



**Rebecca Seal**

## **Lissabon**

**Rezepte aus dem Herzen Portugals**

★★★★★

**Aus dem Englischen von Susanne Keller**

**Dorling Kindersley 2017 · 256 Seiten · 24,95**

**· 978-3-8310-3413-0**

Die Küche bestimmter Metropolen Europas – ein Thema, das sich der Verlag Dorling Kindersley vorgenommen hat. Nach dem à Buch zu Florenz kann ich auch das Buch zu Lissabon nur empfehlen. Es ist schön gestaltet und bringt Rezepte, bei denen einem das Wasser im Mund zusammenläuft; das bewirken auch die appetitlichen Fotos von Steven Joyce. In der ausführlichen Einleitung wird auf die Geschichte der Stadt (etwa auf das verheerende Erdbeben im Jahr 1755) eingegangen. Die reiche Geschichte der Stadt habe auch die Küche stark beeinflusst. „Die maurische Kultur und die Zeiten portugiesischer Kolonialherrschaft haben die Küche des Landes völlig verändert.“ (S. 9) Und noch etwas wird hervorgehoben: Ein Herzensanliegen aller Köche, die die Autorin getroffen hat, ist es, „das traditionelle Wissen um die Küche der Stadt zu erhalten.“ (S. 10)

Nach Anmerkungen zu nützlichen Küchenhelfern und zu den Zutaten werden dann in acht Kapiteln die Spezialitäten Lissabons präsentiert. Jedem Kapitel wird noch eine kurze Einleitung vorangestellt. Zu den „Petiscos“ heißt es, dass sie mit den spanischen Tapas zu vergleichen sind, dass man sich aber in den Bars und Restaurants meist auf ein oder zwei Gerichte, „die sehr üppig ausfallen können“, spezialisiert. (S. 21) Und dann kommen sie: die frischen Sardinen auf Weißbrot, die Stockfischkroketten mit Piri-Piri-Mayonaise, die marinierten Fleischstückchen und vieles mehr. Wie im ganzen Buch wird der portugiesische Name jedem Rezept vorangestellt.

In den nächsten Kapiteln geht es um Beilagen & Suppen, Salate, Fisch & Meeresfrüchte, Fleisch, Saucen und Eingemachtes, Süßes und Desserts, Getränke & Begleiter. Ich kann hier nur einige Speisen herausgreifen, die mich besonders angesprochen haben. Beim Fisch ist es



natürlich der Stockfisch, der Bacalhau, der in Portugal eine wichtige Rolle spielt. „Man sagt, dass es so viele Stockfischrezepte gibt wie Tage im Jahr.“ (S. 115) In Mainz, wo ich einige Jahre lebte, gab es ein portugiesisches Restaurant, mit verschiedenen Stockfischvariationen. Köstlich!

Im Fleischkapitel gefallen mir die Chili-Brathähnchen, aber auch die würzige Blutwurst mit Apfelmus. Die Blutwurst wird in Portugal anders als bei uns gewürzt, nämlich mit Muskatnuss, Kreuzkümmel und Paprikapulver. Die Schweinerippen mit roten Zwiebeln könnten mir auch munden. Die eingelegten Zwiebeln kann man (mein Tipp) auch unabhängig davon herstellen, um sie zu anderen Gerichten zu verwenden, man kann sie auch zu Käse reichen. Haben Sie schon mal an eine Kürbiskonfitüre gedacht? Hier finden sie die portugiesische Spielart. Im ganzen Buch gibt es aufwändige, aber auch sehr einfache Rezepte. Sehr einfach ist z.B. die Nachspeise aus Frischkäse mit Honig und Mandeln. Den portugiesischen „Queijo fresco“ wird man hierzulande wohl kaum bekommen, man kann ihn aber durch Ricotta oder Quark ersetzen. Im Getränke-Kapitel findet man natürlich auch ein Sangria-Rezept, aber auch etwas so Einfaches wie Außergewöhnliches wie der Drink aus weißem Portwein und Tonicwater, den Porto Tónico.

Es macht Spaß, in diesem Buch zu lesen, und es macht Spaß, die Rezepte nachzukochen. Besonders, wenn man schon in Lissabon war und dort einige der genannten Speisen gegessen hat. Andere Leser, so wie ich, werden nun den Plan, die portugiesische Hauptstadt zu besuchen, möglichst bald realisieren... Für alle, die gerne gut essen und gerne Neues ausprobieren, ist dieses Buch ein ideales Geschenk.