



ORIGINAL FLAVORS
The Mediterranean Essence

SPANISH TAPAS WEEK



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA
Y DE ESPAÑA



GOBIERNO
DE ESPAÑA



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



Denominación de Origen
BAENA
Consejo Regulador

CONFECARNE



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RIBERA DEL
DUERO**

ORIGINAL FLAVORS – THE MEDITERRANEAN ESSENCE



Ob für die abendliche Fiesta oder zur entspannten Siesta – spanische Tapas bringen das Mittelmeer-Feeling zu Ihnen nach Hause! Mit extra nativem Olivenöl aus Baena (DOP), herzhaftem Serrano-Schinken (ETG) und vollmundigen Rotweinen aus Ribera del Duero (DOP) lassen sich mediterrane Köstlichkeiten zaubern, die den Gaumen verwöhnen und Sie in das Land der Sonne träumen lassen.

Die besonders hohe Qualität der drei Produkte aus Spanien wird durch die von der Europäischen Union vergebenen Gütesiegel hervorgehoben: Die spanische Abkürzung DOP steht für „geschützte Ursprungsbezeichnung“, mit der Bezeichnung ETG garantiert die EU eine „traditionelle Spezialität“.

Seit jeher gelten Olivenöl, Serrano-Schinken und Wein als Herzstück der südländischen Ernährungsweise und repräsentieren das gastronomische Kulturerbe der mediterranen Küche.

Von der besonderen Qualität der mit EU-Gütesiegeln ausgezeichneten Produkte wollten sich auch fünf bekannte deutsche Food-Bloggerinnen überzeugen. Deshalb haben sie zur „Spanish Tapas Week“ geladen – von Montag bis Freitag servierte jeweils eine von ihnen ihren Lesern ein von ihr entwickeltes Rezept für raffinierte Leckerbissen mit den drei Qualitätsprodukten. Die anregenden Ideen der Blogger für die Zubereitung spanischer Appetithäppchen finden Sie in dieser Broschüre.

Lassen Sie sich inspirieren und holen Sie sich die spanische Lebensfreude nach Hause!

WWW.DREIERLEI-LIEBELEI.DE

NADINE BURCK



Dreierlei Liebelei ist ein Inspirations-, Lifestyle- und Food-Blog, auf dem Nadine Burck seit Anfang 2011 über alles, was das Leben schöner macht, schreibt – weil sie gutes Essen und alles was damit zu tun hat, liebt, handelt es sich dabei meist um Essbares. Für Nadine gibt es „kaum etwas Entspannenderes als ein selbst geknetetes Brot aus dem Ofen zu holen und die erste Scheibe noch lauwarm mit Meersalzbutter und frischem Schnittlauch zu genießen“.

WWW.CULINARYPIXEL.DE

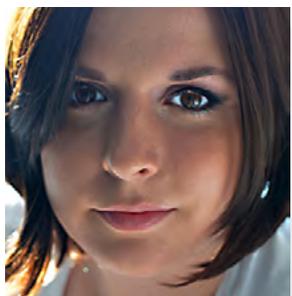
ANNETTE SANDNER



Auf culinarypixel.de schreibt Annette Sandner seit 2012 über ihre kulinarischen Erlebnisse in Restaurants, auf Reisen, Märkten, Weingütern und in der eigenen Küche. Fleisch, Fisch und Gemüse spielen auf dem Teller dabei ebenso eine Rolle wie Weine oder Spirituosen im Glas. Geschichten über Produzenten und Winzer, schnelle Rezepte, Kochbuch-Rezensionen und große Menüs werden von vielen Bildern begleitet – hierfür stehen die “pixel” im Titel.

WWW.SARAHSKRISENHERD.COM

SARAH SEEBER



Auf Sarahs Krisenherd vereinen sich seit mehr als zweieinhalb Jahren die beiden Leidenschaften der Blogautorin, nämlich das Backen und das Kochen. Sarah ist 27 Jahre alt, lebt im schönen Hamburg und bloggt getreu dem Motto „Mein Genuss ist eine Frage der Fantasie“ über Kulinarisches alles Art. Da es in ihrer Küche auch schon mal drunter und drüber geht, hat sie ihren Blog kurzerhand Sarahs Krisenherd getauft.

WWW.LA-PETITE-CUISINE.BLOGSPOT.DE

SUSANNE SCHANZ



La petite cuisine erzählt in Bildern und Texten von der Liebe zum Kochen, zum Essen, zum Fotografieren – und zum Leben überhaupt. Bloggerin Susanne Schanz arbeitet als Foodfotografin in Köln und kocht, fotografiert und schreibt für ihren Blog seit Anfang 2011. Für sie ist die Improvisation bei der Entwicklung von Rezepten, beim Einkaufen und beim Kochen eine „sinnliche, kreative Arbeit“, mit der sie sich einen lang gehegten Traum erfüllt hat.

WWW.ESSRAUM.COM

KATHARINA KÜLLMER



ess.raum ist Katharina Küllmers Spielwiese, auf der sie sich seit zwei Jahren als Rezeptentwicklerin, Foodstylistin, Foodfotografin und Privatköchin austobt. Der Blog soll Leser an ihren kulinarischen Abenteuern und aufregenden Aromen-Kombinationen teilhaben lassen. Katharina ist es eine Herzensangelegenheit, Liebe und Leidenschaft für gutes Essen zu vermitteln, zu begeistern und Mut zu machen, mit Gewürzen und Aromen zu spielen.



AUBERGINENRÖLLCHEN MIT DATTEL-CHILI-DIP UND SERRANO-SCHINKEN

ZUTATEN FÜR ZEHN RÖLLCHEN

- eine Aubergine
- 25 g entsteinte Datteln
- eine kleine Chili-Schote, ohne Kerne
- ein Teelöffel Honig
- 50 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- fünf Scheiben spanischer Serrano-Schinken
- dazu einen spanischen Rotwein (zum Beispiel aus Ribera del Duero)
- etwa drei Esslöffel Olivenöl + mehr zum Brot tunken (zum Beispiel aus Baena)

Die Aubergine längs in zehn dünne Scheiben schneiden, von beiden Seiten salzen und etwa 30 Minuten stehen lassen. Die Scheiben mit einem Küchentuch abtupfen, beide Seiten mit dem Olivenöl einpinseln, leicht pfeffern und etwa vier Minuten von jeder Seite grillen (Grill, Kontaktgrill oder Grillpfanne), bis ein schönes Grillmuster entsteht. Die fertig gegrillten Scheiben wieder mit einem Küchentuch vorsichtig abtupfen. Die Datteln mit der Chilischote im Mixer zu einer Paste verarbeiten, den Frischkäse und den Honig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginenscheiben mit dem Dip bestreichen, eine halbe Scheibe Serrano-Schinken drauf legen und zu handlichen Röllchen aufrollen. In netter Gesellschaft und mit einem Glas spanischem Rotwein genießen.



WWW.CULINARYPIXEL.DE

ENTRECÔTE MIT GEGRILLTER ZUCCHINI, ROTWEIN-REDUKTION UND GESCHMORTEN COCKTAILTOMATEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 3 EL Zucker
- 1 - 2 Glas Rotwein aus Ribera del Duero (DOP)
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 - 4 EL Bratensaft oder Jus
- 1 EL frisch geriebene Zitronenschale
- 1 Scheibe Entrecôte
- Cocktailtomaten
- 4 Scheiben Zucchini
- extra natives Olivenöl aus Baena (DOP)
- Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

Zucker karamellisieren lassen. Mit einem großen Glas Rotwein aufgießen, Rosmarin dazu geben und 2 – 3 Std. Einkochen lassen. Weiter Rotwein dazu geben, bis die Konsistenz sirupartig ist. Bratensaft oder Jus mit einreduzieren lassen. Ca. 1/2 Stunde vor dem Servieren eine Rispe Cocktail-Tomaten in den Topf legen und schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

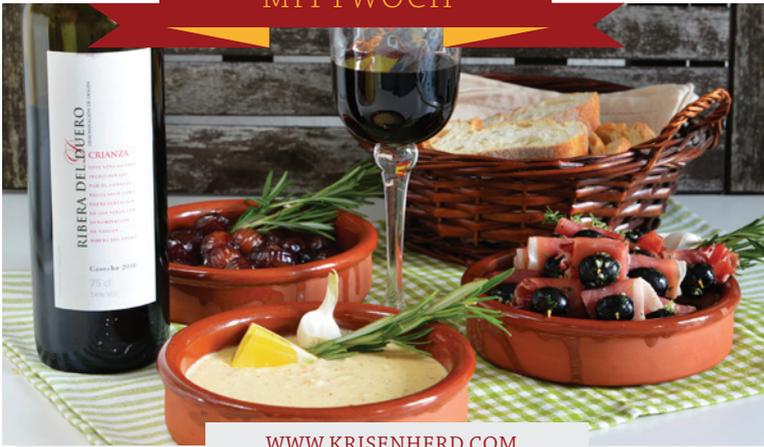
Zucchini-Scheiben in Olivenöl von beiden Seiten goldgelb anbraten, mit Meersalz würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Entrecôte von beiden Seiten kurz und scharf anbraten, kurz ruhen lassen und in Streifen schneiden. Mit der Zucchini, den Tomaten und der Rotwein-Reduktion anrichten und würzen.

FEIGEN-KÄSE-PÄCKCHEN

- 2 - 4 getrocknete Feigen
- ca. 50 g Käse (z. B. Manchego)
- 4 Scheiben Serrano-Schinken (ETG)

Feigen halbieren und zusammen mit gewürfelm Käse in Serrano-Schinken wickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren. Kurz von beiden Seiten in der Pfanne braten, bis der Schinken kross wird.

MITTWOCH



WWW.KRISENHERD.COM

ROTWEIN-SHALOTTEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g kleine Schalotten
- 400 ml Rotwein aus Ribera del Duero Crianza (DOP)
- frischer Pfeffer
- 200 g brauner Zucker
- Fleur de Sel
- Piment d'Espelette

Den Zucker bei mittlerer Temperatur vollständig karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und einige Minuten einkochen lassen. Schalotten dazugeben und auf niedrigster Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

SPIESSE MIT KNOBLAUCH-OLIVEN UND SERRANO-SCHINKEN

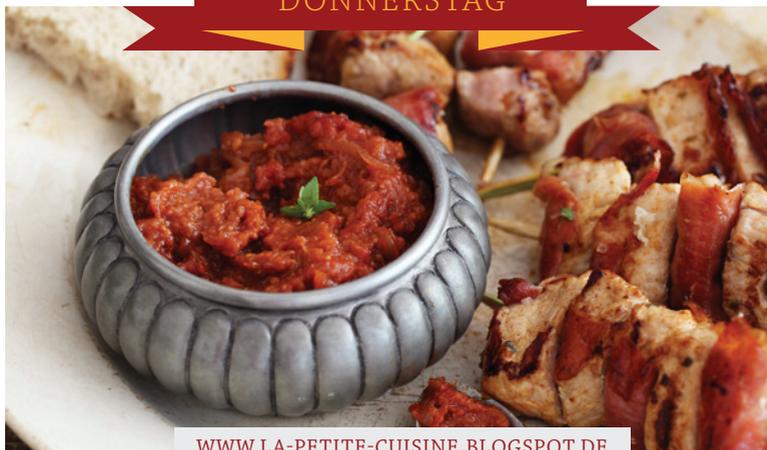
- 12 Scheiben Serrano-Schinken (ETG)
- 24 schwarze Knoblauch-Oliven
- 12 Zahnstocher

Den Zucker bei mittlerer Temperatur vollständig karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und einige Minuten einkochen lassen. Schalotten dazugeben und auf niedrigster Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

ZITRONEN-AIOLI (OHNE EI)

- 200 ml extra natives Olivenöl aus Baena (DOP)
- 100 ml frische Vollmilch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- Fleur de Sel
- Frischer Pfeffer
- Piment d'Espelette

Das Olivenöl mit der Milch vermengen. Die Knoblauchzehen pellen, grob hacken, salzen und zu einer Paste zerdrücken. Paste, Zitronensaft und -abrieb unter die Creme rühren und mit Gewürzen abschmecken. Zu den Tapas passen Baguette und ein Glas Rotwein aus Ribera del Duero (DOP).



WWW.LA-PETITE-CUISINE.BLOGSPOT.DE

SCHWEINEFLEISCHSPIESSE MIT SERRANO-SCHINKEN UND SCHARFER SAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 450 g Schweinefleisch (von der Lende)
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL Meersalz
- 1 EL extra natives Olivenöl aus Baena (DOP)
- 1 TL Honig
- 6 Holzspieße
- 1 TL edelsüßer Paprika
- 1 TL frischer Thymian
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Serrano-Schinken (ETG)

Schweinefleisch in Würfel schneiden. Knoblauch zerdrücken und mit den restlichen Zutaten zu einer Paste verrühren. Die Fleischwürfel darin über Nacht marinieren. Schinken in 2-3 cm breite Streifen schneiden und abwechselnd mit den Fleischwürfeln auf die Spieße stecken. Auf dem Grill oder in der Grillpfanne anbraten.

SALSA PICANTE

- 1 Scheibe geröstetes Weißbrot
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 TL edelsüßer Paprika
 - 4 EL extra natives Olivenöl aus Baena (DOP)
 - 3 getrocknete Chilis
 - 2 TL Sherry-Essig
- Alles zu einer Paste pürieren.
- 2 kleine Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
 - 3 getrocknete Feigen, gehackt
 - 2 EL Honig
 - 2 große Tomaten, gehackt
 - 2 EL Zitronensaft
 - 50 ml Rotwein)

Feigen halbieren und zusammen mit gewürfelm Käse in Serrano-Schinken wickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren. Kurz von beiden Seiten in der Pfanne braten, bis der Schinken kross wird.



WWW.ESSRAUM.COM

CORNETS MIT GERÖSTETEN KARTOFFELN, GARNELEN IM SCHINKENMANTEL UND SALSA VERDE

ZUTATEN FÜR CA. 10 TAPAS

CORNETS

- 1 großes Ei
- 1 Eiweiß
- 35 g Puderzucker
- 2 EL Buttermilch
- 55 g Mehl
- große Prise Salz
- 55 g geschmolzene Butter
- Rote-Bete-Pulver

Alle Zutaten verquirlen. Rote-Bete-Pulver bis zur gewünschten Farbintensität zufügen. Jeweils einen Löffel Teig in ein Eiswaffel-Eisen geben. Den dünnen Waffelteig zur Eistüte formen.

SALSA VERDE AUS PIMIENTOS DE PADRÓN

- eine Handvoll Pimientos de Padron (Brat-Chili)
- 1 Pflanzenöl
- 1 Bund frische gemischte Kräuter (z. B. Petersilie und Koriander)
- Salz, Pfeffer
- 1 frische grüne Chilischote, entkernt
- 1 EL Honig
- 6 EL extra natives Olivenöl aus Baena (DOP)
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 gehäuften EL geriebener Manchego (spanischer Hartkäse)

Die Pimientos de Padron in Pflanzenöl braten, bis sie leicht bräunlich werden. Den Stil entfernen und die Pimientos mit den restlichen Zutaten mit Hilfe eines Stabmixers zu einer feinen grünen Sauce mixen. Mit Salz, Pfeffer, Honig und Zitronenabrieb abschmecken.

GARNELEN

- 10 Riesengarnelen, geschält
- 5 Scheiben Serrano-Schinken (ETG)
- Pfeffer

Die Garnelen mit Pfeffer würzen und die Enden mit einer halben Scheibe Serrano-Schinken umwickeln. In der Pfanne ohne Öl kräftig anbraten, dann bei kleiner Hitze 1-2 Min. ziehen lassen.

Die Cornets mit den gebratenen Kartoffeln, den Garnelen und der Salsa verde garnieren. Dazu einen kräftigen Rotwein aus Ribera del Duero (DOP) servieren.



ORIGINAL FLAVORS

The Mediterranean Essence



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA
Y DE ESPAÑA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



Plaza de la Constitución
s/n. Apdo. nº 92
14850 - BAENA (Córdoba)
www.dobaena.com
Telef.: +34 957 691 121

CONFECARNE

C/ General Rodrigo nº 6
28003 - MADRID
www.fundacionserrano.org
Telef.: +34 91 554 70 45



C/ Hospital, 6
09300 - ROA (Burgos)
www.riberadelduero.es
Telef.: +34 947 541 221

www.originalflavors.org

www.dobaena.com www.fundacionserrano.org www.riberadelduero.es