JOHANN

LAFER

Das Jour schmack

Der TV-Star ganz persönlich

40 REZEPTE

Gelingen garantiert

STILVOLL GENIESSEN

Tea Time mit Scones, Muffins, Früchtekuchen

SO SCHMECKT TIROL

Pilze sammeln mit Johann Lafer, plus Rezepte & Tipps

MALLORCA ERLEBEN

Entdeckungstour durch Palmas schönste Viertel

Herbst-gemüse

Gesundes aus dem Ofen

„Ah, so mag ich das. Authentisch, schlicht, passt genau hierher – und ist etwas ganz Besonderes."

Johann Lafer

GESPANNT
Bei schönstem Wetter machen sich Johann Lafer und Alexandra Kilian auf zum Landgut „Es Verger"

HOCH HINAUS
Die Schafe gehören zu dem Bergbauernhof „Es Verger" im Tramuntana-Gebirge

EINE SPRACHE
sprechen Johann Lafer und Tante Antonia – die des guten Geschmacks

BUTTERZART
Drei bis vier Stunden im 200 Jahre alten Ofen schmort die Lammschulter

Mit 20 km/h geht es schmale Serpentinen hinauf. Auf Schotter, rechts und links und wieder rechts herum, hoch zum Berg Puig d'Alaró, mitten hinein ins UNESCO-geschützte Tramuntana-Gebirge. Zweieinhalb Meter breit ist der Weg, manches Mal sogar schmaler, bei Gegenverkehr geht es rückwärts an der Steinmauer entlang, zurück in die nächste Rettungsbucht. Johann Lafer auf dem Nebensitz macht das Spaß. Selbstverständlich sei er für Abenteuer zu haben. „Immer", sagt er und nickt energisch. „Das ist doch mal was Anderes hier, sehr schön." Nach zweieinhalb Kilometern Zickzackkurs sind wir da: Auf dem Landgut „Es Verger", auf 650 Höhenmetern und auf halber Strecke zum Castell d'Alaró oberhalb des gleichnamigen Dorfs im Kern Mallorcas. Es warten Tomeu Planas Muntaner mit Familie und Tante Antonia – sowie rund 150 Schafe auf die Besucher.

Das „Es Verger" ist einer der letzten noch intakten Gebirgsbauernhöfe der Insel, mit angeschlossener Gaststätte, seit über 70 Jahren im Familienbetrieb. Tante Antonia ist hier geboren, hier schläft und arbeitet sie, wann

„Atmosphäre, Menschen sind so wichtig – berühren sie mich, erfüllen sie mich, bleibt der Ort in Erinnerung."

Johann Lafer

sie das letzte Mal am Meer war, weiß sie nicht mehr. Innen sitzt der Gast vor historischem Landwirtschaftsgerät an den Wänden und nah dem ausrangierten Futtertrog der Pferde. Es gibt Schnecken, Zicklein, aber vor allem Lamm, und davon die Spezialität der Planas: die Schulter. Schlicht mit Salz und Pfeffer sowie ein paar Karotten- und Zwiebelscheiben schmort sie drei bis vier Stunden in Wasser und Bier im 200 Jahre alten gusseisernen Ofen, der an der Stirnseite des Gastraums prangt.

Johann Lafer steuert gleich als Erstes darauf zu. Ob er mal schauen dürfe? Tante Antonia, 85, lässt ihn, hebt eine der Lammschultern mit der Zange aus der Form und schaut prüfend, was der Gast zu sagen hat. Das hier, das ist Chefinsache, „¡claro que sí!", was sonst. Johann Lafer staunt. „Die fällt ja von der Zange, so zart ist sie", sagt er. Antonia grinst, kaum merklich, mit einer schnellen Handbewegung deutet sie auf den Tisch gegenüber – „vamos!" – wir sollen uns doch bitte setzen und probieren. Zu gern. Kross ist die Oberseite des Fleisches, unten ultraweich und saftig, ein einzigartig unverfälschter Geschmack nach Lamm in seiner zartesten Version mit fantastischen Röstaromen erfüllt den Gaumen, es schmatzt, kracht und erfüllt. „Ah, so mag ich das", sagt Johann Lafer, „authentisch, schlicht, passt genau hierher – und ist etwas ganz Besonderes." Er isst auf, auch den Salat, die Bratkartoffeln, dann geht es noch mal raus zu den Schafen. „Dass es das noch gibt auf der Insel", sagt Johann Lafer, „und so nett die Leute, so normal." Zum Abschied drückt er Antonia sacht. Sie kichert leise. Sie schert sich nicht um die Prominenz ihres Besuchers, dass er ein TV-Star ist, kümmert sie nicht, aber dass er auch Koch ist – und es ihm außerordentlich gut geschmeckt hat, das ist eine Währung, die zählt.

Johann Lafer kennt Mallorca seit 25 Jahren. Mit seiner Familie hat er hier häufig Urlaub gemacht, Nähe und Vielfalt der Insel hat sie stets begeistert, besonders, als die Kinder noch klein waren. Später ging es dann oft nach Asien, und wenn nach Mallorca, blieben sie privat, auf Booten, besuchten Bekannte oder ehemalige Köche aus seinem Team wie Thomas Kahl im „Es Fum" des Hotels St.Regis Mardavall. Umso neugieriger ist er nun, Insel und Produkte neu zu entdecken – und umso mehr berührt ihn die Mischung aus Erinnerungen und Entdeckungen, aus alt und neu.

Am Abend geht es vom lokalen Lamm zu den Delikatessen aus dem Meer. Bei Guillermo Cabot im „Ola del Mar" im Palma-Vorort Portixol gibt es Meeresfrüchte und frischen Fisch, so gut, dass er schnell ausverkauft ist. Dazu von den Terrassen im Erdgeschoss und auf dem Dach einen herrlichen Blick auf die Bucht des ehemaligen Fischerdorfs und seine Promenade, die aufgrund ihrer sportbegeisterten Besucher – von Tai-Chi und Yoga bis zu Fahrradfahren und Tanzen im Sonnenuntergang – auch Venice Beach von Mallorca genannt wird. Bei Cabot gehen schon mal König Felipe und Königin Letizia nebst Töchtern im Sommerurlaub essen, über Lafer freut sich der Wirt mindestens genau so sehr – und Lafer sich über das herzliche Willkommen. „Die Atmosphäre, die Menschen sind so wichtig", sagt er, „berühren sie mich, erfüllen sie mich, so bleibt der Ort in Erinnerung."

Voll Stolz serviert ihm Guillermo Cabot Tintenfisch aus Andalusien, der mit der typisch mallorquinischen Rohwurst Sobrasada mariniert wurde. Die dezent scharfe Würze bereichert ihn, ohne den Eigengeschmack zu übertönen, „eine schlaue Kombination", sagt Johann Lafer. Dann kommen mallorquinische rote Gambas aus Sóller, deren Köpfe auch Fotograf Markus Bassler lustvoll aussaugt. Und dann der Höhepunkt des Abends: eine der balearentypischen Langusten Palinurus elephas, 1,5 Kilogramm schwer, die gerade noch durch Cabots Schautank krabbelte. Voll intensivem, magerem Fleisch und Nährstoff steckt sie, Cabot serviert sie in Salzwasser gekocht, ihr zartes, aber etwas trockeneres Fleisch als das von Hummer ist saftig gegart, dazu gibt es ein Dressing aus Brandy, Weißwein, Senf, Limone, Zitrone, Parmesan und Mayonnaise. Mehr nicht. „Warum auch", sagt Johann Lafer, „das ist Produktküche – und so auch viel gesünder." Nach dem Essen lehnt er sich zurück. Still ist er, der Worte bedarf es nicht. Das Glück des ersten Tages, zurück auf der Insel, es ist in seinen Augen zu lesen.

Für den guten Schlaf sorgt im Anschluss das wunderschöne Hotel Can Bordoy Grand House & Garden inmitten der Altstadt Palmas. „Ein Ort, an dem man sich gleich zuhause fühlt", sagt Johann Lafer. Der Härtegrad der Matratzen in den 24 jeweils unterschiedlich

ROTE RIESEN
Aus Sóller an der Westküste der Insel stammen die Gambas, die frisch vom Grill nur mit Pimientos de Padrón, kleinen, manchmal scharfen Paprika kommen

SCHLENDRIAN
In den Gassen von Portixol, einem Vorort von Palma, lässt man sich am besten treiben

FESTMAHL
Languste im „Ola del Mar" – Autorin und Teilzeit-Mallorquinerin Alexandra Kilian und Johann Lafer genießen

GASTLICH
Die Zimmer im Hotel Can Bordoy in der Altstadt sind modern und dennoch elegant eingerichtet

BUENOS DÍAS
Morgens wie ein Kaiser frühstücken: Das ist im „El Perrito" ein Leichtes

INSELFRÜCHTE
Johann Lafer ist im Mercat de Santa Catalina ganz in seinem Element

MARKTFRISCH
Agostina Ballina serviert ein tolles Frühstück – mit dem Besten aus der nahen Markthalle

gestalteten Suiten lässt sich nach Wunsch per Fernbedienung verstellen. Mit viel Stil und historischem Bewusstsein wurde das Stadtpalais aus dem 16. Jahrhundert, das zuletzt ein Nonnenkloster war, restauriert. Schachbrettartige Bodenfliesen und schwarz lackiertes Parkett treffen auf Ultramarin, Violett und Creme, mallorquinische Stoffe und antike Schränke auf Avantgarde-Möbel und Bauhaus-Leuchten. Der Garten zählt zu den größten der Stadt im Privatbesitz, mit Spa-Baldachin und Pool sowie dem hauseigenen Restaurant „Botànic". Ob Johann Lafer in den Pool auf dem Dach, der auf das Atriumfenster gebaut wurde und für ein schönes Lichtspiel im Treppenhaus sorgt, getaucht ist, bleibt ein Geheimnis.

Zum Frühstück in Santa Catalina erscheint er jedoch ausgesprochen gut gelaunt. „Sehr gut geschlafen habe ich", sagt er und lauscht aufmerksam den Empfehlungen von Agostina Ballina. Die Argentinierin hat mit Bruder Pato und Cousin Juan Bastida vor drei Jahren das „El Perrito" in Santa Catalina, dem Trendviertel Palmas, übernommen. Das richtige Gespür für diesen einfachen

SPEZIALITÄT
Die Ensaïmada wird mit Schweineschmalz und einer Art Sauerteig gebacken

und einfach perfekten Frühstücksspot gegenüber der Markthalle hatte einst ein schwedisch-argentinisches Paar, nun ist das Ganztags-Frühstückscafe noch erfolgreicher. Es gibt ausgezeichnete Eierspeisen wie Eggs Royale mit hausgeschlagener Hollandaise, Avocado, einem Hauch Chiliflocken und einem Spritzer Limette auf crunchig getoastetem englischem Muffinbrötchen, Frühstücksbowls von „Acai" aus Südamerika bis „Super" mit griechischem Joghurt, Beeren und Kokos sowie balearische Spezialitäten wie das Pa amb oli: kross getoastetes Brot mit Ramallet-Tomaten und Olivenöl, Serrano-Schinken oder menorquinischem Käse Mahón belegt. „Wir haben von unseren Reisen jeweils das Beste mitgenommen", sagt Agostina und lacht. Es sitzt sich schlicht, aber bequem auf modern-traditionell gemischten Bistrostühlen. Die Seele des Lokals bilden jedoch diese drei Menschen mit ihrem immer freundlich-fröhlichen Superteam. „Hier herrschen Herz und Verstand sowie ein tolles Angebot mit Top-Produkten", sagt Johann Lafer. Woher Agostina Ballina sie beziehe?

Sie zeigt es uns. Nach dem Frühstück nimmt sie uns mit in die Markthalle Mercat de Santa Catalina gegenüber. Es ist die älteste noch aktive der Stadt, Stand an Stand reihen sich Obst, Gemüse, Tapasbars, Bio-Fleischer, frischer Fisch, Blumen und Besonderes. Es kaufen hauptsächlich Einheimische ein, auch wenn die Touristen täglich kommen. Bei Roberto Fernandez und seinem Stand „Aveso" besorgt Agostina Ballina Huhn und Sobrasada. Johann Lafer hat es auf die Wachteleier abgesehen, ob diese hier typisch seien?. „Sí", sagt Agostina, Wachteln gebe es viele viele auf der Insel, die Schachtel mit sechs Eiern für 1,85 Euro. „Würde ich sofort mitnehmen", sagt Johann Lafer, das sei nur schwierig im Gepäck. Dafür probiert er den besten iberischen Schinken und Sobrasada bei Eugenia und Mari Carmen García an ihrem „Això és Bo", 175 Euro pro Kilogramm, eine „super Qualität", sagt er. Dann geht es rüber zu Gemüse und Früchten von Sebastian Lladonet und Catalina Coll von „Maria de Porreres". „Diese Ramallet-Tomaten vom Pa amb tomàquet muss ich mitnehmen, das Aroma ist unglaublich", sagt Johann Lafer. Er kauft zwei Kilogramm getrocknet plus einen Strang frisch, dazu noch mehrere Gläser des insulanischen Honigs, und fragt, ob wir nicht auch noch etwas möchten, vielleicht von den gigantisch groß-knackig-saftigen Kirschen, die da so dunkelrot aus dem Angebot strahlen? Bei Adela Garau am „A granel" probiert er sich durch die Nüsse der Insel, besonders die mallorquinische Mandel gefällt ihm, „outstanding", sagt er. Und kauft auch davon noch ein Kilo. Und so geht es weiter, von Stand zu Stand, Johann Lafer kommt aus dem Schwärmen – und der Markthalle kaum raus.

Doch Palma wartet! Die Altstadt mit Kathedrale La Seu sowie rund 30 weitere größtenteils gotische Kirchen, die engen Gassen, wo einem Historie in Architektur und

> „Wow, hier bekomme ich richtig Lust, selber zu backen. Ein toller Laden."
>
> *Johann Lafer*

Infrastruktur sowie die arabisch-katalanischen Einflüsse entgegenwehen. Nach dem Besuch der ehemaligen Seehandelsbörse La Lonja, die direkt neben dem heutigen Sitz der Balearenregierung liegt, halten wir zum späten Lunch und frühen Kaffee im „Forn des Teatre" der Bäckerei Fornet de la Soca. Ein Muss auf Mallorca.

2018 übernahmen der ehemalige Psychotherapeut Tomeu Arbona und seine Frau Maria José, Grundschullehrerin, diese historische Bäckerei neben dem Theater und führten sie zu ihren Ursprüngen zurück. Ihre beiden Familien waren Bäcker, für das „Forn des Teatre" haben sie Rezepte aus alten Notizen, Zeitungen und vergriffenen Büchern in Klöstern und Herrenhäusern der Insel gesammelt. Ohne Chemie, per Hand arbeiten sie, liebevoll ist ihr Geschäft eingerichtet. An den Wänden hängen antike Backformen, im Schaufenster stehen alte Keksschachteln, aus den Boxen erklingt klassische Musik und hinter der Theke ist die alte Backstube. Im antiken gusseisernen Ofen werden morgens die Ensaïmadas, das typisch mallorquinische Gebäck mit Schweineschmalz hergestellt. „Wow", sagt Johann Lafer, der vor Freude strahlt, „hier bekomme ich richtig Lust, selber zu backen. Ein toller Laden." Sehr glücklich mache ihn das. Und dank der Abmachung von Tomeu Arbona mit den benachbarten Bistros und Bars, in die man sich mit seiner Ware setzen darf, kann er auch gleich probieren. Die mit Paprika, Sardelle, Zwiebeln belegten Coques, ein herzhafter Roggen-Mürbeteigkuchen, Cocarrois-Teigtaschen, Grieß- und Mandelkuchen sowie Ensaïmada und Kokostörtchen – welch einzigartiges Backparadies.

„Mallorca überrascht", sagt Johann Lafer. „Wie eine neue Welt in naher Ferne." Die Mischung aus Tradition und Moderne, das Angebot aus Land, Küste, Stadt und

„EINFACH NUR WOW"
Scheiben vom Hummer, dazu Hummer-Emulsion, Avocadopüree und eine Nocke vom Imperial-Kaviar

HÖHEPUNKT
Im Restaurant „Fera" steht der Österreicher Simon Petutschnig am Herd

„Unglaublich, so gut habe ich hier noch nie gegessen. Das ist das beste Restaurant der Insel."

Johann Lafer

besonders die Menschen, die ihn so herzlich empfangen, bewegen ihn. Fast wäre es schon jetzt und hier genug Eindrücke. Würde da nicht das „Fera" auf uns warten.

Ein Ort, der nicht nur mit seiner Schönheit beeindruckt, sondern dessen Atmosphäre und Kulinarik berührt. 2017 hat der Schweizer Mäzen Ivan Levy ein Altstadtpalais mit seiner Frau Sheela zu einem behutsam mit Kunst und Design ausgestatteten Restaurant samt romantisch angelegtem Garten umgebaut. Die Küche hat er Simon Petutschnig überlassen, einem Österreicher, der schon mit Jordi Vilà im „Alkimia" gearbeitet hat, mit Paco Pérez im „Miramar", und ein Training bei Juan Amador absolviert hat. Er kombiniert bestes Handwerk mit mediterraner und asiatischen Küche.

Eine Sphäre von Mango präsentiert er mit Mandel-Kimchi und Orange aus Sóller, Tatar vom Simmentaler Rind in einem Nori-Blatt, ein perfekt scharf-säuerlich abgestimmtes Gurkentatar mit Jalapeño-Schaum und Yuzu – welch erfrischend-anregender Auftakt. „Outstanding", sagt Johann Lafer. Es folgen mit Chilisalz abgeflämmte Scheiben vom Hummer, saftig-glasig gegart, dazu Hummer-Emulsion aus Ei und Kimchi, Miso-Hummer-Marinade, Orangen-Ponzu, Avocadopüree und einer Nocke vom Imperial-Kaviar. Tief nussiger Geschmack, dazu ein Hauch Schärfe, Süße, Salzigkeit und Säure, echt Umami – „einfach nur wow", staunt Johann.

So wie ihm auch die Entenravioli mit Gänseleber und Birne und eine herrliche Jakobsmuschel mit andalusischer Tiefseegarnele, Crumble von Panko, Zitronenabrieb, Kokosnuss-Ingwer-Schaum, blanchierten Karotten und Beten sowie ein Tamarinden-Karotten-Curry-Püree schmecken. Nicht zu vergessen Wolfsbarsch mit Fenchel, Sellerie und Beurre Blanc. „Unglaublich", sagt er, „so gut habe ich hier noch nie gegessen. Das ist das beste Restaurant der Insel." Hier habe er sofort eine Beziehung zum Teller. „Eine, die mich fasziniert, beschwichtigt, verwöhnt, und auch noch überzeugt, wenn der erste Eindruck vergangen ist." So, wie diese Insel. Auch nach 25 Jahren noch. „Mallorca, das ist ein Pflichtbesuch."

Insidertipps

Inselfan und -kennerin Alexandra Kilian erkundete mit Johann Lafer Land und Leute auf Mallorca. Hier ihre besten Adressen für Kunst und Schokolade, Tapas und Oliven

Text:
ALEXANDRA KILIAN

ERLEBEN & ESSEN

La Lonja

Das beeindruckende gotische Gebäude und ehemaliger Sitz der Seehandelsbörse La Lonja de los Mercaderes (mallorquin La Llotja) stammt aus der Zeit, als Palma noch einen der bedeutendsten Häfen der Welt besaß. Nach seiner Fertigstellung im Jahr 1447 und dem Niedergang des Seehandels war Kanonenfabrik, Gerichtsgebäude und Museum. Die Pläne stammen vom mallorquinischen Architekt Guillem Sagrera, der auch am Bau der Kathedrale "La Seu" von Palma beteiligt war. Heute finden hier regelmäßig Kunstausstellungen statt.

Placa de la Llotja 5, 07012 Palma, Di–So 10.30–13.30 Uhr und 17.30–23 Uhr, www.palma.cat

Restaurant Botànic

Erst kürzlich hat Chefkoch Andrés Benitez das Konzept des „Botànic" im Can Bordoy Grand House & Garden umgestellt. Ausschließlich regionale Bio-Produkte sind die Grundlage seines Tapes-Menüs zum Teilen, welches im wunderschönen Garten des Hauses verzehrt werden kann. Das Gemüse ist der Protagonist seiner Kreationen, in denen ein Hauch von Levante weht. Wie beim gegrillten Blumenkohl mit Feta, Zwiebeln, Hummus und Tabouleh oder dem Auberginen-Sashimi mit Auberginen-Chips und Malaga-Honig-Soja-Sesam-Sauce. „Eines der besten vegetarischen Gerichte, die ich je gegessen habe", wie Johann Lafer findet.

Carrer del Forn de la Glória 14, 07012 Palma, Mo–So 13–22.30 Uhr, www.canbordoy.com

EINKAUFEN

Cachao

„Aromatisch, intensiv, toller Abgang", so Johann Lafer über die vegane Rohokostschokolade von Tino Wolter. Der Patissier, der im „Hugos" und der „Werkstatt der Süße" in Berlin gearbeitet hat, eröffnete vor acht Jahren sein eigenes Geschäft mit Produktion in Santa Catalina. Hier verkauft er Tafeln und Blättchen fast ausschließlich aus lokalen Produkten wie das Flor de Sal d'Es Trenc, Zitrusfrüchten aus Sóller oder Aprikosen aus Porreres. Eine ausführliche, kostenlose Degustation bietet er auch – mit Witz und Wissen!

Plaça de la Navegació 14A, 07013 Palma, Mo–Fr 10–17 Uhr, Sa 10–14 Uhr, www.cachao.eu

Fet a Sóller

Ob Picual, Arbequina oder Mallorquina – Franz Kraus weiß alles über die heimischen Oliven zu erzählen. Vor rund 25 Jahren hat er den Vertrieb für balearische Produkte und Hersteller von bio-veganen Produkten gegründet. In seinen Geschäften in Sóller, Port de Sóller und am Plaça de Cort verkauft er lokale Marmeladen, Honig, Weine und Eis sowie vor allem das Olivenöl der Insel. Über 50 DO-geprüfte Oli-de-Mallorca-Sorten gibt es mittlerweile, eine perfekte Auswahl findet sich bei Kraus.

Mallorca Mercat 1, 07100 Sóller, Mo–Fr 10–19 Uhr, Sa 10–14 Uhr, www.fetasoller.com

Mercat de Santa Catalina

In der ältesten Markthalle Palmas gibt es montags bis sonnabends feldfrisches Obst und Gemüse, frischesten Fisch und hochwertiges Fleisch, Tapas-Bars und Sushi, Schinken und Käse, Blumen sowie Trockenobst, Nüsse und Backwaren. Besonders gut einkaufen lassen sich bei „A granel" mallorquinische Mandeln, bei „Això és Bo" iberischer Schinken (links), im „Ca'n de Paris" feine französische Tartes sowie bei „María de Porreres" die berühmten Ramallet-Tomaten, frisch oder getrocknet.

Plaça de la Navegació, 07013 Palma, Mo–Sa 7–16 Uhr, www.mercatdesantacatalina.com

EXTRA-TIPP

BILDSCHÖN
320-Seitenstarker Bildband in aufwändiger Lacktechnik von Stefan Loiperdinger, € 78, www.mallorcas-schoene-seiten.de

Kaninchen auf mallorquinische Art mit Orangen und Safran

Rezept auf Seite 34

Mallorquinische Mandelküchlein

Rezept auf Seite 35

Mallorquinische Mandelküchlein

FÜR 4 PORTIONEN
weiche Butter für die Förmchen
ca. 180 g gemahlene geschälte Mandeln
½ Bio-Orange
4 Eier (Gr. M)
100 g Zucker
1 TL Zimt
ca. 400 g gemischte Beeren, (z. B. Him-, Brom-, Heidel- oder Johannisbeeren)
Saft von Orange
Nach Belieben
2–3 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
1–2 EL brauner Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 30 Min. + ca. 20 Min. Backzeit

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 4 kleine Tartelette-Förmchen mit ca. ø 8 cm großzügig mit Butter einfetten und mit ca. 30 g Mandelmehl ausstreuen.

2 Orange waschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Eier trennen. Eigelbe und Zucker mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Dann 150 g fein gemahlene Mandeln, Orangenschalenabrieb und Zimt unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben.

3 Mandelmasse in die Förmchen geben, glatt streichen und im heißen Backofen auf der mittleren Schiene in ca. 20 Min. goldbraun backen.

4 Inzwischen die Beeren waschen, verlesen, mit Orangensaft (und nach Belieben mit Orangenlikör) und Zucker marinieren.

5 Küchlein aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, dann behutsam aus den Förmchen lösen. Marinierte Beeren auf den Küchlein verteilen und mit reichlich Puderzucker bestäuben.

DANKE, MALLORCA
... für die schöne Zeit. Im Hotelgarten des Can Bordoy nehmen Johann Lafer und Alexandra Kilian einen letzten Drink

MEIN TIPP:

„Orangen aus Mallorca sind etwas ganz Besonderes, vor allem jene aus dem Tal der Orangen in Sóller. Dank unterschiedlicher Sorten gibt es sie rund ums Jahr."