

MALLORCA PUR

Alioli**Knoblauchmayonnaise**

Eine gepresste Knoblauchzehe mit 1 TL Salz zerstoßen, 1 frisches Eigelb darunter mischen. 2 dl Olivenöl erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Rühren mit dem Schwingsbesen darunter rühren. 2–3 weitere, gepresste Knoblauchzehen sorgfältig darunter mischen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken und sofort servieren.

Olivenpaste

Schwarze, entsteinte Oliven mit etwas Olivenöl und Petersilie im Cutter pürieren. Mit Zitrone, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Pikante Oliven

Grüne oder schwarze Oliven 1 Stunde ins Wasser legen, leicht quetschen. Herausnehmen. Mit Zitronenscheiben, Knoblauchzehen und Peperoncini sowie Lorbeerblättern, frischem Rosmarin und Thymian in ein Glas füllen. Mit Salzwasser (200 g Meersalz pro Liter) auffüllen. Gläser verschliessen und 1–2 Wochen kühl lagern.

Geröstete Mandeln

Geschälte Mandeln in etwas Olivenöl hellbraun rösten, gut salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Ganz erkalten lassen (sie werden erst dann knusprig).

Pa amb oli**Geröstetes Brot mit Öl**

Für Pa amb oli wird normalerweise ungesalzenes Bauernbrot verwendet. Es schmeckt aber auch mit normalem Brot ausgezeichnet. Brotscheiben nach Belieben leicht toasten, mit einer halbierten Knoblauchzehe abreiben, mit Olivenöl beträufeln und mit einer halben Tomate einreiben. Mit wenig Salz abschmecken. Dazu passt am besten etwas Jamon Serrano (spanischer Rohschinken).

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Para picar – Schmackhaftes zum Picken

Eine mallorquinische Mahlzeit beginnt stets mit ein paar Kleinigkeiten «para picar» – zum Picken.

Jeweils für 4–6 Portionen

