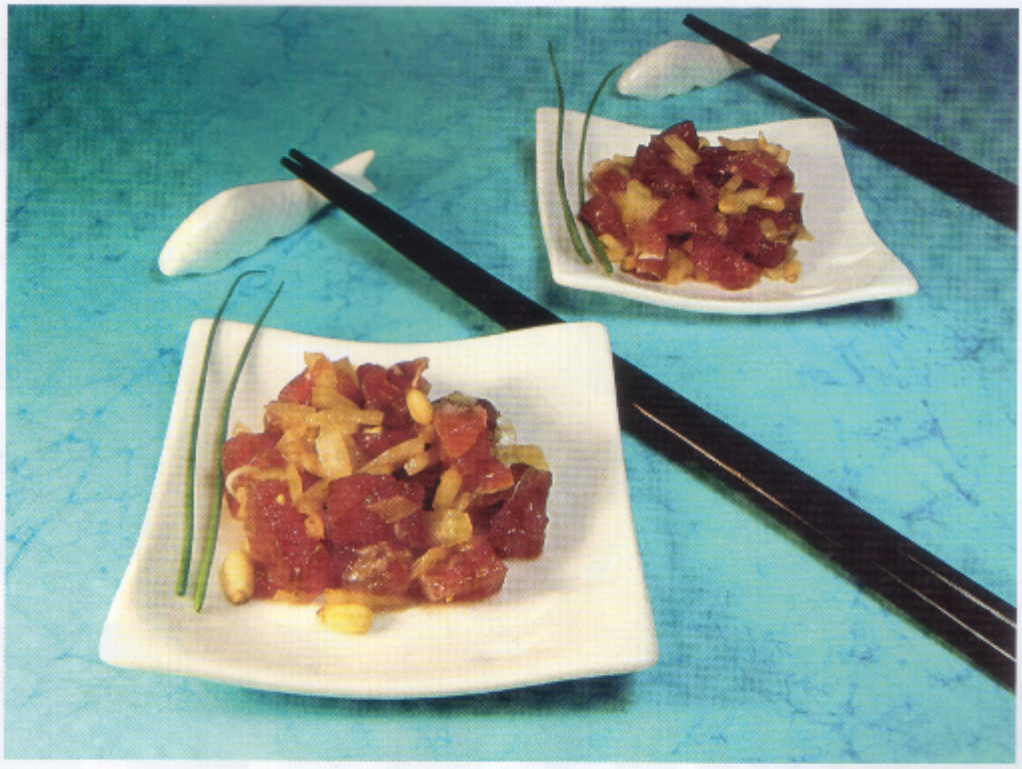
EIN PARADIES, AUCH FÜR DEN GAUMEN

Was einst mit „Blue Hawaiis"-Cocktails in heimischen Bars begann, findet eine höchst köstliche Fortsetzung auf den Inseln, die dem Drink den Namen gaben. Zu Besuch in einer Welt, die von zwei kulinarischen Extremen geprägt ist: traditionellen „Loco Moco"-Gerichten und Fusionsküche mit asiatischen Einflüssen.

Text und Fotos Andrea Farthofer

Meine erste Begegnung mit Hawaii war kulinarischer Natur. Kulinarisch, aber nicht sehr überzeugend. In den 1980er-Jahren hielten im deutschsprachigen Raum „Toast Hawaii" und dessen große Schwester „Pizza Hawaii" Einzug. Ich kam gerade in die Partyjahre und stürzte mich mit jugendlichem Elan auf die damals so exotisch anmutenden Gerichte. Die Enttäuschung war groß: Was so hochtrabend klang, war nichts anderes als eine um Dosenananas erweiterte Zubereitungsart. Entsprechend erfreulich fand ich dann spätere Partyjahre, als Hawaii erneut Furore machte – mit einem Drink namens Blue Hawaii, der für uns Cocktailgirls einmal in der Woche der Inbegriff von Highlife wurde. Meine Lust auf Hawaii stammt zweifellos aus dieser Ära.

Vorsichtig gespannt sah ich daher unserem Aufenthalt auf den Hawaii-Inseln entgegen – und stellte fest, dass diese von zwei kulinarischen Extremen geprägt sind. Neben traditionellen, einfachen Speisen in Form von „Plate Lunches" und „Loco Moco"-Gerichten findet man auf Hawaii herrliche Gerichte aus der Fusionsküche mit Asien, mit Zutaten aus heimischem Anbau und Fang und liebevoller Dekoration. Ob Ahi Poke, Lomi Lomi Salmon oder Coconut Shrimps – die moderne Küche beeindruckt das Auge und den Gaumen! ›



Die Küche Hawaiis bietet reiche Auswahl – an erster Stelle: jede Menge köstlichen Fischs.

Ahi Poke – marinierter Thunfisch auf Hawaii-Art (rechts oben)

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" (Thunfisch) wird dabei einmal mit Pinienkernen, einmal mit Macadamianüssen serviert und schmeckt an heißen Tagen besonders gut!

Zutaten für 2 Personen:

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

Dazu passt:
- Weißbrot

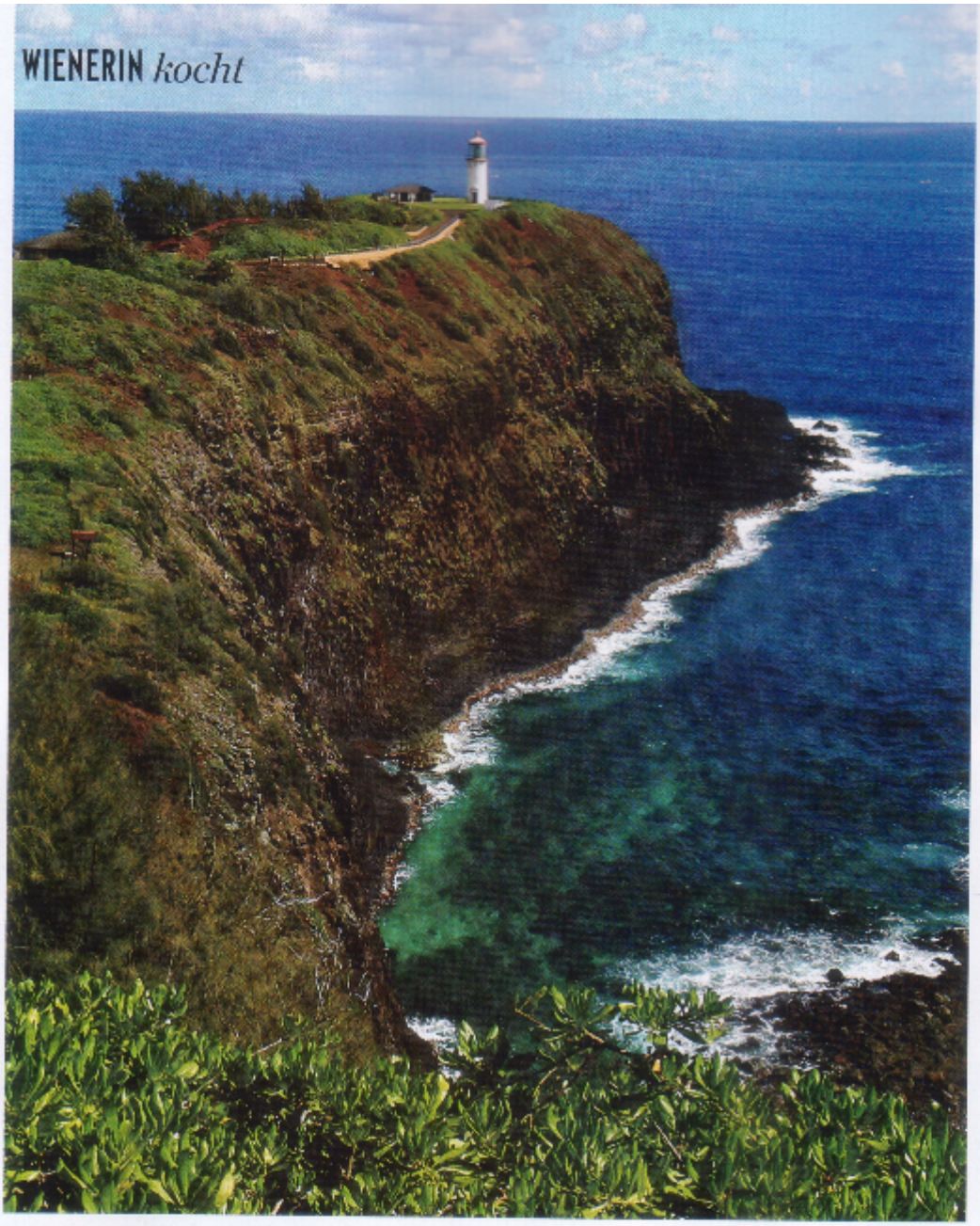
1. Thunfisch feinwürfelig schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Beide Zutaten mit der Sojasauce, dem Sesamöl und dem Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Die Hälfte der Pinienkerne darunterrühren. Auf Tellern anrichten und mit den restlichen Pinienkernen dekorieren. Noch kalt mit Weißbrot servieren.

EINFACH MAL ENTSPANNEN?
Genießen Sie Senseo Kaffeemomente zu Hause.

Alles ist bei Senseo angenehm rund – das Aroma, die Kaffeepads, die Kaffeepadmaschine. Und die Zubereitung ist besonders einfach: Klappe auf, Pad rein, Klappe zu, Knopf drücken und schon ist eine Tasse frisch gekochter Kaffee fertig – gekrönt von einer wunderbaren Crema. Wenn das nicht eine runde Sache ist! Durch die kurze Kontaktzeit zwischen Kaffee und Wasser werden Bitter- und Reizstoffe minimiert. Es kommen übrigens nur die besten Kaffees in die Pads und eine große Vielfalt an beliebtesten Röstungen und Variationen runden das Programm für jeden Geschmack und jede Tageszeit ab.

Gewinnen Sie mit Senseo!

Auf www.senseo.at können Sie am Gewinnspiel teilnehmen und mit etwas Glück ein Senseo Genießerset für zu Hause gewinnen!



TRAUMKULISSE. Bis auf Honolulu mit seinen Wolkenkratzern würde man nicht vermuten, sich in einem Bundesstaat der USA zu befinden: Das Leben hier ist easy und gemütlich.

GEMÄCHLICH UND NICHT SEHR AMERIKANISCH. Wüsste man es nicht besser, man käme nicht auf die Idee, dass Hawaii zu den USA gehört. Lediglich in Honolulu mit seinen Wolkenkratzern und Geschäftsvierteln ist das einigermaßen glaubwürdig. Ansonsten ist Hawaii sehr entspannt, sehr gemütlich und sehr atypisch. Viele Bräuche, die aus den Festland-USA nicht wegzudenken sind, werden hier in gelockerter Form praktiziert. Selbst die für Europäer etwas ungewöhnliche Sitte, Restaurantgästen aus einer, wie ich denke, nur falsch verstandenen Kundenorientierung die Rechnung bereits gemeinsam mit der Hauptspeise vorzulegen, wird hier nicht ganz so ernst genommen. Als Gast fühlt man sich nur selten gehetzt: Man kann gemütlich essen und dann in Ruhe über der Dessertkarte brüten, was in den anderen 49 Bundesstaaten oft nicht der Fall ist. Unzählige Kalorien habe ich mir dort erspart, weil ich die Rechnung bereits erhalten hatte, bevor ich überhaupt an ein Dessert denken konnte.

Auch an Busstationen geht es oft gemächlich zu. Das liegt wiederum am eher unregelmäßigen Busservice. Hier lernt man erstens richtige Gelassenheit und zweitens richtig amerikanischen Small Talk. Denn sobald man länger als zehn Minuten auf einen Bus wartet, findet sich jemand, der mehr über einen erfahren will – und Geschichten erzählt, über die wir heute noch schmunzeln. Oder hat Ihnen schon einmal ein Amerikaner in mittelprächtigem Deutsch an einer Bushaltestelle „Oh du lieber Au- ›

NACHLESEN

Echtes Hawaii-Flair vermitteln folgende Bücher:

MIA KING: „SWEET LIFE"
Von Manhattan nach Big Island, Hawaii, geht es für Marissa mit Mann und Kind, doch es ist gar nicht so leicht, auf Hawaii Fuß zu fassen (nur auf Englisch).

MARCIA MULLER: „SPIEL MIT DEM FEUER"
(Original: „A Walk Through The Fire"). Ein spannender Krimi mit der kalifornischen Privatdetektivin Sharon McCone, die ausnahmsweise auf Hawaii ermittelt.

VICTORIA HECKMAN: „K.O.D. IN HONOLULU", „K.O.D. IN THE VOLCANO", „K.O.D. IN THE RIFT"
Mit Katrina Ogden, Polizistin in Honolulu, kann man unterschiedliche Regionen Hawaiis erkunden (nur auf Englisch).

NACHSEHEN

„MAGNUM"
Die Actionkrimiserie rund um Privatdetektiv Tom Selleck, der auf Oahu ermittelt, liefert Einblicke in das Hawaii der 1980er-Jahre.

NACHHÖREN

HAWAIIAN-STYLE-CDS
Diverse CD-Sampler mit Hawaiian Reggae und anderer typisch hawaiianischer Musik sorgen für echtes Aloha-Flair.

Wussten Sie, dass ... Pele, die leicht reizbare Göttin des Feuers und der Vulkane, es gar nicht mag, wenn man ihre schwarzen Lavasteine entfernt?

BUCH-INFO

Rezepte aus aller Welt: Autorin Andrea Farthofer gönnte sich im Jahr 2008 neun Monate Auszeit und reiste mit ihrem Lebensgefährten um die Welt. *Das* Buch gegen kulinarisches Fernweh. Edition Aurea, Pichler Verlag, € 29,95.

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.

Zutaten für 1 Person:

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

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

Qualität verdient

Vier Diamanten

Palatschinken mit Schnittlauch, Thunfisch, Ricotta und Spinat

Mit Thunfisch in Rapso Rapsöl

Rapso®

Für vier Personen
80 g Mehl
2 Eier
100 ml Milch
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1/2 Bund (10 g) Schnittlauch, geschnitten
2 El zerlassene Butter
eine Dose 195g Vier Diamanten Thunfisch in Rapso Rapsöl
250 g Ricotta
100 g Spinat, grob gehackt
4 El Rapsöl

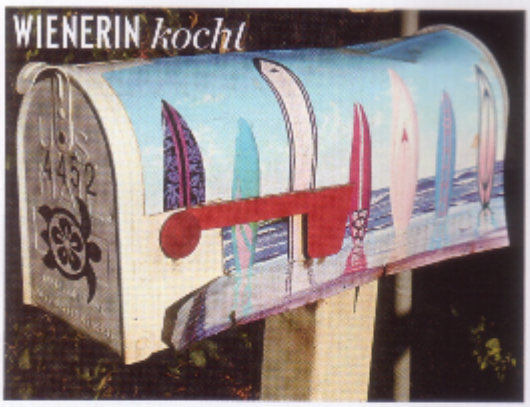
Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl, eine Prise Salz, Eier, Milch, Wasser und Butter mit einem Schneebesen vermengen. Den Schnittlauch dazugeben. Den Ricotta mit Thunfisch und Spinat mischen. Mit frisch gemahlenem Meersalz und Pfeffer abschmecken. 1 El Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 1/4 des Teigs hinein gießen. Palatschinken auf beiden Seiten goldbraun backen. Die Palatschinke mit der Thunfisch-Ricotta-Mischung bestreichen. Die Palatschinke aufrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte feuerfeste Form legen. Etwa 20 Minuten im Backofen garen.

Heute ist Fischtag für Geniesser

Die leckersten Tage sind die Fischtage.
Mit Vier Diamanten machen Sie jedes Rezept zum feinen Genuss. Probieren Sie, wie leicht es geht und schmeckt. Für einen Fischtag, den jeder mag.

Für weitere Rezepte www.vierdiamanten.com

Vier Diamanten



WAS WILL MAN MEHR? Wasser, wohin das Auge blickt – ob als Surfbrettparade am Briefkasten oder als Paradies der Delfine.

gustin, alles ist hin" vorgesungen, um sein Schicksal des sozialen Abstiegs zu verdeutlichen, während er auf die Flipflops an seinen Füßen zeigt, an denen er früher, vor seiner Kündigung, „shiny shoes" trug?

APROPOS SCHUHE. In Hawaii werden viele Götter verehrt, so auch Pele, die Göttin des Feuers und der Vulkane. Die für ihre Wutausbrüche bekannte Göttin mag es nicht, wenn man ihre schwarzen Lavasteine entfernt, egal, ob versehentlich oder absichtlich. Touristen, die sich über dieses Verbot hinwegsetzen, so erzählte uns ein Ranger, werden dann vom Unglück verfolgt. Nach ihrer Heimkehr widerfahren ihnen merkwürdige Dinge, oder sie erleiden unerklärliche Krankheiten. So kommt es, dass jedes Jahr viele Pakete mit Steinen nach Hawaii zurückgeschickt werden – manchmal sogar Schuhe, in deren Profil noch kleine Partikel von vulkanischem Gestein stecken. Die Ranger werden ersucht, >

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.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Orangensauce:
- 4 TL Orangenzesten
- 180 ml frischer Orangensaft
- 1 TL Zucker
- 4 EL Hühnerbrühe
- 2 EL Sojasauce

Für das Huhn:
- 800 g Hühnerbrust
- 1 Ei
- 1 EL 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 Chilipulver
- 1 EL Maisstärke
- 1 TL Sesamöl

Dazu passt:
- Reis

1. Für die Sauce alle Zutaten in einem Topf vermischen und beiseite stellen.

2. Das Huhn in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Ei untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Öl zugeben und gut verrühren.

3. Maisstärke und Mehl in einer großen Schüssel miteinander verrühren. Hühnerstücke dazugeben und darin wenden, sodass diese gut damit bedeckt sind. Öl in einer Pfanne erhitzen. Nach und nach die Hühnerstücke einlegen und 3 bis 4 Minuten goldbraun braten. Hühnerstücke mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beiseite stellen.

4. Pfanne säubern und 15 Sekunden stark erhitzen. Einen 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.

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

WIENERIN *kocht*

2/09 DEZEMBER 2009
Österreich € 2,50 www.wienerin.at

Festtags-Tafel
Neue Rezepte für Ente, Truthahn und Co

Comeback der „Dirndln"
Eine süß-herbe Frucht wird in all ihrer Vielfalt wiederentdeckt

Vegetarisch für Genießer
Tolle Gerichte von Shootingstar Silvio Nickol

Ausgesuchte Weingeschenke – Neue Bücher – Alles, was Sie über Risotto wissen müssen

P.n.b.: Verlagspostamt 5081 Anif, Plus-Zeitung 07Z037652P