

Cocas auf dem Dach

Maria Solivellas mallorquinisiert die Terrasse des Hotels Sant Francesc einen Sommer lang

MARTINA ZENDER

Die Dachterasse des Fünf-Sterne-Hotels Sant Francesc im Herzen der Altstadt von Palma lohnt sich nicht nur wegen der schönen Aussicht auf die Kirchen Sant Francesc und Santa Eulàlia. Maria Solivellas hat seit Mitte Mai die kulinarische Leitung für das bis Oktober existierende, nur abends geöffnete Sommerlokal übernommen und löst somit das frühere Sushi-Angebot ab, das es dort gab. „Die Besitzer des Hauses sind schon seit Langem gute Gäste bei mir im Restaurant und hatten mir die Idee angetragen“, sagt die Betreiberin des Restaurants Ca Na Toneta in Caimari. Die Hotelbesitzer würden etwas Authentischeres, etwas Mallorquinischeres bieten wollen als Sushi. Auch, weil sie gemerkt hätten, dass dies von ihrer Klientel so gewollt würde.

So wurde der Exoten-Luxus durch etwas vermeintlich simpler ersetzt: belegte Feigplatten. Doch Maria Solivellas wäre nicht Maria Solivellas, wenn sie nicht aus diesem früheren Restebrot – die mallorquinischen Hausfrauen zermahlen alte Brotreste, die sie neu formten, mit Schmalz anreicherten, erneuert backten und belegten – feine Feigleinchen machen würde, kombiniert mit dem besten, was die Insel zu bieten hat.

So gibt es coca mit konfierten Zwiebeln, Sobrassada und Feigen, eine mit rumbar (Gemüseauflauf) und Wachteleiern oder auch mit langsam geschmortem, zerissenem Spanferkelfleisch mit Trockenaprikosen aus Portres und Trockenaprikosensaft.

Für die cocas, die sie auch in ihrem Restaurant Ca Na Toneta anbietet, nimmt Solivellas immer Mix aus Vollkorn- und weizen-Mehl (eine alte mallorquinische Mehlsorte). Mit dem Team aus der Küche des Hauses unter Leitung von Chefkoch Alvaro Albaladejo, das sich vorrangig um das Hauptlokal des Hotels, Caimari, kümmert, hat Solivellas die Rezepturen quasi trainiert, denn „mein Küchenstil ist komplett anders als der eines Fünf-Sterne-Hotels“, so Solivellas. Aber letztlich sei beispielsweise das Backen der cocas keine Hexerei, sofern man die richtigen Mehle nutzt. Einfach beide Mehlsorten mischen, dann die gleiche Menge Wasser und Olivenöl anstelle des früher genutzten Schweineschmalzes nehmen und etwas frische Hefe. Alles zu einem Teig verrühren. Fertig ist die Basis, erläutert sie.

Hinzu kommen nette authentische Vorspeisen wie Muscheln mit Mandel-Zitronensauce, kleine weiße Garnelen in Kichererbsen-Mehl, frittiert und mit Zitronen-Orangen-Mayonnaise serviert oder – das Highlight für die Autorin – ein Tomatensalat, der wirklich noch



● Maria Solivellas. ● Halbe Test-Cocas mit Sobrassada und Feige sowie Spanferkel mit Aprikose. FOTOS: SANT FRANCESC/M. ZENDER

nach Tomate schmeckt. Dafür werden beste Tomaten der Sorte Rosa genommen, die „einige Bauern nahe Sant Jordi auf dem Bauernhof S'Hortola anbauen und die so besonders gut schmecken, weil dort das Wasser ein wenig salzig ist“, wie Solivellas erklärt (wer das Gemüse kaufen will: S'Hortola hat Stände auf den Märkten Santa Catalina und Olivar). Kombiniert werden die Tomaten bei Maria Solivellas mit Frischkäse, Pinienkernen, schwarzen Olivenstücken, Anchovis und Basilikum-Öl (Vorspeisen 10-14 Euro, Cocas 10-14 Euro, Desserts 6-8 Euro).

Auch die Getränkekarre stammt von Solivellas. „Wir können ja nicht unsere ausgewählten Gerichte anbieten und dazu trinken die Gäste dann irgendwas“, sagt sie. Also gibt es hausgemachte Limonade und Sangria, Wermuth, Cocktails wie Pomada und emige Weine, die nahezu ausschließlich von einem

Weingut kommen: Selva Vins von Carlos Rodriguez Furtuhmann. „Seine Weine sind elegant, und irgendwie passen sie perfekt zu unseren ebenfalls eleganten Gerichten.“

Und sie hat ein Handchen fürs Detail, daher tragen die Bediensteten spezielle Uniformen aus Leinen, die von einer Freundin aus Litauen kommen. „Ich bin ja normalerweise eher auf lokale Produkte fixiert, aber sie ist nun mal eine gute Freundin, schneidet für uns im Ca Na Toneta schon seit vielen Jahren, und die Baumwolle kommt von ihrem eigenen Feldern – insofern ist das ja auch ein lokales Produkt“, meint Solivellas lächelnd.

Einige letzte Worte zu Ca Na Toneta: Dort hat Solivellas ein wenig das System geändert, bietet jetzt ein neungängiges Menü für 60 Euro oder eine auf sechs Gänge verkleinerte Version für 45 Euro an. Jedes Gericht ist aber auch einzeln bestellbar, „was bislang aber kaum jemand macht“, so Solivellas. Auf die Fragen nach einer Fortsetzung des im letzten Winter so erfolgreichen Pop-Up-Restaurants am Borne in Palma (MZ berichtete) lächelt sie zuversichtlich: „Die Gäste wollen es, wir wollen es, und wir wollen es mindestens für vier Wochen. Nur wo, das ist noch nicht klar.“

INFORMATION

Luftig mit Stil

Sky Bar im Hotel Sant Francesc Hotel Singular, geöffnet täglich 19-23 Uhr, Plaça Sant Francesc, 5. Tel.: 971-49 50 00, www.hotelsantfrancesc.com

► JUBILÄUM

RESTAURANT FLOR DE SAL FEIERT 10-JÄHRIGES In Camp de Mar wird angestoßen: Das Restaurant Flor de Sal von Chefkoch Jonay Hernández wird zehn Jahre alt. Gefeierte wird am Sonntag (28.7.) ab 20 Uhr in dem am Meer gelegenen Restaurant. Es gibt ein Menü von Hernández und Gastkoch Bernabé Caravotta (Vandal), Drinks vom Team des Chapeau 1987. Preis: 59 Euro. Tel.: 971-23 55 66, restauranteflorde.sal

► NEUE FILIALE

BÜRGERLADEN BADAL CORNER ERÖFFNET Der Burgerladen Badal Corner nahe des Mercat Olivar hat eine Filiale im Poligono Rossinyol eröffnet. Dort gibt es auch ein Frühstücksangebot beispielsweise mit Sesambrot, gefüllt mit Eiern Benedict, Lachs oder Speck. Geöffnet ist Montag bis Freitag von 9 bis 16.30 Uhr. GJ. Gremi d'Hortelans, 1, Pol. Sos Rossinyol (Palma). Tel.: 689-85 20 63, FB: Badal Corner

► POOL-HAPPENING

SCHMAUSEN ÜBER DER BUCHT VON SÖLLER Am Mittwoch (7.8.) ab 19 Uhr steht im Restaurant Neni im Bikini-Hotel in Port de Soller alles unter dem Motto „Different Place – Different Taste: Fish & Citrus Flavours“. Das Menü (à 7. Intenfisch-Ravioli mit Fenchel-Orangensaft) kostet inklusive Getränken 59 Euro. Anmeldungen unter: info.portdesoller@bikini-hotels.com

► AUSGEZEICHNET

KATASTRAT KATAGI BLAU GEWINNT PREIS Das Dachterrassen-lokal Katagi Blau des Hotels Iberostar Selection Llaüt Palma an der Playa de Palma mit Chefkoch Gunnar Blische hat bei dem 4. Leserswettbewerb „World Luxury Restaurant Awards“ den Preis für das beste Fusion-Restaurant (Mix aus asiatischer und mediterraner Küche) in Europa gewonnen. Man konnte aus 270 Restaurants, beheimatet in 90 Ländern, wählen. Anda, d'America, 2, Palma. Tel.: 971-59 60 18

La Balanguera

Die authentische mallorquinische Küche
Mutters Küche

Carrer del Bisbe Maura, 6. 07005 Palma, Illes Balears
ÖFFNUNGSZEITEN: BIS 23:30
Reservierungen: Telefon: 971 536 803



365
TAGE
IMMER
FRISCH

BIERKÖNIG
DEIN WOHNZIMMER
Schinkenstr. 1111

PARTY... ABER MIT VERSTAND!

BIERKÖNIG.COM