

## Folge 2: Spanische Küche im Kreativgarten

Rezepte von **Peter Mecklenburg**

Alle Mengenangaben für **6 Personen**  
(wenn nicht anders angegeben)

### Gruß aus der Küche: Siegerländer Tapas

#### Zutaten Tapas

250 g Manchego-Käse  
250 g geröstete und gesalzene Mandeln  
150 g selbstgebackenes Siegerländer Reibekuchenbrot

#### Zubereitung:

Den Käse in dünne handliche Scheiben schneiden, gemeinsam mit den gerösteten Mandeln auf einer kleinen Platte anrichten

#### Zutaten für ein Reibekuchenbrot

1 kg Mehl  
2 Pck. Hefe, frisch  
250 ml lauwarme Milch  
1 kg Kartoffeln, festkochend  
1 Ei Größe M  
1 Prise Zucker  
1 TL Honig  
50 g Butter  
1/2 TL Salz

#### Zubereitung

Für den Vorteig 2 EL Milch in eine kleine Schüssel geben, die Hefe hineinbröckeln, ein wenig Zucker und den Honig hinzufügen und alles so lange verrühren, bis sich die Zutaten darin aufgelöst haben. Als nächstes die Butter in die restliche Milch geben und warmhalten.

Dann die Kartoffeln schälen, waschen und auf einer Gemüsereibe fein reiben.

Den Kartoffelrieb in eine Rührschüssel geben, salzen, den Vorteig hinzufügen und alles miteinander verrühren. Anschließend das Mehl unterrühren, so dass ein zäher Teig entsteht.

Anschließend den Kartoffelteig zugedeckt etwa eine Stunde lang an einem warmen Ort ruhen lassen.

Danach die Teigmasse noch einmal durchrühren und in eine große Kastenform füllen. Die Kastenform abdecken und den Teig an einem warmen Ort nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Die Form auf die mittlere Schiene des kalten Backofens stellen, den Backofen anschließend auf 200 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen, sobald diese Temperatur erreicht ist, die Hitze auf 175 Grad Ober-/Unterhitze reduzieren.

Den Siegerländer Reibekuchen etwa eine Stunde lang backen danach aus dem Ofen nehmen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen. Den abgekühlten Reibekuchen in kleine Stücke schneiden und mit Butter bestreichen.

Zu den Mandeln und dem Manchegokäse reichen.

Als Begrüßungstrunk wurde ein Rioja gereicht.

## Vorspeise: Kohlrabi-Möhren-Lasagne

### Zutaten

500 g Kohlrabi  
500 g Möhren  
1 Bund Bärlauch (ca. 60 g)  
1 weiße Zwiebel  
250 ml Gemüsebrühe  
3 EL Butter  
2 EL Mehl  
300 ml Schlagsahne  
Salz, Pfeffer, Muskat  
250 g junger Gouda  
12 Lasagneblätter  
2 EL Petersilie gehackt

### Zubereitung

Kohlrabi schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Möhren putzen, schälen und ebenso in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Den Bärlauch waschen und in der Gemüsebrühe fein pürieren.

Zwiebel und Gemüse in der Butter andünsten. Mit dem Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und mit der Bärlauchbrühe und der Schlagsahne ablöschen. Noch einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack würzen. Anschließend den Gouda reiben.

$\frac{1}{4}$  des Gemüses in eine gefettete Auflaufform geben. Mit 4 Lasagneblätter belegen. Dieser Vorgang wird wiederholt, bis Gemüse und Lasagneblätter verarbeitet sind.

Zum Schluss den geriebenen Gouda darüber streuen und bei 190 Grad auf der untersten Schiene im Backofen backen.

Mit der Petersilie bestreut servieren und Weißbrot dazu reichen.

## **Hauptspeise: Pinchitos a la Mama, Papas arrugadas, Aioli, Mojo Rojo, Mojo verde, Berejenas frittas**

### **Zutaten Pinchitos**

9 EL Olivenöl  
6 EL Essig (Weißweinessig)  
Saft von 3 Zitronen  
1 Knolle Knoblauch  
1 Bund frische Petersilie  
4 EL Currypulver scharf. Salz und Pfeffer  
1500 g Hühnerbrust, in 2,5 cm große Würfel geschnitten  
1 Prise Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Aus Knoblauch, Öl, Essig, Zitronensaft, Petersilie und Gewürzen im Mixer eine Marinade erstellen und das geschnittene Hühnerfleisch mindestens 12 Stunden marinieren. Anschließend Fleisch auf Spieße aufspießen und auf dem Grill garen.

### **Zutaten Berejennas Frittas**

1 große Aubergine  
100 ml Milch, Bier oder Mineralwasser  
2-3 EL Mehl  
Salz  
Zuckerrohrhonig

### **Zubereitung**

Aubergine waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben jeweils in 1 cm dicke Stifte schneiden. Auberginen kräftig salzen und etwa 30–45 Minuten im Wasser ziehen lassen.

Die Auberginen-Sticks in Flüssigkeit (Milch, Bier oder Mineralwasser) und nochmals 30–45 Minuten ziehen lassen.

Auberginen durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mehl auf einen Teller geben und Auberginen darin wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen.

Auberginen in heißem Fett goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann auf einem Teller anrichten und mit Zuckerrohrhonig beträufeln.

### **Zutaten Papas Arrugadas**

1,5 kg mehligkochende Kartoffeln, gerne etwas kleinere (span. Papas)  
ca. 150-250 g grobes Meersalz

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben und bis zur Hälfte mit Wasser bedecken.

Jetzt wird über die Kartoffeln grobes Meersalz gestreut. Für ein Kilo Kartoffeln werden vier EL Salz benötigt. Je nach Geschmack kann aber auch bis zu einem Viertel des Kartoffelgewichts verwendet werden.

Nun Wasser und Kartoffeln zum Kochen bringen. Dabei den Topf entweder offenstehen lassen oder zwischen Topfrand und Deckel ein zusammengefaltetes Küchentuch gelegt. Dadurch kann das Wasser beim Kochen verdampfen.

Die Papas kochen, bis das Salzwasser mit der Zeit durch den Kochvorgang völlig verdampft ist. Ist kein Wasser mehr im Topf, werden die Kartoffeln bei niedriger Temperatur/kleiner Flamme etwa 20 bis 30 Minuten getrocknet, bis sie schließlich komplett runzelig sind.

Achtung! Damit nichts anbrennt, den Topf unbedingt im Blick behalten.

### **Zutaten Aioli**

3 Eier  
3 Knoblauchzehen  
3 Prisen Salz  
Sonnenblumenöl

### **Zubereitung**

Knoblauchzehen schälen, in ein hohes Rührgefäß geben und die Eier hinzugeben (Wichtig, die Eier müssen Umgebungstemperatur haben).

3 Prisen Salz hinzugeben und das Ganze mit Sonnenblumenöl bedecken. Stabmixer einsetzen und ohne den Mixer zu bewegen das ganze emulgieren. Nun nach und nach Sonnenblumenöl hinzugeben, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist,

**Mojo rojo** und **Mojo verde** sind aus dem spanischen Supermarkt gekauft, da sie genauso gut schmecken wie selbstgemacht.

## **Dessert: Andalusischer Mandelkuchen mit Milchmädchen-Eis**

### **Zutaten Mandelkuchen**

150 g Butter  
150 g Mandeln, geschält, gemahlen  
3 Eier  
1 Prise Salz  
125 g Zucker  
1 TL abgeriebene Schale einer Orange (Bio)  
7 EL Orangensaft  
50 g Mehl  
½ EL Backpulver  
Puderzucker

### **Zubereitung**

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Eine kleine Springform (Durchmesser 20 Zentimeter) mit 1 EL Butter einfetten und mit 2 EL Mandeln ausstreuen.

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. 50 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und etwa eine Minute weiter schlagen. Die übrige Butter, 75 g Zucker und Orangenschale sehr cremig rühren. Eigelb zugeben und eine Minute unterrühren. Mehl, die restlichen Mandeln und Backpulver mischen und portionsweise abwechselnd mit dem Orangensaft unter die Butter-Ei-Masse rühren. Eischnee unterheben und den Teig in die Springform füllen.

Auf mittlerer Schiene im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen. (Garprobe mit Holzstäbchen). Nach dem Backen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, danach auf ein Kuchengitter stürzen und mit Puderzucker dick bestreuen.

### **Zutaten Milchmädchen-Eis**

400 g gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)  
500 ml Sahne  
1 TL Vanille-Aroma oder 1 Vanilleschote

### **Zubereitung**

Die gezuckerte Kondensmilch in eine Schüssel geben. Vanille-Extrakt oder das Mark einer Vanilleschote unterrühren. Jetzt die Sahne in einer weiteren Schüssel mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine steif schlagen. Die Sahne vorsichtig unter die Kondensmilch heben.

Die Schale 4 bis Stunden in das Eisfach geben.

Kuchen und Eis dann schön auf einem Teller anrichten und nach Wunsch mit Früchten dekorieren.