

Rezepte: (4 Personen)

Sardinhas na Bras (Gegrillte Sardinen)

1 Kg ganze Sardinen
Grobes Salz
Weißbrot (Sauerteig)
Zwiebel

Sardinen ausnehmen waschen und mit grobem Salz bestreuen. Auf den Grill nahe der Glut garen. Auf eine Brotscheibe legen und mit Zwiebelringen garnieren.

Sopa à alentejana (Brotsuppe)

4 Scheiben altes helles Sauerteigbrot
2 Bund Koriander
4 Knoblauchzehen
Salz
100 ml Olivenöl, kaltgepresst
0,8 l Wasser
4 Eier

Im Mörser Knoblauch, Olivenöl, Salz und Koriander zu einer Paste verarbeiten. Das Brot mit der Paste beträufeln, klein schneiden und in eine Suppenterrine geben und mit kochendem Wasser übergießen. Die Eier pochieren, salzen und in die Suppe geben. Vor dem servieren 5 Minuten ziehen lassen.

Bacalhau com Natas (Stockfisch)

750g Stockfisch
2 El. Olivenöl
2 Knoblauchzehen
3 Zwiebeln
¼ l Sahne
750g Kartoffeln
Milch nach Bedarf
2 El Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer, Piri Piri
Muskat

Vorbereitung am Vortag:
Den Stockfisch mindestens 24 Stunden in Wasser einlegen und in dieser Zeit 3-4 mal das Wasser wechseln.

Die Kartoffeln kochen.
Zwischenzeitlich den Stockfisch ca. 15 – 20 Minuten kochen danach lassen sich sofort Haut und Gräten entfernen. Den Fisch in kleine Stücke zupfen. In der Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Zwiebel dünsten. Den Fisch und das Lorbeerblatt hinzugeben, Tomatenmark und Sahne einrühren. Ein paar Minuten köcheln lassen und mit schwarzem Pfeffer und Piri Piri abschmecken.
Die Kartoffeln mit dem Stampfer und der Milch zu Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.
In eine Auflaufform eine Lage Kartoffelpüree geben und darauf die Stockfisch-Sahne-Mischung. Mit einer weiteren Lage Kartoffelpüree abdecken, mit Eigelb bestreichen und für ca. 10 Minuten bei 180° in den Backofen geben.

Pudi m Flan (Milchcreme)

½ l Milch,
5 Eier,
100 g Zucker,
Mark einer Vanillestange

Eier und 50 g Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die erwärmte Milch zugießen und das Mark der Vanillestange zugeben. Karamelsauce aus dem restlichen Zucker bereiten (Zucker erhitzen bis er flüssig und leicht braun ist). Den Zucker in eine Puddingform geben und danach die Eimasse zugeben. Im Wasserbad bei 180° ca. 1 Stunde backen. Masse erkalten lassen und auf einen Teller stürzen.



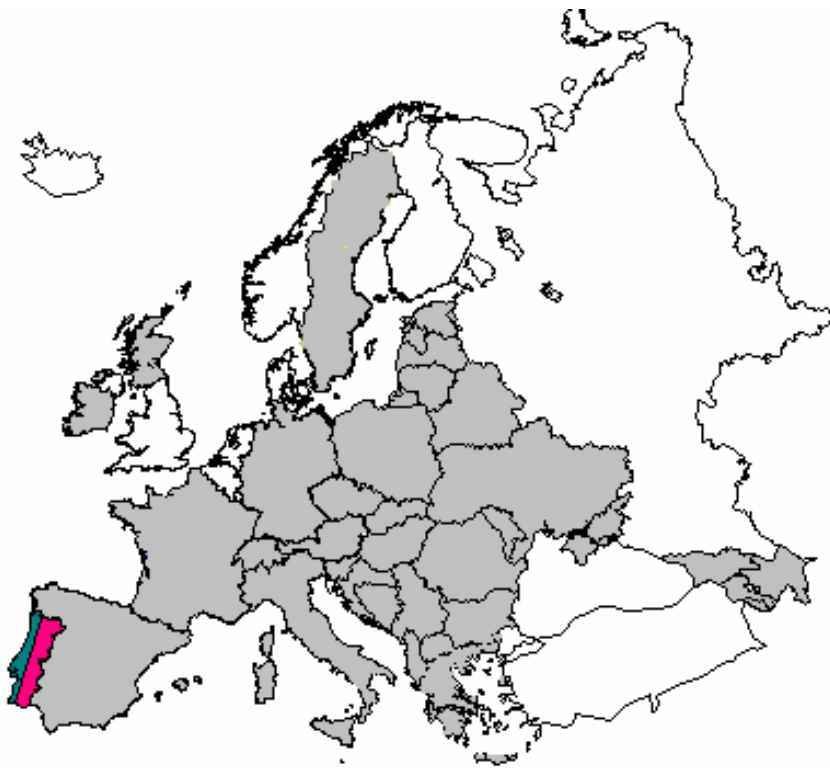
14. Station



Portugal

16. Mai 2006





Land und Leute

Fläche: 92.391 km² Einwohner: 10,1Mio.
Hauptstadt: Lissabon
Währung: 1 Euro = 100 Cent

Portugal verfügt auch heute noch über einen grandiosen kulinarischen Reichtum an authentischen Gerichten. Dies begründet sich auf seine Abschottung nach außen bis 1974.

Obwohl es in den Gewässern Portugals reichlich Fisch gibt, ist der gesalzene und getrocknete Kabeljau (Stockfisch), der 'Bacalhau', der meist importiert wird, die portugiesische Nationalspeise. Für die Zubereitung gibt es mehr Rezepte als Tage im Jahr.

Die Rotweine sind bei uns nicht sehr bekannt einige zählen aber zu den Besten der Welt. Bekannt sind bei uns eher die Aperitif- und Süßweine Sherry, Port und Madeira.

Bom appetite und saluz!

Alfred Brodt, Ulrich Braxmaier und das Kochteam

Petiscos

Gatao
weißer Aperitifwein

Tio Mateo
Sherry Fino Secco

* * *

Sopa à alentejana

* * *

Bacalhau com Natas

Meia Encosta
Trockener Rotwein

* * *

Pudim Flan

Delaforce Port

* * *