02 07

Leben. Genuss. Qualität.

# ALDI inspiriert

## España olé: spanisch kochen mit Leidenschaft

**Andalusische Fischsuppe:**
Leichter Sommergenuss
S. 08

**Iberischer Eintopf mit Huhn:**
Geflügel beflügelt die Fantasie
S. 20

**Flan de Naranja:**
Sündhaft süße Gaumenfreude
S. 30

# Inhalt


04 Tapas-Fest für Freunde

16 Marinierte Paprika

24 Köstlicher Serrano

32 Süße Tortilla-Ecken

**So schlemmen Sie stilvoll**

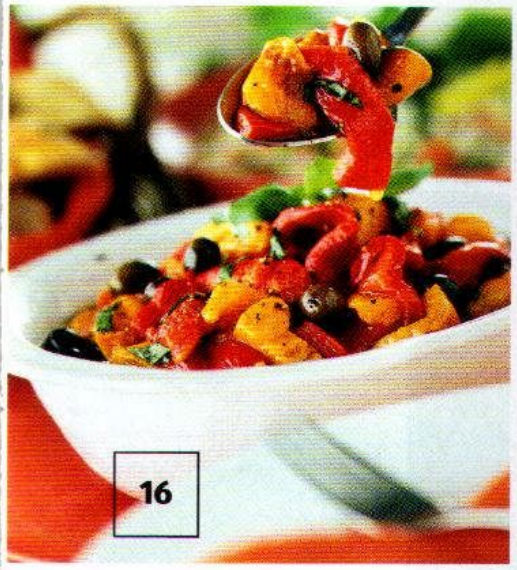
Wer auf Etikette und gutes Benehmen achtet, ist nicht altmodisch, sondern zeigt, dass er Stil hat. Unser Mini-Knigge hilft Ihnen, knifflige kulinarische Situationen zu meistern.

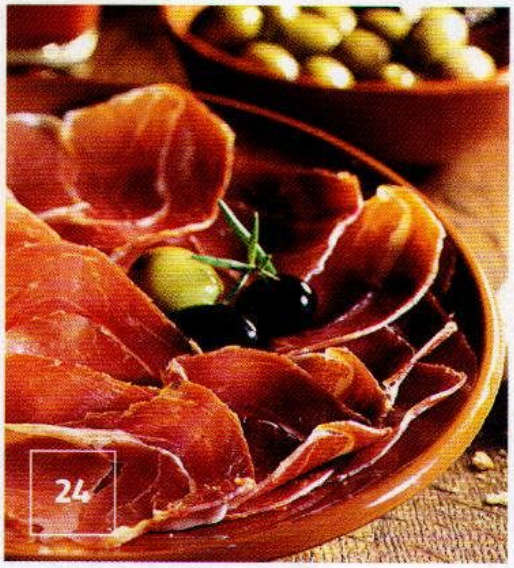
Titelbild: P. Thompson/Helga Lade

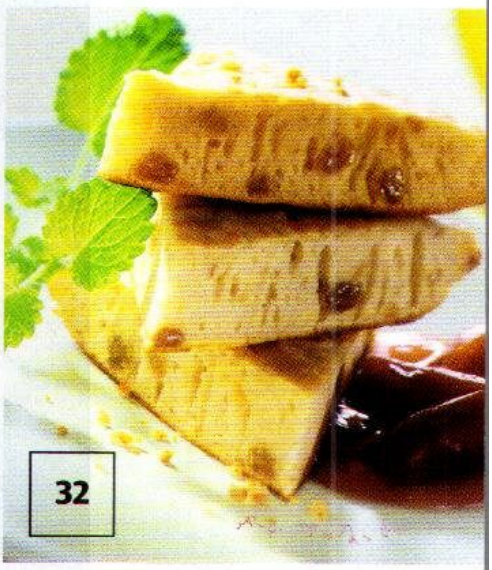
## Liebe Kundin, lieber Kunde,

saftige Oliven, fein aromatischer Serrano-Schinken, ein Gläschen Rioja – Spaniens Gaumenfreuden sind unbeschreiblich vielfältig. Wir stellen Ihnen typische Rezepte für eine gelungene Fiesta mit Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts vor. Mit den Aktionsartikeln (mit *gekennzeichnet), die Sie ab 21. Mai 2007 in unseren Filialen finden, können Sie sich spanische Lebenslust ganz einfach nach Hause holen. Im Unterschied zum ständig vorhandenen Sortiment stehen diese Produkte allerdings nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung. Wir bitten Sie daher um Verständnis, falls bestimmte Waren trotz sorgfältigster Planung wegen unerwartet hoher Nachfrage schnell ausverkauft sein sollten. Weitere Informationen zu den Aktionsartikeln finden Sie unter www.aldi-sued.de oder wap.aldi.de.

Ihre ALDI SÜD Unternehmensgruppe





**04 SPANISCHE KÜCHE – OLÉ!**
Wir haben für Sie auf Spaniens Teller geschaut und präsentieren Ihnen die leckersten Spezialitäten. Darunter: Tapas.

**06 BASIC COOKING – KLEINE KOCHSCHULE**
Gewusst wie: Mit einigen kleinen Tipps und Tricks ist Kochen ganz einfach.

**08 VORSPEISEN – FEINE GAUMENKITZLER**
**08** Andalusische Fischsuppe
**10** Serrano-Pflaumen mit Dip
**12** Gefüllte Tomaten mit Zucchiniküchlein

**14 HAUPTSPEISEN – LUST AUF GENUSS**
**14** Paella – Löffel für Löffel Lebensfreude
**16** Marinierte Paprikaschoten
**18** Fisch mallorquinische Art
**20** Iberischer Eintopf mit Huhn
**22** Lamm-Medaillons auf Ciabatta

**24 QUALITÄT IST UNSER THEMA**
Serrano-Schinken ist eine berühmte Spezialität der spanischen Küche – fein, aromatisch, nussig und bei ALDI SÜD garantiert erstklassig.

**26 DESSERTS – SÜSSES FINALE**
**26** Blühende Mandelbäume und ihre Früchte
**28** Leichte Mandelcreme mit Zimt
**30** Flan de Naranja
**32** Tortilla mit Pflaumenkompott

**34 GETRÄNKE – SOMMERLICHE COCKTAILS**
Für Ihre Fiesta zu Hause: Unsere vier köstlichen Mixgetränke begeistern durch fruchtig prickelnde Frische und fröhlich buntes Aussehen.



**IMPRESSUM** Herausgeber: Aldi Einkauf GmbH & Co. oHG, www.aldi-sued.de, wap.aldi.de.
Verlag: BurdaYukom Publishing GmbH, Konrad-Zuse-Platz 11, 81829 München. E-Mail: kochen@leserservices.de


Die drei Symbole – Torero, Stier und Flamenco-Tänzerin – führen Sie durch die unterschiedlichen Gänge Ihres Menüs. **VORSPEISEN** **HAUPTSPEISEN** **DESSERTS**

# Kochkunst mit Leidenschaft – España olé!

Wenn Liebe tatsächlich durch den Magen geht, werden Sie jetzt Ihr Herz an das temperamentvolle Land verlieren.

Allein der Gedanke an Spanien verführt dazu, die Augen zu schließen und vom Süden zu träumen, von wunderschönen Stränden, viel Sonne und der südländischen Leichtigkeit des Seins.
Die Spanier sind berühmt für ihre Delikatessen, die sie am liebsten mit Freunden und Familie an langen Tafeln unter freiem Himmel genießen. Auch wir möchten Sie einladen, mit uns ein großes spanisches Fest zu feiern. Wir stellen Ihnen ausgewählte Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts vor, die Ihre heimische Küche mit unseren Produkten in eine wahre „Cocina española" verwandeln. Lassen Sie sich von der iberischen Lebensfreude anstecken und in die Geheimnisse ihrer exzellenten Küche einweihen.

## KLEIN UND SOOO FEIN

Aus dem Süden, aus Andalusien, stammt nicht nur der Flamenco mit virtuosem Gitarrenspiel und atemberaubendem Tanz, sondern auch die

Tapas-Kultur. Ganz Spanien liebt diese Appetithäppchen wie marinierte Sardellen, Oliven, Fleischbällchen, Krapfen, Serrano-Schinken oder frittierte Tintenfische.

Um die Entstehung der Tapas ranken sich mehrere Legenden. Die Andalusier führen sie auf den Brauch zurück, alkoholische Getränke zum Schutz vor Insekten abzudecken. Damit der leichte Deckel nicht wegwehte, beschwerten sie ihn mit Oliven oder Brot. Aus diesem nützlichen Leckerbissen wurde mit der Zeit eine einfallsreiche Snack-Kultur. Bei ALDI SÜD finden Sie das ganze Jahr über erlesene Zutaten für Ihre ganz persönliche Tapas-Party.

**MINI-KNIGGE: ARTISCHOCKENGENUSS MIT STIL**

Zupfen Sie mit den Fingern Blatt für Blatt des Blütenkopfes ab. Das untere Ende können Sie in Sauce dippen und ablutschen. Der harte Rest ist ungenießbar, das Heu vom Artischockenboden eine Delikatesse. Entfernen Sie es mit dem Vorspeisenbesteck (Messer und Gabel tun es auch).

**Schön gegessen:** Feinherbe Artischocken Herzen* sind schmackhafte Schlankmacher.

# Kochen ist (k)eine Zauberkunst

Sie denken, Kochen sei kompliziert? Mit diesen kleinen Tipps und Tricks gehen Ihnen auch scheinbar komplizierte Rezepte leicht von der Hand.

### EDLE ERDÄPFEL

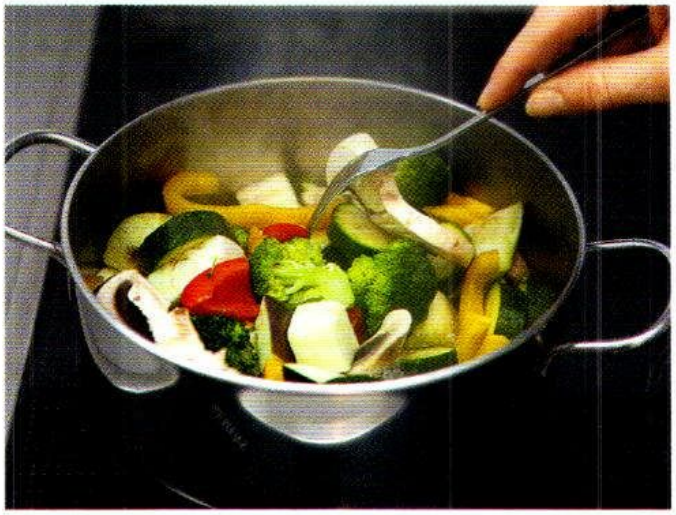
Wer einmal auf den Kanaren war, schwärmt von „Papas arrugadas". Die salzverkrusteten Runzelkartoffeln werden als Beilage zu Fisch oder Fleisch serviert und schmecken am besten, wenn man sie mitsamt der Pelle in scharfe Sauce (Mojo, siehe S. 10) taucht. So gelingen sie auch Ihnen: kleine, festkochende Kartoffeln gut waschen, ungeschält mit einer Handvoll Salz, idealerweise grobkörnigem Meersalz, in einen Topf geben und so viel Wasser einfüllen, dass sie gerade bedeckt sind. Sobald sie gar sind, gießen Sie das Wasser ab und stellen den Topf noch einmal auf den Herd, bis sich auf den Kartoffeln eine feine Salzschicht gebildet hat. Möglichst noch dampfend servieren!

### APPETITLICHE VERPACKUNG

Tomaten eignen sich hervorragend als dekorative, essbare Hülle für delikate Speisen (siehe S. 12). Nur – wie höhlt man sie aus? Schneiden Sie zuerst am Stielansatz einen Deckel ab. Danach lösen Sie mit einem scharfkantigen Löffel (beispielsweise Grapefruitlöffel) vorsichtig das weiche Fruchtfleisch heraus, bis nur noch eine etwa 1 cm dicke Wand stehen bleibt. Jetzt können Sie die hohle Tomate nach Belieben mit Reis, gewürfeltem Gemüse oder Käse füllen und weiter backen oder dünsten.

### GERÖSTETES GOLD

Knusprig geröstete Kerne veredeln jeden Salat sowie viele Gerichte und sorgen für ein aromatisches Finish. Erhitzen Sie die Kerne ohne Zugabe von Fett in einer beschichteten Pfanne, und rühren Sie dabei ab und zu vorsichtig um. Sobald sie eine goldbraune Farbe haben, lassen Sie sie auf einem Teller abkühlen.



## JUNG UND KNACKIG

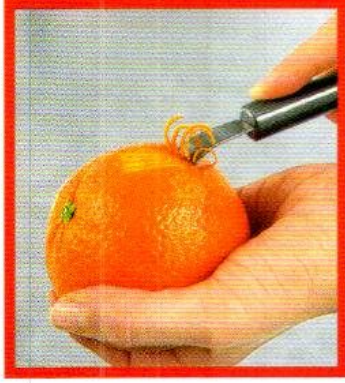
Frische Auberginen, Zucchini und Paprika sind aus der spanischen Küche nicht wegzudenken. Das ist gut, denn sie strotzen vor Aroma und Vitaminen. Zumindest, wenn man sie nicht länger als nötig auf dem Herd lässt: Gewürfelt und in Öl gedünstet, benötigen diese Gemüsesorten nur etwa 4 bis 5 Minuten. Je kleiner die Gemüsestücke sind, desto schneller sind sie gar. Sind Sie unsicher, kosten Sie einfach eine Gabel voll. Ein bisschen Biss darf sein!

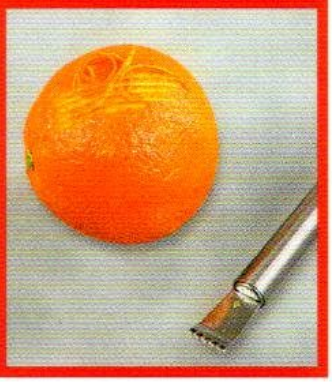
## ALLES GERITZT

Eine kreative, essbare Dekoration für viele Speisen, vor allem Desserts (siehe S. 30), ist die ziselierte Schale von Zitrusfrüchten. Man braucht dafür nur einen sogenannten Ziselierer (gibt's im Haushaltswarengeschäft). So geht's:

**1.** Setzen Sie ihn schräg auf die Schale.

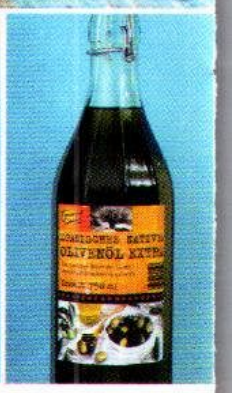
**2.** Ziehen Sie ihn mit leichtem Druck entlang der Frucht. Schon entstehen hauchdünne, längliche Streifen. Arrangieren Sie diese zu einem Krönchen auf dem Essen.





## TRENDY ZWIEBELLOOK

Was isst man eigentlich von der Frühlingszwiebel? Beinahe alles! Schneiden Sie die gewaschene Stange bis auf die Wurzeln und die letzten Zentimeter des milden Grüns in dünne Kringel. Keine Frühlingszwiebel zur Hand? Dann behelfen Sie sich mit einer normalen Zwiebel. Damit Ihnen nicht die Tränen kommen und Ihre Mascara verläuft, legen Sie das Gemüse vorher einige Stunden in den Kühlschrank oder spülen es kurz vor dem Schneiden mit eiskaltem Wasser ab.



**Aqua** Alaska-Seelachs-Filets, tiefgekühlt, 1000 g **Petersilie** gefriergetrocknet, 15 g **Knoblauch** naturell*, 314 ml
**Le Gusto** klare Gemüsebrühe, 12 Würfel **rio d'oro** Orangensaft, 1 l **Spanisches Olivenöl***, 750 ml

# Andalusische Fischsuppe mit feiner Orangennote

Als Vorspeise verwöhnt sie die Geschmacksnerven, an heißen Sommertagen schmeckt diese Suppe auch als herrlich leichtes Mittagsmahl.

1 Fisch auftauen lassen. Zwiebeln abziehen. Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Knoblauch fein würfeln. Beides im Olivenöl glasig dünsten.

2 Orange heiß waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. 2 TL Orangenschale abreiben und mit 750 ml Gemüsebrühe zu Zwiebeln und Knoblauch geben. Kurz aufkochen und bei schwacher Hitze 8 Minuten köcheln lassen.

3 Fisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Fisch in die Suppe geben und 4 Minuten ziehen lassen.

4 Mit Orangen- und Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie vor dem Servieren darüber streuen.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Alaska-Seelachs-Filets, tiefgekühlt
2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch naturell*
2 EL spanisches Olivenöl*
1 Orange
2 Würfel klare Gemüsebrühe
5 EL Orangensaft
3 EL ausgepresster Zitronensaft
Jodsalz
Pfeffer, schwarz
4 EL Petersilie, gefriergetrocknet

## ZUBEREITUNGSZEIT:

**25 Minuten**

## PREIS PRO PERSON:

**0,64 Euro**

### OHNE REIBUNGSVERLUSTE

Besonders ertragreich: Legen Sie ein Stück Butterbrotpapier zwischen Zitrusreibe und Orange. So gewinnen Sie mehr von der guten Schale, und die Reibe bleibt weitgehend sauber.

**Getränketipp:** Der Rioja Rosé ist ein Wein für jede Gelegenheit. Seine Frische und seine Fruchtigkeit machen ihn so beliebt.

# Pflaumen im Serrano-Mantel mit Paprika-Tomaten-Dip

Nussig-feines Schinkenaroma mit einem Hauch von Süße: Dieser Snack ist eine fruchtige Ouvertüre für die folgenden Hauptspeisen.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Zwiebel
2 rote Paprika
2 EL natives Olivenöl extra
200 g passierte Tomaten
Jodsalz
Pfeffer, schwarz
1 TL Paprikapulver, süss
200 g Serrano Schinken
300 g Trockenpflaumen

## ZUBEREITUNGSZEIT:

**30 Minuten**

## PREIS PRO PERSON:

**1,44 Euro**

1 Zwiebel abziehen und fein würfeln. Paprikaschoten waschen und halbieren. Kerne und weiße Trennwände entfernen, Paprika klein würfeln.

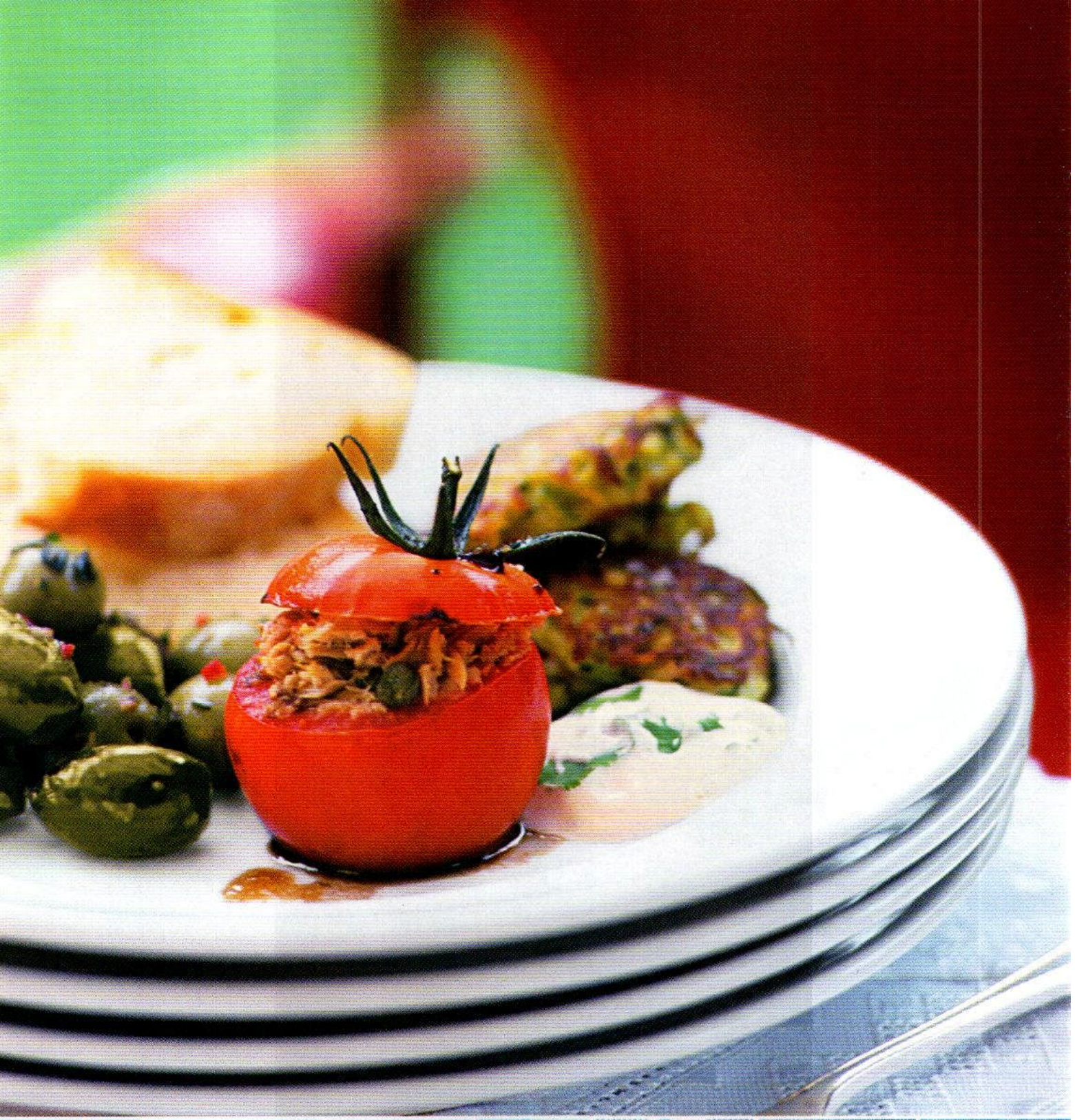
2 Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten, Paprika zugeben und kurz anbraten. Die passierten Tomaten untermischen und bei schwacher Hitze zugedeckt 10 Minuten köcheln. Die Sauce pürieren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Abkühlen lassen.

3 Den Schinken nach Bedarf halbieren, sodass die Pflaumen damit umwickelt werden können. Die Pflaumen in die Serrano-Scheiben einwickeln und mit Holzspießchen feststecken. In eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Backofen (250 Grad, mittlere Schiene) etwa 10 Minuten knusprig braten. Serrano-Pflaumen mit dem Paprika-Tomaten-Dip servieren.

**Gut gedippt:** Die original spanischen Gourmetsaucen bestehen aus Essig, Öl, Knoblauch und Chili (Mojo Picón*) oder Petersilie (Mojo Verde*). Sie schmecken lecker zu Fisch oder Fleisch oder als Dip für Gemüsesticks.

**Getränketipp:** Ein roter Rioja der Kategorie Reserva darf erst nach 36 Monaten Reifezeit die Kellerei verlassen. Voll und weich: „Vizconde de Ayala"*.

**Serrano Schinken**, 100 g **Sweet Valley** Trockenpflaumen, 500 g **Happy Harvest** passierte Tomaten, 500 g
**Cantinelle** natives Olivenöl extra, 750 ml **Zwiebeln** – saisonal erhältlich **Paprikapulver** süß, 50 g



**Tomaten** – saisonal erhältlich **Bonito del Norte** weißer Thunfisch in Olivenöl*, 225 g **Zucchini** – saisonal erhältlich
**Paprikapulver** scharf, 50 g **Devinos** Feta, 200 g **Spanische Oliven** gefüllt mit Paprikapaste*, 370 ml **Citrovin**, 200 ml

# Gefüllte Tomaten, Zucchiniküchlein und Oliven

Charmant angerichtet: Der bunte Gemüse-Thunfisch-Mix sieht hübsch aus und verblüfft selbst verwöhnte Gourmetgaumen.

1 Tomaten waschen, je einen Deckel abschneiden. Aushöhlen und innen salzen. Das Fruchtfleisch fein hacken. Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel zerpflücken. Mit Tomatenfruchtfleisch und Citrovin mischen und in die Tomaten einfüllen.

2 Zucchini waschen, putzen, grob raspeln und in ein Sieb geben. Mit 1 1/2 TL Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen.

3 Frühlingszwiebeln waschen, putzen und nur das Weiße fein hacken. Zucchini mit Zwiebeln, Petersilie, Eiern und Paprikapulver in eine große Schüssel geben, gut mischen, salzen und pfeffern. Feta und Mehl nach und nach unterrühren, gut vermengen.

4 Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchinimischung löffelweise in das heiße Öl geben und auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen und warm halten. Mit gefüllten Tomaten und Oliven auf Tellern anrichten und servieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

**Für die gefüllten Tomaten**

4 Tomaten
1 Glas weißer Thunfisch*
1 Spritzer Citrovin

**Für die Zucchiniküchlein**

750 g Zucchini
Jodsalz
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
3 EL Petersilie, gefriergetrocknet
3 Eier
1 TL Paprikapulver, scharf
Pfeffer, schwarz
200 g Feta
125 g Mehl
2 EL natives Olivenöl extra
1 Glas spanische Oliven mit Paprikapaste*

## ZUBEREITUNGSZEIT:

**45 Minuten**

## PREIS PRO PERSON:

**1,45 Euro**

### MINI-KNIGGE: KERNIGE OLIVENKUNST

So isst man Oliven appetitlich: von der Hand in den Mund oder mit einem Pikser. Und die Kerne? Sie können den Kern unauffällig mit den Fingern aus dem Mund nehmen und auf den Tellerrand gleiten lassen.

### WEISSE PRACHT

Ursprünglich wird der intensiv schmeckende Feta aus Schafsmilch und manchmal mit einem Anteil Ziegenmilch hergestellt. Ab Oktober 2007 darf nur noch griechischer Käse mit Schafsmilch Feta heißen.

# Löffel für Löffel Lebensfreude

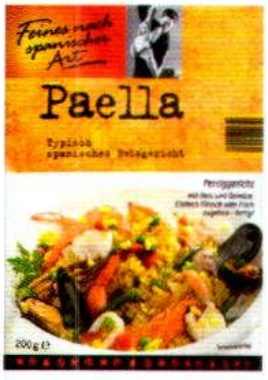
Die Iberische Halbinsel bietet eine große Vielfalt unwiderstehlicher Gaumenfreuden, allen voran die Paella.

Safrangelber Reis, frische Meeresfrüchte, saftige Fleischstückchen und buntes Gemüse, serviert in großen eisernen Pfannen – das ist Paella. Spaniens Nationalgericht stammt ursprünglich aus Valencia, genauer gesagt aus den Gärten vor der Stadt, dem heutigen Naturpark Albufera. Ein Kochgeschirr gab ihr den Namen. Paella ist der katalanische Begriff für die Pfanne, in der die Reisspeise zubereitet wird. Erfinder der Paella waren die spanischen Landarbeiter auf den Feldern. Sie kochten schon im 15. Jahrhundert Reis in flachen Pfannen und gaben dazu, was ihre Vorräte gerade boten, bevorzugt Gemüse und Schnecken. Nur an Festtagen kam Kaninchen- und Hühnerfleisch hinzu. Die Paella ist also ursprünglich ein Armeleuteessen. Heute aber gilt sie als Delikatesse und darf bei spanischen Festen auf keiner Tafel fehlen.

## FEURIGER LECKERBISSEN

Traditionell wird die Speise auf offenem Holzfeuer zubereitet. Einige Valencianos schwören darauf, dass ihr Nationalgericht nur mit einheimischem Wasser gelingen kann. Sie nehmen ihr Wasser sogar mit, wollen sie Paella außerhalb der Stadtgrenzen zubereiten. Traditionell wird Paella mit Holzlöffeln direkt aus der schwarzen Pfanne gegessen. Bei Straßenfesten wie den berühmten Fallas in Valencia nimmt das Kochgeschirr gigantische Ausmaße von mehr als drei Meter Durchmesser an.

Wir machen es Ihnen leicht und haben für Sie vorgekocht: Gönnen Sie sich und Ihren Gästen doch auch eine Pfanne voller Lebensfreude.




**Gelingt ruck, zuck:**
Köstlich und zeitsparend ist die Fertigvariante der Paella*.
So tischen Sie Ihren Gästen im Handumdrehen diese Spezialität der spanischen Küche auf.

# Marinierte Paprikaschoten mit würzigen Kräuteroliven

Das schmeckt nach Sommer! Diese knackige Gemüsemischung steckt randvoll mit Vitaminen und Mineralstoffen.

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
2 Knoblauchzehen
100 ml spanisches Olivenöl*
4 EL Aceto Balsamico di Modena
Jodsalz
Pfeffer, schwarz
1 Glas Oliven (Chili, Knoblauch oder Kräuter der Provence)
2 EL Basilikum, frisch

**ZUBEREITUNGSZEIT:**

**35 Minuten + 12 Stunden Marinieren**

**PREIS PRO PERSON:**

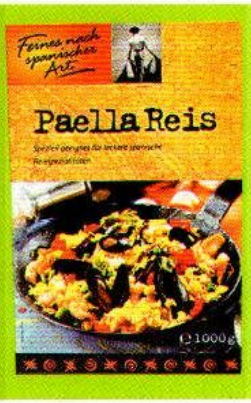
**€ 0,63 Euro**

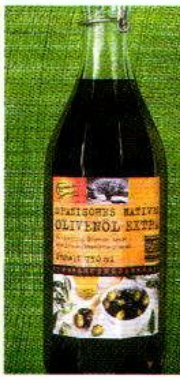
1 Backofen auf 220 Grad vorheizen. Paprikaschoten waschen, Kerngehäuse und weiße Innenhäute entfernen und das Fruchtfleisch der Länge nach vierteln. Mit der Hautseite nach oben auf das Backblech legen und etwa 20 Minuten backen, bis die Haut Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und die Haut abziehen. Viertel in kleinere Stücke schneiden.

2 Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln, in 1 EL Öl kurz anbraten. In einer Schüssel restliches Öl mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren, mit Paprika, Knoblauch, Oliven (wählen Sie eine der drei Sorten) und Basilikum mischen. Die Schüssel zudecken und die Paprikamischung im Kühlschrank mindestens 12 Stunden marinieren.

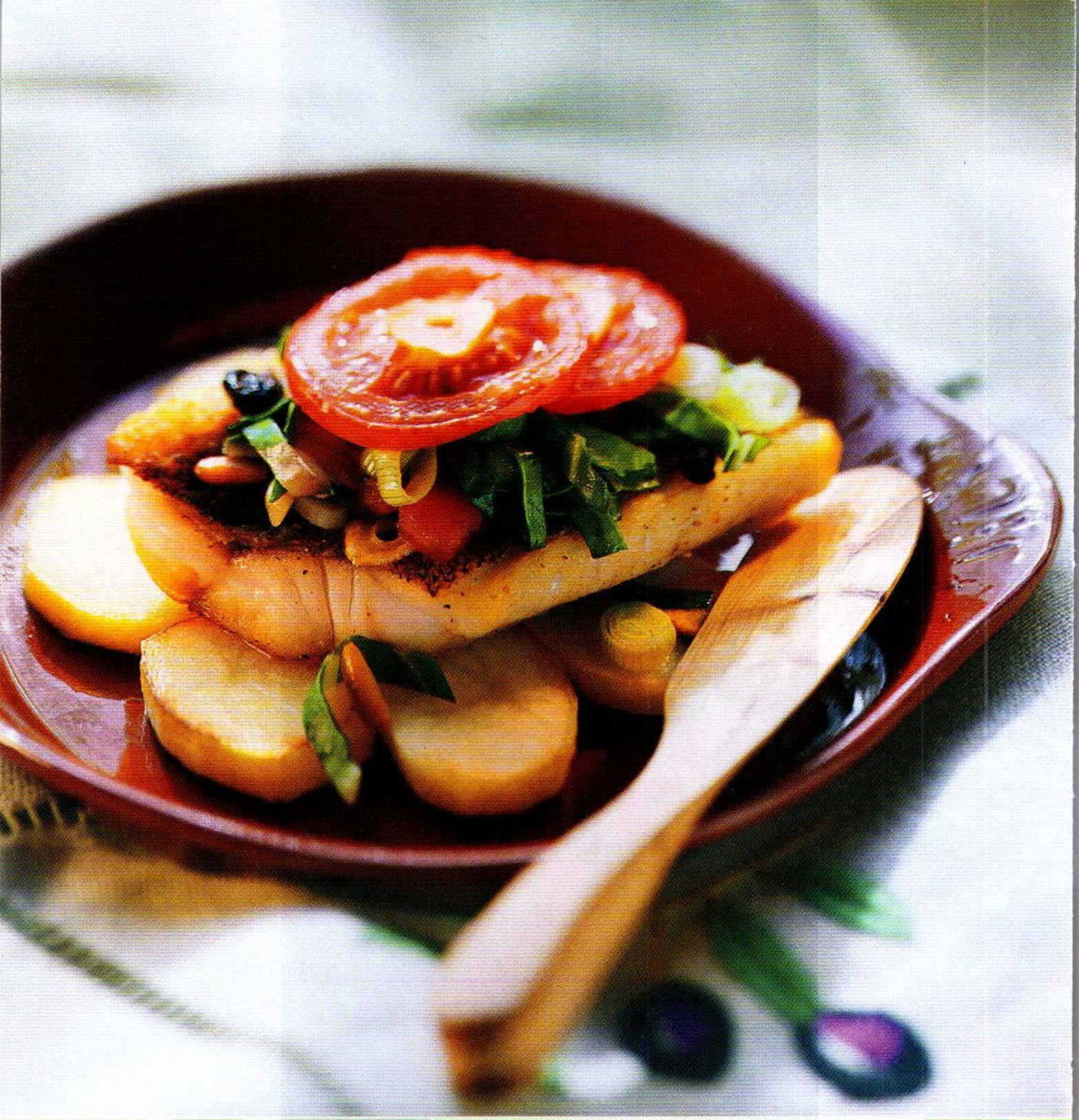
**CREMIG-KÖRNIGER SATTMACHER**

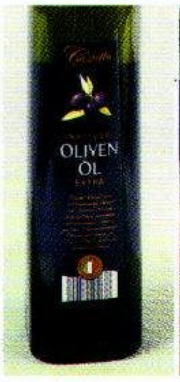
Eine Portion Paella Reis* macht die marinierten Paprika zu einer sättigenden Speise. Kochen Sie dafür den Reis in Gemüsebrühe, bis er beim Topfrütteln eine kleine Welle schlägt, und rühren Sie dann ein Stück Butter unter. Paella-Reis ist ein sehr hochwertiger Bahia-Rundkornreis mit einer ähnlich hohen Saugfähigkeit wie italienischer Risotto-Reis. So bekommt er nach der Zubereitung seine weiche, sämige Struktur.





**Paprika** – saisonal erhältlich **Cucina Originale Italiana** Aceto Balsamico di Modena, 500 ml **Knoblauch** – saisonal erhältlich
**Pfeffer** schwarz, 50 g **Oliven**, 215 g **Spanisches Olivenöl***, 750 ml





**Sweet Valley** Sultaninen, 250 g **Castello** natives Olivenöl extra, 500 ml **Aqua** Alaska-Seelachs-Filets, tiefgekühlt, 1000 g **Jodsalz**, 500 g **Sonnenstrahl** Qualitäts-Weizenmehl, 1 kg **Sweet Valley** Salat-Plus kernige Vielfalt, 175 g **Bio-Gemüse-Sortiment** Blattspinat, tiefgekühlt, 750 g – saisonal erhältlich

# Fischfilet mallorquinische Art auf Kartoffelbett

Machen Sie es den Inselbewohnern nach, bei denen sich die Lebenslust auf den Tellern widerspiegelt. Fisch macht gute Laune.

1 Spinat und Fischfilets auftauen lassen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und nur das Weiße klein schneiden. Tomaten waschen. Zwei Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz mit heißem Wasser überbrühen, abziehen, entkernen und würfeln. Die übrigen Tomaten in Scheiben schneiden. Fischfilets salzen, pfeffern und im Mehl wenden.

2 Backofen auf 200 Grad vorheizen. 3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, den Fisch darin kurz anbraten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3 Im verbliebenen Öl die Kartoffeln 5 Minuten braten, herausnehmen und den Boden einer feuerfesten Form damit auslegen. Fischfilets daraufsetzen.

4 Frühlingszwiebeln in 5 EL Olivenöl anbraten. Tomatenwürfel hinzufügen und kurz schmoren. Sultaninen und Kerne zugeben, alles gut mischen. Gemüse auf dem Fisch verteilen und mit den Tomatenscheiben belegen. Mit Alufolie abdecken und im Backofen (mittlere Schiene, Umluft 180 Grad) 15 Minuten backen. In der Form servieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g Blattspinat, Bio-Gemüse-Sortiment, tiefgekühlt
1000 g Alaska-Seelachs-Filets, tiefgekühlt
800 g Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
8 Tomaten
Jodsalz
Pfeffer, schwarz
50 g Mehl
8 EL natives Olivenöl extra
2 EL Sultaninen
2 EL gemischte Kerne

## ZUBEREITUNGSZEIT:

**45 Minuten**

## PREIS PRO PERSON:

**€ 2,04 Euro**

**Wenn es eilt:** Statt Kartoffeln können Sie auch die Tortilla de patatas* dazu reichen, eine Mischung aus Kartoffeln und aromatischen Kräutern.

# Iberischer Eintopf nach Art des Hauses

Ein spanisches Feuerwerk der Aromen – dieses Gericht setzt Ihrer Kreativität keine Grenzen und macht schön satt.

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

550 g Hähnchenbrust-Filets, frisch
500 g Hähnchen-Schenkel, frisch
Jodsalz
Pfeffer, weiß
2 TL Paprikapulver, süss
1 rote Paprika
150 g Kartoffeln
500 g Karotten
100 g Zwiebeln
7 EL natives Olivenöl extra
2 Zweige Rosmarin
1 Chorizo*
50 ml Pinot Grigio Valdadige
1 Würfel klare Hühnerbrühe
1/2 Stange Lauch
125 g Riesengarnelenschwänze natur, tiefgekühlt
1 Zitrone
2 EL Paniermehl
2 EL Petersilie, gefriergetrocknet
1 EL Sonnenblumenkerne

**ZUBEREITUNGSZEIT:**

**60 Minuten**

**PREIS PRO PERSON:**

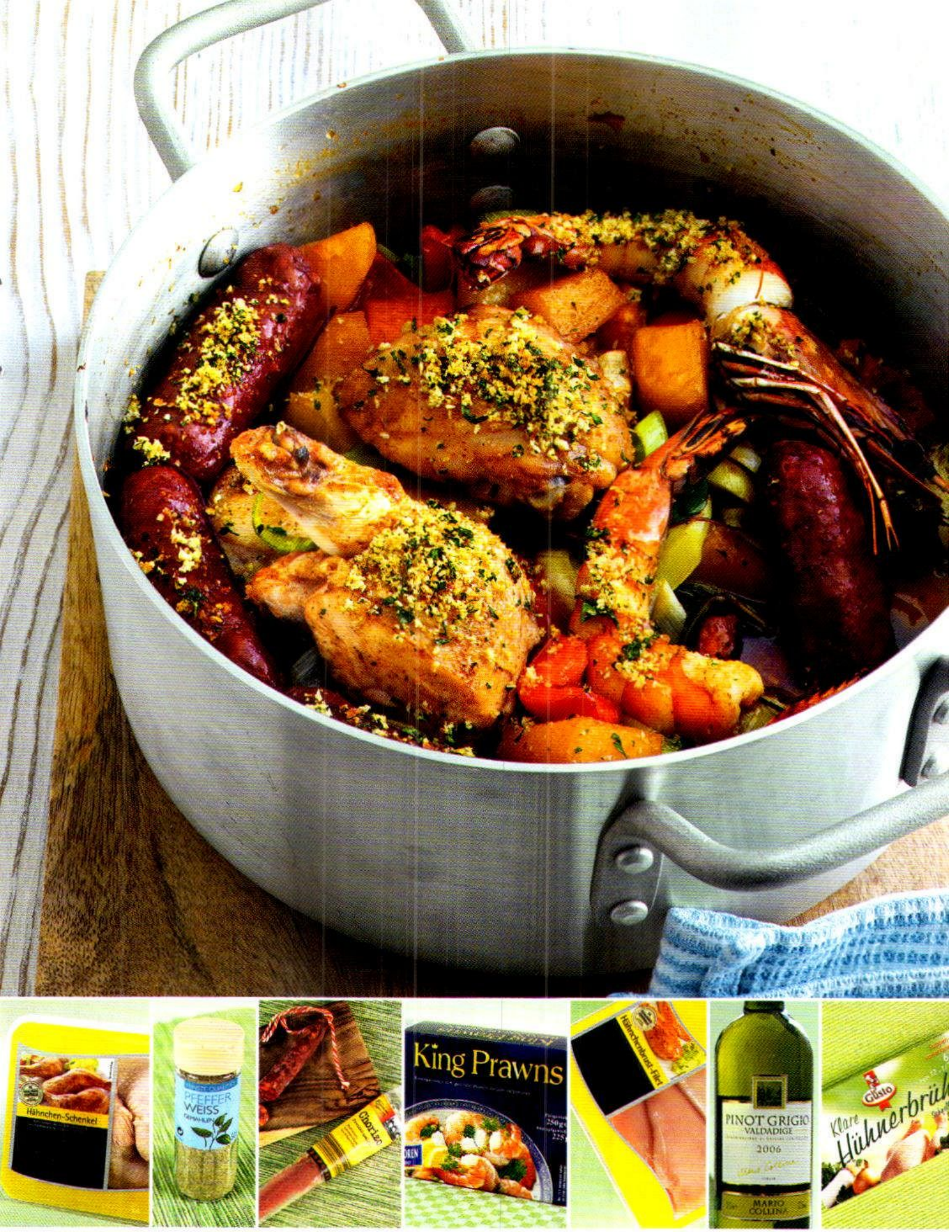
**€ 1,99 Euro**

1 Hähnchenbrust und -schenkel mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Paprika waschen, entkernen, die Trennhäute entfernen, in Würfel schneiden. Mit den Hähnchenteilen mischen.

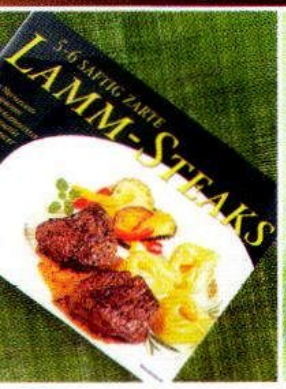
2 Kartoffeln und Karotten schälen und in circa 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden. 3 EL Öl in einem großen Bräter erhitzen. Hähnchenteile mit Rosmarin und Paprika darin 5 Minuten rundum anbraten. Wurst sechsteln, zugeben, 2 bis 3 Minuten mitbraten. Alles herausnehmen, 2 EL Öl zugeben. Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln im Bräter anbraten. Weißwein angießen, mit 600 ml Brühe auffüllen. Hähnchenschenkel, Paprika und Rosmarin auf das Gemüse legen und 30 Minuten garen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

3 Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden. Mit den Garnelen in einer Pfanne im restlichen Öl 1 Minute stark anbraten, salzen. Zitrone heiß waschen, mit Küchenpapier abreiben und 1 TL Schale abreiben. Paniermehl, Petersilie und Kerne im Mixer zerkleinern, mit Zitronenschale mischen.

4 Nach 30 Minuten Wurststücke und Hähnchenbrust wieder dazugeben und den Eintopf ohne Deckel auf der untersten Schiene im Ofen bei 180 Grad 10 Minuten garen. Garnelen und Porree im Bräter verteilen und alles mit der Bröselmischung bestreuen. 10 Minuten garen, bis die Brösel knusprig sind. Heiß servieren.




**Hähnchen-Schenkel-Pfanne**, frisch, 1100 g **Pfeffer** weiß, 50 g **Chorizo***, 170 g **Riesengarnelenschwänze** natur, tiefgekühlt, 250 g **Hähnchenbrust-Filets** natur, frisch, 550 g **Pinot Grigio Valdadige**, 750 ml **Le Gusto** klare Hühnerbrühe, 12 Würfel



**Lamm-Steaks** natur, tiefgekühlt, 400 g **Jodsalz**, 500 g **Tomaten** – saisonal erhältlich **Ciabatta** Classic zum Aufbacken (in wechselnder Sortierung vorhanden), 300 g **Spanisches Olivenöl***, 750 ml **Knoblauch** – saisonal erhältlich

# Lamm-Medaillons mit Tomaten auf Ciabatta

Feinschmeckern läuft allein beim Anblick dieser exquisiten „belegten Brote" das Wasser im Munde zusammen. Und das zu Recht!

1 Lamm-Steaks auftauen. Ciabatta nach Packungsanweisung aufbacken. Das Fleisch etwas flacher drücken und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Tomaten waschen, putzen und in 8 Scheiben schneiden.

2 Knoblauch abziehen, 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch hineinpressen. Die Ciabattascheiben im Knoblauchöl auf beiden Seiten goldbraun braten und auf einer Platte anrichten.

3 Restliches Olivenöl in der Pfanne erhitzen, darin die Lammstücke auf beiden Seiten je etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Jeweils eine Tomatenscheibe auf die Brotschnitten legen und das Fleisch darauf anrichten.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Lamm-Steaks natur, tiefgekühlt
8 Scheiben Ciabatta Classic
(in wechselnder Sortierung vorhanden)
Jodsalz
Pfeffer, schwarz
1/2 TL Paprikapulver, süss
2 Tomaten
1 Knoblauch
4 EL spanisches Olivenöl*

## ZUBEREITUNGSZEIT:

**30 Minuten**

## PREIS PRO PERSON:

**€ 1,53 Euro**

### MINI-KNIGGE: HANDLICHES FINGERFOOD

Dieses kleine, appetitliche Gericht isst man in ungezwungener Atmosphäre ohne Messer und Gabel. Auf keinen Fall sollten Sie sich aber dabei die Finger ablecken. Vergessen Sie daher nicht das wichtigste Accessoire dieser köstlichen Häppchen: die Servietten!

**Schwein gehabt:**
Lamm hat einen starken Eigengeschmack. Wenn Sie diesen nicht mögen oder wenn Kinder mitessen, können Sie die Lamm-Steaks durch Schweinefilets ersetzen.

# Edel und zart:
# Serrano-Schinken

CO2/FOOK

Das Bild eines großen, gitarrenförmigen Schinkens, der in Metzgereien oder in Bodegas unter der Decke hängt, gehört zu Spanien wie Sangria oder Flamenco. In Deutschland wird der Serrano-Schinken zwar zumeist bereits aufgeschnitten verkauft, zählt aber dank seiner aromatischen, leicht süßlich-nussigen Note ebenfalls zu den beliebtesten Schinkensorten. ALDI SÜD garantiert für seinen Serrano-Schinken beste Qualität zu einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis.

Der Name der Spezialität verweist auf ihre Herkunft aus den Bergen Spaniens (Sierra = Gebirge). Kühle, klare Gebirgsluft, trockene Sommer und kalte Winter bieten seit Jahrhunderten einmalige Bedingungen für den traditionell luftgetrockneten Schinken. Heute reift diese Spezialität hauptsächlich in modernen Trockenkammern (Secaderos), die das typische Klima im Gebirge perfekt simulieren.

## IN DER RUHE LIEGT DER GESCHMACK

Serrano-Schinken stammt von hellhäutigen Hausschweinen. Ihre Hinterschinken werden nach der Schlachtung mehrere Tage in grobes Meersalz eingelegt, also gepökelt, bevor sie im ganzen Stück in die Secaderos gehängt werden. Ähnlich wie bei einem guten Rotwein dauert der Reifungsprozess des Serrano viele Monate: Je länger, desto feiner und runder wird sein Aroma.

## BESTE QUALITÄT GARANTIERT

Dieser Prozess ist auch in der Vorschrift der Europäischen Union verankert, die seit dem Jahr 2000 die Bezeichnung „Serrano" als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) sowie die spezielle Herstellungsmethode schützt. In der EU-Norm ist eine Mindestreifezeit von sieben Monaten vorgeschrieben. Bei ALDI SÜD wird dieses Qualitätsmerkmal mit einer Reifezeit von elf Monaten sogar noch übertroffen.

Zudem sorgt ALDI SÜD für eine eigene, permanente Qualitätskontrolle. Während der gesamten Herstellung wird der Serrano stetig auf perfekten Salzgehalt, Feuchtigkeit, Konsistenz, Reifequalität, Aussehen und Fettgehalt geprüft. Darüber hinaus finden auf jeder Produktionsstufe mikrobiologische, chemische und physikalische Analysen statt. Ein sichtbares Qualitätsmerkmal sind die weißen Punkte, die häufig auf der Oberfläche vorkommen: natürliche Eiweißkristalle.

## FRISCH AUF IHREN TELLER

Nach seiner umfangreichen Prüfung findet der Serrano Schinken den Weg in die Kühlregale von ALDI SÜD – aufgeschnitten, in 100-Gramm-Packungen zu je sechs bis sieben Scheiben. Überzeugen Sie sich selbst von dieser Topqualität!

**Delikat:** Serrano Schinken ist ein köstlicher Genuss mit aromatisch-nussigem Geschmack.

# Wo die Mandelbäume blühen ...

Im Frühjahr überflutet ein pastellfarbenes Blütenmeer Spanien – und verheißt fantastische Gaumenfreuden.

Ende Januar beginnt auf Mallorca und entlang der nördlichen Costa Blanca ein Schönheitswettbewerb der Natur: Die Knospen der Mandelbäume springen auf und verströmen ihren Duft im Land. Alles ist dann mit weißen und rosafarbenen Blütentupfen übersät.

**KÖSTLICHES BLÜTENMEER**

Im August und September werden in Spanien etwa 30 000 Tonnen Mandeln geerntet. Nur die kalifornische Ernte fällt noch größer aus. Am Mandelbaum, der zur Familie der Rosengewächse gehört, hängt die länglich-ovale Steinfrucht, die von einer grauen, lederartigen Schale umhüllt wird. Diese platzt auf, wenn die Frucht reif ist, und lässt so den Kern erkennen.

Um die Mandeln leichter einzusammeln, legen die Bauern ähnlich wie bei der Olivenernte rechtzeitig große Tücher unter die Bäume. Früher mussten die Kerne mühsam per Hand aus

der Schale gebrochen werden, heute übernehmen zum Glück Maschinen diese Arbeit.

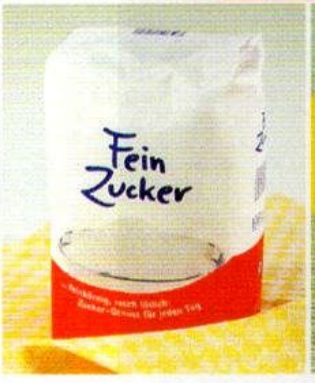
## SÜNDHAFT SÜSS

Mandeln sind aus der spanischen Küche nicht wegzudenken – ob gesalzen, gebrannt, pur oder zu delikaten Speisen verarbeitet. Bevorzugt werden sie süß verzehrt. Kein Wunder, denn eine Mahlzeit ohne Dessert ist dort nahezu undenkbar. Mandelnougat, Turrón, ist besonders beliebt. Auf Hochzeiten, Taufen oder Kommunionfeiern kommen neben raffinierten Nachspeisen auch opulente Torten auf den Tisch.

Die sinnlichste Versuchung stammt aus Madrid: Frisch gebackene Churros, frittierte Spritzgebäckkringel, werden zum Frühstück in heiße, zähflüssige Schokolade getaucht.

Für Süßigkeitenliebhaber sind spanische Konditoreien der Himmel auf Erden. Wie schön, dass Sie sich mit den Leckereien von ALDI SÜD ein Stück dieses Himmels nach Hause holen können.

**Kraftpakete:** Mandeln sind schmackhaft und enthalten jede Menge Vitamine, Kalzium, Magnesium, Kalium und Folsäure. Außerdem senken sie den Cholesterinspiegel.



**Sweet Valley** Mandeln, 200 g **Fein Zucker**, 1 kg **Zitrone** – saisonal erhältlich
**Chardonnay Bourgogne AC**, 750 ml **Eier** 10er-Packung

# Luftig-lockere Mandelcreme mit Zimt und Schuss

Wenig Arbeit, viel Geschmack: Dieses köstlich cremige Dessert ist ganz einfach vorzubereiten und zergeht auf der Zunge.

1 Mandeln in der Küchenmaschine sehr fein mahlen. In einer Pfanne ohne Fett unter häufigem Rühren hell anrösten.

2 Zucker mit 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen und 3 bis 4 Minuten köcheln lassen. Die Mandeln dazugeben, erneut aufkochen und abkühlen lassen.

3 Eigelbe cremig schlagen und 2 EL Sahne einrühren. Zitrone heiß waschen, mit Küchenpapier abtrocknen und 2 TL Schale abreiben. Eiercreme, Wein und Zitronenschale zu den Mandeln geben. Noch einmal aufkochen, vom Herd ziehen. Die übrige Sahne steif schlagen und unter die kalte Mandelmasse heben. In Portionsschalen füllen. Vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

250 g Mandeln
120 g Zucker
4 Eigelb
200 g frische Schlagsahne
1 Zitrone
2 EL Chardonnay Bourgogne AC
Zimt

**ZUBEREITUNGSZEIT:**

**25 Minuten + 2 Stunden Abkühlzeit**

**PREIS PRO PERSON:**

**0,55 Euro**

## EISGEKÜHLTER LUMUMBA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN: 1 l frische Vollmilch 3,5 %, 4 EL Kakaopulver, 160 ml Brandy de Jerez*, 200 g frische Schlagsahne

Gekühlte frische Vollmilch mit 3 EL Kakaopulver verrühren. Je 4 cl Brandy in ein bauchiges Glas geben und mit kaltem Kakao auffüllen. Mit geschlagener Sahne eine Haube auf das Getränk setzen. Mit restlichem Kakaopulver bestreut servieren.

**Magdalenas*:** Etwas Gebäck zur Mandelcreme? Ganz Spanien mag diese kleinen Biskuits.

# Flan de Naranja – gratinierter Orangenpudding

Ein goldenes Meisterwerk in Förmchen:

Bei diesem Pudding der Extraklasse werden Ihre Gäste Augen machen.

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

4 Orangen
ca. 200 g Zucker
5 Eigelb
100 ml Orangendirektsaft
2 cl Orangenlikör
100 g frische Schlagsahne

**ZUBEREITUNGSZEIT:**

**25 Minuten**

**PREIS PRO PERSON:**

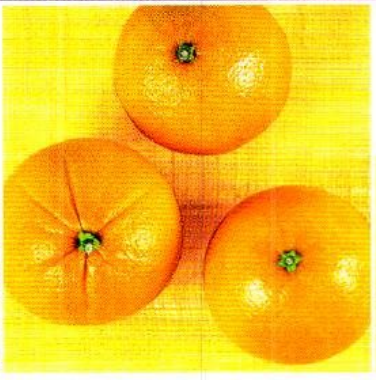
**0,57 Euro**

**Crema Catalana*:** Schnell zuzubereiten ist diese katalanische Spezialität. Der Vanillepudding ist mit einer zarten Karamellschicht überzogen.

1 Orangen heiß waschen und mit Küchenpapier abreiben. Mit einem Ziselierer feine Streifen abziehen (siehe S. 6/7, Basic Cooking). Orangen gründlich schälen und dabei die weiße Haut entfernen. Fruchtfilets aus den Trennhäuten schneiden und den dabei austretenden Orangensaft auffangen. Den Saft aus den Orangenresten auspressen.

2 Den Boden von vier ofenfesten Förmchen (à etwa 200 ml Inhalt) mit den Orangenfilets auslegen. 80 g Zucker und die Eigelbe in einer Schüssel cremig schlagen. Orangensaft und Orangenlikör unterrühren. Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen. Die Orangen-Ei-Masse schaumig aufschlagen, dann die Creme im kalten Wasserbad schlagen.

3 Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Orangencreme heben. 100 g Zucker mit 2 EL Wasser erhitzen und leicht karamellisieren lassen, die ziselierten Orangenstreifen dazugeben. Inzwischen die Creme in die Förmchen füllen. Bei jeder Form circa 1 TL Zucker gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill in 2 bis 3 Minuten goldbraun überbacken. Aus der Karamellmasse mit der Gabel einige Orangenstreifen herausziehen und auf die überbackene Creme setzen. Sofort servieren.



**Fein Zucker**, 1 kg **Grand Marnier** Orangenlikör, 700 ml **Orangen** – saisonal erhältlich
**rio d'oro** Orangendirektsaft, 1 l **milfina** frische Schlagsahne, 200 g

**Goldland** Bienenhonig, 500 g **Sweet Valley** Walnusskerne, 200 g **Back Family** Backpulver, 10 Päckchen
**Sweet Valley** Sultaninen, 250 g **Be Light** Speisequark Magerstufe, 500 g **Sweet Valley** Trockenpflaumen, 500 g

# Tortilla mit Sultaninen und saftigem Pflaumenkompott

Wer sagt denn, dass Omelett immer herzhaft sein muss? Die süße Variante lockt mit leichtem Quark und nussigem Aroma.

1 Trockenpflaumen und Sultaninen getrennt 30 Minuten einweichen. Für das Kompott 500 ml Wasser, Pflaumen und Honig so lange köcheln, bis die Flüssigkeit zu einem süßen Sirup wird.

2 Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Quark dazugeben und gut verrühren. Nach und nach Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und alles gut mischen.

3 Eiweiße schaumig schlagen und unter die Masse heben. Nüsse hacken und mit eingeweichten Sultaninen unterziehen.

4 Eine beschichtete Pfanne (24 cm Durchmesser) mit etwas Öl ausstreichen und erhitzen. Die Hälfte des Teigs hineingeben, bei mittlerer Hitze zugedeckt stocken lassen. Tortilla mithilfe des Pfannendeckels wenden und anbräunen. Auf eine Platte gleiten lassen und im Backofen (70 Grad) warm stellen. Aus dem restlichen Teig die zweite Tortilla backen und beide mit Kompott servieren.

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

200 g Trockenpflaumen
4 EL Sultaninen
3 EL Bienenhonig
4 Eigelb
4 TL Zucker
250 g Speisequark Magerstufe
4 EL Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Jodsalz
4 Eiweiß
2 EL Walnusskerne
natives Olivenöl extra

**ZUBEREITUNGSZEIT:**

**30 Minuten + 1 Stunde Quellzeit**

**PREIS PRO PERSON:**

**0,55 Euro**

**MINI-KNIGGE: DESSERT – MIT ODER OHNE?**

Gebackenes in Kaffee oder Tee zu tunken ist zwar lecker, aber nicht sehr stilvoll. Wer Kuchen oder Torten serviert, sollte auch an passendes Besteck denken. Bei trockenen Kuchen oder Cremeschnitten greift man beherzt mit der Gabel zu. Der Dessertlöffel dagegen kommt bei Obsttorten zum Einsatz. Blätterteiggebäck ist ein luftig-knuspriger Genuss, allerdings auch etwas knifflig zu handhaben. Keine Sorge, mit einem Dessertmesser bändigen Sie auch diese Köstlichkeit mit Stil.

# Cocktail-Fiesta

Lust auf eine kleine Erfrischung? Diese sommerlichen Mixgetränke schmecken wunderbar fruchtig und sind ein bunter Augenschmaus.

## 1. Weiße Sangria

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN: 2 Zitronen, 200 ml Orangensaft, 300 ml Limettenlimonade, 500 ml badischer Müller-Thurgau, 3 EL Amaretto Aurelia, 2 EL Zucker, 1 Orange**

1 Zitrone auspressen. 2 EL des frisch gepressten Zitronensafts mit allen anderen Getränken und dem Zucker in einem Krug vermischen. Die zweite Zitrone und die Orange in Scheiben schneiden und dazugeben.

**TIPP FÜR KINDER: ROTE SANGRIA. Dafür ersetzen Sie einfach Weißwein und Amaretto durch 500 ml Traubensaft.**

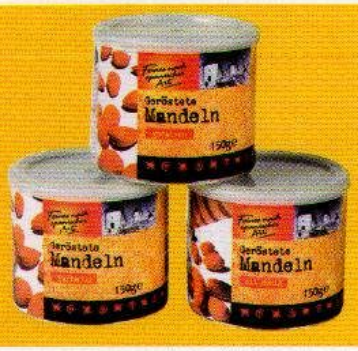
## 2. Between the Sheets

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**
**2 Zitronen, 8 cl Brandy de Jerez*, 8 cl Orangenlikör Grand Marnier, 8 cl Rum, 2 EL Zucker**

Zitronen auspressen. Zitronensaft, Eiswürfel und alle anderen Zutaten in einem Cocktailshaker schütteln und durch ein Barsieb in gekühlte Gläser füllen.

**JE NACH GUSTO**

Ob süß, salzig oder würzig – die gerösteten Mandeln* sind ein allseits willkommener Knabberspaß für Groß und Klein und dürfen auf keiner Party fehlen.



## 3. Tinto de Verano

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN: 400 ml Zitronenlimonade, 0,75 l Rioja DOC

Jeweils 2 bis 3 Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und 100 ml Zitronenlimonade darübergießen. Mit Rotwein auffüllen und kurz verrühren.

**TIPP: Für die geschmacklich leichtere Variante können Sie anstelle von Rotwein auch Weißwein verwenden.**

## 4. Cava Flip

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:
12 Kirschen, tiefgekühlt,
8 cl Eierlikör, 0,75 l Cava*

Je 3 Kirschen halb auftauen und in eine Cocktailschale geben (statt tiefgekühlter Kirschen können Sie auch Schattenmorellen verwenden). Mit je 2 cl Eierlikör begießen. Kurz vor dem Servieren mit gut gekühltem Cava auffüllen.

www.aldi-sued.de