



Menorca schmeckt gut!

... mit Kapern, Pinienkernen, Feigen und Langusten

Die inseltypische Küche ist in der Regel sehr einfach und deftig. Butter, Sahne und Schweineschmalz werden häufiger als Olivenöl verwendet.

Menorcas berühmteste Beiträge zur Kochkunst sind die Mayonnaise und der Mahón-Käse, nach dem Manchego der meistverkaufte Queso Spaniens. Die Klassiker der spanischen Küche wie Paella, Tortilla oder Tapas kommen hier ebenso gerne wie internationale Klassiker, etwa Pizza, Spaghetti oder Sushi auf den Tisch.

Fleisch stammt zumeist vom Schwein. Die beliebteste Wurst ist die Sobrasada, typischer ist die mit Fenchel abgeschmeckte Blutwurst Camot. Auf den Speisekarten findet man aber natürlich auch Entrecôtes vom Rind. Lamm kommt gerne als Braten aus dem Backofen, Geflügel in Form von Ente oder Hühnchen auf den Teller. Eine Spezialität ist Perdius amb Col (Perlhuhn mit Kohl). Wild sind hier lediglich die Hasen, die gerne mit Zwiebeln und Kapern zubereitet werden.

Menorcas Landwirtschaft ist wie ein kleiner Garten Eden. Sämtliche mediterrane **Gemüsesorten** gedeihen auf der grünen Insel prächtig. In den Rezepten findet sich von Auberginen bis Zucchini die ganze

Pflanzenpracht wieder. Nicht nur für Vegetarier geeignet sind die Oliagua, eine Suppe aus kleinen Tomaten, Zwiebeln und Kohl, die mit getrocknetem Brot verspeist wird, sowie die auch auf Mallorca beliebten Vitamin-Hits Tumbet (mächtiger Eintopf aus frischem Gemüse) und Trampó (leichter Sommersalat). Auch Artischocken, Kartoffeln und Paprika wissen die Köche raffiniert zu kombinieren.

Fisch ist das tägliche Brot der Insulaner. Meerbarben, Seeteufel, Drachenköpfe, Sardinen, Tintenfische und einige Muscheln sprechen Menorqui. Seezunge, Lachs, Seehecht oder Schwertfisch werden tiefgekühlt vom spanischen Festland geliefert. Die gängigsten Meeresfrüchte sind Gambas und Calamares. Mollusken-Fans sollten unbe-

dingt Dàtils oder Escupinyes (die hiesigen Verwandten von Mies- und Venusmuscheln) probieren. Letztere werden übrigens roh gegessen.

Auch das berühmteste Gericht der Insel kommt aus eigenem Fang. Optisch ist die bräunlich-sämige Caldereta de Llagosta eigentlich keine Sensation und auch geschmacklich nicht gerade ein Zungen-Tsunami. Die Preise für einen echten Langusteneintopf sind allerdings gesalzen. 70 Euro pro Person (ab mindestens zwei Personen) muss man für diese Köstlichkeit schon berappen. Dabei ist das Rezept nicht besonders spektakulär: Langustenstücke werden in einem kräftigen Sud aus Tomaten, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch gegart, mit zwei Esslöffeln Kognak und etwas Petersilie abgeschmeckt. Hinzu kommt die persönliche Note der Küchenchefs. Das Ganze wird mit trockenen Brotscheiben in einer Tonschale serviert. Allerdings kann man mit mindestens einem halben Kilo vom frischen Ritterkrebs rechnen, und der menorquinesische gehört eben zu den Besten seiner Art. Eine streng limitierte Fangzeit weist auf die hier vielerorts angestrebte Nachhaltigkeit wie auch auf die Besonderheit des Produktes hin. Preiswertere Variationen sind Caldereta de Peix (mit Fisch) und Caldereta de Marisc (mit Meeresfrüchten).

Nicht unerwähnt lassen sollte man die uralten spanischen Mahlzeiten. Wer vor 13 oder 20 Uhr zum Lunch oder Dinner geht, steht entweder vor verschlossener Türe oder sitzt alleine im Restaurant.