WILDE NÄCHTE: TRAUMDEUTUNG IN CORONA-ZEITEN

GRAZIA

Nr. 22 | 20. Mai 2020
Deutschland 3,10 Euro
www.grazia-magazin.de
Österreich 3,30 €, Schweiz 5,30 CHF, Italien 3,90 €, Benelux 3,50 €, Spanien 3,90 €, Kanarische Inseln 4,20 €, Frankreich 3,90 €, Portugal 3,90 €, Slowenien 4,70 €, Griechenland 4,60 €, Ungarn 1450 Ft

BEAUTY

Beach-Glow: *So gut sind die* NEUEN SELBST-BRÄUNER

CARA DELEVINGNE

LIEBES-AUS … und was Kaia Gerber damit zu tun hat

VICTORIA BECKHAM

FAMILIEN-STREIT wegen Donald Trump

EXKLUSIV-INTERVIEW

KYLIE JENNER

So tickt die jüngste Milliardärin der Welt

GRAZIA sprach mit der Beauty-Queen über das Geheimnis ihres Erfolgs

Shopping-Guide

Trendy Sommer-Looks

+ Korbtaschen
+ Blümchenkleider
+ Radl-Outfits

Schon mal ein Vorgeschmack auf den Urlaub

Betrachten Sie unsere **kulinarische Weltreise** als kleinen Appetitanreger. Die nächste Reise kommt bestimmt. Wohin? Vielleicht hilft die eine oder andere Spezialität dieser Hotels ja bei der Entscheidung

PASTÉIS DE NATA (Portugiesische Puddingtörtchen)

270 g Butter-Blätterteig, 1 TL Butter, 500 ml Milch, 2 EL Mehl, 275 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Vanilleschote, 1 Ei, 5 Eigelb, ca. 60 g brauner Zucker, Mehl für die Hände und Arbeitsfläche, Fett für die Form

Rezept für 12 Stück:

1 Teig ausrollen. Aus dem Teig 12 Kreise (à ca. 10 cm Ø) ausstechen. Muffinblech fetten. Mulden mit den Teigkreisen auslegen, andrücken, kalt stellen.
2 Butter und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Mehl sieben, Zucker und Salz zufügen, mischen und unter kräftigem Rühren die Milch unterrühren. Aufkochen und Topf vom Herd nehmen.
3 Mark aus der Vanilleschote herauskratzen. Vanillemark, Ei und Eigelbe unter die Creme rühren. Creme in die mit Blätterteig ausgelegten Mulden verteilen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 200 Grad) 12–14 Minuten backen. Törtchen herausnehmen, abkühlen lassen und aus den Förmchen nehmen. Vor dem Verzehr mit Zimt bestreuen.

Martinhal Sagres Beach Family Resort, Sagres

Das 5-Sterne-Haus liegt am südlichsten Punkt Portugals. Der Chef Micael Valentim sorgt höchstpersönlich dafür, dass der Nachtisch den Gästen den Aufenthalt versüßt … *martinhal.com/sagres/de*

REISE

RIVIERA-SALAT

Für die Vinaigrette: 50 ml Sherryessig, 50 ml Balsamicoessig, 300 ml Olivenöl, 1 g Honig, 20 g Salz, 1 g frischer Koriander, 5 g Limettenzeste, weißer Pfeffer nach Geschmack
Für den Salat: 100 g rote Paprika, Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 1 Thymianzweig, 120 g Sellerie, 120 g Gurke, 1 TL Salz, 4 Artischocken, 1 Zitrone, 10 g Frühlingszwiebeln, 150 g Cherrytomaten, 2 Radieschen, 120 g Mesclun-Salat, 1 Ei, 120 g Thunfisch, 3 g Dillspitzen, 5 g Kerbel, 4 g Schnittlauch, 6 g Basilikum, 80 g Ackerbohnen, 60 g schwarze Oliven, 60 g Anchovis

Rezept für 4 Personen:

1 Für die Vinaigrette Sherryessig, Balsamicoessig, Olivenöl und Honig mixen, die restlichen Zutaten hinzugeben und mit weißem Pfeffer abschmecken.
2 Für den Salat Paprika halbieren, mit kochendem Wasser übergießen, abschrecken und häuten, danach in dünne Streifen schneiden und mit Olivenöl, einer klein geschnittenen Knoblauchzehe und einem Thymianzweig marinieren.
3 Sellerie in dünne Streifen schneiden, Bohnen häuten und mit Olivenöl bedecken, Gurke schälen, in kleine Stücke schneiden, Salz hinzugeben und ziehen lassen. Artischocken in Scheiben schneiden und in Zitronensaft marinieren. Frühlingszwiebeln und Tomaten halbieren, Radieschen in Scheiben schneiden, Salat waschen.
4 Das Ei für 10 Minuten kochen und den Thunfisch auf hoher Temperatur braten, im Inneren darf er noch roh sein. Die Hälfte der Artischocken und Frühlingszwiebeln bei 170 Grad frittieren. Alle Zutaten mischen und mit der Vinaigrette beträufeln.

One & Only Royal Mirage, Dubai

Wer in Dubai im hippen „The Beach Bar & Grill by Mauro Colagreco“ einen Tisch ergattert, sollte unbedingt die Spezialität des Hauses probieren: den Riviera-Salat mit frischem Thunfisch! *oneandonlyresorts.com/royal-mirage*

COMO Shambhala Estate, Bali

Mit den gesunden Smoothies können Sie zu Hause für Bali-Zen-Feeling sorgen. Nur den wunderschönen Ausblick muss man sich dazudenken … *comohotels.com/de/comoshambhalaestate*

BERRY QUENCHER

1/2 Becher Mangostan-Fruchtfleisch, 1/2 Becher Erdbeeren, 1/2 Becher gefrorene Blaubeeren, 1 Becher schwarze Weintrauben

Rezept für 1 Glas:

1 Trauben durch einen Entsafter geben. Mangostan-Fruchtfleisch ausdrücken und nur den Saft behalten. Beeren in einen Mixer geben, andere Fruchtsäfte hinzugeben und pürieren. Sofort servieren.

MALEDIVISCHE KRABBE

500 g frisches Krabbenfleisch, 35 g Zwiebeln, 18 g Schnittlauch, 20 g Rote Bete, Steinsalz, 1 g gehacktes Githeyomirus (lokale maledivische Chili), 40 ml natives Olivenöl extra, 12 ml frischer Zitronensaft, Meersalz, Pfeffer, 10 g Sevruga-Kaviar, essbare Blumen zum Garnieren

Rezept für 4 Personen:

1 Die ganze Krabbe 2 Minuten pochieren, in Eiswasser abkühlen lassen, dann das Fleisch von Schale und Keule abstreifen.
2 Zwiebel schälen, waschen, in Brunoise anbraten. Schnittlauch waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Rote Bete in Steinsalz legen und bei 175 Grad im Ofen weich backen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Githeyomirus (alternativ scharfer Chili) fein hacken. Alles separat aufbewahren.
3 Krabbe und das Gewürz in einer Schüssel mischen, dann Rote Bete dazu. Olivenöl und Zitronensaft hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Ring auf den Teller legen, mit etwas Kaviar, verfügbaren Kräutern und mit essbaren Blüten auffüllen. Den Ring vor dem Servieren entfernen.

Huvafen Fushi, Malediven

Jaaaa, genau auf diese Strand-Cabaña würden wir uns jetzt gern beamen und mit Blick auf das türkisfarbene Wasser eine maledivische Köstlichkeit genießen … Zumindest Letzteres kann sofort wahr werden: Denn der Chef des „Huvafen Fushi" hat sein Lieblingsrezept mit uns geteilt! *huvafenfushi.com*

MEERESFRÜCHTE-PAELLA

150 g Tintenfisch,
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
1 geschälte Tomate, 400 g Reis,
ca. 1 l Fischsuppe, 50 g Erbsen,
8 Gambas, 8 Miesmuscheln,
1 Prise Safran, 50 g rote Paprika,
Petersilie

Rezept für 4 Personen:

1 Den Tintenfisch in einer Pfanne anbraten und Zwiebel, Knoblauch und Tomate hinzufügen. Wenn alles goldbraun angebraten ist, Reis hinzugeben und mit anbraten.
2 Fischsuppe aufwärmen und zusammen mit den Erbsen, Gambas und Miesmuscheln mischen. Nach der Hälfte der Kochzeit den Safran und die rote Paprika hinzufügen. Als Letztes eine gehackte Mischung aus Knoblauch und Petersilie hinzufügen.
3 15 Minuten kochen lassen, danach ca. 5 Minuten ziehen lassen, zum Reis gießen und in der Pfanne servieren.

Zafiro Palace, Mallorca

Was schmeckt mehr nach Spanien als eine traditionelle Paella? Die Spezialität aus dem gerade neu eröffneten „Zafiro Palace" in Port d'Andratx macht Malle-Laune – und zwar gleich auf den ersten Bissen! *zafirohotels.com*

GEBRATENES ZACKENBARSCHFILET

300 g Blumenkohl, 300 ml Milch,
15 g Butter, Salz, 1 Zitrone, 100 g
frisches Thunfischfilet, 15 ml
natives griechisches Olivenöl
extra, Pfeffer, 5 g Schnittlauch,
1 frische Zwiebel, 1 Limette,
180 g frisches Zackenbarschfilet,
10 ml trockener Weißwein,
100 g Babyspinat

Neptune Hotels, Kos

Wenn das butterweiche Zackenbarschfilet auf der Zunge zergeht, springt im Kopf das Kino mit Bildern von den traumschönen Sandstränden der Insel an! *neptune.gr*

Rezept für 4 Personen:

1 Für das Blumenkohlpüree: Blumenkohl grob in dünne Scheiben schneiden. Blumenkohl, Milch, Butter und Salz in einen Topf geben und mit dem Deckel abdecken. Bei der Anfangshitze auf hohem Feuer schnell dämpfen, dann auf mittlere Hitze reduzieren und weiter dämpfen, bis der Blumenkohl weich ist und etwas Milch im Topf bleibt. Den Blumenkohl alle paar Minuten kontrollieren, um ein Anbrennen zu vermeiden. Die Blumenkohlmischung in einen Mixer geben. Zitronensaft und -schale hinzufügen, weiter pürieren und mit Zitronensaft abschmecken.
2 Für das Thunfischtatar: Den Thunfisch in Würfel schneiden und mit 5 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Schnittlauch und die frische Zwiebel so dünn wie möglich in Scheiben schneiden. Die Limette auspressen und mit 5 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.
3 Für das Zackenbarschfilet: 5 ml Olivenöl in die Pfanne geben und erwärmen. Fisch würzen und das Filet mit der Fleischseite nach unten in die Pfanne geben. 3–4 Minuten braten, bis sich eine schöne goldbraune Kruste gebildet hat. Fisch wenden und auf der anderen Seite einige Minuten anbraten lassen. Mit trockenem Weißwein ablöschen und den Fisch mit Butter bestreichen. Dann für etwa 10 Minuten bei 180 Grad in den Ofen schieben.
4 Für den Spinat: Den Spinat mit der Soße in der Pfanne anbraten, bis er weich wird (3–4 Sekunden), und den Saft aufbewahren.
5 Blumenkohlpüree in der Mitte des Tellers anrichten. Darüber Spinat, dann das Zackenbarschfilet und zum Servieren das Thunfischtatar geben.

REDAKTION: DEBORAH LANDSHUT; FOTOS: PR