

Madeira



Isabel Fernandes hat „Espada com banana“ zubereitet, in Kräutermarinade eingelegten Degenfisch, der mit goldbraunen, süßen Bio-Bananen serviert wird. – Bild: ZDF und arte/Michael Dreyer.

Mario Fernandes lebt mit seiner Familie in Fajã dos Padres, einer abgelegenen Strandbucht an der Südküste Madeiras. Dort baut er Bananen, Avocados, Mangos und Wein an. Mario ist einer der wenigen Insulaner, der sie mit ökologischen Methoden anbaut, keine Pestizide und stattdessen organischen Dünger verwendet. Unter den Sterneköchen auf der Insel findet er rege Abnehmer seiner Biofrüchte. Bananen haben auf der Insel eine lange Tradition. Auch in der Küche seiner Frau Isabel finden sie viel Verwendung, etwa für eine Espada com Banana – in Kräutermarinade eingelegten Degenfisch, der mit den

goldbraunen, süßen Biofrüchten aus eigenem Anbau serviert wird. Früher war Fajã dos Padres nur vom Wasser aus erreichbar. Mario ließ sich jedoch etwas Besonderes einfallen – einen Lastenaufzug für seine Früchte und einen abenteuerlichen Lift für sich und seine Familie. Mit den beiden Aufzügen leben Mario und seine Familie nun weniger abgeschieden, und auch Gäste statten der Familie gerne einen Besuch ab. Bei solchen Gelegenheiten bietet Mario gerne die für Madeira typische Espetada an. Das sind Grillspieße mit Rindfleischstücken, die auf Lorbeerspieße gesteckt werden und dadurch einen intensiven würzigen und rauchigen Geschmack annehmen. Dazu mixt er sich gerne das typische Inselgetränk Poncha, das aus Zuckerrohrschnaps, Honig und frisch gepreßten Orangen besteht. Kulinarisches Schlußlicht bildet ein Bananen-Crumble, bei dem die Lieblingsfrucht der Familie erneut zum Einsatz kommt. (Text: arte)

Poncha

Madeiras fruchtiges Nationalgetränk

Longdrink für 4-6 Personen:

200 ml Orangensaft und
100 ml Zitronensaft
(beide frisch gepreßt mit Fruchtfleisch),
50 g Honig,
200 ml Aguardente (Zuckerrohrschnaps),
etwas Zitronensaft und Zucker für den Glasrand

Die Säfte, den Honig und die Aguardente (wörtlich „Feuerwasser“) in ein großes Gefäß geben und kräftig mixen bis sich der Honig aufgelöst hat. Auf Madeira erfolgt das Rühren mit einem speziellen Holzstab („caralinho“). Man kann auch einen Cocktail-Shaker benutzen. Den Rand der Gläser in Zitronensaft und anschließend in Zucker tauchen. Die Poncha einfüllen und bei Bedarf mit Eiswürfeln servieren.

Saúde! Prost!

Quelle: Arte-Magazin 7/2014