

INHALT

VORNEWEG

- 8 Vorwort von Katharina Seiser
- 9 Vorwort von Margit Kunzke

NACHSCHLAG

- 254 Nachschlag
- 255 Register
- 265 Glossar
- 269 Literatur & Dank
- 269 Hinweise zu den Rezepten
- 270 Die Reihe
- 271 Das Team
- 272 Impressum

FRÜHLING

primavera

TAPAS UND VORSPEISEN

- 12 Mangoldtaschen mit Rosinen
- 14 Spinatkroketten mit Blauschimmelkäse
- 16 Käsekroketten mit Zwiebeln
- 17 Gebratene Artischocken
- 18 Käseknusper mit weißem Spargel
- 19 Grüner Spargel mit karamellierter Zwiebelcreme
- 21 Frühlingszwiebeln in Tempura
- 22 Rührei mit Salicorne

SALATE UND SUPPEN

- 23 Safransuppe mit Artischocken
- 24 Linsensalat mit Erdbeeren, Avocado und grünem Spargel
- 27 Salat aus dicken Bohnen mit Minze und Blüten
- 29 Frühlingshafte Kräutertarte
- 30 Erbsensuppe mit Minze

GEMÜSE UND

HAUPTGERICHTE

- 32 Kartoffelcreme mit Blauschimmelkäse und weißem Spargel
- 35 Rosmarinkartoffeln mit Artischocken
- 37 Erbsen mit Romanasalatherzen

- 38 Wilder grüner Spargel aus dem Backofen

- 40 Spaghetti mit Salicorne und getrockneten Tomaten
- 41 Frühlingshafter Gemüsetopf
- 43 Spinat mit Pinienkernen, Rosinen und Knoblauch

REISGERICHTE

- 44 Grüner Reis mit Frühjahrs-morcheln
- 46 Reis mit Blumenkohl, Artischocken und jungem Knoblauch
- 47 Reis mit feinen Kräutern
- 48 Cremiger Reis mit Mangold

SÜSSES UND DESSERTS

- 51 Fermentierte Milch mit Honig
- 52 Flaó, Ziegenkäsetorte aus Ibiza
- 53 Nespolikompott mit Chili und Vanilleschaum
- 54 Erdbeersalat mit Rosinen, Minze und Pistazien

FÜR DIE VORRATSKAMMER

- 57 Kräuterlikör aus Ibiza

SOMMER

verano

TAPAS UND VORSPEISEN

- 60 Brot mit Tomate
- 60 Mallorquinischer Fladen mit Mangold
- 63 Minifladen mit Auberginen und Salbeijoghurt
- 65 Katalanisches Röstgemüse
- 67 Pimientos de Padrón
- 67 Glasierte Perlzwiebelchen
- 68 Kalte Tomatensauce

SALATE UND SUPPEN

- 69 Confierte Tomaten mit paniertem Idiazábkäse
- 70 Mallorquinischer Tomatensalat
- 72 Kalte Mandelsuppe mit Knoblauch
- 73 Grüne Gazpacho mit Minze und Basilikum
- 76 Kalte Tomatensuppe aus Córdoba
- 77 Salat aus geröstetem Paprika

GEMÜSE UND

HAUPTGERICHTE

- 79 Ausgebackene Auberginen für den Kalifen
- 80 Kirchererbsen mit Mangold
- 82 Pisto Manchego mit pochierten Eiern
- 85 Mallorquinischer Tombet
- 86 Auberginenkuchen
- 89 Gefüllte Zucchini
- 90 Blumenkohl mit Datteln und Oliven
- 92 Ausgebackene Mangoldstiele

REISGERICHTE

- 93 Schusterreis
- 95 Cremiger Reis mit San-Simón-Käse und Auberginen

SÜSSES UND DESSERTS

- 96 Safran-Olivenöl-Eis mit Kiwimark
- 98 Rosmarineis mit in Rotwein pochierten Pflaumen
- 99 Pochierte Feigen mit Ziegenfrischkäsecreme
- 99 Pfirsiche in Rotwein
- 100 Kaffeegranité
- 103 Zitronenbiskuit mit frischen Beeren

FÜR DIE VORRATSKAMMER

- 105 Süß-sauer eingelegte Paprikaschoten
- 106 Tomatenmarmelade
- 107 Sofrito

HERBST

otoño

TAPAS UND VORSPEISEN

- 111 Toast mit gebratener Birne
- 112 Gebratener Kürbis mit Schalotten und schwarzen Oliven
- 112 Gebratene Steinpilze mit Eigelb
- 114 Eingelegte Oliven
- 115 Selleriesalat mit Orangen und Nüssen

SALATE UND SUPPEN

- 116 Salat mit Ziegenfrischkäse und Persimonen
- 119 Friséesalat mit Granatapfelkernen

- 120 Kichererbsensalat mit Zucchini
- 121 Lauwarmer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten
- 122 Kürbiscreme mit Augenbohnen, Gemüse und Kräutern
- 124 Kastaniensuppe mit Käsecrackern
- 126 Süßkartoffelcreme mit Edelreizkern

GEMÜSE UND HAUPTGERICHTE

- 127 Fencheleintopf aus Granada
- 129 Gemüsetopf der maurischen Prinzessin
- 130 Bedeutende Kartoffeln
- 133 Schäferkrumen
- 134 Spiegeleier mit Totentrompeten
- 135 Gebratener Kürbis mit Wirsing
- 136 Spinat nach Art von Jaén
- 139 Linsen mit Süßkartoffeln und Kastanien

REISGERICHTE

- 140 Naturreis mit Brokkoli und Pilzen
- 141 Cremiger Reis mit Blumenkohl und Schafskäse
- 142 Sämiger Reis mit Pilzen und Kastanien

SÜSSES UND DESSERTS

- 144 Magdalenas mit Orangen
- 146 Quittenmus mit Walnüssen und Ziegenfrischkäse
- 147 Pfannkuchen mit in Weißwein pochierten Feigen
- 149 Safranbirnen
- 150 Kürbiskrapfen
- 153 Im Ofen gebratener Kürbis
- 153 Gebratene Persimonen mit Honig

FÜR DIE VORRATSKAMMER

- 154 Quittenspeck

WINTER

invierno

TAPAS UND VORSPEISEN

- 159 Linsensalat mit Avocado, Apfel und Ingwer
- 160 Gratiniertes Ziegenkäse

- 162 Gebratene Kichererbsen mit Fenchel und Orange
- 163 Rührei mit schwarzen Trüffeln

SALATE UND SUPPEN

- 165 Rotkohlsalat mit Orangen, Radieschen und Chicorée
- 167 Rote-Bete-Salat mit Orangen und Minze
- 168 Salat aus Blutorange mit geräuchertem San-Simón-Käse
- 169 Thymiansuppe aus Katalonien
- 171 Kichererbsensalat mit Karotten und Pistazien
- 172 Katzensuppe
- 174 Süßkartoffelcreme mit Pilzen

GEMÜSE UND HAUPTGERICHTE

- 175 Aragonesischer Zwiebeltopf
- 177 Pikanter Rosenkohl mit Pinienkernen, Knoblauch und Chili
- 178 Karden in Mandelsauce mit Pinienkernen
- 181 Katalanischer Kartoffel-Wirsing-Kuchen
- 182 Linsen-Reis nach maurischer Art
- 185 Rote Bohnen aus Tolosa mit Weißkohl
- 186 Galicische Crêpes mit Lauch und Rübsteiel
- 188 Alltagseintopf mit Bohnen und Reis

REISGERICHTE

- 189 Reis mit Lauch
- 191 Cremiger Reis mit Orangen
- 192 Reis mit Pilzen und Trüffel

SÜSSES UND DESSERTS

- 193 Cherimoya-Sorbet mit Granatapfel
- 194 Orangensalat mit Datteln und Mandeln
- 197 Mandelkuchen des heiligen Jakob
- 198 Andalusischer Milchreis mit Honig
- 199 Bratapfel mit Zitrusfrüchten
- 201 Kandierte Mandarinen in Schokoladenhülle
- 202 Weinkringel

FÜR DIE VORRATSKAMMER

- 205 Mallorquinisches Zitronengelee mit Minze

JEDERZEIT

todo el año

TAPAS UND VORSPEISEN

- 208 Bauernbrot
- 209 Brot mit Olivenöl
- 213 Klassische Alioli
- 214 Katalanische Romescosauce
- 215 Frittierte Ziegenkäsebällchen aus asturischem Käse
- 216 Kartoffeln mit scharfer Tomatensauce
- 219 Hummus aus Limabohnen mit Erdmandelöl
- 220 Spanische Tortilla
- 223 Champignons mit Knoblauch
- 224 Gefüllte Datteln und Aprikosen mit Käsecreme
- 226 Gefüllte Pimientos del piquillo mit Ziegenkäse

SALATE UND SUPPEN

- 229 Salat aus Pimientos del piquillo
- 229 Kichererbsensalat mit Avocado
- 230 Kichererbsensalat mit Koriander und Rosinen
- 232 Knoblauchsuppe nach Art von Zamora
- 233 Gemüsebrühe

GEMÜSE UND HAUPTGERICHTE

- 235 Maurische Eier
- 237 Runzelkartoffeln
- 237 Roter Mojo
- 238 Pikante Käse-Knoblauch-Creme von den Kanaren
- 239 Kartoffeln mit Käsesauce
- 239 Safrankartoffeln

REISGERICHTE

- 240 Reis mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- 242 Paella mit Gemüse der Jahreszeit
- 244 Reis mit Lauch und Morcheln

SÜSSES UND DESSERTS

- 245 Arme Ritter auf Andalusisch mit Wein und Honig
- 247 Katalanische Creme
- 249 Churros mit heißer Schokolade
- 250 Bananenflan
- 251 Eiercreme mit Schäumchen
- 252 Süßer Hauch von Granada