

Andrea Farthofer

Genussvoll um die Welt

Ein Reisekochbuch
für alle Sinne

A
edition aurea
VERLAGS- und DRUCKEREI



MEIN HAWAII

Ein kulinarisches Tribut an George Clooney & seine „Descendants“

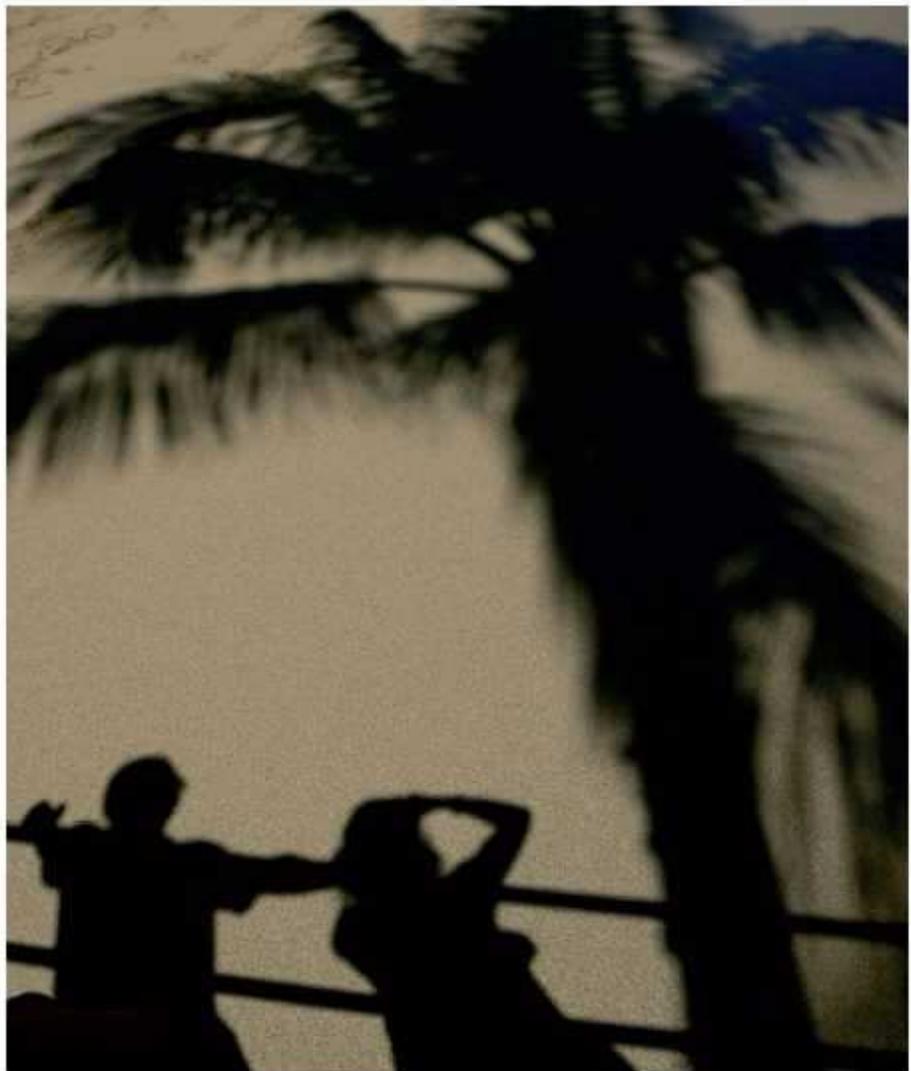
Andrea Farthofer, Glückspaket 04/2012, 3.2.2012

www.facettenreich.at

Zwölf Buchstaben und kein bisschen weise

Heute machen wir auf Kultur, indem wir einen Historic State Park am Meer namens Pu'uhonua o Honaunau besuchen, eine der wichtigsten Residenzen der ali'i-Häuptlinge von königlicher Abstammung. Die Namen dieser Parks und Anlagen kann man sich unmöglich merken, denn es sind, so Max, „zu viele der wenigen Buchstaben drinnen“. Das Hawaiianische hat eben nur zwölf Buchstaben, die Vokale – a, e, i, o, u, die Konsonanten h, k, l, m, n, p, w – und dazu den Stopplaut ' . Eigentlich unglaublich, wie viele noch dazu so unaussprechliche Namen man daraus machen kann. Noch einfallsreicher präsentiert sich die hawaiianische Küche, die es versteht, jede Menge wohlschmeckender Gerichte aus rohem Fisch zu zaubern. Auch Ahi Poke gehört dazu; diese kalte Vorspeise wird mit dem heutigen Tag meine Lieblingsvorspeise.

♥ 7. August



Ahi Poke

Marinierter Tunfisch auf Hawaii-Art

Hawaii bietet dank des japanischen Einflusses eine ganz besondere Fusionsküche. Der Ahi Poke ist ein solches Wunderwerk, das man auf Speisekarten unter den „Pupus“ (Vorspeisen) findet. Der marinierte „Ahi“ (Tunfisch) wird dabei einmal mit Pinienkernen, einmal mit Macadamia-nüssen serviert und schmeckt an heißen Tagen besonders gut!



ZUBEREITUNG

Tunfisch fein würfelig schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Beide Zutaten mit der Soja-Sauce, dem Sesamöl und dem Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Die Hälfte der Pinienkerne darunter rühren. Auf Tellern anrichten und mit den restlichen Pinienkernen dekorieren. Noch kalt mit Weißbrot servieren.

Urlaubsflair zu Hause: Eine dekorative Palme im Wohnzimmer oder im Sommer auf Balkon oder Terrasse kann Stimmungswunder bewirken. Liegestuhl darunter stellen und mit der Seele baumeln ist dann ganz leicht! Fehlt nur noch der passende Drink. Darf es vielleicht ein Mai Tai von Seite 275 oder ein Blue Hawaii von Seite 277 sein?

Japan trifft
Hawaii auf die
erbaulichste Art

ZUTATEN

Für 2 Personen

- 200 g roher Tunfisch (Sashimi-Qualität)
- 50 g weiße Zwiebel
- 25 ml Light Soja-Sauce
- 1,5 EL Sesamöl
- 2 TL Zitronensaft
- 1 EL Pinienkerne

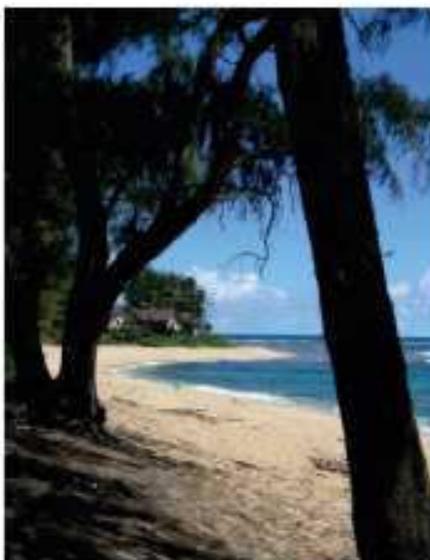
Dazu passt
Weißbrot

Hawaii für Genießer

Die gestern in den Nachrichten gebrachte Meldung, dass an der Nordküste von Kauai ein Hai gesichtet wurde und der Strand gesperrt werden musste, tut dem Samstag-leben keinerlei Abbruch und verlagert es bestenfalls vom Strand in den Ort.

In der Surferstadt Hanalei machen wir Halt und mischen uns unters Volk: Auf einer Wiese ist ein großer Surfbrett-Tausch im Gang, auf einer anderen findet ein Kunsthandwerksmarkt statt. Dazwischen wird das typisch hawaiianische Shave Ice geschleckt, bunt eingefärbtes Wassereis, für das wir uns nicht so recht erwärmen können. In aller Ruhe sehen wir dem gemütlichen Treiben zu, während wir einmal mehr Orange-Chicken verkosten. Es bleibt kein Zweifel offen: Auch aus kulinarischer Sicht lässt es sich hier aushalten ...

➔ 2. August



Orange Chicken

Fruchtiges Hühnchen in Orangensauce

In Honolulu aßen wir beim „Panda Express“ zum ersten Mal Orange Chicken. Es erinnerte uns an das Lemon Chicken in den Cameron Highlands von Malaysia. Weil es so gut war, ließen wir auch die „Panda Express“-Filialen auf Kauai, in San Diego und einigen anderen Orten nicht aus: Hin- und hergerissen zwischen dem Beef Beijing und besagtem Orange Chicken kochten wir zu Hause beides nach.



ZUBEREITUNG

Für die Sauce alle Zutaten in einem Topf vermischen und beiseite stellen. Das Huhn in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Ei untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Esslöffel Öl zugeben und gut verrühren. Maisstärke und Mehl in einer großen Schüssel miteinander verrühren. Hühnerstücke zugeben und darin wenden, dass diese gut damit bedeckt sind. Öl in einer Pfanne erhitzen. Sukzessive die Hühnerstücke einlegen und 3–4 Minuten goldbraun braten. Hühnerstücke mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beiseite stellen.

Pfanne säubern und 15 Sekunden stark erhitzen. 1 Esslöffel Öl in die heiße Pfanne gießen, geschälten und geriebenen Ingwer sowie fein gehackten Knoblauch dazu und unter Rühren braten. Zwiebel fein hacken und mitbraten. Mit Reiswein angießen und kurz einrühren, dann die Orangensauce zugeben und aufkochen lassen. Das Huhn unterheben und gut mit der Sauce vermengen.

Wasser mit dem restlichen Esslöffel Maisstärke glatt rühren. Zum Huhn geben und erhitzen, bis die Sauce eingedickt ist. Einen Esslöffel Sesamöl unterrühren und mit Chili-Pulver abschmecken. Orangenhühnchen auf Reisbett servieren.

Asien trifft USA:
ein fruchtiges
Fundstück

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für die Orangensauce

- 4 TL Orangenzeste
- 180 ml frischer Orangensaft
- 1 TL Zucker
- 4 EL Hühnerbrühe
- 2 EL Soja-Sauce

Für das Huhn

- 800 g Hühnerbrust
- 1 Ei
- 1 EL Öl
- Öl zum Braten
- 75 g Maisstärke
- 30 g Mehl
- 1 EL Öl
- 1 EL frisch geriebener Ingwer
- 1 TL Knoblauch
- 1/2 Zwiebel
- 1 EL Reiswein
- 60 ml Wasser
- eine Prise Chili-Pulver
- 1 EL Maisstärke
- 1 TL Sesamöl

Dazu passt

Reis

Von allen guten Lava-Strömen verlassen

Die Church Row von Waimea mit fünf Kirchen verschiedener Glaubensrichtungen nebeneinander gefällt uns. Ganz im Sinn der amerikanischen Vielfalt stellt sich die Frage: Was nehmen wir heute? Buddhismus, römischkatholisch oder doch lieber einmal baptistisch für zwei Personen? Aber es gäbe da auch noch mormonisch und „Hawaiian Christian“ – was darf es sein?

Am Crater Rim Drive wollen wir dann endlich sehen, wo all die Lava herkommt, wie wir sie rot-orange sprudelnd von unzähligen Postkarten kennen.

Doch daraus wird leider nichts. Der Kilauea ist ermatet. Er gibt zwar kräftige Rauchzeichen von sich, Lava fließt allerdings seit vier Tagen keine mehr. Dennoch: eine von einem früheren Lavafluss überflutete und permanent blockierte Straße veranschaulicht ansatzweise die Ausmaße und Folgen, die ein Vulkanausbruch haben kann.

✦ 9. August



Chocolate Lava Cakes

Hawaii inspirierte mich zur Suche nach Lava-Rezepten. Dort, im Land der Vulkane, gibt es neben dem umwerfenden Cocktail „Lava Flow“ auch andere einschlägige kulinarische Kreationen, wie etwa diese Lava Cakes. Der Schokokern fließt dabei beim Anstechen wie Lava aus dem zarten Kuchen und überzeugt den Gaumen.



ZUBEREITUNG

Für die Lava-Kerne Schokolade und Crème fraîche im Wasserbad schmelzen und vorsichtig verrühren. Im Kühl- oder Tiefkühlschrank fest werden lassen. 3 Kugeln daraus formen bzw. ausstechen und bis zur Verwendung tiefkühlen.

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Auflaufförmchen ausfetten. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen und vorsichtig verrühren. Mit dem Mixer Ei, Dotter, Zucker und Vanillezucker 5 Minuten auf höchster Stufe schlagen, bis die Masse dick und hell ist. Geschmolzene Schokolademischung und Mehl vorsichtig unter die Ei-Masse rühren und in die Förmchen füllen. Einen Lava-Kern in die Mitte jedes Förmchens drücken.

15 Minuten backen, bis der Kuchen auf Druck nicht mehr nachgibt. Aus dem Backrohr nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer vom Rand der Förmchen lösen und auf Teller stürzen. Mit Himbeeren und Schlagobers oder etwas Vanilleeis servieren und unverzüglich genießen!

Lust auf Lava in flüssiger Form? Dann ist es Zeit für einen Lava Flow Cocktail oder Mocktail. Siehe Rezept auf Seite 279.

Tipp: Die ungebrauchten Lava Cakes kann man gut vorbereiten und ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren, um sie dann backfrisch zu servieren. Die Lava-Kerne lassen sich ebenfalls gut vorbereiten; sie können im Tiefkühler wochenlang lagern und können noch tiefgekühlt in den Teig gesetzt werden. Auch als Einlage in den Lemon Cupcakes (Seite 205) machen sie sich gut!

Eine süße
Erinnerung an
Hawaii



ZUTATEN

Für 3 mittlere
Auflaufförmchen

Für die Lava-Kerne
60 g Bitterschokolade
1 EL Crème fraîche

Zum Ausfetten
der Förmchen
etwas Butter

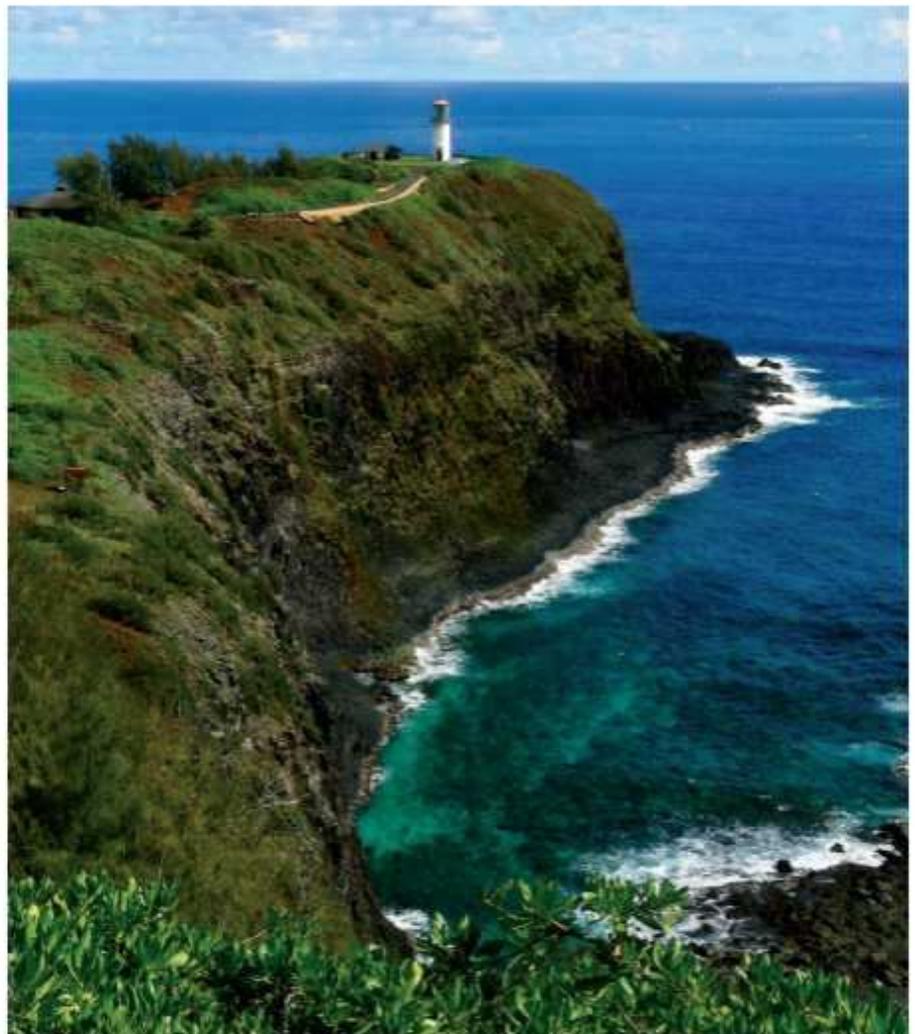
Für den Teig
30 g Bitterschokolade
60 g Butter
1 Ei
1 Dotter
40 g Staubzucker
1 TL Vanillezucker
30 g Mehl

Dazu passen
Himbeeren
Schlagobers
Vanilleeis

Ehre, wem Ehre gebührt

Der Weg zum Aloha Beach Hotel ist nicht schwer zu finden, aber die vielen ähnlich klingenden Straßennamen verwirren doch ein bisschen. Wie das Hawaiianische, das mit nur 13 Buchstaben auskommt, so viele so lange und entsprechend leicht verwechselbare Worte für Orts- und Straßennamen hervorbringen kann, bleibt mir ein Rätsel. Wir fahren die Coconut Coast entlang, die ihrem Namen nur zu sehr zur Ehre gereicht: Palmen, Palmen und wieder Palmen, durchsetzt mit meinen heiß geliebten Norfolk Pines – was kann man sich Schöneres wünschen? Als Krönung gibt es den atemberaubenden Ausblick auf den Leuchtturm Kiaulea – das Türkis hier ist einfach unschlagbar!

• 31. Juli



Blue Hawaii

Dieser Drink ist die perfekte Erinnerung an Hawaii, obwohl er uns dort gar nicht oft untergekommen ist. Für mich ist der Blue Hawaii aber seit Jugendtagen der Inbegriff der Unbeschwertheit, wie wir sie in Hawaii wiedergefunden haben. Keine Kunst bei diesen Farben: blauer Himmel und türkises Meer.



ZUBEREITUNG

Eiswürfel im Standmixer crushen. Rum, Blue Curacao und Ananassaft zugeben und alles verrühren. Schlagobers oder Kokosmilch zugeben und den Drink noch einmal kurz verrühren.

Urlaubsflair zu Hause: Passend zu den hawaiianischen Drinks empfiehlt sich Hawaiian Reggae. Mit der passenden Musik shakt es sich gleich viel besser.

Etwas mehr Action auf Hawaii bietet die Fernsehserie rund um den Privatdetektiv Magnum, die es nun auch auf DVD gibt. Siehe Tipps auf Seite 297.

Die bestmögliche Annäherung an Hawaii



ZUTATEN

Für 1 Person

- 3 Eiswürfel
- 40 ml weißer Rum
- 10 ml Blue Curacao
- 100 ml Ananassaft
- 10 ml Schlagobers oder Kokosmilch