

VIVA ESPAÑA

Spanische Küche für Genießer



BLITZBLÄTTERTEIG

- 96 g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
- 1 Prise Salz
- 71 g kalte Butter
- 1-2 EL Eiswasser
- etwas Milch zum Bestreichen

DAS REZEPT IST FÜR 2 PERSONEN AUSGELEGT UND ERGIBT INSGESAMT:

- 6 gefüllte Knödelchen
- 4 Frischkäsebömbchen
- 2 Blätterteig-Ei-Nester
- 6 Pastelitos de hojaldre con natilla
- Ca. 280 g Aioli

DEINE VORBEREITUNGEN VOR UNSEREM GEMEINSAMEN KOCHKURS

Auf der Arbeitsfläche:

STATION 1:

Kloßteig und Manchego in 6 ungefähr gleich große Stücke aufteilen, Petersilie fein schnibbeln, 12 Scheiben Serrano Minis bereitlegen

STATION 2:

Kalte Butter klein würfeln und wieder kaltstellen, Mehl abwiegen. Salz, Eier, Nudelholz, etwas Mehl und ein Muffinblech (2 Mulden fetten) sowie ein Backblech mit Backpapier ausgelegt bereitstellen. 4 Scheiben Serrano Gran Reserva bereitlegen

STATION 3:

Datteln klein würfeln, Ziegenfrischkäse abmessen (oder: Feta in den Frischkäse bröseln und vermengen). Je 4 Scheiben Serrano Gran Reserva und Schnittlauchhalme bereitlegen,

STATION 4:

Joghurt, Sonnenblumenöl, Zitronensaft, geschälte Knoblauchzehen und Dijonsenf abmessen. Pürierstab und ein hohes Gefäß mit ca. dem Durchmesser des Pürieraufsatzes und mindestens 400 ml Fassungsvermögen bereitstellen (z.B. Glas, Tasse, Messbecher)

STATION 5:

Kresse, Puderzucker und kleines Schälchen mit Ahornsirup

Am Kochfeld:

1 kleine Pfanne, 1 kleinen Topf, 1 große Pfanne mit Deckel und eine kleine Tasse Wasser sowie etwas Butter zum Braten, gehackte Mandeln, Salz und ein leeres Schälchen bereitstellen. Milch, Zimt, Vanille, Stärke und Zucker abmessen.



VIVA ESPAÑA

Spanische Küche für Genießer



NATILLA

- 250 ml Milch
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Vanillepaste /-extrakt oder 1/2 Vanilleschote
- 2-3 TL Stärke
- 45 g Zucker
- etwas Puderzucker zum Dekorieren

MANDELGRUNCH

- Ca. 2 flache EL gehackte Mandeln
- 1 Prise Salz

JOGHURT-AIOLI

- 75 g Joghurt
- 200 g Sonnenblumenöl
- Saft 1/2 Zitrone
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 TL Dijonsenf
- Salz

AB HIER ARBEITEN WIR GEMEINSAM

1. Blitzblätterteig herstellen

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Kalte Butterwürfelchen zugeben und per Hand zu einer krümeligen Masse mischen. Ggf. auf niedrigster Stufe in der Küchenmaschine oder per Handrührgerät vorsichtig vermischen. Eiswasser löffelweise zugeben und rasch untermengen, bis alles zu zusammenklebt. Dabei **nicht** zu einem homogenen Teig verkneten! Mehl-Butter-Mischung mit der Hand auf einer bemehlten Fläche in ein Viereck formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten kaltstellen. Der Teig muss für die Weiterverarbeitung sehr kalt sein.

2. Natilla kochen

Die Hälfte der Milch mit dem Zimt, Zucker und der Vanille ca. 5 Minuten in einem Topf erwärmen. In die restliche Milch die Stärke einrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind und zu der erwärmten Milch geben. Unter Rühren kurz aufkochen lassen und dann zum Abkühlen beiseitestellen.

3. Mandelcrunch herstellen

Mandeln in einer kleinen Pfanne ohne Öl rösten und leicht salzen, in das leere Schüsselchen umfüllen.

4. Aioli zubereiten

Joghurt, Knoblauchzehen, Senf und Zitronensaft in das hohe Gefäß geben und mit dem Pürierstab zerkleinern und vermengen. Dann ganz langsam mit Öl aufgießen und währenddessen weiter pürieren. Mit Salz abschmecken.



VIVA ESPAÑA

Spanische Küche für Genießer



FRISCHKÄSE-BÖMBCHEN

- 4 Soft-Datteln
- 75 g Ziegenfrischkäse oder je ca. 37 g Frischkäse und Feta
- 4 Scheiben Serrano Gran Reserva von Abraham
- Ca. 2-3 EL Ahornsirup
- 4 Schnittlauchhalme

Abb. 1

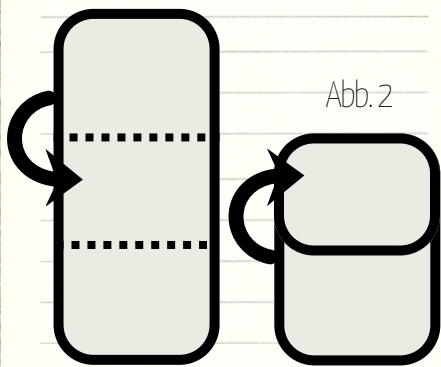


Abb. 2

5. Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

6. Teig tourieren

Kalten Teig mit dem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche grob zu einem langen Rechteck ausrollen. Zuerst das obere Drittel nach unten falten (s. links: Abb. 1), dann das untere Drittel darüber legen (s. links: Abb. 2), sodass insgesamt 3 Schichten entstehen.

Um 90° drehen und das Ganze noch 2 mal wiederholen (ausrollen, falten, drehen). Falls nötig, mehr Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen, damit der Teig nicht klebt.

Sollte der Teig zu warm werden, zwischen den Touren kurz ins Gefrierfach (Kühlschrank) legen. So kann er auch kurz entspannen.

Nach der letzten Tour den gefalteten Teig in 2 Teile (1/4 & 3/4) teilen und diese einzeln in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 30 Minuten (bis zu zwei Tage möglich) kalt stellen.

7. Bömbchen basteln

Ziegenfrischkäse und Datteln ordentlich vermengen. 4 Scheiben Serrano Gran Reserva flach auslegen und die Frischkäsemasse als gleichmäßig große Bällchen darauf verteilen. Dann die Serranoscheibenseiten nach oben nehmen, vorsichtig zusammendrücken und mit den Schnittlauchhalmen zubinden. Die Bömbchen erst in den Ahornsirup und dann in den Mandelcrunch dippen.



VIVA ESPAÑA

Spanische Küche für Genießer



GEFÜLLTE KNÖDELCHEN

- 1/2 Packung Kloßteig
- Handvoll frische Petersilie
- 150 g Manchego
- 12 Scheiben Serrano Minis von Abraham

BLÄTTERTEIG-EI-NESTER

- 2 Eier
- 4 Scheiben Serrano Gran Reserva von Abraham
- Kresse zum Garnieren

8. Knödelchen vorbereiten

Den Kloßteig mit der Petersilie vermischen und in 6 gleich große Stücke aufteilen. Diese zu Kugeln formen und flach drücken. Die Manchego Stücke in je 2 Serrano Minis einschlagen und jeweils mittig auf einen Kloßteigling legen, damit ummanteln und zu Knödelchen zwischen den Handflächen ausrollen.

9. Nester backen

Den Viertel-Teig ausrollen, sodass zwei 10 cm x 10 cm Quadrate entstehen, mit etwas Milch bepinseln und in die gefetteten Muffinformen legen. Nur so weit reindrücken, dass eine kleine Mulde entsteht. Mit je 2 Scheiben Serrano Gran Reserva auslegen und 5 Minuten vorbacken. Dann jeweils ein rohes Ei in die Mulde füllen und ca. 10 Minuten fertig backen.

10. Pastelitos herstellen

Währenddessen den restlichen Teig ausrollen, sodass sechs Quadrate á 7,5 cm x 7,5 cm entstehen und mit Natilla befüllen. Die Ecken oben in der Mitte zusammennehmen und gut zudrücken. Mit Milch bestreichen und im Anschluss an die Nester für ca. 15 Minuten backen.



VIVA ESPAÑA

Spanische Küche für
Genießer

BONUSREZEPT KNÖDELTEIG

(wird nicht beim Kurs gezeigt)

Ergibt 9 Stück:

- 500 g Kartoffel mehlig
- 100 g Kartoffelstärke
- 30 g (Weich-) Weizengrieß
- 1 Ei
- Salz

Kartoffel mit Schale kochen. Nach dem Kochen kalt abschrecken und schälen.

Kartoffeln mit der Gabel zerdrücken oder mit der Kartoffelpresse pressen. Alle Zutaten miteinander vermischen, Teig abschmecken.

Den Knödelteig in 9 Stücke teilen und kugelförmig formen. Ggf. flachdrücken, z.B. mit Speckwürfeln, karamellisierten Zwiebeln oder Brotwürfeln füllen und wieder rundformen.

In Salzwasser 20 bis 25 Minuten sieden.

11. Knödelchen ausbraten

Während die Pastelitos backen ist es an der Zeit, die Knödel fertigzustellen. In der großen Pfanne das Wasser bei mittelhoher Hitze erhitzen, die Knödel dazu geben und den Deckel schließen. Ca. 5 Minuten kochen und dabei regelmäßig die Pfanne schwenken. Kurz mit offenem Deckel stehen lassen, sodass das restliche Wasser verdunsten kann, dann etwa einen knappen Esslöffel Butter in der Pfanne schmelzen lassen und die Knödelchen darin leicht anbraten.

12. Dekorieren und Servieren

Zum Servieren die noch lauwarmen Nester mit Kresse dekorieren. Die Pastelitos erst mit Puderzucker bestäuben, wenn sie komplett ausgekühlt sind. Nun alles servieren und genießen.

Guten Appetit und frohe Weihnachten

