Ausgabe 18, Februar 2011

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Die Sonnenscheinküche Floridas, Teil I

Inhalt

Florida, sunny side up....1
Ausnahmezustand Weihnachten....2
Christmas Bling forever....3
REZEPT: Spinach & Artichoke Dip....4
REZEPT: Cheddar Bay Biscuits....5
REZEPT: Baked Brie in Sourdough....6
REZEPT: Schweinefiletroulade....7
REZEPT: Island Salad with Mango....8
REZEPT: Key Lime Pie....9
REZEPT: Peppermint Bark....10
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: Americone Ice Cream....11
Tipps zum Nachreisen....12
Wohnen in Florida....14
Noch mehr USA aus dem Facettenreich....15

Florida, sunny side up – und andere Köstlichkeiten

Weihnachten und Silvester in warmen Gefilden zu verbringen, ist wahrer Luxus. Dieses Gefühl verstärkt sich dann noch, wenn man durch die teilsverrückt beleuchteten Straßen bummelt, in die Gärten voll meterhohen Schneemännern, leuchtenden Krokodilen mit Weihnachtsmützen und Rentierschlitten mit weihnachtlich bekleideten Flamingos blickt und einmal so richtig sprachlos ist.

Mit einem gewissen Weihnachtswahn hatte ich ja gerechnet, schließlich kennt man das ja aus Filmen und Büchern. Doch so exzessiv wie in Florida habe ich das Weihnachtsfieber noch nie – weder in Chicago noch in New York – erlebt. Vielleicht liegt es ja daran, dass es in Florida so warm ist, dass man sich doppelt Mühe geben muss, mit übermäßiger Weihnachtsdeko einen Hauch von Weihnachtsstimmung zu zaubern. Das, finde ich, gelingt den Floridianern hervorragend. Dazu noch die herrliche, karibisch beeinflusste Küche Floridas und ein perfekter Urlaub ist fast schon garantiert. Seit langem das beste, was ich an Weihnachten gemacht habe – Nachahmungsfaktor 100%!

Happy Cooking wünscht

Andrea

Ausnahmezustand Weihnachten: Christmas Bling Fever

Nichts bleibt ungeschmückt – das war mein Eindruck, als ich kurz vor Weihnachten nach Florida kam und mich an jeder Ecke mit neuen Formen des vorweihnachtlichen Dekowahns konfrontiert sah. Ob Haus, Terrasse oder Boot, ob Autokühler, Autodach oder Anhängevorrichtung, ob Mensch oder Hund, Mailbox oder Gehstock, Plastikflamingo im Garten oder Motorrad – ein bisschen was geht immer...

Wer noch nie in der Vorweihnachtszeit in den USA war, kann es sich wohl kaum vorstellen. Nicht einmal New York kann da mithalten. Und auch die schrägsten Filme, wie etwa „Verrückte Weihnachten“ können nicht annähernd vermitteln, wie gerne in Florida geschmückt wird. Und zwar alles.

Das sieht in manchen Fällen richtig edel aus: Stichwort weiße Holzvilla mit eleganten roten Maschen oder weißes Boot mit ebenso eleganten roten Maschen entlang der Reling. In anderen Fällen aber legen die Versuche über die Schmückung von Haus und Hof eher den Griff zur Sonnenbrille nahe – auch und gerade nachts. So staunten wir etwa in Key West nicht schlecht, als wir sprachlos vor einem überbordend beleuchteten Haus standen und dann lesen mussten, dass dieses Haus den 2. Platz beim städtischen Holiday Light Contest von Key West gewonnen hatte (siehe Foto unten). Quantität scheint bei der Bewertung wohl vor Qualität gegangen zu sein...

Ob Alt, ob Jung...

Überraschend fand ich auch die Tatsache, dass Alt und Jung gleichermaßen mit Weihnachtsmützen auf dem Kopf herumlaufen, was am Strand von Naples zu meinem Lieblingsbild dieses Urlaubs geführt hat: **Santa, gone swimming** (siehe Foto oben).

Besonders Key West und die Strecke entlang der 1000 Inseln war in Sachen Christmas Bling (frei übersetzt: weihnachtsbedingter Glitzerleuchtblinkwahn) ausgesprochen sehenswert. Ob Flamingo-Reigen in Weihnachtsschlitten auf Häuserdächern oder Plastikflamingos verkleidet als eine Art Heilige drei Könige, überdimensionale leuchtende Krokodile an einem Minipool im Garten oder über-

Christmas Bling Forever (Fortsetzung)

lebensgroße Leuchtpinguine im Winter-Outfit – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Ehrlich. Ich kann es bezeugen.

Anfang Januar erlebten wir dann die sukzessive Abschmückung und mussten feststellen, dass wirklich kaum vorstellbar ist, welcher Aufwand hier für Weihnachten getrieben wird.

Ein Erklärungsversuch

Meine Erklärung: da die weihnachtlichen Durchschnittstemperaturen immer noch bei plus 20 Grad liegen, ist es doppelt schwierig, in Weihnachtsstimmung zu kommen. Und dem versucht man, mit allen nur erdenklichen Mitteln entgegenzuwirken. Fantastisch. Surreal. Amüsant. Und oft auch richtig schön!

Zu gern wüsste ich ja, wie lange im Voraus die Besitzer der Häuser und Geschäfte mit den Aufbauarbeiten beginnen, die Betreiber der städtischen Lampenpfosten mit der Suche der Sponsoren anfangen. Denn in Fort Myers etwa waren in der Fußgängerzone um jeden Lampenpfosten liebevolle rote Schleifen drapiert und lange künstliche Tannengirlanden gewickelt – und daran Anhängeschildchen mit dem Namen des Sponsors der jeweiligen Deko angebracht! Das nenne ich mal wirtschaftliches Denken…

Interkulturelle Begegnungen und Verwunderungen

Auch mit einer amüsanten Begegnung kann ich aufwarten. An der Kasse eines Geschäftes wurde ich nach meiner Herkunft gefragt. Als ich beim Thema „Wetter“ erklärte, dass wir wegen des Schneechaos in Europa statt 13 Stunden ganze 30 Stunden unterwegs waren, bekam ich die verwunderte Antwort: „I didn‘t know you could drive here!“ Besser wurde es noch bei der Frage, ob es denn in Österreich viele Leute gebe. Was sagt man da? Bloß nicht das, was mir eingefallen wäre, nämlich: „Derzeit keine. I‘m the only one. Austria is empty now.“

Hot Spinach & Artichoke Dip

Den gebackenen Spinat-Artischocken-Dip bekommt man in den USA häufig – in Florida hatte ich endlich Gelegenheit zu einer Verkostung. Das Gemüse wird dabei mit Creamcheese und Käse verrührt und gebacken und schmeckt köstlich!

ZUTATEN

Für 4-6 Portionen

8 Würfel TK-Spinat
1 Dose Artischockenherzen (240 g)
4 Knoblauchzehen
1 Becher Creamcheese leicht (200 g)
50 g Parmesan
1 Pkg. Mozzarella Leicht (125 g)

Dazu passen:
Tortilla-Chips
Cheddar Bay Biscuits (siehe Seite 5)

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Spinat auftauen, gut ausdrücken und hacken. Artischocken abseihen und hacken. Knoblauchzehen schälen und hacken. Spinat, Artischocken, Knoblauch und Creamcheese in einer hohen Schüssel mit dem Pürierstab verrühren. Parmesan reiben und mit der Gabel unterrühren. Mozzarella würfelig schneiden und unterrühren. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In ausgefettete Förmchen verteilen und ca. 15. Minuten backen, bis der Dip „blubbert“. Mit Tortillachips oder auch den Cheddar Bay Biscuits von Seite 5 servieren.

Cheddar Bay Biscuits – Umwerfende Buttermilch-Käse-Brötchen

Die auf Seafood spezialisierte Restaurantkette Red Lobster serviert als Salatbeilage herrliche Brötchen, die hier Cheddar Bay Biscuits heißen. Diese Köstlichkeiten nachzubacken, war eine riesige Herausforderung. Umso größer die Freude, als sie perfekt aus dem Backrohr kamen – ganz ohne Fertigteigmischungen, wie sie in den USA oft dafür verwendet werden.

ZUTATEN

Für 10-12 Stück

230 g Mehl
1 gehäufter TL Backpulver
50 g Butter, zimmerwarm
190 ml Buttermilch
3 Knoblauchzehen
1-2 EL Frühlingszwiebel (grüner Teil)
50 g Cheddar-Käse

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. Butter stückweise zugeben und mit einer Gabel gut einarbeiten. Buttermilch unterrühren. Knoblauch schälen und ganz fein hacken. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Beides unterrühren. Cheddar reiben und unterrühren. Reichlich Salz unterrühren. Der Teig sollte weich, aber nicht klebrig sein. Gegebenenfalls noch etwas Mehl einarbeiten.

Aus dem Teig mit zwei Löffeln 10-12 Kugeln herausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit den Fingern zu Kugeln formen und diese leicht flach drücken. 15 Minuten goldbraun backen. Die Biscuits passen super zu Salaten oder zum Spinach & Artichoke Dip von Seite 4.

Baked Brie in Sourdough with Mango Chutney

Diese feine Idee, Brie im Brotlaib zu backen, stammt aus Fort Lauderdale, wo wir diese Köstlichkeit – serviert mit Mango-Chutney – in einer netten Einkaufsstraße in einem Straßencafe probierten.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Etwas Öl
1 rote Zwiebel
1-2 EL Mango-Chutney (Sweet, nicht Hot) aus dem Glas
1 Mango
1 Frühlingszwiebel
Saft einer halben Limette
1 EL brauner Zucker
2 EL Macadamianüsse
2 Mini-Brotlaibe oder Wachauer Weckerl
2 runde Scheiben Brie

Dazu passen:
Apfelspalten und Weintrauben

ZUBEREITUNG

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Zwiebel schälen und fein hacken und im Öl dünsten. Auskühlen lassen. Mango schälen und würfeln. Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden. In einer Schüssel das Mango-Chutney aus dem Glas mit den roten Zwiebeln, Mango und Frühlingszwiebel vermengen. Mit Limettensaft und braunem Zucker abschmecken.

Macadamianüsse auf einem Schneidbrett in einer Tüte mit dem Fleischhammer zerstoßen.

Backrohr auf 250 Grad vorheizen. Die Deckel der Brotlaibe abschneiden. Brot aushöhlen. Käse hineinsetzen und Oberseite kreuzweise einschneiden. Brot rundherum mit Alufolie einwickeln, sodass nur der Käse zu sehen ist.

Brote in eine Auflaufform setzen und 10-15 Minuten backen, bis der Käse weich ist. Folie abnehmen und Brote mit den Macadamianüssen bestreut und mit dem Chutney anrichten. Eventuell mit Apfelspalten oder ein paar Weintrauben servieren.

Schweinefiletroulade in Senfkruste mit Cipollini, Apples & Bacon

Unser selbst zubereitetes Weihnachtsmenü in Miami war inspiriert von einer lokalen Kochzeitschrift. Sowohl die mit Trockenfrüchten gefüllte Schweinsroulade als auch die Apfel-Zwiebel-Pfanne haben überzeugt – ein sehr passendes Christmas Dinner!

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für die Roulade
500 g Schweinslungenbraten
1 Scheibe Toastbrot
1 Handvoll säuerliche Trockenfrüchte, vorzugsweise Tropenfrüchte wie Papaya, Mango und Ananas sowie ein paar Cranberries
2 EL Rotwein
1 EL Senf
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
4 EL Brösel
Öl zum Braten

Für die Apfel-Zwiebel-Pfanne
1-2 EL Speckwürferl
2 säuerliche Apfel
300 ml Gemüsebrühe
12-15 Schalotten

ZUBEREITUNG

Speckwürferl in einer Pfanne kross braten. Apfel entkernen und in Spalten schneiden. Kurz mitbraten. Beides herausnehmen. Schalotten schälen und in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Mit der Brühe aufgießen und 20-25 Minuten weich dünsten. Äpfel und Speck zum Servieren noch einmal kurz zugeben und wärmen.

Fleisch der Länge nach tief ein-, aber nicht durchschneiden, Hälften aufklappen. Beide Hälften von der Mitte längs einschneiden und weiter aufklappen. Flach klopfen.

Trockenfrüchte in Rotwein einlegen und in der Mikrowelle 2 Minuten bei voller Leistung erhitzen. 10 Minuten ziehen lassen und dann Flüssigkeit abgießen. Aus gezupftem Toastbrot und den Trockenfrüchten eine homogene Masse zubereiten.

Fleisch salzen, füllen, eng einrollen und mit Bindfaden verschließen. Roulade mit Senf bestreichen. Brösel und Knoblauch vermengen und Rouladen darin wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin von allen Seiten insgesamt 15-20 Minuten braten. Mit dem Gemüse servieren.

Island Salad with Mango, Strawberries & Cashews

Salate mit fruchtiger Beteiligung findet man in Florida häufig. Besonders beliebt: die Mango, aber auch Erdbeeren im Salat kamen uns mehrfach unter. Und Nüsse – ob Pekans oder Cashews – sind ohnehin fixer Bestandteil vieler Mahlzeiten. So entsteht ein gesundes Best-of-Vitamins!

ZUTATEN

Für 2 Personen

1/2 Pkg. Salatmischung
1/2 Mango
Eine Handvoll Erdbeeren
Etwas Macadamianuss-Öl
Etwas Limettensaft
Eine Handvoll Cashews

ZUBEREITUNG

Salat auf die Teller verteilen.

Mango schälen und in Spalten schneiden. Erdbeeren der Länge nach halbieren.

Mango und Erdbeeren auf dem Salat verteilen. Mit ein paar Tropfen Macadamianuss-Öl und etwas Limettensaft beträufeln.

Mit Cashews bestreut servieren.

Die legendäre Key Lime Pie

Diese Pie ist das kulinarische Aushängeschild von Florida – kein Lokal, das diesen Kuchen mit dem intensiven Geschmack von Key Limes nicht führt. Die Flamingos sind übrigens genauso typisch für Florida – auch wenn man sie heute nur mehr in Tierparks zu Gesicht bekommt...

ZUTATEN

Für 1 Springform (22 cm)

Für den Boden
1 Lage Vollkorn-Biskotten (100 g)
60 g Butter

Für die Fülle
2 Tuben Kondensmilch (je 170 g)
90 g Creamcheese
120 ml frischer Limettensaft
(ca. 3-4 Limetten)
1 Ei

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 160 Grad vorheizen.

Für den Boden Butter schmelzen. Biskotten in einer Plastiktüte mit dem Fleischhammer auf einem Schneidbrett fein zerkrümeln. In die geschmolzene Butter rühren und diese Mischung in eine ausgefettete Springform drücken. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Fülle alle Zutaten mit der Gabel gut verrühren. Gleichmäßig auf dem Boden verteilen und 20-30 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.

Peppermint Bark – Schokolade mit einem Hauch von Pfefferminze

Zu Weihnachten gibt es in den USA allerlei aus den hübschen rot-weißen Candy Canes mit Pfefferminzgeschmack. Ob auf Lebkuchenhäusern oder zur Tischdeko – die Einsatzgebiete sind weit gestreut. In Florida bin ich häufig auf so genannte Peppermint Bark-Schokolade gestoßen, die mit zerstoßenem Candy Cane dekoriert und verfeinert wird. Mit unseren rosa-weißen Schokopastillen mit Pfefferminzgeschmack kommt man geschmacklich auch sehr gut hin!

ZUTATEN

Weiße Kuvertüre
Vollmilch-Kuvertüre
Candy Canes oder rosa-weiße Pfefferminz-Schoko-Pastillen

Außerdem:
Förmchen für Schokoriegel oder Schokoladetafeln

ZUBEREITUNG

Gewünschte Menge an Pfefferminzpastillen in einer Plastiktüte einfrieren. Nach einigen Stunden herausnehmen und mit dem Fleischhammer auf einem Schneidbrett zerkleinern. Auf den Boden der Förmchen verteilen. Erste Kuvertüre über einem Wasserbad langsam schmelzen. In die Förmchen gießen und an einem kühlen Ort fest werden lassen. Dann die zweite Kuvertüre schmelzen und darüber gießen. Fest werden lassen. Herauslösen und bis zum Verzehr kühl aufbewahren. Wer liebe Menschen an der Peppermint Bark teilhaben lassen möchte, kann leere Zündholzschachteln in unterschiedlichen Größen mit hübschem Papier verzieren und die Schoko auf Butterbrotpapier gebettet darin verschenken. Unbedingt kühl lagern!

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

Americone Ice Cream mit Keksstückchen und Karamellsauce, Seite 267

PIMP MY ICE CREAM! Die Idee, schlichtes Vanilleeis antauen zu lassen und durch Zugabe diverser Zutaten zu etwas ganz Besonderem zu machen, habe ich bereits von meiner Weltreise mitgebracht. Damals war es die Cookie Dough Ice Cream mit eingelegten Kuchenteigstückchen. Diesmal hat uns die Version eingelegten Waffelstückchen und Karamellsauce so gut geschmeckt, dass ich sie zuhause „nachgekocht“ habe.

ZUBEREITUNG

Die gewünschte Menge an schokoüberzogenen Waffelröllchen für ein paar Stunden in einer Plastiktüte in den Tiefkühler geben. Herausnehmen und auf einem Schneidbrett mit dem Fleischhammer grob zerkleinern oder mit dem Messer grob hacken.

Vanilleeis **kurz (!)** antauen lassen. (Wird die Eiscreme beim Antauen zu weich, saugen sich die Waffelröllchen schnell voll und werden lasch!)

Die gehackten Waffelröllchenstücke einrühren. Die gewünschte Menge an Karamellsauce (aus der Speiseeis-Abteilung des Supermarktes) ebenfalls einrühren.

Eiscreme entweder sofort als Soft Ice Cream servieren oder wieder in den Tiefkühler stellen und fest werden lassen. Zum Servieren mit einigen ganzen Waffelröllchen dekorieren.

Tipp: Sehr gut schmeckt die Eiscremevariation auch mit grob zerkleinerten Drageekeksi, die sich nicht so schnell mit der Flüssigkeit der angetauten Eiscreme vollsaugen, sondern schön krisp bleiben.
Auch Malteser-Bällchen kommen sehr gut und passen ausgezeichnet zur Karamellsauce!

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

Tipps zum Nachreisen: Sehenswürdigkeiten & Restaurants

Aus zwei Wochen Florida haben wir viele Reisetipps mitgebracht. Hier unsere besten…

SEHEN

Everglades National Park, Homestead
Der einzige US-Nationalpark in Florida ist einen oder auch mehrere Besuche wert. Besonders der Anhinga Trail ist voller Alligatoren und Wasservögel und ein wahres Paradies! Am besten ganz zeitig kommen, um die Stille genießen zu können.

Myakka River State Park, Sarasota
Natur & Idylle pur bietet dieser Park mit exotischen Palmen, einem wunderbaren Canopy Walk und nettem Aussichtsturm hoch über der weiten Landschaft!

Corkscrew Swamp Sanctuary, Naples
Auf einem Boardwalk durch herrliche Mangrovenlandschaft – 4 km in 2 Stunden ist sogar für mich ein Langsamrekord. Leisesein empfiehlt sich, wenn man die Vogelwelt genießen möchte. Wer Glück hat, entdeckt einen Alligator im „Salat“ mit einem „Alligator in Lettuce“-Schild, das die Ranger angebracht haben, damit man den Guten nicht übersieht.

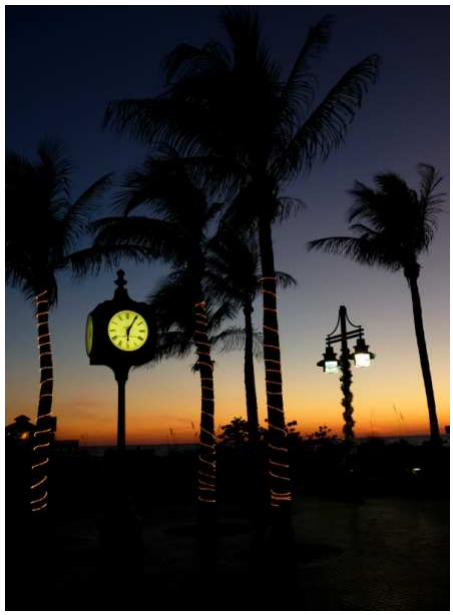
Homosassa Springs Wildlife State Park, Crystal River
Manatees, die floridianischen Seekühe, in einem geschützten Rahmen und in freier Wildbahn – gigantisch! Dazu Otter, Flamingos und viele andere heimische Tiere.

Sanibel & Captiva Island, Fort Myers
Über Brücken mit dem Festland bei Fort Myers verbundene Traminseln! Wer bereits einen Mautpass (Sunpass) hat, muss auch keine Maut mehr bezahlen, um in diese traumhafte Inselwelt einzutauchen.

Urige weiße Villen, kleine Läden, unzählige Restaurants und viel Grün sorgen für eine Mischung aus Neuengland und Karibik. Tolle Strände und ein gutes Radnetz taten ein Übriges, um uns mehrfach anzulocken.

J.N. Ding Darling National Wildlife Refuge, Sanibel Island
Kleiner, aber sehr feiner Naturpark auf meiner Trauminsel Sanibel. Ihn mit dem Rad zu durchqueren, ist ein ganz besonderes Vergnügen. Man entdeckt Pelikane, Anhingas und viele andere Wasservögel.

Bill Baggs Cape Florida State Park, Key Biscayne/Miami
Ein traumhafter Park auf einer Insel vor Miami, wie immer mittels Brücke zu erreichen! Man schlendert am Meer entlang oder über die Insel durch wunderbar tropische Vegetation und Palmenhaine, beobachtet Schmetterlinge und Waschbären und bestaunt einen traumhaft weißen Leuchtturm zwischen Palmen.



Noch mehr Sehenswürdigkeiten & Restaurants

Longboat Key, Siesta Key, Lido Key, Cedar Key, Anna-Maria Island, Bradenton/Sarasota
Trauminseln mit netten Stränden, Häuschen und Ausblicken! Auch das Überqueren der gelben Skylink Bridge bei Sarasota – rechts und links das Wasser der Tampa Bay – ist gigantisch!

Sonnenuntergang in Fort Myers Beach
Wenn man den Anflug von Ballermann-Flair ignoriert, kommt man hier in den Genuss wunderbarer Sonnenuntergänge!

ESSEN

Ghirardelli, Miami & San Francisco
Hot Fudge Sundaes wie aus dem Bilderbuch! Eine Kreation des Schokoladenherstellers ist besser als die andere… und auch die Schokoladen und anderen schokigen Leckereien sind immer eine Sünde wert!

Cheesecake Factory, USA
Die Cheesecakes hier sind legendär, was Vielfalt, Geschmack und Größe angeht. Das Wort „Stammkunde“ war selten so verlockend! Aber auch die restliche Speisekarte kann sich sehen lassen.

Lighthouse Cafe, Bill Baggs Cape Florida State Park, Key Biscayne, Miami
Nahe von Strand und Dünen gelegenes, offenes Cafe mit typischer Florida-Küche. Stundenlang hätte ich hier der Zeit beim Vergehen und den Waschbären beim Futtersuchen zusehen können!

Mangos, Fort Lauderdale
Angenehmes Straßencafe in einer belebten Straße von Fort Lauderdale, einem hübschen Ort mit vielen idyllischen Kanälen. Fine Dining & Peoplewatching in einem!

Doc Ford's Rum Bar & Grille, Fort Myers & Sanibel Island
Doc Ford ist der Titelheld von Randy Wayne White, einem floridianischen Krimiautor. Von seinen vielen Reisen in tropische Länder hat er reichlich kulinarische Ideen mitgebracht, ein Restaurant gegründet, ein Kochbuch geschrieben und vereint nun das Schreiben mit der guten Küche. Ein wahres Vorbild…

Margaritaville, USA
Jimmy Buffets Restaurantkette ist Amerika pur: Riesenburger, Riesendrinks, uriges Ambiente mit liebevoll gestalteten Details – und passende Country-Musik noch dazu.

Rainforest Cafe, USA
A wild place to shop and eat – das Motto ist Programm. Das ganze Cafe ist im Regenwaldstil gehalten: Tierhocker, aus dem Lautsprecher brüllende Affen, tropische Regengüsse über den Pflanzencontainern und gutes Essen laden zu einer netten Pause ein, so etwa beim Shopping in Sawgrass Mills, einem riesigen Outlet-Center.

Conch Republic Seafood Company, Key West
Direkt am Wasser gelegenes Seafood-Restaurant mit relaxtem Ambiente, gutem und kreativem Essen und häufiger Live-Musik.

Red Lobster, USA
Restaurantkette aus New England mit hervorragendem Essen und ebensolchem Preis-Leistungsverhältnis. Insbesonders die Cheddar Bay Biscuits, die Salate und die Surf & Turf-Combos sind ein Hit.

Tommy Bahama's Restaurants, USA
Karibikfeeling zum Essen und Genießen! Kreative, hübsche Gerichte in tollem Ambiente mit inspirierender Wanddeko.

Versailles Restaurant, Miami
Im kubanischen Viertel von Miami liegt dieses beliebte Restaurant mit dem französischen Namen. Auch ein Kellner konnte mir nicht erklären, wie Versailles und Miami oder Kuba zusammenhängen. Toller kulinarischer Ausflug nach Kuba. Nach 1-2 Wochen könnte man die ganze Speisekarte durchhaben.

NACHSHOPPEN & NACHLESEN

Tipps zum Nachshoppen, Nachlesen und Nachsehen gibt es dann in der nächsten GENUSSMEILE!

Wohnen in Florida – wenn auch nur als Gast auf Zeit

FORT MYERS: Villa Barra
www.florida4you.eu
Entzückende weiße Villa mit fünf liebevoll eingerichteten, geräumigen Apartments in Fort Myers. Auch wenn die Stadt selbst nicht viel hergibt, der Standort ist ein idealer Ausgangspunkt für Erkundungen der Westseite Floridas. Nur 30 Autominuten von den Trauminseln Sanibel und Captiva Island entfernt!

Hervorragender Service der Vermittler in Deutschland sowie gute Betreuung vor Ort. Nettes Südstaaten-Flair dank Schaukelstühlen auf der überdachten Gemeinschaftsveranda! Außerdem: Whirlpool und BBQ-Möglichkeit im Garten, Supermarkt nur 5 Gehminuten entfernt. Weiteres Plus: Gratis-Fahrräder und Waschmaschine zur gemeinschaftlichen Nutzung. Die liebevolle Weihnachtsdeko am und im Haus versteht sich von selbst...

MIAMI: Mantell Plaza
www.fewo-direkt.de
Tolle stylishe Apartment-Anlage in South Beach nur 5 Gehminuten zum Strand und 30 Gehminuten zum Ocean Drive. Kleiner Pool und kleines Gym sowie Strandliegen für jedes Apartment! Unseres war wegen der Palmen vor dem Fenster ein Traum! Weihnachtsdeko im Garten und in der Aula: 1000%!

Lust auf mehr? Noch mehr USA aus dem Facettenreich!

Nordamerikanisch inspirierte Kochideen gibt es auch online im Facettenreich. Über den umfassenden REZEPTINDEX auf *www.facettenreich.at* > *Kulinarik* > *Bonusrezepte* > *REZEPTINDEX* oder über *Kulinarik* > *Bonusrezepte* > *Nordamerika* > *USA* gelangt man zu vielen USA-typischen Speisen mit Urlaubsflair.

Ob French Toast, Granola-Knuspermüsli oder andere Frühstückskreationen, ob Cookies, Cheesecakes, Smoothies oder Thanksgiving-Turkey mit passenden Beilagen, wie Cranberry Chutney – mit diesen Rezepten wird das kulinarische Fernweh schnell gestillt und Urlaubserinnerungen werden geweckt.

Mit den Buchtipps von den Online-Reise-Seiten unter *Reisen* > *Nordamerika* > *USA* > *...* kann man sich auch beim Lesen Lokalkolorit ins Haus holen!

Ich wünsche viel Spaß bei den kleinen kulinarischen Ausflügen ins Land der unbegrenzten Möglichkeiten!

Pumpkin Soup with Apple, Goat's Cheese and Pecans

Beef Tenderloin with Mustard Horseradish Crust

Apfel-Cheesecake mit Orangen-Karamell

French Toast Casserole – ein Traum von einem Frühstück

Smoked Salmon Scramble – Rührei mit Räucherlachs & Creamcheese

Schnelle Apple Pie für leckeres Amerika-Feeling

In der nächsten GENUSSMEILE: Noch einmal Miami Vice zum Genießen

Florida ist traumhaft. Neben landschaftlichen Schönheiten entdeckten wir auch eine Fülle kulinarischer Schätze, die wir gerne in unseren Speiseplan aufgenommen haben und mit Euch teilen möchten.

Daher bietet die nächste GENUSSMEILE noch einmal Rezepte und Reisetipps aus Florida und karibisches Strandfeeling.

GENUSSMEILE 19 erscheint am 12. März 2011, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Nachkochen und Träumen!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

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

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*