

## **Rezepte:**

### **Auberginenröllchen mit Riesengarnelen**

#### **Zutaten für 4 Personen:**

2 mittelgroße Auberginen  
9 EL Olivenöl  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 TL frisch gehackter Rosmarin  
1 TL frisch gehackter Thymian  
1 EL Tomatenmark  
2 EL Obstessig  
3 EL frisch geriebener Parmesan  
12 rohe geschälte küchenfertige Riesengarnelen (à ca. 40 g)  
1 EL Aceto balsamico  
5 EL passierte Tomaten  
10 frische Basilikumblätter

#### **Zubereitung:**

Die Auberginen waschen, putzen und der Länge nach in 3 mm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Darin 12 Auberginenscheiben portionsweise beidseitig braun anbraten. Die Auberginenscheiben herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die restlichen Auberginenscheiben sehr fein würfeln und beiseitestellen.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 3 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Zwiebel und des Knoblauchs mit den Auberginenwürfeln, dem fein gehackten Rosmarin und Thymian darin anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und verrühren. Dann mit dem Essig ablöschen und den frisch geriebenen Parmesan unterrühren. Diese Auberginen-Parmesan-Füllung mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Die Garnelen vom Darm befreien, unter fließendem kaltem Wasser säubern und gut trocken tupfen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen darin auf jeder Seite 2 Minuten braten.

Die Auberginenscheiben mit der Auberginen-Parmesan-Füllung bestreichen. Je 1 Garnele darauflegen und die Scheiben einrollen. Die Auberginenröllchen in der Mitte mit kleinen Holzstäbchen fixieren.

Das restliche Olivenöl (2 EL) in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Röllchen darin rundherum goldbraun anbraten. Die restliche Zwiebel und den restlichen Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Alles mit dem Balsamico ablöschen. Die passierten Tomaten angießen und erhitzen.

Die Basilikumblätter fein schneiden und untermischen. Zum Schluss die Sauce mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Auberginenröllchen auf kleine Gläser oder Schälchen verteilen und mit der Sauce beträufeln.

## **Manchego mit Rosmarinöl**

### **Zutaten für 4 Personen:**

200 g Manchego (am Stück)  
1/2 TL frisch gehackter Rosmarin  
4 EL Olivenöl

### **Zubereitung:**

Den Manchego mit einem großen Messer oder einem Käsebeil in dünne Scheiben schneiden. Den fein gehackten Rosmarin mit dem Olivenöl verrühren.

Den Käse in kleine Gläser oder Schälchen geben und mit dem Rosmarinöl beträufeln. Ein kleines Holzstäbchen zum Aufpicken hineinstecken.

## **Spanische Paella**

### **Zutaten für 6 Personen**

500 g Hähnchenbrust  
300 g Schweinefilet  
200 g Chorizo (scharfe spanische Paprikasalami)  
2 Paprikaschoten (rot und grün)  
2 Tomaten  
2 Zwiebeln  
5 Knoblauchzehen  
5 EL Olivenöl  
300 g spanischer Rundkornreis  
1 Döschen Safranfäden (0,1 g)  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 l Geflügelbrühe  
500 ml Weißwein  
300 g Muscheln (Herz-, Mies- oder Venusmuscheln)  
6 große Gambas (Riesengarnelen)

### **Zubereitung:**

Die Hähnchenbrust und das Schweinefilet in Streifen, die Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Das Fleisch darin anbraten. Das Gemüse und die Chorizoscheiben zugeben. Den Reis ebenfalls zugeben und anschwitzen. Mit Safran, Salz und Pfeffer würzen.

Die Brühe und den Weißwein angießen, einmal umrühren und ca. 18 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet und der Reis gar ist. Nach 10 Minuten Garzeit die Muscheln und die Gambas dekorativ auf dem Reis arrangieren.