

PRESSEINFORMATION

Die Balearische Küche für zu Hause

Frankfurt am Main, 25.02.2021 – Da die Covid-19-Pandemie die Reisewelt immer noch fest im Griff hat und so langsam die Reisesehnsucht ins unermessliche steigt, möchten wir das Mittelmeerfeeling nach Hause holen. Was wäre da nicht besser als ein gemütlicher Abend mit typischen Speisen und Getränken von der beliebtesten Urlaubsdestination der Deutschen? Bei diesen Speisen ist es nicht anders möglich als sich direkt auf die sonnigen Inseln zu träumen.

Aufgrund der aktuellen Situation ist bei einer Reise auf die Balearen mit einigen besonderen Einschränkungen zu rechnen. Die Regierung der Balearen tut alles, um den Reisenden ein sicheres Reiseziel zu bieten und wendet strenge Sicherheitsmaßnahmen an. Weitere Informationen [hier](#).



Mallorca

Ein typisch mallorquinisches Gericht ist beispielsweise der Gató de almendra. Ein Mandelkuchen, dessen Name vom französischen Gâteau (dt. Kuchen) stammt und ohne Mehl oder Hefe hergestellt wird. Die einzigen drei Zutaten sind Eier, Zucker und Mandeln. Um diesen Kuchen zu backen, werden 6 Eigelb mit 200g Zucker zu einer schaumigen Masse geschlagen und dann 200g geschälte und gemahlene Mandeln untergerührt (besser ist es, wenn ein Teil der Mandeln gemahlen und die andere Hälfte gehackt wird).

Schließlich wird das steif geschlagene Eiweiß hinzugefügt. Im nächsten Schritt wird der Teig in eine gefettete und bemehlte Backform gefüllt und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten bei 180°C gebacken.

Menorca

Was wohl jemand weiß: Gin ist eine Spezialität aus Menorca. Der Gin aus Menorca unterscheidet sich allerdings von seinem britischen Original. Für den Menorca Gin werden Wacholderbeeren und aromatisierter Wein verwendet, während bei der britischen Variante Gerste verwendet wird. Vom Geschmack her ähnelt dieser Gin also eher dem holländischen Genever.

Eine wahre Drink-Spezialität mit Gin ist der Cocktail Gin Pomada. Hierzu benötigt man Gin, Zitronenlimonade, Eiswürfel, Bio Zitrone und Meerfenchel. Zuerst wird die Zitrone gewaschen, trocken getupft und in Scheiben geschnitten. Auch der Meerfenchel wird gewaschen und trocken geschüttelt. Nun werden die Gläser mit Eiswürfeln gefüllt und jeweils 5 cl Gin hineingegeben. Zum Schluss wird dann mit Limonade aufgefüllt und mit Zitronenscheiben und Fenchel garniert.



Kontakt:

Global Communication Experts GmbH, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt am Main

Team: Karisha Baumeister, Tina Willich, Valentina Mora-Ruiz

Tel.: + 49 69 175371 036, Internet: www.gce-agency.com

E-Mail: balearen@gce-agency.com, Informationen unter: www.illesbalears.travel

©AETIB

Formentera

Ein sehr leckeres Gericht aus Formentera ist der Ensalada Payesa, welcher ein typisch leichter, aber doch nahrhafter Bauernsalat ist und mit dem traditionellen Trockenfisch Formenteras zubereitet wird. Der Fisch, der den Salat einzigartig macht, ist ein charakteristisches, handwerkliches Produkt mit exquisitem Geschmack, der in der Sonne getrocknet und in Olivenöl eingelegt wird.

Um den Salat zubereiten zu können, braucht man gekochte Kartoffeln, Saisongemüse wie grüne und rote Paprika, Zwiebeln und Tomaten, hartgekochte Eier, trockenes Brot oder Bescuit (wie es auf der Insel genannt wird) und getrockneten Fisch (Wenn man den Original Peix Sec in Deutschland nicht bekommt, kann man als Alternative auch eingelegte Sardellen oder geräucherte Makrelenfilets für den Salat nutzen).

Zuerst wird das Bescuit mit Wasser angefeuchtet. Danach schneidet man die Paprika, Tomaten, Zwiebeln und den getrockneten Fisch in kleine Stücke, um alle Zutaten dann in einer Schüssel zu mischen und mit einem reichhaltigen balearischen Olivenöl und flüssigem Salz aus Formentera anzurichten, um den Geschmack zu verstärken. Den Ensalada Payesa wird in vielen Restaurants und Bars auf verschiedenen Arten zubereitet und auf unterschiedliche Weise präsentiert. Das Einzige was sich nie ändert ist der authentische mediterrane Geschmack.



Ibiza



El Bullit de peix ist ein charakteristischer Fischeintopf aus Ibiza, welcher mit Kartoffeln und Reis serviert wird. Der Ursprung des Gerichts geht auf die alten Fischer zurück, die in ihren Booten den Fisch kochten, den sie an diesem Tag nicht auf dem Markt verkaufen konnten. Er wird mit den besten Zutaten, die das Land und das Meer Ibizas hergibt, zubereitet, wie mit verschiedenen Felsenfischen, beispielsweise Zackenbarsch, Seeteufel, Hummer oder Garnelen, Lorbeerblätter, Knoblauch, Tomaten, grüner Pfeffer, Kartoffeln, Safran, Olivenöl und Salz.

Der traditionelle Fischeintopf wird in dem typisch balearischen Tontopf, der greixonera, zubereitet. Als erstes wird der Knoblauch, das Lorbeerblatt und der gemahlene grüne Pfeffer in Olivenöl angebraten. Danach werden die gehackten Tomaten hinzugefügt und fünf Minuten lang mit dem Safran gekocht. Die Kartoffeln zehn Minuten kochen, dann den zuvor mit flüssigem Salz aus Formentera gesalzenen Fisch hinzufügen und weitere fünfzehn Minuten kochen. Ganz traditionell wird das Gericht mit der mediterranen Aioli-Soße serviert, um den Geschmack des Fisches zu verstärken. Die Tradition schreibt es außerdem vor. Den Fisch zuerst zu essen, dann die Kartoffeln und schließlich den Reis. Auf Ibiza gibt es viele Restaurants an der Küste, wo man dieses herrliche Gericht am Meer genießen kann, da es typisch für die Meeresfrüchte- Gastronomie der Insel ist.

Kontakt:

Global Communication Experts GmbH, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt am Main

Team: Karisha Baumeister, Tina Willich, Valentina Mora-Ruiz

Tel.: + 49 69 175371 036, Internet: www.gce-agency.com

E-Mail: balearen@gce-agency.com, Informationen unter: www.illesbalears.travel

©AETIB



Wenn Sie diese Nachrichten nicht mehr erhalten möchten, senden Sie uns bitte eine E-Mail mit dem Betreff
"Abmelden" an balearen@gce-agency.com

Kontakt:

Global Communication Experts GmbH, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt am Main

Team: Karisha Baumeister, Tina Willich, Valentina Mora-Ruiz

Tel.: + 49 69 175371 036, Internet: www.gce-agency.com

E-Mail: balearen@gce-agency.com, Informationen unter: www.illesbalears.travel

©AETIB