KochZeit online Event

11.08.2022

Vorspeise:

Gazpacho mit Baguette

Hauptgang:

Traditionelle spanische Tortilla

Tapas Albondigas - Hackbällchen in

Tomatensauce

Berenjena con queso - gebratene

Auberginen-Käse-Scheiben

Dessert:

Churros mit Schokoladensoße

Gazpacho

- Für die Gazpacho Gurke schälen und entkernen.
- Tomaten vierteln und entkernen, Kerne der Tomaten beiseitelegen.
- Zwiebel und 1/3 vom Gemüse fein würfeln und beiseitestellen.
- Restliches Gemüse, Tomatenkerne, 1 Knoblauchzehe, Tomatensaft, Olivenöl und Weißweinessig mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und etwas Tabasco abschmecken, kaltstellen.
- Vor dem Servieren Gazpacho mit gewürfeltem Gemüse garnieren.

Baguette

- Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Hefe hinein bröckeln.
- 270ml lauwarmes Wasser zugeben. Alles verkneten, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Den Teig zugedeckt ruhen lassen, bis der Teig sich vergrößert hat.
- Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche schütten und mit Hilfe einer Teigkarte oder einem Messer in zwei Teile halbieren.
- Jedes Teigstück mit den Händen zu einem ca. 40 cm langen Strang formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt ruhen lassen, bis der Ofen auf 230 Grad (Umluft: 210 Grad) vorgeheizt ist.
- Porzellangefäß mit Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen.
- Wer einen Backofen mit Dampf hat, kann diesen hier auch sehr gut einsetzen.
- Baguettes beliebig einschneiden und im Ofen ca. 25-30 Min. backen.
- Backpapier vom Blech ziehen und Baguettes auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Traditionelle spanische Tortilla 1/2

- Für die Tortilla Kartoffeln und Zwiebel schälen und beides würfeln.
- Am besten eine gusseiserne Pfanne erhitzen, 1/3 des Olivenöls hinzugeben und Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze anbraten. Dabei die Kartoffeln nur garen und nicht braun werden lassen.
- Sobald die Kartoffeln zu etwa 2/3 gar sind, Zwiebeln hinzugeben und ca. 3 Minuten mitbraten.
- Gemüse umfüllen. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.
- Eier mit Milch in einer Schale verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Über die Kartoffeln gießen. Rosmarin hinzugeben und gut verrühren, sodass das gesamte Gemüse von Ei umhüllt ist.
- Pfanne mit Küchenpapier leicht auswischen und erneut erhitzen.

Traditionelle spanische Tortilla 2/2

- Weiteres Drittel des Olivenöls hinzugeben und die Kartoffel-Ei-Masse hineingießen.
- Bei geringer bis mittlerer Hitze so lange stocken lassen, bis die Oberfläche fast fest ist. Pfanne dabei mit einem Deckel oder Teller abdecken.
- Einen großen Teller über die Gusseisen Bratpfanne legen und Tortilla auf den Teller stürzen.
- Restliches Olivenöl in die Pfanne geben.
- Spanische Tortilla vom Teller in die Gusseisenpfanne hineingleiten lassen, um die andere Seite zu braten.
- Ca. 5 Minuten backen, bis die Tortilla von beiden Seiten eine schöne Bräunung hat.
- Kartoffel-Tortilla aus der Pfanne zurück auf den Teller gleiten lassen oder stürzen und sofort servieren.

Tapas Albondigas – Hackbällchen in Tomatensauce

Hackfleischbällchen:

- Das Hackfleisch mit allen Zutaten ordentlich verkneten und daraus kleine Bällchen formen (ergibt ca. 40 St., jedes etwa so groß wie eine Walnuss).
- Die Bällchen in etwas Olivenöl von allen Seiten bei mittlerer Hitze soweit anbraten, dass sie nicht mehr auseinanderfallen, herausnehmen und beiseitestellen.

Sauce:

- Die Zwiebeln fein würfeln, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und zusammen im verbliebenen Bratfett glasig dünsten.
- Die Lorbeerblätter und den Thymian zugeben und weitere 2 Minuten weiterdünsten, mit Zucker bestreuen, die grob zerkleinerten Tomaten dazugeben und einmal aufkochen lassen.
- Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und etwas Chili abschmecken und etwa 20 Minuten, bzw. solange bis die Sauce sämig wird leise weiter köcheln.
- Zum Schluss die Hackfleischbällchen in die Sauce geben und darin gar ziehen lassen.

Berenjena con queso – gebratene Auberginen-Käse-Scheiben

- Je 1 Scheibe Käse zwischen 2 Auberginenscheiben legen.
- Das „Auberginensandwich“ von beiden Seiten mit Salz bestreuen.
- In Ei tauchen, dann in Mehl wenden.
- In etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.
- Heiß servieren.

Churros mit Schokoladensoße

- In einem großen Topf Wasser, Zucker, Butter und Salz aufkochen.
- Dann Mehl hinzugeben, Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und konstant umrühren, bis der Teig eine goldene Farbe annimmt.
- Dann in Küchenmaschine geben und ca. 5 – 10 Min. abkühlen lassen.
- Eier hinzugeben und einarbeiten, bis der Teig glatt ist.
- Teig in eine Spritztüte mit Sterntülle geben. Schokolade grob hacken.
- In einem kleinen Topf Sahne und Zucker bei mittlerer Hitze ca. 3 – 5 Min. bei mittlerer Hitze erwärmen.
- Dann Schokolade hinzugeben und verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
- Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, Teig durch die Sterntülle in die Pfanne spritzen und von beiden Seiten goldbraun backen.
- Dann auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen.
- Mit Zimt und Zucker bestreuen und warmer Schokoladensoße servieren.