

# Zu Tisch: Galizien | ARTE

---

 [arte.tv/de/articles/zu-tisch-galizien](https://arte.tv/de/articles/zu-tisch-galizien)

## Die Rezepte der Sendung

---

### Empanada de Grelos – Rübstiel-Pastete

---

Zubereitungszeit: ca. 60 min.

4 Portionen

Die Empanada ist eine Pastete, die mit Gemüse, Fisch oder Fleisch gefüllt sein kann, dazu serviert man einen grünen Salat. Sie wird auch gerne als Tapa angeboten.

**Tipp:** Rübstiel kann ziemlich sauer sein, deshalb eine Sorte mit kleineren Blättern wählen.

#### Zutaten für den Teig:

---

- 100 ml Olivenöl
- 100 ml Milch
- 100 ml Weißwein
- 500 g Mehl
- 1 mittelgroßes Ei
- Salz

#### Zubereitung:

---

Öl, Weißwein, Milch und eine Prise Salz in einem Topf verrühren. Das Ganze auf dem Herd erhitzen, dabei ständig umrühren. Vor dem Kochen den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In das abgekühlte Gemisch zunächst das verrührte Ei und dann das Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

#### Zutaten für die Füllung:

---

- 180 g Rübstiel
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 50 g Serrano-Schinken
- 50 g Chorizo
- 50 g Queso Tetilla (galizischer Kuhmilchkäse)
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- Süßpaprikapulver
- Olivenöl (zum Anbraten)
- 1 kleines Ei

#### Zubereitung:

---

Den Rübstieler schneiden und in Salzwasser 10 Minuten blanchieren. Im Sieb abtropfen lassen. Die kleingeschnittenen Zwiebeln in Olivenöl anbraten, rote und grüne Paprika dazugeben, dann den geschnittenen Serrano-Schinken ein paar Minuten mit anbraten und mit Paprikapulver, edelsüß, verfeinern.

Den gekochten Rübstieler noch einmal in kleinere Stückchen schneiden, in die Pfanne geben, untermischen und alles abkühlen lassen.

Den Teig in zwei gleiche Hälften teilen und gleichmäßig in einer Backform (ca. 30 x 40 cm) verteilen und am Rand ca. 3 cm hochziehen.

Mit der Füllung bestreichen, Queso Tetilla und Chorizo in kleine Stücke schneiden und auf der Füllung verteilen. Die andere Teighälfte in der Größe der Form ausrollen und die Füllung damit bedecken. Mit einem verquirlten Ei bestreichen. Die Empanada im Ofen bei 200° C für 20 bis 25 Minuten backen.



Empanada de Grelós

## Vieiras gratinadas – Gratinierte Jakobsmuscheln

---

Zubereitungszeit: 50 min.

6 Portionen

Die gratinierten Jakobsmuscheln werden gern als Vorspeise mit einem Stück Weißbrot oder als Tapa serviert.

Tipp: Die rohen Muscheln vor dem Öffnen 5 Minuten lang in den auf 100°C vorgeheizten Ofen schieben, dann öffnen sie sich von selbst.

## Zutaten:

---

- 6 Jakobsmuscheln
- 2 große Zwiebeln
- 100 ml Albariño-Weißwein
- 5 g Thymian
- 20 g Petersilie
- 400 g passierte Tomaten
- Salz
- Zucker
- Paniermehl
- 100 g Butter

## Zubereitung:

---

Das Fleisch aus den Jakobsmuscheln herausnehmen, gut unter fließendem, kaltem Wasser waschen und dann die schwarze Blase herausnehmen. Den Rest abtropfen lassen.

In einer Pfanne die klein geschnittenen Zwiebeln leicht anrösten. Nach 5 Minuten vom Herd nehmen, das Jakobsmuschelfleisch hinzufügen, beidseitig anbraten und vom Herd nehmen. Jakobsmuscheln und Zwiebeln müssen jeweils in einer Hälfte der Pfanne angebraten werden und dürfen nicht vermischt werden.

In jede Muschelschale ein Stückchen Butter legen, dann das Muschelfleisch auf die Muschelschalen verteilen.

Die in der Pfanne verbliebenen Zwiebeln mit einem Esslöffel Mehl bestäuben und den Albariño-Weißwein dazugeben. Die passierten Tomaten, die kleingehackte Petersilie und den Thymian unterrühren, mit einer Prise Salz und Zucker abschmecken, 5 Minuten köcheln lassen. Die Soße über die Muscheln verteilen, mit etwas Paniermehl bestreuen und ein weiteres Stückchen Butter auf jede Muschel geben. Die Muscheln im vorgeheizten Ofen 10 bis 15 Minuten bei 200°C überbacken.



Vieiras gratinadas

## **Caldeirada De Pulpo – Tintenfisch mit Kartoffeln**

---

Zubereitungszeit: 90 min. + Auftauzeit des Tintenfisches

4 Portionen

Die Caldeirada de Pulpo ist ein einfaches, aber schmackhaftes Gericht aus gekochtem Tintenfisch und Kartoffeln. Sehr verbreitet ist auch die Variante „Pulpo a feira“ - „Tintenfisch auf galizische Art“ – die ohne die Kartoffeln auskommt.

Tipp: Gleich zu Beginn den Tintenfisch dreimal aus dem kochenden Wasser herausnehmen und wieder hineinlegen, damit sich die Haut nicht ablöst.

### **Zutaten:**

---

- 1,5 kg Tintenfisch
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5-6 mittelgroße Kartoffeln
- Salz
- Paprikapulver (süß)
- Olivenöl (zum Anbraten)

### **Zubereitung:**

---

Den Tintenfisch 4-5 Tage lang einfrieren, damit das Fleisch weich wird.

Auftauen lassen und waschen. Die Augen und das Maul herausnehmen, den Kopf unter fließendem Wasser reinigen.

Eine geschälte Zwiebel mit einem halben Teelöffel Salz in einem mit Wasser gefüllten Topf aufkochen. Den Tintenfisch in das kochende Wasser geben.

Nach ein paar Minuten den Tintenfisch dreimal herausnehmen und wieder ins kochende Wasser legen, damit sich die Haut nicht ablöst. Den Tintenfisch 45 Minuten kochen.

Anschließend den Sud in einen anderen Topf abgießen:

Die Kartoffeln waschen, vierteln und mit Schale im Wasser-Sud kochen. Sobald die Kartoffeln gar sind, den Tintenfisch (ganz oder bereits in Stücke geschnitten) zu den Kartoffeln zum Aufwärmen ins Wasser geben.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln fein hacken und anrösten. 2 EL Sud, etwas Paprikapulver und Salz dazugeben.

Den in Stücke geschnittenen Tintenfisch mit den Kartoffelstücken auf einer Platte anrichten und mit der Zwiebel-Knoblauch-Mischung übergießen.



Caldeirada De Pulpo

## **Almejas „Aguiño“ - Venusmuscheln „Aguiño“**

---

Zubereitungszeit: 35 min.

4 Portionen

Venusmuscheln in Weißweinsauce werden auch „Almejas a la marinera“, Venusmuscheln nach Seemannsart, genannt. In ganz Spanien, besonders in Galizien, ist es ein traditionelles und beliebtes Gericht.

Tipp: Für Venusmuscheln sollte ein leichter Weißwein verwendet werden. In Galizien nimmt man dafür zum Beispiel den Albariño, einen Weißwein mit niedrigem Alkoholgehalt.

### **Zutaten:**

---

- 1 kg Venusmuscheln
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- Knoblauchzehe
- 150 ml Weißwein (z. B. Albariño)
- 1 kleine Chilischote
- 10 g Mehl
- 15 g Petersilie
- Salz
- Olivenöl (zum Anbraten)

### **Zubereitung:**

---

Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch kleingehackt dazugeben, leicht anrösten und mit etwas Salz abschmecken.

Den Wein mit einem Esslöffel Mehl verrühren und in die Pfanne geben. Während die Flüssigkeit eindickt, gut umrühren, anschließend die kleingehackte Petersilie und Chilischote hinzufügen.

Die Venusmuscheln in die fertige Sauce legen, 15-20 Minuten zugedeckt köcheln lassen und heiß servieren.

Die genießbaren Venusmuscheln öffnen sich mit der Hitze. Die geschlossenen Venusmuscheln wegwerfen.



Almejas „Aguiño“

## Tarta de Santiago – Jakobs-Kuchen

---

Zubereitungszeit: 60 min.

8 Portionen

Die Tarta de Santiago ist eine Mandeltorte aus Santiago de Compostela und wird gerne als Dessert serviert.

Bemerkenswert: Die Tarta de Santiago gilt als typisch galizisch, obwohl in Galicien keine Mandelbäume wachsen.

Typ: Die Verzierung der Tarta ist besonders schön, wenn man vor dem Bestreuen mit Puderzucker eine Papierschablone ausschneidet und auf den Kuchen legt.

Typisch für den Jakobs-Kuchen ist die Form eines Schwert- oder Lilienkreuzes, auch „Jakobskreuz“ genannt.

### Zutaten:

---

- 5 mittelgroße Eier
- 250 g Mandelmehl
- 250 g Zucker
- 3 g Zimt
- Kräuterschnaps
- 1 unbehandelte Zitrone

- Puderzucker

### Zubereitung:

---

Mandelmehl ohne Fett in der Pfanne leicht anrösten.

Eier und Zucker mischen, geriebene Schale einer halben Zitrone, Zimt und einen Schuss Kräuterschnaps hinzugeben. Das Mandelmehl vorsichtig unterheben, damit der Teig nicht schaumig wird.

Den Teig in eine gefettete Form (Ø 28 cm) geben und 30 Minuten bei 180 °C im Ofen backen. Die fertige Tarta mit Puderzucker verzieren.



Tarta de Santiago

### Queimada

---

Zubereitungszeit: 10 min.

4 Portionen

Die Queimada („die Verbrannte“) ist ein alkoholisches, flambiertes Mischgetränk, das bei einer Feier zubereitet und getrunken wird. Während der Zubereitung wird die Queimada mit einer Beschwörungsformel (Conxuro) gereinigt.

Tip: Lässt man über der schon brennenden Queimada in einer Schöpfkelle Zucker karamellisieren, bekommt das Getränk einen leichten Karamellgeschmack.

### Zutaten:

---

- 1 l Orujo
- 10 Kaffeebohnen
- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100 g Zucker

### **Zubereitung:**

---

In einer tönernen Schale den Schnaps mit dem Zucker verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Kaffeebohnen, die abgeriebene Zitronen- und Orangenschale hinzufügen.

Den Rand der Schale mit der Schnapsmischung benetzen. Mit einer feuerfesten Kelle eine kleine Menge aus der Mischung schöpfen.

Darauf achten, dass sich weder Kaffeebohnen noch geriebene Schale in der Kelle befinden. Den Inhalt der Schöpfkelle anzünden und brennend in die Schale gießen, bis die Flammen sich auf der gesamten Oberfläche ausgebreitet haben. Indem man die brennende Flüssigkeit immer wieder schöpft und wieder zurück in die Schale fließen lässt, entsteht ein Feuerspiel. Währenddessen wird die Beschwörungsformel gesprochen.

Das Schöpfen solange wiederholen, bis die Flammen verlöschen und nur noch die Ränder der Schale brennen. Das heiße Getränk auf Trinkschalen verteilen und servieren.