

# Die Katalonische Küche an der Costa Dorada

Der neugierige oder interessierte Reisende findet an der **Costa Dorada** die Eigenschöpfungen der **katalanischen Küche**. Aufgrund der geografischen und kulturellen Ähnlichkeit teilt sie die Grazie der provenzalischen Küche und die barocke Fantasie des Nachbarlandes Valencia.

Sie verwendet die Erzeugnisse von Land und Meer in manchmal schockierenden und gewagten, manchmal überaus einfachen Kombinationen. Gemüse und frisches Obst, ausgezeichnetes Fleisch sowie Fisch und Meeresfrüchte seiner unwegsamen Küsten bilden ihre Grundlage.

Einfache und gelungene Soßen verbinden und würzen die besten Gerichte: das *allioli*, eine Art Knoblauchmayonnaise, begleitet sowohl gebratenes Fleisch als auch einfaches Toastbrot oder einfache Fisch- und Kartoffelgerichte. Die *picada*, eine Mischung aus gemahlenden Haselnüssen, Mandeln, Pinienkernen, Knoblauch, Öl und geröstetem Brot, bereichert jede Art von gekochtem Fleisch. Der *romesco*, eine Mischung aus Paprikapulver, Mandeln, Wein, geröstetem Brot und feinem Öl, ist die Grundlage zahlreicher Fisch- und Meerestiergerichte.

Andere hervorzuhebende **Spezialitäten** sind die Kombinationen *Fisch- Schalentiere* in verschiedener Formen: *zarzuela* in einer passenden Sosse gekocht, *parrillada* auf dem Feuer gebraten mit ein bisschen Öl, Zitrone und Salz oder *fritada* einfach in Olivenöl gebraten. Aus dieser Gegend stammen auch der *rossejat*: Über reichlich heißes Öl mit Knoblauch streut man Reis oder Nudeln, und wenn es braun wird, fügt man nach und nach gute Fischbrühe hinzu.

Schwieriger ist es, in einem Restaurant die **Fischgerichte** zu finden, die starke Familientradition haben und einfach und originell zusammengesetzt sind: zum Beispiel der *bull de tonyina*, zerpflückter Thunfisch mit Bohnen und Schrecken, der *pataco*, eine Mischung aus Thunfisch, Kartoffeln und Zucchini, der *arroz negre*, schwarzer Reis mit Gemüse und Tintenfischen in ihrer Soße gekocht und mit *allioli* angerichtet, *angula xapada*, in der Sonne getrocknete Babyaale, mit Kartoffeln oder Bohnen gekocht.

Die **katalanischen Backwaren** sind sehr köstlich und vielfältig, wie das bei jeder traditionellen Küche der Fall ist. Sie sind auf merkwürdige Weise mit den **Volksfesten** und Jahreszeiten verknüpft: *bunyols* in der Fastenzeit, *mones* an Ostern, *coques* am Johannistag, *crema* am Tag des heiligen Josef, *panellets* an Allerheiligen, *torrons* an Weihnachten, *tortells* an Epiphanias und so weiter. Einige **Spezialitäten der Costa Dorada** sind bemerkenswert: *el menjar blanc*, eine Mandelkreme von Reus, die *marlets* von Montblanc, die *bufats* von El Vendrell, die *pastissets* von Tortosa, die *carquinyolis* und *neules* von L'Espluga de Francoli und eine endlose Reihe von Variationen. Die Zone, an deren Küstenstreifen die **Dörfer der Costa Dorada** liegen, ist fruchtbar und sonnig. Daher bringt sie hochwertige Trockenfrüchte, vor allem Haselnüsse, hochfeine Mandeln und ähnliche Spezialitäten.