



Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spainien	Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt			

Silvester auf der Lieblingsinsel der Deutschen!

Wie feiern die Mallorquiner eigentlich Silvester? Ich war noch nie über die Jahreswende auf der Insel, also brauchte ich Beistand für die Beantwortung dieser Frage und da konnte ich glücklicherweise auf Einheimische und Residenten, die sich dem Inselleben verschworen haben, zurückgreifen. Dass die Mallorquiner Weihnachten zu Hause im engsten Familienkreis begehen ist naheliegend, aber was machen sie zu Silvester? Die Antwort: Da gehen sie raus! Wenn es die Geldbörse erlaubt, lassen sie es kulinarisch krachen. Nicht grundlos bieten viele Restaurants Hummer an. Denn da sind die Mallorquiner ganz eigen: Sie gönnen sich zu Silvester all das, was sie sich sonst nicht leisten können, oder wollen und was in ihren Augen als etwas Besonderes gilt. Doch sobald es ans Feiern geht, kurz vor 24 Uhr oder kurz danach sind sie wieder zuhause und dann geht die Post ab. Für die Mallorquiner ist Silvester eine große Party.

Und wie dürfen wir uns nun einen stilvollen Silvesterabend vorstellen, bevor auf den Tischen getanzt wird? Es beginnt ganz gesittet mit einem Aperitif und ein, zwei Vorspeisen. Meist werden Croquetas serviert, als Appetitanreger: kleine frittiert Röllchen oder Bällchen mit unterschiedlichen Füllungen. Gerne wird auch Foie Gras aufgetragen, wegen der seidig weichen, buttrigen Konsistenz der Gänse- und Entenleber. Doch da gehen die Auffassungen sehr auseinander, denn die Stopfleber ist nun wirklich nichts für Tierfreunde. Und so ist es ein hin und her: mal nehmen die Gastronomen die Leber von der Speisekarte, mal setzen sie diese wieder drauf. Denn so ganz unter uns: Der Mallorquiner an sich ist bis auf schwarze Schweine und Esel, kein wirklicher Tierliebhaber. Das liebevolle Umsorgen von Haustieren, ob Hund oder Katze ist ihm so fremd, wie uns Deutschen das Essen von Schlangen. Doch zu Silvester gilt das Motto, was wir uns das ganze Jahr nicht gegönnt haben, ist jetzt dran. Und so gibt es als Hauptgericht gerne Hummer, Gambas, Rinderfilet und Fisch.

Genau Sie haben richtig gehört, Fisch. Denn bekanntermaßen sind die Mallorquiner nicht ganz so auf Fisch aus. Sie lieben lieber Unmengen von Fleisch, Geflügel, Gemüse und Kohl. Das hat natürlich mit ihrer Geschichte zu tun. Und mit den Piraten, vor denen sie sich zurecht gefürchtet haben, sich so in das Landesinnere flüchteten und mittlerweile eine Jahrhundertealte Landwirtschaft ihr Eigen nennen können. Nur wenige wagten sich zum Fischen mit ihren Booten heraus und dann auch nicht weit von der Küste entfernt. Natürlich war es nicht nur die Sorge vor den Piraten auch die geographischen Besonderheiten der Insel sorgen für eher wenig Fischreichtum an der Küste. Und, übrigens in unserer heutigen Zeit kaum zu glauben, da Fisch recht teuer sein kann, damals war es das Arme-Leute-Essen. Früher bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts gehörten die Bewohner zu den weniger betuchten Menschen. Das hatte damit zu tun, dass die direkten Erben und somit der männliche Nachwuchs, das ertragreiche Land im Landesinneren bekamen, die Töchter hingegen das schöne, aber wertlose Land an der Küste. Welche Ironie des Schicksals! Schlagartig, mit dem aufkommenden Tourismus hat sich dies verändert: auf einmal waren die Menschen mit Grundstücken am Meer wohlhabend und die Großgrundbesitzer im Landesinneren mussten schwer schufteten, um ihren Wohlstand zu halten.

Also Fisch und Meeresfrüchte zu Silvester. Und da steht Hummer, Wolfsbarsch und Steinbutt ziemlich weit oben auf der Karte der kulinarischen Begehrlichkeit.

Aber beginnen wir mit dem Aperitif: Mit einem Glas Champagner, einem Glas Cava oder einem fruchtigen Cocktail kann der Abend eingeläutet werden.

Brigitte Lamberts

info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)





Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spainien	Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt			

Eine verführerische Vorspeise! Hummerkrabben ohne Öl - Gambes „sense oli“



(c) Peter Chou / pxhere.com

- dafür mit oder in Meersalz!
So werden sie besonders bekömmlich, saftig und zart.

Zutaten:

pro Person je nach Größe 4-6 Stück mit Schale
4 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
1 kg Meersalz

Und so wird es gemacht:

Hummerkrabben entweder auftauen oder bei den Fangfrischen den Darm entfernen. Dann waschen und abtrocknen. Die Knoblauchzehen von der Schale befreien und zusammen mit der Petersilie in einem kleinen Mörser zerstoßen. Die Hummerkrabben nun darin wälzen. Eine Greixonera, eine mallorquinische Auflaufform, oder ein Backblech fingerdick mit Salz bestreuen. Die Hummerkrabben auf dem Salz verteilen und wiederum fingerdick mit Salz bedecken. Im Backofen bei 250 Grad, je nach Größe der Hummerkrabben, 20-30 Minuten garen. Die Krabben nun im Salz auf den Tisch bringen. Nachdem jeder die kleinen Köstlichkeiten aus dem Salz befreit und gepult hat, einfach in Allioli, einer Knoblauchmayonnaise, tunken.

Und nun zwei beliebte mallorquinische Hauptgerichte:

Seeteufel in Mandelsauce - Rap amb salsa d'àmetlla!



(c) Jens Juge / Pxhere.com

Seeteufel ist ein seltener und teurer Fisch, also gerade für Silvester prädestiniert. Er zählt zu dem wohlschmeckendsten Meeresgetier des Mittelmeers.

Zutaten:

400 g Kartoffeln
800 g Seeteufel
1 Zitrone
2 Eier
Mehl zum Bestäuben
4 EL Öl
¼ Liter trockener Weißwein
100 g geschälte und gehackte Mandeln
¼ Liter Sahne
Salz, weißer Pfeffer

Brigitte Lamberts

info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort
Mallorca bei [Facebook](#)





Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spainien	Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt			

Und so wird es gemacht:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Seeteufel waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Erst in den verquirlten Eiern, dann im Mehl kurz wälzen.

3 EL Öl in der Pfanne erhitzen und den Fisch auf beiden Seiten gut anbraten. Mit Wein aufgießen, kurz aufkochen lassen und dann auf kleiner Flamme 10 Minuten ziehen lassen. In einer zweiten Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Mandeln, die zuvor im Mörser grob zerstoßen wurden, rösten. Nun den Fisch auf die Servierplatte legen. Die Mandeln und die Sahne in die Sauce der ersten Pfanne geben, einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Die Sauce über den Fisch geben und die Kartoffelstücke neben den Fisch dekorieren.

Rinderlende mit Granatapfelsauce - Llom de bou amb all i salsa de magranes



(c) Reinhard Thrainner / Pixabay

Zutaten:

- 2 Granatäpfel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchknolle
- 5 EL Olivenöl
- 800 ml Rinderfond
- 1 TL Zitronensaft
- 800 g Rinderlende
- 1 TL Speisestärke
- Salz, schwarzer Pfeffer

Und so wird es gemacht:

Die Kerne aus dem Granatapfel auslösen und 2 EL für die spätere Dekoration beiseitestellen. Die Zwiebel schälen und grob hacken, 1 Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel gut bräunen, dann mit dem Fond ablöschen, Granatapfelkerne und Zitronensaft hinzugeben. Das Ganze etwa 1 Stunde zugedeckt köcheln lassen. Danach durch ein Sieb in eine Kasserolle gießen. Die Kerne des Granatapfels durchpassieren, sodass nur der Saft durch das Sieb gelangt. Nun die Sauce auf 1/3 weiter einkochen lassen und danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun das Fleisch in 4 cm dicke Scheiben schneiden und mit 2 EL Öl von beiden Seiten 3 Minuten scharf anbraten. Jetzt erst salzen und pfeffern, dann in einer Alufolie einpacken und 5 Minuten ruhen lassen.

Die Sauce aufkochen und nach Bedarf mit etwas Stärke binden. Knoblauchzehen im Ganzen in 2 EL Öl von allen Seiten braun braten. Die Sauce in die Mitte der vorgewärmten Teller platzieren, das Filet darauflegen, mit Granatapfelkernen und den angebratenen Knoblauchzehen garnieren. Als Beilage eignet sich dazu Bandnudeln oder in der Pfanne geschwenkte Kartoffelschnitze.

Und irgendwann kommt das Dessert ohne das geht es auf Mallorca so gar nicht:

Brigitte Lamberts

info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)





Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinärische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien	Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt			

Kokospudding - Flam amb coco



(c) Rita E / Pixabay

Es gehört zu einem der beliebtesten Desserts in Spanien.

Zutaten für den Karamell:

- 6 EL Zucker
- 6 EL Wasser
- 6 TL Kokosflocken

Zutaten für den Pudding:

- 4 Eier
- 4 EL Zucker
- ½ Liter Milch
- 1 Vanilleschote
- ½ TL Zimt

Und so wird es gemacht:

Für den Karamell: Zucker und Wasser in einer kleinen Pfanne erhitzen und so lange rühren bis ein Teil des Wassers verdampft ist und der Zucker karamellisiert. Achtung, der Zucker darf nicht zu braun werden, dann schmeckt er nicht mehr. Nun die klebrige Masse in kleine Tonschälchen verteilen und darin schwenken. Wichtig, die Innenwände der Schälchen müssen bis zu 2/3 mit Karamell bedeckt sein. Je 1 TL Kokosflocken darauf verteilen.

Für den Pudding: Eier und Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Dann die aufgekochte Milch langsam dazu gießen. Achtung, ständig rühren, jedoch nicht schaumig schlagen. Das wäre fatal, denn dann fällt die Masse in sich zusammen. Nun zerstoßene Vanille und Zimt in die Flüssigkeit geben. Jetzt die Förmchen mit dem heißen Pudding bis zum Rand füllen und die Schälchen in ein Bad aus kochendem Wasser geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten stocken lassen. Die Förmchen danach kaltstellen. Den erkalteten Pudding behutsam mit der Messerspitze vom Rand lösen und danach stürzen.

Wenn alle gesättigt sind, dann kann der Mallorquiner entspannt zur Jahreswende ein Jahrhunderte altes Ritual zelebrieren: Bei jedem Glockenschlag der Kirchturmuhren landesweit wird eine Weintraube gegessen: jede Traube ein Wunsch für das Neue Jahr.

Brigitte Lamberts

info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

