

Heimelige Adventshütte im Lichterglanz

Doppelspitze in der Heidi Schnitzelhütte in Cala Ratjada

Fans vom Restaurant Del Mar in Cala Ratjada müssen im Dezember kulinarisch nicht darben, nur weil das Del Mar geschlossen hat. Denn Del Mar-Chefkoch David Winkler unterstützt Küchenchef André Kohler in der Heidi Schnitzelhütte, die von den gleichen Betreibern, dem Schweizer Paar Simone Wenk und Jürgen Lancker, geführt wird. Dies bedeutet natürlich,

dass es einige Spezialitäten vom Del Mar auch dort geben wird. Die Schnitzelhütte wird sozusagen zur Genusshütte.

Genuss bringen neben den beliebten Schnitzel- und Cordon Bleu-Gerichten nun dort auch Winkler'sche Specials wie die saftig geschmorte Lammschul-

ter, ein Roastbeef mit Estragonsauce, ein Secreto Ibérico, ein Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Röschi, eine traditionelle Rinderroulade oder auch Bacalao auf Tumbet. Ebenfalls im Angebot ist eine leckere Entenbrust, deren Rezept David Winkler den EL AVISO-Lesern in diesem Monat verrät.

Am Heiligabend stehen auch drei verschiedene Menüs zur Auswahl: eins mit Fleisch, eins mit Fisch und ein vegetarisches. Silvester wiederum gibt es ein reichhaltiges Buffet mit DJ, und natürlich Trauben zu Mitternacht (Reservierung ist ein Muss – die Feier ist schon fast ausgebucht).

Knusprige Entenbrust mit Orangen, Datteln und Granatapfelkernen



Zutaten für 4 Personen

4 Entenbrüste à 200g, 40g Butter, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Teelöffel geriebener Ingwer, 3 Bio-Orangen, 2 dl Gefügelnd, ½ dl Sahne, 40cl trockener Sherry, 1 Granatapfel, 8 getrocknete entkernte Datteln und als Gewürze etwas Sojasauce, frischer Chili, Salz, Pfeffer, Zimt, gemahlener Kardamom, frische Minze

Zubereitung

Als Vorbereitung Frühlingszwiebeln und Datteln in feine Streifen scheiden, Bio-Orangenhaut abreiben und Orange filetieren, Ingwer reiben. Die Entenbrüste waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Haut rautenförmig einschneiden.

Die Brüste von allen Seiten pfeffern und mit Sojasauce einreiben. Den Backofen auf 160° vorwärmen. Eine Bratpfanne ohne Fett erhitzen und die Entenbrüste knusprig anbraten – zunächst auf der Hautseite und dann wenden. Die Entenbrüste nach 5 Minuten aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und im Ofen ca. 10 Minuten ziehen lassen, dann sollten sie schön rosa sein. Ideale Kerntemperatur: 65°C.

Nun in derselben Bratpfanne mit etwas Butter Frühlingszwiebeln, Dattelstreifen, Orangenfilets, Granatapfelkerne und Ingwer gut anschwitzen und mit Sherry und Gefügelnd ablöschen, etwas einköcheln lassen, mit etwas frischem Chili, Zimt, Kardamom und Abrieb einer Orange und der Sahne abschmecken. Die Sauce auf die vorgewärmten Teller verteilen, Entenbrüste tranchieren, darauf anrichten und mit frischer Minze garnieren. Es müssen nicht immer Knödel sein, wir servieren unsere Entenbrust mit Spätzli und Apfelrotkraut.



Superfood Datteln



Ein Top Snack mit konzentrierter Power. Das brachte ihnen den Namen „Brot der Wüste“ ein. Ballaststoffe,

Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium und Magnesium sowie Vitamin B machen sie zu einer gesunden Nascherei. Und aus der ebenfalls vorhandenen Aminosäure Tryptophan entsteht im Körper das Hormon Melatonin, das eine Bedeutung für den Schlaf-Wach-Rhythmus hat. Angeblich nehmen die Araber daher bei leichten Einschlafproblemen abends ein paar Datteln zu sich. Datteln stammen aus der Region am Persischen Golf. Im Orient lässt sich die Nutzung einige Jahrtausende zurückverfolgen. Heute kultivieren Menschen die Pflanze im Gebiet von Nordafrika bis Pakistan. Datteln sättigen gut und schmecken honigsüß. Getrocknete Datteln kurbeln die Verdauung an und helfen, den Cholesterinspiegel niedrig zu halten. Sie sind weitaus kalorienhaltiger als frische.

Paradiesischer Granatapfel



Der dazugehörige Baum ist mindestens seit 5.000 Jahren bekannt und die Äpfel das Symbol schlechthin für Fruchtbarkeit,

aber auch für Leben, Kraft und Schönheit. Er soll in Wahrheit Evas Paradiesapfel gewesen sein, und in der griechischen Mythologie überreichte der Recke Paris von Troja der Göttin Aphrodite einen Granatapfel und kürte sie damit vor Hera und Athene als schönste Göttin.

In ihrem Inneren finden sich bis zu 400 leckere, tiefrote Samenkerne, alle voller Vitamin C, die pur oder im Salat gut schmecken, in Saucen integriert oder für Marinaden genutzt werden. Sie passen zu Spanferkel, Huhn-, Lamm-, Wildgerichten oder unserer Ente – und sind natürlich auch als Dessert eine Sünde wert sind, wobei sie besonders gut in Kombination mit Walnüssen, Feigen, Bananen, Frischkäse und Pistazien schmecken.

HEIDI
SCHNITZELHÜTTE.CH

del mar..

cala ratjada • playa son moll

Täglich geöffnet 17-23 Uhr
(auch an den Weihnachtstagen)
Cala Agulla 48, Cala Ratjada
Tel. 680 133 381
www.schnitzelhütte.ch

Aktuell geschlossen
Avenida America 31,
Cala Ratjada
Tel. 680 133 381
www.mallorca-delmar.com



Aktuell nur Bed & Breakfast
(auch für Externe)
ab März auch geöffnet
als Restaurant
Via Costa i Llobera 106,
Canyamel
Tel. 680 133 381
www.canyamar.com