



EVIVA ESPAÑA  
22. abril 1998



## Menu

*Cazpacho Andaluz*

*Ensalada mixta*

*Patatas fritas*

*Conejo al San Morejo*

*Crema a la Catalana*



*Hugo Lobsiger*

# Gazpacho Andaluz

## *Kalte Tomatensuppe aus Andalusien*

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 3 Knoblauchzehen
  - ½ Peperoni (blanchieren)
  - 1 Zwiebel
  - 5 Essl. Oel
  - ½ Gurke
  - 5 Tomaten, geschält (blanchieren)
  - 100 g Weissbrot (ohne Rinde)
  - ca. 1 ½ Kfl. Salz
  - 4 dl Wasser
  - 1-2 Essl. Essig
- 

### **Garnitur:**

- Weissbrot
  - 1 Stück Gurke
  - 1 Ei, hartgekocht
  - 1 Zwiebel
- 
- Die Knoblauchzehen salzen, mit der entkernten Peperoni, Zwiebel, entkernten Gurke und dem Oel zu einer sämigen Creme mixen.
  - Die geschälten Tomaten und das im Wasser eingeweichte Brot begeben, weiter mixen.
  - Das Wasser nun ebenfalls begeben. Salzen und nach Geschmack Essig zufügen.
  - In einem Porzellan - oder Glasgefäss 1-2 Std. lang im Kühlschrank stehenlassen.
  - Weissbrot, Gurke, Ei in feine Würfel schneiden, Zwiebel hacken und dazuservieren.

# Conejo al San Morejo

## *Kaninchen San Morejo*

**Menge für 4 Personen:**

### **Zutaten:**

- 1.3 - 1.5 kg Kaninchen, in kleineren Stücken

### **Marinade:**

- ¼ l Weisswein
- 5 Essl. Paprika
- 1 Kfl. Knoblauchpulver
- Lorbeerblätter
- 1 Kfl. Thymian oder 1 Zweiglein frischer Thymian
- 2 Essl. Oregano oder 1 Handvoll Oreganoblätter
- ½ Essl. Cayennepfeffer
- 1 Essl. Salz
- 3 Essl. Oel
- 1 Knolle Knoblauch, gepresst

### **Vorgehen:**

- Alles mischen und das Kaninchen über Nacht oder einen ganzen Tag in der Marinade lassen.
- Die Kaninchenstücke gut abtropfen, mit Haushaltspapier etwas abreiben und im Oel frittieren (Portionweise 12 - 15 Min.).
- Die Sauce durch ein Sieb giessen, im Bratopf aufkochen und 4 dl Wasser beifügen.
- Die frittierten Kaninchenstücke begeben und zusammen 20 - 25 Min. köcheln lassen.
- Servieren.

### **Tip:**

Schmeckt aufgewärmt fast noch besser!

# **Patatas fritas**

## ***Bratkartoffeln***

- 4 Essl. Oel
  - 800 g Kartoffeln
  - wenig Salz
- erhitzen  
waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige  
Würfel schneiden, zugeben, zudecken  
Auf kleiner Stufe 10 min dämpfen, Pfanne  
abdecken, Kartoffeln auf mittlerer Stufe unter  
mehrmaligem Wenden 15-20min goldbraun  
braten  
Gut abtropfen  
darüberstreuen

---

# **Ensalada mixta**

## ***Gemischter Salat***

Verschiedene Saisonsalate nach Farben und Formen auswählen.

Für Mischsalat ungeeignet sind Rotkabis, Randen und alle feingeraffelten Salate

### ***Spanische Salatsauce***

- Salz oder Streuwürze
- Pfeffer
- Knoblauch
- Rotweinessig
- Olivenöl

# Crema Catalana

## *Katalanische Creme*

### **4 - 6 Portionen:**

- 5 dl Milch
- Vanillestengel
- ½ Zimtstange
- 1 Prise Salz
- 4 Eigelb
- 80 g Puderzucker
- 2 dl Rahm
- 2 Essl. Maizena
- ca. 20 - 30 g Puderzucker

- 
- Die Milch mit dem aufgeschnitten Vanillestengel, der Zimtstange und der Prise Salz aufkochen.
  - Die Eigelbe mit dem Puderzucker und 2-3 Essl. heisser Milch schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entsteht.
  - Das Maizena mit dem Rahm verrühren.
  - Die Milch von der Platte nehmen, Zimtstengel und den ausgeschabten Vanillestengel entfernen.
  - Den Eigelbschaum und den Rahm in die kochende Milch führen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen (nicht auf der höchsten Stufe!)
  - Sofort vom Herd nehmen und in 4 - 6 feuerfeste Schälchen füllen, sie sollen randvoll sein.
  - Die Creme im Kühlschrank erkalten lassen.
  - Vor dem Servieren mit dem Puderzucker 2- 3 mm dick besieben und unter dem Grill den Zucker caramolisieren (Backofen, Raceletteofen, Gasgrill).
  - Sofort servieren