



## **Tiradito von der Goldmakrele**

Zutaten für 2 Personen

1 Goldmakrele à 0,500 Gramm

Aguachile (Dressing):

Saft von 2 Limetten

Etwas Koriander

1/2 Knoblauchzehe

5 Gramm weißer Sellerie

20 Gramm rote Zwiebeln

Pimienta palmera (scharfe Paprika) oder Peperonie

Prise Salz

1/2 Gurke

Zubereitung:

Goldmakrele mit kaltem Wasser von Innereien befreien

Goldmakrele filetieren und die Haut an beiden Hälften entfernen

Alle Zutaten für das Dressing zermahlen und durch ein Sieb geben

Anrichten :

Die beiden Goldmakrelenhälften in 2cm dicke Stücke schneiden, leicht flambieren und das Dressing darüber geben.

2 Minuten ziehen lassen und dann verzehren

## **Öl mit getrockneten Tomaten aus Mallorca**

Zutaten:

100 Gramm getrocknete, mallorquinische Tomaten

30 ml de aceite mallorquinisches Olivenöl (mild)

Flor de sal

3 saisonale Tomaten

Zubereitung

Haut und Kerne der getrockneten Tomaten entfernen und zusammen mit dem Öl zerkleinern

Die saisonalen Tomaten waschen, klein schneiden und etwas Flor de Sal darüber geben

Anrichten:



Die Tomatenstücke auf einen tiefen Teller geben und die Mischung aus dem Olivenöl und den getrockneten Tomaten darüber geben



## Tartar aus Söller-Gambas

Zutaten:

5 Söller-Gambas, mittlere Größe  
Olivenöl (mild)  
Flor de sal  
Kleine Toastbrote  
1 Entsafter

Zubereitung:

Den Kopfteil der Gambas abtrennen und die Innereien entfernen  
Die Kopfteile in einen Entsafter geben  
Die so gewonnene Flüssigkeit (coral) leicht erhitzen aber ohne, dass sie stockt und mit mildem Olivenöl vermischen  
Die Gambas zerkleinern und mit der Flüssigkeit übergießen

Anrichten:

Alles in eine Schüssel geben und mit kleinen Toastbroten verzehren



## Tintenfisch-Spaghetti

Zutaten:

2 Tintenfische (calamares de Bou) mittlere Größe

1 saurer Apfel (Granny Smith)

Optional: 2 griechische Yoghurts

Flor de sal

Öl mit getrockneten Tomaten (s. vorheriges Rezept)

Zubereitung:

Die Tintenfische säubern und die Körper in feine Streifen schneiden.

Apfel in feine Scheiben schneiden

Das ganze mit wenig Fett und den Apfelscheiben in eine Pfanne geben. Bei starker Hitze anbraten

Alles in eine Schüssel geben und mit dem Dressing aus getrockneten Tomaten übergießen

Anrichten:

Die Tintenfisch-Spaghetti auf einen tiefen Teller geben und griechischen Yoghurt und die sauren Apfelstücke hinzufügen



## **Dipp mit Paprikapulver Tap de Cortí und Spargel**

Zutaten:

Mayonesa (gute Qualität)  
1 Esslöffel Tap de Cortí  
1 Dose guter Spargel (große Stängel)

Zubereitung:

Mayonese mit Tap de Cortí vermischen. Die Menge hängt von der gewünschten Geschmacksintensität ab

Den Spargel in Stücke schneiden, in das Tap de Cortí dippen und zusammen mit der Mayonese anrichten

Dieses Gericht eignet sich als Vorspeise oder Snack