

# Gazpacho mit Hähnchenspieß – das Rezept aus "essen & trinken – Für jeden Tag"

[rtl.de/cms/gazpacho-mit-haehchenspiess-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4331957.html](https://rtl.de/cms/gazpacho-mit-haehchenspiess-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4331957.html)



## Ab in den Urlaub! Kulinarische Grüße aus Spanien: die Vorspeise

Gazpacho mit Hähnchenspieß von Meta Hildebrand

Zubereitungszeit: 25 Minuten

### Zutaten für 6 Personen

- 2 Hähnchenbrustfilets (à 180 g)
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Paprikapulver, edelsüß
- 5 EL Öl
- 500 g Tomaten
- ½ Salatgurke
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Chilischote
- 1 Scheibe Toastbrot
- 1 EL Tomatenmark

- 1 EL Weißweinessig
- 1 Prise Zucker

## Zubereitung

---

1. Hähnchenbrustfilets längs in je 6 Streifen schneiden.
2. 1 Knoblauchzehe pressen und mit etwas Salz und nach Belieben etwas Pfeffer, dem Paprikapulver und 3 EL Öl vermischen.
3. Fleischstreifen darin wälzen und jeweils 2 Streifen wellenförmig auf einen Holzspieß stecken.
4. 1 Tomate vierteln, entkernen und fein würfeln. 50 g von der Salatgurke längs halbieren, entkernen und klein würfeln. Paprikaschote putzen, ¼ davon ebenfalls in feine Würfel schneiden.
5. Gemüsewürfel mischen und beiseitestellen.
6. Etwas Chili in feine Ringe schneiden. Übrige Gurke, Paprika und Tomate in grobe Stücke schneiden. Toastbrot würfeln.
7. Alles zusammen mit Tomatenmark und Weißweinessig in eine Küchenmaschine oder ein hohes Gefäß geben. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen und alles fein pürieren, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bestenfalls für 30 Min. kalt stellen.
8. Fleischspieße bei mittlerer bis starker Hitze in einer Pfanne mit restlichem Öl von jeder Seite hellbraun braten und komplett durchziehen lassen.
9. Gazpacho mit dem gewürfelten Gemüse und den Hähnchenspießen servieren.

# Kürbis-Kartoffel-Tortilla – das Rezept aus "essen & trinken – Für jeden Tag"

[rtl.de/cms/kuerbis-kartoffel-tortilla-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4331963.html](https://www.rtl.de/cms/kuerbis-kartoffel-tortilla-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4331963.html)



## Ab in den Urlaub! Kulinarische Grüße aus Spanien: das Hauptgericht

Kürbis-Kartoffel-Tortilla von Ludwig Heer

Zubereitungszeit: 20 Minuten plus Backzeit

### Zutaten für 3-4 Personen

- ½ Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 300 g festkochende Kartoffeln, gekocht
- 8 Eier
- 1 Bund Petersilie
- Muskatnuss

## Zubereitung

---

1. Kürbis putzen, mit einem Löffel entkernen und in ca. 2 cm breite Spalten schneiden. Die Kürbisspalten quer in dünne Scheiben schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauchzehen klein schneiden.
3. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
4. 3 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin kurz anschwitzen. Kürbisstücke zugeben und 3-5 Min. bei mittlerer Hitze garen, dabei salzen und pfeffern.
5. Kartoffeln grob reiben. Petersilienblätter fein hacken.
6. Eier in einer großen Schüssel verquirlen und die geraspelten Kartoffeln und die Petersilie zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
7. Kürbis zu der Eiermischung geben und alles gut vermischen.
8. 3 EL Öl in einer beschichteten, für den Ofen geeigneten Pfanne erhitzen. Kürbis-Kartoffel-Mischung in die Pfanne geben. Kurz erhitzen, bis es auf der Seite aufkocht. Auf dem Rost in den heißen Ofen schieben und etwa 15-20 Min. komplett stocken lassen.
9. Die Tortilla vorsichtig mit einem Pfannenwender vom Pfannenboden lösen und auf eine Platte oder ein Brett gleiten lassen, in Stücke schneiden und servieren.



# Crema Catalana – das Rezept aus "essen & trinken – Für jeden Tag"

[rtl.de/cms/crema-catalana-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4331970.html](https://rtl.de/cms/crema-catalana-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4331970.html)



## Ab in den Urlaub! Kulinarische Grüße aus Spanien: das Dessert

Crema Catalana von Meta Hildebrand

Zubereitungszeit: 15 Minuten plus Kühlzeit

### Zutaten für 4 Personen

- 1 Vanilleschote
- 300 ml Milch
- etwas dünn abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 5 Eigelb
- 5 EL Zucker
- 2 EL Maisstärke
- 4 EL Zucker

### Zubereitung

1. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.

2. Milch mit Vanillemark, Vanilleschote und Zitronenabrieb in einem Topf aufkochen. Topf von der Platte nehmen und bestenfalls 15 Minuten ziehen lassen.
3. Eigelb, 5 EL Zucker und Stärke in einer Schüssel mit dem Schneebesen cremig, aber nicht schaumig rühren.
4. Milch unter Rühren mit dem Schneebesen dazugießen. Anschließend durch ein Sieb in einen sauberen Topf passieren.
5. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen bei mittlerer Hitze so lange erwärmen, bis eine dickliche Crème entsteht. Die Crème darf dabei auf keinen Fall kochen.
6. Crème sofort in die Förmchen verteilen und auskühlen lassen. Dann zugedeckt für etwa 2 Stunden kalt stellen.
7. Je 1 EL Zucker auf die Crème geben und kurz mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Tipp: Statt den Zucker mit dem Bunsenbrenner zu karamellisieren, etwas braunen Zucker auf die Crema Catalana streuen. Dadurch bekommt sie eine leichte Karamellnote und es knistert beim Essen.