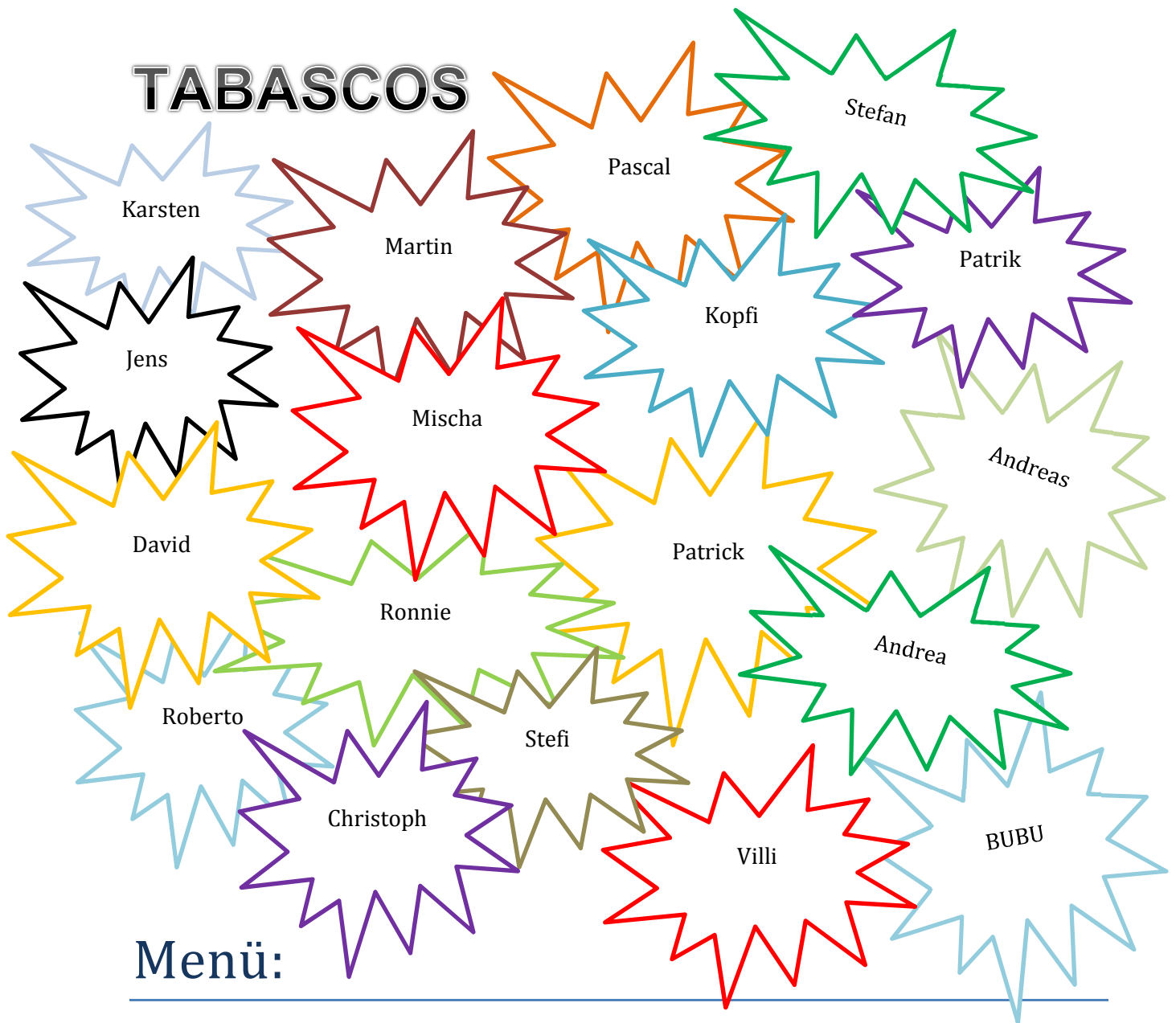




# TABASCOS



## Menü:

---

Verschiedene Tapas

---

Kalbsläberli mit Risotto

---

Eierlikörcreme mit Früchten



## Tapas - Champignones al jerez



### Zutaten für 4 Personen

750 g	Champignons, kleine
4	Schalotte(n)
4 Zehe/n	Knoblauch
1	Chilischote(n)
1/8 Liter	Sherry, trockener
	Petersilie

### Zubereitung

Champignons putzen. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Chilischote waschen und in feine Ringe schneiden. Schalotten, Knoblauch und Chili in Olivenöl dünsten, Champignons zugeben und ca. 5 Min. braten. Mit Sherry ablöschen, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.



## Tapas - Hackbällchen in fruchtig - scharfer Tomatensauce mit Koriander



### Zutaten für 4 Personen

500 g	Hackfleisch
2	Zwiebel(n), gewürfelt
2 Zehe/n	Knoblauch, fein gehackt
1 EL	Tomatenmark,
1 TL	Paprikapulver
1	Ei(er)
1 EL	Quark
250 ml	Brühe und/oder Tomatensaft
	Zucker
5 Stiele	Koriander, grob gehackt, alternativ Petersilie
3	Tomate(n), (je nach Größe)
1	Limone(n), den Saft oder Zitronensaft
	Salz
	Cayennepfeffer oder Chili
	Olivenöl

## **Zubereitung**

Eine Zwiebel in feine Würfel schneiden, in Olivenöl andünsten.

Den fein gehackten Knoblauch dazu und ein bisschen Zucker darüber geben und Farbe nehmen lassen.

Dann etwas Tomatenmark und Paprika dazu, leicht anrösten lassen.

Jetzt mit Brühe oder Tomatensaft ablöschen, hier kann je nach Geschmack noch Chili oder Cayennepfeffer beigegeben werden.

Die Sauce nun köcheln lassen.

Jetzt die Tomaten enthäuten und entkernen (die Flüssigkeit von den Tomaten mit den Kernen aufheben), dann die Tomaten würfeln, in eine Schüssel geben, etwas Limonensaft, eine Prise Zucker und Salz drüber geben, den gehackten Koriander und das Ganze ziehen lassen.

Die Masse mit den Kernen kann man nun noch durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit in die heiße Sauce passieren.

Das Hackfleisch:

1 Ei, 1 guten El. Quark, Zwiebel, Knoblauch und mit Salz, Cayennepfeffer, Paprika abschmecken.

Bällchen formen und leicht anbraten.

Habe die Bällchen nach dem Anbraten nochmals in der heißen Sauce ziehen lassen, raus genommen und jetzt in die kalten Tomatenwürfel gegeben.

Zum Schluss einfach noch was von der heißen, einreduzierten Sauce darüber, dadurch behalten die Tomatenstückchen noch ihre Form und haben noch was frisches.



# Tomaten häuten

## Tomaten häuten - Schritt 1:

Um feine Soßen oder Suppen mit frischen Tomaten zuzubereiten, sollte man zunächst die Tomaten häuten. Zum Tomaten häuten das Gemüse auf der Unterseite mit einem scharfen Küchenmesser kreuzweise einritzen.



## Tomaten häuten - Schritt 2:

Vor dem Tomaten häuten die vorbereiteten Tomaten in kochendes Wasser geben und etwa 30 Sekunden darin köcheln.



## Tomaten häuten - Schritt 3:

Tomaten zum Tomaten häuten mit einer Schaumkelle herausheben.



## Tomaten häuten - Schritt 4:

Tomaten zum Tomaten häuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Die Tomaten häuten sich dadurch fast von alleine und der Garprozess wird unterbrochen.



## Tomaten häuten - Schritt 5:

Tomaten aus dem kalten Wasser heben und abtropfen lassen. Die Haut lässt sich von der eingeritzten Stelle aus mit einem kleinen Messer jetzt ganz einfach abziehen. So geht das Tomaten häuten ganz leicht!





## Tapas - Maurische Hühnerspiesse



### Zutaten für 4 Personen

500 g	Hühnerbrüste
2	Zitrone(n)
4 Zehe/n	Knoblauch
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
1 EL	Thymian
1 Prise(n)	Kreuzkümmel
2 TL	Salz

### Zubereitung

Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden. Knoblauch zerdrücken und mit Salz überstreuen. Alle weiteren Zutaten hinzugeben und zu einer Marinade anrichten. Die Hühnerfleischstücke darin über Nacht (im Kühlschrank) stehen lassen.

Fleischstücke auf die Spieße stecken und jeweils etwas Marinade zwischen den Stücken behalten. Danach gut anbraten und heiß oder kalt servieren.



# Tapas - Spanische Tortilla



## Zutaten für 4 Personen

500 g		Kartoffeln
50 - 100 ml		Olivenöl
2 große		Zwiebeln (insgesamt etwa 250 g)
1		rote Paprika
1/2 TL	Salz	
		Pfeffer
		6 Eier

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In eine beschichtete Pfanne reichlich Olivenöl geben (der Boden sollte 0,5 cm dick bedeckt sein). Die Kartoffeln in die Pfanne geben und erhitzen. Die Kartoffeln 10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten (wenn das Olivenöl zu rauchen beginnt, ist es zu heiß!).

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zu den Kartoffeln geben und weitere 10 Minuten braten.

Die Paprika waschen und entkernen. In Würfeln schneiden und zur Kartoffel-Zwiebel-Masse geben. Nochmals etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze weiterbraten, bis die Kartoffeln gar sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Leicht abkühlen lassen. Wenn die Masse sehr ölig sein sollte, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

In einer Schüssel 6 Eier verquirlen und etwas salzen. Die Kartoffelmasse zu den Eiern hinzugeben und vermengen.

Dann die Pfanne mit 5 TL Olivenöl erhitzen. Die Tortilla-Masse hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten goldgelb braten (bis die Masse stockt). Anschließend vorsichtig auf einen großen Teller gleiten lassen. Die Pfanne umgedreht darüberlegen (mit Topfhandschuhen), den Teller fest an die Pfanne drücken und mit einem leichten Schwung umdrehen. Hier gilt: Übung macht den Meister ...

Weitere 3 - 5 Minuten weiterbraten, bis auch die andere Seite der Tortilla goldgelb geworden ist.



## Risotto von Frank Rosin



### Zutaten für 4 Personen

300 g	Risotto-Reis
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
300 ml	Weißwein
1 Liter	warme Gemüsebrühe
150 g	geriebener Parmesan
100 g	Butter
1 TL	Olivenöl
2	Zweig Kerbel
1	Prise Salz
1	Prise Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

1. Die gewürfelten Schalotten und den Knoblauch in Butter und Olivenöl langsam glasig in einem Topf bei mittlerer Hitze anschwitzen lassen.
2. Dann Risottoreis dazugeben und für 2-3 Minuten anschwitzen lassen. Danach mit Weißwein und mit bisschen warmer Brühe ablöschen, so dass der Reis mit Flüssigkeit gerade bedeckt ist. Safran dazugeben
3. Immer wieder warme Brühe nachgießen, da der Reis die Flüssigkeit schnell verbraucht. Und dann noch mit Salz und Pfeffer den Risotto abschmecken. Das Ganze langsam (ca. 15 Min) bissfest kochen lassen
4. Zum Schluss mit dem geriebenen Parmesan abbinden. Vor dem Anrichten den Kerbel fein hacken und dazu geben.

**Tipp:** Aus diesem Rezept kann man sich die unterschiedlichsten Risotto-Variationen zaubern, sei es mit Safran, gebratenen Pilzen, Tomaten, Leber oder einfach mit anderen gehackten Kräutern.



# Surri Läberli Rezept von Ralph Schafferer

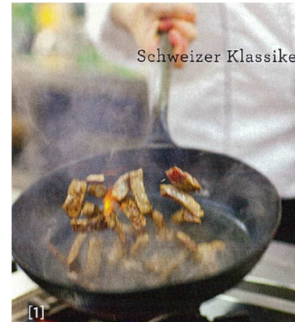


## Zutaten für 4 Personen

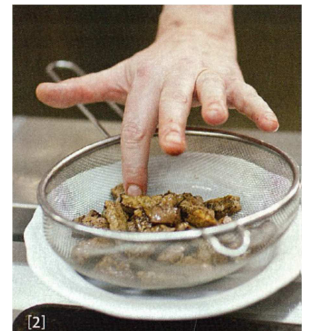
1	Zwiebel
½	Bund Kräuter, z.B. Rosmarin, Petersilie, Salbei
600g	geschnetzelte Kalbsleber
	Pfeffer
	Erdnussöl zum Anbraten Salz
50g	Butter
2dl	Kräuteressig
4dl	Bratensauce oder gebundener Kalbsfond

## Zubereitung

Zwiebel und Kräuter fein hacken. Leber mit Pfeffer würzen. Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Leber rundum kurz 20 Sekunden scharf anbraten. Mit Salz würzen.



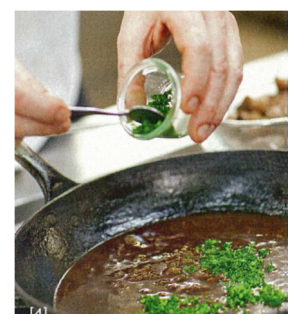
In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Pfanne mit Haushaltspapier ausreiben. Butter in der Bratpfanne erhitzen. Zwiebel darin dünsten.



Mit Essig ablöschen. Bei mittlerer Hitze auf ca. 1/3 einkochen. Bratensauce dazugliessen und aufkochen.



Leber in die Sauce geben und kurz ziehen lassen (nicht mehr kochen). Kräuter darüberstreuen und sofort servieren.





# Eierlikörcreme mit Früchten



## Zutaten für 4 Personen

250 gr.	Quark Magerstufe
1	Vanillezucker
6 EL	Eierlikör oder etwas mehr
100 ml	Schlagsahne

## **ZUBEREITUNG**

- Sahne steif schlagen.
- Quark, Eierlikör und Vanillezucker mit dem Mixer cremig rühren
- Schlagsahne unterheben.

## **Fruchtsalat**

Früchte waschen, putzen, schneiden und kühl stellen

Früchte in einer Schale anrichten und mit Pfefferminzblatt verzieren. Eierlikörcreme extra dazu reichen.