



In einer kleinen Reihe über die Küche der Algarve möchte Catrin George, Köchin aus Berufung, Lust auf Erlebnis wecken. Lust auf Geselligkeit und kommunikativen Austausch zwischen den Menschen. Und wo geht das besser, als bei einem so richtig guten Essen?  
 Catrin George kocht auch gern für Sie.  
**Kontakt: 963 126 449**  
**catrin\_kocht@yahoo.de**

# Kostproben Teil 7

Feliz Natal ★ Frohe Weihnachten  
 Merry Christmas ★ Vrolijk Kerstfeest ★ Joyeux Noël

**Weihnachten ohne Glühwein, Punsch und Christstollen?**  
**Ohne Wehmut an Karpfen, Gans und Ente denken? Sogar auf den obligatorischen Weihnachtsbaum, Blautanne oder Fichte verzichten?**

Die Portugiesen, pfiffig und Meister im Improvisieren schmücken ihre Palmen, Gummibäume, Gartenzäune mit bunten Lichterketten und dem traditionellen Stern auf der Spitze. Advent und Nikolaus kennt man hier nicht. Dafür werden in der Vorweihnachtszeit massenhaft *Bolo Rei* produziert oder auch selbstgebacken, denn mit dem Kuchen als Geschenk drückt man Mitarbeitern, Bekannten, Nachbarn und Freunden seinen Dank und seinen Respekt aus. *Bolo Rei* ist ein Gugelhupf mit kandierten Früchten, Rosinen, Nüssen und Mandeln, der sich hervorragend zum Dippen im *Galão* (Milchkaffee) eignet, auch noch Wochen nach Weihnachten.

Abgesehen vom Königsuchen gibt es zu Weihnachten noch ganz andere köstliche Süßigkeiten mit verführerischen Namen wie beispielsweise *Filhões*, *Bolo Mimoso*, *Sonhos de Gila* (Träume aus Kürbiskonfitüre), nicht zu vergessen das auf der Zunge schmelzende *Dom Rodrigo* oder den cremig weichen *Toucinho do Céu* (himmlische Mandeltarte).

**Der 24. Dezember steht ganz im Fokus der Familie.** Weit reisen die Söhne und Töchter teilweise, um diese Nacht mit den Eltern und den Geschwistern zu verbringen. An Weihnachten lässt man es sich richtig gut gehen und schmaust nach Herzenslust. Man genießt edlen Wein aus dem Alentejo und dem Ribatejo zum Essen und irgendjemand kramt irgendwo eine Flasche uralten Portwein hervor. Zur Einstimmung kommen Muscheln und Garnelen auf die

weihnachtliche Tafel. Schlicht und einfach werden sie zubereitet, mit den Fingern gegessen, das saftige Fleisch ausgezuzelt und jeder erzählt kleinere und größere Familienaneddoten.

Olivienöl, Knoblauch, frischer Koriander und wahlweise Zitronensaft oder Weißwein, mehr benötigt es nicht, um aus jedem Schal- oder Krustentier eine Delikatesse zu zaubern, deren schäumender nach Meer schmeckender Sud bis zum letzten Tropfen mit ofenfrischem Brot aufgetunkt wird. Zur Bescherung genehmigen sich die Herren ein Schnäpschen (*Aguardente*), die Damen einen Likör (*Beirão*, *Amarguinha*, *Tia Maria*). Kurz vor Mitternacht bricht man gemeinsam zur Kirche auf. Die Mitternachtsmesse an Heiligabend wird in Portugal auch in der kleinsten Dorfkapelle zelebriert.

Zu Hause wartet bereits die nächtliche Mitternachtsvesper. So war es früher jedenfalls. Heutzutage wird bereits vor der Messe gespeist. Landauf, landab isst man *Arroz de Pato* und/oder *Bacalhau cozido*. Obwohl, in der Gegend um Porto, der *Bacalhau* dem *Polvo* weicht. Doch egal, ob gemeine Krake oder Stockfisch in den Kochtopf wandert, die Begleitung bleibt stets dieselbe. Als da wären Kohlherzen, geviertelt und gekocht und jede Menge Blumenkohl. Weiters grüne Bohnen, Möhren, Broccoli und Salzkartoffeln. Gewürzt wird hinterher kräftig und je nach Geschmack mit Olivenöl, Essig, Petersilie und vor allem mit frisch gehacktem rohen Knoblauch.

Der Entenreis ist ebenfalls äußerst beliebt und sorgfältig zubereitet eine saftige, leckere



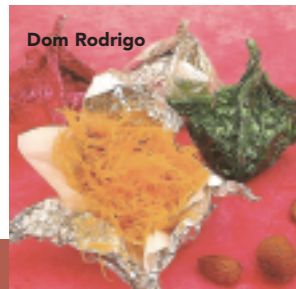
Mahlzeit. Zunächst wird die Ente gekocht, bis sich das Fleisch gar und zart von der Karkasse löst. Mit der Brühe wird der Reis aufgegossen. In feine Streifen zupft man das edle Entenfleisch und entfernt Haut und Knochen. Der gekochte Reis wird mit dem Entenfleisch gemischt und wandert in eine ofenfeste Form, mit *Choriço*-Scheiben belegt, mit verquirltem Ei übergossen und dann solange überbacken, bis das Ei gestockt ist und der Reis an der Oberfläche leicht kross gratiniert. Denn dann ist er unten noch genau richtig. Saftig wie ein Risotto und schmackhaft wie Weihnachten mit Ente bei Oma.

*Bacalhau* an Heiligabend wurde erst in den letzten Jahrzehnten aus Lissabon importiert. Früher wurde an diesem Tag in der Algarve ein

rustikaler Maiseintopf verspeist, *mais nada*. Butterweicher Zuckermais, Körnchen für Körnchen handverlesen, bildet die Kochgrundlage für dieses traditionelle Gericht. Vier Liter Maiskörner benötigen etwa zwei Stunden Garzeit, in der man immer wieder Wasser aufgießen muss. Am Besten schmecke Quellwasser oder noch besser Regenwasser, erzählen mir die älteren Herren mit einem wissenden Lächeln auf den Lippen. Nach und nach koche man würfelgroßes Schweinefleisch, aus der Keule geschnitten, Bauchfleisch, Bauchspeck, Blutwurst und *Choriço* mit. Kichererbsen und rote Bohnenkerne dürften nicht fehlen. Dazu ein einfacher körniger Butterreis. Bleibt nur noch zu wünschen: *Feliz Natal*.



Wir danken der Autorin **Conceição Amador**. Die Fotos wurden ihrem Buch „Sabores e segredos do Algarve“ entnommen



## Kleine Wort-Legende – Glossário

Carpa	Karpfen	Dom Rodrigo	kunstvoll arrangiertes Mandeldessert
Ganso	Gans	Toucinho do Céu	Mandelkuchen
Pato	Ente	Licor Beirão	Dessertlikör aus Aprikosen
Arvore de Natal	Weihnachtsbaum	Amarguinha	Weißer Mandellikör
Bolo Rei	Königsuchen	Tia Maria	Kaffeelikör
Filhões	Blütenküchlein	Arroz de Pato	Reisgericht mit Entenfrikassee
Bolo Mimoso	Mandelkuchen mit kandierten Früchten und Kürbiskonfitüre	Bacalhau cozido	Stockfisch als Kochfisch
Sonhos de Gila	Schmalzgebäck mit Kürbiskonfitüre gefüllt	Polvo cozido	Krake aus dem Kochtopf