

MARGIT KUNZKE

ANDALUSIEN

Küche & Kultur

G|U



Inhalt

- 6 Andalusien: Aus der Küche der Kalifen**
- 10 Granada & Jaén: Kultur und Genuss**
- 18 Olivenöl: Der Lebenssaft der Andalusier
- 24 Rezepte aus den Provinzen Granada und Jaén
- 30 Keine Schmorgericht ohne Sofrito
- 40 Bacalao: Stockfisch im Aufwind
- 52 Kräuter: Für alles wächst eines
- 62 Chorizo, Salchichon: Hier geht es um die Wurst

- 64 Córdoba & Sevilla: Feuertanz und maurische Pracht**
- 72 Tapas: Die kleinen Genüsse
- 74 Rezepte aus den Provinzen Córdoba und Sevilla
- 82 Flamenco: Der Feuertanz
- 90 Safran und Gewürze: Alle Wohlgerüche des Orients
- 104 Süßigkeiten – Dulces: Himmlische Köstlichkeiten

- 114 Huelva & Cádiz: Sherry, Schinken, Langostinos**
- 122 Jamón Ibérico: Schinken von glücklichen Schweinen
- 128 Rezepte aus den Provinzen Huelva und Cádiz



- 134 Langostinos: Graues Gold des Guadalquivir
- 140 Mojama: Tunfisch auf andere Art
- 146 Toros bravos: Ungetüme mit sanften Augen
- 154 Almendras: Mandelbäume aus Liebe
- 160 Sherry, Brandy & Cie.: Nicht nur für alte Ladies

166 Málaga und Almería: Glamour und Hirtentopf

- 174 Fischfang: Ein Beruf für Frühaufsteher
- 180 Rezepte aus den Provinzen Almería und Málaga
- 188 Frutas y verduras: Das Land der blühenden Obstgärten
- 210 Malagaweine: Die Weine des Zaren

Zum Nachschlagen

- 220 Glossar der Zutaten und Spezialitäten
- 225 Adressen von Restaurants und Sehenswürdigkeiten
- 230 Menüvorschläge
- 232 Register und Bezugsadressen
- 238 Literatur
- 240 Impressum

Huevos a la flamenca

Eier nach Flamenco-Art (im Bild hinten)

Zubereitungszeit: 45–50 Min.
Pro Person ca.: 560 kcal

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
100 g luftgetrockneter Schinken
(z. B. *Jamón Serrano*)
2 Tomaten
4 Stangen grüner Spargel
2 rote Paprikaschoten
1 mehliges Kartoffel
6 EL Olivenöl
100 g grüne Bohnen
100 g tiefgekühlte Erbsen
Salz
16 Scheiben Chorizo
2 EL Tomatenmark
100 ml trockener Sherry (ersatzweise Brühe)
frisch gemahlener Pfeffer
4 Eier

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und klein hacken. Spargel in 2 cm lange Stücke schneiden. Paprikaschoten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffel schälen, klein würfeln und in 2 EL Olivenöl etwa 5 Min. braten. Bohnen waschen, putzen und mit den Erbsen in kochendem Salzwasser in etwa 5 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen. Die Bohnen in 2 cm lange Stücke schneiden.

4 EL Öl erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen. Den Schinken dazugeben. Wenn die Zwiebel goldgelb ist, alles Gemüse, die Wurst und das Tomatenmark dazugeben. Alles mischen und mit Sherry beträufeln. Salzen und pfeffern und 5–7 Min. bei mittlerer Hitze braten.

Das Gemüse in einer feuerfesten Form verteilen. In vier Mulden je 1 Ei schlagen und salzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 10–12 Min. backen, bis die Eier gestockt sind. Mit Bauernbrot und einem kühlen Bier servieren.

Berenjenas moriscas

Auberginen nach Maurenart (im Bild vorne)

Zubereitungszeit: 35 Min.
Pro Person ca.: 130 kcal

Zutaten für 4 Personen:

2 große Auberginen (ca. 500 g)
6 EL Olivenöl
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie
1 Zitrone
1 Zweig Oregano
gemahlener Kreuzkümmel
Salz und frisch gemahlener roter Pfeffer

Den Backofen auf 240° vorheizen, den Backofengrill zuschalten. Auberginen waschen, putzen und in kleinfingerdicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech stellen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Im Backofen von beiden Seiten in etwa 20 Min. goldbraun grillen, dann herausnehmen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Zitrone auspressen. Alles mit dem restlichen Olivenöl mischen. Oregano waschen, die Blättchen abzupfen.

Die etwas abgekühlten Auberginen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Marinade dazugeben und vorsichtig, aber gut untermischen. Mit Oregano, 1 Prise Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.



Sopa de azafrán

Safransuppe (im Bild)

Zubereitungszeit: 30 Min.
Pro Portion ca.: 265 kcal

Zutaten für 4 Personen:

1 Schalotte
1 TL Butter
1 l Hühnerbrühe
1 Briefchen Safranpulver (0,125 g)
300 g Sahne
Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
ein paar Safranfäden zum Anrichten

Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die Butter erhitzen und die Schalotte darin 5 Min. anschwitzen. Mit Hühnerbrühe ablöschen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen. Safranpulver dazugeben und weitere 5 Min. kochen.

100 g Sahne sehr steif schlagen, den Rest zur Suppe geben und erhitzen. Die Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zum Servieren die Suppe in Teller füllen, in jeden Teller 1 Klecks Schlagsahne geben und diese mit ein paar Safranfäden bestreuen.

Variante:

Hier noch eine schlankere und deftigere Version der Safransuppe. Bereiten Sie die Suppe wie oben beschrieben zu, aber lassen Sie die Sahne weg. Stattdessen tosten Sie 3 Scheiben Weißbrot und bröckeln sie in die heiße Suppe. Mit dem Schneebesen verrühren und 5 Min. mitkochen lassen. 4 Scheiben Weißbrot in 1 EL Olivenöl goldbraun rösten und mit 1 geschälten Knoblauchzehe einreiben. Vor dem Servieren den Knoblauchtoast in einen Teller geben und die heiße Suppe darüber schöpfen.

Crema de calabaza

Kürbiscreme

Zubereitungszeit: 45 Min.
Pro Person ca.: 240 kcal

Zutaten für 4 Personen:

500 g gelbfleischiger Kürbis
250 g reife Tomaten
200 g rote und grüne Paprikaschoten
200 g Zwiebeln
4–5 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 Lorbeerblatt
4–6 Scheiben Weißbrot
1 EL Minzeblätter
1 EL Sherryessig
1 EL trockener Oloroso
(nach Belieben)

Den Kürbis schälen und würfeln. Tomaten und Paprikaschoten waschen. Paprika putzen und grob zerteilen. Tomaten halbieren, entkernen und grob zerschneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken.

2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Gemüse darin 2–3 Min. anschmoren. Mit 1 l Wasser auffüllen, salzen, pfeffern und das Lorbeerblatt dazugeben. Bei schwacher Hitze 30 Min. kochen, dann etwas abkühlen lassen.

Das Weißbrot in Würfel schneiden und im restlichen Olivenöl goldbraun rösten. Die Minzeblätter fein schneiden.

Das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe fein pürieren. Mit Sherryessig und Oloroso abschmecken und noch einmal kurz erhitzen. Mit gerösteten Brotwürfeln und Minze bestreut servieren.

Variante:

Statt Minze können Sie auch frisches Basilikum oder Estragon verwenden. Oder streuen Sie Croûtons über die Suppe.



Leuchtende Blüten, aus denen in mühsamer Handarbeit Safran gewonnen wird (s. auch Seite 90ff.).





Das Flamenco-Fieber hält an. Keine Nachwuchssorgen haben die Flamencoschulen in Andalusien. Vor allem junge Menschen aus aller Welt wollen diese faszinierende Tanzkunst lernen.

Mit *palmas*, rhythmischem Händeklatschen, werden Sänger und Tänzer beim Flamenco begleitet.

Flamenco

Der Feuertanz

Flamenco ist Cante Jondo, inniger Gesang. Alles andere, die Gitarre, der Tanz, kommt danach. Der Gesang mit seinem urtümlichen Ausdruck, seiner reichhaltigen Lyrik, seiner unerschöpflichen Tiefe öffnet dem Flamenco-Liebhaber den Weg zur kulturellen Vielfalt des Flamenco.

Alljährlich im Sommer findet in Granada das »Festival de Música y Danza« statt. Im Generallife, den Gärten der Alhambra, wird Flamenco getanzt. Die Nacht ist heiß und voller Wohlgerüche. Der Vollmond ist bereits aufgegangen. Kein Windhauch regt sich. Indirekte Beleuchtung verwandelt den Garten in Bühnenbilder: Dort taucht ein Bogengang auf, hier eine Granatapfelhecke oder pfeilgerade Zypressen. Der Garten duftet nach Jasmin. Die Bühne fügt sich so geschickt in die Umgebung ein, dass sie wie ein Teil des Gartens erscheint. Aus dem Stimmengewirr hört man das eigentümliche Geräusch heraus, das für den spanischen Sommer so charakteristisch ist: das feine scharfe Geknatter, wenn die Spanierinnen mit einer graziösen Bewegung des Handgelenks ihre Fächer auf- und zuklappen. Der Klang der Gitarren lässt die Gespräche verstummen. Ein Mädchen steht auf der Bühne, regungslos in seinem roten Kleid mit den weißen Tupfen. Das Publikum beginnt zu klatschen und mit den Füßen zu stampfen. Plötzlich fahren die Arme des Mädchens empor, die Musik wird

rascher und passt sich den Bewegungen der *baïlaora* an. Man hört kaum einen anderen Laut als das Klappern ihrer Absätze und die Gitarren. Mit einem Schwung ihres Rockes, dem grazilen Tanz ihrer Arme und Hände versinkt die Welt in ein Nichts. Der Feuertanz hält das Publikum in Atem. Von Liebe, Leid, Schmerz und Entbehrungen singt der *cantaor*. Man muss die Sprache nicht verstehen, um zu wissen, worum es geht. So ausdrucksvoll kann der gesungene Flamenco sein. »Man muss nicht singen können, aber ohne *duende* geht gar nichts«, erklärte mir Flamenco-Gitarrist José einmal. Es ist schwer zu erklären, was *duende* ist. In der Tradition des Flamenco fühlen sich die großen Flamenco-Künstler von einer übernatürlichen Inspiration beseelt, die sie *duende* nennen. Das heißt, dass der Künstler sich mit Leib und Seele in seinen Gesang und seine Musik einbringt.



Tradition und Avantgarde

Flamenco ist die Bezeichnung für eine Gruppe von Liedern und Tänzen aus Andalusien. Er besteht traditionell aus *cante* (Gesang), *toque* (Gitarrenspiel) und *baile* (Tanz). Eine Besonderheit ist der *compás* (Rhythmus). Die meisten Lieder werden nicht im 3/4- oder 4/4-Takt gespielt, sondern im 12er Schema mit unterschiedlichen Betonungen.

Die Herkunft des Begriffs und die Entstehung des Flamencos sind stark umstritten. Es werden Einflüsse aus den verschiedensten Bevölkerungsgruppen der Vandalen, Phönizier, Juden, Araber angenommen. Mit Sicherheit gibt es Zusammenhänge zwischen dem Flamenco und der jüdisch-religiösen Musik sowie der *ghernati*, der Musik der andalusischen Araber. Seit dem 19. Jahrhundert haben die *gitanos*, die andalusischen Zigeuner, den Flamenco stark geprägt.

In jüngster Zeit gibt es einen Disput zwischen Puristen und avantgardistischen Flamencokünstlern. Die einen meinen, es solle alles bleiben wie gehabt. Die anderen sind der Meinung,

auch Flamenco sei lebendig, und bringen neue Ideen, neue Instrumente, neue Arrangements ein. Da entstehen dann so interessante Arrangements wie die des jungen Flamencosänger Diego El Cigala mit dem kubanischen Piano-Altmeister Bebo Valdés. Auch Estrella Morente, die Tochter des großen *cantaor* Enrique Morente, verzaubert mit ihren poetischen Liedern. Vater Enrique produzierte erst kürzlich im Zusammenhang mit dem Dokumentarfilm »Traum von der Alhambra« (*Sueña la Alhambra*) eine CD mit Flamencomusik, die von der Tradition bis zur Avantgarde reicht. Der Flamenco ist nicht neu und nicht alt, sondern immer schlicht und ewig, erklärt Morente. Es ist den Versuch wert, sich an einem heißen Sommertag in den *patio* eines *cortijo* irgendwo in der Provinz Cádiz oder Córdoba zu setzen, einen kühlen Sherry und ein paar Scheibchen Jamón de Jabugo vor sich, und der Gitarrenmusik von Paco de Lucía, einem der bekanntesten Flamenco-Gitarristen, zu lauschen. Da wird einem unvermittelt klar, dass diese Musik in genau diese Landschaft passt.



Jibia en salsa

Tintenfisch in Weinsauce

Zubereitungszeit: 1 Std.
Pro Portion ca.: 300 kcal

Zutaten für 4 Personen:

2 reife Tomaten
2 Knoblauchzehen
200 g Zwiebeln
4 EL Olivenöl
1 kg küchenfertiger Tintenfisch
Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
1/8 l Sherry oder trockener Weißwein

Die Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, entkernen und grob hacken. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken.

Für das *Sofrito* das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Tomaten und Knoblauchzehen darin 5 Min. anschmoren.

Den Tintenfisch waschen und in 2 1/2 cm große Stücke schneiden. Die Arme getrennt aufheben. Tintenfischstücke zum *Sofrito* geben und 5 Min. bei mittlerer Hitze schmoren.

Die restlichen Tomaten und den übrigen Knoblauch mit Zwiebeln und Tintenfischarmen im Mixer pürieren. Zum Tintenfisch geben, salzen und pfeffern. Wein angießen und alles zugedeckt 10 Min. schmoren. Dazu schmecken knuspriges Baguette und ein leichter Weißwein oder ein Rosado.

TIPP

Kaufen Sie geputzten Tintenfisch. Wenn Sie nur tiefgefrorenen bekommen, muss der vor der Zubereitung auftauen. Tintenfisch darf nicht lange garen, sonst wird er zäh.

Dorada al Jerez

Dorada in Sherry (im Bild)

Zubereitungszeit: 35 Min.
Pro Portion ca.: 430 kcal

Zutaten für 4 Personen:

4 küchenfertige Doraden (à 400 g)
Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
2–3 Zitronen, davon 1 Bio
6 EL Olivenöl
4 EL trockener Sherry Oloroso

Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Doraden innen und außen gründlich waschen und abtrocknen. Im Bauch und hinter den Kiemen salzen und pfeffern.

Die Doraden in eine feuerfeste Form legen. Die oben liegende Seite mehrmals schräg einschneiden. Die Bio-Zitronen heiß waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben in die Einschnitte der Doraden stecken. Die restlichen Zitronen auspressen. Den Fisch mit Zitronensaft, Olivenöl und Sherry beträufeln.

Den Fisch in den Backofen (Mitte, Umluft 180°) schieben und 20–25 Min. backen. Ab und zu mit dem Sud begießen.

Variante: Dorada con vinagre dulce

4 Doraden vorbereiten, salzen und pfeffern. 4 Zweige Zitronenthymian in den Fischbauch stecken. 200 ml Fischfond mit 4 EL Pedro-Ximénez- oder Balsamico-Essig und 4 EL Olivenöl mischen. 2 gehackte Schalotten auf den Boden einer feuerfesten Form legen. Die Doraden darauf legen. 200 g Venusmuscheln drumrum legen. Mit der Hälfte der Essig-Öl-Mischung begießen. Fisch im vorgeheizten Backofen bei 200° (Umluft 180°) 20–25 Min. backen. Nach und nach die restliche Essig-Öl-Mischung zugeben. Die Fischfilets und Muscheln auslösen, mit dem Sud servieren.

TIPP

Zu dieser Dorade schmeckt eine Vinaigrette aus fein gehackter Schalotte, Sherryessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut.



ANDALUSIEN

Küche & Kultur

Rote Alhambra und wilde Stiere, silbrige Olivenbäume und feuriger Flamenco – das ist Andalusien. Dazu gehören auch leuchtende Granatäpfel, aromatischer Jamón Ibérico, feiner Mojama, die vielen kleinen Tapasbars und der Sherry. Die Autorin stellt Ihnen Andalusien und seine acht Provinzen vor, berichtet spannend über die Spezialitäten des Landes und erzählt von der maurischen Geschichte und ihren heute noch spürbaren Einflüssen auf die Küche.

Die über 120 authentischen Rezepte zeigen die Vielfalt Andalusiens: verführerische Tapas, feine Fischgerichte der Küstengebiete, wärmende Schmorgerichte mit Fleisch und Gemüse aus dem gebirgigen Hinterland. Fleisch und Fisch werden kreativ mit Kräutern und Früchten kombiniert, mit Safran und Kreuzkümmel, Koriander und Zimt gewürzt. Eine Genießerküche, die Lust macht aufs Nachkochen und Urlaubsstimmung weckt.

www.gu-online.de

GU

ISBN 978-3-8338-0061-0



9 783833 800610