

# Aioli ohne Ei

das Rezept reicht für ca. 6 Personen  
(die Menge nicht verdoppeln, sondern zwei mal bereiten)

1,5 Kobrauchzehen  
200g Sonnenblumenöl (Rapsöl)  
100g Milch **3,5% Fett**  
**½ TL Salz**

Zauberstab, hohes schmales Gefäß



Milch und Öl müssen gleichte Temperatur haben!

Milch in den schmalen Behälter geben + Salz und den Kobi mit der Presse zugeben. Zauberstab auf den Boden des Behälters stellen und eingeschaltet halten. Zauberstab ununterbrochen laufen lassen und am Boden halten + Öl in dünnem Strahl sehr langsam zulaufen lassen bis die Masse dicklich ist.  
Den Zauberstab gerne auch mal, wenn die Hälfte des Öls beigegeben ist schräg halten, damit der entstehende Strudel das Öl nach unten ziehen kann. Sobald dicklich, dann ausschalten.  
Bis zum Servieren kalt stellen.

Für 12 Personen das Rezept wiederholen

Guten Appetit

# Datteln im Speckmantel

## Zutaten:

24 Datteln  
24 Scheiben Frühstücksspeck  
24 Holzspieß



## Zubereitung:

Datteln entkernen und mit je einer Scheibe Speck umwickeln und mit Spieß fixieren. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Ofen backen bis der Speck gebräunt und schön knusprig ist.

Dauer ca. 15-20 Min. bei 190° C.

# Salsa Verde

Rezept für ca. 6 Personen

2 Knoblauchzehen  
2 Bund Petersilie ohne Stiele  
1 Zwiebel  
40g Kapern  
3 Sardellenfilet  
60g Olivenöl  
25g Zitronensaft (Verjus)  
10g dunkler Balsamico  
eine Prise Salz  
1TL Worcester Sauce



Knoblauch pressen, Peterle, Zwiebel vierteln, Kapern + Sardellenfilets zugeben + im Mixer mixen (oder mit Zauberstab)  
Olivenöl, Zitronensaft, Balsamico, Salz und Worcester Sauce zugeben und vermischen.  
Abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Buen provecho!

Guten Appetit

# Paella a la Frank

Zutaten: ca.12 Personen

1,5kg Schweinenacken  
15 St. Hähnschenschenkel  
ca. 800g Tintenfischringe TK  
800-1000g Garnelen ohne Rücken  
1kg grüne Bohnen  
6-8 Tomaten  
je eine rote, gelbe, grüne Paprika  
2 Zwiebeln  
2 Hühnerfond  
Salz  
geräucherter Paprika  
Safran (Paellagewürz)  
1kg Paella Reis



Vorbereitung:

- Zuerst die Garnelen kurz abbrausen, trocken tupfen und auf eine geeignete Unterlage legen, Panzer mit Schwanzende entfernen.
- Tintenfischtuben in Ringe scheiden
- Schweinenacken in Scheiben schneiden und dann in Streifen verkleinern
- Zwiebeln in kleine Würfel und Paprika in Streifen ca. 4 cm schneiden, gemeinsam in eine Schüssel
- Tomaten vom Strunk befreien und in sehr kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel
- Bohnen in ca. 5cm Stücke schräg schneiden

Zubereitung:

1. Garnelen sowie Tintenfisch getrennt in Rapsöl anbraten und rausnehmen
2. Hähnchen anbraten und zur Seite schieben, Scheinefleisch anbraten und zur Seite schieben.
3. Zwiebel, Paprika und Bohnen anbraten und zur Seite schieben
4. Tomatenwürfel in der Mitte anbraten
5. Auffüllen mit Hühnerfond und Wasser + würzen (Safran, Salz, geräucherte Paprika), Tintenfisch beigeben, alles in der Pfanne verteilen
6. ca. 1 Std. kochen lassen und verdampftes Wasser nach und nach ergänzen, Zutaten müssen bedeckt bleiben.
7. 1kg Reis sternförmig dazu geben, gegebenenfalls mit Wasser nachfüllen, Dauer des Garens abhängig vom Reis, siehe Vorgaben der Reispackung.
8. 5 Minuten vor Ende die Garnelen auf der Paella verteilen
9. Wenn der Reis gar ist und das Wasser fast aufgebraucht, dann Gas abstellen und die Pfanne abdecken, ca. 5 Min. ruhen lassen
11. Mit Zitronenspalten garnieren

guten Appetit

# Crema Catalana

1,5L Mich mit 1,5% Fett  
9 Eidotter  
230g Zucker  
60g Speisestärke  
½ Tonkabohne  
brauner Zucker zum Bestreuen  
2 x 500g Erdbeeren  
Basilikum (Deko)



Zubereitung:

- 1) etwas Milch mit der Speisestärke anrühren → ohne Klümpchen
  - 2) Restmenge Milch in einem Topf aufkochen
  - 3) In einem zweiten Topf die Eidotter mit dem Zucker verrühren, bis der Zucker gelöst ist.  
Nun die angerührte Speisestärke + die heiße nicht mehr kochende Milch einrühren + unter ständigem Rühren erhitzen, jedoch nicht kochen, bis eine dickliche Creme entsteht.
- . Danach in 12 Schälchen verteilen + mind. 2 Std. in Kühlschrank stellen.  
. Dann brauen Zucker dünn darauf verteilen + mit Bunsenbrenner goldgelb karamellisieren.  
. Geviertelte Erdbeeren ungesüßt, auf eine Hälfte (wie auf dem Bild) der Schälchen verteilen + mit frischem Basilikum dekorieren.

Guten Appetit