

Abacate à moda da Funchal (Gefüllte Avocados)

Zutaten für 4 Personen :

- 3 Avocados, reif
- 1 Tomate
- 300 gr Thunfisch Konserve in Öl abgetropft
- 1 Zwiebel, klein
- 2 Eier hartgekocht
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Kräuter, gehackte
- 1 Weißbrot, Baguette



Zubereitung :

Die Avocados halbieren, die Kerne entfernen. Das Fleisch einer Avocado aus der Schale heben und in einer Schüssel pürieren. Die klein gewürfelte Tomate, das in kleine Teile zerpfückte Thunfischfleisch, die fein geschnittene Zwiebel und die gehackten Eier begeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Etwas Olivenöl untermischen, so dass eine cremige Farce entsteht. Die entkernten Avocados mit dieser Farce füllen, mit gehackten Kräutern bestreuen und mit getoastetem Weißbrot servieren.

Trio von Schmorgurke in pikanter Soße und gratinierte Garnelen

Zutaten für 5 Personen :

- Pfeffer
- Salz
- 1 TL Tomatenmark
- 3 EL Weißweinessig
- 2 Salatgurken oder Schmorgurken
- Olivenöl
- 10 Gambas
- 100 ml Sahne
- Paprika Gewürz
- Chilliesoße (Sambal Oelek)
- 400 ml Tomatensaft
- 1 EL Zucker
- Etwas geschlagene Sahne



Zubereitung :

Die Gurken waschen, schälen, halbieren, entkernen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Zucker karamellisieren und mit Weißweinessig ablöschen. Tomatensaft und Tomatenmark dazugeben und mit wenig Sambal Oelek, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Dann die flüssige Sahne angießen und durchkochen lassen. Dann die Gurken dazugeben und nochmals durchkochen lassen. Die Gurken trocken, ohne Soße anrichten. Unter die Soße im Topf etwas geschlagene Sahne ziehen. Gambas von Schale und Darm befreien, im Öl etwas anbraten und anschließend kurz im Backofen gratinieren. Den Teller mit Gurken und Soße anrichten, darauf die gratinierten Gambas legen.

Caldeirada de enguias a moda do Aveiro

Aaleintopf nach Art von Aveiro

Zutaten für 4 Personen :

1,2 kg Fisch (Seeaal)
600 g Kartoffeln
2 große Zwiebeln
Olivenöl, 1/3 Tasse voll
1 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen gehackt
1 Lorbeerblatt
1 TL Ingwer, gemahlen, oder Safran
4 Gurken, Essiggurken
100 g Butter
Salz und Pfeffer



Zubereitung :

Die Aale säubern und in Stücke zerteilen, die Köpfe abtrennen. Kartoffeln schälen und in ebenso große Stücke schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Fischstücke in einen Keramiktopf legen, Kartoffeln und Zwiebelringe darüber geben. Jede Schicht mit Öl begießen. Mit gehackter Petersilie, Knoblauch, Lorbeerblatt, Ingwer, Pfeffer und Salz bestreuen. Essig zugießen, Butterstückchen darüber geben. Zudecken und im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten garen.

Variante: Aus den Resten lässt sich eine schmackhafte Suppe zubereiten: Wasser, drei bis vier Scheiben trockenes Brot und frische Minzeblätter dazugeben und erneut aufkochen. Heiß servieren.

Käsekuchen aus der Tonform - Greixonera de brossat

Zutaten für 5 Personen :

Käsekuchen :

600 g Frischkäse Doppelrahmstufe
6 Hühnereier
0.12 Liter Kuhmilch
225 g Zucker
1 TL Hartweizengrieß
1 Vanilleschote
2 EL gemahlene Mandeln
1 Zitronenschale
0.25 TL Zimt

Parfait :

2 Hühnerei Eigelb
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Sahne
80 Kaffeebohnen

Mandel-Trüffel :

300 g Zartbitterschokolade
200 g Sahne
100 g Butter
2 EL Amaretto
100 g gehackte Mandeln, müssen geröstet werden



Zubereitung :

Für den Käsekuchen alles außer den Eiern und dem Zitronenabrieb kräftig miteinander verrühren. Jetzt erst den Zitronenabrieb hinzufügen und nach und nach die Eier einlaufen lassen. Zum Schluss die Tonform einfetten, Masse einfüllen und bei 175 °C 75 Minuten backen.

Für das Cortado-Parfait am Vortag die Kaffeebohnen in Sahne aufkochen und ziehen lassen. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker warm aufschlagen, abkühlen lassen und mit der geschlagenen Kaffee-Sahne vermengen. Dann einfrieren.

Für die Mandel-Trüffel die Sahne aufkochen, Schokolade vorsichtig darin auflösen, mit Amaretto parfümieren und anschließend die Butter unterschlagen. Dann das Ganze gut kühlen, danach Kugeln ausstechen und in den gerösteten, gehackten Mandeln wälzen. Zum Schluss wieder gut kühlen.