

Tapas

Aioli

Zutaten:

5 Knoblauchzehen
3 Eigelb
1 TL Senf
1/4 l Olivenöl
1-2 EL Zitronensaft
Weißer Pfeffer
Salz



Zubereitung:

Knoblauchzehen pressen und in eine Schüssel geben. Eigelbe, Senf, Salz und Pfeffer hinzufügen und das Ganze langsam mit dem Mixer cremig schlagen. Dann das Olivenöl tropfenweise, später strahlweise unter ständigem Rühren dazu geben. Das Öl sollte immer komplett von der Sauce aufgenommen werden, bevor weiteres Öl hinzugefügt wird.

Zum Schluss mit Zitronensaft abschmecken und nochmals umrühren

Albondigas

Zutaten:

60 g Mandelstifte
100 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
3-4 El Olivenöl
100 g Datteln
400 g Hackfleisch halb und halb
1 Ei
1 El Senf
abgeriebene Schale von 1 Limette
ggf. 2-3 El Semmelbrösel



Zubereitung:

Mandeln ohne Fett rösten.

Zwiebeln, Knoblauch, Chili fein würfeln. In Öl glasig braten. Zu den Mandeln in eine Schale geben.

Datteln entkernen, fein würfeln und mit Hackfleisch und Ei in die Schüssel geben. Alles verkneten, mit Senf, Limettenschale, Salz und Pfeffer würzen.

Kleine Bällchen formen. Entweder in Brösel wenden oder direkt scharf und kross braten

Blätterteig-Empanadas mit Chorizo-Füllung

Zutaten:

Für 8 Personen:
225 g Blätterteig, gefroren aufgetaut
120 g luftgetrockneter Chorizo, klein geschnitten
50 g geriebener Käse (Semicurado)
1 kleines Ei, verquirlt
1 TL Paprikapulver



Zubereitung:

Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einer runden Form (Durchmesser ca. 7,5 cm) so viele Teigkreise wie möglich ausstechen. Die Reste noch einmal zusammenrollen und wieder ausrollen. Daraus wieder neue Teigkreise ausstechen. Diesen Vorgang solange wiederholen bis der Teig verbraucht ist.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kleingeschnittenen Chorizo mit dem geriebenen Käse vermischen. Einen Teigkreis auf eine Handfläche legen und in die Mitte etwas von der Chorizo-Käse-Mischung geben. Den Teigkreis zusammenklappen und die Ränder der Teigtasche fest zusammendrücken. Die Teigtasche auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit verquirltem Ei bestreichen. Den Vorgang wiederholen bis alle Teigkreise gefüllt sind. Die mit Ei bestrichenen Teigtaschen mit Paprikapulver bestreuen.

Teigtaschen 10 - 12 Minuten im Ofen backen, herausholen und einige Minuten abkühlen lassen. Erneut mit Paprikapulver bestreuen und warm servieren.

Gazpacho

Zutaten:

1 Gurke
600 g Tomaten
3 rote Paprikaschoten
1 Knoblauchzehe
300 ml Gemüsebrühe
1 EL Sherryessig
5 EL Olivenöl
2 EL Basilikumöl
Weißbrotwürfel
Cayennepfeffer
Zucker
Pfeffer
Salz



Zubereitung:

Gurke schälen und entkernen, Tomaten und Paprika häuten und entkernen. Gurke und Paprika in kleine Stücke schneiden.

5 EL kleingewürfelte Gurke und Paprika beiseite stellen. Den Rest der Zutaten im Mixer gut pürieren und kalt stellen. Sollte die Gazpacho zu dick sein, einfach etwas Mineralwasser mit Kohlensäure hinzufügen.

Mit den Gemüsestückchen und Weißbrotwürfeln servieren

Fischeintopf (Caldereta)

Zutaten:

60 g Mandelkerne (gehäutet)
40 g Pinienkerne
4 Stiele Minze
6 Stiele krause Petersilie
3 TI edelsüßes Paprikapulver
4 Schalotten
4 Möhren
280 g Staudensellerie
2 Knoblauchzehe
16 El Olivenöl
1.3 kg Kartoffeln
4 rote Paprikaschoten
2 kleine Chilischote
500 g Tomaten
4 TI Tomatenmark
200 ml Rotwein
2 l Fischfond
4 Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer

4 Stiele Thymian (klein)
8 Rotbarben (à 100 g, küchenfertig)
8 Meeräschenfilets (küchenfertig aber mit Haut)



Zubereitung:

1. Mandeln und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und abkühlen lassen. Im Blitzhacker mit Minze- und Petersilienblättern und 1/2 TI Paprikapulver grob hacken.
2. Schalotten, Möhren, Sellerie und Knoblauch sehr fein würfeln, das Selleriegrün beiseite legen. Gemüsewürfel in einem großen Topf oder Bräter 20 Minuten im Olivenöl bei milder Hitze ohne Farbe dünsten.
3. Inzwischen die Kartoffeln schälen. 1 Kartoffel in kaltem Wasser beiseite stellen. Restliche Kartoffeln in 3-4 cm große Stücke schneiden. Paprikaschoten putzen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Chilischote längs einschneiden und entkernen. Stielansatz aus den Tomaten schneiden, Tomaten klein schneiden.
4. Kartoffelstücke, Paprika und Chili in den Topf zum Gemüse geben. Mit restlichem Paprikapulver bestäuben und kurz mitrösten. Tomatenmark unterrühren. Mit Rotwein ablöschen und mit Fischfond auffüllen. Lorbeer zugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Kartoffel fein in den Eintopf reiben. Eintopf aufkochen und die Hitze reduzieren. Tomatenstücke und Thymian zugeben. Bei mittlerer Hitze offen 40 Minuten garen, bis der Eintopf leicht gebunden ist und die Kartoffeln knapp gar sind.
5. Die ganzen Rotbarben und die Meeräschenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. So in den Eintopf legen, dass sie vollständig mit Sud und Gemüse bedeckt sind. Bei sehr milder Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. In tiefen Tellern anrichten, mit Selleriegrün bestreuen und mit der Mandelmischung servieren.

Pudin de Pan

Zutaten:

1/2 Baguette vom Vortag
1,5 l Milch
200 g Zucker
4 Eier
Handvoll Rosinen
Zimt
Pflaumenkonfitüre
Butter



Zubereitung:

Das Baguette in kleine Stücke schneiden und mit 150 g Zucker und den Rosinen einen Tag in der Milch ziehen lassen. Am nächsten Tag die 4 Eier aufschlagen und hinzufügen. Anschließend in eine vorher mit Butter eingeriebene Backform geben. Bei 170 Grad im Bain-marie (Wasserbad) im Backofen ca. 30 - 40 Minuten backen. Abkühlen lassen, lauwarm kippen und mit dem restlichen Zucker und Zimt bepulvern. Mit Pflaumen Konfitüre garnieren.

Wein

Weiss: 6 verschiedene spanische Weissweine von Andrey Wein

Rot: 8 verschiedene spanische Rotweine von Andrey Wein

Zeitlicher Ablauf

1800 Start mit allen Vorbereitungen

1900 Tapas bereit

1930 Suppe bereit

2000 Eintopf bereit

Quiz zu Spanien

Spanien:

1. An wieviele Länder grenzt Spanien (Land)?

- A) 3
- B) 5
- C) 6



2. Welches sind ehemalige spanische Kolonien?

- Florida
- Brasilien
- Philippinen
- Macao
- Ceuta
- Jamaika
- Guam



3. In welcher Sportart war Spanien schon Weltmeister (Team oder Einzelpersonen)?

- Ski
- Handball
- Fussball
- Wasserball
- Rugby
- Basketball
- Langlauf



4. Weinanbaufläche (Reihenfolge nach Fläche)

- ___ Chile
- ___ Australien
- ___ China
- ___ Frankreich
- ___ Spanien
- ___ Italien
- ___ USA



5. Grösste Stadt Spaniens (Reihenfolge grösste zuerst)

- ___ Madrid
- ___ Barcelona
- ___ Palma de Mallorca

6. Distanzen (kleinere zuerst)

- ___ Strasse von Gibraltat
- ___ Ärmelkanal
- ___ Länge Bielersee



7. Schätzfrage: Anzahl Einwohner Spanien