



Pimientos de Padrón

Zutaten für 8 Portionen zum Apéro:

400gr	Grüne kleine Paprikaschoten
2 EL	Olivenöl
2 EL	Meersalz

Zubereitung:

Die «Pimientos de Padrón» gut waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in eine tiefe Pfanne geben. Die Pimientos in das «heisse» (mittlere Hitze) Öl legen und drei bis fünf Minuten gut anbraten, wobei die Haut Blasen wirft und stellenweise ruhig etwas bräunlich werden darf. Pimientos auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und dann mit grobem Salz bestreut warm servieren.





EMPENADAS ESPECIALES

Zutaten für 8 Portionen (16 Stk) zum Apéro:

400 gr	Rinds-Gehacktes
2 Stk	Frühlingszwiebel, fein gehackt
15 Stk	Oliven grün, fein gehackt
15 Stk	Oliven schwarz, fein gehackt
1 Stk	Peperoni grün, fein gehackt
1 Bund	Petersilie, fein gehackt
1 Stk	Limette, Saft und geriebene Schale
1 Stk	Chili, fein gehackt
1-2 TL	Thymian
2 EL	Olivenöl
1EL	Meersalz
1 TL	Pfeffer weiss, gemahlen
2 Stk	Eier, hart gekocht, fein gehackt
100 gr	Rahmquark
2 Stk	Kuchenteig, ausgewallt (25x40cm)
1 Stk	Ei, für den Teig

Zubereitung:

Die Zutaten bis zum weissen Pfeffer in einer Bratpfanne anbraten. Danach die gehackten Eier und den Rahmquark darunter mischen. Teig entrollen, Rondellen von 10 cm ausstechen. Ränder mit wenig Ei bestreichen. Füllung auf den unteren Teil der Rondellen verteilen, freie Teighälften darüberlegen. Ränder mit den Fingern gut andrücken. Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Obere Seite der Teigtaschen mit dem Ei bestreichen. Backen ca. 20 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).





KARIBIK-SALAT MIT PULPO

Zutaten für 8 Portionen als mittlere Vorspeise:

2 Stk	Limetten, ausgepresst
4 EL	Orangensaft
6 EL	Olivenöl
1 Bund	Petersilie, gehackt
1 Stk	Chili, gehackt
2 Stk	Frühlingszwiebel, gehackt, grüner Teil in Röllchen schneiden (Deko)
2 Stk	Avocado, in Würfel schneiden
400 gr	Shrimps, eher kleine, im Olivenöl kurz angebraten
400 gr	Palmherzen, in Scheiben geschnitten
4 Stk	Orangen, geschält in Spalten
2 Stk	Grapefruit, geschält in Spalten
8 Stk	Salatblätter
	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Mit Pürierstab Limonen- und Orangensaft, Olivenöl, Frühlingszwiebel, Petersilie, Chili und Gewürze fein pürieren. Alles kühl stellen. In einer grossen Schüssel, Shrimps, Pulpo Würfel, Palmherzen, Orangen, Grapefruits, Avocado und Zwiebeln mischen. Salatblatt in Teller legen und mit den Salat-Zutaten belegen. Kurz vor dem Anrichten, das Dressing darüber geben.





PULPO ZUBEREITUNG

Zutaten für 8 Portionen als mittlere Vorspeise:

1,5 Kg	Pulpo (3x 500 g)
1 dl	Weisswein
1 Stk	Zitrone, ausgepresst
1 Stk	Chili
2 EL	Essig
3 EL	Olivenöl
1 Stk	Weisswein Korken
	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Tintenfisch säubern und Schnabel rausnehmen.

Dann Wasser aufsetzen und mit Weisswein, Essig und Salz zum Kochen bringen.

Wer möchte, kann das Wasser auch noch mit Gewürzen wie Zwiebel, Lauch, Lorbeer usw. verfeinern.

Den Pulpo langsam in das nicht mehr kochende Wasser geben. Ganz wichtig: Er darf nicht kochen, sondern nur im heissen Wasser ziehen lassen, dies kann je nach Grösse des Tieres schon mal bis zu 120 Minuten dauern.

Dann den Pulpo herausnehmen und an einem Stück testen, ob er schön weich ist. Die 6 Arme (Pulpo hat immer 6 Arme) abschneiden. Der Rest vom Pulpo in Scheiben/Würfel schneiden.

Die Arme in etwa 5 cm grosse Stücke schneiden und in der Bratpfanne mit dem Chili kurz anbraten. Jetzt etwas abkühlen lassen und dann mit dem Salat geniessen.





SEETEUFEL AUF GEMÜSE BEET MIT INGWER-AIOLI

Zutaten für 8 Personen:

16 Stk	Seeteufel Medaillon (ca. 1 Kg)
400 gr	Karotten
2 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Stk	Chinakohl
1 EL	Mehl
4 EL	Butter für den Fisch
4 EL	Sonnenblumenöl für das Gemüse
	Ein Schuss Weisswein
	Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Seeteufel-Medaillons mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Hauch Mehl einseitig bestäuben, gut abklopfen und in der mit dem Olivenöl erhitzten Bratpfanne mit der gestäubten Seite nach unten schön golden anbraten. Danach wenden und die untere Seite kurz anbraten.

Die Seeteufel Medaillons in den auf 100 Grad vorgeheizten Ofen schieben (max. etwa 6 bis 8 Minuten).

Das Gemüse fein schneiden und kurz im Wok andünsten, mit einem Schuss Weisswein ablöschen. Mit wenig Salz & Pfeffer aus der Mühle würzen. Im warmen Teller ein Gemüse Beet vorbereiten, den Fisch darauf legen und ein paar Tupfer Aioli auf den Fisch geben.





INGWER-AIOLI

Zutaten

4-6 Zehen	Knoblauch
1 dl	Vollmilch
2 dl	Sonnenblumenöl
1 Stk	Ingwer
1 TL	Meersalz
2 TL	Zitronensaft

Zubereitung:

Den Knoblauch und den Ingwer schälen und etwas klein schneiden. Zusammen mit der Milch und dem Salz in einen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab alles schaumig rühren. Nun nach und nach das Öl zufügen, bis die Masse dick wird. Am Schluss noch den Zitronensaft dazu geben. In den Kühlschrank stellen. Ca. 30 Min. vor dem Servieren wieder aus dem Kühlschrank nehmen.

