

Spanisches Menu

67/3



vom 12. Januar 2000

Gefüllte Champignons

Kartoffel-Gemüsetortilla

Schweinskoteletts mit Mandeln

Katalanische Creme

Gefüllte Champignon

Zutaten für 4 Personen:

12 grosse Champignons ✓
1 kleine Zwiebel ✓
2 EL Olivenöl ✓
250 gr. Schweinsgehacktes ✓
2 Knoblauchzehen ✓
Salz, Pfeffer ✓
1 TL Paprika, edelsüss
1 Prise Kreuzkümmel
1/2 Bund Petersilie
2 EL Pinienkerne
1 Eigelb
Fett für die Form

Zubereitungszeit: 35 min.

Vegetarische Variante: Die Pilze können Sie statt mit Fleisch auch mit kleingehackten Champignons füllen.

1. Die Champignons putzen, kurz abbrausen und trockentupfen. Die Stiele der Pilze herumdrehen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Die gehackten Pilzstiele hinzufügen und dünsten, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist.
2. Das Hackfleisch zu den Champignons in die Pfanne geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kreuzkümmel würzen und alles zusammen 5 min. dünsten, dann die Pfanne vom Herd nehmen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
3. Die Petersilie abbrausen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Zusammen mit den Pinienkernen und dem Eigelb unter das Hackfleisch mischen. Eine Gratinform einfetten. Die Fleischmischung in die Pilzköpfe füllen, diese in die Gratinform setzen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Die Champignons im vorgeheizten Backofen (Mitte, Umluft 180°) 10-15 min. garen.

Dazu gibt es Weissbrot und trockenen Sherry

Kartoffel- Gemüsetortilla

Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln
6 EL Olivenöl
750 gr. Kartoffeln
1 grosse rote Paprikaschote
150 gr. tiefgekühlte Erbsen
Pfeffer, Salz (2 KL)
6 Eier

Zubereitungszeit: 45 min.

Wenn Sie eine kleinere Pfanne verwenden, bereiten Sie aus der gleichen Menge eventuell 2 Tortillas zu.

1. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne (24 cm Durchmesser) erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei schwacher Hitze glasig dünsten.
2. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit der groben Raffel raffeln (oder in 1 cm grosse Würfel schneiden). Zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze 15 min. garen, dabei immer wieder umrühren.
3. Inzwischen die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Trennhäuten befreien und waschen, erst in Längsstreifen, dann in kleine Würfel schneiden. Die Paprikawürfel mit den Erbsen nach 10 min. unter die Kartoffeln mischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, zur Kartoffel-Gemüse-Mischung in die Pfanne giessen und bei mittlerer Hitze in 8 min. stocken lassen. Die Tortilla aus der Pfanne gleiten lassen. Das restliche Olivenöl in die Pfanne geben, erhitzen und die Tortilla umgedreht hineingeben und in weiteren 10 min. fertigbaren.

Die Tortilla warm oder kalt in Kuchenstücke schneiden und servieren.

Schweinskoteletts mit Mandeln

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinekoteletts ✓
Salz, schwarzer Pfeffer ✓
4 EL Olivenöl ✓
2 Zwiebeln ✓
1 Knoblauchzehe ✓
150 ml Fleischbrühe ✓
100 ml Malaga (spanischer Dessertwein) oder Sherry Medium ✓
2 EL Rosinen ✓
½ Zimtstange ✓
75 gr. geschälte Mandeln

Zubereitungszeit: 50 min.

1. Die Koteletts mit Küchenkrepp trocknen, salzen und pfeffern. Das Öl erhitzen, die Koteletts bei mittlerer Hitze 5 Minuten pro Seite braten. Inzwischen die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Die Koteletts aus der Pfanne heben. Zwiebeln und Knoblauch im verbliebenen Öl 7 Minuten dünsten. Mit Brühe und Malaga aufgiessen, Rosinen und Zimtstange zugeben. Die Koteletts wieder in die Pfanne legen, zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten schmoren.
3. Die Mandeln ohne Fett bei mittlerer Hitze unter rühren hellbraun rösten. Die Hälfte davon fein mahlen, die anderen halbieren. Die gemahlene Mandeln unter die Sauce rühren, noch 10 Minuten garen. Die Koteletts anrichten. Die Sauce über die Koteletts giessen und diese mit den halbierten Mandeln bestreuen.

Katalanische Creme

Zutaten für 4 Personen:

1 EL Speisestärke
½ l Milch
1 Vanilleschote
4 Eigelb
100 g Zucker
1/2 TL Zimtpulver

1. Die Speisestärke in einem Schüsselchen mit 2-3 EL kalter Milch verrühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, die Kernchen in einen Topf schaben, die Schotte dazugeben. Die restliche Milch dazugiessen und erhitzen. Die Eigelbe und 50 g Zucker in eine halbrunde Schlagschüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig rühren. Unter rühren langsam die heisse Milch zugeben.
2. Die Schüssel in ein kochendes Wasserbad stellen. Die angerührte Speisestärke und den Zimt zugeben. Die Mischung unter Rühren erhitzen, bis sie gebunden ist. Die Vanilleschotte herausnehmen und wegwerfen.
3. Die Creme in 4 flache Förmchen verteilen und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht in den Kühlschrank stellen. Etwa 1 Stunde vor dem Servieren den restlichen Zucker in einem hellen Töpfchen mit 1 EL Wasser erhitzen, bis er nussbraun karamellisiert. Die Creme damit übergiessen, wieder kühl stellen.