

Kochrezept



► Menü de las Islas Bonitas

Tom Schneider, galerie reinart



Als Aperitif serviere ich einen **Cuba libre** oder **Corona-Bier** mit einem Limonenschnitt in der Flasche. Dazu gibt es **spanische Nüsschen** zum

Knabbern. Das eigentliche Menü beginnt mit einer leichten Vorspeise: **Guacamole auf buntem, knackigem Blattsalat**. Als Hauptgang tische ich einen **Red Snapper** vom Grill mit Peperonistreifen auf – mariniert wird der Fisch mit Kokosmilch, Knoblauch, einem Hauch von Wasabipaste und pikanten Pfefferschoten; als Dekoration verwende ich Zitronengras. Die Beilage ist rassige **«Pasta alla Rasta»**: Das ist ein frischer Pastasalat mit Oliven, Gurken, Fetawürfeln, Tomaten, Olivenöl, Limettensaft, Pfeffer und Salz – dekoriert mit einer Hanfblüte und Hanfblättern. Dazu passt ein fruchtiger Weisswein aus der Region. Nun folgt der letzte Gang: Als Nachspeise kommen aufgebohrte, **mit dunklem Rum gefüllte Wassermelonen** auf den Tisch – sie sollten am Vorabend zubereitet werden. Pro Person wird dazu ein Strohhalm benötigt.