



# Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	<b>Kulinarische Erlebnisse</b>	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	<b>Rezepte</b>	Esskultur		
<b>Rezepte Mallorca/Spanien</b>		Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt		

## Geflügel

### Wachteln, Tauben und Co. - mallorquinische Köstlichkeiten



(c) stockdata.de-food 734518

Jahrhundertealte Landwirtschaft bedeutet eben nicht nur Kohl, Gemüse, schwarze Schweine und Oliven, Mandeln, Orangen, sondern auch Federvieh. Und davon gibt es eine ganze Menge, nicht nur auf der Wachtelfarm *Son Bascos* in Montuiri. Hier gibt es köstlich gegrillte Wachtel, schmackhafte Wachteleier und Lamm. Und doch, die mallorquinische Küche hat noch mehr zu bieten:

### Guàteres emborratxades – „Torkelnde Wachteln“

#### Zutaten:

- 4 Eier
- 8 Wachteln
- 200 g mageres Schweinefleisch
- 50 g fetter Speck
- Frische Minze
- 2 EL Schweineschmalz
- 1 Zwiebel
- ¼ Liter trockener Weißwein
- 150 g Karotten
- Grüne Bohnen und Erbsen
- 4 Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 4 cl spanischer Weinbrand
- Salz, Pfeffer und Fett zum Frittieren

#### Zubereitung:

Eier hart kochen. Die Wachteln reinigen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinefleisch, ebenso den Speck klein schneiden und damit die Wachteln füllen, kleingehackte Minze hinzugeben. Nun die Wachteln in Schmalz anbraten und dann in eine greixonera geben. Die kleingehackten Zwiebeln im restlichen Fett anbraten, mit Wein löschen und das Ganze über die Wachteln geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C die Wachteln 30 Minuten schmoren lassen. Nun die Bohnen in 3 cm lange Stücke schneiden und mit den Erbsen in gesalzenem Wasser weichkochen, sodass sie noch Biss haben. Fett erhitzen und die in breite Stifte geschnittenen Kartoffeln hellgelb frittieren, danach abtropfen lassen. Das gekochte Eigelb mit Milch verrühren und die Sauce damit binden. Gemüse und Kartoffeln zu der Wachtel geben und noch 10 Minuten in der Sauce köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren noch Weinbrand über die Wachteln geben.

**Brigitte Lamberts**  
[info@brigitte-lamberts.de](mailto:info@brigitte-lamberts.de)

**Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca** bei [Facebook](#)





# Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	<b>Kulinarische Erlebnisse</b>	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	<b>Rezepte</b>	Esskultur		
<b>Rezepte Mallorca/Spanien</b>	Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt			

## Colomins amb esclatasangs – Geschmorte Tauben mit Pilzen

### Zutaten:

4 Tauben  
1 EL Schweineschmalz  
50 g durchwachsenen Speck  
8 kleine Zwiebeln  
2 Karotten  
4 Knoblauchzehen  
¼ Liter trockener Weißwein  
6 Pfefferkörner  
2 Messerspitzen Zimt  
2 Nelken  
1 Brühwürfel  
500 g Waldpilze  
Salz

### Zubereitung:

Die Tauben in Stücke schneiden und salzen. Schmalz erhitzen und die Taubenstücke goldbraun anbraten und in eine greixonera legen. Den Speck in dünne Scheiben schneiden anbraten und über die Tauben legen. In dem verbliebenen Fett die Zwiebeln, die kleingeschnittenen, gewürfelten Karotten und den kleingeschnittenen Knoblauch gut anbraten. Nun das Ganze mit Wein löschen, Gewürze und Brühwürfel dazugeben und aufkochen. Alles in die greixonera geben und die Tauben im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten schmoren lassen. Immer wieder schauen und wenn nötig etwas Wasser dazugeben. Die geputzten Pilze dazulegen und weiter schmoren bis die Sauce sämig ist.

## Anec amb olives – Ente mit Oliven

### Zutaten:

1 Ente mit Innereien (ca. 2 kg)  
2 EL Olivenöl  
2 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
2 Tomaten  
1 Lorbeerblatt  
2 Nelken  
Frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Majoran)  
200 g grüne Oliven  
1 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Ente mit Salz einreiben und mit Pfeffer würzen, dann in eine greixonera legen oder beispielsweise in einen Römertopf. 100 ml warmes Wasser dazugeben und die Ente ca. bei 180 °C, 1 ½ Stunden im eigenen Fett im Backofen garen lassen. Nun behutsam das Fett abschöpfen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die geviertelten Zwiebeln, die geschälten Knoblauchzehen, die geschälten, kleingewürfelten Tomate und Herz und Leber der Ente anbraten. Das ganze kurz schmoren lassen und mit einer Tasse Wasser aufgießen, Lorbeerblatt, Nelken und Kräuter in die greixonera geben. Die Ente nun umdrehen und noch weitere ½ Stunden schmoren lassen. Nun die Oliven halbieren. Ente in Stücke schneiden und wieder in den Sud legen. Jetzt Oliven und kleingehakte Petersilie dazugeben und nochmals 10 Minuten im Ofen schmoren.

Brigitte Lamberts  
[info@brigitte-lamberts.de](mailto:info@brigitte-lamberts.de)

Brigitte Lamberts - Tatort  
Mallorca bei [Facebook](#)





# Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	<b>Kulinarische Erlebnisse</b>	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	<b>Rezepte</b>	Esskultur		
<b>Rezepte Mallorca/Spanien</b>		Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt		

## Perdius guisades – gedünstetes Rebhuhn

### Zutaten:

- 4 Rebhühner
- 1 Scheibe durchwachsener Speck
- 2 Blutwürste
- 3 EL Rosinen
- 3 EL Pinienkerne
- 100 ml Jerez
- 6 EL natives Olivenöl
- Salz und gemahlener, schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Rebhuhn gut waschen und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Wurst und Speck vierteln und alles im Rebhuhn verteilen. Dann die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen. Die Zwiebeln schälen und klein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rebhuhn von allen Seiten goldbraun braten. Dann herausnehmen und ruhen lassen. Nun im gleichen Öl die Zwiebeln mit einer Prise Salz ca. 5 Minuten anbräunen. Sobald die Zwiebeln goldgelb sind den Sherry (Jerez) und 100 ml Wasser dazugeben. Das Rebhuhn nun von außen mit Salz und Pfeffer würzen und alles in eine Kasserolle geben und auf die niedrigste Temperatur stellen. Nachdem das Rebhuhn 25 Minuten gekocht hat, die Rosinen und Pinienkerne begeben und nochmals 15 bis 20 Minuten kochen.

**Brigitte Lamberts**  
[info@brigitte-lamberts.de](mailto:info@brigitte-lamberts.de)

**Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca** bei [Facebook](#)

