



**Chochete vom 5. 9. 2022**

**Sommer-Gazpacho**



**Paella Alfonso**



**Spanische Zitronentorte**



# Sommer-Gazpacho

## Gazpacho

- Zutaten:**
- 1 rote Peperoni
  - 1 Gurke
  - 4 Fleischtomaten
  - 1 Zwiebel
  - 1 Knoblauchzehe
  - 100 g Toastbrot
  - 4 dl Gemüsebouillon
  - 2 EL Olivenöl
  - 1.5 TL Salz
  - wenig Pfeffer

- Zubereitung:**
1. Peperoni in Stücke schneiden. Gurke längs halbieren, entkernen, in Stücke schneiden.
  2. Tomaten, Zwiebel und Knoblauch in Stücke schneiden. Toastbrot zerpuffen.
  3. Alle Zutaten mit Bouillon und Öl pürieren, würzen.

**Servieren** Dazu reichen: Crôutons, fein gewürfelte Gurken und Peperoni.

**Hinweis:**

Lässt sich vorbereiten: Gazpacho 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

Mehr Aroma durch längere Marinade.

Tipp für eine grandiose Gazpacho: Peperoni, Tomaten und Gurken bis zu drei Tage im Voraus mit Bouillon marinieren und kurz vor dem Servieren pürieren. Denn je länger das Gemüse in der Marinade zieht, desto aromatischer wird die Suppe.

# Paella Alfonso

## Paella

- Zutaten:**
- 400 g Vongole
  - 400 g Miesmuscheln
  - 400 g Baby-Calamares
  - 1 Stück Sepia
  - 12 Stück Crevetten
  - 400 g Pouletflügeli
  - 400 g Brustspitzli (in ca. 3-4 cm grosse Stücke schneiden lassen)
  - 600 g Pelati gehackt (1.5 Dosen)
  - 1.2 lt Fischfonds
  - 280 g Reis (Milchreis grün im Migros, oder für Spanien Kenner «Arroz Bomba»)
  - 4 dl Olivenöl
  - 3 Stück Knoblauchzehen
  - 1 Sixpack Bier<sup>1</sup>
  - Zucker
  - Aromat

- Mise en place:**
1. Bier kühl stellen (evtl. im Tiefkühler, geht schneller)
  2. Vongole und Miesmuscheln unter fliessendem Wasser gut waschen.
  3. In einer grossen Pfanne ca. 2.5 lt Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit müsste das Bier die richtige Temperatur erreicht haben. Prosit!  
Vongole ins siedende Wasser geben und ein paar Minuten kochen lassen. Vongole herausnehmen, ganz öffnen, Muscheldeckel wegbrechen und die untere Hälfte unter fliessendem Wasser nochmals gut auswaschen (Sand).  
Achtung: Nicht geöffnete Muscheln sind schlecht und werden weggeworfen.
  4. Den Muschelsud wieder aufkochen und die Miesmuscheln hineingeben. Kochen, öffnen und waschen wie die Vongoles im vorherigen Schritt.
  5. Zum Muschelsud den Fischfonds, ein Fischkopf und evtl. Gräte geben und langsam auf ca. 2 lt Sud einkochen und absieben.

---

<sup>1</sup> Nimmt linear mit der Anzahl der Köche zu

6. Calamares und Sepia unter kaltem Wasser reinigen, Innereien herausnehmen, rosa Haut abziehen, umkehren (geht am besten, wenn man die Calamares über den Finger stülpt). Innenseite waschen und in feine Ringe schneiden.
7. Crevetten rasieren
8. Brustspitzli und Pouletflügeli in einer Schüssel mischen und gut mit Aromat (!!!!!) würzen.
9. Knoblauch fein hacken.

### Zubereitung:

1. Paellera (Pfanne) auf dem Gasrechaud möglichst waagrecht aufstellen (wichtig, da sonst der Reis nicht gleichmässig kocht)
2. Paellera mit Olivenöl füllen bis ca.  $\frac{3}{4}$  des Pfannenbodens gut bedeckt sind. Öl stark erhitzen und die Crevetten auf beiden Seiten ein paar Minuten anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
3. Sepia und Calamares kurz anbraten und ebenfalls wieder herausnehmen.
4. Poulet-/ Fleischmischung begeben und gut anbraten. Mit der Kelle das Fleisch an den Rand der Paellera schieben.
5. In der Mitte der Pfanne den gehackten Knoblauch begeben und anbraten, bis er leicht Farbe annimmt.
6. Mit den Pelati ablöschen, 2 Prisen Zucker begeben und 5-10 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Sepia und Vongole begeben und gut mischen.
8. Reis begeben und alles gut miteinander vermischen. Mit dem Fischesud aufgiessen und auf kleiner Flamme alles langsam garkochen.
9. Nach ca. 15 Minuten Paella mit Miesmuscheln und Crevetten garnieren.
10. Wenn der Reis noch zu hart ist, Hitze erhöhen bis die Paella ganz leicht anbrennt.
11. Sollte jedoch dein Geruchsinn infolge übermässigen Bierkonsums gelitten haben, hast Du Pech gehabt. Die Paella ist futsch. Andernfalls das Gas sofort ausschalten, die Paella mit Alufolie zudecken und solange ziehen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist.

Buen provecho

# Spanische Zitronentorte

## Zitronentorte

### Zutaten:

- 180 g Petit Beurre Kekse
- 100 g Butter (flüssig)
- 4 Eier
- 3 Bio-Zitronen
- 400 ml Kondensmilch (gezuckert)
- 1 EL Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker
- Springform 24 cm
- Backtrennpapier

### Zubereitung:

1. Den Rand der Springform einbuttern und den Boden mit dem Backtrennpapier belegen
2. Die Kekse fein zerbröseln und mit der Butter vermengen. In die Form füllen und gleichmäßig mit einem flachen Trinkglas an Boden und Rand andrücken. Kaltstellen.
3. Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
4. Die Eier trennen. Die Zitronen heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit den Eigelben, der Kondensmilch und der Stärke verquirlen und auf den Keksboden füllen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen.
5. Das Eiklar mit dem Salz steif schlagen. Danach den Puderzucker einrieseln lassen. Wolkig auf den Kuchen streichen und zurück im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun fertig backen. Die Torte aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.