Ausgabe 45, Mai 2013

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Kulinarische Grüße aus Perth, Westaustralien

Inhalt

REZEPT: Rucola-Salat mit Birne, Gorgonzola und Pinot Noir-Dressing.....2
REZEPT: Asiatischer Nudelsalat.....3
REZEPT: Meeresfrüchte-Salat mit Avocado und Croutons.....4
REZEPT: Frische Frühlingsrollen-Variationen.....5
REZEPT: Chorizo-Risotto mit knusprigen Kräuterbröseln.....8
REZEPT: Chimichurri-Sauce.....9
REZEPT: Eton Mess mit Toffee.....10
REZEPT: Glutenfreie Orangenmuffin mit einem Hauch Schokolade.....11
REZEPT: Chocolate Pate mit Heidelbeer-Ragout und Schokobröseln.....12
Willkommen in Perth: 3 Lieblingslokale und 3 Lieblingsplätze.....13
Neues im Facettenreich.....18

Entdeckungen in der zweitschönsten Großstadt Australiens

Während sich Sydney und Melbourne seit Jahren einen Wettstreit in Sachen Beliebtheit liefern, hatte und hat Perth, die Hauptstadt Westaustraliens, reichlich Zeit, sich zu mausern!

Derzeit wird fleißig gebaut und umgebaut; so etwa soll in einem umstrittenen Projekt der Swan River näher ans Volk gebracht werden, nur das Meer darf bleiben, wo es immer war: an den Traumstränden westlich der Stadt.

Wo in den 1990er Jahren nur Pubs mit traditioneller australischer, also stark englisch beeinflusster Kost waren, gibt es heute eine Fülle gemütlicher, kreativer, schicker, trendiger, einladender Lokale mit hervorragender Fusionsküche aus Asien und Europa.

Das beachtliche Radwegenetz ermöglicht es den Besuchern, die Kalorien gleich wieder abzuarbeiten – und das bei wunderbaren Ausblicken auf die Skyline, den Fluss oder das Meer. Kein Wunder, dass es uns so gut gefiel, dass wir im Anschluss an unsere 99 Tage Sommer noch 12 Tage in Perth anhängten und unsere Reise zwischen Stadt, Land, Fluss und Meer ausklingen ließen. Die besten Entdeckungen aus Perth findet Ihr auf den folgenden Seiten. Ich wünsche viel Vergnügen!

Andrea

Rucola-Salat mit Birne, Nussmix, Gorgonzola und Pinot Noir-Dressing

Ach, wie lecker! Dieser Salat vereint viele kleine Köstlichkeiten zu einem großartigen Ganzen und gibt einem dann noch Gelegenheit, die angefangene Flasche Rotwein genüsslich auszutrinken. Er soll ja nicht schlecht werden, oder?

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für das Dressing
50 ml Pinot Noir
1 EL Honig
1 EL Olivenöl
Ein Spritzer Zitronensaft

Für den Salat
1/2 Pkg. Rucola
1 Birne
2 Handvoll Nüsse (Nussmix)
1 Handvoll getrocknete rote Früchte
20 g Gorgonzola

ZUBEREITUNG

Für das Dressing Rotwein mit Honig aufkochen und 5-10 Minuten einkochen lassen, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Olivenöl unterrühren und Dressing mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Rucola auf die Teller verteilen. Birne entkernen und in dünne Spalten schneiden und auf dem Salat anrichten. Nüsse in einer Pfanne trocken rösten und über den Salat verteilen. Rote Früchte sowie zerkrümelten Gorgonzola darüber streuen und Salat mit dem Dressing anrichten.

Asiatischer Nudelsalat nach City Beach-Art

In Clancy's Fish Cafe am City Beach von Perth lässt sich gut leben – besonders wenn man mit einem Drink und einem leckeren Salat mit Asia-Flair auf dem Deck sitzt und aufs Meer blickt. Die Idee für das fluffige Asia-Nudel-Topping habe ich von diesem Cafe mitgebracht – einfach genial!

ZUTATEN

Für 4 Personen

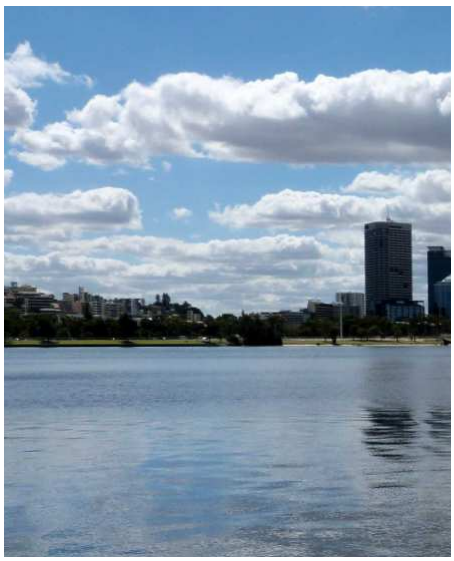
Für die Hühnermasse
250 g Hühnerbrustfilet
1 Frühlingszwiebel
1/2 roter Paprika
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
Etwas frischer Koriander
Etwas frische Minze
2 EL Sojasauce
2 EL Reiswein
Five-Spice-Gewürz

Zum Anrichten
1/2 Eisbergsalat
1-2 Handvoll getrocknete dünne Vermicelli-Reisnudeln
Sonnenblumenöl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Huhn im Häcksler faschieren. Frühlingszwiebel, Paprika, Knoblauch und Chilischote putzen und fein hacken. Kräuter fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebel, Paprika und Knoblauch zugeben und anbraten. Huhn zugeben und unter häufigem Rühren braten. Sojasauce und Reiswein einrühren. Salzen und mit den Kräutern und den Gewürzen abschmecken.

Für das fluffige Nudel-Topping Öl in einem tiefen Topf ganz stark erhitzen. Zum Testen der Temperatur ein Ende einer Vermicelli-Nudel hineinhalten. Wenn diese sofort fluffig aufgeht, passt die Temperatur und die Nudeln können – eventuell in mehreren Etappen – kurz darin frittiert werden. Sie plustern sich sofort auf und können danach (wenige Sekunden!) herausgenommen werden. Auf einen mit Küchenkrepp ausgelegten Teller legen und abtropfen lassen. Je nachdem, wie viele Nudeln man gleichzeitig frittiert und wie dicht diese beim Einlegen gepackt sind, können auch kompakte kleine Nudelperücken wie auf dem linken Foto entstehen. Eisbergsalat auf Tellern anrichten und die Hühnermasse einfüllen. Mit dem Nudel-Topping dekoriert servieren.



Meeresfrüchte-Salat mit Avocado und Croutons

Aus Meeresfrüchten muss nicht immer ein Seafood Basket werden. Manche australischen Lokale haben das erkannt und bieten zusätzlich zu den üblichen (üblen) Verdächtigen, wie Fish & Chips, auch Salate mit allerlei Meeresgetier an. Avocados dürfen natürlich auch nicht fehlen!

ZUTATEN

Für 2 Portionen

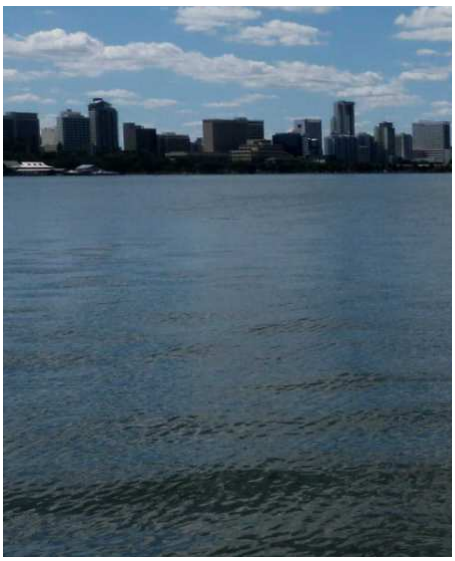
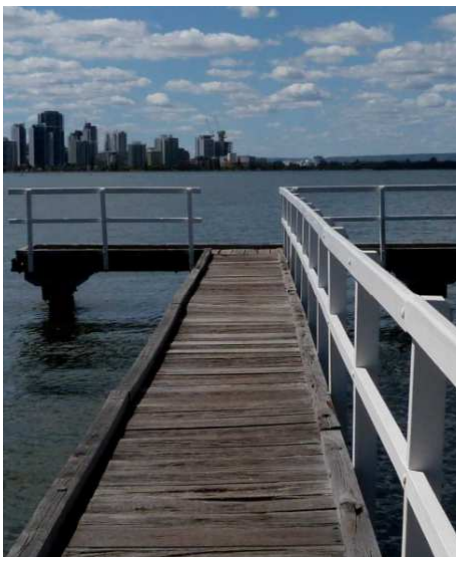
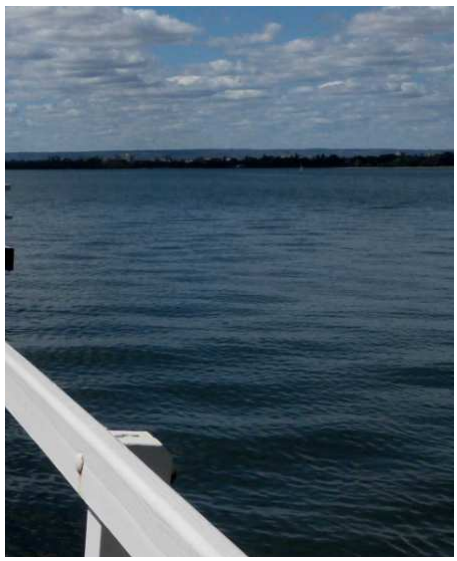
200 g Meeresfrüchte, wie Shrimps, Tintenfischringe oder Muscheln (frisch oder TK-Ware)
2 Knoblauchzehen
Etwas Petersil oder Basilikum
Etwas Olivenöl
Ein Spritzer Zitronensaft
1 kleine Zwiebel
1 Avocado
1/2 Pkg. Blattsalat
Etwas Schafkäse

Dazu passt
Getoastetes Weißbrot oder eine Handvoll Croutons

ZUBEREITUNG

Meeresfrüchte gegebenenfalls auftauen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersil oder Basilikum fein hacken. In einer großen Schale Knoblauch, Petersil bzw. Basilikum mit Olivenöl und Zitronensaft verrühren und die Meeresfrüchte darin 1-2 Stunden marinieren.

Das Öl danach in eine Pfanne gießen und erhitzen. Meeresfrüchte darin braten. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Avocado schälen und entkernen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und in Stücke schneiden. Beides in einer Schüssel mit dem Salat vermengen. Auf die Teller verteilen und mit den Meeresfrüchten anrichten. Schafkäse darüber krümeln und mit getoastetem Weißbrot, das man in Würfel schneidet, servieren.

Fresh Spring Rolls mit Ente und Mango

Die Vielfalt an ungebackenen Frühlingsrollen („fresh spring rolls“) ist erstaunlich. Diese Kombination aus Ente und Mango ist derzeit mein Favorit. Und Eurer?

ZUTATEN

Für 10 Frühlingsrollen

Für die Frühlingsrollen
1 Entenbrust mit Haut
1 Mango
1/2 Zwiebel
Etwas frischer Koriander
Etwas frische Minze
10 Blatt Reispapier

Für den Sojadip
Etwas Sojasauce
Etwas gehackte Frühlingszwiebel
Etwas Limettensaft
Etwas gehackte Chilischote

Tipp: Falls die Frühlingsrollen länger liegen sollen, mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken.

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Für den Sojadip alle Zutaten verrühren und abschmecken. Haut der Entenbrust kreuzweise einschneiden. Eine beschichtete Pfanne stark erhitzen und Entenbrust darin mit der Hautseite nach unten 5 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern. Von der zweiten Seite 3 Minuten braten. Stiel der Pfanne mit Alufolie umwickeln, Pfanne ins Backrohr stellen und Entenbrust 12-15 Minuten braten. Herausnehmen, kurz rasten lassen und in dünne Scheiben und dann in kleine Stücke schneiden. Mango schälen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Reispapierblätter in einer Schale mit lauwarmem Wasser 10 Sekunden eintauchen und auf ein befeuchtetes Geschirrtuch legen. Fleisch in einem Längsstreifen in der Mitte so verteilen, dass auf einem Rand 3 cm Platz zum Einschlagen bleiben. Mango, Zwiebel und Minz- und Korianderblättchen auf dem Fleisch verteilen. Reispapier von unten über die Mitte klappen. Die nicht belegte Seite einschlagen und danach weiter eng aufrollen. Anrichten und mit dem Sojadip servieren.

Fresh Spring Rolls mit Eierröllchen und Avocado

Noch eine köstliche Frühlingsrollenvariation ist jene mit Eierröllchen und Avocado. Als Hingucker gibt es obendrauf etwas schwarzen Sesam.

ZUTATEN

Für 10 Frühlingsrollen

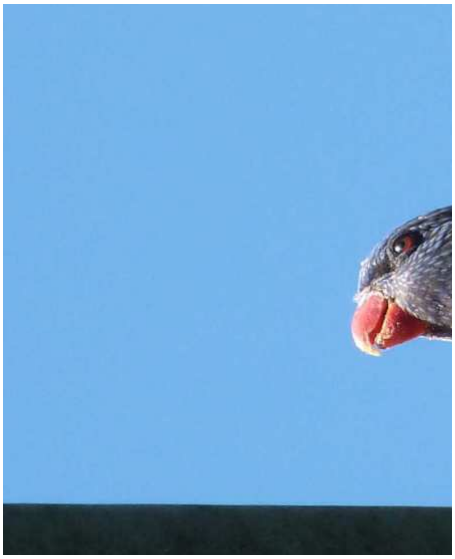
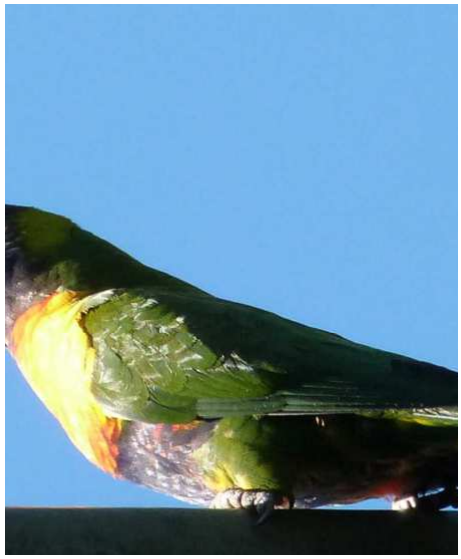
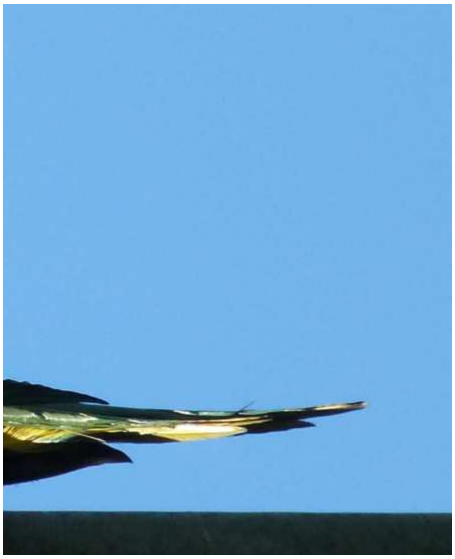
Für die Frühlingsrollen
2 Eier
Etwas Sesamöl
1 Avocado
1/2 roter Paprika
Etwas frische Minze
Etwas frischer Koriander
10 Blatt Reispapier
Etwas schwarzer Sesam

Für den Sojadip
Etwas Sojasauce
Etwas gehackte Frühlingszwiebel
Etwas Limettensaft
Etwas gehackte Chilischote

ZUBEREITUNG

Für den Sojadip alle Zutaten verrühren und abschmecken. Eier in einer Schale mit 5 EL Wasser versprudeln. In einer Pfanne etwas Sesamöl erhitzen und aus der Ei-Wasser-Mischung hintereinander drei dünne Omelettes braten. Auskühlen lassen und jedes Omelette vierteln. Avocado schälen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Paprika in dünne Streifen schneiden.

Reispapierblätter in einer Schale mit lauwarmem Wasser 10 Sekunden eintauchen und auf ein befeuchtetes Geschirrtuch legen. Omelettestückchen auf ein Viertel des Reispapiers legen. Je zwei Paprika- und zwei Avocadostreifen längs zur Aufrollrichtung auflegen und Minz- und Korianderblättchen darüber verteilen. Reispapier von unten über die Mitte klappen. Die nicht belegte Seite einschlagen und danach weiter eng aufrollen. Auf einem Teller anrichten. Falls die Frühlingsrollen länger liegen sollen, mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken. Vor dem Servieren mit schwarzem Sesam bestreuen. Mit dem Sojadip servieren.

Fresh Spring Rolls mit Red Curry-Huhn und Paprika

Hühnchen oder Hühnerreste lassen sich hervorragend asiatisch abschmecken und in herrliche Frühlingsrollen verpacken.

ZUTATEN

Für 10 Frühlingsrollen

Für die Frühlingsrollen
1 Hühnerbrustfilet
1 Knoblauchzehe
1 EL rote Currypaste
1/2 Mango
1/2 Paprika
Etwas frische Minze
Etwas frischer Koriander
10 Blatt Reispapier

Für den Sojadip
Etwas Sojasauce
Etwas gehackte Frühlingszwiebel
Etwas Limettensaft
Etwas gehackte Chilischote

ZUBEREITUNG

Für den Sojadip alle Zutaten verrühren und abschmecken. Hühnerbrustfilet häckseln. In einer Pfanne 3 EL Wasser erhitzen. Hühnerhack zugeben. Knoblauch schälen und hineinpressen. Unter ständigem Rühren ein paar Minuten garen. Rote Currypaste unterrühren und unter Rühren kochen, bis das Wasser verdunstet ist. Beiseite stellen und auskühlen lassen.

Mango schälen und in dünne Streifen schneiden. Paprika in dünne Streifen schneiden. Reispapierblätter in einer Schale mit lauwarmem Wasser 10 Sekunden eintauchen und auf ein befeuchtetes Geschirrtuch legen. Hühnermasse in einem Längsstreifen in der Mitte so verteilen, dass auf einem Rand 3 cm Platz zum Einschlagen bleiben. Je zwei Paprika- und zwei Mangostreifen längs zur Aufrollrichtung auflegen und Minz- und Korianderblättchen darüber verteilen. Reispapier von unten über die Mitte klappen. Die nicht belegte Seite einschlagen und danach weiter eng aufrollen. Auf einem Teller anrichten. Falls die Frühlingsrollen länger liegen sollen, mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken. Mit dem Sojadip servieren.

Chorizo-Risotto mit knusprigen Kräuterbröseln

Diese Kombination aus weichem Risotto und knusprigen Bröseln ist einfach unübertroffen. Den geschmacklichen Gegenpol bietet zudem die würzige Chorizo-Wurst, die separat knusprig gebraten wird. Unbedingt versuchen!

ZUTATEN

Für 2 Portionen

Für das Risotto
15 g Butter
1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
40 ml trockener Weißwein
200 g Arborio-Risottoreis
750 ml Gemüsebrühe
50 g geriebener Parmesan

Für die knusprige Chorizo
1 EL Olivenöl
50 g Chorizo im Ganzen

Für die Kräuterbrösel
1 EL Olivenöl
40 g altes Weißbrot, grob gerieben
1 TL gehackte Kräuter nach Geschmack, etwa Basilikum

ZUBEREITUNG

Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken und ein paar Minuten in der Butter dünsten. Wein, Salz und Pfeffer zugeben und 1-2 Minuten kochen. Risottoreis zugeben und ebenfalls 1-2 Minuten kochen. Sukzessive Brühe zugeben und unter häufigem Rühren den Reis 15-20 Minuten garen. Vom Herd nehmen und Parmesan unterrühren.

Für die knusprige Chorizo Öl in der Zwischenzeit in einer kleinen Pfanne erhitzen. Chorizo fein würfeln und darin knusprig braten.

Für die Kräuterbrösel Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Brösel gemeinsam mit den Kräutern darin knusprig und goldbraun braten. Risotto auf Teller verteilen und mit der knusprigen Chorizo und den Bröseln anrichten.

Die wunderbare Chimichurri-Sauce

Diese Sauce passt ganz besonders gut zu gegrilltem Rindfleisch und Steaks. Aber auch in der Kombination mit Wraps schmeckt sie hervorragend!

ZUTATEN

Für 2 Gläser

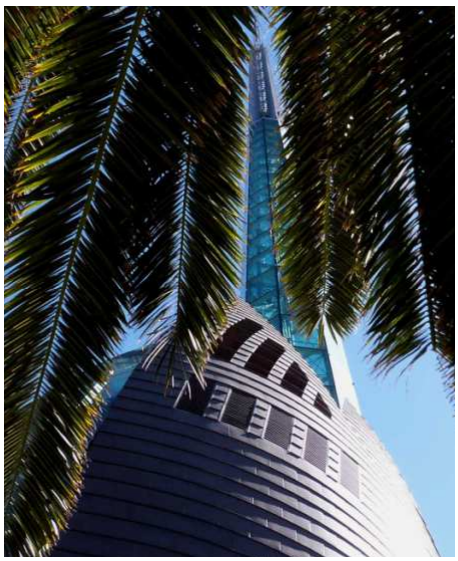
2 Handvoll Petersilblätter
4 Knoblauchzehen
1-2 EL Zitronensaft
2 EL Rotweinessig
1 TL Chiliflocken
70 ml Olivenöl
Etwas schwarzer Pfeffer
Etwas Paprikapulver
Etwas Meersalz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit dem Pürierstab in einem hohen Gefäß verrühren.

Mit den Gewürzen abschmecken.

Zu gegrillten Steaks oder Kartoffeln servieren, aber auch zu Wraps passt sie wie das Tüpfelchen auf dem i !



Eton Mess mit Toffee Shards – Englische Glückskreation mit Toffeebruch

Wie lange schon wollte ich ein „Eton Mess“ machen – eine nach der englischen Eliteschulstadt Eton benannte „Unordnung“! Während das Original mit vielen Kalorien in Form von Schlagobers um sich wirft, bevorzuge ich die leichtere Variante mit Mascarpone Light und/oder Joghurt.

ZUTATEN

Für 2 Portionen

Für die Toffee Shards
60 g Staubzucker
80 ml Wasser
Viel Geduld
Eine Handvoll Mandeln
1-2 TL Lavendelblüten

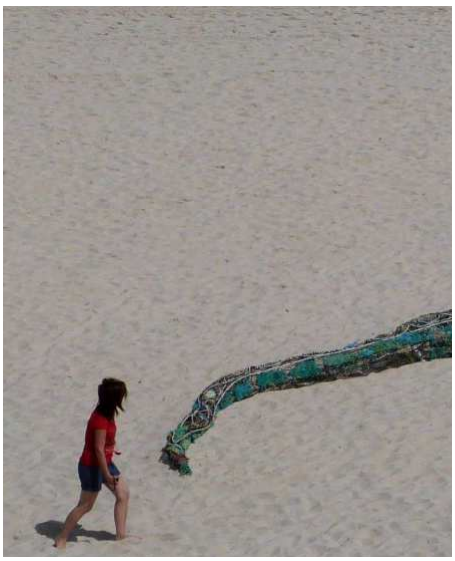
Für das Eton Mess
100 g Mascarpone Light oder griechisches Joghrt
100 g Handvoll TK-Kirschen oder TK-Beeren
25 g brauner Zucker
1 EL Zitronensaft
1 EL Cointreau (optional)

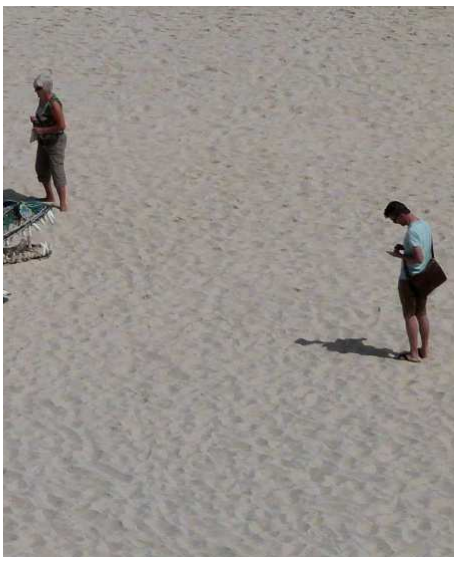
Tipp: Anstelle der Toffee Shards schmecken auch Meringues, Knuspergranola oder die Schokobrösel von Seite 12 sehr gut dazu.

ZUBEREITUNG

Für die Toffee Shards Mandeln in einem Häcksler grob hacken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Wasser mit Staubzucker in einer Pfanne verrühren und ohne Umrühren köcheln. Nach etwa 6-8 Minuten wird die Masse goldbraun. Dann schnell die Pfanne vom Herd nehmen und die gehackten Mandeln hineinstreuen. Pfanne schwenken und die Masse dünn auf dem Backblech verteilen. Nach Lust und Laune noch Lavendelblüten darüberstreuen. Auskühlen lassen, damit die Masse aushärtet.

Für das Eton Mess die Kirschen oder Beeren in einem kleinen Topf mit dem Zucker und dem Zitronensaft köcheln, bis die Früchte Saft lassen und eingekocht sind. Auskühlen lassen. Mascarpone und/oder griechisches Joghurt cremig rühren, nach Geschmack süßen und abwechselnd mit der Fruchtmasse in Gläschen schichten. Dabei ein bisschen marmorieren. Vor dem Servieren die Toffee Shards grob zerbrechen und auf dem Eton Mess anrichten.





Glutenfreie Orangen-Muffins mit einem Hauch Schokolade

Diese „Gut gegen Regenwetter"-Muffins sind einfach nur köstlich! Auch am zweiten und dritten Tag, so sie so lange überstehen, schmecken sie noch wunderbar saftig.

ZUTATEN

Für 6 Muffins

1 Orange
2 EL Zitronensaft
2 El brauner Zucker
1 Ei
70 g Zucker
100 g geriebene Mandeln
1/2 gestrichener TL Backpulver
2 Handvoll dunkle Chocolate Chips oder Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

Orange schälen, sodass auch die weißen Häutchen entfernt werden. In einem kleinen Topf mit Zitronensaft und braunem Zucker köcheln, bis die Orangen fast zerfallen sind. Eventuell etwas zusätzlich Zitronensaft zugeben – es soll am Ende neben den Orangenstückchen auch dickflüssiger Saft übrig bleiben.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Ei und Zucker schaumig schlagen und die geriebenen Mandeln unterrühren. Nun die Orangen und eventuell 1-2 EL Saft in den Teig rühren, sodass eine dickflüssige Masse entsteht. Backpulver einrühren. Die Chocolate Chips unter den Teig heben. (Alternativ den Teig ohne Schokolade belassen und erst beim Einfüllen des Teigs in die Muffinförmchen je ein Stück Schokolade als Kern in den Teig drücken.) Teig in die Förmchen füllen und 10-15 Minuten backen. Muffins aus dem Backrohr nehmen und sofort mit dem verbliebenen Orangensirup einstreichen. Eventuell ein Stück Schokolade auf das noch warme Muffin legen – es zerschmilzt dann darauf. Abkühlen lassen und am besten noch lauwarm genießen.

Chocolate Pate mit Heidelbeer-Ragout und Schokoladebröseln

Diese kleinen Minis sind das Richtige für einen kleinen Schoko-Kick zwischendurch! Das Heidelbeerragout sorgt für einen säuerlichen Kontrapunkt zur süßen Schokocreme.

ZUTATEN

Für 4 kleine Gläser

Für das Heidelbeerragout
125 g Heidelbeeren
Saft von 1 Zitrone
3 EL brauner Zucker
1 Schuss Rotwein

Für die Schokobrösel
30 g Mandeln
30 g Butter
50 g glattes Mehl
10 g Vanillepuddingpulver
15 g Kakao
30 g brauner Zucker

Für die Chocolate Pate
60 g dunkle Schokolade (75%)
80 g Sauerrahm
2 EL Rotwein oder Marsala

Tipp: Die Schokobrösel sind universell einsetzbar, ob zu Eisdesserts, Cremen oder Joghurt oder als Beilage zu hübsch arrangierten Muffins.

ZUBEREITUNG

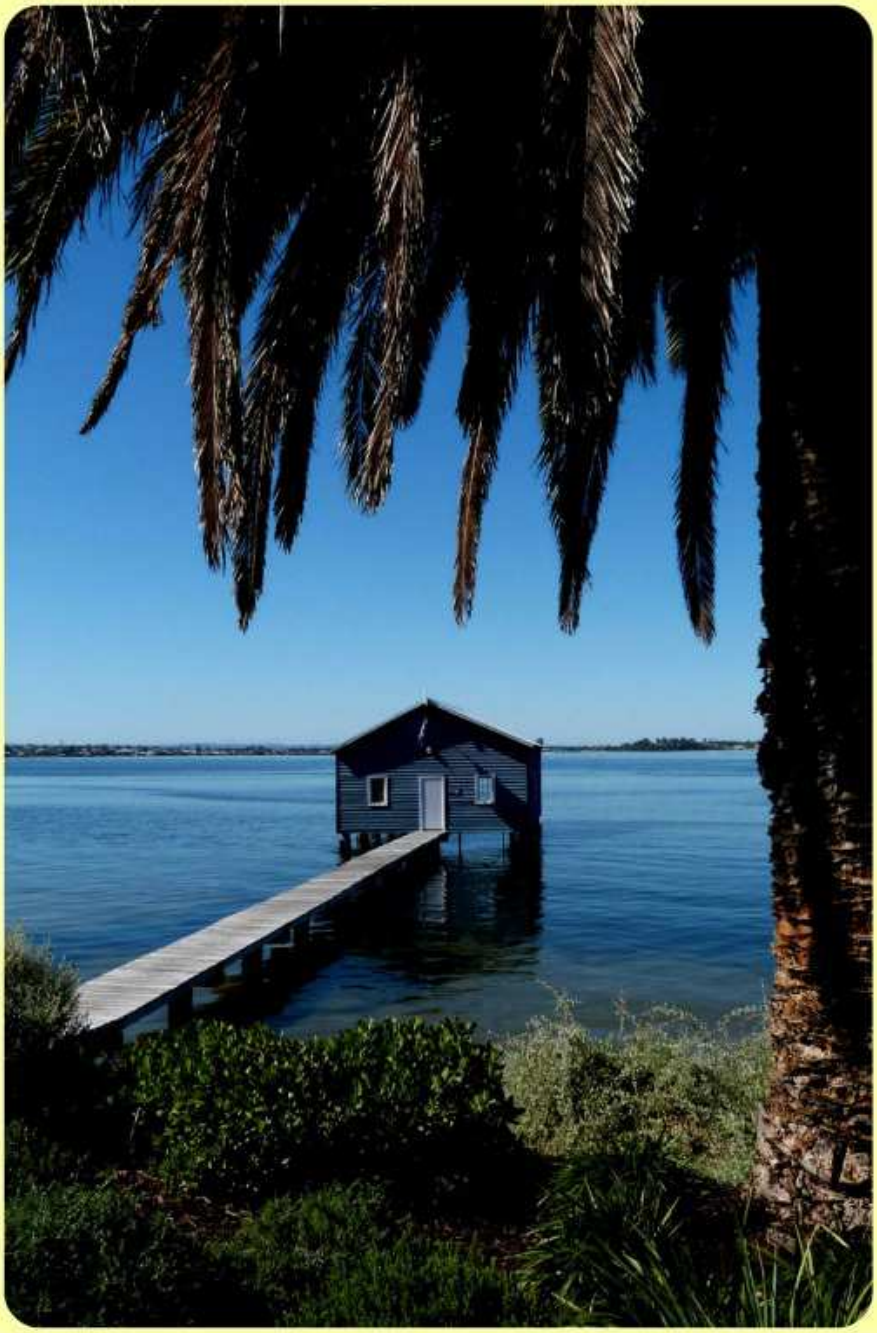
Für das Heidelbeerragout die Früchte mit dem Zitronensaft und dem braunen Zucker in einem kleinen Topf köcheln, bis die Früchte Saft lassen und der Saft etwas eingedickt ist. Mit Rotwein abschmecken und auskühlen lassen.

Für die Schokobrösel Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Mandeln in einem Häcksler grob hacken. Butter zerlassen. Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Etwa 10 Minuten backen, dazwischen einmal umrühren. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für die Chocolate Pate die Schokolade in der Mikrowelle und über einem Wasserbad schmelzen. Rahm und Rotwein oder Marsala unterrühren. Zum Servieren die Chocolate Pate abwechselnd mit dem Heidelbeerragout in Gläschen schichten. Mit den Schokobröseln abschließen und genießen!

Willkommen in Perth, Westaustralien

Gekommen, um ein bisschen zu bleiben...



FRANGIPANIWEISS BRANDUNGSWEISS MUSCHELWEISS
SEGELWEISS DÜNENWEISS PALMENGOLDORANGE SANDGOLD
QUALLENSCHIMMERBRAUN AZURBLAU AUSGUCKBLITZBLAU
HORIZONTBLAU STERNENNACHTBLAU GLÜCKSTÜRKIS

Meine Drei in Perth: Lieblingslokale

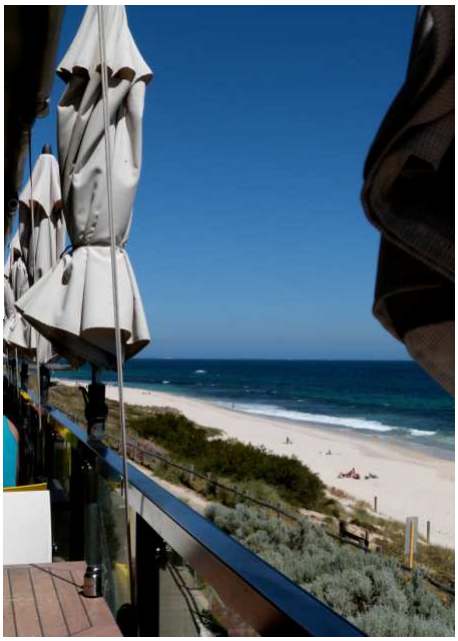
Während der Rest von Westaustralien kulinarisch mehrheitlich der Tradition treu geblieben ist (Stichwort Fish & Chips, Bacon & Eggs), hat Perth einiges an Traumlokalen mit kreativer Küche zu bieten. Wobei das mit den Traumlokalen natürlich auch an der tollen Lage von Perth liegt: Eine Großstadt mit glasklarem Meer ist einfach unwiderstehlich…

Sayers Sister, Northbridge, Perth

Dieses reizende Lokale ist die kleine Schwester des Sayers im Stadtteil Leederville und bietet neben wunderbaren Kuchen und anderen Speisen auch ein traumhaftes Ambiente, mehr Platz und viel Inspiration in jeder Hinsicht!

Barchetta, Cottesloe Beach, Perth

Freilich haben wir auch am Cottesloe „unser“ Lieblingslokal gefunden. Die Auswahl ist größer als am City Beach, doch das Barchetta hat mit dem traumhaften Ausblick von der Terrasse über dem Strand unser Herz erobert. Die knusprigen Lemon & Pepper-Tintenfischringe waren hervorragend und der Trubel hielt sich in Grenzen. Danach kann man noch zu „Red Spoon“ auf ein köstliches Frozen Yogurt gehen. Oder ins Meer, denn dazu ist es ja da. Einer meiner schönsten Badetage auf dieser Reise war ein 40 Grad-Tag, den ich überwiegend im Meer am Cottesloe Beach verbracht habe. Salz soll ja bekanntlich gut für die Seele sein!



Ausblick vom Barchetta, Cottesloe Beach

Sayers Sister, Northbridge

The Cafe: Clancy's Fish Cafe, City Beach

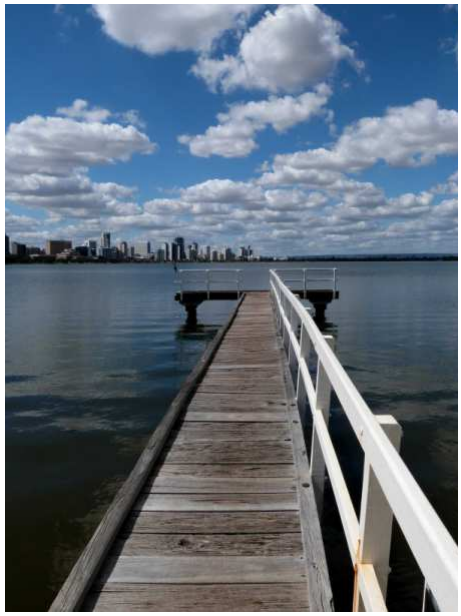
Clancy`s Fish Cafe, City Beach, Perth

Natürlich ist der Cottesloe Beach einer der schönsten in Perth, aber er ist auch recht voll, recht touristisch und ein ganz klein wenig charakterlos. Der City Beach hingegen mag vielleicht keinen so klangvollen Namen haben, dafür aber einen Traumstrand mit einem einzigen, dafür umso schöneren Lokal: dem Fish Cafe. Hier kann man mit Blick auf den Strand kleine und große Köstlichkeiten genießen, das urige Ambiente bestaunen, persönlicher Touch inklusive. Zu Ostern wurde etwa den Törtchen ein kleines Schokoladenei als Tortentüpfelchen aufgesetzt.

Versteckt in den Dünen des City Beach: Clancy's Fish Cafe

Meine Drei in Perth: Lieblingsplätzchen

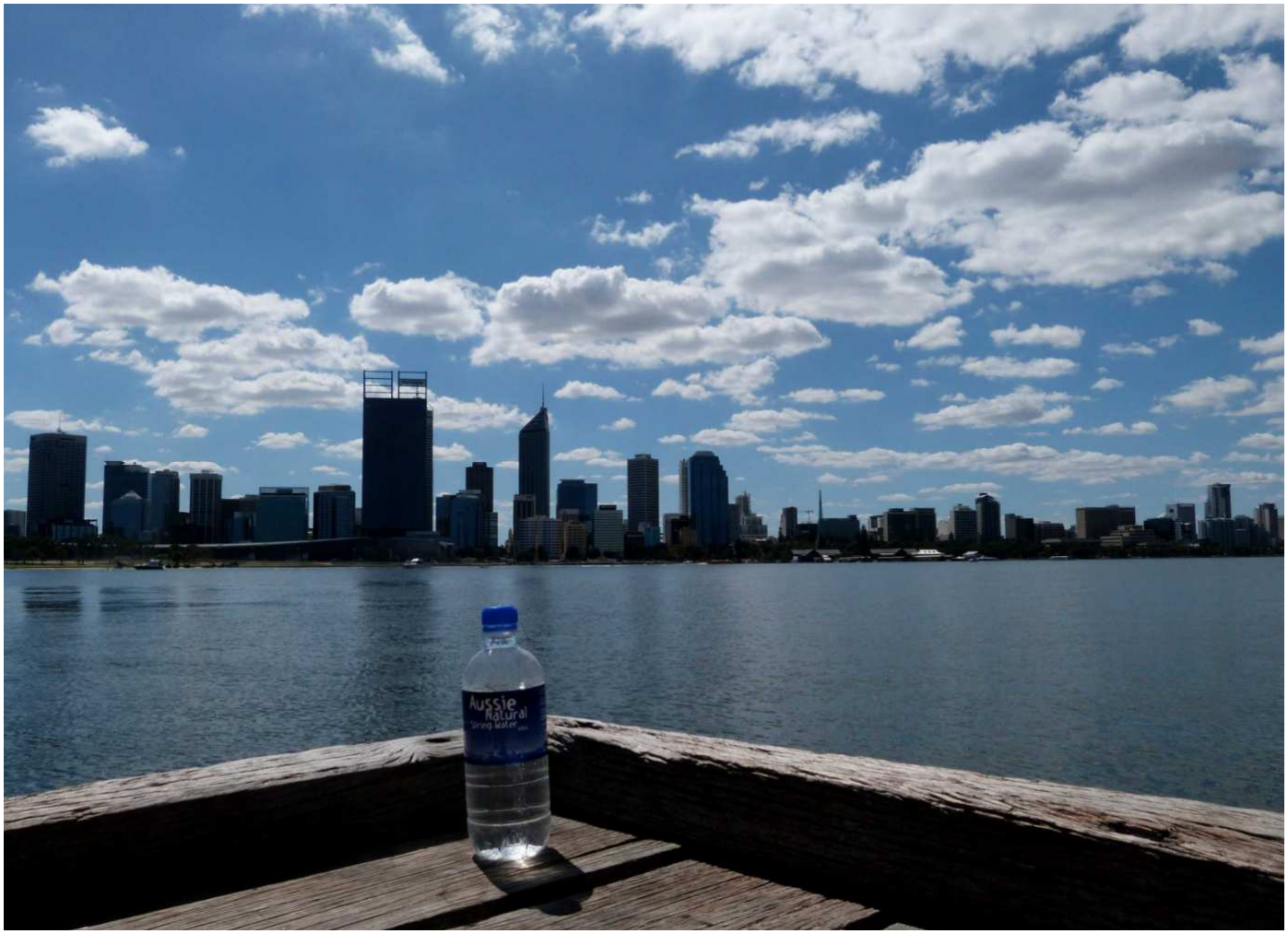
Perth hat erstaunlich viel zu bieten, denn neben einer hübschen Skyline vor dem noch hübscheren Swan River gibt es auch großartige Radwege. Eine Großstadt per Rad zu erkunden, hat einfach etwas, und wenn man mit dem Rad sogar bis zu tollen Stränden fahren kann, ist der Spaß doppelt groß. Es versteht sich von selbst, dass die in den „Lieblingslokalen" genannten Strände Cottesloe Beach und City Beach zu meinen absoluten Lieblingsplätzen in Perth zählen. Doch es gibt noch ein paar mehr.



Links: Steg in South Perth; rechts: Statue Eliza

Radweg entlang des Swan River

Hier könnte ich bis zum Umfallen radeln, wobei Letzteres angesichts der gelegentlich aufkommenden Winde näher lag als erhofft. Der Blick auf die Skyline und das Wasser entschädigt aber für fast jede Mühe. Die Statue Eliza, die heimlich immer wieder neu eingekleidet wird, sowie das entzückende Badehäuschen aus der Zeit, als hier noch ein öffentliches Bad war, sind immer ein guter Grund, um bei einem Fotostopp zu verschnaufen. Auch der Radweg nach Burswood durch das nahezu mondäne South Perth ist großartig. Hier kann man übrigens gut auf einem Holzsteg mit City-Blick rasten und die Fülle an eigentlich sehr hübschen Quallen bewundern und der Zeit in aller Ruhe beim Vergehen zusehen.



Von jeder Perspektive aus schön: die Skyline von Perth

Meine Drei in Perth: Lieblingsplätzchen (Fortsetzung)

King's Park

Dieser riesige Park mit botanischem Garten aus dem Jahr 1872 liegt auf einem Hügel und bietet neben wunderbarer Botanik tolle Ausblicke auf die Stadt und den nahezu omnipräsenten Swan River. Über einen Treetop Walk gelangt man in andere Teile des Parks. Überall wird gepicknickt, gefeiert, gespielt! Der Shop „Aspects of Kings Park" ganz oben verkauft übrigens tolle Kunstgegenstände und andere Kleinigkeiten, die sich gut als Souvenir und Mitbringsel eignen.

Boab Trees (Affenbrotbäume) im Botanischen Garten des Kings Park

Immer für ein Päuschen und einen schönen Ausblick gut: Der unübertroffene Kings Park

Meine Drei in Perth: Lieblingsplätzchen (Fortsetzung)

Der Bell Tower

Als ich erstmals vom Bell Tower las, der sich als Gegenstück des Londoner Big Ben bewirbt, war ich skeptisch. Doch sobald ich das erste Mal unter den Palmen vor dem modernen Gebäude des Bell Tower saß und meinen Blick durch die Palmenblätter hinauf auf den Turm und die dahinter liegende Skyline schweifen ließ, kam die Begeisterung. Im Hintergrund kreischen Rosenkakadus und zu bestimmten vollen Stunden wird der Tower auch seinem Namen gerecht und läutet.

Ein wunderschönes Plätzchen, an dem man sich übrigens sein ganz individuelles Liebesschloss fertigen lassen kann. Dieses kann man vor dem Bell Tower auf eine lange Kette hängen oder mitnehmen, um es anderswo aufzuhängen!

Ein weiteres Glück: Der Radweg führt direkt vorbei und ermöglicht auch hier tolle Ausblicke auf den Fluss. Wer Lust auf eine Begegnung mit Kängurus hat, zweigt vom Bell Tower Richtung City ab. Im Park auf der anderen Straßenseite des Bell Tower gibt es in der St. George's Terrace lebensgroße Bronzestatuen von Kängurus, die eine erste Annäherung an diese Beuteltiere ermöglichen!

Radweg entlang des Swan River beim Bell Tower

Der Bell Tower unter Palmen und vor der Skyline von Perth

Kängurus in der St George's Terrace

Liebesschlösser beim Bell Tower

Neues im Facettenreich: 111 Gründe, WIEN zu lieben

Ich gebe es zu: Wir sind gespannt wie Bolle, wie man bei unserem Berliner Verlag vielleicht sagen würde. In etwas mehr als einem Monat erscheint unsere Liebeserklärung an unsere Heimatstadt Wien:

111 Gründe, Wien zu lieben – Eine Liebeserklärung an die großartigste Stadt der Welt

Wir lieben Wien!

Wie es zu diesem Buchprojekt kam? Seit unserer Weltreise im Jahr 2008, nach der das Reisekochbuch „Genussvoll um die Welt" entstanden ist, wollte ich auch etwas über meine Heimatstadt Wien schreiben. Jetzt ist dieser Wunsch in Erfüllung gegangen. Das vergangene Jahr haben wir – ja, Max ist auch mit von der Partie – intensiv an dem neuen Buch gearbeitet, das am 15. Juni 2013 im Berliner Schwarzkopf-Verlag erscheinen wird. Für das Buch haben wir die 111 liebenswertesten Facetten, Plätze, Lokale und Läden Wiens zusammengetragen und in humorvolle Kurzgeschichten verpackt.

Wie wir das neue Buch mit Euch feiern möchten, verrate ich Euch in der nächsten GENUSSMEILE!

Andrea

In der nächsten GENUSSMEILE: Goodies für ein verlockendes Mondscheinpicknick

Auch während meiner 99 Tage Sommer in Ozeanien hat mich eine gewisse Vorfreude auf Wien begleitet, insbesondere auch auf die traumhaften Wiener Vollmondnächte im Sommer.

Aus diesem Grund wird die Saison der Vollmondfahrten auf der Alten Donau mit der nächsten GENUSSMEILE am 12. Juni mit internationalen Rezepten für ein herrliches Mondscheinpicknick eröffnet. Bis dahin wünsche ich Euch wunderbare vorsommerliche Tage mit den aktuellen Rezeptideen aus Perth!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

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

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*

facettenreich * 100% * www.facettenreich.at