

## **Golden Door am 8. und 9. Mai bei der “Mostra de la Cuina Mallorquina” in der Palmaarena!**

Golden Door nimmt dieses Jahr zum ersten Mal an der Hauptmesse für mallorquinische Spezialitäten – der Mostra de la Cuina Mallorquina - teil.

Mit dem Restaurant Provençal präsentiert der spanische Teil der Kette ein besonders schmackhaftes mallorquinisches Gericht! Den sehr interessanten Zander auf mallorquinische Art, zubereitet mit Pinienkernen und Rosinen (Rezept folgt untenstehend).

Ein schöner Erfolg war bei der Vorprobe am 14. April in Son Suner die gute Benotung durch den „bekannt-gefürchteten“ Restaurantkritiker Guillermo Soler.

Den ganzen Donnerstag und Freitag dieser Woche kann von 11:30 bis Nachts auf der Messe geschlemmt werden. Besonders herzlich eingeladen wird dabei natürlich am Stand von Golden Door.

Diese erste Teilnahme ist nur ein Auftakt zum Erscheinen der Gruppe bei anderen kulinarischen Veranstaltungen, je nach Thema mit Fokus – italienisch, mediterran-asiatisch oder spanisch – auf die unterschiedlichen Golden Door Lokalitäten.

Das Golden Door Team würde sich freuen alle Interessierten von der Qualität lokaler Spezialitäten zu überzeugen. Natürlich kann der Zander jederzeit auch im Provençal, C/. Apuntadores, 3 von 13 bis 00 Uhr probiert werden.

### **Rezept: Zander auf mallorquinische Art**

1 kg	Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
2 Bund	Frühlingszwiebeln
250 gr	Mangold
8	Tomaten
1 kg	Zander
Salz, Pfeffer	
50 gr	Mehl
200ml	Olivenöl
20 gr	Rosinen
20 gr	Pinienkerne

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Knoblauch pellen und kleinhacken. Zwiebeln säubern, waschen und hacken. Mangold waschen und abtrocknen. Tomaten waschen und ein Kreuz in die Haut von 2en schneiden, Steine entfernen und nur das Fleisch schneiden. Alle anderen Tomaten in Scheiben schneiden. Zanderfilets salzen und pfeffern und in Mehl wenden.

Ofen auf 200° vorheizen, 3 Löffel Olivenöl in eine grosse Pfanne geben und den Fisch kurz braten, herausnehmen und abtrocknen.

Kartoffeln über 5 Minuten im restlichen Öl braten, herausnehmen und auf dem Boden einer Küchenform verteilen. Darüber die Fischfilets breiten.

Den Knoblauch in 6 Löffeln Olivenöl anbraten, Tomaten kleingehackt hinzugeben und kurz anbraten. Den Mangold ohne Stiel ebenfalls anbraten. Die Rosinen und die Pinienkerne hinzugeben, alles vermischen und über den Fisch verteilen. Die Form mit Alufolie abdecken und etwa für 15 Minuten bei 180° im Ofen anbraten.