

Auberginenröllchen mit Riesengarnelen

Zutaten für 4 Personen:

2 mittelgroße Auberginen
9 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 TL frisch gehackter Rosmarin
1 TL frisch gehackter Thymian
1 EL Tomatenmark
2 EL Obstessig
3 EL frisch geriebener Parmesan
12 rohe geschälte küchenfertige Riesengarnelen (à ca. 40 g)
1 EL Aceto balsamico
5 EL passierte Tomaten
10 frische Basilikumblätter

Zubereitung:

Die Auberginen waschen, putzen und der Länge nach in 3 mm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Darin 12 Auberginenscheiben portionsweise beidseitig braun anbraten. Die Auberginenscheiben herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die restlichen Auberginenscheiben sehr fein würfeln und beiseitestellen.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 3 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Zwiebel und des Knoblauchs mit den Auberginenwürfeln, dem fein gehackten Rosmarin und Thymian darin anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und verrühren. Dann mit dem Essig ablöschen und den frisch geriebenen Parmesan unterrühren. Diese Auberginen-Parmesan-Füllung mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Die Garnelen vom Darm befreien, unter fließendem kaltem Wasser säubern und gut trocken tupfen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen darin auf jeder Seite 2 Minuten braten.

Die Auberginenscheiben mit der Auberginen-Parmesan-Füllung bestreichen. Je 1 Garnele darauflegen und die Scheiben einrollen. Die Auberginenröllchen in der Mitte mit kleinen Holzstäbchen fixieren. Das restliche Olivenöl (2 EL) in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Röllchen darin rundherum goldbraun anbraten. Die restliche Zwiebel und den restlichen Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Alles mit dem Balsamico ablöschen. Die passierten Tomaten angießen und erhitzen.

Die Basilikumblätter fein schneiden und untermischen. Zum Schluss die Sauce mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Auberginenröllchen auf kleine Gläser oder Schälchen verteilen und mit der Sauce beträufeln.

Tortilla Im Glas mit Oliven, Pinienkernen und Chorizo

Zutaten für 6 Personen:

200 g festkochende Kartoffeln

Salz
6 Knoblauchzehen
100 g Zwiebeln
150 g entsteinte schwarze und grüne Oliven
50 g Kapern
3 EL Pinienkerne
6 EL gutes Olivenöl
2 EL fein gehackte Korianderblätter
2 EL fein gehackte Petersilienblätter
6 Eier
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 kleine Chorizos zum Braten (pikante Paprikawurst aus Spanien, à 70–80 g)
Ofenfeste Gläser (ca.0,25 l)

Zubereitung

Ofen auf 180°C. vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in 0,5 cm große Stücke schneiden. Die Kartoffelwürfel in reichlich Salzwasser knapp gar kochen, dann abgießen und abkühlen lassen.

Die Knoblauchzehen und die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Oliven, die abgetropften Kapern und die Pinienkerne grob hacken. In einer beschichteten Pfanne 5 EL Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln, den Knoblauch, die Oliven, die Kapern und die Pinienkerne darin anschwitzen. Die Kartoffel mit den gehackten Kräutern ebenfalls in eine Pfanne geben und anbraten. Anschließend auf die Gläser aufteilen.

Die Eier in eine Schüssel schlagen, verquirlen, gut salzen und pfeffern. Dann über die Kartoffeln gießen. Die gefüllten Gläser bei 180° etwa 20 min im Ofen garen lassen, bis das Ei stockt.

Die Chorizo in Scheiben schneiden und im restlichen Olivenöl (1 EL) kurz anbraten. Je 1 Tortilla-Würfel mit je 1 Chorizo-Scheibe auf Holzstäbchen stecken und servieren.

Gefüllte Datteln im Speckmantel

Zutaten für 6 Personen:

12 große Datteln
12 blanchierte Mandelkerne
6 dünne Scheiben durchwachsener Frühstücksspeck
1 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Datteln der Länge nach aufschneiden und entsteinen. Jede Dattel mit einem Mandelkern füllen.

Die Speckscheiben der Länge nach halbieren. Jede Dattel mit einem Speckstreifen umwickeln und mit einem kleinen Holzstäbchen fixieren.

Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Speckdatteln darin rasch von allen Seiten anbraten, bis der Speck goldbraun ist. Die Speckdatteln kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann je 3 Stück in kleine Schälchen geben – sofort heiß servieren oder abkühlen lassen.

Meeresfrüchtesalat mit Zitrone und Olivenöl

Zutaten für 6 Personen:

500 g gemischte Meeresfrüchte (TK-Ware oder frisch)
1 Zwiebel
100 ml trockener Weißwein
100 ml Noilly prat (Wermut)
2 Lorbeerblätter
½ TL Meersalz
1 EL Zucker
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
150 g Staudensellerie
1 Handvoll Petersilienblätter
1 frische rote Chilischote
100 ml bestes Olivenöl
2 Zitronen

Zubereitung

Tiefgefrorene Meeresfrüchte im Kühlschrank etwa 12 Stunden auftauen lassen. Die Meeresfrüchte dann unter fließendem kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen und vierteln. Den Weißwein und den Noilly Prat mit den Zwiebelvierteln und den Lorbeerblättern in einen Topf geben und diesen mit einem Deckel verschließen. Die Flüssigkeit einmal aufkochen. Den Sud 10 Minuten ziehen lassen.

Die Meeresfrüchte in den Sud geben. Die Flüssigkeit einmal aufkochen. Die Meeresfrüchte im geschlossenen Topf am Herdrand 5–10 Minuten ziehen lassen. Anschließend das Meersalz, den Zucker und etwas frisch gemahlener Pfeffer in den Sud rühren.

Während die Meeresfrüchte ziehen, den Staudensellerie putzen: Dazu die Enden abschneiden und die Fäden abziehen. Den Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein hacken. Die Petersilienblätter waschen, gut trocken tupfen und in Streifen schneiden. Beides zu dem Staudensellerie in die Schüssel geben.

Die Meeresfrüchte über einer Schüssel in ein Sieb gießen, um den Sud aufzufangen. Die Lorbeerblätter und die Zwiebeln entfernen. Die heißen Meeresfrüchte zu dem Staudensellerie in die Schüssel geben.

Für die Vinaigrette 100 ml warmen Sud abmessen und langsam das Olivenöl unterrühren. Den Saft der Zitronen auspressen und die Vinaigrette damit abschmecken. Die lauwarme Vinaigrette über den Salat geben und gut vermengen.

Den Meeresfrüchtesalat abkühlen lassen, anschließend nochmals mit viel frisch gepresstem Zitronensaft, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Den Meeresfrüchtesalat auf 4 Teller verteilen und am besten knuspriges Weißbrot dazu servieren.