

GENUSSMOMENTE
MIT OLIMAR

OLIMAR



URLAUBSKÜCHE
ZUHAUSE



Mit zwei
Starkoch-Rezepten

by *Chakali*

Urlaubsküche

12 besondere Rezepte, die das Fernweh stillen

OLIMAR



REISEN, DIE NACH URLAUB SCHMECKEN

OLIMAR bringt Sie dorthin, wo Genuss zuhause ist:
zu authentischen Orten, besonderen Hotels und ausgewählten Reiseerlebnissen in
Portugal, Spanien, Italien, Kroatien, Griechenland und auf den Kapverden.

Entdecken Sie
jetzt unsere Reisen
mit Genuss im Fokus:
olimar.com/kulinarik

OLIMAR



Liebe Leserinnen und Leser,

Reisen und gutes Essen haben viel gemeinsam. Sie sind ein Genuss – für die Augen, fürs Herz und für die Seele. Dieses kleine Rezeptheft nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise durch das Jahr. Freuen Sie sich auf zwölf Gerichte aus unseren Zielgebieten. Von Portugals Pastéis de Nata über cremiges Risotto aus Italien bis hin zu griechischem Feta mit Honig steckt in jeder Idee ein Stück Urlaubsgefühl für zuhause.

Das Highlight: zwei exklusive Rezepte von Star-Koch Chakall, die unsere Genussreise mit seiner kreativen Handschrift bereichern. Alle Rezepte sind bewusst einfach gehalten, damit sie auch im Alltag gut gelingen und Lust machen, Neues auszuprobieren.

Wir wünschen viel Freude beim Nachkochen, Genießen und Teilen!

Guten Appetit



| Inhalt | Seite |
|---------------------|-------|
| 3 Fragen an Chakall | 6 |

Rezeptideen

PORTUGAL

| | |
|-----------------------|----|
| Pastéis de Nata | 4 |
| Arroz doce | 11 |
| Kichererbsensalat | 13 |
| Bacalhau aus dem Ofen | 16 |

SPANIEN

| | |
|---------------------|----|
| Tortilla de Patatas | 8 |
| Sangria Blanca | 12 |

KROATIEN

| | |
|-------------|---|
| Djuvec Reis | 9 |
|-------------|---|

GRIECHENLAND

| | |
|----------------------------|----|
| Süße Bougatsa | 10 |
| Frittierter Feta mit Honig | 19 |

ITALIEN

| | |
|----------------------------|----|
| Pasta al Limone | 14 |
| Risotto mit grünem Spargel | 15 |

KAPVERDEN

| | |
|-----------------|----|
| Banana enrolada | 18 |
|-----------------|----|

Januar

PORTUGAL



für 12 Törtchen

mittelschwer



Pastéis de Nata

Starkoch-Rezept

by

Chakall

1. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Milch, Butter, Zimt und Zitronenzesten in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Mischung sollte heiß, aber nicht kochend sein.
3. Zucker und Maismehl in einer Schüssel mit einer Gabel gründlich vermischen. Die Mischung unter Rühren mit dem Schneebesen in die heiße Milch einrühren. Kurz aufkochen lassen, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht. Vom Herd ziehen.
4. Die Eigelbe in einer Schüssel leicht verquirlen. Die Milch-Stärke-Masse etwas abkühlen lassen (handwarm), dann die Eigelbe unter ständigem Rühren einarbeiten. Nicht mehr kochen lassen.
5. Den Blätterteig der Länge nach falten und zu einer festen Rolle aufrollen. In daumendicke Scheiben schneiden.
6. Ein Muffinblech buttern. Die Blätterteigscheiben mit der Schnittfläche nach oben in die Mulden legen und mit den Daumen vom Zentrum nach außen drücken, sodass ein Rand entsteht. Die Creme gleichmäßig in die Blätterteig-Mulden füllen (nicht randvoll).
7. Im heißen Ofen 12–15 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und dunkle Flecken bekommt. Nach Belieben noch warm mit Zimt bestreuen.

ZUTATEN

500 ml Vollmilch
20 g Butter
2 Prisen Zimt
Zesten von ½ Bio-Zitrone
(ca. 2 Streifen)
200 g Zucker
20 g Maismehl
6 Eigelb
1 Rolle Blätterteig
(Kühlregal)
Butter für das Muffinblech
Zimt zum Bestreuen

Pastéis de Nata gehören zur portugiesischen Kultur fest dazu. Ich gebe schon in die Füllung ein wenig Zimt hinein – für mich der perfekte Twist!

Chakall



3 FRAGEN AN ... CHAKALL

Warum ist Portugal deine Wahlheimat?

Chakall: Mich faszinieren die Leute in diesem Land, sie sind es, die den Unterschied machen. Die Portugiesen und Portugiesinnen sind einfach unglaublich freundlich, nett und warmherzig. Sie sind das komplette Gegenteil von fake. Sie sind echt. Das liebe ich sehr.

Was macht die portugiesische Küche so einzigartig?

Chakall: Die portugiesische Küche ist für mich eine Produktküche. Sie ist sehr einfach, es kommt fast immer Olivenöl zum Einsatz, Knoblauch und dann Fleisch oder Fisch. Die Produkte sind sehr hochwertig und entfalten in ihrer Schlichtheit einen wirklich tollen Geschmack. Und: Portugal hat für mich den besten gegrillten Fisch der Welt!

OLIMAR steht für Reisen mit Geschmack und Leidenschaft. Welche Region Portugals sollten Foodies unbedingt besuchen?

Chakall: Für mich ganz klar die Douro-Region in Nordportugal! Nicht nur die Weine, sondern auch die Eintöpfe und Pfannengerichte aus Trás-os-Montes sind wirklich ein Traum und absoluter Geheimtipp.

Einer wie keiner

Geboren 1972 in Argentinien, durch die Welt gereist und heute eng mit Portugal verbunden, hat Chakall eine Küche entwickelt, die persönlich, lebendig und von Begegnungen geprägt ist. Seine Gerichte erzählen von Märkten, von gemeinsamen Abenden und davon, dass Essen immer mehr ist als das, was auf dem Teller liegt. Hier steht kein klassischer Sternekoch am Herd, sondern ein Gastgeber, der Menschen zusammenbringen will und überzeugt ist, dass die besten Gerichte aus Leidenschaft und Erinnerungen entstehen.

Februar

SPANIEN



für 1 Backform



mittelschwer



ZUTATEN

700 g Kartoffeln
(festkochend)
2 kleine Zwiebeln
3 EL neutrales Pflanzenöl
6 Eier
4 EL Milch
Salz & Pfeffer

Tortilla de Patatas

1. Kartoffeln schälen, waschen, mit einem Messer oder Hobel in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, herausnehmen. Dann die Kartoffelscheiben etwa 20 Minuten braten, bis sie bissfest sind. Zwiebeln untermischen.
2. Eier in eine große Schüssel geben, Milch hinzufügen und alles gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
3. Den Kartoffel-Zwiebel-Mix unter die Eiermasse heben, vorsichtig vermengen und in eine runde, ofenfeste Pfanne/ Backform (Ø 22-24 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen (180 °C, mittlere Schiene) ca. 15 Minuten backen. Tortilla stürzen und in Stücke schneiden.



März

KROATIEN



für 4 Portionen



einfach



Djuvec Reis

1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Paprika und Tomaten grob würfeln.
2. Butter in einer großen Pfanne schmelzen, Paprikapulver darin anrösten. Gemüse in die Pfanne geben, 3 Minuten andünsten.
3. Ungekochten Reis sowie Ajvar, Tomatenmark und Olivenöl einrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen, 15 Minuten mit Deckel köcheln lassen. Salzen und pfeffern.
4. Die Erbsen unterrühren, weitere 5-10 Minuten mit Deckel köcheln lassen, bis der Reis schön eingedickt ist.

ZUTATEN



2 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 große, rote Paprika
1 große Tomate
1 EL Butter
1 EL Paprikapulver, edelsüß
200 g Langkornreis
100 g Ajvar
3 EL Tomatenmark
3 EL Olivenöl
400 ml Gemüsebrühe
Salz & Pfeffer
100 g Erbsen (TK)

April GRIECHENLAND

 für 1 Backform
 einfach



Mai PORTUGAL

 für 4 Portionen
 mittelschwer

ZUTATEN

4 Eier
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
500 ml Vollmilch
100 g Hartweizengrieß
1 Vanilleschote
150 g Butter, geschmolzen
1 TL Zitronenabrieb
1 Pck. Filoteig

Süße Bougatsa

1. Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz verquirlen. Milch mit Grieß und der Vanilleschote unter Rühren aufkochen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen.
2. Eier-Zucker-Mischung unterrühren, dann Butter und Zitronenabrieb zugeben.
3. Eine gefettete Backform mit zwei Lagen Filoteig auslegen, mit einem Teil der geschmolzenen Butter bestreichen, die komplette Grieß-Creme darauf verteilen. Mindestens zwei weitere Filoteigschichten mit Butter darüber legen.
4. Bei 180 °C Umluft ca. 30 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker oder Zimt bestreuen.

Arroz doce

1. Den Reis mit Wasser und einer Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Wasser fast vollständig aufgesogen ist.
2. Milch, Zimtstange und Zitronenschale zum Reis geben. Bei niedriger Hitze weiter köcheln lassen, regelmäßig umrühren.
3. Sobald der Reis weich ist (nach ca. 20 Minuten), Zucker einrühren, weitere 5 Minuten köcheln lassen. Zimtstange und Zitronenschale entfernen.
4. Eigelbe mit etwas heißer Milch aus dem Topf verrühren, dann vorsichtig unter den Milchreis ziehen. Kurz weiter köcheln, bis die Masse leicht andickt (nicht mehr kochen lassen). Butter unterrühren.
5. In Schälchen füllen, abkühlen lassen und mit Zimt bestreuen.

ZUTATEN

150 g Rundkornreis
500 ml Wasser
1 Prise Salz
500 ml Milch
100 g Zucker
1 Zimtstange
1 Bio-Zitrone
2 Eigelb
1 EL Butter
Zimt zum Bestreuen

Juni

SPANIEN



10 Gläser

sehr einfach



Juli

PORTUGAL



für 4 Portionen

einfach

ZUTATEN

- 1 Bio-Zitrone
- 3 Bio-Orangen
- 2 Nektarinen
- 100 g Himbeeren
- 1 kleinen Zweig Rosmarin
- 1 Flasche trockener Weißwein
- 1 Flasche trockener Sekt
- Eiswürfel

Sangria Blanca

1. Zitrone und Orangen heiß abwaschen. Zitrone halbieren, Orangen vierteln, dann in Scheiben schneiden. Nektarinen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden. Himbeeren und Rosmarin vorsichtig abspülen.
2. Ein Drittel eines großen Krugs mit Eiswürfeln füllen, Früchte und Rosmarin dazugeben, mit Sekt und Weißwein auffüllen. Kurz durchziehen lassen, eisgekühlt servieren.



Kichererbsensalat

1. Kichererbsen abspülen und gut abtropfen lassen.
2. Tomaten und Gurke in kleine Stücke schneiden.
3. Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen, Petersilie grob hacken.
4. Alles in einer Schüssel vermengen, mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Passt zu gegrilltem Fisch oder Fleisch.

ZUTATEN

- 800 g Kichererbsen (Glas oder Dose)
- 10 Kirschtomaten
- 1 Gurke
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Handvoll frische Petersilie
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig oder Zitronensaft
- Salz & Pfeffer

August ITALIEN

 für 4 Portionen
 einfach



ZUTATEN



500 g lange Pasta
(z.B. Pappardelle)
2 Bio-Zitronen
(Abrieb und Saft)
300 ml Sahne
100 g Parmesan, gerieben
4 EL Butter
2 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
frische Kräuter nach
Geschmack zum Garnieren

Pasta al Limone

1. Die Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen.
2. Während die Pasta kocht, Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zitronenabrieb und -saft hinzufügen.
3. Sahne dazugeben und unter Rühren erhitzen, bis die Soße leicht eindickt. Den Parmesan untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Pasta mit einer Zange aus dem kochenden Wasser tropfnass direkt in die Soße geben und gut vermengen. Eventuell nachwürzen.
5. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren und servieren.



September ITALIEN

 für 4 Portionen
 mittelschwer

Risotto mit grünem Spargel

1. Zwiebel fein würfeln. Spargel waschen, holzige Enden entfernen. Die Spitzen etwa 3 cm lang abschneiden, den restlichen Spargel in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Parmesan reiben.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen, dann den Reis hinzufügen und kurz glasieren. Mit Weißwein ablöschen und unter Rühren einkochen lassen, dabei nach und nach Gemüsebrühe zugeben. Risotto ca. 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.
3. Die Spargelstücke 5 Minuten vor Ende der Garzeit hinzufügen. Der Reis sollte cremig sein, aber noch Biss haben.
4. Butter und Parmesan untermischen, ggf. etwas Brühe ergänzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN

1 mittelgroße Zwiebel
500 g grüner Spargel
75 g Parmesan
1 EL Olivenöl
400 g Risottoreis
(z.B. Arborio)
200 ml Weißwein
1,5 l Gemüsebrühe
60 g Butter
Salz & Pfeffer

Bacalhau aus dem Ofen

auf Meeresfrüchte-Refogado und Kichererbsenpüree

Bacalhau auf dem Ofen

1. Backofen vorheizen (180 °C Ober-/Unterhitze).
2. Fisch abspülen, trocken tupfen.
3. Hälfte der Orangenschale abreiben, Orange auspressen. Knoblauch schälen, fein hacken. Abrieb, Saft, Knoblauch und Honig miteinander verrühren, Fisch darin abgedeckt 20 Minuten marinieren.
4. Ofenfeste Form mit Olivenöl ausstreichen. Fisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, nebeneinander in die Form legen.
5. 20 Minuten im Ofen garen. Der Fisch sollte noch leicht glasig sein, sich leicht in Lamellen teilen lassen.

Meeresfrüchte-Refogado

1. Zwiebel schälen, grob würfeln. Knoblauch und Koriander hacken, Tomate würfeln.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten hineingeben und ca. 5 Minuten braten.
3. Garnelen und Venusmuscheln in die Pfanne geben, die Hälfte des Korianders unterheben, mit Portwein ablöschen und weitere 2-3 Minuten garen. Mit dem übrigen Koriander garnieren.

Kichererbsenpüree

1. Kichererbsen abtropfen lassen. Knoblauch und Koriander hacken.
2. Olivenöl in einem Topf leicht erhitzen, Knoblauch und Kichererbsen darin anbraten. Koriander unterheben.
3. Alles fein pürieren. Die Sahne mit einem Schneebesen unterziehen, mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Starkoch-Rezept

by

ChakKali

ZUTATEN

Bacalhau aus dem Ofen

4 Bacalhau-Filets, entsalzen
(alternativ: Kabeljau-Filet)
1 kleine Knoblauchzehe
1 große Bio-Orange
1 TL Honig
Olivenöl

Meeresfrüchte-Refogado



1 große rote Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 große Tomate
1 kleines Bund Koriander
4 EL Olivenöl
1 Handvoll Garnelen, küchenfertig
1 Handvoll Venusmuscheln, küchenfertig
Weißer Portwein
Salz

Kichererbsenpüree

1 Knoblauchzehe
500 g gekochte Kichererbsen
(Glas oder Dose)
Koriander nach Belieben
1 EL Olivenöl
100 ml Sahne
Salz
Zitronensaft

Oktober

PORTUGAL

 für 2 Portionen
 mittelschwer



November

KAPVERDEN



für 4 Portionen



mittelschwer



Dezember

GRIECHENLAND



für 4 Portionen



sehr einfach

ZUTATEN

1L Öl zum Frittieren
120 g Maisstärke
50 g weißer Zucker
1 EL Butter
1 Ei
1 Prise Salz
2 EL weißer Rum
2 EL Milch
1 TL Zimt
2 EL brauner Zucker
4 Bananen

Banana enrolada

1. Öl in einer Fritteuse oder einem Topf auf 190 °C erhitzen.
2. In einer Schüssel Maisstärke und weißen Zucker vermischen. Butter, Ei, Salz, Rum und Milch dazugeben, zu einem dicken Teig vermischen.
3. Zimt und braunen Zucker vermischen. Banane schälen, in 4 Stücke teilen und in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen. Danach durch den Teig ziehen.
4. Bananenstücke für zwei bis drei Minuten frittieren (sie müssen im Öl schwimmen, dürfen den Boden nicht berühren). Abtropfen lassen, noch heiß nach Belieben mit Zimt und Zucker bestreuen und warm servieren.

Frittiertes Feta mit Honig

1. Feta in 4 gleich große Stücke schneiden.
2. Eier in einer Schüssel verquirlen. Paniermehl und Sesam mischen. Feta in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in der Paniermehl-Sesam-Mischung wälzen.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den panierten Feta bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten (ca. 2-3 Minuten pro Seite).
4. Heißen Feta auf einen Teller legen, mit Honig beträufeln, etwas Zitronensaft darüber geben und mit Thymian bestreuen. Warm servieren.

ZUTATEN

2 Feta (ca. 400 g)
2 Eier
50 g Paniermehl
50 g Sesam
100 g Mehl
8 EL Olivenöl (zum Braten)
4 EL Honig (am besten griechischer Thymianhonig)
2 TL Zitronensaft
1 Zweig Thymian

OLIMAR



WIR SIND DIE NR. 1 FÜR PORTUGAL – SEIT 1972.

Mit OLIMAR entdecken Sie Portugal von der Atlantikküste bis zu den Azoren, von kleinen Tascas bis zu besonderen Hotels – immer nah an Land, Menschen und unvergesslichen Geschmackserlebnissen.

**Alle Reisen und kulinarischen Erlebnisse
im Reisebüro und auf olimar.com**

