



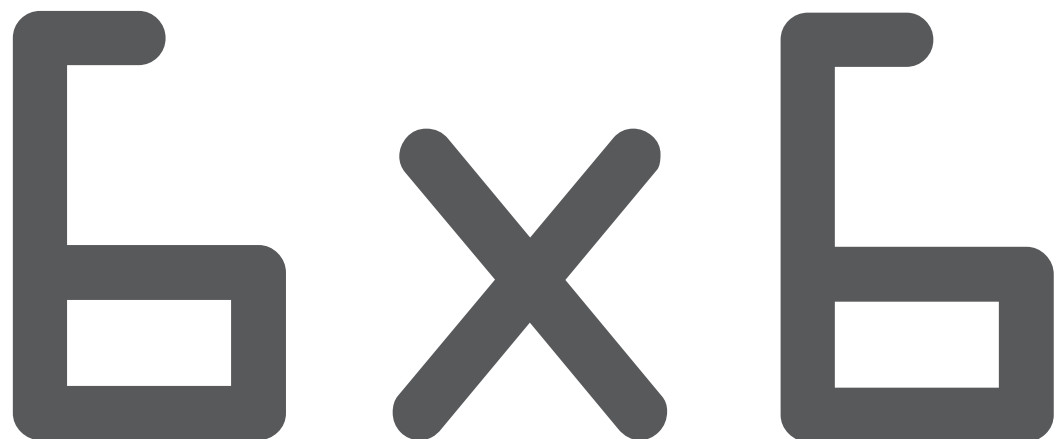
DER BALEARISCHEN INSELN

↳ KÖCHE MIT MICHELIN STERNEN
↳ LEBENSMITTEL MIT QUALITÄTSBEZEICHNUNG



**Govern
de les Illes Balears**

Conselleria
d'Agricultura i Pesca



DER BALEARISCHEN INSELN

B KÖCHE MIT MICHELIN STERNEN
B LEBENSMITTEL MIT QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Regierung der Balearischen Inseln
Ministerium für Landwirtschaft und Fischerei
SEMILLA (Serveis de Millora Agrària), s.a.

Produktion und Koordination:

SEMILLA (Serveis de Millora Agrària), s.a.

In Zusammenarbeit mit dem Institut für Agrarlebensmittelqualität (IQUA) und mit den Regulierungsräten der geschützten geografischen Angabe Ensaimada de Mallorca, der geschützten Ursprungsbezeichnung Mahón-Menorca Käse, der geschützten Ursprungsbezeichnung Oli de Mallorca und der geschützten geografischen Angabe Sobrassada de Mallorca.

Autoren

Rezepte

Tomeu Caldentey Soler, Marc Fosh, Koldo Royo,
Rafael Sánchez Navarro, Josef Sauerschell, Gerhard Schwaiger
Mitwirkung
Antoni Piña Florit

Fotos

Regierung der Balearischen Inseln: Porträt der Ministerin für
Landwirtschaft und Fischerei
Vicenç Negre: Fotos der Köche, ihres Umfelds und der Gerichte

Satz und Layout

HiFipublicidad.com

Reproduktion, Druck und Bindung

Gráficas Mallorca

1. Ausgabe: Palma, April 2007

ISBN: en demanda (un diferent per a cada idioma)

DL: PM 1130-2007

© Fotografien: SEMILLA (Serveis de Millora Agrària), s.a., und Regierung der
Balearischen Inseln (Porträt Ministerin für Landwirtschaft und Fischerei)

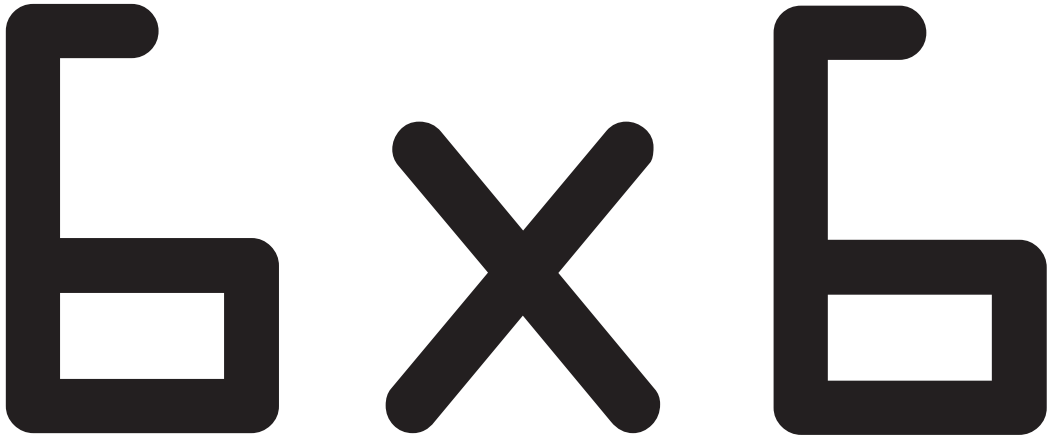
© Texte und Edition: SEMILLA (Serveis de Millora Agrària), s.a.

© Rezepte: Tomeu Caldentey Soler, Marc Fosh, Koldo Royo,
Rafael Sánchez Navarro, Josef Sauerschell, Gerhard Schwaiger

Die vorliegende Publikation sowie das darin enthaltene Bildmaterial und die Titelgrafik dürfen nicht - auch nicht in Auszügen - ohne vorherige schriftliche Erlaubnis der Inhaber des Urheberrechte kopiert, reproduziert, gespeichert oder in irgendeiner Weise an dritte Medien weitergegeben werden, und zwar weder elektronisch noch chemisch, mechanisch, optisch, per Aufzeichnung, Fotokopie oder anderweitig.

© Herausgabe: SEMILLA (Serveis de Millora Agrària), s.a., C/ de Eusebio Estada, 145,
07009, Palma. Islas Baleares. Tel.: 971 177 100, Fax: 971 761 230.

www.illesbalearsqualitat.es



DER BALEARISCHEN INSELN

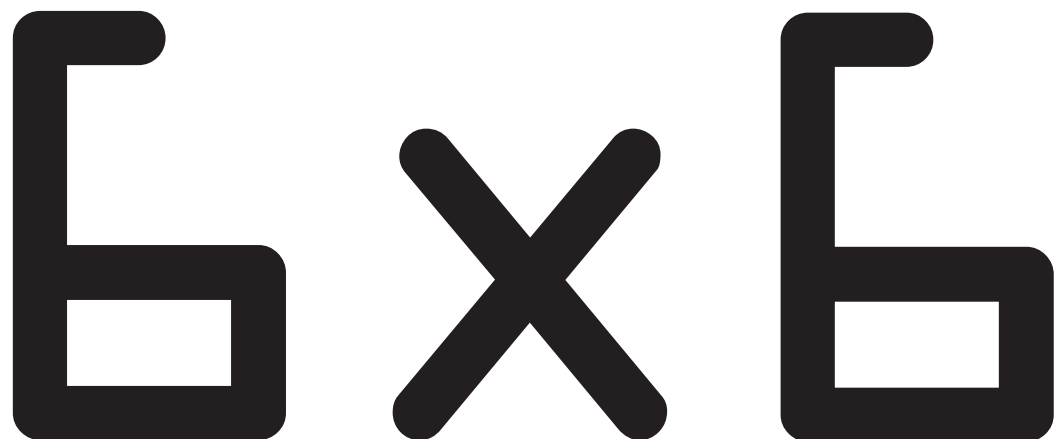
E KÖCHE MIT MICHELIN STERNEN
E LEBENSMITTEL MIT QUALITÄTSBEZEICHNUNG



Govern
de les Illes Balears
Conselleria
d'Agricultura i Pesca

semilla
Serveis de
Millora Agrària
S.A.
Adscrita a la Conselleria
d'Agricultura i Pesca





DER BALEARISCHEN INSELN

E KÖCHE MIT MICHELIN STERNEN

E LEBENSMITTEL MIT QUALITÄTSBEZEICHNUNG

INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG

TOMEU CALDENTEY X SOBRASADA DE MALLORCA

KAISERGRANAT MIT SOBRASADA DE MALLORCA UND ANANAS

KABELJAU MIT SOBRASADA DE MALLORCA UND PILZEN

BRATAPFEL MIT SOBRASADA DE MALLORCA, ROSMARIN UND GEWÜRZEN

MARC FOSH X PALO DE MALLORCA

GERÄUCHERTES TÄUBCHEN UND ENTENLEBER MIT FEINSTEM MEERSALZ MIT HIBISKUSBLÜTEN, VINAIGRETTE VON HÜLSENFRÜCHTEN UND PALO DE MALLORCA-GELEE

IN PALO DE MALLORCA UND GEWÜRZEN GLASIERTE ENTE AN KÜRBIS-JUS MIT SENF-KARTOFFELN

SCHOKOLADEN-GANACHE MIT PALO DE MALLORCA, GRANIZADO VON ROSA GRAPEFRUIT, MANDARINEN-OLI DE MALLORCA-SAUCE UND RED BULL-LYCHEE SORBET

KOLDO ROYO X MAHÓN-MENORCA KÄSE

KNUSPRIGER FEIGENBISKUIT AN DREI EIS-VARIATIONEN VON MAHÓN-MENORCA KÄSE UND KAKTUSFEIGEN

GEGRILLTE GOLDMAKRELE MIT MAHÓN-MENORCA KÄSE-KARTOFFELSTICK

TRÜFFEL-OMELETTE MIT MAHÓN-MENORCA KÄSE

RAFAEL SÁNCHEZ X ENSAIMADA DE MALLORCA

CRÈME BRÛLÉE VON ENSAIMADA DE MALLORCA MIT ÜBER HIERBAS DE MALLORCA GEDÄMPFTEN JAKOBSMUSCHELN

ENSAIMADA DE MALLORCA-EIS-SPIESSCHEN MIT ZUCKERWATTE UND SCHOKOLADENRASPELN

BESCHWIPSTE ENSAIMADA DE MALLORCA MIT GIANDUJA-SCHOKOLADENCREME

JOSEF SAUERSCHELL X OLI DE MALLORCA OLIVENÖL

PA AMB OLI MIT SARDINEN UND OLI DE MALLORCA OLIVENÖL

LAMMKARREE MIT OLI DE MALLORCA-OLIVENKRUSTE

ANANAS-CARPACCIO MIT OLI DE MALLORCA OLIVENÖL UND MANDELPARFAIT

GERHARD SCHWAIGER X HIERBAS DE MALLORCA

MEDAILLONS VOM ATLANTIK-HUMMER MIT PAK CHOI, HIERBAS DE MALLORCA-SAFRAN-NAGE UND ENOKI-PILZEN

SANDWICH VON DER SEEZUNGE MIT KARTOFFEL-GAZPACHO UND JUS VON HIERBAS DE MALLORCA UND ÑORA

SABAYON VON SÜßEM HIERBAS DE MALLORCA MIT APFEL-HIERBAS DE MALLORCA-EIS

KÖCHE X PRODUKTE

EINFÜHRUNG

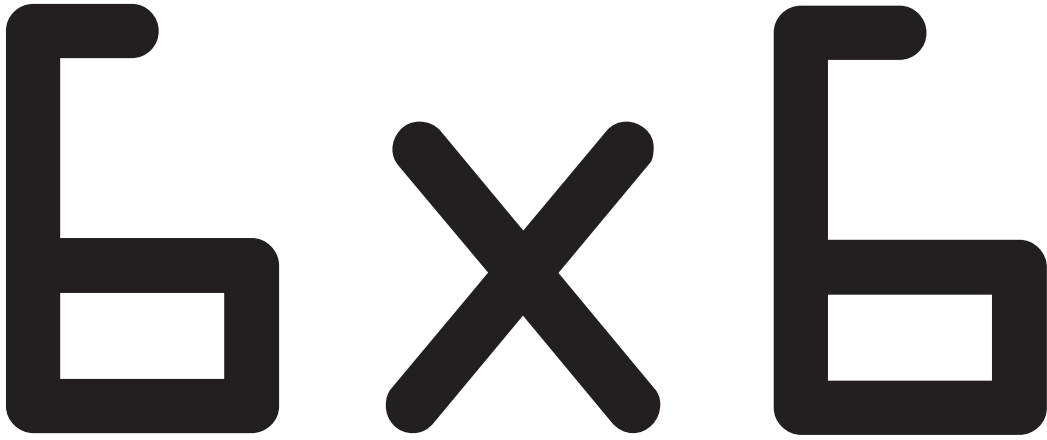


ALS MINISTERIN FÜR LANDWIRTSCHAFT UND FISCHEREI DER BALEARENREGIERUNG FREUE ICH MICH SEHR ÜBER DAS ERSCHEINEN DIESER AUSSERGEWÖHNLICHEN PUBLIKATION, IN ERSTER LINIE NATÜRLICH ÜBER DIE ANERKENNUNG FÜR DIEJENIGEN DER BESTEN KÖCHE MALLORCAS, DIE ERWÄHNUNG IM RENOMMIERTEN RESTAURANTSFÜHRER GUIDE MICHELIN FINDEN. AUCH DIE TATSACHE, DASS DIE TRADITIONELLEN LEBENSMITTEL UNSERER INSELN MIT QUALITÄTSBEZEICHNUNG EINEN FESTEN PLATZ IN DEN VORRATSKAMMERN DER MODERNEN UND AUSGESUCHTEN INTERNATIONALEN KÜCHE GEFUNDEN HABEN, ERFÜLLT MICH MIT STOLZ. UND NATÜRLICH DARF NICHT VERGESSEN WERDEN, DASS DIE EINZIGARTIGE UND WOHLSCHECKENDE TRADITIONELLE GASTRONOMIE TIEF MIT DIESER UNSERER ERDE VERWURZELT IST UND EINFLÜSSE ALLER KULTUREN AUFWEIST, DIE IM MITTELMEERRAUM LEBEN ODER GELEBT HABEN.

DER GASTRONOMISCHE FÜHRER, DEN SIE IN HÄNDEN HALTEN, IST DAS ERGEBNIS EINER ZUSAMMENFÜHRUNG VON EINIGEN DER BESTEN KÖCHE UND SECHS UNSERER BESTEN PRODUKTE. ZIEL DES **SEIS POR SEIS** WAR UND IST ES, DEN SPEZIALITÄTEN MIT HERKUNFTSBEZEICHNUNG DER BALEAREN IHREN VERDIENTEN PLATZ IN DER GEHOBENEN KÜCHE DER INSELN EINZURÄUMEN. DER ENTSTANDENE FÜHRER IST EBENSO SPEKTAKULÄR WIE ÜBERRASCHEND, DIE FASZINIERENDEN REZEPTE VEREINEN IN HERAUSRAGENDER WEISE TRADITIONELLE LEBENSMITTEL MIT PRODUKTEN UND ZUBEREITUNGEN DER MODERNEN UND AUSGESUCHTEN KÜCHE. SO WERDEN KOMBINATIONEN WIE ENSAIMADA DE MALLORCA MIT JAKOBSMUSCHELN, PALO DE MALLORCA MIT HÜLSENFRÜCHTEN ODER TRÜFFELOMELETTE MIT MAHÓN-MENORCA KÄSE SOWOHL EINHEIMISCHE ALS AUCH BESUCHER ÜBERRASCHEN - NICHT NUR WEGEN DER KREATIVITÄT DER GERICHTE, SONDERN VOR ALLEM WEGEN IHRES AUSSERGEWÖHNLICHEN GESCHMACKS.

IN DIESEM SINNE MÖCHTE ICH DIE VORSTELLUNG DES BUCHES MIT DEN WORTEN BEENDEN, DIE MAN AUF DEN INSELN VOR DEM ESSEN AUSTAUSCHT: *BON PROFIT!*

MARGALIDA MONER TUGORES
MINISTERIN FÜR LANDWIRTSCHAFT UND FISCHEREI



DER BALEARISCHEN INSELN

E KÖCHE MIT MICHELIN STERNEN
E LEBENSMITTEL MIT QUALITÄTSBEZEICHNUNG

TOMEU CALDENTEY
SOBRASADA DE MALLORCA

MARC FOSH
PALO DE MALLORCA

KOLDO ROYO
MAHÓN-MENORCA KÄSE



1

2

3

RAFAEL SÁNCHEZ
ENSAIMADA DE MALLORCA

JOSEF SAUERSCHELL
OLI DE MALLORCA

GERHARD SCHWAIGER
HIERBAS DE MALLORCA



4

5

6

1

2

3

SOBRASADA DE MALLORCA GGA
TOMEU CALDENTY
MOLÍ D'EN BOU
C. DEL SOL, 13
SANT LLORENÇ DES CARDASSAR
MALLORCA
+ 34 971 569 663

KAISERGRANAT MIT SOBRASADA DE MALLORCA UND ANANAS

KABELJAU MIT SOBRASADA DE MALLORCA UND PILZEN

BRATAPFEL MIT SOBRASADA DE MALLORCA, ROSMARIN UND GEWÜRZEN

4 5 6



SOBRASADA DE MALLORCA GGA





WURSTSPEZIALITÄT MIT GESCHÜTZTER GEOGRAFISCHER ANGABE.
DIE INSELSPEZIALITÄT WIRD AUS ROHEM, SORGFÄLTIG
AUSGEWÄHLTEM UND AN DER LUFT GETRÖCKNETEM
SCHWEINEHACKFLEISCH HERGESTELLT, DEM ROTES
PAPRIKAPULVER, SALZ UND GEWÜRZE BEIGEgeben WERDEN.
DIESE WURSTMASSE WIRD SODANN IN DÄRME ABGEFÜLLT,
WO SIE NACH TRADITIONELLEN HERSTELLUNGSVERFAHREN,
DIE VON GENERATION ZU GENERATION WEITERGEgeben WERDEN,
LANGSAM REIFT. IHR GESCHMACK IST ANGENEHM MILD AUF
DER ZUNGE UND DIE GEWÜRZE BLEIBEN IM NACHGESCHMACK ERHALTEN.

SOBRASADA DE MALLORCA GGA

REGULIERUNGSRAT FÜR DIE GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE SOBRASADA DE MALLORCA
C. DE CUBA, 2-BAJOS PALMA
TELEFON: 971 256 184
FAX: 971 256 134

TOMEU CALDENTEY
MOLÍ D'EN BOU

"DIE BALEARISCHE KÜCHE WIRD AUF EUROPÄISCHEM NIVEAU SEHR GESCHÄTZT."



A black and white close-up portrait of Toméu Caldenteu, a man with a shaved head, looking slightly to the left. The lighting is dramatic, highlighting the contours of his face. A dark rectangular box is overlaid in the upper right corner, containing his name and title in white text.

TOMEU CALDENTEY
MOLÍ D'EN BOU

DER JUNGE TOMEU CALDENTEY ERLERNT SEIN HANDWERK ALS KOCH AUF MALLORCA, UNTER ANDEREM IN DEN KÜCHEN DER PRESTIGETRÄCHTIGEN HOTELS SON VIDA UND VICTORIA UND DES RESTAURANTS SES ROTGES, SOWIE UNTER DER LEITUNG DES MEISTERKOCHE JUAN ROMERO IM RESTAURANT XORIGUER. SEIT 2000 IST ER GESCHÄFTSFÜHRER UND KÜCHENCHEF DES RESTAURANTS ES MOLI D'EN BOU IN SEINEM GEBURTSORT SANT LLORENÇ, UND SEIT 2004 DARF SEIN RESTAURANT SICH MIT EINEM MICHELIN STERN SCHMÜCKEN. CALDENTEY IST DER ERSTE MALLORQUINISCHE KÜCHENCHEF, DER DIESE AUSZEICHNUNG ERHALTEN HAT. NEBENBEI GIBT ER AUCH NOCH KOCHKURSE UND -SEMINARE IN SCHULEN, RESTAURANTS, HOCHSCHULEN UND AN DER UNIVERSITÄT DER BALEAREN.

TOMEU CALDENTY
SOBRASADA DE MALLORCA GGA

KAISERGRANAT MIT SOBRASADA DE MALLORCA UND ANANAS

KABELJAU MIT SOBRASADA DE MALLORCA UND PILZEN

BRATAPFEL MIT SOBRASADA DE MALLORCA, ROSMARIN UND GEWÜRZEN

KAISERGRANAT MIT SOBRASADA DE MALLORCA UND ANANAS

FÜR 4 PERSONEN

MANIOK-FOND

ZUTATEN

1,5 L WASSER

200 G MANIOK, GEWÜRFELT

ZUBEREITUNG

- * WASSER ZUM KOCHEN BRINGEN.
- * SOBALD ES ZU KOCHEN BEGINNT, DIE GEWÜRFELTE MANIOKWURZEL HINZUFÜGEN.
- * 15 MINUTEN AUF KLEINER FLAMME KÖCHELN LASSEN, DABEI REGELMÄßIG UMRÜHREN.
- * ANSCHLIEßEND KRÄFTIG DURCHMIXEN, BIS EINE FEINE PASTE ENTSTEHT.
- * DURCH EIN SIEB PASSIEREN UND ABKÜHLEN LASSEN.

KAISERGRANATEN

ZUTATEN

16 GESCHÄLTE KAISERGRANAT-SCHWÄNZE

1 L ANANAS, PASSIERT

MANIOKFOND

50 G ZUCKER

100 G SOBRASADA DE MALLORCA

KRESSE

OLI DE MALLORCA OLIVENÖL

BALSAMICO-ESSIG

SALZ

FEINSTES MEERSALZ

ZUBEREITUNG

- * IN EINEM TOPF DIE PASSIERTE ANANAS ERHITZEN.
- * SOBALD DIE ANANAS KOCHT, LANGSAM SOVIEL MANIOKFOND HINZUGEBEN, BIS DIE MASSE EINDICKT.
- * BEI SCHWACHER HITZE STETIG UMRÜHREN.
- * IN EINEM ZWEITEN TOPF SOBRASADA DE MALLORCA UND ZUCKER VERMISCHEN UND LANGSAM ERWÄRMEN.
- * SOBALD DIE SOBRASADA ZU SCHMELZEN BEGINNT, MANIOKFOND ZUGIEßEN, BIS DIE SAUCE ZU STOCKEN BEGINNT.
- * WENN DIE SAUCEN EINGEDICKT UND LEICHT ZÄHFLÜSSIG SIND, VOM FEUER NEHMEN.
- * DURCH EIN FEINES SIEB PASSIEREN UND RUHEN LASSEN.
- * DIE KAISERGRANAT-SCHWÄNZE SALZEN.

- * OLI DE MALLORCA IN EINER PFANNE ERHITZEN UND DIE SCHWÄNZE DARIN GOLDBRAUN BRATEN. DABEI NICHT ZU LANGE BRATEN, DAMIT DAS FLEISCH NICHT TROCKEN WIRD. WARM STELLEN.

ANRICHTEN

- * ANANAS-PÜREE LANGSAM ERWÄRMEN UND EINEN ESSLÖFFEL AUF EINEN HEIßEN TELLER GEBEN.
- * DIE GEBRATENEN KAISERGRANAT-SCHWÄNZE AUF DEM PÜREE ANRICHTEN.
- * MIT EINEM LÖFFEL SOBRASADA DE MALLORCA-SAUCE BETRÄUFELN.
- * DEN TELLER MIT KRESSE DEKORIEREN UND DIESE MIT MALLORQUINISCHEM OLIVENÖL UND BALSAMICO-ESSIG ANMACHEN.
- * MIT EINER PRISE FEINSTEM MEERSALZ WÜRZEN.





KABELJAU MIT SOBRASADA DE MALLORCA UND PILZEN

FÜR 4 PERSONEN

MANIOK-FOND

ZUTATEN

2 L WASSER

300 G MANIOK, GEWÜRFELT

ZUBEREITUNG

- * WASSER ZUM KOCHEN BRINGEN.
- * SOBALD ES ZU KOCHEN BEGINNT, DIE GEWÜRFELTE MANIOKWURZEL HINZUFÜGEN.
- * 15 MINUTEN AUF KLEINER FLAMME KÖCHELN LASSEN, DABEI REGELMÄßIG UMRÜHREN.
- * ANSCHLIEßEND KRÄFTIG DURCHMIXEN, BIS EINE FEINE PASTE ENTSTEHT.
- * DURCH EIN SIEB PASSIEREN UND ABKÜHLEN LASSEN.

ROTWEINSAUCE

ZUTATEN

1 L ROTWEIN

100 G ZUCKER

1 L MANIOK-FOND

ZUBEREITUNG

- * WEIN IN EINEM TOPF MIT 100 G ZUCKER LANGSAM ERHITZEN.
- * WENN DIE FLÜSSIGKEIT UM EIN DRITTEL REDUZIERT IST, 300 ML MANIOK-FOND HINZUGEBEN.
- * AUF KLEINER FLAMME KÖCHELN, BIS DIE SAUCE LEICHT EINGEDICKT IST.
- * WÄHREND DES KOCHVORGANGS IMMER WIEDER DEN SCHAUM AUF DER OBERFLÄCHE DER SAUCE ABSCHÖPFEN.
- * DIE SAUCE VOM FEUER NEHMEN UND BIS ZUM GEBRAUCH WARM STELLEN.

PILZE MIT SOBRASADA DE MALLORCA

ZUTATEN

500 G GEMISCHTE PILZE

50 G SOBRASADA DE MALLORCA

1 L FISCHBRÜHE (IDEALERWEISE AUS GRÄTEN UND HAUT DES KABELJAUS GEKOCHT)

ZUBEREITUNG

- * DIE FISCHBRÜHE IN EINEM TOPF AUF KLEINER FLAMME ERHITZEN.
- * UM EIN DRITTEL REDUZIEREN LASSEN, DABEI DIE RÜCKSTÄNDE AUF DER OBERFLÄCHE ABSCHÖPFEN.

* DER REDUZierten BRÜHE EINEN HALBEN LITER MANIOK-FOND HINZUFÜGEN

* KÖCHELN LASSEN, BIS EINE GESCHMEIDIGE MASSE ENTSTEHT. BIS ZUR VERWENDUNG RUHEN LASSEN.

* DIE PILZE SÄUBERN UND IN GROßE STÜCKE SCHNEIDEN.

* ANSCHLIEßEND IN EINER PFANNE MIT EIN WENIG OLI DE MALLORCA ANBRATEN.

* WENN DIE FLÜSSIGKEIT DER PILZE VERDAMPFT IST, DIE SOBRASADA DE MALLORCA HINZUGEBEN.

* DIE SOBRASADA DE MALLORCA LEICHT SCHMELZEN LASSEN, DABEI DARAUF ACHTEN, DASS SIE NICHT ANBRENNT.

* DIE PILZ-SOBRASADAMISCHUNG MIT EINIGEN LÖFFELN DER MIT MANIOK GEBUNDENEN FISCHBRÜHE ÜBERGIEßEN.

* BIS ZUM SERVIEREN WARMSTELLEN.

KABELJAU

ZUTATEN

800 G KABELJAUFILÉTS (GETROCKNETEN BACALAO ERST ENTSALZEN!)

12 TRAUBEN, GESCHÄLT UND ENTKERNT

SALZ

OLI DE MALLORCA OLIVENÖL

SCHNITTLAUCH

ZUBEREITUNG

* DIE KABELJAUFILÉTS MIT OLIVENÖL IN EINER PFANNE ANBRATEN.

* PFANNE VOM FEUER NEHMEN, WENN DIE FILETS GOLDBRAUN SIND.

* DEN FISCH MIT DER ROTWEINSAUCE ÜBERGIEßEN.

* ABSCHLIEßEND DEN FISCH BEI 200°C FÜR FÜNF MINUTEN IN DEN OFEN SCHIEBEN.

ANRICHTEN

* DIE PILZ-SOBRASADAMISCHUNG AUFWÄRMEN UND MIT SALZ ABSCHMECKEN.

* DIE FERTIGEN FISCHFILETS AUF EINEN TELLER LEGEN UND MIT DEN PILZEN MIT SOBRASADA DE MALLORCA ANRICHTEN.

* ZUM SCHLUß MIT DER ROTWEINSAUCE, DEN TRAUBEN UND ETWAS SCHNITTLAUCH GARNIEREN.





BRATAPFEL MIT SOBRASADA DE MALLORCA, ROSMARIN UND GEWÜRZEN

FÜR 4 PERSONEN

ÄPFEL

ZUTATEN

- 2 GOLDEN DELICIOUS-ÄPFEL
- 200 G BLÄTTERTEIG
- 1 TL BUTTER
- 2 EL ZUCKER
- 1 EI

ZUBEREITUNG

- * ÄPFEL SCHÄLEN UND HALBIEREN.
- * DAS KERNGEHÄUSE MIT HILFE EINES TEELÖFFLES ENTFERNEN.
- * EINE PFANNE MIT ZUCKER UND BUTTER ERHITZEN.
- * SOBALD DER ZUCKER SCHMILZT, DIE ÄPFEL IN DIE PFANNE GEBEN.
- * DIE ÄPFEL SOLANGE IN DER PFANNE WENDEN, BIS SIE VON EINER GLEICHMÄßIGEN SCHICHT KAREMELL ÜBERZOGEN SIND, DABEI NICHT ZU LANGE ERHITZEN.
- * DIE ÄPFEL VOM FEUER NEHMEN.
- * DIE KAREMELLISIERTEN ÄPFEL FÜR CA. 10 MINUTEN IM 200°C HEIßEN OFEN GAREN. NOCHMAL QUER HALBIEREN. DANACH WARMSTELLEN.
- * AUS DEM BLÄTTERTEIG RECHTECKE VON CA. 10 CM LÄNGE ZUSCHNEIDEN.
- * EI MIT ZUCKER AUFSCHLAGEN UND DIE BLÄTTERTEIGSTÜCKE DAMIT EINSTREICHEN. DANN IN DEN OFEN SCHIEBEN UND GOLDBRAUN BACKEN.

ROSMARIN-SOBRASADA DE MALLORCA-MELASSE

ZUTATEN

- 100 G SOBRASADA DE MALLORCA
- 100 G ROSMARINHONIG

ZUBEREITUNG

- * SOBRASADA DE MALLORCA UND HONIG IN EINEN TOPF GEBEN.
- * DIE ZUTATEN AUF KLEINER FLAMME LANGSAM ERHITZEN, BIS SIE ZU SCHMELZEN BEGINNEN, UND GUT VERMISCHEN.
- * EINIGE MINUTEN KÖCHELN LASSEN UND DIE MELASSE DANN DURCH EIN SIEB PASSIEREN.
- * DIE MASSE BEISEITE STELLEN UND ABKÜHLEN LASSEN, ANSCHLIEßEND FÜR MINDESTENS 6 STUNDEN IN DEN KÜHLSCHRANK STELLEN.

- * DAS FETT VON DER OBERFLÄCHE ABSCHÖPFEN UND BIS ZUM GEBRAUCH BEISEITE STELLEN.

NELKENSCHAUM

ZUTATEN

- 1 L MILCH
- 200 G ZUCKER
- 10 G GEWÜRZNELKEN

ZUBEREITUNG

- * MILCH MIT NELKEN UND ZUCKER AUFKOCHEN.
- * SOBALD DIE MILCH KOCHT, TOPF VOM FEUER NEHMEN.
- * DURCH EIN SIEB GIEßEN UND RUHEN LASSEN.
- * WENN DIE MILCH ERKALTET IST, FÜR 24 STUNDEN IN DEN KÜHLSCHRANK STELLEN.

ZIMTEIS

ZUTATEN

- 1,5 L SAHNE
- 1,5 L MILCH
- 6 ZIMTSTANGEN
- 10 G STABILISIERUNGSMITTEL
- 750 G ZUCKER
- 24 EIGELBE

ZUBEREITUNG

- * DIE SAHNE, EINEN LITER MILCH, DEN ZUCKER UND DIE ZIMTSTANGEN IN EINEN TOPF GEBEN UND ZUM KOCHEN BRINGEN.
- * SOBALD DIE MILCH KOCHT, STABILISIERUNGSMITTEL FÜR EISCREME HINZUFÜGEN.
- * DIE EIGELBE MIT DEM REST DER KALTEN MILCH VERMISCHEN UND LEICHT AUFSCHLAGEN.
- * DIE MILCH-SAHNE-MISCHUNG MIT DER MILCH-EIGELB-MASSE VERMISCHEN.
- * AUF KLEINER FLAMME AUF DEN HERD STELLEN UND STETIG UMRÜHREN, BIS EINE CREMIGE MASSE ENTSTEHT.
- * DIE CREME DARF NICHT KOCHEN, DA SONST DAS EIGELB GERINNT UND DIE EISMASSE STOCKT.
- * DEN TOPF VOM HERD NEHMEN, CREME DURCH EIN FEINES SIEB PASSIEREN UND ANSCHLIEßEND 24 STUNDEN RUHEN LASSEN.

- * DIE CREME IN EINE EISMASCHINE FÜLLEN UND BIS ZUM SERVIEREN INS GEFRIERFACH STELLEN.

ROSMARIN-GELEE

ZUTATEN

- 450 ML ZUCKERSIRUP (225 G ZUCKER UND 225 ML WASSER)
- 3 BLÄTTER GELATINE
- 2 ROSMARINZWEIGE

ZUBEREITUNG

- * ZUCKERSIRUP IN EINEM TOPF AUF KLEINER FLAMME ERHITZEN.
- * DIE ROSMARINZWEIGE HINZUGEBEN.
- * SOBALD DER SIRUP KOCHT, TOPF VOM HERD NEHMEN, MIT FRISCHHALTEFOLIE ABDECKEN UND 3 BIS 4 STUNDEN ZIEHEN LASSEN.
- * ANSCHLIEßEND DURCHSEIHEN UND DIE ROSMARINZWEIGE ENTNEHMEN.
- * DIE GELANTINE IN KALTEM WASSER EINWEICHEN, ABTROPFEN LASSEN.
- * DIE HÄLFTE DES SIRUPS ERHITZEN UND DIE GELATINE HINZUFÜGEN.
- * DEN HEIßEN SIRUP MIT DEM REST DES KALTEN SIRUPS VERMISCHEN.
- * DURCH EIN FEINES SIEB PASSIEREN UND IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN.

ANRICHTEN

- * JE ZWEI BLÄTTERTEIGSTÜCKE IN DIE MITTE EINES TELLERS LEGEN UND DIE HEIßEN APFELSTÜCKE DARAUF SETZEN, MIT ROSMARINGEELEE-WÜRFELN GARNIEREN.
- * DIE SOBRASADA DE MALLORCA-MELASSE LEICHT ERWÄRMEN UND ÜBER DIE APFELSTÜCKE GIEßEN.
- * DIE NELKENMILCH ERHITZEN UND IM MIXER ZU EINER EMULSION VERARBEITEN.
- * DEN SO GEWONNENEN SCHAUM DEKORATIV AUF DEM TELLER ANRICHTEN.
- * ZUM SCHLUß EINE KUGEL ZIMTEIS ZWISCHEN DIE APFELSTÜCKE SETZEN UND SERVIEREN.





1

2

3

PALO DE MALLORCA GH
MARC FOSH
READ'S

CTRA. SANTA MARIA-ALARÓ
SANTA MARIA DEL CAMÍ
MALLORCA
+ 34 971 140 261

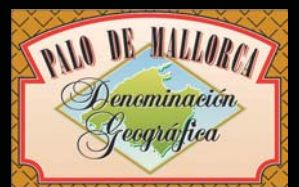
GERÄUCHERTES TÄUBCHEN UND ENTENLEBER MIT FEINSTEM MEERSALZ MIT
HIBISKUSBLÜTEN, VINAIGRETTE VON HÜLSENFRÜCHTEN UND
PALO DE MALLORCA-GELEE

IN PALO DE MALLORCA UND GEWÜRZEN GLASIERTE ENTE
AN KÜRBIS-JUS MIT SENF-KARTOFFELN

SCHOKOLADEN-GANACHE MIT PALO DE MALLORCA, *GRANIZADO* VON ROSA
GRAPEFRUIT, MANDARINEN-OLI DE MALLORCA-SAUCE UND
RED BULL-LYCHEE SORBET

4 5 6

PALO DE MALLORCA GH





LIKÖR MIT GEOGRAFISCHER HERKUNFTSBEZEICHNUNG VON
DUNKLER FARBE, GROßER GESCHMACKSDICHTE UND
CHARAKTERISTISCHEM AROMA, DER AUF DER INSEL MALLORCA
SEIT MITTE DES 19. JAHRHUNDERTS HERGESTELLT WIRD.
DIE HERSTELLUNG VON PALO DE MALLORCA ERFOLGT MITTELS
EINLEGEN VON CHINARINDE UND ENZIAN IN EINER
ALKOHOLHALTIGEN WASSERLÖSUNG, DER KARAMELLISIERTER
ZUCKER BEIGEMISCHT WIRD.

PALO DE MALLORCA GH

GENERALDIREKTION FÜR LANDWIRTSCHAFT
C. DELS FONERS, 10 - 07006 PALMA
TELEFON: 971 176 100
FAX: 971 176 156

MARC FOSH
READ'S

"EINE VERBREITUNG DES PALO DE MALLORCA ALS ZUTAT IN
DER NATIONALEN UND INTERNATIONALEN KÜCHE IST LEICHT MÖGLICH."





MARC FOSH
READ'S

MARC FOSH ARBEITETE IN VERSCHIEDENEN, MIT MICHELIN STERNEN GEKRÖNTEN RESTAURANTS IN ENGLAND, FRANKREICH UND DEM BASKENLAND, BEVOR ER NACH MALLORCA KAM. SEINE ÜBER ZWANZIG JAHRE BERUFSERFAHRUNG IN GASTRONOMIE AUF HÖCHSTEM NIVEAU UND SEINE MEDIENPRÄSENZ - ER SCHREIBT REGELMÄßIG FÜR FACHMEDIEN IN SPANIEN UND ENGLAND - HABEN DEM RESTAURANT DES READ'S IN GANZ SPANIEN EINEN HERVORRAGENDEN RUF EINGETRAGEN. SEIN ORIGINELLER KOCHSTIL ZEICHNET SICH VOR ALLEM DURCH KLARE, UNMITTELBARE UND UNVERFÄLSCHTE GESCHMACKSERLEBNISSE AUS. ALTBEKANNTTE GERICHTE UND GESCHMÄCKER INTERPRETIERT ER AUF SEINE GANZ EIGENE ART NEU UND VERLEIHT DER SUPERBEN KÜCHE DES READ'S SO EINEN KOSMOPOLITEN UND RAFFINIERTEN TOUCH. 2003 HAT ER DAFÜR SEINEN ERSTEN MICHELIN STERN ERHALTEN.

MARC FOSH
PALO DE MALLORCA GH

GERÄUCHERTES TÄUBCHEN UND ENTENLEBER MIT FEINSTEM MEERSALZ MIT
HIBISKUSBLÜTEN, VINAIGRETTE VON HÜLSENFRÜCHTEN UND
PALO DE MALLORCA-GELEE

IN PALO DE MALLORCA UND GEWÜRZEN GLASIERTE ENTE
AN KÜRBIS-JUS MIT SENF-KARTOFFELN

SCHOKOLADEN-GANACHE MIT PALO DE MALLORCA, *GRANIZADO* VON ROSA
GRAPEFRUIT, MANDARINEN-OLI DE MALLORCA-SAUCE UND
RED BULL-LYCHEE SORBET

GERÄUCHERTES TÄUBCHEN UND ENTENLEBER MIT FEINSTEM MEERSALZ MIT HIBISKUSBLÜTEN, VINAIGRETTE VON HÜLSENFRÜCHTEN UND PALO DE MALLORCA-GELEE

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 FOIE GRAS VON DER ENTE
- 6 TAUBENBRÜSTCHEN OHNE HAUT
- 300 ML RÄUCHERÖL
- 2 TL FEINSTE MEERSALZ MIT HIBISKUSAROMA
- 1 TL WEISSER ZUCKER
- ¼ TL WEISSER PFEFFER, GEMAHLEN
- 200 ML WEISSER, TROCKENER PORTWEIN

ZUBEREITUNG

- * DIE LEBER MIT EINEM SCHARFEN MESSER IN ZWEI TEILE ZERLEGEN UND VON ÜBERSCHÜSSIGEM FETT BEFREIEN.
- * DIE BEIDEN LAPPEN LEICHT EINSCHNEIDEN UND VORSICHTIG DIE ADERN, SEHNEN UND BLUTRESTE ENTFERNEN.
- * DANN DIE LEBER MIT SALZ, ZUCKER, PFEFFER UND PORTWEIN EINREIBEN.
- * AN EINEM KÜHLEN ORT FÜR ZWEI BIS DREI STUNDEN MARINIEREN LASSEN.
- * NACH DEM MARINIEREN DIE FOIE GRAS FÜR 4 BIS 5 MINUTEN IN DEN AUF 80°C VORGEHEIZTEN OFEN STELLEN.
- * HERAUSNEHMEN UND DIE LEBER AUF EIN STÜCK FRISCHHALTEFOLIE LEGEN.
- * DANN DIE LEBER ERST FEST IN FRISCHHALTEFOLIE UND DANN IN ALUFOLIE EINROLLEN, DAMIT DIE ROLLE IHRE FORM BEHÄLT.
- * ÜBER NACHT ABKÜHLEN LASSEN.
- * DIE TAUBENBRÜSTCHEN IN EINER PFANNE AUF JEDER SEITE 30 SEKUNDEN SCHARF ANBRATEN.
- * DIE BRÜSTCHEN IN EINE SCHÜSSEL LEGEN UND MIT DEM RÄUCHERÖL BEGIESSEN.
- * FÜR ZWEI BIS DREI STUNDEN ZIEHEN LASSEN.

VINAIGRETTE VON HÜLSENFRÜCHTEN

ZUTATEN

- 100 G VERSCHIEDENE HÜLSENFRÜCHTE (WEISSE BOHNEN, LINSEN, KICHERERBSEN, ERBSEN, ...)
- 450 ML OLI DE MALLORCA OLIVENÖL
- 50 ML SHERRYESSIG
- 1 EL GEHACKTER SCHNITTLAUCH
- PFEFFER UND SALZ

ZUBEREITUNG

- * ALLE ZUTATEN VERMISCHEN UND NACH GESCHMACK WÜRZEN.

PALO DE MALLORCA - GELEE

ZUTATEN

- 450 ML PALO DE MALLORCA
- 25 ML BALSAMICO- ESSIG
- ½ EL AGAR-AGAR-PULVER

ZUTATEN

- * DEN ESSIG MIT DEM PALO DE MALLORCA IN EINEM TOPF ZUM KOCHEN BRINGEN.
- * DAS AGAR-AGAR-PULVER ZUGEBEN UND FÜR 30 BIS 40 SEKUNDEN AUFKOCHEN.
- * DURCH EIN FEINES SIEB PASSIEREN UND AUF EINEM BACKBLECH ABKÜHLEN LASSEN.
- * DIE ERKALTETE MASSE IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN.

ANRICHTEN

- * DIE LEBER MIT EINEM HEISSEN MESSER LÄNGS HALBIEREN UND AUF EINEN TELLER LEGEN.
- * MIT EINER PRISE FEINEM MEERSALZ MIT HIBISKUSAROMA BESTREUEN.
- * DIE TAUBENBRÜSTCHEN VORSICHTIG FILETIEREN UND FILETSTREIFEN AUF DER LEBER ANRICHTEN.
- * MIT DER VINAIGRETTE VON HÜLSENFRÜCHTEN BETRÄUFELN, MIT EIN WENIG PALO DE MALLORCA-GELEE GARNIEREN UND SERVIEREN.





IN PALO DE MALLORCA UND GEWÜRZEN GLASIERTE ENTE AN KÜRBIS-JUS MIT SENF-KARTOFFELN

FÜR 4 PERSONEN

PALO DE MALLORCA-GEWÜRZ-GLASUR

ZUTATEN

- 1 EL KARDAMOM
- 1 EL GEWÜRZNELKEN
- 1 EL GRÜNER ANIS
- 150 ML AHORNSIRUP
- 100 ML PALO DE MALLORCA

ZUBEREITUNG

- * DIE GEWÜRZE IN EINER HEISSEN PFANNE OHNE ÖL LEICHT ANRÖSTEN.
- * DEN PALO DE MALLORCA UND DEN AHORNSIRUP HINZUFÜGEN UND REDUZIEREN LASSEN, BIS DIE GLASUR LEICHT EINDICKT.
- * ABKÜHLEN LASSEN.

KÜRBIS-JUS

ZUTATEN

- 500 G KÜRBIS (GESCHÄLT UND GEWÜRFELT)
- 400 ML WEISSE HÜHNERBRÜHE
- SAFT EINER LIMONE
- SALZ UND PFEFFER

ZUBEREITUNG

- * ALLE ZUTATEN IN EINEN TOPF GEBEN UND 15 BIS 20 MINUTEN KOCHEN LASSEN.
- * DANN IM MIXER PÜRIEREN, DIE SAUCE DURCHSEHEN UND WÜRZEN.

SENFKARTOFFELN

ZUTATEN

- 600 G KARTOFFELN
- 1 EL SENFKÖRNER
- 100 ML VERJUS (AGRAZ, SEHR SAURER TRAUBENSAFT)
- 2 EL PETERSILIE, FEIN GEHACKT
- 100 ML OLI DE MALLORCA OLIVENÖL
- PFEFFER UND SALZ

ZUBEREITUNG

- * DEN VERJUS AUFKOCHEN, DIE HEISSE FLÜSSIGKEIT ÜBER DIE SENFSAMEN GIESSEN UND DIESE 1 STUNDE LANG ZIEHEN LASSEN.
- * DIE KARTOFFELN MIT SCHALE FÜR 15 BIS 20 MINUTEN KOCHEN, BIS SIE WEICH SIND.

* ABGIESSEN UND SO LANGE ABKÜHLEN LASSEN, BIS MAN DIE KARTOFFELN IN DIE HAND NEHMEN KANN.

* DIE KARTOFFELN SCHÄLEN UND IN EINE SCHÜSSEL GEBEN.
* DIE MARINIERTEN SENFKÖRNER, DAS OLI DE MALLORCA OLIVENÖL UND DIE PETERSILIE HINZUFÜGEN UND DIE KARTOFFELN MIT HILFE EINER GABEL VORSICHTIG VERMISCHEN, SO DASS EINE ART PÜREE ENTSTEHT.

* NACH GESCHMACK WÜRZEN.

GLASIERTE ENTENBRUST

ZUTATEN

- 4 ENTENBRÜSTE

ZUBEREITUNG

- * ENTENBRÜSTE MIT DER HAUTSEITE NACH UNTEN IN EINER PFANNE ANBRATEN, BIS SIE GOLDBRAUN UND KNUSPRIG SIND.
- * DANN DAS FLEISCH UMDREHEN UND DIE HAUT MIT DER PALO DE MALLORCA-GLASUR BESTREICHEN.
- * ANSCHLIESSEND IM HEISSEN OFEN BEI 200°C FÜR VIER MINUTEN FERTIG GAREN.

ANRICHTEN

- * JE EINE ENTENBRUST ZUSAMMEN MIT DEN SENFKARTOFFELN AUF EINEM TELLER ANRICHTEN UND MIT DEM KÜRBIS-JUS GARNIEREN.





SCHOKOLADEN-GANACHE MIT PALO DE MALLORCA, GRANIZADO VON ROSA GRAPEFRUIT, MANDARINEN-OLI DE MALLORCA-SAUCE UND RED BULL-LYCHEE SORBET

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

12 HIMBEEREN ZUR DEKORATION

GANACHES

ZUTATEN

250 ML SAHNE

250 G BITTERSCHOKOLADE

50 G BUTTER

50 G ORANGENLIKÖR

ZUBEREITUNG

* DIE FLÜSSIGE SAHNE MIT DEM ORANGENLIKÖR ZUM KOCHEN BRINGEN UND SOFORT VOM HERD NEHMEN.

* DIE SCHOKOLADE ZERKLEINERN UND MIT DER SAHNE VERMISCHEN.

* WENN DIE SCHOKOLADE GESCHMOLZEN IST, DIE BUTTER HINZUFÜGEN.

* DIE MASSE IN RUNDE FÖRMCHEN FÜLLEN UND IM KÜHLSCHRANK KALT STELLEN.

MANDARINEN-OLI DE MALLORCA-SAUCE

ZUTATEN

500 ML MANDARINENSAFT

20 ML OLI DE MALLORCA OLIVENÖL

ZUBEREITUNG

* DEN MANDARINENSAFT ZUM KOCHEN BRINGEN UND REDUZIEREN LASSEN, BIS ER EINDICKT.

* ABKÜHLEN LASSEN, DANN MIT HILFE EINES STABMIXERS DAS OLI DE MALLORCA UNTERZIEHEN.

* BEISEITE STELLEN.

PALO DE MALLORCA-GELEE

ZUTATEN

200 ML PALO DE MALLORCA

50 G ZUCKER

1 BLATT GELATINE

ZUBEREITUNG

* DEN PALO DE MALLORCA AUFKOCHEN UND SOFORT VOM FEUER NEHMEN.

* DIE GELATINE EINE STUNDE LANG IN KALTEM WASSER EINWEICHEN.
* IM HEISSEN PALO DE MALLORCA AUFLÖSEN UND DEN ZUCKER HINZUFÜGEN.

* ABKÜHLEN LASSEN UND AUF JEDE GANACHE EINE DÜNNE SCHICHT DES GELEES AUFTRAGEN, DANACH DIE GANACHES NOCHMALS IN DEN KÜHLSCHRANK STELLEN.

GRANIZADO VON ROSA GRAPEFRUIT

ZUTATEN

500 ML ROSA GRAPEFRUITSAFT

100 G ZUCKER

10 G INVERTZUCKER

2 BLATT GELATINE

ZUBEREITUNG

* GELATINE EINE STUNDE LANG IN KALTEM WASSER EINWEICHEN.
* GRAPEFRUITSAFT UND ZUCKER AUFKOCHEN UND EINEN LEICHTEN SIRUP HERSTELLEN.

* VOM HERD NEHMEN UND DIE GELATINE HINZUFÜGEN.

* DIE MASSE EBENMÄSSIG AUF EINE PLATTE STREICHEN UND FÜR EINE HALBE STUNDE IN DEN GEFRIERSCHRANK STELLEN.

* DANN UMRÜHREN UND FÜR WEITERE 30 MINUTEN IN DEN GEFRIERSCHRANK STELLEN.

* SOLANGE FORTSETZEN, BIS DIE GEWÜNSCHTE

GRANIZADO-KONSISTENZ ENTSTEHT.

RED BULL-LYCHEE SORBET

ZUTATEN

500 G LYCHEE-PÜREE

500 ML RED BULL

100 G ZUCKER

50 G TRAUBENZUCKER

10 G INVERTZUCKER

ZUBEREITUNG

* RED BULL ZUM KOCHEN BRINGEN UND UM DIE HÄLFTE EINREDUZIEREN LASSEN.

* DAS LYCHEE-PÜREE, ZUCKER, TRAUBENZUCKER UND INVERTZUCKER HINZUFÜGEN.

* DIE MASSE IN EINE SORBET- ODER EISMASCHINE FÜLLEN UND IN DIE TIEFKÜHLTRUHE STELLEN.

KNUSPRIGE SCHOKOLADENPLÄTTCHEN

ZUTATEN

130 G BUTTER

70 G KAKAOPULVER

360 G PUDERZUCKER

40 G TRAUBENZUCKER

180 ML ORANGENSAFT

80 G MEHL

60 ML ORANGENLIKÖR

ZUBEREITUNG

* ALLE ZUTATEN VERMISCHEN UND ZWEI STUNDEN IM KÜHLSCHRANK KALTSTELLEN.

* DANN KLEINE PORTIONEN DER MASSE AUF EIN ANTIHAFTBESCHICHTETES BACKBLECH HÄUFEN UND BEI 180°C SCHMELZEN LASSEN.

* BLECH AUS DEM OFEN NEHMEN UND DIE SCHOKOLADENPLÄTTCHEN NACH WUNSCH FORMEN.

ANRICHTEN

* GANACHE AUS DER FORM LÖSEN UND AUF EINEN TELLER STELLEN, DANEBEN EINE KUGEL SORBET ANRICHTEN UND DIESE MIT EINEM LÖFFEL GRANIZADO GARNIEREN.

* MIT MANDARINEN-OLI DE MALLORCA-SAUCE UND HALBIERTEN HIMBEEREN DEKORIEREN.

* DAS KNUSPRIGE SCHOKOLADENPLÄTTCHEN DARAUFGANACHEN ANRICHTEN UND SOFORT SERVIEREN.





1

2

3

MAHÓN-MENORCA KÄSE GU
KOLDO ROYO
RESTAURANTE KOLDO ROYO
AVDA. ING. GABRIEL ROCA, 3, PO MARÍTIMO
PALMA
MALLORCA
+ 34 971 569 663

KNUSPRIGER FEIGENBISKUIT AN DREI EIS-VARIATIONEN VON
MAHÓN-MENORCA KÄSE UND KAKTUSFEIGEN

GEGRILLTE GOLDMAKRELE MIT MAHÓN-MENORCA
KÄSE-KARTOFFELSTICK

TRÜFFEL-OMELETTE MIT MAHÓN-MENORCA KÄSE

4 5 6



MAHÓN-MENORCA KÄSE GU





KÄSE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG. DER KÄSE IST VON QUADRATISCHER FORM MIT ABGERUNDETEN ECKEN UND KANTEN UND HAT EINE GLATTE, FESTE RINDE VON GELBLICH-BRAUNER FARBE. DIE KÄSEMASSE WIRD GEPRESST, DIE LÖCHER DES FERTIGEN KÄSES HABEN DIE GRÖÖE VON REISKÖRNERN. MAHÓN-MNEORCA KÄSE WIRD AUF DER INSEL MENORCA AUS KUHMITLCH HERGESTELLT, DIE BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN EINDICKT UND FEST WIRD. ANSCHLIEBEND WIRD DER LAIB IN EINE SALZLAKE GETAUCHT UND REIFT DANN NACH DEN TRADITIONELLEN HERSTELLUNGSMETHODEN DER INSEL AUS.

MAHÓN-MENORCA KÄSE GU

REGULIERUNGSRAT FÜR DIE GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG MAHÓN-MENORCA KÄSE
CTRA. DES GRAU, KM 0,5 - 07710 MAÓ
TELEFON: 971 362 295
FAX: 971 368 260

KOLDO ROYO
RESTAURANTE KOLDO ROYO

"MEIN ERSTES EIS AUS MAHÓN-MENROCA KÄSE
HABE ICH VOR 22 JAHREN GEMACHT."



A black and white close-up portrait of a man with dark, wavy hair, smiling slightly. He is wearing a light-colored, possibly white, collared shirt. The background is out of focus, showing some architectural lines.

KOLDO ROYO
RESTAURANTE KOLDO ROYO

DER GEBÜRTIGE BASKE UND LANGJÄHRIGE WAHL-MALLORQUINER WURDE SCHON ALS KLEINER JUNGE IN DIE WELT DER GASTRONOMIE EINGEFÜHRT - HATTE DER VATER DOCH SEINE EIGENE BASKISCHE TAPASBAR MIT UNVERGLEICHLICHEM AMBIENTE. SEINE AUSBILDUNG ZUM KOCH ABSOLVIERT KOLDO ROYO ZUNÄCHST IN SEINER HEIMATSTADT SAN SEBASTIAN UNTER DEM BERÜHMTEN JUAN MARÍA ARZAK UND SPÄTER IN FRANKREICH UND MEXIKO. DIE LISTE SEINER BERUFLICHEN VERDIENSTE UND AUSZEICHNUNGEN SCHEINT SCHIER UNENDLICH. HERVORZUHEBEN SIND DER SIEG BEI DER SPANISCHEN KOCHMEISTERSCHAFT 1988, DER SPANISCHE LEBENSMITTELPREIS 2000 UND 2002, DER FÜNFTE PLATZ IN DER WELTMEISTERSCHAFT BOCUSE D'OR 1989 UND NATÜRLICH DIE VERLEIHUNG DES MICHELIN STERNS IM SELBEN JAHR.

KOLDO ROYO
MAHÓN-MENORCA KÄSE GU

KNUSPRIGER FEIGENBISKUIT AN DREI EIS-VARIATIONEN VON
MAHÓN-MENORCA KÄSE UND KAKTUSFEIGEN

GEGRILLTE GOLDMAKRELE MIT MAHÓN-MENORCA
KÄSE-KARTOFFELSTICK

TRÜFFEL-OMELETTE MIT MAHÓN-MENORCA KÄSE

KNUSPRIGER FEIGENBISKUIT AN DREI EIS-VARIATIONEN VON MAHÓN-MENORCA KÄSE UND KAKTUSFEIGEN

FÜR 5 PERSONEN

FEIGENBISKUIT

ZUTATEN

- 150 G EIER
- 150 G MANDELMEHL
- 150 G ZUCKER
- 100 G FEIGEN, GETROCKNET UND GEKOCHT

ZUBEREITUNG

- * DIE EIER MIT DEM ZUCKER SCHAUMIG AUFSCHLAGEN, DANN NACH UND NACH DAS MANDELMEHL UND DIE FEIGEN HINZUFÜGEN.
- * IN SILIKONBACKFÖRMCHEN 35 MINUTEN LANG BEI 170°C BACKEN.
- * SOBALD DIE FEIGENBISKUITS ABGECÜHLT SIND, IN RECHTECKE SCHNEIDEN (CA. 7 X 2,5 X 2 CM).
- * DIE BISKUITSTÜCKCHEN IN DER PFANNE MIT ZUCKER KARAMELLISIEREN.

EIS VOM JUNGEN MAHÓN-MENORCA KÄSE (TIERNO)

ZUTATEN

- 200 G JUNGER MAHÓN-MENORCA KÄSE
- 30 G GLUKOSEPULVER
- 20 G INVERTZUCKER
- 100 G ZUCKER
- 500 ML MILCH
- 150 ML SAHNE
- 5 G STABILISIERUNGSMITTEL
- 40 G MILCHPULVER

EIS VOM MITTELALTEN MAHÓN-MENORCA KÄSE (SEMICURADO)

ZUTATEN

- 175 G MITTELALTER MAHÓN-MENORCA KÄSE
- 30 G GLUKOSEPULVER
- 20 G INVERTZUCKER
- 100 G ZUCKER
- 500 ML MILCH
- 150 ML SAHNE
- 5 G STABILISIERUNGSPULVER
- 40 G MILCHPULVER

EIS VOM REIFEN MAHÓN-MENORCA KÄSE (CURADO)

ZUTATEN

- 150 G ALTER MAHÓN-MENORCA KÄSE
- 30 G GLUKOSEPULVER
- 20 G INVERTZUCKER
- 100 G ZUCKER
- 500 ML MILCH
- 150 ML SAHNE
- 5 G STABILISIERUNGSPULVER
- 40 G MILCHPULVER

ZUBEREITUNG

- * DEN MAHÓN-MENORCA KÄSE WÜRFELN UND MIT DER MILCH UND DER SAHNE AUF KLEINER FLAMME ZUM SCHMELZEN BRINGEN.
- * DANN MILCHPULVER, STABILISIERUNGSPULVER UND DIE ZUCKERSORTEN HINZUFÜGEN UND DIE MASSE AUF 86°C ERHITZEN.
- * ABKÜHLEN UND FÜR 24 STUNDEN RUHEN LASSEN.
- * ABSCHLIESSEND DIE MASSE KRÄFTIG DURCHMIXEN UND IN EINE EISMASCHINE GEBEN.

PALO DE MALLORCA-REDUKTION

ZUTATEN

- 200 ML PALO DE MALLORCA

ZUBEREITUNG

- * PALO DE MALLORCA ERHITZEN UND SO LANGE REDUZIEREN, BIS EINE SIRUPARTIGE KONSISTENZ ERREICHT IST.

SAUERKIRSCH-REDUKTION

ZUTATEN

- 200 G SAUERKIRSCHSAFT
- 100 G ZUCKER

ZUBEREITUNG

- * ALLES ERHITZEN UND SOLANGE REDUZIEREN, BIS EINE SIRUPARTIGE MASSE ENTSTEHT.

KAKTUSFEIGEN-GELEE

ZUTATEN

- 200 ML KAKTUSFEIGEN, PÜRIERT
- 4 G GELLAN (PFLANZLICHES GELIERMITTEL)

ZUBEREITUNG

- * GELLAN MIT DEN PÜRIERTEN KAKTUSFEIGEN MISCHEN UND ALLES DURCHMIXEN.
- * ZUM KOCHEN BRINGEN UND AUF EIN BACKBLECH GIESSEN.
- * WENN DAS GELEE FEST GEWORDEN IST, IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN.

ANRICHTEN

- * DIE SAUERKIRSCH-REDUKTION MIT EINEM PINSEL AUF DEN TELLER AUFTRAGEN.
- * AUF DIESEN STREIFEN EINIGE WÜRFEL DES KAKTUSFEIGEN-GELEES ANRICHTEN.
- * MIT DER PALO DE MALLORCA-REDUKTION EINE LINIE ÜBER DEN TELLER ZIEHEN.
- * DEN BISKUIT AUF DER PALO DE MALLORCA-REDUKTION PLATZIEREN.
- * ZUM ABSCHLUSS DEN KARAMELLISIERTEN BISKUIT MIT JE EINER KUGEL DER DREI EISSORTEN GARNIEREN.





GEGRILLTE GOLDMAKRELE MIT MAHÓN-MENORCA KÄSE-KARTOFFELSTICK

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 15 KLEINE KARTOFFELN
- 120 G SOBRASSADA DE MALLORCA
- 120 G MAHÓN-MENORCA KÄSE
- 80 G BUTTER
- 480 G GOLDMAKRELENFILETS (LLAMPUGA)
- 20 G TOMATENSCHÄUMCHEN
- 80 G PEBRE-PICADA (SCHARFE SALSA)
- 12 G MOHNSAMEN
- 1 EL CUAJADA DE QUESO
- 1 EL KAVIAR

ZUBEREITUNG

- * DIE KARTOFFELN BEI 180°C FÜR 30 MINUTEN IM OFEN BACKEN, SCHÄLEN UND REIBEN.
- * MAHÓN-MENORCA KÄSE REIBEN, DIE SOBRASSADA DE MALLORCA ERHITZEN UND DANN DAS ÜBERSCHÜSSIGE FETT ABGIESSEN.
- * KARTOFFELMASSE MIT MAHÓN-MENORCA KÄSE, SOBRASSADA DE MALLORCA UND BUTTER VERMISCHEN.
- * MASSE GLEICHMÄSSIG AUF EIN BACKBLECH STREICHEN UND GEFRIEREN.
- * IN 5 X 2 CM GROSSE RECHTECKE SCHNEIDEN, IN DER PFANNE ANBRATEN, DIE SEITEN MIT MOHNSAMEN PANIEREN UND IM OFEN FERTIG GAREN.
- * GOLDMAKRELE IN DER PFANNE VON BEIDEN SEITEN SCHARF ANBRATEN.

TOMATENSCHÄUMCHEN

ZUTATEN

- 500 ML KLARER TOMATENFOND
- 15 G LECITHIN

ZUBEREITUNG

- * TOMATENFOND UND LECITHIN IM MIXER VERMISCHEN.

SCHARFE SALSA

ZUTATEN

- ½ ZWIEBEL
- 2 TOMATEN
- 20 G KORIANDER
- 7 TROPFEN TABASCO

ZUBEREITUNG

- * ALLES FEIN WÜRFELN UND MITEINANDER VERMISCHEN.

ANRICHTEN

- * KARTOFFELSTICK AUF EINEN VORGEWÄRMTE TELLER LEGEN, DANN ZWEI FISCHFILETS DARAUF ANRICHTEN.
- * MIT DER SCHARFEN SALSA BETRÄUFELN.
- * ZUM SCHLUSS MIT EINEM LÖFFEL TOMATENSCHÄUMCHEN GARNIEREN.
- * TELLER MIT CUAJADA DE QUESO UND KAVIAR DEKORIEREN.





TRÜFFEL-OMELETTE MIT MAHÓN-MENORCA KÄSE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

8 EIER
10 ML TRÜFFELÖL
5 G TRÜFFEL, GERIEBEN
30 G MAHÓN-MENORCA KÄSE
30 G PARMESANKÄSE
10 ML OLI DE MALLORCA OLIVENÖL
40 G GEMISCHTER SPROSSENSALAT
PFEFFER UND SALZ

ZUBEREITUNG

- * EIER LEICHT AUFSCHLAGEN UND SALZ, PFEFFER, DIE BEIDEN KLEIN GEWÜRFELTEN KÄSESORTEN, DEN GERIEBENEN TRÜFFEL UND DAS TRÜFFELÖL HINZUFÜGEN.
- * DIE MASSE IN EINER HEISSEN PFANNE ZU EINEM OMELETTE AUSBACKEN (AUSSEN GUT GEBRATEN, INNEN NOCH WEICH).
- * SALAT ANMACHEN.

ANRICHTEN

- * DAS OMELETTE AUF EINEM HEISSEN TELLER MIT DEM SPROSSENSALAT ANRICHTEN.





1

2

3

ENSAIMADA DE MALLORCA GGA
RAFAEL SÁNCHEZ
ARABELLA SHERATON GOLF HOTEL SON VIDA
CARRER DE LA VINAGRELLA S/N
PALMA
MALLORCA
+ 34 971 787 100

CRÈME BRÛLÉE VON ENSAIMADA DE MALLORCA MIT ÜBER
HIERBAS DE MALLORCA GEDÄMPFTEN JAKOBSMUSCHELN

ENSAIMADA DE MALLORCA-EIS-SPIESSCHEN MIT
ZUCKERWATTE UND SCHOKOLADENRASPELN

BESCHWIPSTE ENSAIMADA DE MALLORCA MIT
GIANDUJA-SCHOKOLADENCREME

4

5

6



ENSAIMADA DE MALLORCA GGA





PRODUKT MIT GESCHÜTZTER GEOGRAFISCHER ANGABE, DAS DER SCHRIFTSTELLER JOSEP PLA ALS "DAS LEICHTESTE, LUFTIGSTE UND KÖSTLICHSTE FEINGEBÄCK UNSERES LANDES" BEZEICHNETE. AUFGRUND IHRER EINZIGARTIGEN SCHNECKENFORM UNTERSCHIEDET SICH DIE ENSAIMADA DE MALLORCA BEREITS OPTISCH VON ALLEN ANDEREN GEBÄCKARTEN. SIE WIRD IN VERSCHIEDENEN GRÖßEN UND ENTWEDER UNGEFÜLLT ODER MIT EINER FÜLLUNG AUS "ENGELSHAAR" (KÜRBISKONFITÜRE) ANGEBOTEN.

ENSAIMADA DE MALLORCA GGA

REGULIERUNGSRAT FÜR DIE GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE ENSAIMADA DE MALLORCA
C. DE CUBA, 2- BAJOS - 07006 - PALMA
TELEFON: 971 272 686
FAX: 971 250 447

RAFAEL SÁNCHEZ
ARABELLA SHERATON GOLF
HOTEL SON VIDA

"DIE KÖCHE DER INSEL WISSEN DAS PRODUKT ZU SCHÄTZEN.
AUBERDEM SIND TRADITIONELLE ZUTATEN EINE WICHTIGE BASIS IN DER GASTRONOMIE."





RAFAEL SÁNCHEZ
ARABELLA SHERATON GOLF
HOTEL SON VIDA

SEINE ERFOLGE HAT SICH DER JUNGE KATALANE GANZ ALLEINE ERARBEITET. SEIT SEINEM SECHZEHNTEM LEBENSJAHR STEHT SÁNCHEZ IN MALLORQUINISCHEN KÜCHEN, UND MITTE DER NEUNZIGER FING ER ALS HILFSKOCH IM RENOMMIERTEN (UND MIT EINEM MICHELIN STERN AUSGEZEICHNETEN) ARABELLA SHERATON GOLF HOTEL SON VIDA AN. VON DA AN ERKLOMM ER STUFE UM STUFE DER KARRIERELEITER, BIS ER IM AUGUST 2003 ZUM KÜCHENCHEF DES HOTEL-RESTAURANTS BERUFEN WURDE. IM JAHR 2000 WAR ER UNTER DEN FINALISTEN DES SPANISCHEN PRIX TAITTINGER, UND 2005 NAHM ER AUF EINLADUNG DES BRITISCHEN FERNSEHSENDERS BBC AM GOURMET FESTIVAL IN CAPETOWN, SÜDAFRIKA, TEIL.

RAFAEL SÁNCHEZ
ENSAIMADA DE MALLORCA GGA

CRÈME BRÛLÉE VON ENSAIMADA DE MALLORCA MIT ÜBER
HIERBAS DE MALLORCA GEDÄMPFTEN JAKOBSMUSCHELN

ENSAIMADA DE MALLORCA-EIS-SPIESSCHEN MIT
ZUCKERWATTE UND SCHOKOLADENRASPELN

BESCHWIPSTE ENSAIMADA DE MALLORCA MIT
GIANDUJA-SCHOKOLADENCREME

CRÈME BRÛLÉE VON ENSAIMADA DE MALLORCA MIT ÜBER HIERBAS DE MALLORCA GEDÄMPFTEN JAKOBSMUSCHELN

FÜR 4 PERSONEN

HIERBAS DE MALLORCA -GELEE

ZUTATEN

- 100 ML HIERBAS DE MALLORCA (TROCKEN)
- 3 G GELATINE (1 1/2 BLÄTTER)

CRÈME BRÛLÉE VON ENSAIMADA DE MALLORCA

ZUTATEN

- 1 ENSAIMADA DE MALLORCA (FÜR 8 - 10 PERSONEN)
- 1 STANGE ZITRONENGRAS
- 2 SCHALOTTEN
- ¼ JUNGER KNOBLAUCH
- 1 L HALBFETTMILCH
- FISCHFOND
- ZUCKER
- SALZ

ZUBEREITUNG

- * DIE ENSAIMADA DE MALLORCA IN KLEINE STÜCKE ZERRUPFEN, ZITRONENGRAS, SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH HACKEN UND MIT DER ENSAIMADA IN EINER FLACHEN PFANNE ANDÜNSTEN.
- * DANN MIT EINEM TEIL DER MILCH (CA. 250 ML) UND FISCHFOND ABLÖSCHEN.
- * IN EINEM KLEINEN TOPF ZUCKER SCHMELZEN LASSEN UND DUNKLEN KARAMELL HERSTELLEN, DIESEN DANN NACH UND NACH ZU DER ENSAIMADA DE MALLORCA-MASS E GEBEN.
- * ALLES IM MIXER KRÄFTIG DURCHMISCHEN.
- * DANACH DURCH EIN FEINES PASSIERSIEB STREICHEN, JE NACH BEDARF MIT FISCHFOND AUFGIESSEN, UM EINE CREMIGE MASSE ZU ERHALTEN.
- * KÜHL STELLEN.

JAKOBSMUSCHELN

ZUTATEN

- 4 JAKOBSMUSCHELN
- HIERBAS DE MALLORCA (TROCKEN)
- FISCHFOND
- 1 BUND FRISCHE KRÄUTER

ZUBEREITUNG

- * DIE JAKOBSMUSCHELN SÄUBERN UND WÜRZEN.
- * ZUSAMMEN MIT DEM FISCHFOND, DEN FRISCHEN KRÄUTERN UND DEM HIERBAS DE MALLORCA IN EINEN DAMPFGERÄT GEBEN.
- * AUF KLEINER FLAMME AUF DEN PUNKT GAREN.

ANRICHTEN

- * DIE ENSAIMADA DE MALLORCA-CREME AUF EINEM TELLER ANRICHTEN.
- * DIE JAKOBSMUSCHELN DARAUFLIEGEN.
- * EIN WENIG VOM HIERBAS DE MALLORCA-GELEE ÜBER DIE MUSCHELN STREUEN.
- * NACH GESCHMACK MIT SALZ WÜRZEN.





ENSAIMADA DE MALLORCA-EIS-SPIESSCHEN MIT ZUCKERWATTE UND SCHOKOLADENRASPELN

FÜR 4 PERSONEN

ENSAIMADA DE MALLORCA-EIS

ZUTATEN

- ¼ ENSAIMADA DE MALLORCA (FÜR 8 - 10 PERSONEN)
- 100 G GERIEBEN SCHOKOLADENKUVERTÜRE (DEKORATION)
- 135 G ZUCKER
- 15 G STABILISIERUNGSMITTEL
- 1 L HALBFETTMILCH
- 250 ML WASSER
- 6 EIGELBE
- SAFT EINER ZITRONE

ZUBEREITUNG

- * DIE ENSAIMADA DE MALLORCA IN KLEINE STÜCKE REISSEN UND MIT DER MILCH AUFGKOCHEN. ZWANZIG MINUTEN AUF KLEINSTER FLAMME ZIEHEN LASSEN, DANN DURCH EIN SIEB SCHÜTTEN.
- * IN EINER FLACHEN PFANNE ZUCKER, STABILISIERUNGSMITTEL, AROMATISIERTE MILCH, WASSER, EIGELBE UND DEN ZITRONENSAFT VERMISCHEN.
- * BEI 100°C FÜR DREI MINUTEN AUFGKOCHEN.
- * DIE MASSE IN DIE EISMASCHINE FÜLLEN UND SO LANGE DARIN LASSEN, BIS EINE CREMIGE EISMASSE ENTSTEHT.
- * DANN KLEINE EISKUGEL AUF EINEN SPIESS STECKEN UND TIEFKÜHLEN.

ZUCKERWATTE

ZUTATEN

- 50 G HAGELZUCKER

ZUBEREITUNG

- * HAGELZUCKER IN EINE PFANNE GEBEN UND SCHMELZEN.
- * ZUCKERWATTEMASCHINE EINSCHALTEN UND VORHEIZEN.
- * GESCHMOLZENEN ZUCKER IN DIE MASCHINE FÜLLEN.
- * SOBALD SICH DIE ZUCKERWATTE BILDET, DIE EISSPIESSE DAMIT UMHÜLLEN.

ANRICHTEN

- * DAS EIS-ZUCKERWATTE-SPIESSCHEN IN DER MITTE EINES TELLERS ANRICHTEN.
- * MIT DER GERIEBENE KUVERTÜRE BESTREUEN.





BESCHWIPSTE ENSAIMADA DE MALLORCA MIT GIANDUJA-SCHOKOLADENCREME

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN DEKORATION

GEHACKTE PISTAZIEN

STIEFMÜTTERCHEN (UNGESPRITZT, ZUM VERZEHR GEEIGNET)

BESCHWIPSTE ENSAIMADA DE MALLORCA

ZUTATEN

½ ENSAIMADA DE MALLORCA (FÜR 8 - 10 PERSONEN)

200 ML FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

50 ML ORANGENLIKÖR

ZUBEREITUNG

- * EIN BACKBLECH MIT PERGAMENTPAPIER BELEGEN UND ENSAIMADA DE MALLORCA-STÜCKE DARAUFGESCHICHTEN (CA. 12 CM HOCH).
- * DIE ENSAIMADA MIT DREI VIERTEL DES FRISCH GEPRESSTEN ORANGENSAFTS UND EINEM TEIL DES ORANGENLIKÖRS ÜBERGIESSEN.
- * MIT PERGAMENTPAPIER ABDECKEN, EIN ZWEITES BACKBLECH DARAUFGLEGEN, BESCHWEREN UND FÜR ZWÖLF STUNDEN PRESSEN.

SCHOKOLADENCREME

ZUTATEN

150 G ZUCKER

700 ML SAHNE

200 G EIGELB

450 G GIANDUJA-SCHOKOLADE

ZUBEREITUNG

- * ZUCKER UND SAHNE IN EINEM KLEINEN TOPF KURZ AUFKOCHEN UND 2 MINUTEN KÖCHELN LASSEN.
- * EIGELBE ZUNÄCHST IM WASSERBAD SCHAUMIG SCHLAGEN, DANN DIE ZUCKERSAHNE DARUNTER MISCHEN.
- * DIE MASSE DURCH EIN SIEB PASSIEREN UND DIE SCHOKOLADE HINZUFÜGEN. SO LANGE RÜHREN, BIS EINE CREME ENTSTEHT.
- * DIE SCHOKOLADENCREME BIS ZUM SERVIEREN IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHREN.

ANRICHTEN

- * DIE BESCHWIPSTE ENSAIMADA DE MALLORCA IN DIE MITTE EINES TELLERS LEGEN.
- * EINEN LÖFFEL SCHOKOLADENCREME NEBEN DER ENSAIMADA-SCHNITTE ANRICHTEN.
- * MIT GEHACKTEN PISTAZIEN UND EINIGEN STIEFMÜTTERCHEN BESTREUEN.





1

2

3

OLI DE MALLORCA GU
JOSEF SAUERSCHELL
ES RACÓ DES TEIX
CARRER DE SA VINYA, 6
DEÍA
MALLORCA
+ 34 971 639 501

PA AMB OLI MIT SARDINEN UND OLI DE MALLORCA OLIVENÖL

LAMMKARREE MIT OLI DE MALLORCA-OLIVENKRUSTE

ANANAS-CARPACCIO MIT OLI DE MALLORCA OLIVENÖL
UND MANDELPARFAIT

4

5

6



OLI DE MALLORCA GU





EXTRAREINES, KALTGEPRESSTES OLIVENÖL MIT GESCHÜTZTER
URSPRUNGSBEZEICHNUNG, DAS AUF DER INSEL MALLORCA AUS
DEN OLIVENSORTEN MALLORQUINA, ARBEQUINA UND PICUAL
HERGESTELLT WIRD. JE NACH REIFEGRAD DER GEERNTETEN
OLIVEN UNTERSCHIEDET MAN NACH ZWEI ARTEN: "FRUTADO"
UND "DULCE". "FRUTADO" STAMMT AUS DER FRÜHEN ERNTE,
UND "DULCE" WIRD AUS REIFEREN OLIVEN HERGESTELLT UND
ZEICHNET SICH DURCH GOLDGELBE FARBE, SÜBLICHEN GESCHMACK
UND EINE LEICHT PIKANTE NOTE AUS.

OLI DE MALLORCA GU

REGULIERUNSRAT DER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG OLI DE MALLORCA
C. DE JOSEP ANSELM CLAVÉ, 8 - 07002 PALMA
TELEFON: 696 327 704
FAX: 971 176 156

JOSEF SAUERSCHELL
ES RACÓ DES TEIX

"EIN GUTER KOCH, EGAL OB HOBBYKOCH ODER BERUFSKOCH,
VERARBEITET HOCHQUALITATIVE PRODUKTE."





JOSEF SAUERSHELL
ES RACÓ DES TEIX

SCHON ALS KLEINER JUNGE LIEBTE JOSEF SAUERSCHELL ES, SEINER MUTTER IN DER KÜCHE ZU HELFEN. DER GEBÜRTIGE DEUTSCHE BEGANN SEINE LAUFBAHN IN SEINEM HEIMATLAND, DOCH DER DRANG, NEUES ZU ERLERNEN, FÜHRTE IHN SCHNELL IN DIE ANGESEHENDSTEN RESTAURANTS EUROPAS: IN DIE SCHWEIZ, NACH ENGLAND, FRANKREICH, ...BIS IHN DIE ARBEIT MITTE DER ACHTZIGER JAHRE NACH DEIÀ FÜHRTE, WO ER SICH IN EINE MALLORQUINISCHE *CHEF DE SERVICE* VERLIEBTE. GEMEINSAM VERHALFEN SIE DEM RESTAURANT EL OLIVO ZU EINEM MICHELIN STERN. SEITDEM VERWÖHNT DAS SYMPATHISCHE PAAR SEINE GÄSTE MIT KÖSTLICHEN KREATIONEN. 2001 ERKLÄRTE DER RESTAURANTFÜHRER *AL PUNTO* SAUERSCHELL ZUM BESTEN KOCH DES JAHRES, UND 2002 ERHIELT DER FRANKE ZUM ZWEITEN MAL EINEN MICHELIN STERN - DIESMAL FÜR SEIN EIGENES RESTAURANT ES RACÓ DES TEIX.

JOSEF SAUERSCHELL
OLI DE MALLORCA GU

PA AMB OLI MIT SARDINEN UND OLI DE MALLORCA OLIVENÖL
LAMMKARREE MIT OLI DE MALLORCA-OLIVENKRUSTE
ANANAS-CARPACCIO MIT OLI DE MALLORCA OLIVENÖL
UND MANDELPARFAIT

PA AMB OLI MIT SARDINEN UND OLI DE MALLORCA OLIVENÖL

FÜR 3 PERSONEN

ZUTATEN

6 SARDINEN

6 SCHEIBEN MALLORQUINISCHES BROT

6 SCHEIBEN JAMÓN SERRANO

6 SCHEIBEN GEBRATENER JAMÓN SERRANO

1 TOMATE

½ TOMATE IN WÜRFELN

1 JUNGER KNOBLAUCH (AJO TIERNO)

2 FRÜHLINGSZWIEBELN

10 G KAPERN

PETERSILIE, KERBEL, FENCHEL, SCHNITTLAUCH

ENDIVIENBLÄTTER

ZITRONENSAFT

OLI DE MALLORCA OLIVENÖL

SHERRYESSIG

PFEFFER UND SALZ

ZUBEREITUNG

* DIE SARDINEN SÄUBERN, ENTGRÄTEN, IN FILETS SCHEIDEN UND IN OLI DE MALLORCA AUSBRATEN.

* ANSCHLIESSEND MIT KRÄUTERN, OLI DE MALLORCA, EINEM SPRITZER ZITRONENSAFT SOWIE SALZ UND PFEFFER MARINIEREN.

* WÄHRENDEDESSEN DIE TOMATE BLANCHIEREN, HÄUTEN, IN VIERTEL SCHNEIDEN UND IN OLI DE MALLORCA KURZ ANBRATEN.

* BROTSCHNEIBEN RÖSTEN.

ANRICHTEN

* BROT IN DER GRÖSSE DER SARDINE ZURECHTSCHNEIDEN.

* MIT TOMATENWÜRFELN, JAMÓN SERRANO UND EINER SARDINE BELEGEN.

* DAZU EINE MARINADE AUS DEN RESTLICHEN TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN, JUNGEM KNOBLAUCH, KAPERN, SCHNITTLAUCH, OLI DE MALLORCA, SHERRYESSIG, SALZ UND PFEFFER REICHEN.

* MIT GEBRATENEM JAMÓN SERRANO UND ENDIVIENBLÄTTER DEKORIEREN.





LAMMKARREE MIT OLI DE MALLORCA-OLIVENKRUSTE

FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

2 LAMMKARREES, À 380 - 450 G
6 EL OLI DE MALLORCA OLIVENÖL
2 SCHALOTTEN
100 G SCHWARZE OLIVEN
100 G GRÜNE OLIVEN
2 KNOBLAUCHZEHEN
1 ZWEIG THYMIAN
100 G SEMMELBRÖSEL
OLI DE MALLORCA OLIVENÖL
PFEFFER UND SALZ

ZUBEREITUNG

- * KLEIN GEWÜRFELTE SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH ZUSAMMEN MIT DEN ENTKERNTEN UND GEHACKTEN OLIVEN UND DEM THYMIAN IN OLI DE MALLORCA OLIVENÖL ANBRATEN.
- * MIT SEMMELBRÖSELN UND EINEM SCHUSS MALLORQUINISCHEM OLIVENÖL ZU EINER HOMOGENEN PASTE FÜR DIE KRUSTE VERMISCHEN. KÜHL STELLEN.
- * DIE LAMMKARREES SALZEN UND PFEFFERN UND BEI 170°C CIRCA 10 BIS 15 MINUTEN IM OFEN GAREN.
- * KURZ VOR ENDE DER GARZEIT KARREE AUS DEM OFEN NEHMEN UND AUF DER OBERSEITE MIT DER OLIVENPASTE BESTREICHEN.
- * NOCHMALS IN DEN OFEN SCHIEBEN, BIS DIE KRUSTE KROSS IST.

ANRICHTEN

- * DAS LAMMKARREE AUFSCHNEIDEN UND AUF EINEM TELLER ANRICHTEN.
- * ALS BEILAGE REICHT MAN KLEINE NEUE KARTOFFELN ODER KARTOFFELGRATIN SOWIE GEMÜSE DER SAISON, IN DER PFANNE IN OLI DE MALLORCA OLIVENÖL AL DENTE GEGART.





ANANAS-CARPACCIO MIT OLI DE MALLORCA OLIVENÖL UND MANDELPARFAIT

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

1 ANANAS

SÜSSES PESTO

ZUTATEN

100 ML OLI DE MALLORCA OLIVENÖL

30 ML ZUCKERSIRUP (1 TEIL WASSER - 1 TEIL ZUCKER)

20 GERÖSTETE PINIENKERNE

20 G HONIGMELONE

40 G KRÄUTER (MELISSE, MINZE, BASILIKUM,

ZITRONENMELISSE, ESTRAGON)

ZUBEREITUNG

* ALLE KRÄUTER BLANCHIEREN UND DANN ZUSAMMEN MIT PINIENKERNEN, MELONE, ZUCKERSIRUP UND OLI DE MALLORCA OLIVENÖL IM MIXER ZU EINEM PESTO VERARBEITEN.

MANDELPARFAIT

ZUBEREITUNG

2 EIER

3 EIGELBE

200 G ZUCKER

500 ML GESCHLAGENE SAHNE

1 BLATT GELATINE

50 G GERÖSTETE MANDELN, GEMAHLEN

ZUBEREITUNG

* EIER, EIGELBE UND ZUCKER ZU EINER HOMOGENEN MASSE VERARBEITEN.

* DIE GELATINE IN KALTEM WASSER EINWEICHEN UND AUSWRINGEN.

* GELATINE, SCHLAGSAHNE UND GEMAHLENE MANDELN UNTER DIE MASSE MISCHEN UND 24 STUNDEN IN DIE TIEFKÜHLTRUHE STELLEN.

ANRICHTEN

* ANANAS IN HAUCHDÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN UND FÄCHERFÖRMIG AUF EINEM TELLER ANRICHTEN

* MIT DEM SÜSSEN PESTO UND EINIGEN TROPFEN OLI DE MALLORCA OLIVENÖL BETRÄUFELN, MIT HIMBEERSAUCE VERZIEREN UND DAS MANDEL-PARFAIT DARAUFGANRICHTEN.





1

2

3

HIERBAS DE MALLORCA GH
GERHARD SCHWAIGER
RESTAURANTE TRISTÁN
PUERTO PORTALS, LOCAL 1. EDIFICIO CAPITANÍA, S/N
PUERTO PORTALS
MALLORCA
+ 34 971 675 547

MEDAILLONS VOM ATLANTIK-HUMMER MIT PAK CHOI,
HIERBAS DE MALLORCA-SAFRAN-NAGE UND ENOKI-PILZEN

SANDWICH VON DER SEEZUNGE MIT KARTOFFEL-GAZPACHO UND
JUS VON HIERBAS DE MALLORCA UND ÑORA

SABAYON VON SÜSSEM HIERBAS DE MALLORCA MIT
APFEL-HIERBAS DE MALLORCA-EIS

4 5 6



HIERBAS DE MALLORCA GH





ALKOHOLHALTIGES GETRÄNK MIT ANISGESCHMACK UND
GESCHÜTZTER HERKUNFTSBEZEICHNUNG, DAS AUF DER INSEL
MALLORCA DURCH EINLEGEN AROMATISCHER KRÄUTER IN
EINER ALKOHOLHALTIGEN WASSERLÖSUNG UND/ODER
DESTILLATION HERGESTELLT WIRD. DER LIKÖR WIRD IN
DREI GESCHMACKSRICHTUNGEN ANGEBOTEN: SÜß, HALBTROCKEN
UND TROCKEN.

HIERBAS DE MALLORCA GH

GENERALDIREKTION FÜR LANDWIRTSCHAFT
C. FONERS, 10 07006 PALMA
TELEFON: 971 176 100
FAX: 971 176 156

GERHARD SCHWAIGER
RESTAURANTE TRISTÁN

"HIERBAS DE MALLORCA IST EINE UNGEWÖHNLICHE ZUTAT, SEHR EIGEN IM GESCHMACK,
UND DIESER BESONDERE CHARAKTER MUSS IM REZEPT BERÜCKSICHTIGT WERDEN."



A black and white close-up portrait of a man with dark, wavy hair, looking down and to the left. He is wearing a white chef's coat. The background is blurred, showing what appears to be a kitchen or restaurant setting.

GERHARD SCHWAIGER
RESTAURANTE TRISTÁN

ZWAR WURDE ER IN DEUTSCHLAND GEBOREN UND HAT SEINEN BERUF DORT ERLERNT, ABER EIGENTLICH IST ER SCHON FAST EIN MALLORQUINER: SEIT ÜBER ZWANZIG JAHREN ERGÖTZT DER BAYER SEINE GÄSTE MIT HERVORRAGENDER KÜCHE IM TRISTÁN IN PUERTO PORTALS. VON MALLORCA AUS HAT ER SICH AUF EUROPÄISCHEM NIVEAU EINEN NAMEN GEMACHT, SEI ES DURCH KONFERENZEN ODER DURCH PUBLIKATIONEN IN INTERNATIONALEN FACHZEITSCHRIFTEN. UNTER SEINEN BERUFLICHEN ERFOLGEN STICHT NATÜRLICH DIE VERLEIHUNG VON ZWEI MICHELIN STERNEN AN DAS TRISTÁN 1991 HERVOR, DIE ER BIS HEUTE VERTEIDIGT HAT. DOCH AUCH DIE AUSZEICHNUNG ALS BESTES RESTAURANT DER BALEAREN 2000, 2001 UND 2007 DURCH DEN MARCELLINO SPRICHT FÜR SICH.

GERHARD SCHWAIGER
HIERBAS DE MALLORCA GH

MEDAILLONS VOM ATLANTIK-HUMMER MIT PAK CHOI,
HIERBAS DE MALLORCA-SAFRAN-NAGE UND ENOKI-PILZEN

SANDWICH VON DER SEEZUNGE MIT KARTOFFEL-GAZPACHO UND
JUS VON HIERBAS DE MALLORCA UND ÑORA

SABAYON VON SÜSSEM HIERBAS DE MALLORCA MIT
APFEL-HIERBAS DE MALLORCA-EIS

MEDAILLONS VOM ATLANTIK-HUMMER MIT PAK CHOI, HIERBAS DE MALLORCA-SAFRAN-NAGE UND ENOKI-PILZEN

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2 ATLANTIK-HUMMER, LEBEND À 400 GR
4 PAK CHOI BLÄTTER
200 G ENOKI-PILZE

ZUBEREITUNG

- * DIE LEBENDEN HUMMER VOR DEM GAREN EINE HALBE STUNDE INS GEFRIERFACH LEGEN.
- * EINEN TOPF, DER DER GRÖSSE DER HUMMER ENTSPRICHT, MIT SALZWASSER FÜLLEN UND AUF 70°C ERHITZEN.
- * DIE HUMMER EINLEGEN UND BEI DIESER TEMPERATUR 40 MINUTEN LANG GAREN.
- * HERAUSNEHMEN, ETWAS ERKALTEN LASSEN UND DAS FLEISCH AUS DEM PANZER HERAUSLÖSEN.
- * DEN SCHWANZ UND DIE SCHEREN IN FINGERDICKE MEDAILLONS SCHNEIDEN UND WARM STELLEN.
- * DAS FLEISCH DER GELENKE DIENT ALS FÜLLUNG FÜR DIE PAK CHOI BLÄTTER.

HIERBAS DE MALLORCA-SAFRAN-NAGE

ZUTATEN

1 L FISCHFOND
250 ML WEISSWEIN, TROCKEN
125 ML WEISSER PORTWEIN
2 EL WERMUT
30 ML HIERBAS DE MALLORCA SECAS
250 G EISKALTE BUTTER - IN WÜRFEL GESCHNITTEN
1 G SAFRAN
1 WEISSE ZWIEBEL
SALZ
ETWAS CAYENNE-PFEFFER
ZITRONENSAFT
PFEFFER AUS MÜHLE

ZUBEREITUNG

- * DIE WEISSE ZWIEBEL IN WÜRFEL SCHNEIDEN, IN ETWAS BUTTER GLASIG ANSCHWITZEN UND MIT DEM HIERBAS DE MALLORCA (SECAS) ABLÖSCHEN.
- * NUN ALLE RESTLICHEN ZUTATEN - BIS AUF DIE BUTTER - DAZUGEBEN.
- * FLÜSSIGKEIT BIS AUF EIN DRITTEL EINREDUZIEREN.

- * MIT DER KALTEN BUTTER IM MIX-BECHER FÜNF MINUTEN LANG AUFMONTIEREN.
- * DIE ENOKI-PILZE HINZUFÜGEN, DIE SAUCE ERHITZEN, ALLERDINGS NICHT KOCHEN LASSEN.

FÜLLUNG FÜR DIE PAK CHOI BLÄTTER

ZUTATEN

100 G GEFLÜGELBRUST OHNE HAUT UND OHNE SEHNEN
1 EIGELB
125 ML EISKALTE SAHNE
SALZ
CAYENNE-PFEFFER
ZITRONENSAFT
HUMMERFLEISCH AUS DEN GELENKEN

ZUBEREITUNG

- * DIE GUT GEKÜHLTE GEFLÜGELBRUST MIT DEM EIGELB IM MIXER KRÄFTIG ZERKLEINERN, BIS EINE BINDUNG ENTSTEHT.
- * WÜRZEN UND NACH UND NACH DIE EISKALTE SAHNE EINARBEITEN.
- * DIE PAK CHOI BLÄTTER IN KOCHENDEM SALZWASSER 20 SEKUNDEN BLANCHIEREN UND SOFORT IN EISWASSER ABSCHRECKEN.
- * AUF EINEM TUCH AUSBREITEN UND MIT DER FARCE UND DEN HUMMERGELENKEN FÜLLEN.
- * EINZELN IN MIT ÖL BEPINSELTE KLARSICHTFOLIE EINPACKEN UND IM OFEN BEI 90°C FÜR 10 MINUTEN GAREN.

ANRICHTEN

- * DIE HIERBAS DE MALLORCA-SAFRAN-NAGE ALS SPIEGEL IN EINEN TELLER FÜLLEN.
- * DIE HUMMER-MEDAILLONS KREISFÖRMIG AUF DEM SAUCENSPIEGEL ANRICHTEN.
- * ZUM SCHLUSS DIE GEFÜLLTEN PAK CHOI BLÄTTER AUF DEN MEDAILLONS PLATZIEREN UND MIT ENOKI-PILZEN GARNIEREN.





SANDWICH VON DER SEEZUNGE MIT KARTOFFEL-GAZPACHO UND JUS VON HIERBAS DE MALLORCA UND ÑORA

FÜR 4 PERSONEN

KARTOFFEL-GAZPACHO ZUTATEN

8 MITTELGROSSE, FEST KOCHENDE KARTOFFELN
1 TL KÜMMEL
4 RADIESCHEN
1 KLEINE SALATGURKE
1 KLEINE WEISSE ZWIEBEL
500 ML KRÄFTIGE HÜHNER- ODER FLEISCHBRÜHE MIT
ABSCHNITTEN VON IBERISCHEM SCHINKEN
250 ML MILCH
2 EL ROTWEINESSIG
2 EL OLI DE MALLORCA OLIVENÖL
1 EL GESCHNITTENER SCHNITTLAUCH
1 SPRITZER ZITRONENSAFT
PFEFFER UND SALZ
MUSKATNUSS
SALZ

SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

ZUBEREITUNG

- * DIE KARTOFFELN IM SALZWASSER MIT DEM KÜMMEL WEICH KOCHEN, HERAUSNEHMEN UND ETWAS AUSDAMPFEN LASSEN.
- * FÜNF VON DIESEN KARTOFFELN HEISS SCHÄLEN, IN SCHEIBEN SCHNEIDEN, SALZEN, PFEFFERN UND MIT ETWAS VON DER KRÄFTIGEN FLEISCH-SCHINKENBRÜHE ÜBERGIESSEN. MIT ESSIG UND ÖL ABSCHMECKEN.
- * DIE KLEINE SALATGURKE SCHÄLEN, ENTKERNEN UND MIT DEN RADIESCHEN IN FEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN, UNTER DIE KARTOFFELN HEBEN UND 1 STUNDE ZIEHEN LASSEN. NACH 1 STUNDE EVENTUELL NACHWÜRZEN.
- * DIE VERBLEIBENDEN KARTOFFELN SCHÄLEN, MIT DER KLEIN GESCHNITTENEN WEISSEN ZWIEBEL, MILCH UND DER RESTLICHEN FLEISCHBRÜHE VERKOCHEN.
- * MIT SALZ, PFEFFER, MUSKAT WÜRZEN UND IM MIX-BECHER KRÄFTIG DURCHMISCHEN.
- * AUF ZIMMERTEMPERATUR ERKALTEN LASSEN, KARTOFFELSCHNITTEN, GURKEN UND RADIESCHEN HINZUFÜGEN UND DEN SCHNITTLAUCH UNTERHEBEN.

JUS VON HIERBAS DE MALLORCA UND ÑORA ZUTATEN

1 ROTE ZWIEBEL
2 KNOBLAUCHZEHEN
2 ÑORAS
250 ML ORANGENSAFT
1 EL TOMATENMARK
1 EL OLI DE MALLORCA OLIVENÖL
20 ML HIERBAS DE MALLORCA SECAS
1 BLATT LORBEER
1 TL PIMENT D'ESPELETTE

ZUBEREITUNG

- * DIE ÑORAS HALBIEREN, ENTKERNEN UND IN DEM OLIVENÖL GANZ ZART ANBRATEN.
- * AUS DEM ÖL NEHMEN, DIE KLEIN GESCHNITTENE, ROTE ZWIEBEL UND DEN KNOBLAUCH IN DAS ÖL GEBEN UND LANGSAM BRÄUNEN.
- * TOMATENMARK, LORBEER UND PIMENT D'ESPELETTE HINZUGEBEN, ANRÖSTEN UND MIT HIERBAS DE MALLORCA SECAS UND ORANGENSAFT ABLÖSCHEN.
- * MIT EINEM LÖFFEL DAS FRUCHTFLEISCH AUS DEN ÑORAS KRATZEN UND IN DIE SAUCE GEBEN.
- * DIE SAUCE ETWAS REDUZIEREN, ABSCHMECKEN UND KRÄFTIG DURCH EIN LOCHSIEB PASSIEREN.

FARCE ZUTATEN

100 G GEFLÜGELBRUST OHNE HAUT UND OHNE SEHNEN
1 EIGELB
125 ML EISKALTE SAHNE
SALZ
CAYENNE-PFEFFER
ZITRONENSAFT

ZUBEREITUNG

- * DIE GUT GEKÜHLTE GEFLÜGELBRUST MIT DEM EIGELB IM MIXER KRÄFTIG ZERKLEINERN, BIS EINE BINDUNG ENTSTEHT.
- * WÜRZEN UND NACH UND NACH DIE EISKALTE SAHNE EINARBEITEN.

SANDWICH VON DER SEEZUNGE ZUTATEN

1 KG SEEZUNGEFILETS
2 DÜNNE SCHEIBEN TRAMEZZINI-BROT
200 G FARCE
OLI DE MALLORCA OLIVENÖL
PFEFFER UND SALZ

ZUBEREITUNG

- * DIE SEEZUNGENFILETS SALZEN UND PFEFFERN UND DAS TRAMEZZINI-BROT AUF DIE GRÖSSE DER SEEZUNGENFILETS RECHTECKIG ZUSCHNEIDEN.
- * DAS TRAMEZZINI-BROT GANZ DÜNN MIT DER FARCE BESTREICHEN, MIT EINEM SEEZUNGENFILET BELEGEN, DIESES FINGERDICK MIT DER FARCE BESTREICHEN UND MIT EINEM WEITEREN SEEZUNGENFILET BELEGEN, NOCHMALS EINE DÜNNE SCHICHT FARCE AUFTRAGEN UND MIT DEM ZUGESCHNITTENEN BROT ABSCHLIESSEN.
- * MIT DEN ANDEREN ZWEI SEEZUNGENFILETS EBENSO VERFAHREN.
- * ALUFOLIE MIT ÖL BESTREICHEN UND DARIN DIE ZWEI ENTSTANDENEN SANDWICHS AKKURAT EINWICKELN.
- * IM OFEN BEI DAMPF FÜR 12 MINUTEN GAREN, AUSPACKEN UND IN HEISSEM OLI DE MALLORCA AUF DEN BROTSSEITEN GOLDGELB BRATEN. MIT EINEM ELEKTROMESSER PORTIONIEREN.

ANRICHTEN

- * DIE KARTOFFELGAZPACHO IN EINER KLEINEN SCHALE ANRICHTEN UND MIT DEM HIERBAS DE MALLORCA-ÑORA-JUS BETRÄUFELN.
- * DAS SEEZUNGENSANDWICH NEBEN DER SUPPENSCHALE AUF EINEM GROßEN TELLER ANRICHTEN.





SABAYON VON SÜSSEM HIERBAS DE MALLORCA MIT APFEL-HIERBAS DE MALLORCA-EIS

FÜR 4 PERSONEN (MINDESTENS)

SABAYON ZUTATEN

3 EIGELBE
10 ML HIERBAS DE MALLORCA DULCE
40 ML CHAMPAGNER
10 G ZUCKER
4 BLATT EINGEWEICHTE GELATINE
125 ML UNGESÜSSTE, GESCHLAGENE SAHNE
1 SPRITZER ZITRONENSAFT

ZUBEREITUNG

* DIE EIGELBE MIT HIERBAS DE MALLORCA, CHAMPAGNER UND ZUCKER IM WASSERBAD AUFSCHLAGEN, BIS DIE MASSE ANFÄNGT LEICHT ZU STOCKEN.
* DIE EINGEWEICHTE GELATINE UNTERMISCHEN UND EINE STUNDE LANG IM KÜHLSCHRANK ERKALTEN LASSEN.
* KURZ VOR DEM ANRICHTEN DEN ZITRONENSAFT UND DIE GESCHLAGENE SAHNE UNTERHEBEN.

* MIT ZIMT WÜRZEN UND KOMPLETT EINKOCHEN. ANSCHLIESSEND ERKALTEN LASSEN.

* MILCH, SAHNE, EIER, ZUCKER UND DAS VANILLEMARCK IM WASSERBAD ZUR ROSE ABZIEHEN, IN DIE EISMASCHINE GEBEN UND GEFRIEREN.

* WENN DIE MASSE SÄMIG ANGEFROREN IST, DIE ÄPFEL DAZUGEBEN UND IM FROSTER AUFBEWAHREN.

ANRICHTEN

* MIT EINER SPRITZTÜLLE ZUNÄCHST EINE LAGE APFEL-HIERBAS DE MALLORCA-EIS IN EIN SEKTGLAS FÜLLEN.

* DANN EINIGE ESSELÖFFEL DER SABAYON AUF DAS EIS GEBEN.

* AUF DIE SABAYON WIEDERUM EINE SCHICHT EISMASSE SPRITZEN.

* ZUM ABSCHLUSS NOCHMALS EINIGE LÖFFEL SABAYON AUF DEM APFEL-HIERBAS DE MALLORCA-EIS ANRICHTEN.

APFEL-HIERBAS DE MALLORCA-EIS ZUTATEN

1 GROSSER APFEL
30 G ROSINEN
40 ML HIERBAS DE MALLORCA MEZCLADO
1 PRISE ZIMT
50 G BUTTER
1 SPRITZER ZITRONENSAFT
250 ML MILCH
250 ML SAHNE
4 EIGELBE
2 EIER
100 G ZUCKER
MARK EINER HALBEN VANILLESCHOTE

ZUBEREITUNG

* DEN APFEL SCHÄLEN, ENTKERNEN UND IN NICHT ZU KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN, MIT ZITRONENSAFT BETRÄUFELN.

* IN EINER TEFLON-PFANNE DIE BUTTER LEICHT BRAUN WERDEN LASSEN, DIE APFELWÜRFEL DAZUGEBEN UND SOFORT MIT DEM HIERBAS DE MALLORCA ABLÖSCHEN.







1

2

3



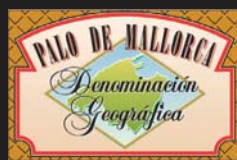
4

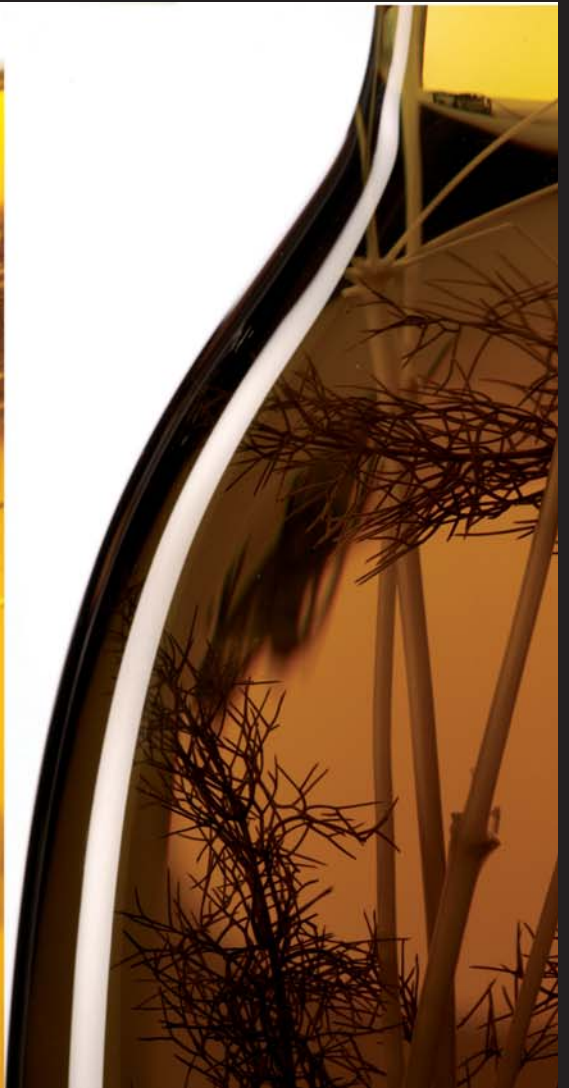
5

6



1 2 3



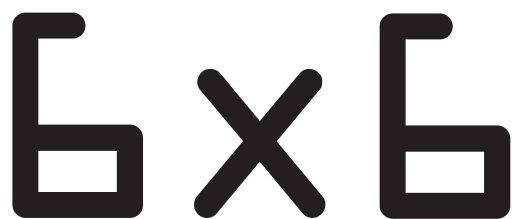


4

5

6





DER BALEARISCHEN INSELN

6 KÖCHE MIT MICHELIN STERNEN
6 LEBENSMITTEL MIT QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Danksagung

Die Ministerin für Landwirtschaft und Fischerei möchte sich bei allen Köchen für deren unschätzbare und uneigennützigte Mitarbeit bedanken; für die Zeit, die sie uns und dem Projekt gewidmet haben, für die ausgezeichnete Arbeit und natürlich für ihre Rezepte, welche Grundlage und Inhalt des vorliegenden Buches sind.

Auch die Arbeit und das Interesse aller beteiligten Regulierungsräte ist hervorzuheben, sowie ihre Bemühungen, das Erscheinen dieser ersten Ausgabe voranzubringen.

Zuletzt muss auch die Beteiligung von Meisterkoch Toni Piña als Projekt-Berater erwähnt werden.



**Govern
de les Illes Balears**

Conselleria
d'Agricultura i Pesca



WWW.ILLESBALEARSQUALITAT.ES