



Rezept für 12 Personen

Brot

1 kg Weizenmehl	Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken.
700 ml Wasser (lauwarm)	Die Hefe in die Mulde bröseln und Zucker drüber streuen.
8 g Hefe	Salz auf den Mehland streuen.
20 g Salz	Lauwarmes Wasser in die Mulde gießen und ca. 10 Min. gehen lassen.
1 TL Zucker	Alle Zutaten gut durchkneten und ca. 2 Std. gehen lassen.
3 EL Olivenöl	Zu Broten formen, mit etwas Olivenöl begießen und Salz drüber streuen.
Meersalz	Combidadampfgarer, Heissluft & Feuchtigkeit, 230°C, ca. 18-20 Minuten backen

Aioli

160 ml H-Milch (3,5%)	Zimmerwarme H-Milch, Knoblauch und Salz in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Schneidstab pürieren.
4 Knoblauchzehen	Öl unter ständigem Mixen in sehr dünnem Strahl nach und nach zugießen, bis eine cremige Aioli entstanden ist.
1 TL Zitronensaft	Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
325 ml Öl	
¾ TL Salz	
Pfeffer	

Sherry-Champignons

800 g Champignons	Die Champignons putzen und halbieren. Zwiebeln pellen und klein würfeln.
2 Zwiebeln	Olivenöl erhitzen, Portionsweise die Pilze anbraten (zum Zwischenlagern in eine Schüssel geben), dann die Zwiebeln anbraten.
2 EL Balsamico	Champignons zu den Zwiebeln geben und mit dem Sherry ablöschen.
6 EL Sherry	Lorbeerblätter & Chilischoten zugeben und einköcheln lassen.
2 Lorbeerblätter	Mit Balsamico und Salz & Pfeffer abschmecken.
2 Chilischoten	
Olivenöl	
Salz & Pfeffer	

Melone & Schinken

1 Melone	Melone halbieren, Kerne auslöpfeln, Schale abschneiden und in Schiffchen schneiden. Auf jedes Melonen-Schiffchen 1 Scheibe Schinken geben.
12 Sch. Serano Schinken	

Tomaten-Ei-Petersilien-Sauce

10 Tomaten	Eier hart kochen, abschrecken, abpellen und fein hacken.
2 Eier	Tomaten in kleine Stücke schneiden.
1 Bd. Petersilie	Petersilie waschen und fein hacken.
1 Zitrone	Zitrone ausdrücken.
Zucker	Alles zusammen mischen und mit Zucker, Salz & Pfeffer abschmecken.
Salz & Pfeffer	Mit den Melonen-Schinken-Schiffchen servieren.

Bohnen-Fenchel-Salat & Chorizo

450 g weiße Bohnen	Bohnen in ein Sieb geben, abspülen, abtropfen lassen.
2 Fenchel	Fenchel und Zwiebel, säubern und in feine Scheiben hobeln.
2 Zwiebeln, rot	Chorizo enthäuten, klein würfeln und anbraten, aus dem Fett nehmen und beiseite stellen.
250 g Chorizo	In dem Chorizo-Fett das Gemüse anbraten.
3 EL Tomatenmark	Tomatenmark einrühren, mit ca. 150 ml Wasser ablöschen, aufkochen.
Cayennepfeffer	Bohnen dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
Salz & Pfeffer	



Rezept für 12 Personen

Manchego-Oliven-Chili-Salat

700 g Manchego	Käse in Würfel schneiden. Tomaten fein würfeln. Oliven halbieren.
150 g getr. Tomaten	Knoblauch schälen und sehr fein hacken.
4 EL grüne Oliven	Chili längs einschneiden, entkernen, waschen und fein hacken.
1 Knoblauchzehe	Rosmarin fein hacken.
1 rote Chilischote	Essig, Salz und Pfeffer verrühren, Öl darunter schlagen und mit
3 Stiele Rosmarin	Rosmarin, Chili & Knoblauch verrühren.
2 EL Weißweinessig	Alles über die Käse/Tomaten/Oliven Mischung geben und abschmecken.
2 EL Olivenöl	
Salz & Pfeffer	

Kanarischer Kartoffelsalat

24 kleine Kartoffeln	Kartoffeln waschen und mit Schale kochen.
1 Bund Petersilie	Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken.
2 Zitronen	Zitronen heiß waschen, fein abreiben, halbieren und auspressen.
2 Knoblauchzehe	Mandeln anrösten, Knoblauch schälen und mit Cornichons zusammen
4 EL ganze Mandeln	fein hacken.
100 g Cornichons	Alles zusammen mit Zitronenschale, Zitronensaft und Olivenöl verrühren.
8 EL Olivenöl	Kartoffeln abgießen und vierteln.
Salz & Pfeffer	Mit der Soße vorsichtig mischen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Gefüllte Ofen Tomaten & Thunfisch & Kapern

12 große Tomaten	Tomaten waschen, "Deckel" abscheiden und auslöffeln.
3 Dosen Thunfisch	Fruchtfleisch klein hacken und bei Seite stellen.
3 kleine Zwiebeln	Zwiebeln und Knoblauch pellen, fein würfeln und im Olivenöl andünsten.
2 Knoblauchzehe	Thunfisch abgießen mit Zwiebel, Knoblauch, Frischkäse, Kapern, Parmesan
3 EL Kapern	und etwas Tomatenfruchtfleisch mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6 EL Olivenöl	Tomaten damit füllen und in eine Form setzen.
250 g Frischkäse	Oregano, Paniermehl und Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen
250 g Parmesan	und über die Tomaten streuen.
3 TL Oregano	Im Backofen bei
100 g Paniermehl	180 °C, ca. 20-25 Minuten backen.
3 EL Olivenöl	
Salz und Pfeffer	

Orangen Hähnchen

24 Hähnchenteile	Ein Blech mit Backpapier auslegen.
4 Orangen	Hähnchenteile, waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Zwiebeln	Thymian waschen, trocken schütteln, 2 Orangen in Scheiben schneiden,
Thymian	zusammen mit den Hähnchenteile auf dem Blech verteilen und
5 EL Tomatenmark	im heißen Backofen bei
5 EL brauner Zucker	Heissluft, 175°C, 30 Minuten braten.
10 EL Olivenöl	Von den anderen 2 Orangen die Schale abreiben und auspressen,
Salz & Pfeffer	mit Tomatenmark, Zucker und Olivenöl verrühren und über das Fleisch geben.
	20 Minuten weiter braten.



Rezept für 12 Personen

Knusper Gambas & Paprika Creme

12 Gambas	Gambas waschen und mit Piment de'eselette, Salz & Pfeffer würzen.
Piment de'eselette	Ei mit etwas Wasser verquirlen.
2 Eier	1 Schale mit Mehl und 1 Schale mit Panko füllen.
Mehl	Gambas zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Panko wenden.
Panko	Nacheinander in Öl ausbacken.
Salz & Pfeffer	
Öl	

Paprika-Salsa

2 Rote Paprika	Paprika waschen, vierteln, entkernen und würfeln.
1 Chilischote	Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
2 Knoblauchzehen	Beides in einer heißen Pfanne in 2 EL Öl kurz anbraten, Chili zufügen und ca. 10 Minuten mitbraten.
1 Zwiebel	Alles im Universalzerkleinerer mit Rest Öl und Basilikum mixen.
Basilikum	Mit Salz, Pfeffer, einigen Prisen Zucker und Tabasco scharf abschmecken.
Salz & Pfeffer	
Rohrzucker	
Tabasco	

Filet & Salsa Verde

960 g Filet	Filet parieren und in dünne Scheiben schneiden und auf der sehr heißen Grillplatte kurz braten. Mit Salz und Steakpfeffer würzen und mit der Salsa Verde servieren.
Salz & Steakpfeffer	
Öl	
1 Bd. Petersilie	Petersilie, Dill und Rosmarin fein hacken und mit der Mayonaise verrühren.
1 Bd. Dill	Mit Salz & Pfeffer würzen.
2 Zw. Rosmarin	
4 EL Mayonaise	
Salz & Pfeffer	

Principe Alberto

200 g Schokolade, 60%	Schokolade hacken, mit 100 g Butter in einer Schüssel schmelzen, restliche Butter unterrühren und abkühlen lassen.
200 g Butter	Eiweiße steif schlagen, 100 g Zucker unterrühren und weiterschlagen
200 g Zucker	Eigelbe und 100 g Zucker hellgelb aufschlagen,
240 g gem. Mandeln	Schokoladenmischung unterrühren, dann die gemahlenen Mandeln.
300 g Löffelbiskuits	Die Hälfte des Eischnees vorsichtig unterrühren, dann den restlichen Eischnee unterheben.
400 ml Espresso	Ein Drittel der Creme in einer Form verteilen.
5 Eier	Espresso in einen tiefen Teller geben, Löffelbiskuits kurz eintauchen und leicht in die Creme drücken.
75 g geh. Mandeln	Mit den restlichen Zutaten gleich verfahren und schichten.
350 ml Sahne	Gehackte Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen.
	Sahne steif schlagen. Auf der Creme verteilen und mit Mandeln bestreuen.
	Dessert mind. 1 Std. durchziehen lassen.