

Spanischer Abend

Aioli

Moderne Variante

Zutaten:

1–2 Knoblauchzehen
150–180 ml Sonnenblumenöl
1 Ei
Salz

Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Zusammen mit dem Ei in ein Püriergefäß geben. Den Pürierstab in das Gefäß stellen und einschalten. Zunächst den Stab fest auf den Boden drücken und nicht bewegen. Wenn das fertige Aioli langsam ansteigt, den Pürierstab vorsichtig bewegen, damit auch das restliche Öl untergehoben wird.

Original Variante (~ 30 Minuten):

Knoblauchzehen pellen und klein schneiden. Mit etwas Salz im Mörser zu einem Brei verarbeiten und anschließend das Eigelb unterrühren. Das Öl tröpfchenweise unter ständigem Rühren unterheben. Mit Salz nochmals abschmecken und fertig ist die original Vinaroz-Aioli.

Chorizo al Vino

Zutaten:

400 g Chorizo
250 ml Rotwein
5 EL Sherry
2 Zweige Thymian

Die Wurst in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne für etwa 2 Minuten kräftig anbraten. Rotwein und Thymian in die Pfanne geben und auf niedriger Stufe etwa 20 Minuten ziehen lassen. Zum Servieren die Chorizo mit der Sauce in eine feuerfeste Form geben, mit Sherry übergießen und flambieren.

Paella

Inspiziert von Rafael Vidal

Zutaten:

1 Hähnchen
1/8 l Olivenöl
200 g Tomaten
2 Zwiebeln
2 Paprikaschoten
250 g frische Limabohnen
150 g breite Bohnen
500 ml Geflügelbrühe
500 ml Wasser
500 g Arroz Bomba
2 Zweige Rosmarin
3 Knoblauchzehen
1 Prise Safran
1 TL Paprikapulver

Hähnchen zerlegen, in mundgerechte Stücke teilen, salzen und im heißen Öl anbraten. Wenn alles schön braun ist, aus der Pfanne nehmen.

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Zusammen mit den Tomaten in der Pfanne 15 Minuten garen. Paprika, geschnittener Knoblauch, Bohnen zugeben, kurz anbraten. Mit heißem Wasser und erhitzten Geflügelfond ablöschen, das Fleisch und die Rosmarin-zweige darüber verteilen und einige Minuten mitgaren lassen.

Rosmarinzweige wieder entfernen. Reis, Safran und Paprikapulver zugeben, mischen und ab jetzt nicht mehr umrühren. Wenn der Reis gar ist, die Hitze abschalten und noch weitere 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Crema Catalana

Zutaten:

750 ml Milch
6 Eigelb
1 Vanilleschote
50 g Zucker
25 g Speisestärke
etwas Zitronenabrieb

Die Speisestärke in etwas kalter Milch auflösen und mit Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die restliche Milch zusammen mit dem Zitronenabrieb und der ausgekratzten Vanille erwärmen (nicht kochen!). Unter Rühren die Milch durch ein Sieb zum Eigelb gießen.

Die Mischung wieder in den Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen. Das darf auf keinen Fall kochen sondern soll nur etwa so fest werden, wie ein Pudding. Dann auf Schälchen verteilen und im Wasserbad kalt werden lassen.

Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit dem Brenner karamelisieren.