Ausgabe 19, März 2011

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Die Sonnenscheinküche Floridas, Teil II

Inhalt

Florida, easy over....1
Strandfeeling & Mailbox-Wahn....2
Floridianisches Küchenlatein....3
REZEPT: Chocolate Cranberry Bread...4
REZEPT: Conch Fritters....5
REZEPT: Zitronen-Humus....6
REZEPT: Coconut Chicken Fingers....7
REZEPT: Tuna Tataki....8
REZEPT: Tunfisch mit Mango-Bananen-Chutney....9
REZEPT: Mango Meatballs....10
Insider-Tipp für Kochbuchbesitzer: Blackened Chicken Caesar Salad....11
REZEPT: Lemon Coconut Trifle....12
REZEPT: Mango Colada....13
Tipps: Nachshoppen & Nachlesen....14

Florida, easy over – und andere Köstlichkeiten

Auch diese GENUSS-MEILE bringt Sonne in die Küche. Kein Gericht, bei dem ich selbst nicht auch Lust bekäme, mich sofort an den Herd zu stellen und das eine und andere Gericht noch einmal zuzubereiten.

Dabei denke ich zurück an die fröhlichen Baywatch-Hütten der Lifeguards, die ebenso fröhlichen Briefkästen, die insbesondere im Süden Floridas die Straßen zieren und die Gelassenheit, die in Florida eher an die Karibik als an hektische amerikanische Großstädte erinnert. „Life is good!“, ist hier nicht nur das Motto einer T-Shirt-Kette. Irgendwie verstehe ich die vielen „snowbirds“, die aus dem Norden der USA hierher zum Überwintern kommen, sehr gut.

Was es mit dem Titel „Easy over“ auf sich hat, wird schließlich auf Seite 3 im floridianisch-amerikanischen Küchenlatein verraten.

Ich verrate noch so viel: ich bin jetzt in der Küche, der Gusto auf die Coconut Chicken Fingers mit Key Lime Mustard und das Coconut Lemon Trifle ist einfach zu groß! Viel Vergnügen beim Lesen & Nachkochen !

Andrea

Strandfeeling, Mailbox-Wahn und karibische Gelassenheit

Florida macht fröhlich!, so mein erstes Fazit nach nur wenigen Tagen in den sonnigen Gefilden. Bei genauerer Betrachtung lässt sich diese Fröhlichkeit nicht nur auf das Wetter zurückführen, sondern auch auf die Gestaltung von Häusern, Straßen und Stränden.

Spaziert man über die diversen Strände Miamis, entdeckt man immer anders gestaltete Baywatch-Hütten. Die Lifeguards haben es gut: wer kann schon von sich behaupten, an liebevoll gestalteten Arbeitsplätzen tätig zu sein, vom permanenten Ausblick auf Strand und Meer mal ganz zu schweigen.

ist ansteckend! Vielleicht ist es aber auch andersrum und es sind die vielen Touristen, die die Einheimischen mit ihrer Urlaubslaune angesteckt haben?

Ich weiß es nicht und es spielt keine Rolle. Wie gesagt: Life is good! und dieses Feeling lässt sich mit der Sonnenscheinküche ganz einfach reproduzieren. Enjoy!

Dann wären da noch die Mailboxes – die Briefkästen, die typisch amerikanisch am Gehsteigrand auf einer Säule angebracht sind, damit der Postzusteller die Sendungen ohne auszusteigen deponieren kann. Ja, die UPS-Fahrer bewegen sich in rechtsgesteuerten Fahrzeugen fort! Besonders auf der Strecke über die Keys ist die Vielfalt an bunten und insbesondere auch tierischen Mailboxen gigantisch: hier ein Seepferdchen, da ein Pelikan, hier ein Delfin, dort ein Flamingo, Manatee oder Hund. Ob die Postboten hier glücklicher sind als anderswo?

Dazu noch eine Gelassenheit, die zumeist bemüht aber dennoch nicht gehetzt wirkt und das Leben könnte nicht besser sein. Denn Gelassenheit

Das floridianisch-amerikanische Küchenlatein

Biscuits: Ein falscher Freund, wie er in der Speisekarte steht. Dahinter verbirgt sich in den USA ein Brötchen, wie etwa die Cheddar Bay Biscuits in der letzten GENUSSMEILE.

Bisque: Eine Fischcremesuppe und ebenfalls kein Biskuit.

Conch: Spezielle Meeresschnecken aus Florida (sprich: konk). Ersatzweise verwendet man Muscheln.

Chowder: Eine sämige Suppe, häufig eine Fischsuppe oder eine Art Eintopf, wie etwa das Clam Chowder von Seite 157 aus meinem Buch „Genussvoll um die Welt“.

Combo: Das hat wenig mit Big Band zu tun und bezeichnet vielmehr eine „combination platter“ – eine Platte mit Häppchen zum Teilen mit Freunden.

Corn: Nicht mit Korn, sondern mit Mais hat dieses Lebensmittel zu tun. Es kommt als gebratener Kukuruz ebenso wie Maissuppe.

Cream: Keine Creme, sondern Schlagobers, oft auch als „whipped cream“ bezeichnet.

Creamer: Künstliche Kaffeesahne.

Easy over: Quasi das Gegenteil von „sunny side up“, wenn es um gebratene Eier geht. Das Spiegelei ist „sunny side up“, das noch einmal gewendete und auch von der anderen Seite gebratene Ei ist „easy over“.

Entree: Hauptspeise im Gegensatz zu „Appetizer“ (Vorspeise) oder „Dessert“.

French Toast: In einer Ei-Milch-Mischung gewendete dicke Weißbrot– oder Brioche-Scheiben, gebraten und mit Ahornsirup serviert. Ein besonders leckeres Rezept dazu gibt es auf Seite 23 aus meinem Buch „Genussvoll um die Welt“.

Gumbo: Würziges Eintopfgericht aus den Südstaaten der USA.

Half&half: Kaffeesahne, eine Mischung aus Sahne und Milch, die auch zum Kochen verwendet wird.

Hoppin‘ John: Im Süden der USA beliebtes Gericht, das am Neujahrstag gegessen wird, weil es Glück und Gesundheit bringen soll.

Key Lime: Walnussgroße Limetten, für die Florida bekannt ist. Herrlich! Ersatzweise eine normale Limette statt drei Key Limes verwenden!

Mahi Mahi: Eine in Florida sehr beliebte Fischsorte, ausgezeichnet!

Mash: Mashed Potatoes, Kartoffelpüree, wie es in vielen Sorten auch im Supermarkt erhältlich ist. Anregungen dazu gibt es auch in „Genussvoll um die Welt“ auf Seite 177.

Panko: Japanische Brösel, wie sie oft zum Panieren verwendet werden.

Po‘boy: Auch „poor boy“ genanntes Sandwich aus den Südstaaten mit baguetteähnlichem Brot und dicker Fülle aus Fleisch oder Fisch.

Ponzu Sauce: Japanische Sauce, die in Florida gerne verwendet wird.

Popsicle: Eislutscher auf Basis von Wassereis, häufig in bunten Farben und sehr fruchtig und erfrischend!

Ropa vieja: Die „alten Kleider“, so die wörtliche Übersetzung, stehen für kubanisches, gebratenes, dünnes Rindfleisch in einer pikanten Sauce.

Sloppy Joe‘s: Nicht nur der Name eines berühmten Lokals in Key West, das angebliche Lieblingslokal von Ernest Hemingway – auch eine Art Hamburger mit Faschiertem.

Sundowner: Ein ab dem späten Nachmittag häufig gehörtes Wort, das einen Drink zum Sundown, zum Sonnenuntergang, bezeichnet.

Chocolate Cranberry Bread

Auf dem – zumindest im Januar mehr als bescheidenen – Farmers Market von Fort Myers entdeckten wir einen Bäcker, der unzählige ausgefallene Brotsorten anbot, darunter diverse Schokoladebrote. Das wollte ich auch probieren! Das Ergebnis: herrlich! Die superschnelle Zubereitung dieses Germteigs ganz ohne Gehzeiten ist ein weiteres Plus.

ZUTATEN

Für 1 Kastenform

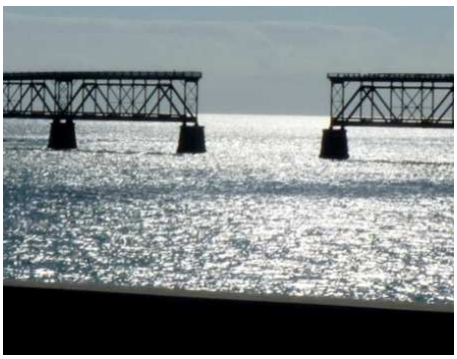
225 ml Milch
1/2 Würfel Germ
250 g Mehl
2 EL Zucker
1 Prise Salz
1 EL fruchtiger Essig
60 g Schokolade (am besten weiße und dunkle kombiniert) oder Chocolate Chips
30 g getrocknete Cranberries

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 100 Grad (ja, nur 100 Grad!) vorheizen. Milch erwärmen. Germ hineinbröckeln und darin auflösen. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren. Essig zugeben. Schokolade und ggf. Cranberries hacken. Zur Mehlmischung geben. Milchmischung unterrühren.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform gießen. Ins Backrohr stellen und dieses auf 200 Grad drehen. (Ja, dieser Germteig muss nicht gehen!)

Ca. 20 Minuten backen, dann mit etwas Milch einpinseln. Dann noch einmal ca. 10 Minuten backen. Das Brot sollte außen braun und knusprig und innen flauschig sein – an einem Spieß sollte bei einer Garprobe nichts mehr anhaften (außer geschmolzene Schokolade).



Conch Fritters auf Salatbett – Gebackene Muschelplätzchen

Florida wird auch als „Conch Republic“ bezeichnet. Eine „conch“ (sprich: „konk“) ist eine spezielle Meeresschnecke, die es nur in Florida gibt. Besonders die „conch fritters“ sind sehr beliebte Häppchen. Wir haben die kleinen Bällchen mit Muschelfleisch in einem Backteig im „Margaritaville“ von Country-Sänger Jimmy Buffet in Key West getestet. Yummy!

ZUTATEN

Für 2 Portionen

Für die Conch Fritters
30 g roter Paprika
30 g gelber Paprika
30 g grüner Paprika
30 g rote Zwiebel
1 EL Petersil
2 Knoblauchzehen
100 g Muschelfleisch (aus der Dose)
85 g Mehl
1 EL Maizena
1 Ei + 1 Eiweiß
3 EL Milch
Erdnussöl zum Frittieren

Zum Servieren
Etwas grüner Salat
Restliche Paprika

ZUBEREITUNG

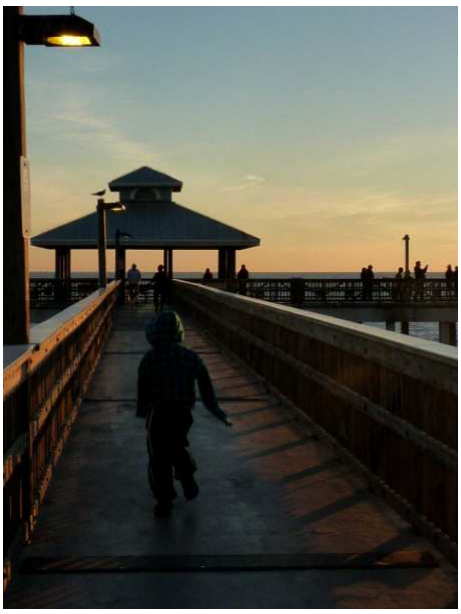
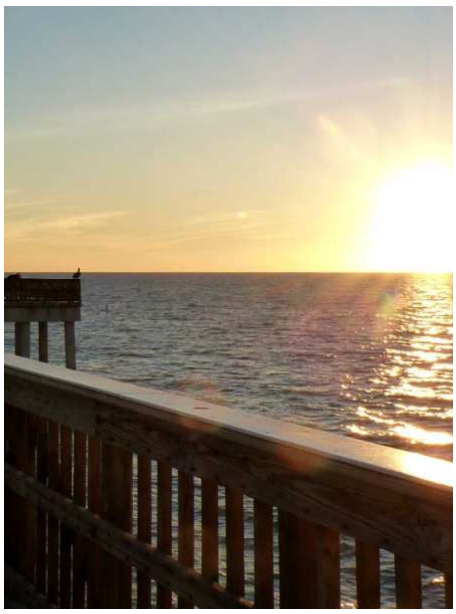
Gemüse putzen und fein hacken. Muscheln ggf. würfelig schneiden.

Mehl und Maizena vermengen. In einer Schüssel mit dem Ei, dem Eiweiß und der Milch gut verrühren. Gemüse und Muschelfleisch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl erhitzen und mit einem kleinen Löffel Teigkleckse in das Öl geben und von beiden Seiten kurz goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Auf einem Salatbett mit ein paar Paprikastreifen anrichten.

Tipp: Dazu passt auch gut der fein-fruchtige Key Lime Mustard von Seite 7.

Zitronen-Humus mit Salzbrezeln

In Florida entdeckten wir im Kühlregal unseres Lieblingssupermarktes Publix einen herrlichen Picknick-Snack: säuerliches Zitronen-Humus mit beigepackten Salzbrezeln zum Dippen. Dieser eignet sich beispielsweise auch hervorragend für ein kleines Picknick am Strand!

ZUTATEN

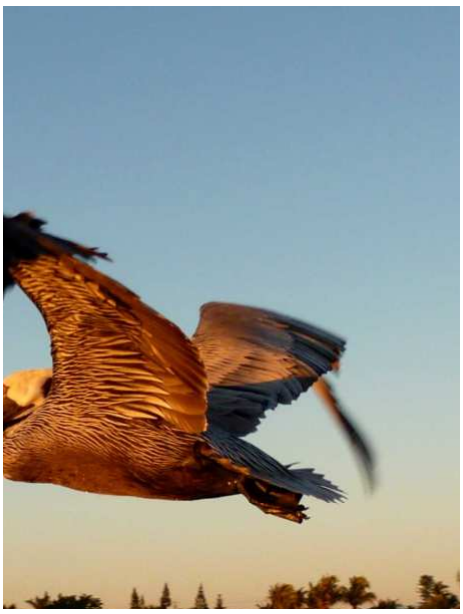
Für 4 Portionen

1 Dose Kichererbsen (450 g Abtropfgewicht)
2 Zitronen (für 5 EL Zitronensaft)
2 Knoblauchzehen
1 EL Tahine (Sesampaste)
1 EL Olivenöl
Salzbrezeln zum Servieren

ZUBEREITUNG

Zitronen auspressen. Böden der ausgepressten Zitronen leicht abflachen, damit diese später gut auf den Tellern stehen.

Kichererbsen abseihen und gut mit kaltem Wasser abspülen. Mit dem Zitronensaft, den Knoblauchzehen und der Tahine pürieren. Salzen und pfeffern. Mit Olivenöl verfeinern. In die hohlen Zitronenhälften füllen und mit Salzbrezeln servieren.



Coconut Chicken Fingers mit Key Lime Mustard

Key Limes kann man wirklich auf unterschiedlichste Art einsetzen. Auch als Zutat in einem pikanten Dip machen sie sich sehr gut. Die knusprigen Hühnerfinger mit einer Panier aus Buttermilch und Kokosflocken sorgen dabei für einen leckeren karibischen Touch!

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für den Key Lime Mustard
3 EL Majonäse (Leicht)
2 EL Dijon-Senf
Saft von 1 Limette (4-6 EL)

Für die Coconut Chicken Fingers
2 Hühnerbrustfilets
60 ml Buttermilch
1 Ei
1 EL Reismehl
6 EL Kokosflocken (eher grobe Flocken)

Zum Frittieren
Etwas Öl

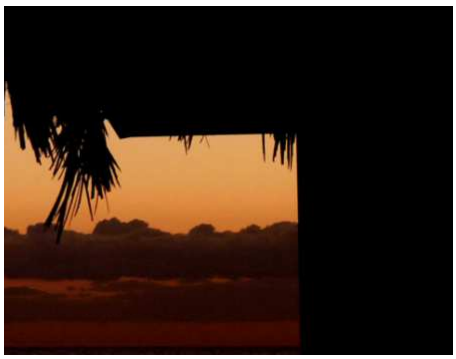
ZUBEREITUNG

Für den Key Lime Mustard alle Zutaten gut verrühren.

Für das Hühnchen die Filets in Streifen schneiden, salzen und pfeffern. In einem Suppenteller Buttermilch und Ei verrühren. In zwei weiteren Tellern das Reismehl bzw. die Kokosflocken einfüllen. Hühnerstreifen zuerst im Reismehl wenden. Dann durch die Buttermilchmischung ziehen und zuletzt in den Kokosflocken wenden. Öl erhitzen und die Hühnerstreifen von beiden Seiten ca. 3 Minuten pro Seiten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Key Lime Mustard servieren.

Tipp: Der Key Lime Mustard passt auch ausgezeichnet zu den Conch Fritters von Seite 5.

Tipp: Zu den Coconut Chicken Fingers passt auch das Mango Banana Chutney von Seite 11 sehr gut.



Tuna Tataki – Tunfisch mit Seetangsalat und Wasabi-Vinaigrette

In einem gemütlichen Seafood-Restaurant in Key West entdeckten wir dieses köstliche Fischgericht mit scharf angebratenem Tunfisch, Seetangsalat, krossen Wantan-Streifen und einer fantastischen Wasabi-Vinaigrette.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für die Wasabi-Vinaigrette
4 TL Wasabi-Creme
2 TL Sesamöl
8 TL Erdnussöl
2 TL Limettensaft
2 TL Sojasauce
2 TL Fischsauce

Für den Seetangsalat
10 g getrocknetes Wakame (Seetang)

Für die Wonton-Streifen
4-6 Wonton-Blätter
1 TL Erdnussöl

Für den Tunfisch
200 g Tunfisch
1 cm geriebener Ingwer
3 EL Sesam, gemischt hell und schwarz
1 EL schwarzer Pfeffer
Etwas Erdnussöl zum Braten

Zum Servieren
Zitronenspalten

ZUBEREITUNG

Für die Wasabi-Vinaigrette alle Zutaten verrühren.

Für den Seetangsalat den getrockneten Seetang 5 Minuten in warmem Wasser einlegen. Herausnehmen und in eine Schale mit kaltem Wasser legen. Herausnehmen, ausdrücken und auf den Tellern anrichten.

Für die Wonton-Streifen Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Wonton-Teigblätter auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auflegen und in dünne Streifen schneiden. Mit Erdnussöl bepinseln und 5-7 Minuten im Rohr braten, bis die Wontons Farbe angenommen haben und knusprig sind.

Für den Tunfisch auf einem flachen Teller Ingwer, Sesam und Pfeffer vermengen. Tunfisch salzen. Tunfisch in der Gewürzmischung wälzen. In einer Pfanne das Erdnussöl erhitzen und den Tunfisch von allen Seiten 10-20 Sekunden scharf anbraten. Herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Seetangsalat, den Wonton-Streifen und einer Zitronenspalte auf den Tellern anrichten. Salat und Tunfisch mit der Wasabi-Vinaigrette beträufeln und die restliche Vinaigrette separat dazu servieren.

Grilled Tuna with Mango Banana Chutney

Eine fruchtig-leckere Erinnerung an das karibisch inspirierte Florida ist dieses lauwarme Chutney, das hervorragend zu gegrilltem Fisch oder Geflügel passt.

ZUTATEN

Für 2 Personen

4 EL Mango-Chutney, mild (aus dem gut sortierten Supermarkt)
2-3 EL Wasser
1 Banane
1/2 Mango
1 EL tropische Trockenfrüchte (Papaya, Ananas, Mango)
Eine Handvoll getrocknete Cranberries
Saft einer halben Limette

ZUBEREITUNG

Chutney und Wasser in einem Topf verrühren und zum Köcheln bringen. Banane in Scheiben schneiden und diese halbieren, Mango würfelig schneiden. Bananen und Mango zugeben. Trockenfrüchte zugeben und alles bei geringer Hitze einkochen lassen. Vom Herd nehmen. Mit Limettensaft abschmecken und auskühlen lassen. Lauwarm servieren. Passt hervorragend zu gegrilltem weißen Fisch oder Tunfisch!

Tipp: Das Mango Banana Chutney passt auch ausgezeichnet zu den Coconut Chicken Fingers von Seite 7.

Mango Meatballs – Fleischbällchen in süß-saurer Mangosauce

Meine neu entdeckte Liebe zu Mangos kann ich mit diesen faschierten Bällchen perfekt ausleben. Die Mango verbirgt sich dabei in einer herrlich süß-sauren Mangosauce, in der die Bällchen gegart werden! Eine der umwerfendsten kulinarischen Entdeckungen der letzten Monate!

ZUTATEN

Für 30-35 Bällchen

Für die Bällchen:
600 g gemischtes Faschiertes
2 Knoblauchzehen
2 EL Petersil, gehackt
2 Eier
3 EL Cornflakes (zerstoßen) und/ oder Haferflocken

Für die Sauce:
10 EL Mango-Chutney – ca.1 Glas (z.B. von Merkurmarkt)
10 EL Chili-Sauce süß-sauer
10 EL Zitronensaft
1 Mango

ZUBEREITUNG

Für die Bällchen alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen. Bällchen formen.

Für die Sauce Chutney, Chili-Sauce und Zitronensaft in einer Pfanne erhitzen und ein wenig köcheln lassen. Mango schälen und würfeln und zugeben.

Faschierte Bällchen einlegen und 20-25 Minuten bei geringer Hitze garen. Dabei regelmäßig umrühren und Bällchen mit Sauce übergießen.

Tipp: Die Sauce passt übrigens auch ausgezeichnet zu gegrilltem Hühnchen oder Fisch!

Insider-Tipp für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Köstlicher Caesar Salad with Blackened Chicken, Seite 88

Ich liebe Caesar Salad. Besonders gut finde ich die Variation mit dem „geschwärzten Hühnchen“. Eine Gewürzmischung, in der das Hühnchen vor dem Braten gewendet wird, macht's möglich und sehr lecker!

Das „Blackened Chicken“ habe ich in Florida sowohl in Food Courts als Fast Food mit Reis serviert bekommen, aber auch als Vorspeisensalat in guten Restaurants. Ich bin flexibel...

ZUBEREITUNG (für 2 Personen)

Salatdressing in halbierter Menge nach Rezept auf Seite 88 von „Genussvoll um die Welt“ zubereiten. Salat auf den Tellern verteilen.

Für das Hühnchen 1 TL Paprikapulver, 0,5 TL Knoblauchpulver, 0,5 TL schwarzer Pfeffer, 0,5 TL Cayennepfeffer, 0,5 TL Thymian und 0,5 TL Oregano in einer Schale gut miteinander vermengen, eventuell mit einem Mörser noch feiner vermahlen.

2 Hühnerbrustfilets im Ganzen bzw. bereits in Scheiben geschnitten in der Gewürzmischung wenden. Eine Pfanne gut erhitzen. 2 EL Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und das Huhn unmittelbar vor dem Braten damit übergießen. Huhn auf großer Flamme einige Minuten auf jeder Seite knusprig braten.
Nach dem Braten Filets in 1 cm dicke Streifen schneiden und auf dem Salat anrichten bzw. die bereits in Scheiben angebratenen Hühnerstücke direkt darauf anrichten. Mit dem Dressing servieren.

Tipp: Auch Fisch, wie etwa Lachs, lässt sich hervorragend „blackened“ zubereiten!

BESTELLEN?

„Genussvoll um die Welt“ gibt es online bei amazon, Thalia und anderen Buchhandlungen ebenso wie in größeren Buchgeschäften – oder aber natürlich bei mir!

Wer die 312 Seiten Urlaubsflair mit 150 Rezepten, mehr als 500 Fotos und vielen Reiseanekdoten bei mir bestellt, bekommt das Buch signiert – und ein Magnetlesezeichen mit Urlaubsflair gratis dazu!

KONTAKT

Web: www.facettenreich.at/bestellen
Mail: andreaf@facettenreich.at

Caribbean-Style Lemon Coconut Trifle

Mehr Zitronengeschmack geht nicht! Gepaart mit feinem Biskuit und einer herrlichen Kokoscreme entsteht so im Glas fantastisches Karibikflair!

ZUTATEN

Für 4 Gläschen

Für den Teig
165 g Butter
150 g Staubzucker
3 Eier
290 g Mehl
1 geh. TL Backpulver
180 ml Milch

Für die Zitronencreme
90 g Kristallzucker
15 g Maizena
120 ml warmes Wasser
2 Dotter
40 ml Zitronensaft (ca. 1 große Zitrone)
1 EL Butter

Für die Kokoscreme
180 g Mascarpone (Light)
180 g griechisches Joghurt (Light)
2-3 EL Zucker
20 ml Batida de Coco
40 g Kokosraspel + extra zum Servieren

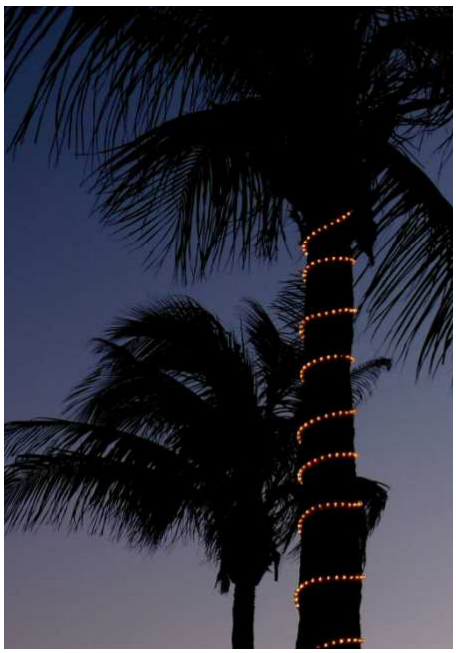
Tipp: Statt Batida de Coco kann man auch karibischen Rum nehmen. Damit kann man auch das Biskuit beträufeln.

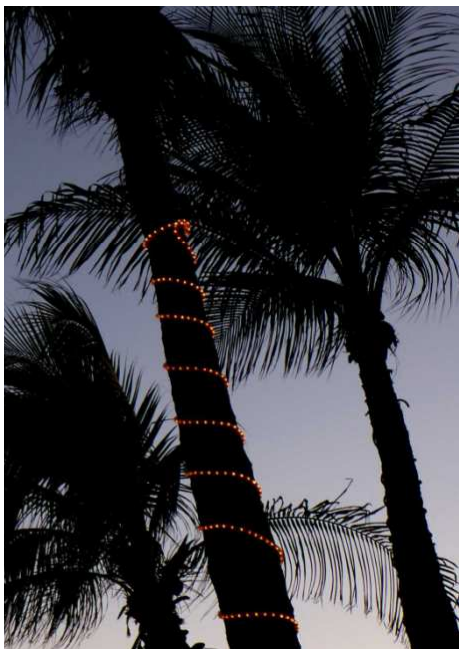
ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Eiklar zu einem festen Schnee schlagen. Butter mit dem Mixer schaumig schlagen. Zucker gut unterrühren. Dotter nach und nach einrühren. Mehl und Backpulver vermengen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Schnee löffelweise unter die Teigmischung heben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 10-12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf ein mit Kristallzucker bestreutes Backpapier stürzen. Backpapier abziehen. Auskühlen lassen.

Für die Zitronencreme Zucker, Maizena und Wasser in einem Topf verrühren. Unter Rühren erhitzen, bis sich Zucker und Maisstärke aufgelöst haben. Dotter in einer Schale verrühren und nach und nach ein Viertel der Zuckermasse einrühren. Dann die Dottermasse in die restliche Zuckermasse einrühren. Zitronensaft untermengen. Bei geringer bis mittlerer Hitze weiterrühren, bis die Masse eingedickt ist. Vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Auskühlen lassen.

Für die Kokoscreme Mascarpone und Joghurt aufschlagen. Zucker unterrühren. Batida de Coco und Kokosraspel unterheben. Kühl stellen. Zum Zusammensetzen der Trifles Biskuit in kleine Würfel schneiden und in den Gläschen verteilen. Zitronencreme und Kokoscreme darüber geben. Weitere Schicht Biskuitwürfel, Zitronencreme und Kokoscreme einfüllen.





Mango Colada

„It's always 5 o'clock somewhere", lautet ein in Florida sehr beliebtes Motto. Es besagt, dass immer gerade irgendwo Dienstschluss ist – und somit der erste Drink fällig ist. Bei einer „working 9 to 5"-Mentalität, wie sie in den USA häufig ist, bekommt diese Uhrzeit so eine besondere Qualität. Nichts, womit ich mich nicht anfreunden könnte…

ZUTATEN

Pro Glas

2 Eiswürfel
12 cl Mangosaft
4 cl Kokossirup
4 cl weißer Rum
4 cl Schlagobers

ZUBEREITUNG

Eiswürfel in den Shaker geben. Restliche Zutaten zugießen und kräftig shaken. In bauchige Gläser abseihen und Eiswürfel zugeben.

Mit einem Strohhalm servieren und Urlaubsflair genießen!

Tipps zum Nachshoppen & Nachlesen

Florida für Shopaholics und Leseratten gibt es in dieser Ausgabe der GENUSSMEILE. Hier ein paar Tipps*...

SHOPPEN

Wilford & Lee, Sanibel Island, FL und andere Orte
Auch wenn die Website nicht so aussieht – hier gibt es allerlei witzige Home Accents!

Fantasea Seashells, Sarasota
Alles rund um die Muschel – für Heim und Garten, von Tischdeko bis zu wunderhübschen Kissen.

Island Style Galleries, Key West & Sanibel Island
Kunst und Kunsthandwerk im Insel-Look. Teilweise echt toll!

Papyrus, USA
Die wunderbarsten Glückwunschkarten und Papierartikel, die man sich nur vorstellen kann! Teilweise auch in den Paperchase-Abteilungen von Borders (s.u.) erhältlich.

Michaels, USA
Ein Paradies für Bastlerinnen und Handarbeiterinnen.

Borders, USA
Eine Buchladenkette zum Verlieben, die als besonderes Goodie auch tolle Papierwaren der Marke „Paperchase“ bietet!

Life is good, Sarasota
Eine witzige T-Shirt-Shop-Kette mit Online-Shop, sogar einer in Deutschland!

Tower Gallery, Sanibel Island
Eine nette Galerie in einer wunderhübschen alten Holzvilla. Besonders sehenswert: die Fotocollagen von Kim Hambor mit übereinander gelegten Inselmotiven!

Bayside Marketplace, Miami
Am Hafen von Miami gelegene Ansammlung von Restaurants und kleinen Läden. Live-Musik, spontaner Salsa-Tanz, Möwengeschrei und viel Flair! Für die USA eine winzige, aber umso gemütlichere Outdoor Shopping Mall.

LESEN

Carl Hiassen: Basket Case, Tourist Season und andere Krimis
Jack Tagger, Nachrufschreiber, ermittelt auf eigene Faust – und das in einem sehr witzigen Stil.

Randy Wayne White: Everglades, Sanibel Island, Captiva u.a.
Doc Ford ermittelt in (fast) ganz Florida und sorgt für viel Lokalkolorit. Der Autor hat übrigens eine nette Restaurantkette eröffnet, die den Namen seines Helden trägt.

Phyllis Smallman: Sex in a Sidecar, Margarita Nights u.a.
Die Bardame Sherri Travis gerät nicht nur in einen Hurricane, sondern auch in eine Mordunterschung. Spannend mit ganz viel Lokalkolorit! Auch alle anderen Bücher aus dieser Reihe tragen im Titel den Namen eines Cocktails. Yeah, it‘s always 5 o‘clock somewhere…

Claire Matturro: Skinny-Dipping, Wildcat Wine u.a.
Sarasota, die berühmte gelbe Brücke und diverse Stände wecken die Erinnerung an Floridas Westküste! Wo geht‘s hier zum Strand?

---

* Tipps zum Nachreisen – Sehenswürdigkeiten, Restaurants und Wohnempfehlungen für Miami und Fort Myers – gab es bereits in GENUSSMEILE 18!

In der nächsten GENUSSMEILE: Frühling in der Toskana

Mit der nächsten GENUSSMEILE geht es gen Süden, genau genommen in die italienische Toskana, die mit allerlei Köstlichkeiten Frühlings– und erste Sommergefühle weckt!

Die nächste GENUSSMEILE mit Rezepten und Reisetipps erscheint am 12. April 2011, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen gibt es online unter: *Kulinarik > Bonusrezepte > Rezeptindex!*

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

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

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*