



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat Februar 2023

vom Freitag 03.02.2023

Zusammengestellt von Anton

Ola ! Oder Quer durch Spanien

**Pimientos / Almendras / Calamares
(Nordspanien)**

Tortilla (Navarra)

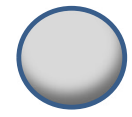
Gazpacho Salmorejo (Andalusien)

**Sherry-Champignons mit Jamón Serrano
(Andalusien)**

**Spanisches Rotweingulasch (Carne Guisada)
mit cremiger Polenta**

Spanische Brötli

Weinempfehlung: weiss: Herderos del Marques de Riscal 2021
rot: Azinhaga de Ouro Reserve 2017



Pimientos / Almendras / Calamares (Nordspanien)

Das Rezept ist für **7** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.45** Minuten

Kochzeit ca. **0.30** Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Pimientos / Almendras / Calamares (Nordspanien)

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
3	Stk	Peperoni	Pimientos (Gebackene Peperoni) Peperoni halbieren, entkernen und auf das mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.
		Meersalz	Peperoni noch warm mit wenig Meersalz bestreuen und in Stücke schneiden.
2	EL	Akazienhonig	Almendras (pikante gebrannte Mandeln) Akazienhonig, lauwarmes Wasser, Salz und Chilipulver in einer Schlüssel verrühren geschälte Mandeln dazugeben und mischen. 6-7 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.
1	EL	Wasser lauwarm	
1	TL	Salz	
1	TL	Chilipulver	
200	gr	Mandeln geschält	
2	EL	Olivenöl	Gebratene Calamares Tintenfische Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Calamares in Ringen und Knoblauchzehen halbiert, und unter Wenden ca. 1 Min braten. Mit Salz und ein wenig Pfeffer würzen. mit Limette heiss abgospült trockengetupft Alles kalt oder warm serviert
400	gr	Calamares (küchenfertig)	
4	Stk	Knoblauchzehen	
2	Prise	Salz Pfeffer	
1	Stk	Limette	

Getränke

Menge	Einh.	Material	
10	FL	Bier mit Alkohol (Cerveza)	Estrella Galicia Especial
10	FL	Bier ohne Alkohol	Estrella Galicia Cerveza sin Alcohol
3	FL	Mineralwasser 1.5 lt.	



Tortilla (Navarra)

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.30** Minuten

Kochzeit ca. **0.05** Stunden

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Tortilla (Navarra)

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
1200	gr	Kartoffel, festkochend	Die Kartoffeln schälen, in kleine (0,5 cm) Würfel schneiden und mit gestrichenen Teelöffel Salz bestreuen.
1	TL	Salz	
300	gr	Zwiebel	Die Zwiebeln fein hacken.
2 1/2	dl	Olivenöl	Olivenöl in einer Pfanne (24 cm Durchmesser) erhitzen und die Kartoffelwürfel zugeben. Die Kartoffeln sollten mit Öl gerade bedeckt sein. Die Temperatur auf mittlere Hitze zurückstellen und die Kartoffeln etwa 12 - 15 Minuten braten. Die Zwiebeln in einer zweiten Pfanne mit ein wenig Olivenöl in 10 - 15 Minuten glasig und goldbraun anschwitzen.
8	Stk	Eier	Die Eier in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig schlagen und salzen. Die Kartoffeln mit einem Sieb vom Olivenöl trennen. Kartoffeln und Zwiebeln zu den Eiern in die Schüssel geben und 3 - 5 Minuten ziehen lassen.
2	EL	Olivenöl	Olivenöl stark erhitzen, die Tortillamasse in die Pfanne geben und 2 Minuten braten. Wenn die Masse anfängt zu bräunen (die Eier nicht stocken lassen), die Tortilla mithilfe eines Tellers umdrehen. Einfach den Teller auf die Tortilla legen und die Pfanne umdrehen, sodass die Tortilla auf dem Teller liegt. Dann die Tortilla in die Pfanne gleiten lassen. Von der Rückseite 1 Minute braten. Die Tortilla soll innen noch leicht flüssig sein. Tortilla in kleine Stücke schneiden und servieren

Deko-Beilagen

2 dl Bébé-Rüebli
2 EL Bouillon
1 EL Butter
1 Stk Zucchini
Salz und Pfeffer

rüsten, event. der Länge nach halbieren und kurz in Bouillon blanchieren.
anschliessend im Butter schwenken und erwärmen
Zucchini rüsten und in Scheiben schneiden
mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen in Bratpfanne kurz anbraten.
Tortilla in Stücke schneiden und zusammen mit Rüebli und Zucchini auf die Teller anrichten und warm servieren.



Gazpacho Salmorejo (Andalusien)

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.25** Minuten

Kochzeit ca. **1.10** Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Gazpacho Salmorejo (Andalusien)

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
100	gr	Toastbrot	Toastbrot in kaltem Wasser einweichen Tomaten ca. 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, darnach kalt abschrecken und die Haut abziehen.
330	gr	Tomaten	
1	Stk	Knoblauch-Zehen	Knoblauch schälen und das Brot aus dem Wasser nehmen und kräftig ausdrücken. Nun das Brot mit den Tomaten, dem Essig und dem Oel inkl. des Knoblauchs pürieren und salzen
1 1/2	EL	Weisswein-Essig	
1/2	dl	Olivenöl	
1	Pris	Salz	die Suppe für eine Stunde kalt stellen unterdessen die Eier kochen, schälen und hacken. Die Suppe mit Jamon und den Eiern garnieren und geniessen.
1	Stk	Eier	
35	gr	Jamon / Rohschinken	



Sherry-Champignons mit Jamón Serrano (Andalusien)

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.25** Minuten

Kochzeit ca. **0.10** Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Sherry-Champignons mit Jamón Serrano (Andalusien)

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
			<i>Raffinierte Vorspeise mit spanischem Charme: gedünstete Champignons mit Sherry, Petersilie und Zitronensaft, serviert mit edlem Serranoschinken.</i>
500	gr	kleine Champignons	Pilze frisch anschneiden. Knoblauch und Zwiebel fein hacken und im Öl andünsten. Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren halb zugedeckt dünsten.
3	Stk	Knoblauchzehe	
1	Stk	Zwiebeln	
1	EL	Olivenöl Salz + Pfeffer	
1 1/2	dl	trockener Sherry	Mit Sherry ablöschen, Lorbeerblatt zugeben. Flüssigkeit ca. 10 Minuten einkochen lassen.
1	Stk	Lorbeerblatt klein	
1	Pris	Zucker	Pilze mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
3	EL	Zitronensaft	
1	Bd	Petersilie glattblättrig	Petersilie hacken. Über die noch warmen Pilze
100	gr	Rohschinken	Mit Rohschinken servieren.



Spanisches Rotweingulasch (Carne Guisada)

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.45** Minuten

Kochzeit ca. **2.00** Stunden



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Spanisches Rotweingulasch (Carne Guisada) mit cremiger Polenta

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
500	gr	Rindergulasch Salz Pfeffer Paprika Bratöl	Das Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, Bratöl in eine Bratpfanne / Gusseisen-Pfanne geben und erhitzen. Fleisch für wenige Minuten darin scharf anbraten. Anschliessend das Gulasch aus der Pfanne nehmen.
700	gr	Tomaten	Tomaten und Paprika in grosse Würfelstücke schneiden und mit Zwiebeln gehackt zusammen im Bratensatz anbraten. Das Fleisch danach wieder zugeben und mit der Brühe, sowie Rotwein ablöschen
3	Stk	Peperoni bunt gemischt	
500	gr	Zwiebeln	
2	dl	Rotwein	Knoblauch schälen, in einer Presse fein zerkleinern und zum Gulasch hinzugeben. Das Ganze für ca. 2 Std. im Backofen bei 170 Grad Umluft köcheln lassen bis das Fleisch zart gegart ist.
3	Stk	Knoblauchzehen	
		Salz, Pfeffer	Abschliessend das fertige Rotweingulasch mit Salz Pfeffer sowie einer Prise Zucker abschmecken.
1	Pris	Zucker	
200	gr	Bramata Polenta grob	cremige Polenta Maisgries zusammen mit Hühnerboullion und der Milch in dgrosse Pfanne geben und mit Deckel zudecken und einige Zeit stehen lassen.. Pfanne mit Inhalt auf Herdplatte erwärmen und unter stetigem umrühren für 30 bis 40 Minuten köcheln lassen. Auf die leichtflüssige Konsistenz achten. Event etwas Milch nachgiessen.
5	dl	Hühnerboullion	
7	dl	Vollmilch	

100	gr Butter	In der Zwischenzeit, Butter in einer Pfanne leicht braun werden lassen.
1	Zeh Knoblauchzehen	Dann den Knoblauch leicht zerdrücken, und zusammen mit dem
2	Zw'g Rosmarin	Rosmarin zugeben und bei mittlerer Hitze köcheln. Die Butter vor dem Servieren durch ein Sieb in die Polenta giesen und den
40	gr Parmesan gerieben Salz und Pfeffer	Parmesan unterheben. Die Polenta rühren, bis sie sämig ist. Das Ganze mit wenig Salz und Pfeffer nach belieben nachwürzen.



Spanische Brötli

Das Rezept ist für **7** Stück
berechnet

Mise au place ca. **0.40** Minuten

Kochzeit ca. **0.12** Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Spanische Brötli

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
120	gr	Haselnüsse gemahlen	Haselnüsse in eine Schüssel geben
60	gr	Karotten	Karotte fein dazu reiben
5	EL	Quittengelee	Quittengelee und
1	Stk	Eier	Ei verquirlen und die Hälfte des Eiers zur Nussmasse mischen, Rest beiseitestellen.
1	Stk	Blätterteig 42/26 cm	Blätterteig, in gleich grosse Stücke ca. 8x8 cm teilen. Die Hälfte auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit der Nussmasse bestreichen. Dabei den Rand frei lassen. Rand mit etwas vom beiseitegestelltem Ei bestreichen. Restliche Teigstücke darauflegen und Rand leicht andrücken. Teigdeckel mit einem Messer übers Kreuz einschneiden. Mit restlichem Ei bestreichen.
		Puderzucker	Backofen auf 220 Grad vorheizen. In der Ofenmitte ca. 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.