

\*\*\*\*\*

**Vorspeise:**

**GAZPACHO MIT MOZZARELLA-PERLEN**

\*\*\*\*\*

**Hauptspeise:**

**PAELLA**

\*\*\*\*\*

**Dessert:**

**NATILLAS CON GALLETAS**

\*\*\*\*\*

(Rezepte für 4 Personen)



*En Guete wünscht de*  
*Joel und Thomas*

# Vorspeise

## GAZPACHO MIT MOZZARELLA-PERLEN

### Zutaten:

200 g Tomaten  
1 Gurke (ca. 400 g)  
1 rote Peperoni  
1 gelbe Peperoni  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
100 g Brot  
  
3 dl Gemüsebouillon, kalt  
2 EL Tomatenpüree  
2 EL Olivenöl  
1 ½ TL Salz  
wenig Pfeffer  
  
120 g Mozzarella-Perlen  
1 EL Basilikum  
1 EL Olivenöl

### Zubereitung

Tomaten, Gurke, Peperoni, Zwiebel, Brot in kleine Stücke schneiden  
Knoblauch halbieren

Tomaten mit allen restlichen Zutaten pürieren.  
Gazpacho  
zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.  
Mozzarella-Perlen & Anrichten  
Mozzarella-Perlen mit dem Basilikum vermischen. Gazpacho anrichten, Mozzarella-Perlen darauf verteilen, wenig Öl darüber träufeln.

Mozzarella-Perlen abtropfen lassen,  
Basilikum fein schneiden

Mozzarella-Perlen mit dem Basilikum vermischen.

Gazpacho anrichten, Mozzarella-Perlen darauf verteilen, wenig Öl darüber träufeln

# Hauptgericht

## PAELLA

### Zutaten:

4 Pouletschenkel, halbiert  
4 Riesencrevetten,  
ungeschält, ab gespült  
0.50 TL Salz  
0.25 TL Pfeffer  
0.25 TL Paprika  
Olivenöl zum Anbraten

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 rote Peperoni

300 g spanischer Reis,  
z.B. Bomba, Bahia, Thainato  
1 dl Weisswein

8 dl kräftige Hühnerbouillon  
2 Briefchen Safran

200 g Meerfisch  
100 g Tintenfischringe  
3 Tomaten  
200 g tiefgekühlte Erbsli  
einige schwarze Oliven  
0.5 TL Salz  
Pfeffer  
8 Venusmuscheln  
8 Miesmuscheln

### Zubereitung

Pouletschenkel und Crevetten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

in einer PaellaPfanne  
oder in einer grossen Bratpfanne heiss werden lassen.  
Hitze reduzieren, Poulet bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. anbraten, herausnehmen.  
Crevetten ca. 4 Min. anbraten, herausnehmen, beiseite stellen.  
Bratfett mit Haushaltpapier auftupfen, evtl. wenig Öl begeben

Zwiebel fein hacken,  
Knoblauchzehen pressen  
Peperoni geschält in Streifen  
Alles in der PaellaPfanne andämpfen  
unter Rühren dünsten, bis er glasig ist

dazu giessen, etwas einkochen,  
Poulet wieder begeben

Hühnerbouillon erhitzen,  
Safran begeben, mischen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln, 1–2mal sorgfältig rühren

Fisch in ca. 2 cm breiten Streifen schneiden,  
Tomaten entkernen und in Würfel schneiden  
Alles darunter mischen  
Muscheln unter fliessendem Wasser gut bürsten, bereits offene Muscheln wegwerfen, begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln. Nicht aufgegangene Muscheln wegwerfen.  
Crevetten darauf legen.  
Auf der ausgeschalteten Platte zugedeckt ca. 5 Min. stehen lassen

# Dessert

## NATILLAS CON GALLETAS

### Zutaten:

1 Vanilleschote(n)  
1 Zitrone(n), (Schale davon)  
1 Liter Milch  
6 Eigelb  
6 Esslöffel Zucker  
25g Maizena  
Butterkekse

### Zubereitung

Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herausschaben.

Die Zitrone dünn abschälen.

Die Milch mit Schote, Mark und Zitronenschale aufkochen lassen und zugedeckt beiseitestellen.

Eigelb, Zucker und Maizena zu einer dicken Creme schlagen.

Die Milch durchsieben und unter Rühren dazu giessen.

Alles bei ganz schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

Abkühlen lassen, dabei hin und wieder umrühren.

Die Creme in Dessertschalen füllen und kaltstellen.

Zum Servieren mit Zimt überstäuben