Ausgabe 14, Oktober 2010

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Mallorquinische Köstlichkeiten

Inhalt

Bon profit oder guten Appetit!.....1
Das 17. Bundesland der Deutschen.....2
Aus dem Männergarten.....2
Mallorquinisches Küchenlatein.....3
Weitere herbstliche Rezeptideen aus dem Facettenreich.....3
REZEPT: Pa amb oli.....4
REZEPT: Marinierte Chorizo.....5
REZEPT: Hojaldre-Blätterteigtarte.....6
REZEPT: Hühnchenkroketten.....7
REZEPT: Blutorangenmarmelade.....8
REZEPT: Zitronentarte.....9
Tipps zum Nachreisen.....10
Insider-Tipps.....11
Vorschau.....11

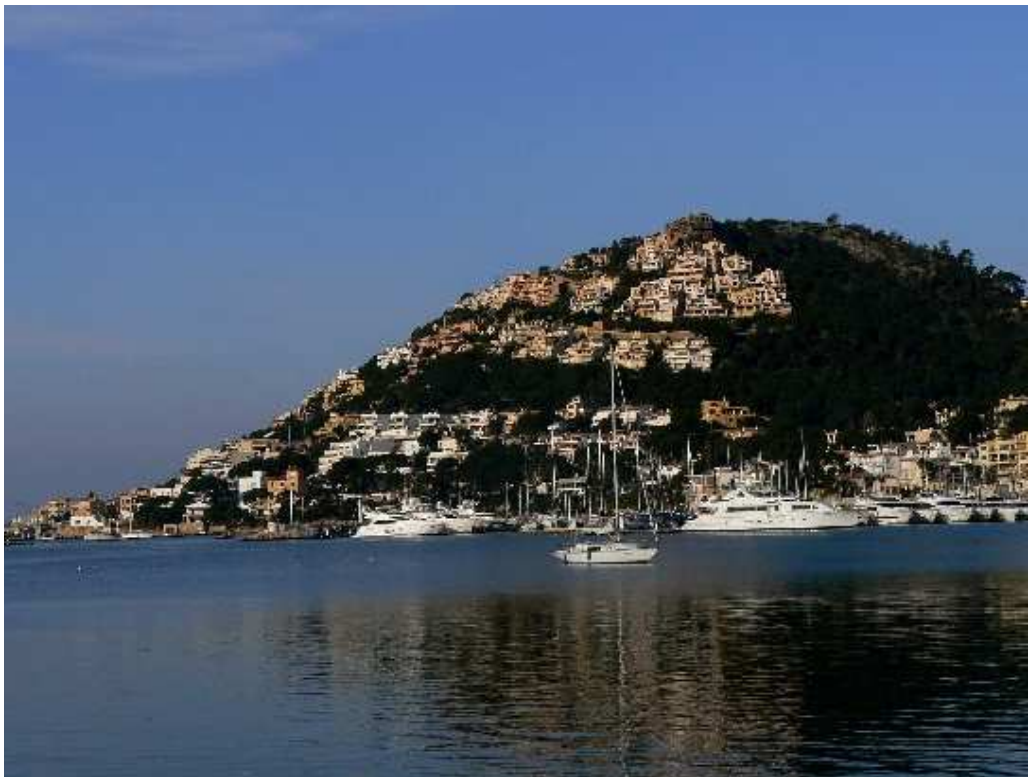
Bon profit oder guten Appetit!

Mallorca in der Nebensaison ist eine gute Sache. 2006 zum Nationalfeiertag im Oktober konnte man sogar noch die Zehen ins Wasser stecken, und im Februar 2009 kamen wir gerade noch recht zur Mandelblüte. Ob Südküste mit netten Orten am Meer, Westküste mit meinem Lieblingsort Fornalutx und einer tollen Gegend oder der wilden Nordspitze, mir gefällt's!

Den Ballermann kann und will ich mir gar nicht richtig vorstellen. Denn wenn man die Lokale ignoriert, die ganz auf die deutschen und englischen Gäste ausgerichtet sind, findet man in idyllischen Orten viele urige Lokale mit typisch mallorquinischen Köstlichkeiten. Die besten davon habe ich für diese Ausgabe der GENUSSMEILE eingepackt, nachgekocht und serviert.

Ich hoffe, Ihr findet an Blutorangenmarmelade, Zitronentarte, knusprigen Knoblauchbrötchen, Hühnchenkroketten, marinierter Chorizo und Blätterteigtarte mit Ziegenkäse ebenso viel Gefallen wie ich! In diesem Sinne: bon profit!

Andrea



Mallorca, das 17. Bundesland der Deutschen unter englischem Einfluss

Wer das wahre Mallorca abseits von Ballermann und Ballerfrau kennen lernen will, kommt am besten in der Vor- oder Nachsaison. Dann halten die rein touristischen Lokale Winterschlaf und sind geschlossen, doch der Rest ist fast unverfälscht schön!

Mit einem spätherbstlichen und einem frühlingshaftem Besuch auf Mallorca konnten wir unsere Vorurteile gegen das „17. Bundesland Deutschlands“ beseitigen. Denn es gibt auch wenig ausgetretene Pfade – zumindest in der Nebensaison. So wenig ausgetreten, dass es beispielsweise gar nicht so leicht war, die perfekten Plätzchen für die Mandelblüte zu finden. Denn diese war bei unserem Besuch Anfang Februar 2009 schon fast vorbei, obwohl wir pünktlich „zur sonst immer richtigen Jahreszeit“ ankamen! Umso größer dann die Freude über riesige Felder in voller Blüte unter blauem Himmel – auch wenn wir nur einen winzigen Bruchteil der über 7 Millionen (!) Mandelbäume auf Mallorca gesehen haben werden.

Farblich fast ebenso überwältigend fand ich nicht nur das türkisblaue Meer, sondern auch die Zitronen, die überall für Farbkleckse – und leckere Desserts – sorgen, wie etwa in der Zitronentarte von Seite 9.

Nette Dörfer, abenteuerliche Küstenstraßen, tolle Läden und mit Windmühlen gesprenkelte Landschaftsabschnitte runden das liebliche Bild ab. Mit etwas Glück und gutem Willen kann man auch im Herbst noch baden gehen oder sich zumindest an die dann leeren Strände legen. Die Einheimischen wirken im Frühjahr noch sehr entspannt und im Herbst einigermaßen erleichtert, aber vielleicht haben wir uns das auch nur eingebildet…

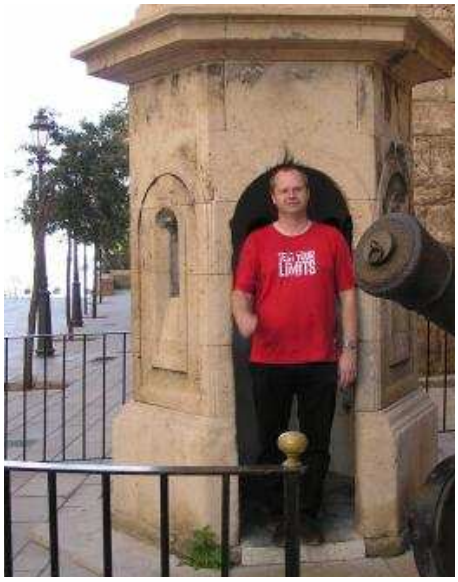
Man kehrt ungestört von Massen von Autobussen und deren Insassen idyllisch in den netten Lokalen ein, lässt sich von den hiesigen Tapas überraschen, genießt den Wein und die gute Küche – zumindest so lange man einen großen Bogen um alle englisch oder deutsch angehauchten Lokale schlägt, von denen es für meinen Geschmack hier viel zu viele gibt.

Dann ein Spaziergang durch die engen Gassen der kleinen Städtchen, ein Marktbesuch hier, eine Besichtigung von Hafenmeile oder Bergdorf da, eine Bestaunung der nassen oder felsigen Naturgewalten, eine Fahrt durch Oliven- oder Orangenbaumhaine, der Genuss der verschiedenen Tapas – und das Urlaubsfeeling ist perfekt.

Aus dem Männergarten*

Max meldet: Nun ja, ich hatte schon bessere Aufenthaltsorte als dieses Plätzchen auf der Festung. Andererseits war es hier zumindest windgeschützt, was man sonst auf Mallorca nicht immer behaupten kann. Mein T-Shirt beweist jedenfalls eines: es war wirklich warm hier Ende Oktober und die Tatsache, dass ich mich um dieses Plätzchen nicht mit anderen Touristen streiten musste, ist auf Mallorca auch nicht zu verachten! Während sich die Liebste hier mit Fotomotiven herumschlug, die ihrerseits im Wind nicht gerade leicht zu fotografieren waren, genoss ich die Ausblicke über Palma und eine Fülle von Sonnenstrahlen. Die Festung Castell de Bellver in Palma ist wirklich einen Aufstieg wert – auf 100 Meter über die Stadt, die übrigens äußerst nett ist!

*** Männergarten, der:** Eine Ein– oder Vorrichtung ähnlich dem Kindergarten für die süßen Kleinen, die im englischsprachigen Ausland auch als „Bench for bored husbands“ bezeichnet wird und häufig in Form von Kaffeehäusern und Bierlokalen in Erscheinung tritt.



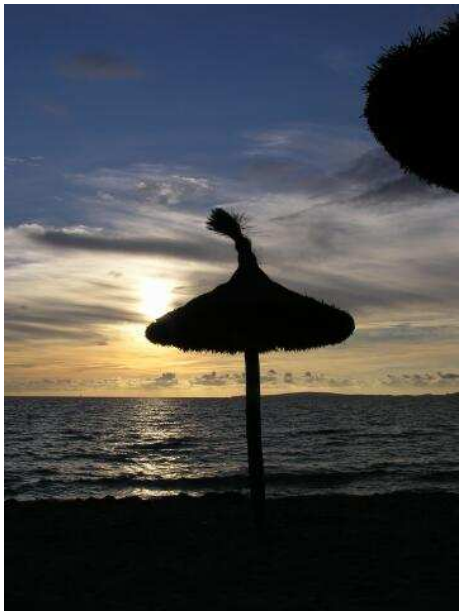
Das mallorquinische Küchenlatein

Mallorca mag mich, denn hier komme ich mit meinen Spanischkenntnissen gut durch, auch wenn diese nur gelegentlich gefragt sind. Denn Deutsch kann im Tourismus hier schnell jemand. Dennoch stießen wir auf einige Begriffe, die wir gar nicht zu interpretieren wussten.

Bunyol: Frittiertes Kartoffelküchlein mit Loch in der Mitte.

Cava: Katalanischer Sekt.

Coca: Gemüse-Blechkuchen wahlweise mit Mangold, Pinienkernen und Rosinen oder mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch (trampó) belegt.



Ensaimadas: Mit Staubzucker bestreutes, schneckenartiges Schmalzgebäck, das es für die Touristen auch in Blechdosen verpackt zum Mitnehmen gibt. Oft mit Kürbismarmelade gefüllt.

Frito mallorquín: Innereien, zumeist vom Lamm, serviert mit allerlei Gemüse.

Gató (de almendra): Hinter diesem Begriff versteckt sich der typisch mallorquinische Mandelkuchen, der ohne Mehl gebacken wird.

Hojaldre: Blätterteigtarte. Siehe Rezept auf Seite 6.

Pa amb oli: Geröstetes Brot mit Knoblauch und Tomaten. Siehe Rezept auf Seite 4.

Paloma: Achtung, Taube!

Tumbet: Gemüseauflauf mit Kartoffeln, Melanzani, Zucchini und Zwiebeln in Tomatensauce.

Weitere herbstliche Rezeptideen aus dem Facettenreich

Herbstliche Kochideen gibt es auch online im Facettenreich. Über den umfassenden REZEPTINDEX auf *www.facettenreich.at > Kulinarik > Bonusrezepte > REZEPTINDEX* gelangt man z.B. zu folgenden Speisen:

Einfach im REZEPTINDEX der Bonusrezepte stöbern und sich inspirieren lassen! Die Rezepte im REZEPTINDEX sind nach Kategorie sortiert, so dass man einfach nach Drinks, fruchtigen Desserts, Snacks, etc. suchen kann.

Mit diesen und vielen anderen Speisen kommt Sommer ins Haus und auf den Tisch. Außerdem freue ich mich über eigene Variationen meiner Kreationen, die ich gerne auch in der GENUSSMEILE veröffentliche!

Brathühnchen mit Cranberry-Pekannuss-Fülle

Cranberry Grapefruit Spinach Salad with Gorgonzola & Pecans

Flaumiger Joghurtgugelhupf mit getrockneten Kirschen

Pa amb oli (Knoblauch-Knusperbrötchen)

Diese kleinen Snacks bekommt man in fast jedem Lokal als Vorspeise. Die Variationsbreite ist groß und zumeist sehr gut!

ZUTATEN

Für 2 Portionen

2 Scheiben Graubrot (oder Toskana-Brot)
1 große Knoblauchzehe
1 Tomate
1 TL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen. Tomate halbieren. Die Brotscheiben dick abschneiden, halbieren und dann in einer Pfanne oder im Toaster knusprig rösten.

Mit der Knoblauchzehe von beiden Seiten einreiben; das knusprige Brot wirkt dabei als Reibe. Die Tomate über die Oberseite der Brote reiben, sodass sich Saft und Fleisch in die Poren drücken. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Brote nach Lust und Laune mit Salz und Pfeffer oder gehacktem Rosmarin bestreuen und noch warm als Tapas servieren.

Dazu passt Serrano-Schinken oder Hartkäse, aber auch ganz natur sind diese Brötchen köstlich. Auch Brot vom Vortag lässt sich so hervorragend verarbeiten.

Marinierte Chorizo-Würstchen

Diese würzigen Tapas-Würstchen gehören auf jede Tapas-Platte, finde ich. Nicht gerade die allerleichteste Vorspeise, dafür aber richtig spanisch.

ZUTATEN

Für 2 Portionen

225 g Chorizo (1 Packung, z.B. von Merkur-Supermarkt)
2 Lorbeerblätter
250 ml Rotwein (z.B. Rioja)
6 Scheiben Baguette

.

ZUBEREITUNG

Chorizo in 8 Stücke schneiden und schälen. Rundherum mit einer Gabel mehrfach einstechen. In einem Topf mit dem Rotwein und den Lorbeerblättern aufkochen und 15 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Rotwein zugießen, damit die Wurst gut mariniert wird.

Herausnehmen und in Scheiben schneiden. Auf Spieße stecken und mit Weißbrot als Tapas servieren.

Tipp: Wer gerne (und besser als wir) zündelt, kann die Chorizo im Topf noch flambieren. Dazu mit etwas Brandy oder Cognac übergießen und (ja nicht unter dem Dunstabzug) flambieren.

Hojaldre-Blätterteigtarte mit Ziegenkäse

Eine besondere kulinarische Entdeckung war ein Gericht mit dem Namen „Hojaldre“. Dahinter verbirgt sich eine Blätterteig-Pie mit karamellisierten Zwiebeln, Ziegenkäse, Feigenkompott und Rucola.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für die Tarte
1 Pkg. Blätterteig
1 Zwiebel
1 EL Butter
1 EL brauner Zucker
2 Ziegenkäsescheiben
Etwas Balsamico

Zum Servieren
1-2 EL Mandeln
2 Handvoll Rucola
Ein paar Kirschtomaten
Eventuell etwas Feigenkompott

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

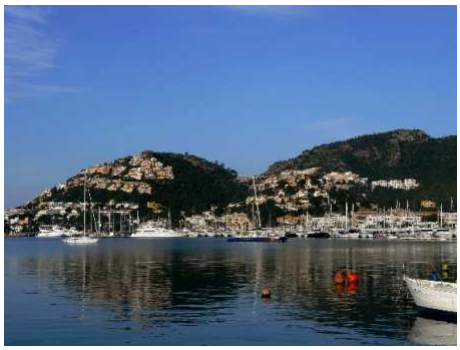
Aus dem Blätterteig 4 Kreise mit einem Durchmesser von etwa 15 cm ausstechen und je 2 Kreise übereinander legen.

Zwiebel in zerlassener Butter mit etwas braunem Zucker karamellisieren und auf den Blätterteig legen.

Ziegenkäse auf die Zwiebeln auflegen und mit Balsamico beträufeln. Etwa 15 Minuten backen.

Mandeln rösten.

Die Tartes auf einer Balsamico-Deko mit etwas Rucola, Kirschtomaten und gerösteten Mandelscheibchen und eventuell etwas Feigenkompott servieren.



Feine Hühnchenkroketten

Kroketten mit unterschiedlichsten Zutaten findet man in Mallorca auf vielen Tapas-Karten. Besonders die Variante mit Hühnchen gefiel mir ausgesprochen gut und musste zuhause unbedingt probiert werden.

ZUTATEN

Für 30 Tapas-Kroketten

Für die Krokettenmasse
250 g Hühnchenbrust
1 Zwiebel
40 g Butter
40 g Mehl
350 ml Milch
50 g Semmelbrösel

Zum Panieren & Frittieren
Semmelbrösel
Pflanzenöl

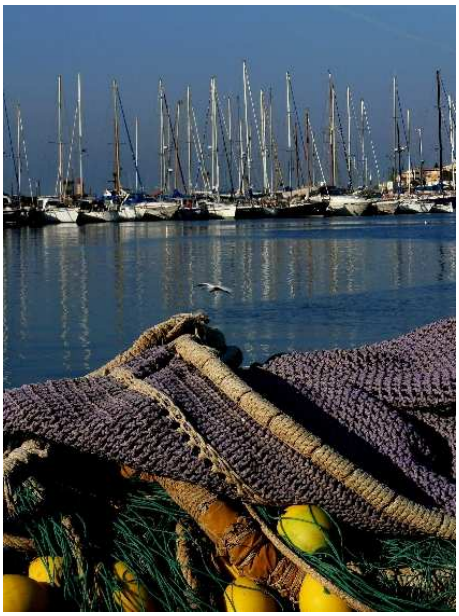
ZUBEREITUNG

Hühnchenbrust in größere Stücke schneiden und ca. 15 min. in Salzwasser kochen. Fein hacken oder häckseln.

Milch erwärmen.

Zwiebel fein hacken und in der Butter glasig anbraten. Mehl unterrühren und kurz anschwitzen lassen. Unter ständigem Rühren die warme Milch nach und nach zugeben und aufkochen lassen, bis eine dicke Sauce entsteht. Fleisch zugeben. Die Hälfte der Semmelbrösel untermischen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und die Masse über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Aus der Masse Rollen mit ca. 2 cm Durchmesser formen und diese in den Semmelbröseln wälzen. In einer tiefen Pfanne Öl erhitzen und die Kroketten ein paar Minuten von allen Seiten goldbraun frittieren.



Superfruchtige Blutorangenmarmelade mit Aperol

Nach frisch gepflückten Orangen schmeckt diese schnelle Marmelade aus Blutorangen-Direktsaft. Der Schuss Aperol rundet dieses einzigartige Geschmackserlebnis perfekt ab.

ZUTATEN

Für 3 Mini-Gläschen

220 ml Blutorangensaft (z.B. 100% Direktsaft aus Blutorangen von Hofer/Aldi)
30 ml Aperol
100 g Gelierzucker 3:1
Ein paar Tropfen Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Blutorangensaft mit dem Aperol und dem Gelierzucker sowie ein paar Tropfen Zitronensaft aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Marmelade bei einer Gelierprobe auf einem Teller fest wird.

Abfüllen und sich aufs nächste Frühstück freuen! Passt auch hervorragend zu Pancakes und Waffeln und ist so gut, dass man sie am besten gleich mit ein paar Mürbteig-Löffeln zum Sofortgenuss verschenkt oder serviert.

Tipp: Die Blutorangenmarmelade eignet sich beispielsweise auch hervorragend für Zitrus-Cupcakes, wie etwa jene unter: ***www.facettenreich.at > Kulinarik > Bonusrezepte > REZEPTINDEX.***

Mallorquinische Zitronentarte

Auf einer Insel, wo so viele Zitronen wachsen, dürfen natürlich auch Zitronendesserts nicht fehlen! Diese fruchtige Tarte ist ein besonders leckeres Beispiel dafür, was man mit Zitronen alles anstellen kann.

ZUTATEN

Für 8 Portionen/4 runde Förmchen mit ca. 13 cm Durchmesser oder für eine Form mit 26 cm Durchmesser

Für den Teig
250 g Mehl
120 g Butter
80 g Staubzucker
1 Ei

Für die Zitronenfülle
1 Prise Salz
3 Eier
200 g Kristallzucker
4 EL Zitronensaft
2 EL Zitronenzeste

Für die Deko
Pfefferminzblättchen
Staubzucker
Eventuell kandierte Zitronen (siehe Tipp)

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Butter, Zucker und Ei schaumig rühren. Mehl unterheben. Zu einem Teig verkneten und 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Teig ausrollen und Boden und Ränder von zwei kleinen Förmchen damit auskleiden. Mehrfach mit einer Gabel einstechen und 12-15 Minuten vorbacken.

Für die Zitronenfülle Eiklar mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. In einem zweiten Gefäß Dotter und Zucker schaumig rühren. Zitronensaft und Zitronenzeste unterrühren. Schnee unterheben. Auf den Tartes verteilen und weitere 15-20 Minuten backen. Mit Staubzucker und Pfefferminzblättchen garniert servieren..

Tipp: Wer die Tarte mit kandierten Zitronen servieren möchte, kocht 125 ml Wasser mit 100 g Kristallzucker und dem Saft von einer halben Zitrone auf und lässt dies 30-40 Minuten einköcheln. Eine unbehandelte Zitrone in hauchdünne Scheiben schneiden und in den Sirup einlegen. 30 Minuten darin ziehen lassen. Bei 100 Grad 1-2 Stunden im Backrohr trocknen lassen.

Tipps zum Nachreisen

Mandelblüte
Die Mandelblüte findet angeblich immer zwischen Ende Januar und Ende Februar. In unserem Fall war sie allerdings Mitte Februar schon fast vorbei. Also aufs Glück vertrauen und sich vor Ort von Einheimischen Tipps für die besten Mandelblütenplätzchen holen!

Fornalutx
Mein Lieblingsort an der wunderschönen Westseite ist Fornalutx: am besten in einem der netten Cafés niederlassen und der Zeit beim Vergehen zusehen! Urlaub nach meinem Geschmack…

Port d'Andratx
Dieses liebliche Küstenörtchen im Südwesten mit beschaulicher Hafenstimmung und Hafenlokalen ist genau das Richtige, um ein wenig zu flanieren und Seeluft zu schnuppern!

Künstlerort Deia
Hoch über dem Meer an der Westküste befindet sich dieser urige Ort mit seinen typisch mallorquinischen Häusern.

Cap Formentor
Das Cap bildet die formidable Nordspitze von Mallorca mit Blick auf das Meer und den Sonnenuntergang!

Bergdorf Valdemossa
Uriges Bergdörfchen mit nettem Markt an Sonntagen!

Botanicactus
www.botanicactus.com
Wunderschöner botanischer Garten – angeblich der größte Europas! Eine echte Oase zum Erholen, Spazieren, Fotografieren und Staunen ist dieses Kakteenwunderland, das aber auch jede Menge anderer botanischer Wunder, wie etwa riesige Agaven, bereit hält. Zum Abschied bekamen wir sogar einen Minikaktus geschenkt!

Pollença
Leider nicht unbekannt ist die Tatsache, dass dieses Städtchen besonders nett ist. Trotzdem: herkommen und am Sonntag Vormittag über den Markt bummeln.

Soller
Enge Gassen, uriges Flair inmitten von Oliven- und Zitrushainen – das ist Soller an der Westküste von Mallorca. In der Markthalle herrscht von Montag bis Samstag vormittags reges Treiben: am Samstag kommt vor der Markthalle noch ein Wochenmarkt mit Regionalprodukten dazu.

„Genussvoll um die Welt" – Insidertipps für KochbuchbesitzerInnen

Exklusiv für KochbuchbesitzerInnen enthält die GENUSSMEILE Tipps für Variationen der im Kochbuch enthaltenen Rezepte. Alle Insider-Tipps findet man unter *Kulinarik > Insider-Tipps.*

Wer Gefallen am Ananas-Zwiebel-Chutney von Seite 133 aus „Genussvoll um die Welt" gefunden hat, der wird auch diese herbstlich-winterliche Kreation mögen!

Trauben-Zwiebel-Chutney

Für das Trauben-Zwiebel-Chutney die Ananas durch dieselbe Menge kernlose weiße Trauben er-setzen. Statt des Rotweins finde ich Weißwein sehr passend. Das Chutney passt hervorragend zu Hühnchengerichten – ob gegrillt, gebacken oder auch in Form der knusprigen Hühnersticks, ebenfalls von Seite 133!

Eigene Rezeptvariation einsenden!

Wer seine Variationen der Rezepte aus „Genussvoll um die Welt" veröffentlicht sehen will, ist eingeladen, mir seine Kreation zu senden. Variationen zu Rezepten auf der Website sind genauso gerne gesehen wie jene zu Rezepten aus meinem Kochbuch „Genussvoll um die Welt". Ich freue mich auf Eure neuen kulinarischen Anregungen an: andreaf@facettenreich.at

In der nächsten GENUSSMEILE: Weihnachtsgeschenke aus der Küche

Mit der nächsten GENUSSMEILE kommen erste Advent- und Weihnachtsideen auf den Tisch, die sich gut als Geschenke und Mitbringsel eignen. Außerdem gibt es ein weihnachtliches Gewinnspiel für alle, die kleine Weihnachtsüberraschungen lieben.

Die nächste GENUSSMEILE erscheint am 12. November, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Lesen, Nachkochen und Nachreisen!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer
www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*