

Simona Vettori

Mein

Café del Sur

Mini-Kochbuch

mit **drei** Rezepten
aus dem Café



Simona Vettori
Mein Café del Sur

Das bunte Strandcafé mit Herz und Verstand
MINI - KOCHBUCH

MARTINIeBOOKS

Impressum

Copyright 2015 by Simona Vettori

Hrsg. MARTINieBOOKS

Manuela Martini

Apartado de Correos 43

E-11160 Barbate

post@meincafedelsur.de (<mailto:post@meincafedelsur.de>)

<http://meincafedelsur.blogspot.com.es>

Alle Rechte vorbehalten

Covergestaltung: hypepark gmbH werbeagentur

Vorwort



Stell dir vor:

Ein Strand am spanischen Atlantik. Im Schutz der Dünen steht mein Café, eine weiße Strandhütte mit einer Veranda, über die sich ein helles Sonnensegel spannt. Dort kannst du sitzen, aufs Meer schauen, den Surfern und Kitsufern zusehen, Fischerboote und vorbeiziehende Schiffe beobachten. Oder einfach die Sonne genießen.

Ich bringe dir gern einen starken Café solo oder einen Batido de chocolate, gern auch ein eiskaltes Bier oder einen kühlen Weißwein. Dazu gibt's köstliche Tapas, selbstgebackene Kuchen und immer ein leckeres Tagesgericht. Natürlich nur aus ganz frischen Zutaten. Oh ... ich höre Encarni, meine resolute Köchin, schon in der Küche mit den Töpfen klappern ... und dieser Duft ...

Das Café del Sur wünscht euch gutes Gelingen beim Nachkochen und guten Appetit!

Ensalada malagueña (Kartoffelsalat mit Orangen und Kabeljau)

Encarni wollte unbedingt ensalada malaguena machen, Kartoffelsalat mit Orangen, bacalao, Frühlingszwiebeln und noch ein paar anderen Zutaten. Sehr erfrischend, sehr aromatisch – und genau das Richtige für einen solch schönen Frühlingstag.

Zutaten für 4 Portionen

500 g Pellkartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten
250 g geräucherter Kabeljau (Bacalao)
20 schwarze oder grüne Oliven entsteint
3 Orangen
4 hartgekochte Eier
1 Bund Frühlingszwiebeln
Olivenöl, Sherryessig, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung mit Liebe

Orangen schälen und filetieren.

Orangensaft auffangen.

Frühlingszwiebeln putzen und in 2 cm große Stücke schneiden, kurz in Olivenöl andünsten.

Eier, Bacalao und die Oliven in mundgerechte Stücke schneiden.

Kartoffelscheiben mit Orangenfilets, Frühlingszwiebeln, Bacalao, Eier und Oliven mischen.

Salzen und pfeffern, Orangensaft untermischen und mit einem guten Olivenöl beträufeln.

1 – 2 Stunden ziehen lassen.

Köstlich!

Paella von unserer Nachbarin in Estepona



Vorsichtshalber sehe ich nach, ob alles fürs Abendessen da ist. Und stelle fest, dass wir nur noch wenig Paellareis haben, und Safran ist auch ausgegangen. Außerdem fehlen Petersilie und Chorizo. Die spanische Paprikawurst, Tomaten, Olivenöl und Knoblauch sind die Basics für ein spanisches Essen. Also muss ich in die Markthalle.

Zutaten für 10 Portionen

1 kg Paella- oder Risottoreis

2 kg Hühnchen, 1 kg Kaninchen

300 g Tomaten

500 g grüne Bohnen

250 g frische Limabohnen (typische Bohnensorte für die Zubereitung der valencianischen Paella) oder grüne Bohnen

100 g Paprika (nach Geschmack)

Olivenöl

einige Fäden Safran

ein Zweig Rosmarin (nach Geschmack) 6 g Paprikapulver

Salz und 3,5 l Wasser.

Zubereitung mit Liebe

Die Paellapfanne mit dem Öl erhitzen und darin das klein geschnittene Hühnchen und Kaninchen anbraten.

Weiterbraten, bis rundherum ein goldgelber Farbton erreicht ist. Herausnehmen.

Die Tomate enthäuten, entkernen, pürieren und 7-8 Minuten auf kleiner Flamme gemeinsam mit der klein geschnittenen Paprika schmoren.

Wenn das „sofrito“ fast gar ist, leicht salzen, das Fleisch und das Paprikapulver hinzufügen und erneut vorsichtig braten. Mit Wasser bedecken und köcheln lassen.

Die Garzeit hängt von der Konsistenz des Fleisches ab. (Aus Freilandhaltung genügen 30-35 Minuten).

Zehn Minuten vor Beendigung der Garzeit die Bohnen hinzufügen.

Am Ende der Garzeit mehr heißes Wasser hinzufügen und weitere 3-4 Minuten garen.

Den Safran und den Rosmarinzweig dazugeben, erneut mit Salz abschmecken und weitere 5 Minuten garen.

Den Reis gleichmäßig einstreuen und 5-6 Minuten auf großer Flamme kochen.

Das Feuer nach und nach kleiner stellen.

Nach Beendigung der Garzeit einige Minuten ruhen lassen, damit der Reis die restliche Flüssigkeit aufsaugen kann.

Ich esse immer zu viel davon ...

Ensaimadas



Zutaten

500 – 600 g Mehl
75 g Zucker
1 TL Salz
¼ l Milch
40 g Hefe
2 Eier
2 EL Olivenöl
200 g Schweine- oder Butterschmalz
Backpapier für das Backblech Puderzucker

Zubereitung mit Liebe

(Einen Tag vorher vorbereiten, da der Teig über Nacht gehen muss)

Mehl mit dem Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen.

In der Mitte mit einem Löffel eine Mulde bilden.

Die Milch leicht erwärmen (sie darf aber nur handwarm sein!!)

Die Hefe zerbröckeln und mit der Milch verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Die Milch-Hefe-Mischung in die Mulde gießen und mit etwas Mehl bestäuben.

15 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Dann die Eier mit dem Olivenöl verquirlen, zu dem Teig geben und mit einem Mixer mit Knethaken verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Wenn der Teig klebt, noch etwas Mehl zugeben und weiterkneten.

Der Teig sollte nicht mehr an der Schüssel festkleben.

45 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.

Das Schmalz in einem Topf langsam erhitzen, bis es geschmolzen ist.

Abkühlen lassen, bis es nur noch handwarm ist.

Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben.

Den Teig nochmals mit der Hand durchkneten und dann 10 gleich große Kugeln formen.

Jede einzelne Kugel nochmals durchkneten und dann mit einem bemehlten Nudelholz gleichmäßig ausrollen.

Diese flachen Fladen mit lauwarmen Schmalz bestreichen und dann von der breiten Seite aufrollen, aber nicht zur Schneckenform biegen.

Die Teigrollen nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Dann die Teigrollen auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und zu Schnecken formen.

Die Schnecke dabei nicht zu eng legen, denn der Teig geht noch auf.

Die fertig geformten Schnecken nochmals über Nacht zugedeckt gehen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Die Ensaimadas ca. 30 – 40 Minuten goldbraun backen.

Noch warm mit Puderzucker bestreut genießen.

Schmeckt sehr gut mit Marmelade oder Nutella.

In Spanien werden die Ensaimadas auch aufgeschnitten und mit Vanillecreme gefüllt.

Unwiderstehlich ...

Und wenn Sie wissen wollen, was alles so alles in meinem Café mit seiner illustren Belegschaft und meiner originellen Familie passiert, schauen Sie doch mal in die Komplett- Edition:

Mein Café del Sur - Das bunte Strandcafé mit Herz und Verstand

Die finden es hier als eBook für Kindle! (<http://www.amazon.de>)

Und in gedruckter Form:

ISBN-13: 978-1508712350

ISBN-10: 1508712352

Wenn Sie möchten, besuchen Sie mich auf meinem Blog (<http://meincafedelur.blogspot.com.es>)!
Dort finden Sie Ausflüge, Geschichten, Videos und Fotos rund um Mein Café del Sur,
oder auf Facebook (<https://www.facebook.com/pages/Mein-Café-del-Sur/1550037555256596>)!

Ich freue mich auf Sie.