



Grenzenlos köstlich mit Björn Freitag und Tamina Kallert: Sevilla - eine Stadt voller Geschichte und Genuss

Inhalt

Tapas: Salmorejo cordobés (dickflüssige Suppe) und Espinacas con garbanzos (Spinat mit Kichererbsen)	2
Panierter Zackenbarsch mit Kumquat-Ingwer-Vinaigrette	4

Tapas: Salmorejo cordobés (dickflüssige Suppe) und Espinacas con garbanzos (Spinat mit Kichererbsen)

Rezept von Victoria Jiménez

Im Mercado de Triana in Sevilla tauchen Björn Freitag und Tamina Kallert in die Welt der andalusischen Tapas ein. In der Kochschule Taller Andaluz de Cocina lernen sie von Köchin Victoria Jiménez, wie sehr die Küche Südspaniens von Einfachheit und erstklassigen Zutaten lebt. Gemeinsam bereiten sie zwei Klassiker zu: Salmorejo, eine dickflüssige, gekühlte Tomatensuppe aus reifen Tomaten, Brot und Olivenöl, veredelt mit Ei und iberischem Schinken, sowie Spinat mit Kichererbsen, ein herzhaftes Gericht mit maurischen Wurzeln, gewürzt mit Kreuzkümmel, geräuchertem Paprika und Sherryessig. Zwei Tapas, die zeigen, was andalusische Küche ausmacht: aromatisch und voller Lebensfreude.



Alle Zutaten für ca. 4 Personen

Zutaten für Salmorejo cordobés (dickflüssige Suppe aus der Region um Córdoba):

- 670 g reife rote Tomaten
- 80 g festes Weißbrot (kann auch schon ein paar Tage alt sein)
- 80 ml natives Olivenöl
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Prise Salz, nach Geschmack

Zubereitung:

- Die Tomaten oben kappen und anschließend vierteln. In einen Mixer geben.
- Das Weißbrot in grobe Stücke reißen und zu den Tomaten geben.
- Knoblauch und Salz hinzufügen.
- Alles zu einer vollständig glatten Masse pürieren.

- Das Olivenöl langsam in einem dünnen, gleichmäßigen Strahl einlaufen lassen, bis eine cremige, lachsfarbene Emulsion entsteht und anschließend erneut mixen.
- Mit Salz abschmecken. Die Salmorejo mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Zum Garnieren:

- Hartgekochtes Ei
- gehackter iberischer Schinken
- natives Olivenöl

Servieren:

Mit gehacktem hartgekochtem Ei, gewürfelm Schinken und einem Schuss Olivenöl garnieren und anschließend servieren.

Zutaten Espinacas con garbanzos (Spinat mit Kichererbsen):

- 600 g frischer Spinat
- 100 g gekochte Kichererbsen
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2–3 Knoblauchzehen
- 1 Scheibe Weißbrot (kann schon ein paar Tage alt sein)
- 3–4 EL Tomatenmark (alternativ passierte Tomaten)
- geräuchertes Paprikapulver, nach Geschmack
- gemahlener Kreuzkümmel, nach Geschmack
- $\frac{2}{3}$ TL Sherryessig
- natives Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

- Den Spinat etwa 5–6 Minuten in einem Topf kochen und anschließend beiseitestellen. Leicht überkocht, etwas weicher Spinat eignet sich für dieses Gericht besser. Etwas vom Kochwasser aufbewahren.
- Etwa 3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Knoblauch bei niedriger Hitze goldgelb anbraten, herausnehmen und in einen Mörser geben.
- Das Brot würfeln und im gleichen Öl knusprig ausbraten. Ebenfalls in den Mörser zum Knoblauch geben und beides zusammen zerstoßen. 1 EL vom Spinat-Kochwasser hinzufügen, bis eine Paste entsteht.
- In derselben Pfanne die fein gehackte Zwiebel mit einer Prise Salz langsam karamellisieren. Geräuchertes Paprikapulver und Kreuzkümmel zugeben, kurz umrühren, dann die Kichererbsen hinzufügen.
- Das Tomatenmark einrühren und etwa 2 Minuten köcheln lassen, bis sich das Öl leicht vom Tomatenanteil trennt.
- Den gekochten Spinat mit etwas vom Kochwasser, die Brotpaste, ca. $\frac{2}{3}$ TL Salz, $\frac{2}{3}$ TL Kreuzkümmel und $\frac{2}{3}$ TL Sherryessig zugeben.
- Alles gut vermengen und weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist und ein cremiger Eintopf entsteht.
- Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Panierter Zackenbarsch mit Kumquat-Ingwer-Vinaigrette

Rezept von Pedro Giménez

Pedro Giménez ist Chefkoch im Restaurant Tribeca in Sevilla, das er 2002 gemeinsam mit seinen Brüdern eröffnete. Das Tribeca steht für hochwertige, saisonale Fisch- und Meeresfrüchteküche, die auf erstklassigen Produkten aus der eigenen Fischhandlung basiert und von einer beeindruckenden Weinauswahl begleitet wird.

Pedro Giménez bringt traditionelle andalusische Küche auf ein anderes Level: Panierter Zackenbarsch mit fruchtig-würziger Kumquat-Ingwer-Vinaigrette und seidiger Fischsauce lässt Björn Freitag und Tamina Kallert schwärmen.



Alle Zutaten für ca. 4 Personen

Zutaten Fisch:

- 600 g gereifter Zackenbarsch (ohne Gräten und Haut, alternativ Kabeljau oder Dorade)
- 50 g feines Weizenmehl Typ 550
- 1 Ei
- 100 ml Olivenöl
- etwas Salz

Zubereitung Fisch:

- Den Zackenbarsch in 4 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück leicht salzen.
- Das Ei verquirlen.
- Die vier Fisch-Stücke in Mehl wenden und dann durch das verquirlte Ei ziehen.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen (mittlere bis hohe Hitze). Die Zackenbarsch-Stücke darin goldbraun anbacken (ca. 2-3 Minuten pro Seite).
- Den Backofen auf 220-230 °C (Grillfunktion / Oberhitze) vorheizen.

- Den ausgebackenen Fisch anschließend in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen 3-4 Minuten fertig garen, bis er vollständig durchgegart ist.

Zutaten Fischsauce:

- Die aufgehobenen Gräten des Zackenbarschs
- Neutrales Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl), so viel, dass die Gräten bedeckt sind
- Salz nach Geschmack

Zubereitung:

- Die Fischgräten gründlich waschen und trocken tupfen.
- Gräten in einen Topf legen und mit so viel Öl übergießen, dass sie ganz bedeckt sind.
- Das Öl bei sehr niedriger Hitze langsam erwärmen und die Gräten darin sanft ziehen lassen. Sie sollen nicht braten, sondern nur ganz langsam garen.
- Nach einiger Zeit löst sich das natürliche Kollagen aus den Gräten – das sorgt später für eine cremige Konsistenz.
- Den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt mit einem Stabmixer fein pürieren, bis eine glatte, sämige Sauce entsteht.
- Die Sauce mit Salz abschmecken.

Zutaten Kumquat-Ingwer-Vinaigrette:

- 8 Kumquats
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g frischer Ingwer
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL thailändische Fischsoße
- 50 ml Sake
- 50 ml Mirin Reiswein
- 50 ml Reisessig
- Saft von ½ Zitrone
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- eine Schüssel mit Eiswasser

Zubereitung:

- Die Kumquats in kochendem Wasser in einem Topf zweimal kurz blanchieren (je 30 Sekunden) und jeweils sofort in Eiswasser abschrecken.
- Anschließend die Kumquats halbieren, das Fruchtfleisch entfernen und die Schalen in feine Streifen schneiden und beiseitestellen.
- Knoblauch und Ingwer fein hacken und in etwas Olivenöl bei milder Hitze in einem Topf anschwitzen.
- Mit Sake, Reisessig und Mirin ablöschen und den Topf vom Herd nehmen.
- Den Zitronensaft sowie die Fischsoße einrühren.
- Die Kumquat-Streifen sowie den fein geschnittenen Schnittlauch unterheben.
- Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken, und warmhalten, bis sie serviert wird.

Anrichten: Zum Servieren etwas seidige Fischsauce auf die Teller auftragen, die Fisch-Scheiben darauf anrichten und großzügig mit der Kumquat-Vinaigrette beträufeln.

Optional: Mit etwas frischem Schnittlauch und Zitronenzeste garnieren, wahlweise Reis dazu.