

Das Pilz-Carpaccio passt für mich wunderbar in den Herbst. Und es ist so ganz anders als die üblichen Pilzspeisen wie etwa Risotto. Was mich daran besonders fasziniert, sind diese vollen, intensiven Noten, diese Kombination aus Pilzen, cremig-zarter Mayonnaise, säurebetonter Vinaigrette und den vielen Kräutern ...Kurzum: Für mich ist dieses Gericht eine regelrechte Umami-Bombe. Sie kennen das ja, diese Geschmacksrichtung Nummer fünf, die sich neben sauer, süß, scharf und bitter einen festen Platz in der Geschmackswelt erobert hat. Das Wort Umami kommt aus dem Japanischen und bedeutet so viel wie herzhaft-intensiv-wohlgeschmeckend. Den speziellen Umami-Kick bekommt das Carpaccio nämlich, wenn Sie auch noch die Vinaigrette aus



dem Pilzöl und dem Essig vom Einlegen der Shimeji-Pilze herstellen.

Das hat gleich zwei Vorteile: Man erhält diese unglaublichen Aromen – und verwendet gleichzeitig die Zutaten, die sonst zunächst „übrig“ geblieben wären. Ich bin ein großer Freund davon, in der Küche möglichst alles weiterzuverarbeiten und nichts wegzuerwerfen. Dafür sind unsere Lebensmittel viel zu wertvoll. Wie bei unserer Vinaigrette. Übrigens ist das Basis-Rezept dafür ganz simpel: Verwenden Sie immer doppelt so viel Öl wie Essig, also stets im Verhältnis 2:1. Das ist das ganze Geheimnis für ein



Schmeckt nicht nur gut, sondern sieht auch mehr als ansprechend aus: das Pilz-Carpaccio von Spitzenkoch Simon Petutschnig.

höchst gelungenes Sößchen. Wenn sich Gäste angesagt haben, lässt sich diese Vorspeise übrigens schon am Vortag bestens vorbereiten, zum Beispiel das Confieren der Pilze in heißem Öl (siehe rechts) mit Kräutern und Knoblauch. Einfach Kräuter und Knoblauch herausnehmen, das Ganze abkühlen lassen und im Kühlschrank bis zum nächsten Tag aufbewahren.

Bei der Deko Ihres Carpaccios können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Ich arbeite gern mit Schnittlauch, gerösteten Pinienkernen und Shiso-Kresse, auch japanische Kresse genannt. Man findet sie zum Beispiel im Olivar-Markt im Zentrum von Palma. Und im Restaurant veredele ich dieses Gericht noch mit kugelrun-

den, sogenannten sphärischen Wachteleiern – ein kleiner Ausflug in die Molekular-Küche. Sie können aber auch schlichtweg Wachteleier, die man überall auf der Insel bekommt, aufschlagen und dann das Eigelb wie bei einem Tartar darüber geben.

Apropos Mallorca: Natürlich sind auch andere Pilze für das Carpaccio geeignet. Es sollten aber fleischige, gut zu schneidende Exemplare sein, wie Steinpilze, Kräuter-Seitlinge oder andere Hutträger, die Sie auf den Märkten finden. Zur Not eignen sich auch Champignons. Sie allerdings haben einen weit aus weniger intensiven Geschmack.

Simon Petutschnig kocht im Fera Restaurant & Bar in Palma (Cf. Concepció 4)

Herbstzeit ist Pilzzeit

Rezepte der Woche für ein schmackhaftes Shiitake-Carpaccio

UND SO WIRD'S GEMACHT

Zubereitung:

Pilze mit einer Bürste säubern, Stiel unten etwas abschneiden. Pilze in einen Topf geben, Knoblauch und Kräuter zufügen, alles mit Olivenöl einen Fingerbreit über den Pilzen bedecken. Bei mittlerer Hitze langsam heiß werden lassen, bis kleine Blasen aufsteigen. Topf zur Seite stellen, Kräuter und Knoblauch herausnehmen, gut abkühlen lassen. Zum Anrichten Pilze in feine Scheiben schneiden, kreisförmig auf dem Teller anrichten. Mit etwas Vinaigrette (2 EL (Trüffel-)ÖL mit 1 EL Essig gut vermischen) einpinseln. Pinienkerne rösten und mit Schnittlauch, Shiso-Kresse und etwas Flor de Sal

d'es Trenc über die Pilze streuen. Grüne Tupfer Petersilien-Mayonnaise daraufsetzen.

Petersilien-Mayonnaise:

40 g Petersilie
1 Ei
Salz
200 g Olivenöl (oder das „Kräuter-Pilz-Öl“ vom Confieren)
Petersilie waschen, etwa 10 Sekunden in kochendes Salzwasser geben = blanchieren. Herausnehmen. Im Eiswasser abkühlen (erhält die Farbe!). Herausnehmen, sehr gut abtropfen lassen, zerkleinern. Ei in einer Schüssel aufschlagen, Petersilie und eine Prise Salz dazugeben. Das Ganze so fein

wie möglich aufmixen. Dann Öl nach und nach wie ein Faden hineinfließen lassen und einmischen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Eingelegte Shimeji-Pilze:

1 Paket Shimeji-Pilze (braun oder weiß)
100 g Reisessig (Apelessig oder weißer Balsamico geht auch)
40 g Zucker
10 g Salz
Pilze säubern, Stiel unten etwas abschneiden. Essig mit Zucker und Salz aufkochen, bis sich beides aufgelöst hat, Sud über die Pilze geben. Mit Klarsichtfolie abdecken, ziehen lassen. Je länger, desto geschmacksintensiver werden die Pilze.

Eicheln zum Essen zubereiten

Wer Eicheln findet, kann sie im Herbst nicht nur zum Basteln verwenden – richtig zubereitet, sind sie auch ein nussiger Snack oder eine leckere Beilage. Rohe Eicheln enthalten zwar ungenießbare Gerbstoffe. Da diese wasserlöslich sind, lassen sie sich aber auswaschen. Dazu schälen Verbraucher die

Eicheln zum Beispiel mit einem Nussknacker und entfernen die braune Samenhaut um den Kern, erläutert das Bundeszentrum für Ernährung. Dann kommen die Kerne ins Wasser. Die Gerbstoffe lösen sich darin und färben es bräunlich-gelb. Bis rohe Eicheln komplett gerbstofffrei sind, muss man das Was-

ser mehrfach wechseln. Nach ein bis zwei Tagen sollte es klar bleiben.

Jetzt müssen die Früchte nur noch trocknen. Danach kann man sie zum Beispiel gehackt in der Pfanne bei niedriger Hitze ohne Fett rösten und als Snack essen. Oder man verwendet sie als Zutat im Eintopf. (dpa)

Was bedeutet unterheben?

Vor allem in Backrezepten wird der Hobbykoch oftmals dazu aufgefordert, einzelne Bestandteile unterzuheben. Ver-rühren tut es doch aber auch, oder etwa nicht?

„Nicht ganz“, sagt Koch Stefan Hermann vom Restaurant „bean & beluga“ in Dresden. Es geht beim Unterheben

zwar darum, zwei Massen zusammenzuführen. Die Kunst dabei ist aber, dass die Menge am Ende nicht ein Klumpen ist, sondern sich als schön locker darstellt.

Am einfachsten funktioniert das Unterheben, wenn man einen Teigschaber dafür verwendet. „Und man rührt

nicht wild durcheinander, sondern macht das Ganze in eine Richtung und setzt immer wieder von vorne nach hinten an.“ Sonst läuft man am Ende Gefahr, dass zum Beispiel der fluffig geschlagene Eischnee in sich zusammenfällt und der Teig an Volumen verliert. (red/dpa)



Zehn Finalisten beim großen Pizza-Wettbewerb

Mehr als 12.000 Restaurantgäste haben beim großen Pizza-Wettbewerb in der Vorrunde abgestimmt und damit zehn Teilnehmer für das Finale am Donnerstag, 15. November, bestimmt.

Mit von der Partie sind „Es Trast“ (Campos), „Tentazione“ (Palma), „Coco Lounge“ (Cala d'Or), „Bigood Plaza“ (Cala d'Or), „Il Peperone“ (Santanyi), „Portare Via“ (Palma), „el 44“ (Ses Salines), „Toscana“ (Palma), „Pino“ (Calvià) und „Vivaldi“ (Calvià).

Eine Fachjury entscheidet nun über die definitiv beste Pizza der Insel. Vom Lebensmittel-Großhändler Hijos de Ramón Oliver wurden Preise von 1500 Euro, 750



In der Vorrunde haben sich über 12.000 Restaurantgäste an der Abstimmung beteiligt. Foto: Hijos de Ramón Oliver

Euro und 250 Euro ausgelobt. Zudem erhält jeder der Finalisten einen Korb mit italienischen Produkten der Marken Il Grotto und La Casa Italiana.

Im Rahmen der Preisverleihung vor geladenen Besuchern zeigt Pizza-Akrobatik-Weltmeister Danilo Pagano sein Können. Es werden auch diverse Gäste aus Italien erwartet.

Events im Restaurant Fera

Feinschmecker-Lokal startet **Business-Reihe** und bietet diverse **Feiertagsmenüs** zu Weihnachten und Silvester

Das Gourmet-Restaurant Fera in Palma de Mallorca (C/. de la Concepció 4) bietet interessante Menü-Angebote und lockt zu einer neuen Reihe mit Geschäfts- und Lifestyle-Events“. Für 60 Euro kann man einmal im Monat ein Drei-Gänge-Menü mit Business-Masterclass und Networking-Möglichkeiten genießen.

Den Auftakt macht am Dienstag, 20. November, um 13 Uhr der bekannte Dirigent Pablo Mielgo. Er ist Direktor des Symphonie-Orchesters der

Balearn und war nach einem Studium am Reina-Sofia-Konservatorium Madrid und an der London Guildhall School of Music weltweit unterwegs, begründete

Fünf Gänge schon ab 49 Euro bestellbar

Musical-Partnerschaften mit Berlin, Katar, Luzern und Los Angeles und bereichert auf diese Weise das Musikprogramm auf den Balearn. Mielgo wird bei dem Termin

von seinen Erfahrungen berichten. Stornierung der Teilnahme bis 72 Stunden vor dem Termin kostenlos möglich.

Im Übrigen sind im Fera nun auch die Weihnachts- und Silvestermenüs buchbar. Am 24./25. Dezember hat man die Wahl zwischen fünf Gängen (49 Euro zzgl. Getränke) und sieben Gängen (149 Euro inklusive korrespondierender Weine). Das Silvestermenü kostet 189 Euro.

Tel. +34-747-855594

Restaurante
Molí des Torrent

Öffnungszeiten mittags ab 13 h., abends ab 19 h.
Mi+ Do geschlossen
St.Maria del Cami,
Richtung Bunyola, Ma 2020
Tel (0034) 971 140 503
www.molidesorrent.de

Lions Club lädt zum Charity-Essen

Der Lions Club Palma lädt am Freitag, 30. November, ab 19.30 Uhr zu einem Charity-Dinner mit Cava-Empfang. Im Restaurant Villa del Mar in Ciutat Jardí (Illa de Rodes, 24) gibt es Gänse-Consommé, Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen. Im Preis von 49 Euro sind Getränke bereits enthalten. Reservierung per Überweisung bis spätestens 25. November an: ES622100437963020050026, CAIXESBXXXW



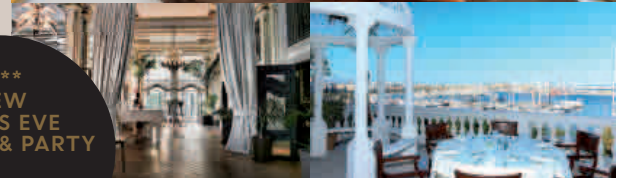
Pepe Rodríguez bei Dreharbeiten auf Mallorca. Foto: J. Aguirre

Spanischer TV-Koch im Elektromobil

Pepe Rodríguez ist nicht irgendein Sternekoch. Man kennt ihn als Jurymitglied der erfolgreichen Kochshow „Masterchef“. Der 50-Jährige kam jetzt für Dreharbeiten nach Mallorca. Er produzierte mit dem Energiekonzern Endesa Filmchen, in denen für Elektromobilität und Öko-Gastronomie geworben wird. Mit dem Elektroauto war er in Deià und Söller, besuchte die Finca Ecovinyassa.

SONNTAGS BRUNCH

ON 11.30 UHR BIS 15.30 UHR.
ELEGANTER BRUNCH MIT DEM BESTEN AUSBLICK
DIREKT ÜBER DER BUCHT VON PALMA.
PRICE 29 €



NEW YEARS EVE
DINNER & PARTY

Bahia
Mediterráneo

Paseo Marítimo, 33, 5º (Private Elevator), 07014 Palma.
Reservas: +34 971 45 76 53 | +34 618 28 80 39
bahia.mediterraneo Bahia Mediterraneo
info@bahiamediterraneo.com • www.bahiamediterraneo.com