backofen auf der mittleren Schiene auf ein Rost geben und circa zehn Minuten backen. Die Pfanne von überflüssigem Fett befreien und den heißen Ansatz mit dem Rotwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit der Grundsauce auffüllen. Leicht weiter köcheln lassen.

Den Backofen auf Grill auf 280 Grad vorheizen.

Tomatentapanade:

Die getrockneten Tomaten abgießen und das Öl auffangen. Eine tiefe Pfanne erhitzen und die geschälten und klein geschnittenen Schalotten in dem Öl anschwitzen. Die Tomaten zusammen mit den Kapern, Tomatenmark und den Sardellen zugeben. Das Ganze leicht Temperatur nehmen lassen und dann in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab fein zerkleinern und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rinderfilets auf der Oberseite circa zwei bis drei Millimeter dick mit der Tomatentapanade einstreichen. Die Filets maximal zwei Minuten unter dem heißen Grill geben, damit sie eine krosse Kruste bekommen.

Oliven-Knoblauch Kartoffelsalat:

Die Pinienkerne trocken in einer Pfanne goldbraun Farbe nehmen lassen. Basilikum, Koriander und die Petersilie zupfen und in einen hohen Topf geben. Die Pinienkerne zugeben und mit den Oliven und dem geschälten Knoblauch vermischen. Mit dem Pürierstab und unter langsamer Zugabe des Olivenöls eine homogene Masse herstellen. Zum Schluss den geriebenen Parmesan zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln in circa ein mal ein Zentimeter große Würfel schneiden. In einem Topf mit gesalzenem Wasser durchgaren. Abschütten und eventuell noch warm stellen.

Die Kartoffelstücke zusammen mit dem Pesto-Olivenmix vermischen und auf einer länglichen Platte anrichten. Die Filets schräg in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf den Kartoffelsalat setzen. Die Sauce abschmecken und neben den Kartoffeln und dem Fleisch eine Saucenspur ziehen.

2. Hauptgang: *Preso vom Ibéricoschwein mit Papas arrugadas und gebratenen Kapern von Tim Mälzer*

Zutaten für vier Personen

Papas arrugadas:

800 g Kartoffeln, klein
1 Lorbeerblatt
Meersalz, grob

Sauce:

1,5 kg Strauchtomaten
1 Zitrone, unbehandelt
1 Zehe Knoblauch
Salz
Zucker
Pfeffer
Olivenöl
Thymian
Rosmarin

Kapern:

3 EL Kapern, in Lake
2 EL Mehl
Olivenöl

Preso:

1 Stück Preso, ca. 500 g (Schulterstück vom Ibéricoschwein)
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz
Pfeffer
Olivenöl
Fleur de Sel



Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Papas arrugadas:

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser und dem Lorbeerblatt circa zehn Minuten bissfest kochen, danach das Wasser abgießen und die Kartoffeln auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen die Kartoffeln 30 Minuten trocknen lassen.

Sauce:

Den Stielansatz der Tomaten mit einem Messer entfernen und danach quer halbieren. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen und mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Die Tomatenhälften mit der Schnittstelle nach unten auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf Grillstufe so lange belassen, bis sich die Haut mit zwei Fingern lösen lässt. Die Oberfläche der Tomaten wird dabei etwas dunkler, dies beeinträchtigt den Geschmack auf keinen Fall. Die Schale der Zitrone abreiben. Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehe grob hacken. Die Tomaten mit dem Zitronenabrieb, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl bestreuen und beträufeln und nochmals zehn Minuten im Ofen garen. Die Tomaten in einen Topf oder eine Schüssel geben, nochmals abschmecken und mit einer Gabel leicht zerdrücken.

Kapern:

Die Kapern auf einem Küchenpapier abtupfen und kurz in Mehl wälzen, das überschüssige Mehl abklopfen. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen und die Kapern darin knusprig frittieren. Kapern mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Presa:

Das nicht külschrankkalte Fleischstück mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne oder Grillpfanne mit etwas Olivenöl sehr kräftig anbraten. Mit einem Zweig Rosmarin und Thymian fest in Alufolie einwickeln und mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Je drei Kartoffeln auf einen Teller geben. Die Tomaten auf den Teller geben und das in dünne Scheiben geschnittene Presa fächerartig darauf legen und mit frischem Pfeffer, Fleur de Sel und den frittierten Kapern bestreuen. Eventuell mit frischen Kräutern bestreuen.

**Dessert: *Mandel-Pinien-Tartaleta mit Sangriaeis*
von Horst Lichter und Lothar Darjes**

Zutaten für vier Personen

Sangriaeis:

0,7 l	Rotwein
2 cl	Orangenlikör
0,1 l	Pfirsichsaft
100 g	Butter
2	Orangen, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
2	Eier
120 g	Zucker
	Salz

Mandel-Pinien-Tartaleta:

200 g	Mehl
150 g	Zucker
100 g	Butter
5	Eier
1 EL	Milch
150 g	Mandeln, ungeschält
4 EL	Kräuterlikör
2	Zitronen, unbehandelt
50 g	Pininekerne
	Salz
	Fett für die Springform
	Puderzucker
	Pfirsiche
	Orangen



Zubereitung

Sangriaeis:

Die Eismaschine vorkühlen. Den Rotwein auf mehr als die Hälfte einreduzieren lassen und heiß in einen großen Mixer geben und den Mixer anschalten. Die Schale der Orangen und der Zitrone abreiben. Den Saft der Orangen, den Saft einer halben Zitrone und den Zucker im Mixbetrieb zu dem Wein geben. Orangenlikör und Pfirsichsaft dazugeben. Die Butter nach und nach in den laufenden Mixer geben, dann die Eigelbe hinzufügen. Die heiße Masse in die vorgekühlte Eismaschine geben und abfrieren. Mit Salz abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mandel-Pinien-Tartaleta:

Mehl, 50 Gramm Zucker, Butter, ein Ei und Milch zu einem Mürbeteig kneten und 30 Minuten im Kühlschrank liegen lassen.

Die Mandeln mit einem Messerstein zermahlen. Die restlichen Eier trennen und aus dem Eiweiß mit einer Prise Salz einen festen Schaum schlagen. Die Schale der Zitronen abreiben. Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig schlagen und die Mandeln, Kräuterlikör und Schale der Zitronen dazugeben. Die Form einfetten und den Teig einlegen. Die Mandelmasse auf den Teig glatt verstreichen und mit den Pinienkernen bestreuen. Die Form auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zusammen mit dem Sangria Eis, Pfirsichen und Orangen anrichten und mit Puderzucker bestäuben.