

Gefüllte Paprika, Patatas bravas mit Tomatensalsa

Für zwei Personen

Für die Pimientos de Padrón:

250 g Pimientos Pflanzenöl 15 g grobes Meersalz

Für die gefüllte Paprika:

2 rote Spitzpaprika 100 g Anchovis in Öl 150 g Ziegenkäse-Rolle
20 ml Olivenöl Olivenöl Salz, Pfeffer

Patatas bravas mit Tomatensalsa:

4 große festk. Kartoffeln 400 g stückige Tomaten, (Dose) 2 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel 2 EL Tomatenmark 1 EL Ketchup
1 Bund glatte Petersilie 1 EL Chilipulver 2 EL brauner Zucker
Pflanzenöl Salz Pfeffer

Für die Calamari:

1 große Sepia-Tube 5 Knoblauchzehen 1 Zitrone
1 rote Chilischote 5 Zweige glatte Petersilie 200 ml Weißwein
5 EL Olivenöl 1 TL weißer Pfeffer

Für das Tomaten-Knoblauchbrot:

1 Ciabatta 1 große Tomate 1 Knoblauchzehe
1 EL Oregano

Für die Pimientos de Padrón: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pimientos in einer Fritteuse kurz frittieren. In eine Schüssel geben und mit Meersalz bestreuen.

Für die gefüllte Paprika: Paprika waschen, halbieren und von Kernen und Scheidewänden befreien. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Ziegenkäse kleinschneiden und Paprikahälften damit befüllen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben. Anschließend Anchovis darauf verteilen.

Patatas bravas mit Tomatensalsa: Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. In einer Fritteuse frittieren. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Ein paar Blätter für Garnitur beiseitelegen und restliche Petersilie feinhacken. Stückige Tomaten, Tomatenmark, Petersilie, Ketchup, Chilipulver, Zucker, Zwiebel und Knoblauch in einem Topf kurz aufkochen lassen und anschließend abkühlen lassen. Mit Petersilienblätter garnieren.

Für die Calamari: Sepia-Tube putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Alles in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und anschließend mit Weißwein ablöschen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zu den Calamari geben. Zitrone halbieren, Saft auspressen und über Calamari geben.

Für das Tomaten-Knoblauchbrot: Olivenöl, zum Rösten Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. Knoblauch abziehen und halbieren. Ciabatta mit Knoblauchzehe einreiben. Tomate waschen und halbieren. Tomate über dem Ciabatta auspressen und mit dem Saft einreiben. Mit Oregano würzen.

Ana Maria Panebianco am 28. Juni 2022