

Baskische Küche

Pintxos

Mayonesa /Majonäse

1 Ei

Salz

Zitronensaft (einige Tropfen)

200 ml Öl

Mit Pürierstab ca. 1. Minute rühren, nach und nach etwas bewegen von oben nach unten

Pintxo de cangrejo (Kanapee aus Krebs)

Zutaten

12 Surimi- Sticks (Krebsersatz)

½ Eisbergsalat (je nach Größe weniger)

6 EL Majonäse

Salz

Baguettbrot

Petersilie/gekochtes Ei

Zubereitung

Surimi-Sticks und Eisbergsalat sehr fein zerkleinern. Die Majonäse hinzufügen und vorsichtig untermischen. Mit Salz abschmecken.

Brotscheibe großzügig mit der Salatmischung bestreichen.

Mit Petersilie oder klein gehackten harten Eiern garnieren.



Pintxo de queso de cabra y membrillo (Kanapee mit Ziegenkäse und Quittengelee)

Zutaten:

- Brot
- Serrano Schinken
- Grüne Paprika (frittiert)
- Ziegenkäse (Rolle, dünn geschnitten)
- Quittenfleisch (in Scheiben geschnitten)



Pintxo de Berengena y queso de cabra (Kanapee mit Ziegenkäse und Aubergine)

Zutaten

- Brot
- Aubergine (anbraten)
- Ziegenkäse (Rolle) (anbraten)
- Olivenöl



Pintxo de champiñones y pimiento (Kanapée mit Champignon und Paprika)

Zutaten:

- Brot
- Champignons
- Serrano Schinken
- Grüne Paprika (*Pimientos del Padrón*)
- Knoblauch (Optional)
- Zwiebel (optional)
- Olivenöl, Salz



Pintxo de jamón, pimiento y langostino (Kanapee mit Schinken und Garnele)

Zutaten

- Brot
- Serrano Schinken
- Gekochte Eier
- Garnelen
- Mayonnaise



Pintxo de sardinas (Kanapee mit Sardinen)

Zutaten

Brot
Sardinas en lata
Pimientos del piquillo
Olivenöl
Knoblauch, Petersilie



Pintxo de pimientos del piquillo (Kanapee mit *pimientos del piquillo*)

Zutaten

Brot
Pimientos del piquillo
Knoblauch
Olivenöl

Brot mit Öl und geriebenem Knoblauch in einer Pfanne tosten
Paprika in der Pfanne wärmen und über das Brot legen



Croquetas de bacalo (Croquetten (aus Bechamel) mit Kabeljau)

Zutaten

- 2 Tasse/n Fischbrühe (Oder das Wasser, wo der Kabeljau gekocht würde)
- 1 Tasse Milch
- 1 Tasse Mehl
- 3 EL Öl
- 1 Tasse Kabeljau, gekocht und geschnitten
- 1 kleine Zwiebel(n) (optional)
- 2 Ei(er)
- Semmelbrösel
- Olivenöl zum frittieren
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Die Zwiebel so klein wie möglich schneiden und in Öl in einer Pfanne glasig anbraten. Das Mehl einstreuen und goldgelb werden lassen, dann die Milch und die Brühe langsam dazu gießen. Ständig mit dem Schneebesen einrühren, sonst entstehen Klümpchen. Jetzt noch das Kabeljaufleisch in so kleine Stücke wie möglich gerupft dazugeben und so lange kochen lassen, bis sich die Masse leicht vom Pfannenboden lösen lässt und fast zu einem Klumpen wird (notfalls noch etwas mehr Mehl nehmen oder wenn zu dick, noch 1-2 EL Milch). Erkalten lassen und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit die Masse etwas fester wird.

In einem Teller das Ei verquirlen, einen zweiten mit Semmelmehl füllen. Aus der gekühlten Masse mit 2 Teelöffeln oder mit den Händen Kügelchen formen (oder aber auch die klassische Form der spanischen Krokette, die eher länglich sind) und diese mit Ei und Semmelmehl panieren.

Reichlich Olivenöl in einer Pfanne oder Fritteuse erhitzen und die Krokette darin nach und nach frittieren. (Nicht zu viele auf einmal!. Das geht meist sehr schnell und man muss aufpassen dass sie nicht verbrennen. Auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen. Wenn alle fertig sind, auf einer Platte anrichten und servieren.)



Marmitako

Zutaten (6 Personen)

500 g frischer Thunfisch
2 Zwiebeln
3 grüne Paprika (oder grün und rot)
600 g Kartoffeln
3 Knoblauchzehen
3 Paprika *choriceros* (eine besondere getrocknete, süße Paprikasorte; man kann sie teils durch eine andere Sorte ersetzen, teils durch Paprikagewürz)
¾ L. Fischbrühe (alternativ: Wasser)
1 kleine Tomate (optional)
frische Petersilie
Olivenöl
Txakoli (Weißwein)
Salz

Zubereitung

Paprika *Choriceros* in warmes Wasser für eine Stunde legen. Danach das Fruchtfleisch mit einem Messer entfernen und es zur Seite stellen.

In einem Topf Öl mit dem Knoblauch und den geschnittenen Zwiebel und Paprika erhitzen. Sanft anbraten lassen.

Die Kartoffeln (**cascadas!!!**) dazu hinzufügen. Fischbrühe (bzw. Wasser) gießen bis die Kartoffeln bedeckt sind.

Fruchtfleisch der Paprika-*Choriceros* hinzufügen sowie Weisswein und Salz. Abschmecken und kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Den gewürfelten Thunfisch in das sehr heiße Marmitako geben und 3-5 Minuten kochen lassen.

Mit frischer Petersilie servieren.

Patatas cascadas: die Kartoffeln werden gewürfelt, in dem man einen kleinen Messerschnitt zufügt und dann sie abbricht; also kein sauberer Schnitt. Dadurch wird der Stärke beim kochen besser ausgeschieden.



Pantxineta

Zutaten:

Blätterteig
200 g Mandeln
1 Eigelb
4 Esslöffel Puderzucker

Für die *crema pastelera* (Füllung)

600 ml Milch
3 Eigelb
100 g Zucker
60 g Maismehl)
1 Zitrone (schale)
1 Orange (Schale)
1 Zimtstange
Optional: 2 EL *Patxarán* (Run oder Brandy)

Zubereitung

Crema pastelera:

Milch mit Zimtstange, Orangeschale und Zitronenschale aufkochen.

In einer Schüssel Ei mit Eigelb, Zucker verrühren und Stärkemehl nach und nach dazu geben und weiter verrühren.

Milch vom Herd nehmen, Zimtstange und Zitronenschale entfernen. In die Schüssel mit der Eigelbmasse unter Rühren nach und nach hinzugeben. Zurück in den Topf geben, unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Creme dicklich wird. Ggf. Patxaran hinzufügen. Abkühlen lassen.

Blätterteig auf einem Blech ausbreiten, Creme hinzufügen (Ränder frei lassen und mit Eigelb bestreichen).

Mit Blätterteig abdecken. Ränder mit einer Gabeln zusammendrücken.

Mit gekackte Mandeln und Puderzucker großzügig bestreuen.

Backofen: 180° C ca. 20 -30 Minuten backen (bis den Blätterteig gold-braun wird)

