

Dauerbrenner Salami - Was macht die würzige Wurst so beliebt?

Rezepte von Björn Freitag

Inhalt

Crespelle mit Mangold- Salami-Füllung und Knoblauchsoße.....	2
Tapa: Chorizo á la sidra	4
Migas con Chorizo	5

Crespelle mit Mangold- Salami-Füllung und Knoblauchsoße

Crespelle sind feine italienische Pfannkuchen, die gefüllt und überbacken werden. Björn Freitag kombiniert für die Füllung Mangold und Salami. Eine cremige Knoblauchsauce rundet das Gericht ab.



Zutaten für 4 Personen:

Für den Crespelle Teig:

- 3 Eier
- 120 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch
- Olivenöl

Für die Knoblauchsauce:

- 1 Knolle frischer Knoblauch
- 150 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 100 ml Gemüsefond
- 1 Schuss Sahne
- 100 g Pecorino

Für die Knoblauchsauce:

- ½ Mangold
- 16 dünne Scheiben Salami

Zubereitung:

- Die ganze Knolle frischen Knoblauch quer halbieren, beide Teile aufrecht in einen Topf mit Milch stellen und etwa 10 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze ziehen lassen, um die Milch mit dem Knoblauch zu aromatisieren.
- Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Für den Crespelle-Teig die Eier verquirlen. Dann Mehl und eine Prise Salz unterrühren. Milch hinzufügen und zu einem flüssigen Teig verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Ist der Teig zu zähflüssig, noch etwas Milch unterrühren.
- Eine beschichtete Bratpfanne mit wenig Olivenöl benetzen. Wenn die Pfanne heiß ist, eine Schöpfkelle des Crespelle-Teigs hineingeben. Die Pfanne kurz schwenken, bis sich die Masse gleichmäßig dünn über den Boden verteilt hat. Sobald der Teig unten noch hell, aber durchgebacken ist, die Crespelle wenden und die andere Seite backen. Die fertigen Crespelle auf einem flachen Teller stapeln.
- Den Mangold putzen, waschen und den Strunk abschneiden. Die Blätter längs halbieren und in 2-3 cm breite Streifen schneiden.
- Anschließend für 2-3 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Mangold direkt aus dem Kochtopf in Eiswasser heben und abkühlen lassen.
- Währenddessen die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den Pecorino fein reiben.
- Basis für die Knoblauchsauce ist eine klassische Mehlschwitze. Dafür die Zwiebeln in Butter andünsten. Mit einem Schneebesen das Mehl einrühren und etwas anschwitzen lassen. Mit Fond ablöschen, dabei stetig rühren. Die Knoblauchhälften aus der Milch entfernen und die aromatisierte Milch zusammen mit Sahne in die Mehlschwitze geben. Die Hälfte des geriebenen Pecorinos in die Sauce einrühren.
- Mangold abgießen und gut abtropfen lassen, Salami in feine Scheiben schneiden. Je nach Geschmack weiter zerkleinern.
- Die gebackenen Crespelle nun mit Mangold und Salami belegen. Zusammen mit jeweils 1-2 EL Sauce einrollen und nebeneinander in eine leicht gefettete Auflaufform legen.
- Die restliche Sauce über die gerollten Crespelle geben und mit der anderen Hälfte des Pecorinos bestreuen.
- Bei 180 Grad für 15-20 Minuten im Ofen backen.

Tapa: Chorizo á la sidra

Rezept von Mónica Martínez Troyano

Wer Lust auf vegetarische Frikadellen hat, kann sie aus Ackerbohnen zubereiten. Sie schmecken auf Brot, als Burger oder einfach als Bulette mit Senf.



Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Chorizo
- 200 g Chistorra (dünne spanische Salamisorte)
- 500 ml Apfelwein (spanischer Sidra)
- Weiß- oder Graubrot

Zubereitung:

- Chorizo und Chistorra in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in einen Topf geben. den Apfelwein zufügen und bei niedriger bis mittlerer Temperatur für mindestens 30 Minuten köcheln lassen.
- Das Brot in dicke Scheiben schneiden.
- Die durchgezogene Chorizo und Chistorra auf die Brotscheiben geben und mit etwas Apfelwein aus dem Topf beträufeln und gleich servieren.

Migas con Chorizo

Rezept von Mónica Martínez Troyano

Die Migas sind ein rustikales spanisches Gericht, das ursprünglich zur Resteverwertung von Bauern und Hirten gekocht wurde. Traditionell wird altes, trockenes Brot verwendet, das zu Krümeln, also den „Migas“ zerbröselt und mit verschiedenen Zutaten knusprig gebraten wird. In diesem Rezept werden die „Brotkrümel“ aus Mehl, Wasser und Öl in der Pfanne zubereitet und zusammen mit Chorizo und Bratpaprika serviert. Dazu gibt es frische Cantaloupe-Melone, Weintrauben und Mandarine.



Zutaten für 4 Personen:

- 200 ml Öl
- 7 Zehen Knoblauch
- 300 g Bratpaprika (Pimientos de Padrón)
- 2 TL Meersalz
- 300 g rohe Chorizo
- 400 ml Wasser
- 400 g Mehl
- ½ Cantaloupe-Melone
- 3 - 4 Mandarinen
- Ca. 500 g Weintrauben

Zubereitung:

- Öl in eine Pfanne geben und erhitzen.
- Knoblauch schälen und die Zehen leicht anbraten, um das Öl zu aromatisieren. Anschließend den Knoblauch wieder herausnehmen. Wichtig: Der Knoblauch sollte nur ganz leicht bräunen.
- Bratpaprika ein paar Mal einstechen und unter mehrmaligem Wenden anbraten, bis die Haut kleine Blasen wirft und anbräunt. Auch die Paprika wieder herausnehmen und anschließend direkt mit ½ TL Meersalz bestreuen.
- Jetzt die Chorizo kurz von allen Seiten anbraten. Und ebenfalls wieder aus der Pfanne nehmen.
- Die Melone schälen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- Das Öl zur Hälfte abgießen, den Rest in der Pfanne lassen.
- Wasser, Mehl und 1½ TL Meersalz zum restlichen Öl in die Pfanne geben und das Ganze zu einem Teig verrühren, sodass „Krümel“ entstehen.
- Den gerösteten Knoblauch kleinscheiden und zu den „Krümeln“ geben.
- Die „Krümel“ in der Pfanne je nach Geschmack braten, bis sie leicht knusprig sind.
- Dann die gebratene Chorizo und die gebratene Paprika wieder dazugeben und in der Pfanne anrichten.
- Traditionell wird das Gericht in der Pfanne präsentiert. Die geschnittene Melone, Mandarine und Weintraube werden als Beilage serviert.