

Zu Tisch - Córdoba!

✓Zu Tisch - Europäische Kochkunst

Rabo de toro a la cordobesa – Rinderschwanz Córdobaesischer Art

für 6 Personen

Tipp: Tomaten zum Blanchieren mit einem scharfen, spitzen Messer an der Unterseite kreuzförmig einschneiden und wenige Minuten in kochendem Wasser blanchieren. So lässt sich die Haut einfach abziehen.

Der Schinken sollte unbedingt Iberico oder sonst von sehr hoher Qualität sein, ein preiswerter Schinken macht das Gericht bitter.

Zutaten

- 3 kg Rinderschwanz in Stücken
- 2 große Zwiebeln
- 4 große Tomaten
- 1 Knoblauchknolle
- 1 getrocknete Paprika von der Sorte Ñora oder Cornucopia,
- 120 g Ibérico-Schinken im Stück
- 2 Lorbeerblätter
- 0,5 l Fino (trockener Weißwein)
- Olivenöl zum Anbraten
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 2 Nelken
- Orangenschale
- grobes Salz

Mojado (Würzmischung):

- 3 Knoblauchzehen
- 3 Nelken
- 10 Pfefferkörner
- 1 gr Safran
- ½ Bund Petersilie
- grobes Salz

Zubereitung

Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Tomaten häuten und achteln, die Paprika von den Samen befreien und in Stücke reißen. Olivenöl in einem sehr großen, breiten Topf erhitzen. Die Knoblauchzehen halbieren und ungeschält darin kurz anbraten. Die Fleischstücke dazulegen und von allen Seiten ebenfalls kurz anbraten. Das Schinkenstück zwischen die Rinderschwanzstücke legen. Die Paprikastücke und die Lorbeerblätter beifügen und auf mittlerer Flamme noch kurz weiter braten. Mit Fino ablöschen, mit Pfefferkörnern, Salz und Nelken abschmecken. Ein paar Minuten köcheln lassen, dann die Zwiebeln und Tomaten unterrühren. Nach weiteren 5 Minuten ein Stück Orangenschale dazugeben.

Mit warmem Wasser oder Rinderfont auffüllen, sodass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist, und das Ganze 4 Stunden bei mittlerer Temperatur schmoren.

Für den Mojado Petersilie unter kaltem Wasser abbrausen, trockenschütteln und klein schneiden. Knoblauchzehen abziehen und mit der Petersilie und allen anderen Zutaten im Mörser zerstoßen. Die entstandene Gewürzpaste 15 Minuten vor dem Ende der Kochzeit auf dem Eintopf verteilen.

Mazamorra - Kalte salzige Mandelcreme

Zutaten

- 200 g Mandeln, ungeschält
- 200 g Weißbrot vom Vortag
- 2 Knoblauchzehen
- Wasser
- Olivenöl nach Geschmack
- Salz

Toppings:

- Rosinen, Melone oder Apfel und Honig
- geräucherte Sardinen oder
- Anchovis oder
- geräucherter Thunfisch

Zubereitung

Zunächst die Mandeln kurz in kochendem Wasser blanchieren, etwas abkühlen lassen und enthäuten. Die Mandeln mit etwas Wasser in einem Standmixer oder mit einem guten Pürierstab pürieren. Nach und nach Olivenöl, zerpfücktes Weißbrot und geschälte Knoblauchzehen dazugeben und weiter mixen, bis eine cremige Textur entsteht. Mit Salz abschmecken. Rosinen, Melonen- oder auch Apfelstückchen und etwas Honig sind die klassischen Toppings, wer es salzig liebt, kann die Mazamorra aber auch mit einer geräucherten Sardine, geräuchertem Thunfisch oder Anchovis dekorieren. Mazamorra wird kalt serviert.

Ajoblanco - Kalte Mandel-Knoblauch-Suppe

Zutaten

- 200 g Mandeln, ungeschält
- 100 g Weißbrot vom Vortag
- 2 Knoblauchzehen
- Ca. 300 ml kaltes Wasser
- 200 ml Olivenöl
- 3 EL Jerez-Essig (Sherryessig)
- Salz

Zubereitung

Die Mandeln wie bei der Mazamorra blanchieren und häuten. Weißbrot würfeln und kurz in Salzwasser einweichen. Die Mandeln mit Olivenöl pürieren. Nach und nach das zerpfückte Weißbrot, die geschälten Knoblauchzehen, Wasser sowie Essig dazugeben und alles zu einer glatten, trinkbaren Suppe pürieren.

Mit Salz abschmecken, vor dem Servieren kalt stellen oder nach Belieben mit einem Eiswürfel genießen. Eventuell noch Wasser zugießen.

In einigen Regionen wird der Ajoblanco auch mit Weintrauben zubereitet: Dazu die gleiche Menge Weintrauben wie Mandeln verwenden, die Trauben vor dem Pürieren waschen, halbieren und entkernen.

Ajoblanco wird gern aus dem Glas getrunken.

Tipp: Mit frischen, gehackten Kräutern können Sie die Salmorejo verfeinern.

Salmorejo - Kalte Tomatensuppe

Zutaten

- 1 kg reife Tomaten
- 300 gr Weißbrot
- 3 Knoblauchzehen
- Salz

Topping:

- 1 hart gekochtes Ei
- 40 gr Ibérico-Schinken, gewürfelt

Zubereitung

Die Tomaten von den Stielansätzen befreien, achteln und im Standmixer oder mit einem guten Pürierstab pürieren, je nach Sorte und Geschmack mit Schale oder vorher blanchiert und gehäutet. Knoblauch abziehen. Das Weißbrot zerpfücken und mit den Knoblauchzehen dazugeben, alles zu einer feinen Creme pürieren und mit Salz abschmecken. Traditionell wird der Salmorejo vor dem Servieren mit etwas hart gekochten Ei und Ibérico-Schinken, beides in kleine Stücke gehackt, bestreut. Dazu je nach Geschmack noch etwas Gurke.

Melonen-Gazpacho - Kalte Gemüsesuppe

Zutaten

- 1/2 Futuro-Melone (Piel de Sapo)
- 2-3 grüne Gurken (Verhältnis Gurke zu Melone 2:1)
- 2 Zitronen
- Olivenöl
- Salz

Topping:

- Naturjoghurt
- Minze
- Ras el Hanout (arabische Gewürzmischung)

Zubereitung

Die Gurken schälen, halbieren und ebenso wie die Melone von Kernen befreien. Beides in grobe Stücke zerteilen und im Standmixer oder mit einem Pürierstab mit etwas Olivenöl pürieren. Mit Salz

abschmecken. Vor dem Servieren den Zitronensaft hinzugeben und verrühren. Jede Portion mit einem Teelöffel Joghurt, einem Minzeblatt und einer Prise Ras el Hanout dekorieren.

Feigenkuchen

Tipp: Der Feigenkuchen erhält durch die Orangenschale eine bittere Note. Wer es weniger bitter mag, kann auch etwas Orangenschale abreiben, die Orange schälen und verarbeiten, wie beschrieben.

Zutaten

- 12 Feigen
- 1 Bio-Orange
- 4 Eier
- 200 g Mandeln ohne Haut
- 200 g Rohrzucker
- 1 TL Backpulver

Zitronensirup:

- Saft von 2 Zitronen
- 80 g Rohrzucker

Zubereitung

Zunächst die Orange ungeschält 40 Minuten in Wasser kochen. Währenddessen für den Zitronensirup den Saft der beiden Zitronen mit dem Rohrzucker in einen kleinen Topf geben und auf niedrigster Flamme ca. 15 bis 20 in. köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und der Sirup anfängt einzudicken. Dabei immer wieder umrühren.

Die Eier verschlagen, 5 Feigen halbieren und die Stielansätze entfernen. Die fertig gekochte Orange, die halbierten Feigen und die Eier im Mixer pürieren, die ganzen Mandeln dazugeben und alles noch einmal mixen, bis ein sämiger Teig entstanden ist. Die Teigmasse in eine Schüssel umfüllen. Zucker und Backpulver hinzufügen und unterrühren. Den Backofen auf 190°C vorheizen, den Teig in eine Tarteform füllen und 30 Minuten backen. Langsam mit Zitronensirup bestreichen und mit den restlichen, in Scheiben geschnittenen Feigen belegen. Anschließend nochmal 20 – 30 Minuten backen.

Den Kuchen nach Belieben mit essbaren Blumen oder Kräutern dekorieren.