Wachteln mit Vinaigrette (4 Portionen)

4 küchenfertige Wachteln
Salz, Peffer
150 g Weintrauben ohne Kerne
100 ml Olivenöl
4 Zwiebeln
10 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
6 EL Sherry-Essig
16 Scheiben durchwachsener Speck
Zitronenspalten zum Garnieren

1. Die Wachteln salzen und pfeffern. Die Weintrauben schälen und halbieren
2. In einem Bräter das Öl erhitzen und die Wachteln darin anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein hacken.
3. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten. Die Lorbeerblätter dazugeben und 1 Minute mitbraten.
4. Den Pfanneninhalt mit Solz, Pfeffer und dem Essig zu den Wachteln geben und anschließend in der gleichen Pfanne die Speckscheiben braten.
5. Die Wachteln zugedeckt langsam gor schmoren lassen. Die Wachteln vierteln und jedes Stück mit einigen Weintrauben und einer Speckscheibe garnieren. Dazu Zitronenspalten servieren.

Alioli (4 Portionen)

Dos Original:
3 große Knoblauchzehen, grob gehackt
$\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ TL Salz
1/8 – $\frac{1}{4}$ l Olivenöl
Zitronensaft nach Wunsch

Knoblauch und Salz im Mörser zu einer homogenen Masse zerstampfen. Dann das Olivenöl zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Rühren einarbeiten, sodass eine dickliche Paste entsteht. Nach Geschmack mit einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Die moderne Fälschung:
3 große Knoblauchzehen, geschält
$\frac{1}{2}$ TL Salz
1-2 Eigelb
$\frac{1}{4}$ l Olivenöl
Zitronensaft nach Wunsch

Knoblauch in Stücke schneiden und im Mörser mit Salz zu einer homogenen Paste zerstampfen. Das Eigelb einrühren. Dann das Olivenöl zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Rühren einarbeiten. Nach Wunsch mit Zitronensaft abschmecken und kalt servieren. Zum Unterrühren des Öls kann man auch Schneebesen oder Handrührgerät benützen.

Marinierte Schalotten (4 Portionen)

500 g Schalotten
6 EL Olivenöl
4 EL Sherryessig
250 ml trockener Sherry
1 getrocknete Chillischote
I Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
1 Tl schwarze Pfefferkörner
1 Tl Salz, Zucker

1. Die Schalotten schälen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die ganzen Schalotten darin unter Rühren hellbraun anbraten. Den Sherryessig und den Sherry hinzugießen. Die Chillischote entkernen, fein zerreiben, zu den Zutaten in den Topf geben und alles sorgfältig durchrühren.
2. Den Thymian waschen, trocken schütteln und ebenfalls zu den Schalotten geben. Die Pfefferkörner etwas zerstoßen und mit dem Lorbeerblatt hinzufügen. Mit Salz und Zucker abschmecken.
3. Alles zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und die Schalotten im Topf abkühlen lassen. Die Schalotten vor dem Verzehr 24 Stunden durchziehen lassen. Mit frisch gebackenem Brot servieren.

Jakobsmuscheln mit Peperoni (4 Portionen)

1 rote Peperoni
1 Knoblauchzehe
100 ml Olivenöl
1 EL Limonensaft
Salz
4 Jakobsmuscheln
4 Schalen von der Jakobsmuschel
gehackte Petersilie

1. Peperoni putzen, waschen und halbieren, anschließend Stielansatz und Kerne entfernen und klein hocken, Knoblauch schälen und fein hocken.
2. Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch, Limonensaft und Salz vermengen. Das ausgelöste Muschelfleisch dazugeben und gut damit vermischen.
3. Alles in die Schalen füllen und unter dem vorgeheizten Grill etwa 5 Mimten grillen lassen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Tortillias mit Garnelen (4 Portionen)

8 EL Kichererbsenmehl
8 EL Mehl
3 Zwiebeln
250 g küchenfertige Garnelen
2 EL gehackte Petersilie
1 TL Mehrsalz
Olivenöl zum Backen

1. Das Mehl in einer Schüsse! mit 250 ml kaltem Wasser zu einem dickflüssigen Pfannkuchenteig glatt verrühren. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
2. Die Garnelen säubern, den schwarzen Darm entfernen und klein hacken. Zwiebeln, Garnelen und die gehackte Petersilie unter den Teig heben.
3. Den Teig salzen und mindestens 3 Stunden gehen lassen. Wenn der Teig zu dick geworden ist, mit etwas Wasser verrühren.
4. Den Boden einer Pfanne etwa 1/2 cm hoch mit Öl bedecken. Mit einem Esslöffel etwas Teig in die Pfanne geben.
5. Teighäufchen mit dem Esslöffel so dünn wie möglich zu kleinen Pfannkuchen ausstreichen. Tortillias von beiden Seiten goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In Stücke geschnitten warm servieren

Salsa fresca (4 Portionen)

1 Bund Frühlingszwiebeln
500 g Tomaten
2 grüne Peperoni
je 4 EL Öl und Bier
2 EL Zitronensaft
1 EL Tomatenpüree
2 TL Zucker, Salz
1 Knoblauchzehe

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und anschließend klein schneiden.
2. Die Tomaten mit kochenden Wasser überbrühen, häuten und halbieren, den Stielansatz entfernen, entkernen und fein würfeln.
3. Die Peperoni klein schneiden. Das Öl mit Bier, Zitronensaft, Tomatenpüree, Zucker und Salz verrühren. Den Knoblauch schälen, dazupressen und unterrühren.
4. Das vorbereitete Gemüse salzen, zur Sauce hinzugeben und damit vermischen.
5. Die Salsa mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Salsa fresca passt zu Fleisch und Bratspießen.

Hähnchen mit Chorizo und Paprika für 4 Portionen

400 g Hähnchenfilet
100 g Chorizo
3 Paprikaschoten
1 Bund Thai-Schnittknoblauch
1 Orange
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

1. Das Hähnchenfilet und die Chorizo in kleine Würfel schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden.
2. Den Schnittknoblauch waschen, trocken schütteln und mit der Küchenschere in feine Röllchen schneiden.
3. Die Orange waschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. 1 /2 Orange auspressen.
4. In einer Schüssel das Hähnchenfleisch mit Wurstwürfeln, Paprika, 2/3 des Schnittknoblauchs, Orangenschale und -saft und 2 EL Olivenöl vermischen.
5. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischmischung portionsweise darin rundherum etwa 7 Minuten braten, bis das Fleisch gar ist.
6. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit dem restlichen Schnittknoblauch bestreut servieren.

Andalusische Tapenade (4 Portionen)

150 g schwarze Oliven
2 EL Kapern
1/2 Dost Thunfisch in Öl
6 Anchovisfilets
1 EL Zitronensaft
1 TL Senf
6 EL Olivenöl
1/2 TL getrocknete Kraüter, z. B. Thymian, Rosmarin und Oregano
Pfeffer

1. Die Oliven und die Kapern abtropfen lassen, die Oliven anschließend entsteinen
2. Die Oliven mit den Kapern in einen Mixer geben.
3. Den abgetropften Thunfisch und die Anchovisfilets dazugeben. Den Zitronensaft und den Senf ebenfalls dazufügen und alles fein pürieren.
4. Unter ständigem Mixen nach und nach das Olivenöl vorsichtig daruntermixen. So lange weitermixen. bis die richtige Konsistenz entstanden ist.
5. Die Kräuter, Salz und frisch gemahlenen Pfeffer dazugeben und untermixen.
6. Abschmecken und zugedeckt mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.

Tarta de manzanas (Apfelkuchen)

300g Mehl
100 g Zucker
200 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
Fett für die Form
750g Äpfel
Saft von 1 Zitrone
1 TL Zimt
Aprikosengelee zum Glasieren

Aus Mehl, Zucker, Butter, Ei und Salz einen Mürbeteig kneten. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen. Eine gefettete Springform mit dem Teig auslegen, Teig am Rand hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Ringe schneiden. Auf dem Teigboden verteilen und mit Zitronensaft beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen. Den fertigen Kuchen etwas auskühlen lassen, mit Zimt bestäuben und mit Aprikosengelee glasieren. In der Form erkalten lassen.

CHAMPINONES AL AJILLO (Champignons mit Knoblauch)

100 ml Olivenöl
6 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
500g Champignons, in dicke Scheiben geschnitten
1 Messerspitze scharfes Paprikapulver
Salz
50 ml Sherry
2 EL gehackte Petersilie

Das Olivenöl in einer tiefen Pfanne nicht zu stark erhitzen. Den Knoblauch darin leicht anbräunen, dann die Champignons zufügen. Unter Rühren schmoren, bis die Garflüssigkeit verdampft ist. Mit Paprikapulver, Salz und Sherry abschmecken und vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Hähnchenschenkel andalusisch (4 Portionen)

6-8 Hähnchenschenkel
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten
10 schwarze Oliven aus dem Glos
1 rote Peperoni
1 getrocknete Tomate
3 Knoblauchzehen
75 ml trockener Sherry

1. Hähnchenschenkel salzen und pfeffern, anschließend in etwas Öl in einer Pfanne goldbraun anbraten. Zugedeckt etwa 30 Minuten gar schmoren, anschließend abkühlen lassen. Das Fleisch von den Knochen lösen und in grobe Stücke schneiden. Oliven abtropfen lassen, entsteinen und in Scheiben schneiden.
2. Peperoni putzen, waschen und halbieren, anschließend Stielansatz und die Kerne entfernen und klein hacken. Die Tomate klein würfeln, den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
3. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Hähnchenfleisch, Knoblauch, Peperoni, Tomaten und Oliven miteinander vermischen und in eine Auflaufform geben. Den Sherry darüberträufeln und das Hähnchenfleisch bei 150 °C etwa 20 Minuten backen.

Berenjenas rellenas (Gefüllte Auberginen)

4 kleine Auberginen
350 g Lammhackfleisch
1 Ei
1 Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
$\frac{1}{4}$ TL Zimt
Salz und Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie
1/8 l Olivenöl
125 g geriebener Manchego-Käse

Die Auberginen waschen und der Länge nach halbieren. Mit dem Löffel aushöhlen. Das Lammhackfleisch mit dem Ei, der Zwiebel, Knoblauch, Zimt, Salz, Pfeffer und Petersilie gut verkneten und die Auberginen damit füllen. Das Olivenöl in einer feuerfesten Form erhitzen und die Auberginen hineinsetzen. Mit dem Käse bestreuen, die Form mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 40 Minuten schmoren lassen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Folie entfernen.

Artischocken-Spargel-Salat

Zutaten für 4-6 Personen
500 g grüner Spargel
400g eingelegte Artischockenherzen, abgespült und abgetropft
2 EL frisch gepresster Orangensaft
½ TL fein abgeriebene Orangenschale
2 EL Walnussöl
1 TL Dijon-Senf
Salz und Pfeffer
Salatblätter, zum Servieren

Die holzigen Enden der Spargelstangen entfernen. Die Stangen auf gleiche Länge schneiden und locker mit Küchengarn zusammenbinden. Wenn Sie einen Spargelkochtopf haben, die Stangen nicht zusammenbinden, sondern einfach in den Korb stellen. Salzwasser in einem hohen Topf aufkochen. Den Spargel hineinstellen (die Spitzen sollten nicht im Wasser sein), den Herd herunterschalten und den Spargel 10-15 Minuten weich köcheln. Zur Garprobe eine Stange knapp über dem Wasser mit einem scharfen Messer einstechen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Spargel in 2,5 cm lange Stücke schneiden. Die Artischockenherzen in kleine Spalten schneiden und mit dem Spargel in einer Schüssel mischen. Orangensaft, Orangenschale, Walnussöl und Senf verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren das Dressing über die Spargel-Artischocken-Mischung geben und vorsichtig umrühren. Salatblätter in Servierschalen anrichten und den Spargel-Artischocken-Salat daraufgeben. Sofort servieren. Alternativ die Spargel-Artischocken-Mischung und das Dressing bis zum Servieren getrennt abgedeckt kalt stellen.

Spinat-Tomaten-Pizza

Zutaten für 32 Stück
2 EL Olivenöl, plus etwas mehr zum Einfetten und Beträufeln
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
400 g gewürfelte Tomaten
125 g Blattspinat
Salz und Pfeffer
2 EL Pinienkerne
Pizzateig
125ml warmes Wasser
1/4 TL Trockenbackhefe
1 Prise Zucker
175 g Weizenmehl Type 550, plus etwas mehr zum Bestäuben
½ TL Salz

Für den Teig das Wasser in eine Schüssel geben, Hefe und Zucker darüberstreuen. An einem warmen Ort 10-15 Minuten schaumig werden lassen. Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefemischung hineingeben. Verrühren, dann mit den Händen verkneten, bis sich der Teig vom Rand löst. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 10 Minuten glatt kneten. In einer Schüssel abgedeckt 1 Stunde aufgehen lassen. Für den Belag das Olivenöl in einer

Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin 5 Minuten glasig dünsten. Den Knoblauch zufügen und 30 Sekunden anschwitzen. Die Tomaten zugeben und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten einkochen lassen. Den Spinat einrühren und leicht zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Mehrere Backbleche mit Olivenöl einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 Minuten kräftig durchkneten. Den Teig dünn ausrollen und mit einem Ausstecher (6 cm Ø) 32 Kreise ausstechen. Auf die Bleche legen. Die Teigkreise mit der Spinatmischung belegen, mit den Pinienkernen bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten backen, bis die Teigränder goldbraun sind.

Knoblauchtomaten

Zutaten für 6 Personen
8 vollreife Tomaten
3 frische Thymianzweige, plus etwas mehr zum Garnieren
12 Knoblauchzehen, ungeschält
5 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben eng nebeneinander in eine große Auflaufform legen. Thymianzweige und Knoblauchzehen dazwischenstecken. Die Tomaten mit dem Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit Pfeffer würzen. 40-45 Minuten im Ofen rösten, bis die Tomaten weich sind und am Rand dunkel werden. Die Thymianzweige entfernen und wegwerfen. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den zusätzlichen frischen Thymianzweigen garnieren. Heiß oder warm servieren. Bei Tisch den Knoblauch aus seiner Haut auf die Tomaten drücken.