

Saturday, August 23. 2008

Erfrischender Ingwer - Hibiskus - Tee wie auf dem Boom Festival

1 Liter Wasser
2 StÄ¼cke Zimtstange
1 EL ingwerscheiben
1/4 Tasse HibiskusblÄ¼ten
2 EL Honig

Meine Version mit den Sachen, die ich da habe (kommt vom Geschmack Ä¼hnlich hin):

2 Teebeutel Malventee
1 walnuÄ¼groÄ¼es StÄ¼ck Ingwer, geschÄ¼lt und in Scheiben geschnitten
ca. 5cm Zimtrinde
Honig oder anderes flÄ¼ssiges SÄ¼Ä¼ngungsmittel (Ich hab Agavendicksaft da gehabt, der gibt noch eine extra fruchtige Note dazu)

Alle Zutaten in eine Teekanne geben und mit kochendem Wasser aufkochen, ausgiebig ziehen lassen und dann den Ingwer heraus nehmen, daÄ¼ er nicht zu intensiv wird. Mit Honig oder Agavendicksaft reichlich sÄ¼Ä¼en.

Beide Versionen schmecken heiss, lauwarm und auch eisgekÄ¼hlt!

Posted by orange in [getrÄ¼nke](#), [kalt](#), [warm](#) at 22:07

Frisch zurÄ¼ck aus Portugal...

mit vielen Impressionen vom Boom Festival 2008 und aus Lissabon.

(>) Mehr zum Boooooom :-)

Im Flugzeug nach Lissabon wurde uns etwas vorgesetzt, was bisher noch niemand je gegessen hatte (und wahrscheinlich auch nie wieder essen wird *g*): Semmel mit Kokos oben drauf, die mit Schinken und KÄ¼se belegt war.... Sehr strange. Wir dachten, das muÄ¼ ein Versehen sein, aber in dem Bistro am Flughafen gab es genau das selbe zu kaufen! Ist das wirklich ein Snack den die Portugiesen mÄ¼gen? Um AufklÄ¼rung wÄ¼ren wir dankbar :)

In den paar Tagen Lissabon haben wir es uns natÄ¼rlich auch wieder kulinarisch gut gehen lassen und einige Restaurants ausprobiert:

simplesmente maria - Mitten zwischen den Kneipen Bairro Altos gibt es leckere PizzastÄ¼cke fÄ¼r 2 EUR zur StÄ¼rkung. Vielleicht finde ich noch die genaue Adresse.

Restaurante Leao D'ouro - Frischer gegrillter Fisch... unsere erste Anlaufstelle war gleich ein Erfolg

Locanda Italiana - Leckerer italienischer Restaurant mit gemÄ¼tlichem AuÄ¼enbereich - da waren wir sogar 2x hintereinander

Porto Sta. Maria (Cascais) - Da haben wir uns auf der Suche nach einem schÄ¼nen Strand in einen Nobelschuppen

verlaufen, aber die King Prawns für 33 EUR sind wirklich auf der Zunge zergangen ;-)

Retiro do Pescador (Praia da Fonte da Telha) - Da hilft die ganze Familie mit, den Strandgästen leckeren gegrillten Fisch und gute Hausmannskost zu kredenzen. Sehr faire Preise.

Calcutta - leckere indische Küche als Grundlage für die darauf folgende Tour durch Bairro Altos Kneipenkultur. Adresse habe ich leider noch nicht gefunden, aber wenn man in dem Eck mit den vielen kleinen Gassen und Kneipen schlendert, kommt man def. dran vorbei.

Wir haben aus Hunger auch noch zwei Italiener-Indier-Restaurants ausprobiert.

Das eine war gar nicht schlecht. Dort haben wir indisch gegessen. Vielleicht finde ich die Adresse noch.

Beim anderen gab es nur italienische Kost, die aber ziemlich unbefriedigend war. Die gemischte Vorspeise war eine Frechheit, die Lasagne war okee.

Aber solche Touri-Dinger sind nicht wirklich zu empfehlen. Leider haben sie meist die schönsten Außenbereiche in den Fußgängerzonen.

Posted by orange in portugal at 11:17

Friday, August 22. 2008

Boom Festival 2008

Hier ein paar Foto-Impressionen vom Boom 2008 :-)

Boom war super \o/ boomfestival.org

Trotz 21 Std in praller Hitze in der Autoschlange stehen. Trotz kilometerlangem Fußmarsch mit Gepäck, weil in der Autoschlange nichts mehr voran ging. Trotz Staub in der Lunge und stinkenden Dixies. Trotz 1 Mio. Dezibel im Schlafzimmer (Zelt).

Ich habe noch nie so viele Menschen auf einem Haufen so friedlich miteinander umgehen sehen (ca. 27.000 Menschen!!!). Das Gelände war ganz wunderbar gestaltet und überall konnte man irgendwelche Details entdecken und Areas erkunden. Das Musik- und Workshopangebot war reichlich und abwechslungsreich. Wirklich ein tolles Festival und die Umgebung haut einen um!

Da das hier ein Food-Blog ist, muß ich natürlich erzählen, was es auf dem Boom alles zu futtern gab bzw. was ich alles probiert habe. Das Essen dort war für mich wirklich ein Genuss, ich bin ja nicht so der Fleischfresser. Und ich habe ein paar Sachen kennengelernt, die ich daheim sicher auch mal ausprobieren werde. Seitan z. B.

Wir haben mal versucht, Weizenfleisch zuzubereiten. Das ging voll in die Hose und hat nach gar nichts geschmeckt. Aber das etwas, das nach verkohlter Schuhsohle aussieht wirklich nach Gyros schmecken kann, oder etwas das nach Leberkäse aussieht keiner ist, aber wirklich lecker schmeckt, hat mich durchaus fasziniert.

Food:

Seitan Burger

Vegetarisches Gyros (aus Seitan) mit Zsazikki und Salat und Semmel

Gelbes Gemüsecurry mit Reis oder Nudeln

Gemüse mit Tomatensauce und Reis oder Nudeln

Steinofenpizza vom Anarcho-Pizzabäcker ;-)

Gebatene Nudeln mit Gemüse und Sojasauce

Masala Dosa

Posted by orange in portugal at 13:47

Wednesday, August 20. 2008

Locanda Italiana [Lissabon, Portugal]

Lecker italienisches Restaurant mit gemäßigtem Außenbereich zwischen schönen Altbauhäusern in einer Fußgängerzone und geräumigem Innenbereich. Die Auswahl ist groß und die probierten Gerichte frisch und lecker. Auch etwas empfindlichere Sachen wie Carpaccio, Lachscarpaccio oder Meeresfrüchtesalat - was ja wirklich frisch sein sollte - waren dort ein Genuss.

Wenn man innen sitzen möchte, Pulli mitnehmen... vielleicht bin ich da zu verfroren, aber ich fand die Aircon schon sehr kühl :-)

Was gab's?

Steak mit grüner Pfeffersauce

King Prawns mit grüner Pfeffersauce

Spaghetti Carbonara

Pizza Frutti di Mare

Meeresfrüchtesalat

Saltimbocca

Locanda Italiana

Rua das Portas de Santo Antão 47

1150-264 Lisboa

locandaitaliana.net

Posted by orange in portugal, restaurants getestet at 13:05

Monday, August 18. 2008

Retiro do Pescador (Praia da Fonte da Telha, Portugal)

Die Oma kÄ¼mmert sich, daÄ der Laden lÄ¼uft, der Opa steht am Grill und die Kinder kÄ¼mmern sich um den Rest. Vom vielen in der Sonne braten wurden wir hungrig und haben uns auf die Strandterrasse vom Retiro do Pescador gesetzt.

Von der Seite weht immer ein frischer Grillgeruch vorbei und da wir direkt am Meer waren, lag es natÄ¼rlich nahe, mal wieder gegrillten Fisch zu bestellen:
Seebarsch vom Grill, dazu Kartoffeln und Tomaten- Zwiebel-Salat. Als Vorspeise gab es KÄ¼se und Brot

Gute, frische Hausmannskost mit Ä¼uÄ¼erst fairen Preisen (bei unseren Gerichten um die 10 EUR).

Retiro do Pescador
Praia da Fonte da Telha (ca. 30 Min von Lissabon entfernt)
Portugal

Posted by orange in portugal at 13:26

Saturday, August 9. 2008

Porto Sta. Maria (Cascais, Portugal)

Wenn man an der Straße entlang fährt, die an den Stränden vorbei fährt, kommt man direkt an diesem Restaurant vorbei. Wir hatten großen Hunger, also sind wir rein spaziert. Aus dem Restaurant hat man einen wunderbaren Blick aufs Meer. Das hätte uns schon stutzig machen sollen ;-) Am Eingang ist ein riesiges Seafood und Fischbuffet aufgebaut und man kann sein zukünftiges Essen erstmal im Ursprungszustand inspizieren. Wir dachten uns schon, daß es teuer werden wird, aber wollten es ausprobieren. Der Hunger hat gesiegt.

Zwar war der Service nicht ganz so, wie man es in einem vergleichbaren Restaurant in unserer Heimat gewohnt wäre, aber das Essen war nicht übel. Meins zumindest: 2 riesigen King Prawns mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln und Naturreis

Die Salzkartoffeln, oder eher Kartoffeln in Salzkruste, waren auf eine Art zubereitet, wie ich es davor noch nie gegessen hatte. Ich habe so ein Rezept mal bei chefkoch.de gelesen und wollte es unbedingt mal ausprobieren. Jetzt war die Gelegenheit! Hier ist das [chefkoch](http://chefkoch.de)-Rezept, das ich meine!

Die anderen haben folgendes probiert:

Tintenfisch mit Knoblauch, Olivenöl und Reis - war eine etwas sehr tolle Angelegenheit
Steak mit hausgemachten Pommes
gemischter Salat

Porto Sta. Maria
portosantamaria.com

Posted by orange in portugal at 12:33

Friday, August 8. 2008

Restaurante Leao D'ouro (Lissabon, Portugal)

Angenehm eingerichtetes Restaurant mit kleinem Außenbereich. Der Buffetbereich sah schon beim rein gehen sehr vielversprechend aus mit frischem Fisch, Meeresfrüchten, getrocknetem Schinken und Oliven.

Als Appetithappen gab es in Knoblauch und Koriander eingelegte Oliven und Brot. Ich hätte ja nicht gedacht, daß Koriander und Oliven so gut zusammen passen und daß in der portugiesischen Küche Koriander wohl öfter mal vorkommt. In die Oliven hätten wir uns alle rein legen können.

Die Preise auf der Tageskarte bis max. 12 EUR waren fair - vor allem für das Ambiente.

Wir haben uns entschieden für:
auf Holzkohle gegrillte Dorade, Sardinen und Seebarsch
jeweils mit Kartoffeln, Karotte und Brokkoli

Sehr lecker und frisch.

Restaurante Leao D'ouro
Rua Primeiro de Dezembro 103/107
Lissabon

Posted by orange in portugal at 15:12