

**Menu vom Spanischen Gourmetabend
mit Frederic Barnet**

Jamón serrano, aceitunas marinadas
Serranoschinken, marinierte Oliven

-

Lonchas de rape con ensalada templada de lentejas
Seeteufelscheiben auf lauwarmem Puylinsensalat

-

Presa de cerdo ibérico sobre puerros, zanaorias y una corona de cebolla
caramelizada

Presa von iberischem Schwein auf Lauch –Möhrenbett, gekrönt von karamellisierten
Zwiebeln

-

Crema catalana

Lonchas de rape con ensalada templada de lentejas

Seeteufelfilets auslösen und mit Küchengarn binden, anschließend in Olivenöl im Ganzen braten und abkühlen lassen.

Für den Linsensalat Karotten, Paprika gelb und rot, Schalotten fein würfeln, in der Pfanne kurz schwenken und die Puylinsen dazu fügen. Mit Wasser auffüllen, so dass die Linsen bedeckt sind und leicht gar kochen (bissfest).

In der Zwischenzeit noch mal Karotten, Paprika und Schalotten fein würfeln, Ruccola fein hacken und in eine Schüssel geben. Aus Olivenöl, Traubenkernöl, Walnussöl und Balsamicoessig, sowie etwas Sherry, Meersalz und ein paar Tropfen Honig eine Marinade rühren.

Die gegarten Linsen abtropfen lassen und ebenfalls in die Schüssel geben, durchmischen.

Nun wird die Marinade für den Seeteufel zubereitet: Schalotten, Knoblauchzehen fein hacken. In einen Stieltopf Olivenöl (ca. ½ l) etwas weniger Traubenkern- und Walnussöl geben, ½ l Sherry dazu und einen Schuss Gin, 1 große Messerspitze Honig, einige Salbeiblätter, Rosmarinzweig, Lorbeerblatt, zerdrückte Pfefferkörner, Meersalz und die Mischung ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen, abseihen.

Den Linsensalat auf den Teller geben, Seeteufel vom Garn befreien und in schräge Scheiben schneiden. Scheiben auf dem Linsensalat drapieren und mit der lauwarmen Marinade beträufeln.

Presa de cerdo ibérico sobre puerros, zanaorias y una corona de cebolla caramelizada

Die Presa vakkumieren und im Backofen bei kleiner Hitze ca. eine Stunde garen, rausnehmen und abkühlen lassen.

Lauch waschen und die grünen Blätter in ca. 8-10 cm lange Stücke schneiden, blanchieren. Möhren in schräge Scheiben schneiden, blanchieren.

Möglichst kleine Zwiebeln in Zuckerwasser (brauner Zucker) blanchieren, aus dem Wasser nehmen. In einer Pfanne Olivenöl, Honig und Brandy erhitzen bis die Flüssigkeit cremig wird. Nun die Zwiebeln hinzufügen und darin schwenken, mit etwas Zitronensaft und Meersalz abschmecken.

Die Presa in 7 – 8 cm dicke Stücke schneiden, die Stücke von allen Seiten in Olivenöl und gehackten Schalotten anbraten. Mit Sherry ablöschen und mit Meersalz abschmecken.

Die Tellermitte mit den Lauchblättern auslegen, die Möhrenscheiben darüber verteilen, ein Stück Presa auf das Gemüse legen, mit etwas Bratsud übergießen und mit den karamellisierten Zwiebeln krönen.

Crema catalana

Pro l Milch 8 Eier verwenden. Eigelb und Eiweiß trennen. Die Eigelb mit etwas (ca. 5 cl) Milch und ca. Essl. Speisestärke verrühren.

Nun die Milch mit einer Stange Zimt, abgeriebener Zitronenschale einer Zitrone und 6-8 Essl. Zucker langsam zum Kochen bringen. Ca. drei Minuten kochen lassen, vom Herd nehmen und die Eiermilch mit dem Schneebesen hinzufügen. Solange rühren bis es dicklich wird und in kleine Schälchen füllen. Abkühlen lassen. Vor dem Servieren braunen Zucker darüber streuen und mit dem Brenneisen karamellisieren.