

2. Den Fisch kalt abspülen und trockentupfen. Für die Vinaigrette die Brühe ganz leicht erwärmen. Estragon- und Balsamico-Essig, Zitronensaft und Olivenöl unterrühren. Mit einer Prise Salz, dem in Stücke gebrochenen Lorbeerblatt, den gewaschenen, abgestreiften Thymianblättchen und dem geschälten und in Scheiben geschnittenen Knoblauch würzen.

3. Die Vinaigrette in einen Topf mit breitem Boden gießen und langsam auf 70 Grad erwärmen. Die Fischfilets nebeneinander in die Vinaigrette legen und 7 Minuten pochieren, dabei die Hitze konstant halten.

4. Kartoffelscheiben etwas abtropfen lassen, kreisförmig auf Tellern anrichten und großzügig mit grobem schwarzem Pfeffer, etwas Meersalz, Muskatblüte und den gewaschenen Oreganoblättchen würzen. Die Radieschen waschen, putzen, in Scheiben und diese in Streifen schneiden. Die Rucolablätter waschen und trockentupfen.

5. Die Rotbarbenfilets aus der Vinaigrette heben, etwas abtropfen lassen und in die Mitte der Kartoffelkreise legen. Mit Radieschenstreifen und Rucolablättern garnieren. Zum Schluß alles mit etwas Öl von den Kartoffeln und der Vinaigrette beträufeln.

Der Wein dazu: ein fruchtig-frischer Weißwein wie der Gran Chardonnay, 93, aus der Bodega Miguel Oliver (Adresse Seite 56).

Gebratene Gambas auf Zwiebeln mit Olivennudeln

Bild auf Seite 37

Zutaten für 4 Personen

Für die Zwiebeln:

4 weiße Zwiebeln, 4 EL kaltgepresstes Olivenöl,
1 Lorbeerblatt, 1 kleiner Zweig

1/2 l lieblicher Weißwein,
1 Messerspitze Speisestärke, Salz

Für die Olivennudeln:

1/4 l Fleischbrühe (Instant),
1 rote Paprikaschote,
1 Knoblauchzehe, 2 Schalotten,
200 g entkernte schwarze Oliven, 4 Sardellenfilets

Außerdem:

200 g Tagliatelle, Salz, 4 geschälte Gambas, 40 g Butter, Salz,
einige Tropfen Zitronensaft, einige Zweige Zitronenthymian

1. Die Zwiebeln schälen und in einzelnen Schichten ablösen. Die zarten Silberhäutchen dabei entfernen. Dann die einzelnen Lagen der Zwiebeln der Länge nach in dicke Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne mittelstark erhitzen und die Streifen darin andünsten. Lorbeerblatt und gewaschenen Zitronenthymian hinzufügen. 1 EL Wein abnehmen und mit der Speisestärke verrühren. Den übrigen Wein zu den Zwiebeln geben und alles 10 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz abschmecken und mit der Speisestärke leicht binden.

2. Für die Olivennudeln die Brühe in einen Topf geben. Die Paprikaschote halbieren, entkernen und entstielen, waschen und in Stücke schneiden. Knoblauchzehe und Schalotten schälen, in Scheibchen schneiden und mit dem Paprika in die Brühe geben. Alles bei Mittelhitze 20 Minuten köcheln lassen, dann abkühlen und abtropfen lassen.

3. Die Oliven in einen Mixer geben. Sardellenfilets in Stücke schneiden und mit dem abgetropften Gemüse hinzufügen. Alles gut durchmischen und in eine Kasserolle geben.

4. In reichlich Wasser mit 1 TL Salz die Tagliatelle bißfest garen, abtropfen lassen und in der Oliven-Tapenade erwärmen.

5. Butter in einer Pfanne auf-

bas darin 1 Minute braten, mit Salz und Zitronensaft würzen.

6. In die Mitte von 4 vorgewärmten Tellern je 1 Portion Zwiebeln geben. Darauf je eine Gamba setzen. Mit einer Fleischgabel aus den Tagliatelle in der Tapenade vier Rollen drehen und neben die Zwiebeln setzen. Mit Thymianblättchen garnieren.

Der Wein dazu: ein weißer Bâbara Chardonnay, 95, aus der Bodega Jaume Mesquida (Adresse auf Seite 56).

Zu den Seiten 52-53

Herzhaftes und Süßes aus Palmas Bäckereien

Hefeschnecken

Ensaïmadas

Bild auf Seite 52

Zutaten für 12 Hefeschnecken

500 g Mehl und Mehl zum Arbeiten, 40 g Hefe, 1/2 TL Zucker, 1/4 l lauwarmes Wasser, 1 Prise Salz, 2 Eier (Größe M), 100 g Puderzucker, 250 g weißes Schweineschmalz ohne Grieben und Schmalz für das Blech, Puderzucker zum Überstäuben

1. Mehl in eine große Schüssel sieben und eine Vertiefung eindrücken. Hefe mit Zucker und 1/4 l lauwarmen Wasser verrühren, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl verrühren. Die Schüssel zugedeckt 20 Minuten an einen warmen Platz stellen, bis die Hefe anfängt zu gehen.

2. Salz auf das Mehl streuen. Eier im restlichen lauwarmen Wasser verquirlen, mit Puderzucker und 100 g Schmalz zum Mehl geben und alles gründlich ver-

3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit einem großen Messer in Stücke schneiden und wieder zusammenkneten. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Teig schön weich und glatt ist.

4. Den Teig zu einer Kugel formen und in einer Schüssel, mit einem Tuch bedeckt, an einem warmen Platz gehen lassen, bis er etwa das doppelte Volumen angenommen hat.

5. Den Teig zusammenkneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche groß ausrollen. 1 EL Schmalz in die Mitte streichen. Teig von zwei Seiten zusammenklappen und wieder ausrollen. Wieder 1 EL Schmalz daraufgeben, zusammenklappen, ausrollen und den Vorgang mit 1 weiteren EL Schmalz wiederholen.

6. Den Teig in die Schüssel geben und erneut 20 Minuten gehen lassen. Dann zusammenkneten und zu einer langen Rolle formen. Diese in 12 gleichgroße Stücke schneiden. Den Backofen auf 225 Grad (Gas: Stufe 4) vorheizen. Zwei große Bleche dünn einfetten und leicht bemehlen.

7. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche jedes Stück auf 20 x 35 cm dünn ausrollen. Je 1 knappen TL Schmalz dünn aufstreichen. Jeden Teiglappen der Länge nach, etwas schräg, zu einem langen Strang einrollen, so daß er nach unten etwas dünner wird.

8. Die Teigrollen locker zu Schnecken drehen, so daß dazwischen noch reichlich Raum zum Ausdehnen bleibt. Dabei mit den dicken Enden beginnen, und die dünnen Enden unter die Schnecken legen.

9. Die Schnecken mit reichlich Abstand auf die Bleche legen, zugedeckt noch 20 Minuten gehen lassen, mit etwas Wasser einpinseln und 20 Minuten bei 225 Grad in der Ofenmitte backen. Dabei auf den Ofenboden einen

Auberginen-Auflauf

Tumbet

Bild auf Seite 15

Zutaten für 4 Personen

1 kg Strauchtomaten,
1 kg mittelgroße, festkochende
Kartoffeln, 1/2 l Olivenöl
zum Fritieren, 3 große Auber-
ginen, Salz, 3 hellgrüne
spitze Paprikaschoten, je nach
Geschmack 3-4 Knoblauch-
zehen, eventuell 1-2 Eier pro
Person (Größe M)

1. Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze heraus-schneiden. Die Tomaten grob würfeln, in einen Topf geben und 5 Minuten bei Mittelhitze kochen. Durch ein Sieb passieren.
2. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer tiefen Pfanne oder einem Frittiertopf erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldgelb fritieren, auf Küchenpapier entfetten.
3. Die Auberginen waschen. Stiele abschneiden. Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden, leicht mit Salz bestreuen und 5 Minuten ziehen lassen. Die Scheiben trockentupfen und im Öl braten, bis sie leicht Farbe annehmen. Dann auf Küchenpapier entfetten.
4. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, Stiele und Kerne entfernen und die Schoten in quadratische Stücke schneiden, zusammen mit den ungeschälten, leicht flachgedrückten Knoblauchzehen kurz fritieren. Öl abgießen. Das Tomatenpüree zu Paprika und Knoblauchzehen in die Pfanne geben, alles kurz schmoren und mit Salz abschmecken. Backofen auf 180 Grad vorheizen (Gas: Stufe 2-3).
5. In eine Greixonera oder eine andere Auflaufform abwechselnd die Kartoffeln und Auberginen einschichten. Zwischen jede Schicht etwas Tomaten-Paprika-

Knoblauch-Mischung geben. Den Abschluß sollten Auberginen und die Gemüsemischung bilden. Den Auflauf bei 180 Grad in Ofenmitte 30-40 Minuten garen. **Dazu** können Sie Eier servieren. Man brät sie schwimmend in heißem Olivenöl und legt sie auf die Portionen.

Zu den Seiten 16-18

Mit Fisch und Tintenfisch

Dorade mit Paprikaschoten

Dorada con pimientos
Bild auf den Seiten 16-17

Zutaten für 4 Personen

700 g vollreife Strauchtomaten,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
1 Lorbeerblatt, 1 küchenfertige
Dorade von 1,5 kg, 1 Knob-
lauchzwiebel, 1 kg rote Paprika-
schoten, 4 EL kaltgepresstes
Olivenöl, 1/2 Bund glatte Petersilie

1. Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze heraus-schneiden. Die Tomatenhälften in Stücke schneiden, in einem Topf weich kochen und durch ein Sieb passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt in Stücke brechen, unterrühren und den Topf beiseite stellen.
2. Die Dorade kalt abspülen und abtrocknen, an den dicken Seiten je 2-3 Schnitte anbringen. Den Fisch leicht mit Salz und Pfeffer einreiben.
3. Zehen aus der Knoblauchzwiebel lösen und ungeschält mit der flachen Seite eines großen Messers auf eine Platte drücken, so daß sie leicht aufplatzen.
4. Die Paprikaschoten halbieren, entstielen und entkernen, wa-

schen und in Rechtecke oder breite Streifen schneiden. Den Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2-3) vorheizen.

5. 3 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten darin anbraten, in eine große Form legen. 1 EL Öl zum Fett in der Pfanne geben und erhitzen. Paprika und Knoblauch darin kurz anbraten und über dem Fisch verteilen. Tomatensauce darübergießen.

6. Petersilie waschen und trockentupfen, die Blättchen hacken und die Hälfte über das Gericht streuen. Den Fisch bei 180 Grad in der Ofenmitte 20 Minuten backen. Mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.

Dazu schmecken frische Baguettebrötchen und ein trockener, frischer Weißwein.

Zackenbarsch mit Wirsing

Mero a la mallorquina
Bild auf Seite 17

Zutaten für 4 Personen

Salz, 8 große Wirsingblätter (ersatzweise Chinakohl),
8 Scheiben oder Filetstücke vom Zackenbarsch von je 75-80 g (ersatzweise Heilbutt),
Pfeffer aus der Mühle,
4 EL kaltgepresstes Olivenöl,
50 g Blutwurstscheiben,
50 g Sobrasada (luftgetrocknete Rohwurst aus Rind-, Schweinefleisch, Speck, Paprika und Knoblauch), 30 g Pinienkerne,
30 g große Rosinen, 1 große weiße Zwiebel, 4 Knoblauchzehen, 1 große Tomate,
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver,
1/4 l trockener Weißwein

1. In einem großen Topf reichlich Wasser mit 1 EL Salz aufkochen, Wirsing darin 3 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Dicke Blattrippen flachschneiden.

2. Den Fisch kalt abspülen, trockentupfen und leicht mit Salz und Pfeffer einreiben. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischstücke darin rundum anbraten. Die Blutwurst häuten und würfeln. Die Sobrasada in 8 Stückchen schneiden.

3. Die Wirsingblätter auf einer großen Fläche ausbreiten, je 1 Scheibe Fisch darauflegen, darauf einen Teil Blutwurst und Sobrasada. Alles im Wirsingblatt einwickeln. Backofen auf 180 Grad vorheizen (Gas: Stufe 2-3).

4. Die Päckchen mit den Blattenden nach unten in eine Greixonera oder eine andere Form legen. 1 EL Öl in die Pfanne geben, Pinienkerne und Rosinen darin anbraten und herausnehmen. Pfanne beiseite stellen.

5. Zwiebel schälen und würfeln. Die ungeschälten Knoblauchzehen mit dem Messerrücken leicht flachdrücken. Tomate häuten und würfeln. Das restliche Öl in der Pfanne mittelstark erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Tomate unter Rühren 1 Minute braten. Pinienkerne und Rosinen unterrühren. Alles mit Paprikapulver und Salz würzen, Wein angießen, aufkochen lassen und über die Wirsingrollen geben. Bei 180 Grad in der Backofenmitte 35 Minuten schmoren.

Reis mit Tintenfisch und Gemüse

Arroz con sepia

Bild auf Seite 18

Zutaten für 4 Personen

300 g küchenfertige Tintenfische,
2 kleine, zarte Artischocken,
Saft von 1 Zitrone, 200 g junge, frische oder tiefgekühlte Erbsen, 2 große Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 1 kleiner Zweig frisches Fenchelgrün, 1/2 Bund glatte Petersilie, 200 g möglichst spanischer Rundkornreis,
6 EL kaltgepresstes Olivenöl,

REZEPTE, TRICKS UND TIPS

1. Die Lauchzwiebeln waschen, Wurzeln und grüne Röhren abschneiden und die weißen Teile fein hacken. Die Butter in einem Topf mittelstark erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.
2. Mandeln dazugeben und unter Rühren ganz leicht anrösten. Mit dem Mehl bestäuben, verrühren und nach und nach die heiße Brühe klümpchenfrei einrühren.
3. Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze 45 Minuten köcheln lassen, immer mal wieder umrühren. Zum Schluß Milch einrühren und die Suppe mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.
4. Die Mandelblättchen in der Pfanne ohne Fett leicht anrösten und über die Suppe streuen.

Meerbrasse mit pikantem Spinat

Pagera alla Mallorquina

Bild auf Seite 31

Zutaten für 4 Personen

2 Lauchzwiebeln,
2 mittelgroße weiße Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen,
250 g TK-Blattspinat, 3 geschälte Tomaten aus der Dose,
½ Bund Petersilie, 8 EL kaltgepresstes Olivenöl,
1 EL Pinienkerne, 1 EL kleine Rosinen, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, ½ TL Paprikapulver (edelsüß),
200 ml Fischfond (Fertigprodukt),
100 ml trockener Weißwein,
4 mittelgroße festkochende Kartoffeln, 600 g Filets von der Meerbrasse oder einer anderen Brassensart, 3 EL Aïloli (Knoblauchmayonnaise aus dem Glas), 2 EL spanischer Brandy, 1 Brötchen vom Vortag, 20 g Butter

1. Die Lauchzwiebeln waschen, Wurzeln und ledrige Röhren entfernen. Die weißen Teile fein hacken. Zwiebeln und Knob-

lauchzehen schälen, 1 Zwiebel in feine Ringe schneiden und beiseite stellen. Die andere Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden.

2. Spinat auftauen, Tomaten abtropfen lassen. Spinat und Tomaten fein hacken. Petersilie abrausen, trockentupfen und die Blättchen ebenfalls hacken.

3. 6 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Erst Zwiebeln, Knoblauch, Pinienkerne und Rosinen, dann Spinat, Tomaten und Petersilie hinzufügen und unter Rühren anbraten.

4. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken, mit Fischfond und Weißwein ablöschen. Offen 15 Minuten bei Mittelhitze dünsten, vom Herd nehmen.

5. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Gas: Stufe 3-4). Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Fischfilets kalt abspülen und trockentupfen.

6. Eine große Tonform mit dem restlichen Öl einfetten, erst die Kartoffeln, dann die Zwiebelringe und ½ der Spinatmasse hineinfüllen. Aïloli und Brandy darüber verteilen. Die Fischfilets darauflegen und die restliche Spinatmasse obenauf streichen.
7. Das Brötchen würfeln und im Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern. Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Brösel darin goldgelb anrösten und über das Gericht verteilen. In Ofenmitte bei 220 Grad 45 Minuten garen und in der Form servieren.

TIP: Aïloli – Knoblauchmayonnaise – kann man leicht selber machen. Dafür 2-3 Knoblauchzehen schälen, im Mörser fein zerdrücken, mit 2 Eigelb und 1 guten Prise Salz hell-cremig rühren. Nach und nach 200 ml gutes Olivenöl unterrühren, jeweils zugießen, wenn das vorherige Öl ganz aufgenommen wurde. Die Mayonnaise soll schön dickcremig werden.

Zu den Seiten 32-35

Rezepte von Roland Trettl

Witzigmann-Koch im Restaurant des Hotels Ca's Puers in Söller

Frikassee vom Kaninchen mit Zwiebeln

Bild auf Seite 32

Zutaten für 4 Personen

1 küchenfertiges Kaninchen von 1 kg, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 3 weiße Zwiebeln, 4 Eiertomaten, 4 EL kaltgepresstes Olivenöl, 1 Knoblauchzwiebel, 2 Lorbeerblätter, 200 ml trockener Weißwein, je 2 Thymian- und Majoranzweige

1. Vom Kaninchen die Keulen abtrennen und jede in 2 Stücke teilen. Die Schultern vom Körper trennen. Den Rücken in 3-4 Stücke teilen. Die Kaninchenstücke waschen und trockentupfen. Leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen.

2. Zwiebeln schälen und halbieren, längs in Streifen schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten, halbieren und die Stielansätze herausschneiden. Das Tomatenfleisch würfeln.

3. Den Backofen auf 220 Grad (Gas: Stufe 3-4) vorheizen. Am besten in einem Kupfertopf oder gußeisernen Bräter das Öl erhitzen und die Kaninchenteile bei guter Mittelhitze rundum anbraten, bis sie sich leicht bräunen. Das Fleisch aus dem Öl nehmen.

4. Zwiebeln und Knoblauchzwiebel in dem verbliebenen Öl braten, bis die Zwiebelstreifen glasig sind. Die Tomaten und Lorbeerblätter unterrühren und kurz mitschmoren. Den Wein angießen und aufkochen lassen.

5. Die Kaninchenteile in die Zwiebel-Tomaten-Sauce betten, die Knoblauchzwiebel in die Mitte setzen. Die Hälfte der Kräuter dazugeben und das Kaninchen in der Ofenmitte bei 200 Grad 25 Minuten garen. Dabei von Zeit zu Zeit mit dem Bratensaft begießen und bei Bedarf nach und nach noch 200 ml heißes Wasser angießen.

6. Das Kaninchen – mit den restlichen frischen Kräutern garniert – im Kupfertopf servieren oder auf angewärmten Portionstellern anrichten.

TIP: Als Beilage empfiehlt Roland Trettl kleine, leicht in Olivenöl angebratene Kartoffeln (Rezept unten). Und als Wein: ein mallorquinischer Rotwein wie der 1995er Santa Catarina Merlot aus Andratx.

Gebratene kleine Kartoffeln

Ohne Bild

Zutaten für 4 Personen

500 g junge kleine, festkochende Kartoffeln, ½ TL Fenchelsamen oder 1 Lorbeerblatt, 4 EL kaltgepresstes Olivenöl, grobes Meersalz

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in einen Topf geben. Fenchelsamen oder Lorbeerblatt hinzufügen, so viel Wasser angießen, daß die Kartoffeln bedeckt sind.

2. Die Kartoffeln 15-20 Minuten kochen, sie sollen nicht zu weich werden. Nach dem Kochen abgießen und kalt abschrecken, abtropfen und ausdampfen lassen. Lorbeerblatt entfernen.

3. Junge Kartoffeln mit Schale weiter verwenden, ältere Kartoffeln pellen. Olivenöl in einer schweren Pfanne gut erhitzen, die Kartoffeln braten, bis sie rundum leicht gebräunt sind, mit Salz bestreuen und servieren.

Fortsetzung auf Seite 43

Frischkäse-Taschen

Rubiols

Bild auf Seite 61

Teig 1 Stunde ruhen lassen

Zutaten für 30-35 Stück

Für den Teig:

75 g feiner Zucker, 3 Eigelb,
2 Eier (Größe M),
100 ml Olivenöl, 500 g Mehl
und Mehl zum Arbeiten,
125 g feines Schweineschmalz,
Puderzucker zum Bestäuben

Für die Füllung:

500 g ungesalzener,
frischer Ricotta, abgeriebene
Schale von 1 unbehan-
delten Zitrone, 1/2 TL Zimtpulver,
150 g Zucker

1. Zucker in einer Schüssel in 100 ml Wasser so lange verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Dann Eigelb, Eier und Öl dazugeben und glattrühren. So viel Mehl unterarbeiten, daß der Teig glatt ist und nicht klebt.

2. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Schmalz in 4 Portionen teilen und die erste Portion auf den Teig streichen. Teig zusammenlegen und erneut ausrollen.

3. Die weiteren Schmalzportionen auf die gleiche Art einarbeiten. Dann den Teig dünn auf einer bemehlten Fläche ausrollen, mit einer umgedrehten Tasse Kreise ausstechen und diese 1 Stunde ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2-3) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Käse mit den übrigen Zutaten glattrühren und abschmecken. Je 1 EL auf den unteren Teil eines Teigkreises geben und die obere Hälfte darüberschlagen.

5. Die Teigränder mit den Fingern gut zusammendrücken. Die Taschen auf das Blech setzen und in Ofenmitte bei 180 Grad in 60 Minuten goldgelb backen. Abgekühlt mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mandelkekse

Amorgos

Ohne Bild

Zutaten für 35 Stück

400 g geschälte, gemahlene Mandeln, 200 g feiner Zucker, 20 g Mehl, 5 Eigelb, Salz, abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 1 TL gemahlener Zimt, 30 g Pinienkerne

1. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2-3) vorheizen.

2. Mandeln, Zucker, Mehl, Eigelb, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Zimt in einer Schüssel gründlich vermengen und zu einem glatten Teig verkneten.

3. Teig in walnußgroße Stücke teilen und mit leicht angefeuchteten Händen zu Kugeln formen.

4. In jede Kugel 1 Pinienkern stecken und das Gebäck in 1 cm Abstand auf das Blech setzen. In der Ofenmitte bei 180 Grad 15-20 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun werden. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. **TIP:** Am besten in einer Blechdose aufbewahren.

Zu den Seiten 62-63

Feine Kuchen und Creme mit Mandeln

Mandelkuchen

Gato

Bild auf den Seiten 62/63

Zutaten für 1 Springform mit 26 cm ø

Öl für die Form, 6 Eier (Größe M), 200 g Puderzucker und Puderzucker zum Bestreuen, 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, abgeriebene Schale

von 1 unbehandelten Zitrone,
1 TL gemahlener Zimt,
200 g geschälte Mandeln, Salz

1. Den Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2-3) vorheizen, die Springform mit Öl einfetten. Die Eier trennen. Eigelb mit dem Puderzucker glattrühren, dann Vanillezucker, Zitronenschale und Zimt zugeben.

2. Die Mandeln sehr fein mahlen und unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu schnittfestem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Eigelb-Mandel-Masse heben.

3. Den Teig in die Springform füllen, die Oberfläche glattstreichen und den Kuchen bei 180 Grad 50-60 Minuten in der Ofenmitte backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen fertig ist – am Stäbchen darf kein Teig mehr kleben. Sonst noch einige Minuten weiterbacken. Anschließend den Kuchen auf einem Gitter abkühlen lassen und vor dem Servieren dick mit Puderzucker bestäuben.

Geeiste Mandelcreme

Crema d'ametlla gelada

Bild auf Seite 63

Creme 2 Stunden gefrieren lassen

Zutaten für 6-8 Personen

200 g Mandeln, 9 ganz frische Eigelb, 150 g feiner Zucker, 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, gut 1 l Milch, 1 Eiweiß, 1 kleine Flasche Orangensauce

1. Die Mandeln unter ständigem Rühren in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und abkühlen lassen. Dann die Mandeln sehr fein mahlen.

2. Eigelb, Zucker und Vanillezucker in eine große Kasserolle geben und glattrühren. Nach und nach 1 Liter Milch unterrühren.

Erst dann auf den Herd setzen und langsam erhitzen, dabei ständig mit einem Holzlöffel rühren, und zwar immer in die gleiche Richtung.

3. Alles eindicken lassen, ohne die Masse aufzukochen, das Eigelb flockt sonst aus. Wird die Masse zu dick, noch etwas Milch unterrühren.

4. Die Eigelb-Zucker-Mischung vom Herd nehmen und die Mandeln einrühren, abkühlen lassen.

5. In eine Plastikschaale füllen und im Eisfach halbfest gefrieren, gelegentlich durchrühren. Vor dem Servieren das Eiweiß zu schnittfestem Schnee schlagen und unter die Creme ziehen. Mit der Orangensauce servieren.

Zu den Seiten 64-65

Kuchen und Eis mit Orangen

Orangeneis

Sorbete de naranja

Bild auf den Seiten 64/65

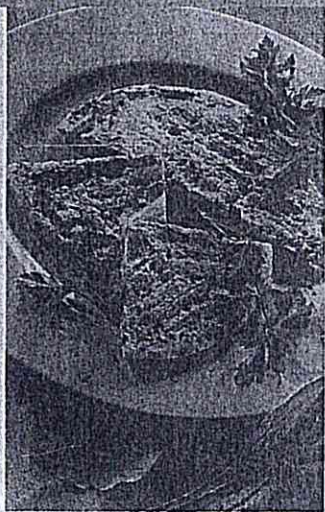
Fruchtpüree 4 Stunden gefrieren lassen

Zutaten für 4 Personen

je 4 große, dickschalige unbehandelte Orangen, Saft von 1/2 Zitrone, 100 g feiner Zucker, 3 EL weißer Rum

1. Von den Orangen die Deckel abschneiden und die Böden gerade schneiden, so daß die Orangen gerade stehen können. Die Orangen vorsichtig aushöhlen und die leeren Orangenhüllen mit den Deckeln im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

2. Das Fruchtfleisch im Mixer oder mit dem Mixstab fein pürieren. Den Zucker in einem Topf mit 50 ml Wasser bedecken und unter Rühren so lange kochen, bis ein dicklicher Sirup entsteht.



REZEPTE, TRICKS UND TIPS

Hier finden Sie
die Rezepte zu den
Bildseiten 6 bis 32

Zu den Seiten 6-7

Herzhafte Vorspeisen

Tortilla mit grünem Spargel

Tortilla de espárragos
silvestres

Bild auf Seite 6

Zutaten für 4 Personen

500 g möglichst dünne,
grüne Spargelstangen,
1 Knoblauchzehe, 1 Bund
glatte Petersilie, 9 EL kalt-
gepresstes Olivenöl, Salz,
Pfeffer aus der Mühle, 6 große
Eier (Größe L), 2 EL Mehl

1. Die Spargelstangen waschen. Die harten Enden abschneiden. Die Stangen in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Spargelköpfe beiseite legen.
2. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen hacken.
3. In einer großen Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und die Spargelstücke – ohne Köpfe – bei Mittelhitze unter Wenden 3 Minuten braten. Die Spargelköpfe mit 2-3 EL Wasser dazugeben und den Spargel eine weitere Minute braten.
4. Knoblauch und Petersilie unterrühren und alles noch ½ Minute braten, mit Salz und 1 Prise Pfeffer würzen. Die Pfanne zugedeckt beiseite stellen.
5. In einer großen Schüssel die Eier mit Mehl, 5-6 EL Wasser und etwas Salz verquirlen. Den abgekühlten Spargel unterziehen.
6. Die Pfanne mit Küchenpapier säubern und 3 EL Olivenöl darin erhitzen. Die Eier mit dem Spargel in die Pfanne geben und die eine Seite der Tortilla bei guter Mittelhitze braten bzw. die Eier stocken lassen. Dabei nicht um-

rühren, sondern mit dem Pfannenwender nur gelegentlich leicht anheben – bis die Unterseite goldbraun ist.

7. Die Tortilla auf einen großen, flachen Teller oder Deckel gleiten lassen und umgedreht vorsichtig wieder in die Pfanne geben. Das restliche Olivenöl am Rand dazugießen, so daß es sich unter der Tortilla verteilen kann. Die zweite Seite fertigbraten. Die Tortilla auf eine Platte gleiten lassen, vierteln und servieren. **Dazu** frisches Bauernbrot oder Baguette und einen leichten, trockenen Weißwein aus Mallorca oder vom spanischen Festland servieren.

Ungesalzenes mallorquinisches Brot

Pan moreno

Bild auf den Seiten 6/7

Zutaten für 2 Brote

1 kg Weizenvollkornmehl
und etwas Mehl zum Arbeiten,
40 g Hefe, 1 TL Zucker,
800 ml lauwarmes Wasser,
1 EL weißes Schweine-
schmalz ohne Grieben, 150 g
Naturesauerteig (aus dem
Bioladen oder Reformhaus),
Fett für das Backblech

1. Zwei Drittel des Mehls in eine Schüssel sieben und eine Mulde eindrücken. Die Hefe hineinbröckeln. Den Zucker darüberstreuen, unter Rühren 200 ml Wasser dazugießen und die Hefe darin auflösen. Die Schüssel zugedeckt 20 Minuten an einen warmen Platz stellen, bis die Hefe zu schäumen beginnt.
2. Das restliche Wasser mit dem Schmalz in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Den Sauerteig zum Mehl geben und alles von der Mitte aus verrühren. Nach und nach das Wasser mit dem Schmalz und das restliche Mehl

dazugeben. Alles zu einem Teig verarbeiten und diesen 5 Minuten gründlich durchkneten.

3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen. Dann den Teig zusammenkneten, halbieren und zu 2 runden Laiben formen.

4. Zwei Bleche einfetten. Die Laibe mit Mehl bestreuen und auf die Bleche legen, leicht flach drücken und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

5. Den Backofen auf 225 Grad (Gas: Stufe 4) vorheizen. Ein Schälchen mit heißem Wasser auf den Backofenboden setzen. Die Brote nacheinander in der Ofenmitte je 50 Minuten backen. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

PA AMB OLI (dt.: Brot mit Öl, sprich: pamboli)

Das mallorquinische Brot kommt – in Scheiben geschnitten, leicht geröstet, mit einer aufgeschnittenen Knoblauchzehe eingerieben und mit kaltgepresstem Olivenöl beträufelt – sowohl im Restaurant als bei privaten Einladungen immer zuerst auf den Tisch. Häufig werden darauf noch Tomatenscheiben gelegt oder das Brot mit einer fleischigen, aufgeschnittenen Strauchtomate eingerieben. Auf Mallorca wächst eine dickschalige Tomatensorte, die „tomatig de ramellet“. Die Tomaten werden nach der Ernte auf Fäden gezogen und luftig aufgehängt. So bleiben sie mehrere Monate saftig, ohne zu faulen. Kenner schwören, daß Pa amb oli, mit diesen Tomaten am besten schmeckt. Belegt man das Brot noch mit einer dünnen Scheibe luftgetrocknetem Serrano- oder Iberico-Schinken, ist der Genuß vollkommen. **Dazu** werden gern eingelegte Oliven und Kapernfrüchte gereicht. Natürlich gehört auch ein Krug Wein dazu, am besten ein trockener Roter.

Mandelsuppe

Crema de almendra

Bild auf Seite 31

Zutaten für 4 Personen

3 Lauchzwiebeln, 30 g Butter,
200 g geschälte, feingemahlene Mandeln, 2 EL Mehl,
1 l kochendheiße Hühnerbrühe (Instant), 200 ml heiße Milch, Salz, weißer Pfeffer
aus der Mühle, Mandelblättchen

REZEPTE, TR

1. Die Lauchzwiebeln waschen, Wurzeln und grüne Röhren abschneiden und die weißen Teile fein hacken. Die Butter in einem Topf mittelstark erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.
2. Mandeln dazugeben und unter Rühren ganz leicht anrösten. Mit dem Mehl bestäuben, verrühren und nach und nach die heiße Brühe klumpchenfrei einrühren.
3. Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze 45 Minuten köcheln lassen, immer mal wieder umrühren. Zum Schluß Milch einrühren und die Suppe mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.
4. Die Mandelblättchen in der Pfanne ohne Fett leicht anrösten und über die Suppe streuen.