

Marke, Cartonpia, aufgebaut und vertreibt diese entweder über Läden oder auf Märkten und kleinen Kunstmesen auf Mallorca. „Der Stand bei einer Nit de l'Art, das ist mein Laden, meine Verkaufsfläche. Ich präsentiere meine Werke, mache mich hübsch für das Event. Ich bin stolz darauf.“ Die Flexibilität, von zu Hause oder sogar vom Strand aus zu arbeiten, kommt ihr sehr entgegen. Familie, Hund und andere Dinge kann sie damit gut vereinbaren.

Neben der Technik der Farbschichten und des Pressens beherrscht sie viele andere Varianten der Papierverarbeitung. Soll die Kette eine Kugelform erhalten, weicht sie Papier wochenlang in Kleister ein, presst danach die Flüssigkeit heraus und formt sie zu Ku-

Streifentechnik kommt bei den Käufern am besten an

geln. Diese dürfen ruhig ein wenig unregelmäßig sein. Oder sie zwirbelt aus feinem Zeitungspapier lange Papierfäden, die sie wiederum zu muschelförmigen Kreisen formt. Ihre filigrane Technik ist auf Mallorca einzigartig. Bei ihrer Recherche nach ähnlich gesinnten Künstlern stieß sie lediglich auf einen Engländer, der in Großbritannien alte Bücher in ebenfalls faszinierenden Schmuck verwandelt. Die aus den Buchseiten ausgeschnittene Mulde dient gleichzeitig als Schmuckkästchen, die erzählte Geschichte inspirierte den Künstler für den jeweiligen Schmuck. Alejandra Epifani wählt ihren eigenen Weg. „Alles andere ist eine Kopie, und das mache ich als Künstlerin nicht“, sagt sie.

„Die gestreifte Technik kommt bei den Käufern am besten an“, erzählt sie, „weil viele kaum glauben können, dass die bunten Ohrhinge wirklich nur aus Pappe sind.“ Daher auch ein wenig der Name ihrer Marke: Cartonpia. Das Wort setzt sich aus Cartón (Pappe) und Utopia zusammen. Eine Utopie ist für die Industriedesignerin etwas, was fantastisch und nicht real erscheint. Ein bisschen wie ihre verwandelten Werbeanzeigen im neuen Schmuckgewand.

Schon mal von Mochi gehört? Die japanischen Reisküchlein liegen momentan voll im Trend und werden auch bei uns immer beliebter. In Großstädten wie Barcelona, Berlin oder London gibt es mittlerweile Geschäfte und Patisserien, die verkaufen nur eines: Mochi! Sie gehen weg wie warme Semmeln. Es gibt sie in allen Farben und Formen, die man sich nur vorstellen kann. Und auch ihr Innenleben variiert. Denn man kann

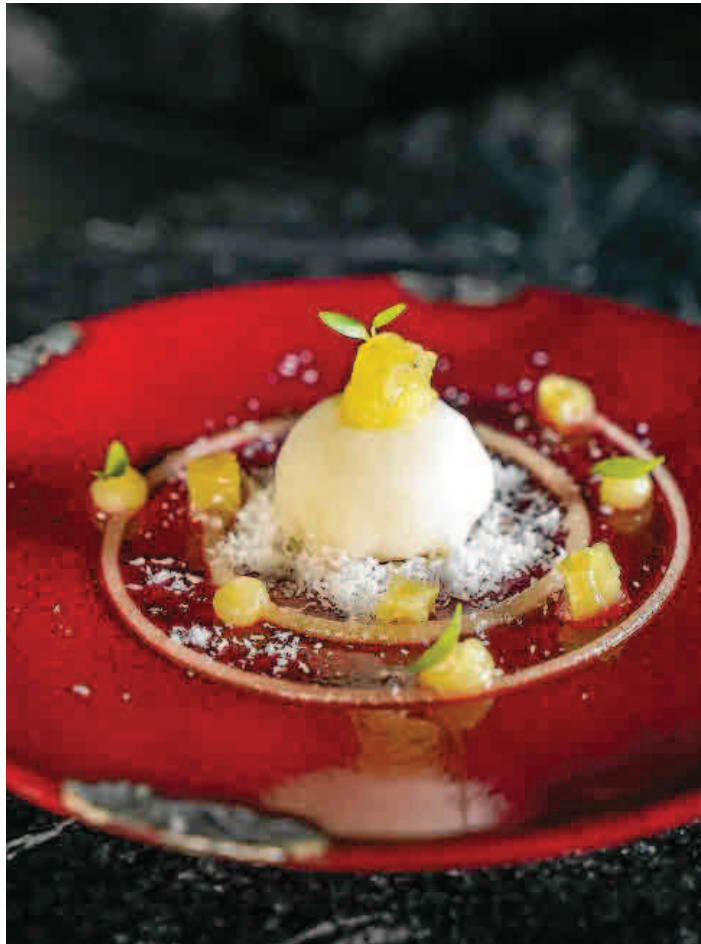


die süßen Teile aus Reis nach Herzenslust füllen. Zum Beispiel mit einer leckeren Piña-Colada-Mousse, sie gehört zu meinen Favoriten! Mochi mit Piña Colada also? Hört sich alles etwas exotisch an, ist aber ganz einfach. Und vor allem ist es mal ein völlig anderes Dessert, das viele noch nie in ihrem Leben gegessen haben.

In Japan wird traditionell immer wieder mit einem Holzhammer auf den Reis eingedroschen, bis er klebrig und sämig wird. Wir ersparen uns diese etwas robuste Methode und verwenden Reismehl, das wir zunächst mit Wasser verkneten und dann dämpfen. Reismehl erhält man

Mochi zum Dessert

Wir sind dabei – und füllen die Reisküchlein mit einer feinen Piña-Colada-Mousse



Die Reismehl-Küchlein können Sie mit Kokosraspeln und Ananasstücken garnieren. Simon Petutschnig „umkreist“ das leckerere Dessert sogar noch mit Ananas-Gel.

in jedem asiatischen Geschäft oder Supermarkt, zum Beispiel in Palmas Viertel Pere Garau.

Viele haben zu Hause ja einen Dampfgarer, mit dem man so wunderbare Sachen schonend zubereiten kann. Wenn Sie

ein solches Gerät nicht Ihr Eigen nennen, ist das aber gar kein Problem. Dann „konstruieren“ Sie sich einfach selbst einen Dampfgarer. Und das geht so: In einen ausreichend großen Topf Wasser füllen, Pasta-Sieb hi-

neingeben, Sieb mit der Reismasse bestücken. Jetzt kommt der Küchentuch-Trick: Der Topf wird nämlich erst mit einem Tuch abgedeckt, bevor der Deckel darauf gesetzt wird. Der Vorteil: Das Tuch saugt das Kon-

denswasser auf – und kann nicht in unsere Reismasse tropfen.

Die Japaner füllen die Mochi (übrigens „Motschi“ gesprochen) gern mit Eis. Das können Sie natürlich auch tun und einfach Ihr Lieblingseis nehmen. Dazu verwendet man am besten einen Eisportionierer, formt Kugeln aus dem Gefrorenen und umhüllt das Ganze mit dem Reismehl-Mantel. Das ist für zu Hause die einfachste Variante. Ich habe es gern ein bisschen raffinierter – und eine Piña-Colada-Mousse kreiert. Sie wissen ja: Ich liebe die Abwechslung. Und ich esse für mein Leben gern Kokos und Ananas. Ein bisschen Rum dazu, kann auch nicht schaden. Den Alkohol können Sie aber natürlich auch weglassen, obwohl er dem Ganzen Pfiff gibt. Sie werden sehen, nein, schmecken: Diese Kombi ist sensationell. Ein richtig tolles Dessert ist sie, unsere Mochi-Praline. So cremig, sämig und fruchtig in einem.

Wer Lust hat, dekoriert das Ganze noch mit Ananaswürfeln – entweder frisch oder mariniert. Dazu löst man 1 Teil Zucker in 1 Teil Wasser auf, fügt eine halbe Vanilleschote hinzu, legt die Ananasstücke hinein und lässt sie darin über Nacht ziehen. Beim Servieren können Sie die eingelegte Ananas dann um die Mochi drapieren und den süßen Traum noch mit Kokosraspeln bestreuen. Ich sage nur: himmlisch gut!

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

Zutaten (für 8 Pers.):

240 g Wasser
150 g Reismehl
120 g Zucker
etwas Reismehl für das Backblech
Für die Piña-Colada-Mousse:
50 ml Kokossirup
10 ml Limettensaft
50 ml Ananassaft
25 ml Rum
1 Blatt Gelatine
150 g Schlag-Sahne
50 g Zucker
Eiswürfelform mit runden Aussparungen

UND SO WIRD'S GEMACHT

Zubereitung:

Zunächst Wasser und Mehl in einer Schale mit den Händen vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. 20 min dämpfen. Masse aus dem Dampfgarer herausnehmen, in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze nach und nach den Zucker hinzugeben und einrühren. Der Zucker löst sich durch die Wärme auf, es entsteht eine zähe, Kaugummi-ähnliche Masse. Auf ein Back-

blech etwas Reismehl streuen, Masse in die Mitte des Blechs legen, mit Reismehl einstäuben, Hände ebenfalls, und die Masse flach auseinanderziehen, bis sie eine Höhe von etwa 3 Millimeter hat. Blech mit Folie abdecken, die Masse sollte nicht trocken werden. Wenn sie kalt ist, in acht gleichmäßige, quadratische Stücke schneiden. Unterdessen die Piña-Colada-Mousse zubereiten. Dazu Kokossirup, Limettensaft, Ananassaft und

Rum vermischen. 75 ml abfüllen (von dem Rest kann man während des Kochens schon mal naschen), leicht erwärmen. Gelatine in Eiswasser legen, bis sie weich ist. Schlag-Sahne mit dem Zucker halbsteif schlagen. Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken, mit Küchentuch gut trocknen. In die halbsteife Sahne geben, weiterschlagen, bis die Sahne steif ist. Sahne vorsichtig unter die Piña-Colada-Mousse heben. Das Ganze

in Eiswürfelform mit halbrunden Aussparungen geben, einfrieren. Wenn es gefroren ist, aus dem Tiefkühlfach nehmen. Gedämpfte Reismehl-Quadrate auf eine bestäubte Arbeitsfläche legen, Piña-Colada-Sahne-Halbkugel mit der runden Seite nach unten in die Mitte jedes Quadrats geben. Reismehl-Quadrate zusammenfallen, so dass eine Halbkugel entsteht. Zum Anrichten umdrehen, mit Reismehl bestäuben. Mehl wieder abpinseln, damit nur noch ein wenig Staub an den Mochi haftet – und servieren.