

Chorizo frito

Im Dampfbackofen
Zutaten 10 -14 Häppchen:

1 weichere Chorizo Sarta Picante
2 Zweige frischer Lorbeer
125 ml spanischer Rotwein
zum Servieren Weissbrot

Zubereitung:

Dampfbackofen auf 230°C mit Feuchtestufe 30% vorheizen. Die Choriescheiben je nach Geschmack in 2 –3 cm dicke Scheiben schneiden. Im geschlossenen Gareinsatz mit den Lorbeerzweigen verteilen und den Wein angießen. So lange im Backofen garen, bis sie an den Rändern knusprig wird.

Mit reichlich Weissbrot servieren.

Zubereitungszeit ca10 - 15 Minuten.

Crostada

Zutaten Fladen:

500 g Weizenmehl Typ 550
1 TL Salz/Meersalz
1 Päckchen Trockenhefe
3 dl lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl, gute Qualität

Zutaten Belag:

300 g junger cremiger Schafskäse
5 EL trockener Weißwein
Blätter von 4 – 5 Zweigen Oregano
1 Bund glatte Petersilie
schwarzer Pfeffer

Pizzastein vorheizen.

Mehl in einer Rührschüssel geben. Alle Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig ca. 30 Min. gehen lassen.

Für den Belag den Schafskäse mit Wein verrühren. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Kräuter unter den Käse rühren und mit Pfeffer gut würzen.

Aus dem Hefeteig runde Fladen ausrollen und mit der Käsemasse bestreichen. Mit einem leicht bemehlten Holzschaber auf den Backstein gleiten lassen und backen wie angegeben.

Einstellung: 300° (Backofen Pizzafunktion oder Heissluft mit Unterhitze)
Backzeit: 3 – 4 Minuten.

Tipp: In Spanien sind Crostadas Küchenklassiker, die zum Wein serviert werden.

Gazpacho

Je 1	grüne, rote und gelbe Paprikaschote
1/2	Salatgurke
1	vollreife Tomate
1/2	Knoblauchzehe
2 EL	kaltgepresstes Olivenöl
500 g	Crème fraîche
1-2	Spritzer Tabasco
	Salz
	Weisser Pfeffer aus der Mühle
4	Scheiben Toastbrot
2	frische Zweige Liebstöckl

Die Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und dabei sorgfältig alle Kerne entfernen. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. Den Knoblauch abziehen. Je ein Drittel von den Paprikaschoten und der Gurke in sehr kleine Würfel schneiden, in Schälchen geben und beiseite stellen. Restliches Gemüse mit dem Knoblauch und Öl im elektrischen Mixer sehr fein pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit der Crème fraîche vermischen. Mit Tabasco, Salz und Pfeffer pikant abschmecken und kühlstellen. Die Toastbrotsscheiben in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Auf ein Backblech verteilen und im Ofen bei 200 °C goldbraun rösten. Zwischendurch die Würfel einmal wenden.

Einstellung: Backofen 200 °C
Garzeit: 5 - 10 Minuten

Anrichten: Die Gazpacho in gekühlte Gläschen oder Teller verteilen. Mit etwas feingeschnittenem Liebstöckl bestreuen. Mit dem kleingeschnittenen Gemüse und ofenwarmen Brotwürfel dekorieren oder separat dazu stellen.

Gebackene Möhren mit Parmaschinken

Im Combi - Dampfbackofen

Zutaten für 20 Stück:

10 dünne Möhren geschält und längs halbiert
100 g Frischkäse
100 g Parmesankäse
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
10 Scheiben Parmaschinken
20 Basilikumblätter
2 EL Himbeeressig
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Dampfbackofen auf 100°C ohne Feuchtestufe vorheizen.

Möhren im gelochten Einsatz mit 100% Feuchte 10-12 Minuten dämpfen.

In der Zwischenzeit frischkäse mit Parmesan und Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die halbierten Schinkenstreifen damit bestreichen und mit einem Basilikum Blatt belegen.

Möhren aus dem Gerär nehmen un mit dem Einsatz in den ungelochten Einsatz stellen.

Temperatur auf 180°C erhöhen, Feuchte auf 60% reduzieren.

Essig und Öl verquirlen und über die Möhren geben. Je eine halbe Scheibe Parmaschinken um die einzelnen Möhren wickeln.

Die Möhren weitere 5 Minuten im vorgeheizten Dampfbackofengaren.

Auf eine Platte richten und servieren.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten.

Hähnchenwürfel auf Mangosalsa

Zutaten für 20 Stück

350 - 400g Hähnchenbrustfilet in kleinen Stücken

Marinade:

1 EL Hotsinsauce

2 EL Reisweinessig

1 EL Erdnussöl

1 EL Sesamöl

2 EL frischer Ingwer, fein gehackt

Salsa:

1 Mango in feine Würfel geschnitten

1 rote Zwiebel, fein gehackt

1 frische grüne Chilischote, entkernt und in feine Würfel geschnitten

Saft und Schale einer Limette

4 EL süß scharfe Chilisauce

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Erdnussöl

2 EL Kokosflocken, geröstet

Zubereitung:

Alle für die Marinade aufgeführten Zutaten in einer Schüssel verrühren. Das Hähnchenfleisch dazugeben, darin wenden und im Kühlschrank für 2 Stunden marinieren lassen.

Für die Salsa Mango-,Zwiebel- und Chiliwürfel, mit Chilisauce, Limettensaft und Schale vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung auf der Griddleplatte: (10 Min. auf Stufe 9 vorheizen)

Hähnchenfleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen auf der heißen Platte Stufe 6 anbraten und zum Schluss mit Marinade beträufeln.

Mangosalsa auf 20 Löffel verteilen und die Hähnchenstücke darauf verteilen. Die Löffel auf einer Platte anrichten und mit gerösteten Kokosflocken bestreuen.

Tipp: Die Hähnchenwürfel schmecken auch kalt sehr gut.

Kleine Lammfilets mit Pistazien-Oliven-Pesto

- 50 g Pistazien, fein gehackt
- 50 g grüne Oliven, entsteint und fein gehackt
- 1 Bd. Frischer Koriander, fein gehackt
- 2 Eier, geschlagen
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Zitronensaft nach Geschmack
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 5 kleine Lammfilets
- Olivenöl
- Kleine Holzspieße bzw. Zahnstocher gewässert

Zutaten Balsamico-Sauce:

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 4 EL Balsamessig
- 1-2 EL Zucker
- 3-4 EL Olivenöl

Zubereitung: Pistazien, Oliven, Koriander und Ei mischen und so viel frisch geriebenes Brot unterheben, bis eine streichfähige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft abschmecken. Die Lammfilets längs halbieren und vierteln. Auf einer Seite mit der Masse bestreichen und mit je einem Hölzchen zu kleinen Kringeln stecken. Grill mit Guss-Bräterpfanne auf Stufe 9 vorheizen und die Lammfilets nach Geschmack 5 – 7 Minuten braten.

Einstellung: Grill Stufe 9
Garzeit: 5 - 7 Minuten

Inzwischen Schalotte in heißem Öl anbraten. Essig und Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammfilets vor dem Servieren auf der Guss-Bräterpfanne damit beträufeln.

TIPP: Die Lammfilets können auch im Backofen bei 220 °C mit Heißluft (3. Einschub-Ebene von unten) zubereitet werden. Dafür den Backofen mit Blech vorheizen und die Filets auf dem heißen Blech unterm Grill 7 – 9 Minuten grillen.

Honigbananen im Sesammantel

Auf dem Teppan Yaki
Zutaten 4 Personen:

4 Baby oder Apfelbananen
2 EL Zitronensaft
2 EL Honig
1 TL frisch geriebene Ingwerwurzel
Saft und Schale von einer unbehandelten Orange.
2 Eiweiss
1 EL Speisestärke
100 g Sesamsamen (ersatzweise Kokosraspel)
4 EL Erdnussöl

Zubereitung:

Teppan Yaki auf 180 °C vorheizen. Bananen schälen, in Stäbchengerechte Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Honig, Ingwer, Orangensaft und Schale verrühren, die Bananenscheiben damit bestreichen und mindestens 15 Minuten marinieren.

Eiweiss mit dem Pürrierstab leichtschaumig schlagen. Die Bananen erst in Speisestärke, dann im Eiweiss und zum Schluss in Sesam wenden. Die Panade gut festdrücken.

Erdnussöl auf der Grillfläche erhitzen und die Bananen 3-4 Minuten auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Zum wenden zwei Gabeln benutzen. Sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Whisky - Flan

Dampfbackofen
Zutaten für 4 Personen

Zutaten Flans:
60 ml Cream Whisky
200 ml Sahne
3 EL Zucker
1 Ei 2 Eigelb

Zutaten Beersauce:
160 g frische Beeren
1 TL Zucker
1 EL Cream Whisky

Zubereitung:

Für die Sauce die Beeren vierteln, mit dem Zucker bestreuen und mit dem Cream Whisky beträufeln. Dampfbackofen auf 100°C vorheizen. Die Zutaten für die Flans im Mixer pürieren und durch ein Sieb bis zur Hälfte in Dessertgläser füllen. Mit Klarsichtfolie bedecken und 15 Minuten mit Feuchtestufe 100% garen. Die Masse soll gestockt sein. Auskühlen lassen und im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren die marinierten Beeren mit dem Mixer pürieren und die Sauce über die Flans geben. Nach belieben mit einen Minzeblatt garnieren und mit geschlagener Sahne servieren.