

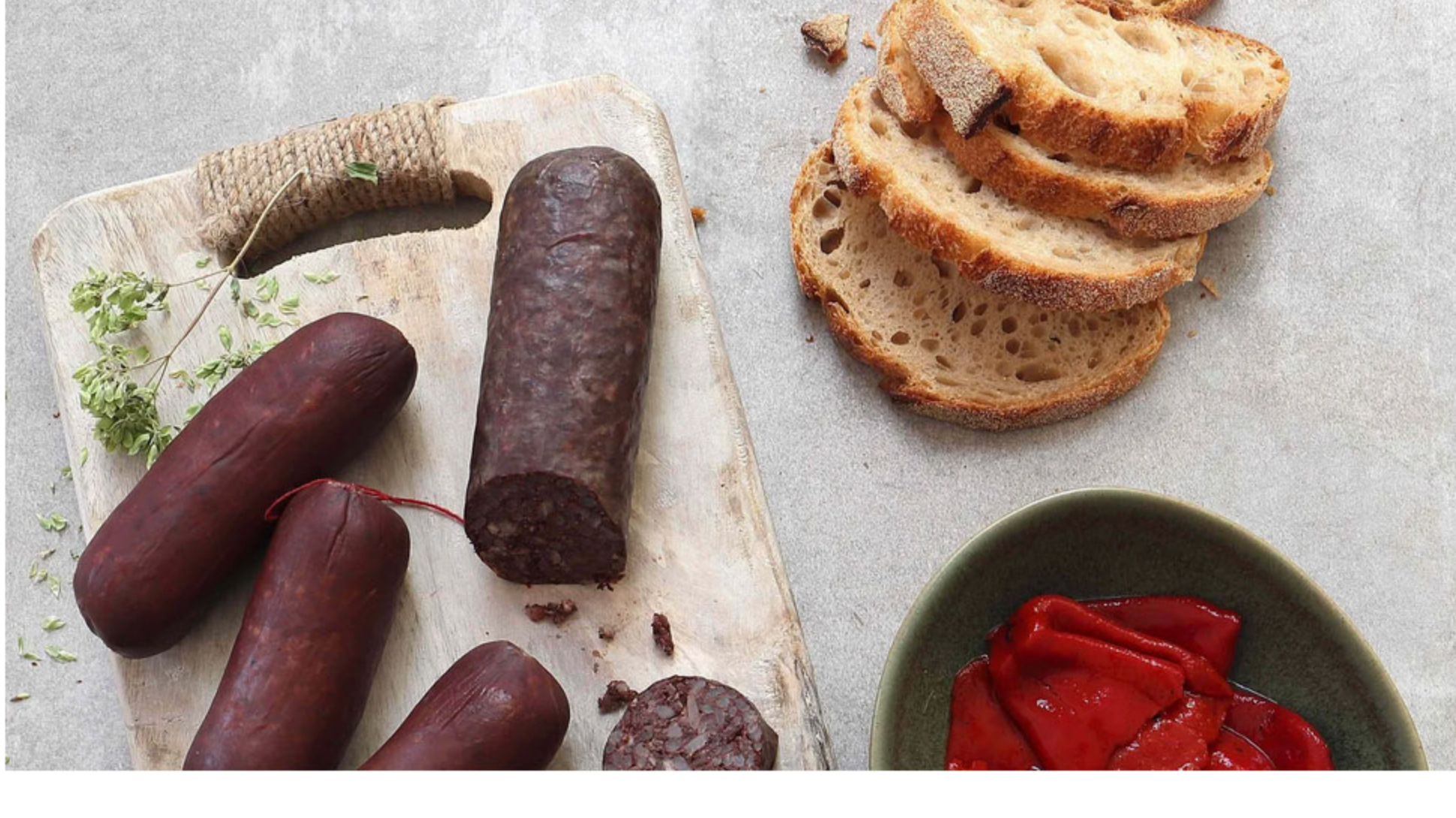
IN ZUSAMMENARBEIT MIT



ANZEIGE

Toast nach spanischer Art: die perfekte Lösung für ein spontanes Dinner

Alleine, mit Freunden oder diesem einen ganz besonderen Menschen: Ideen für eine Gourmet-Mahlzeit sollten Ihnen nie ausgehen

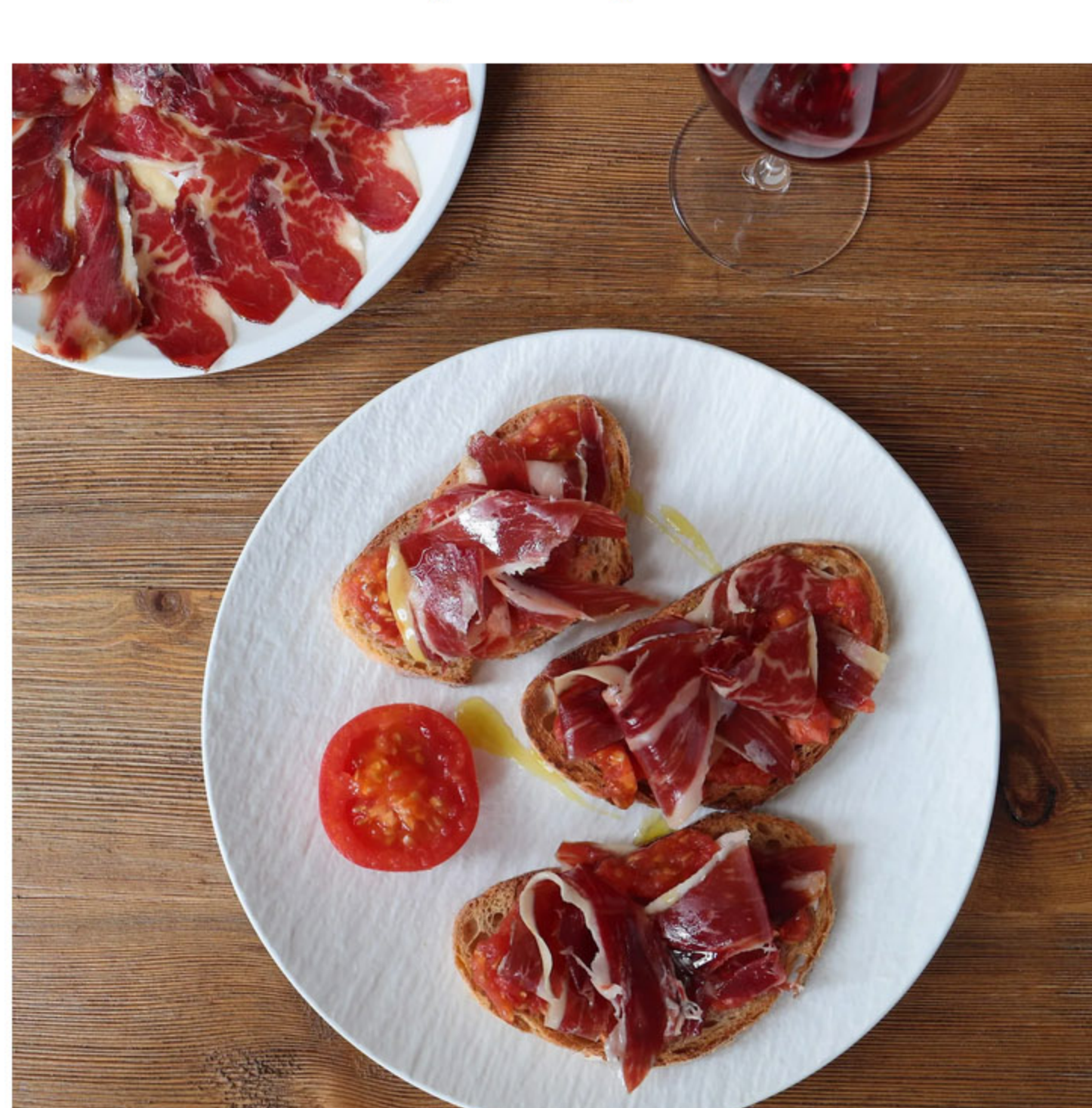


Spanier haben ein Händchen für Lösungen: Geben Sie uns eine Handvoll Zutaten und wir bewirken Wunder. Denn bei Spontaneität, bei Freunden, die unangemeldet hereinschneien, und bei ungezwungener Bewirtung blühen wir erst richtig auf. Wir lieben es, uns bei einer guten Flasche Wein die Zeit zu vertreiben und die wahren Freuden des Lebens zu genießen. Doch seien wir ehrlich: Der Kühlschrankinhalt macht uns das nicht immer leicht.

Deshalb haben wir vor langer Zeit den „Tosta“ erfunden: eine Scheibe Toast nach spanischer Art, die mit beliebigen Zutaten belegt werden kann, die gerade zur Hand sind – wenn auch mit einem gewissen Gespür. Schließlich passen nicht alle Geschmacksrichtungen zusammen. An dieser Stelle kommt unser kreatives Improvisationstalent zum Einsatz.

Ob Handwerker am Herd oder eine Katastrophe in der Küche: Es gibt für alles eine Lösung. Unsere ist eine Auswahl an Toasts nach spanischer Art, die jeden Gastgeber gut aussehen lassen.

Ganz einfach: Toast mit Tomaten, Olivenöl und Jamón



Drei magische Zutaten ergeben einen zeitloser Klassiker der spanischen Küche, der zu jeder Tageszeit köstlich schmeckt.

Ein zeitloser Klassiker zum Frühstück, als Snack oder zum Dinner – diese drei magischen und **typisch spanischen Zutaten** enttäuschen nie, vor allem in Kombination miteinander! Das Beste daran: Der Herd kann kalt bleiben. Alles, was Sie tun müssen, ist das Brot simpel, aber gekonnt mit den drei Zutaten zu belegen.

Zunächst toasten Sie mehrere Brotscheiben – das bringt den Rest der Mahlzeit später besser zur Geltung. Während das Brot röstet, würfeln Sie einige Tomaten – umso besser, wenn sie aus La Cañada stammen, die mit dem Siegel g.g.A. (geschützte geografische Angabe) den intensivsten und edelsten Geschmack gewährleistet. Zu den Sorten gehören Redondo Liso (glatt und rund), Tomate Cereza (Kirschtomate), Asurcado (gerippt) und Oblongo-Alargado (länglich lang): Alle vier sind echte Köstlichkeiten, sodass Sie bei der Auswahl gar nichts falsch machen können. Fügen Sie der Tomate einen Spritzer Olivenöl Extra Vergine (EVOO) und eine Prise Salz hinzu und verteilen Sie die Mischung auf dem Brot.

Der letzte Schritt – und auf diesen Moment haben Sie sich sicher gefreut: Belegen Sie den Toast mit ein paar dünnen Scheiben Jamón, dem iberischem Schinken, der auf der ganzen Welt verehrt wird. Eine besonders milde **Delikatesse**, die zwischen süß und bitter liegt und einen nachhaltigen Geschmack hat... Lläuft Ihnen schon das Wasser im Mund zusammen? Willkommen im Club!

Köstlich lecker: Toast mit Honig und Käse



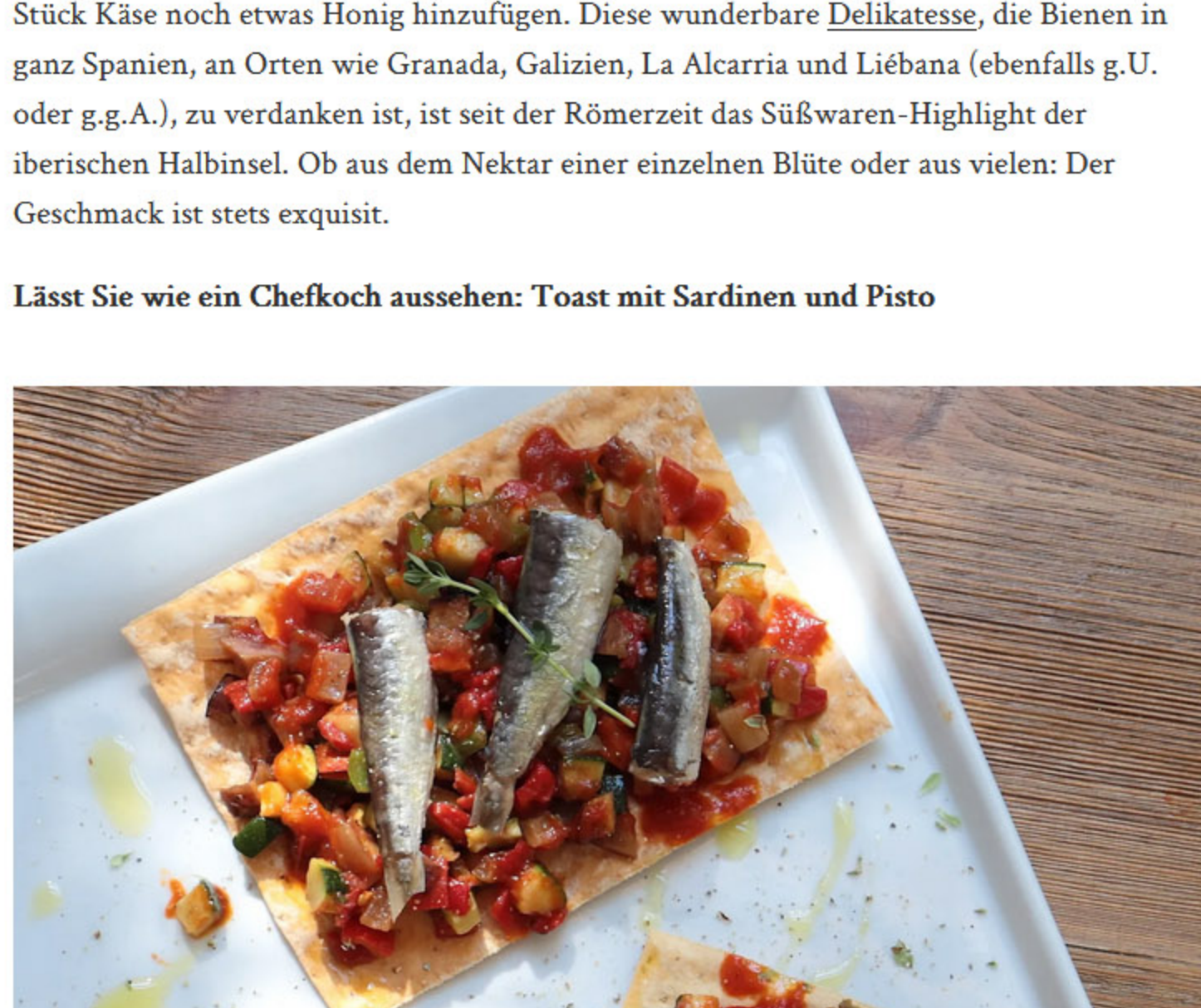
Käse und Honig auf geröstetem Brot – zu dieser Delikatesse kann niemand Nein sagen.

So einfach, so exquisit. Natürlich ist die Wahl einer guten Käsesorte entscheidend: Probieren Sie den Mahón-Menorca-Käse, dessen Siegel g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) die Herstellung auf der von der UNESCO zum Biosphärenreservat erklärten Baleareninsel sicherstellt – mit Kuhmilch nach einem altüberlieferten Verfahren. Spanische Kochkunst geht weit zurück!

Die reichhaltige Geschichte der spanischen Küche ist das Erste, das jeden Feinschmecker verzaubert. Die Herstellungsweise dieses Käses, der schon seit dem 18. Jahrhundert beliebt ist, wird von Generation zu Generation weitergegeben. Seine abgerundeten Kanten sind ein Ergebnis seiner Verarbeitung: Der Quark wird zur Entfernung der Molke in einem Baumwolltuch namens „Fogasser“ von Hand gepresst. Zur Reifung wird der Käse schließlich in Kellern gelagert, die dem Mahón-Menorca-Käse zu seinem unverwechselbaren Geschmack verhelfen. Könnten Sie zu einem Happen dieses Käses Nein sagen?

Seinen kulinarischen Höhepunkt erreicht dieser Toast, wenn Sie dem zart platzierten Stück Käse noch etwas Honig hinzufügen. Diese wunderbare **Delikatesse**, die Bienen in ganz Spanien, an Orten wie Granada, Galizien, La Alcarria und Liébana (ebenfalls g.U. oder g.g.A.), zu verdanken ist, ist seit der Römerzeit das Süßwaren-Highlight der iberischen Halbinsel. Ob aus dem Nektar einer einzelnen Blüte oder aus vielen: Der Geschmack ist stets exquisit.

Lässt Sie wie ein Chefkoch aussehen: Toast mit Sardinen und Pisto



Verleihen Sie Ihrem nächsten Rezept einen kleinen Spritzer Meer – mit Sardinen auf einem Gemüsebett.

Beim spanischen Essen spielen auch Meeresfrüchte eine große Rolle, und Zutaten aus dem Meer – ob aus den kalten Gewässern des Golfs von Biskaya, den Weiten des Atlantik oder aus dem gemäßigten Mittelmeer – gehören zu den Grundlagen der südlichen Küche. Verleihen Sie Ihrem nächsten Rezept also einen kleinen Spritzer Meer. Wie? Mit ein paar Sardinen, die eigentlich immer ein Hit sind.

Weil die Meere, die die spanische Küste umspülen, so reich an wertvollem Fischbestand sind, gibt es im Land seit jeher die Tradition des Einsalzens: Diese Technik ermöglicht es, Fische länger und einfacher zu konservieren, so dass sie an abgelegene Orte geliefert werden können, ohne zu verderben. Von der immensen Vielfalt an Produkten, die in Spanien in Dosen gekauft werden können, machen Sardinen ganze 10 Prozent aus – nicht überraschend!

Damit der Toast eine besondere Note bekommt, werden die Sardinen auf einem Bett aus Gemüsepisto garniert. Wie das geht? Ganz einfach: Unterschiedliches Gemüse wie Zucchini, Karotte, Aubergine, Butternut-Kürbis, Spargel oder Tomate würfeln und zusammen in einer Pfanne mit EVOO und einer Prise Salz anbraten. Die Magie entfaltet sich schon beim ersten Bissen – ein unvergleichliches Erlebnis!

Gaumenfreuden: Toast mit Blutwurst, Pinienkernen und eingelegten Paprika



Eingelegte Paprika, Blutwurst und Pinikerne machen diesen Toast zum spanischen Hochgenuss.

Sie wurden gewarnt: Wer diesen Toast probiert, wird uns nicht genug danken können. Denn dieses Rezept verwendet klassische Aromen, die gemeinsam eine echte Delikatesse darstellen. Ein Punkt auf einer endlosen Liste von Schweinefleischprodukten, die in Spanien verehrt werden (gemäß dem Motto „Everything but the Squeak!“), ist Blutwurst. Aus Schweinefleisch, Blut, Schmalz, Salz und Gewürzen hergestellt, hat diese Wurst in einigen Regionen sogar eine eigene g.g.A. (geschützte geografische Angabe). In Burgos werden dem Rezept beispielsweise Reis und Zwiebeln hinzugefügt. Einfach himmlisch!

Dieses spezielle Rezept erfordert jedoch zwei weitere Zutaten. Eine davon ist confierte rote Paprika, die dem Gericht eine zartere Note verleiht und gleichzeitig einen köstlichen Kontrast bildet. Piquillo-Paprikaschoten aus Lodosa g.g.A. in Navarra verfügen über eine verlockend fleischige Textur, während geröstete Paprikaschoten aus Burgos g.g.A. einen etwas bittereren und würzigeren Geschmack haben. Ein paar Pinikerne verleihen dem Gericht eine authentischere Inszenierung: Wir verwenden die in Valladolid angebauten, wo es eine jahrhundertealte Tradition gibt, die Kerne in der Sonne zu trocknen. Einer solchen Delikatesse zu widerstehen ist einfach unmöglich.

Jetzt heißt es nur noch: Genießen!