



Württembergische Straße 119  
76646 Bruchsal

Telefon 0 72 51/8 11 11  
Telefax 0 72 51/8 66 66

E-mail: Schmitt-Bruchsal@t-online.de  
Internet: www.Schmitt-Partyservice.de

---

## Kulinarium am 13. September 2017

### Quer durch Spanien

Gazpacho

mit marinierten Artischocken und Avocadowürfeln

\*\*

Salat von verschiedenen Tintenfischen  
mit Tomatenfleischwürfeln, Roten Zwiebeln,  
Oliven und Sojabohnen

\*\*

Tortilla von Kartoffeln, Chorizo  
und Serranoschinken

\*\*

Paella

\*\*

Mallorcinische Mandeltorte  
mit Mango

## **Gazpacho**

### **mit marinierten Artischocken und Avocadowürfeln**

Rote Paprika, Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden.

Weißbrot entrinden und grob würfeln.

Alles in ein hohes Gefäß geben und unter Zugabe von reichlich Olivenöl fein passieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft säuern.

Für die Einlage blanchierte Viertel von der Artischocke und ausgestochene Avocadokugeln mit Meersalz, grob gemahlenem Pfeffer und Zitronenöl marinieren.

Die Einlage in ein Glas geben und mit der Gazpacho bedecken.

## **Salat von verschiedenen Tintenfischen mit**

### **Tomatenfleischwürfeln, Roten Zwiebeln, Oliven und Sojabohnen**

Tintenfische, die der Markt hergibt, vom Kopf befreien und unter fließendem Wasser waschen.

In kleinere Stücke geschnitten ca. 1 - 1,5 Stunden in siedendem Salzwasser garziehen.

Anschließend abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Oliven, Rote Zwiebel und Tomaten würfeln und grüne Sojabohnenkerne blanchieren. Feingeschnittenen Knoblauch dazugeben.

Alle Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Sherryessig aus dem benachbarten Portugal anmachen.

## **Tortilla von Kartoffeln, Chorizo und Serranoschinken**

Für die Tortilla festkochende Kartoffeln, Chorizo, Serranoschinken, Rote Paprika, Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Die Kartoffelwürfel kurz in kochendem Salzwasser vorgaren.

Anschließend alles in Olivenöl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse in kleine ausgefettete Förmchen einfüllen, mit gewürztem Vollei übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C so lange garen bis das Ei gestockt hat.

Aus dem Förmchen stürzen und servieren.

## **Paella**

Für die Paella Kaninchenkeulen, Lammhaxen und Hähnchenkeulen in reichlich Wasser, das mit Salz, Pfefferkörnern, Lorbeer und Wacholder gewürzt und mit Abschnitten von Wurzelgemüsen angereichert wurde, entsprechend ihrer Garzeiten vorgaren. Anschließend das Fleisch aus dem Sud nehmen und in kleine Stücke schneiden.

Den entstandenen Fond abpassieren und mit reichlich Safran abschmecken.

Gemüse wie z.B. Karotten, Sellerie, Lauch, Paprika, Staudensellerie oder Zuckerschoten klein würfeln bzw. klein schneiden und zusammen mit feingeschnittenen Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen.

Klein geschnittene Seeteufelbäckchen dazugeben, kurz durchschwenken.

Nun den Paellareis dazugeben, kurz mitschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

Nach und nach den vorbereiteten Safransud hinzufügen und alles schön durchköcheln.

Nach der Hälfte der Garzeit des Reises die vorbereiteten Fleischstück hinzufügen und mitschmoren.

Wenn die Paella fertig ist, mit Zitronenecken, vorgegarten Miesmuscheln und Garnelen oder Langustinos belegen und servieren.

## **Mallorcinische Mandeltorte mit Mango**

200 g Butter, 200 g Zucker nach und nach zusammen mit 6 kleinen Eiern schaumig schlagen und mit einer Prise Salz und Zitronenzeste würzen.

Dabei sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

Jetzt 500 g gemahlene Mandeln unterheben und in kleinen gefetteten Förmchen bei ca. 150°C 40 min backen.

Anschließend stürzen und mit Puderzucker bestreut mit einem Mangoragout servieren.