

CULINARIA ESPANA

SPANISCHE SPEZIALITÄTEN

MARION TRUTTER

HERAUSGEBERIN

GÜNTER BEER

FOTOGRAF

PETER FEIERABEND

ART DIRECTOR

MICHAEL DITTER

KOORDINATION UND LAYOUT

JL:9u/

KÖNEMANN

INHALT

Hinweise zu Abkürzungen,
Mengenangaben u.a.

VORWORT

CATALUNYA

Katalonien • Walter Tauber

Einleitung	12
Boqueria: Der Bauch von Barcelona	14
Katalanisch kulinarisch	15
Tomatenbrot	16
Olivenöl aus Katalonien	16
Die hohe Kunst des Alioli	17
Calçotada	18
Beliebte spanische Saucen	19
Seeteufel	20
Fisch <i>a la catalana</i>	23
Garnelen	24
Wie erkennt man, ob Garnelen wirklich frisch sind?	25
Von Bergen und Meer	27
Vogel im Fischnest	27
Canelloni und Co.	28
Das Ebrodelta — Oase für Genießer	29
Trüffel	31
Trüffelmärkte	30
Goldene Schätze aus dem Wald	33
Echter Reizker	32
Fleisch, Gemüse und Pilze im Topf	34
Frischkäse	36
Käse aus Katalonien	36
Crema Catalana	39
Nüsse und Obst	39
Süßer Jahreskalender	40
Cava	42
Cava-Qualitäten 42 • Spitzen-Cavas	44
Weinkultur	47
Weinbaugebiete in Katalonien	46
Mineralwasser	48
Bekannte Mineralwässer Spaniens	49

ISLAS BALEARES

Balearen • Walter Tauber

Einleitung	52
Gemüse	54
Oliven-Variationen	55
Schwein gehabt	57
Sobrasada	57
Langusten	58
El Chiringuito — Die Bude am Strand	59
Aus dem Fischtopf	60
Fleischeslust	62
Coca	64
Deftiges vom Land	66
Ga'n	66
Mayonnaise	68
Käse aus Menorca	69
Kräuter	71
Gin	72
Liköre	73
Johannisbrot — die verkannte Frucht	73
Ensaïmada	74
Insel-Wein	77
Glasbläser	77 • Sangria 77

ARAGON

Aragonien • Harald Irnberger

Einleitung	80
Tapas-Kultur	82
Die beliebtesten spanischen Tapas	84
Migas	88
Olivenöl aus Aragonien	88
Ajoarrieros	89
Jagd in den Pyrenäen	90
Wildwurst	90
Milchlamm	92
Vom Kopf bis zu den Füßen	92
Leckeres mit Lamm	95
Schnecken	97
Der Fisch der armen Leute	96
Spanische Weihnachten	98
Süße Früchtchen	100
Ein aragonesisches Genie	100
Somontano	102
Weinbaugebiete in Aragonien	102
Prickel-Pioniere	103

50

NAVARRA

Navarra • David Schwarzwälder

Einleitung	52
Forellen	54
Anglerglück	109
Gemüse	57
Spargel — das Königsgemüse	111
Pimientos del piquillo	58
Feines mit Gemüse	60
Füllungen für Paprikaschoten	114
Borretsch	115
Spanische Gemüsesorten	66
Fiesta in Pamplona	66
Entenfarmen	68
Geflügel in der spanischen Küche	69
Roncal	71
Der Hexenkongress von Zugarramurdi	124
Der Jakobsweg	72
Andere Zeiten, andere Sitten	127
Weinland Navarra	73
Rosado oder Claret?	129
Pacharán	77
Heils-Elixiere	130

78

LA RIOJA

La Rioja • David Schwarzwälder

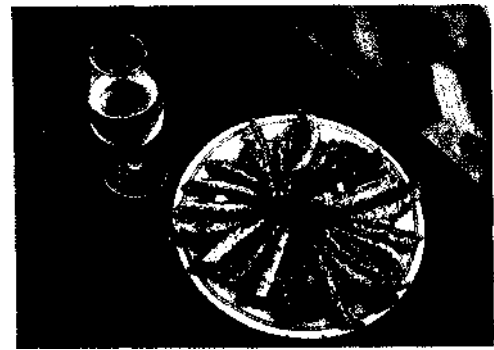
Einleitung	80
Weinbau	82
Beim Küfer	84
Hader ums Holz	138
Weinbereitung	88
Bedeutende Bodegas der Rioja	89
Spitzenweine aus der Rioja	143
Qualitätsstufen für Rioja-Wein	143
Alte Weine	92
Rioja-Jahrgänge	145
Weinprobe	95
Qualitätswein aus Spanien	97
Winzerküche	98
Golmajerías	100
Desserts mit Schwips	151 • Camerano-Käs<

PAIS VASCO	152	GALICIA	220	MADRID	282
Baskenland • Harald Klöcker		Galicien • Harald Klöcker		Madrid • Walter Tauber	
Einleitung	154	Einleitung	222	Einleitung	284
Bacalao	156	Gemüse	224	Churros und Schokolade	287
Bacalao im Handel 157		f Idrcos 224 • Dünger aus dem Meer 225		Frühstück 286	
Seehecht	158	Deftiges für kühle Tage	226	Stierkampf	288
Hummer	160	Treffpunkt Küche 227		Das Gläschen danach 289-	
Hummer essen mir Geschick und Genuß 160		Pulpo a feira	228	Kampfstierfleisch in der Küche	290
Spanische Meeresfrüchte	162	Galicisclie Volksfeste 228		Innereien	291
Meeresküche <i>a la vasca</i>	164	Fischauktion	231	Brot	292
Scespinii- H ^h		Galicien als 1-ischernation 230		Bocadiüo und Montadito	293
Aal	166	Sreinhutt aus Galicien 230		Frische Fische	294
Gemüse und Pilze	168	Kntenmuscheln	232	Die Zarzuela 294	
Männerwirtschaft	170	Muschelfarmen	234	Im Kaffeehaus	296
Bjski.sdi geht durch den Magen 170		Schwert muscheln 234		Kaffee aus den Kolonien 296	
Grillfest	171	Mies- und (akobsmuscheln 235		Hofküche der Habsburger	298
Wie baskiiche Männer Hunger kriegen 171		Austern	237	Klatschmarkt vor dem Kloster 299	
Genügel und Wild	172	Eukalyptus aus Galicien 237		Cocido Madrilefio	300
Idiazäbal	175	Delikates mit Muscheln und Fisch	238	Wein aus Madrid 301	
Txakoli	176	Neunäuge	241	Bier	303
Rioja Alawsa II ^m		Süßwasserfische aus spanischen Müssen 240		Tortilla	304
Verführung in der Konditorei	178	Empanadas	242	Beliebte spanische Eierspeisen 305	
Schleckereien .ins ganz Spanien 178		Galicisches Rind	244	Anis	306
		Kapaun aus Vilalba 244		Chinchön im Goldenen Zeitalter 307	
		Käse	247	Nacht ohne Ende	309
CANTABRIA	180	Eßkastanien 247		Die Castellana 308 • Trinkgewohnheiten 309	
Kaniahrien • I larald Klöcker		Tarta de Santiago	248		
Einleitung	182	Santiago de Composrela: Traum und Ziel aller Jakobspilger 248		CASTILLA-LA MANCHA	310
Sardine und Sardelle	185	Albarino	250	Kasülien-La Mancha • Walter Tauber	
Konserven aus Fisch und Meeresfrüchten	186	Weinbaugebiete in Galicien 251		Einleitung	312
Fischermahlzeit	188	Orujo	252	Safran	314
Bergküche	191	Queimada	254	Vom Umgang mit den noblen Fischen 314	
Fotic Sicinzeiibeuie 191		Land der Hexen und Druiden 254		Don Quijote	317
Milchwirtschaft	192			Sanchos Sehnen 316	
Milchprodukte 193		CASTILLA Y LEON	256	Gemüse	319
Spanische Milch- und Cremespeisen	195	Kastilien-Leön • David Schwarzwälder		Die Logik der perfekten Fontf JH8	
		Einleitung	258	Knoblauch aus der Mancha	321
ASTURIAS	196	Brot backen	260	Olivenöl aus der Mancha 321	*, .
A::turien • Harald Klöcker		Keusches Bror 261		Mythen, Magie und Medizin 321	
Einleitung	198	Schweinereien	262	Jagd in Spanien	323
Sidra	201	Das Schwein als Indiz 263		Wilderer und die Guardia Civil 323	
Apfel-Säfte 201		Getrocknete Hülsen fruchte	264	Den Jägern in den Topf geschaut	324
Kochen mir Sidra	202	Kluge Knöllchen 265		Ein volksverbindender Vogel 325	
List aus- dein Km Kröpf 203		Große spanische Eintöpfe	266	Hirtengerichte	, 32-S:
Hausschlachtung	205	Jüdische Küche	268	Manchego-Käse	; 32t:
Aus dem Schmal/topf 204		Schäferkultur	271	Honigsüß	330
Wurstmachen	206	Gebratenes Milchlamm 271		Marzipan aus Toledo 330	
Blutwurst 207		Deftig mit Fleisch	272	Mancha-Wein	332
Aus einem Topf	208	Krebshing am Sankt Virus-Tag 273		Weinbaugebiete in La Mancha 333	
Mais aus dem B.ueimgarten 208		Rind aus Kastilien	275		
Seeigel	211	Kampfstierzucht 275			
Wildlachs	213	Weinlegende am Duero: Vega Sicilia	276		
Cabrales	214	Der Herausforderer 277			
Was isr lab? 21S		Spitzenweine vom Duero	278		
Spanische Käse.sorten	216	Weinbaugebiete in Kastilien-Leön 279			
Kuchen und Kleingebäck	218	Süße Sünden	280		
aus Nordspanien		Mädchen mit feurigem Geist 280			

EXTREMADURA	334
Extremadura • David Schwarzwälder	
Einleitung	336
Iberisches Schwein	<i>J.W</i>
Die Dehesa 338 Herstellung des Schinkens 339	
Qualitätsstuf'n für Iberico-Schinken 339	
Iberico-Schinken	340
Die hohe Kunst des Schinkenschneidens 340	
Pimenton	343
Chorizo & Co.	34 i
Spanische Wurstspezialitäten	346
Fastenzeit 349	
Kochkunst hinter Klostermauern 34S	
Wildgemüse und Pilze	350
Zaubereien aus der Küche	352
Spanische Fliege 353	
Fleisch und Wild	355
Käselkäse der Extremadura 355	
Kork <	356
Wein aus der Extremadura 357	

VALENCIA	358
Valencia • Heike Papenfuss	
Einleitung	360
Reisanbau	362
Naturpark Albufera 363	
Paella	365
Von der Form der Formen 364	
Reis für jeden Tag	366
Fideuá 367	
Zitrusfrüchte	368
Mystisches um die Orange 369	
Kochen mit Zitrusfrüchten	370
Getränke mit Zitrusfrüchten 371	
Eiskalte Freuden 371	
Bauernmarkt 373	
Wassergemüse in Valencia 372	
Krieg der Tomaten 373	
Tintenfisch	374
A la plancha 374 • Calamars in der Küche 375	
Fische in der spanischen Küche	376
Mandeln	380
Turrón	383
Die reisenden Turrón-Händler 382	
Erdmandeln	385
Wein aus Utiel-Requena	387
Weinbaugebiete in Valencia 386	
Zuckersüße Tröpfchen 387	

MURCIA	388
Murcia • Harald Irnberger	
Einleitung	390
Spaniens Gemüsegarten	392
kapern 3 ^v 2	
Reis von Calasparra 395	394
Seman.i Santa	
Sal/illo • Meister der »Pasos« 396	397
Fischer auf dem Mar Menor	
Warum der Fisch im Mar Menor anders ist 398	399
Gild HIN dem Binnenmeer 399	
IriiK> mit Fisch	400
Sal/ \nn der Eevanteküste 400	
(. i aruni das Maggi der Römer 401	
Tomaten	403
(iilt »lime Tomaten? 402	
Salate	404
Feigen	407
Maulbeeren und die Angst vorm Donner 406	
Monastrell-Wein	409
Deftiges zum Wein 408	
ANDALUCIA	410
Andalusien • Harald Klöcker	
Fernleitung	412
Olivenkultur	414
Vom Umgang mit Olivenöl	416
Olivenöl-Qualitäten 416	
Spanische Olivensorten Hir Öl 41	
Vorratshaltung	418
Feria in Sevilla	420
Getan/te Glut 421	
Gazpacho & L Co.	422
Das kulinarische Erbe der Araber	425
Der Granatapfel 424	
Mojama	426
Thunfisch 426	
Vom Meer auf den 'Fisch	429
Aus andalusische-n Meeren 428	
Deftiges mit Bergschinken	430
Jamón Serrano aus Trevele/ 43 t	
Fl eisch -Varia ti on en	432
Fruchtparadies Andalusien	435
Früchte aus Spanien	436
Sherry	438
Sherry-Typen 440	
Weinbaugebiete in Andalusien 441	
Kochen mit Sherry	442
Sherry-Essig 443	
Brandy de Jerez	445
Himmlische Verführung	446



ISLAS CANARIAS	448
Kanarische Inseln • Wulf Zitzelsberger	
Einleitung	450
Bananen	452
Bananen und die Politik 452	
Exotische Früchte	454
Seide aus La Palma 455	
Gofio	457
Das Brot der armen Leute 457	
Conquista culinaria	458
Kanaren-Knollen 459	
Kartoffeln	461
Saucen und Tunken 46]	
Fisch aus dem Kanarenstrom	462
Gemüse und Fleisch	465
(icmüse 464	
Karneval auf Teneriffa	466
Ziegenkäse	469
Kanarisches Picknick 469	
Wein vom Vulkan	470
Weinbaugebiete der Kanaren 471	
Viwo deTea 471	
Zucker und Rum	473
Schnaps und Liköre 472	
Süßes vom Kletterafk-n 473	
Rauchzeichen aus La Palma	47<
Wie die Zigarre nach Spanien kam 474	
Kubanische Zigarren	<i>Ali</i>
Vom Umgang mit der Zigarre 476	
Marken und Farben 477	
ANHANG	47*
Glossar	47*
Text- und Rechtenachweis	47i
Bibliographie	475
Danksagung	48(
Fotonachweis	48:
Rezeptverzeichnis (deutsch)	48;
Rezeptverzeichnis (spanisch)	48'
Register	48!