

ENTDECKEN & GENIESSEN

BARCELONA

KATALANISCHE ESSKULTUR UND LEBENSART

Text und Rezepte

PAUL RICHARDSON

Fotografie

JASON LOWE

Herausgeber

CHUCK WILLIAMS

CHRISTIAN VERLAG



641.801(460)

REZEPTE

BERENARS I TAPAS

- 75 **PA AMB TOMÀQUET**
Tomatenbrot
- 76 **COCA DE RECAPTE**
Gemüsekuchen vom Blech mit Aubergine, Paprika und Oliven
- 79 **ENTREPANS AMB FORMATGE FRESC, ANXOVES I PEBROT**
Sandwich mit Käse, Paprika und Sardellen
- 80 **PANELLETS DE PINYONS**
Mandel-Pinienkern-Plätzchen
- 83 **PA DE FETGE**
Ländliche Schweinefleischterrinerne
- 84 **EMPANADA DE PEBROTS I TONYINA**
Paprika-Thunfisch-Kuchen vom Blech
- 87 **VARIANTES**
Oliven mit Pickles und Knoblauch in pikanter Marinade
- 88 **ESCABETX DE SARDINES**
Gebratene Sardinen in würziger Essigmarinade
- 91 **COCA DE VIDRE**
Süße, krosse Pinienkernfladen
- 92 **CROQUETES DE POLLASTRE I PERNIL**
Kroketten mit Huhn und Schinken
- 95 **GAMBES A LA PLANXA**
Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Petersilie

ENTRANTS

- 101 **GASPATXO ANDALÚS**
Andalusischer Gazpacho
- 102 **ALBERGINIES FARCIDES**
Gefüllte Auberginen
- 105 **TREMPÓ**
Mallorquinischer Sommersalat
- 106 **SOPA D'ALL I VEGETALS DE PRIMAVERA**
Knoblauchsuppe mit Frühlingsgemüse

- 109 **XATÓ**
Endiviensalat mit Klipptisch, Sardellen und Oliven
- 110 **SOPA DE RAP I FARIGOLA**
Thymiansuppe mit Seeteufel-Medaillons
- 113 **FAVES A LA CATALANA**
Dicke Bohnen auf katalanische Art
- 114 **TRINKAT**
Kartoffel-Grünkohl-Püree
- 117 **CEPS AL FORN**
Gebratene Steinpilze aus dem Ofen
- 118 **ESCALIVADA**
Salat aus im Ofen geröstetem Gemüse
- 121 **CALÇOTADA**
Gegrillte Frühlingszwiebeln mit Romesco-Sauce
- 122 **AMANIDA CATALANA**
Katalanischer Salat
- 125 **CREMA DE LLENTIES**
Linsencremesuppe mit Knoblauch-Kräuter-Croûtons
- 126 **TRUITA AMB SUC**
Spinatomelett mit Tomatensauce
- 129 **CANELONS DE FESTA**
Festtags-Cannelloni
- 130 **FARCELLETS DE COL**
Gefüllte Kohlblätter

SEGONS PLATS

- 137 **PAELLA PARELLADA**
Paella mit Fleisch und Seafood
- 138 **FRICANDÓ AMB MOIXERNONS**
Rinderragout mit Pilzen
- 141 **BACALLÀ AMB SAMFAINA**
Klipptisch mit Aubergine, Paprika, Zwiebel und Tomate
- 142 **CALDERETA DE LLAGOSTA**
Langusten- oder Hummersuppe
- 145 **ARRÒS AMB CROSTA**
Überbackener Reis mit Huhn, Wurst und Kichererbsen
- 146 **POLLASTRE ROSTIT**
Gebratenes Knoblauchhuhn

- 149 **POLLASTRE AMB GAMBES**
Geschmortes Huhn mit Garnelen
- 150 **LLOM AMB PRESSECS**
Schweinelende mit Pfirsichen
- 153 **ESCUDELLA I CARN D'OLLA**
Zwei-Gänge-Eintopf mit Fleisch, Gemüse und Kichererbsen
- 154 **ÀNEC AMB PANSES I CASTANYES**
Gebratene Ente mit Rosinen, Kastanien und Pinienkernen
- 157 **CIVET DE PORC**
Schweineragout mit Picada
- 158 **COSTELLES DE XAI A LA LLOSA AMB OLI D'HERBES**
Lammkotelets vom heißen Stein mit Kräuteröl
- 161 **ORADA A LA SAL**
Ganzer Fisch unter der Salzkruste
- 162 **FIDEUÀ**
Nudelpfanne mit Gemüse und Seafood

POSTRES

- 169 **MEL I MATÓ AMB FIGUES**
Frischkäse mit Honig und Feigen
- 170 **CREMA CATALANA**
Karamellisierte Eiercreme
- 173 **POSTRE DEL MÚSIC**
Musikanten-Dessert
- 174 **MONA DE XOCOLATA**
Schokoladentorte
- 177 **FLAÓ EIVISSENC**
Käsekuchen mit Anis und Minze
- 178 **PA DE PESSIC AMB AVELLANES I REGALESSIA**
Haselnusskuchen mit Süßholz
- 181 **GRANISSAT DE CAVA**
Granita aus Schaumwein
- 182 **FLAM**
Crème caramel