

# Inhaltsübersicht

Die Algarven - »Os algarvios«	11
Der Algarve - »O Algarve« – ein Steckbriefversuch	18
1. Was brauchen Sie?	32
2 Lass uns naschen gehen - »vamos petiscar«	33
3. Die Zusammenkunft beginnt mit - »couvert«	35
4. Brot mit Olivenöl - »tiborna«	36
5. Marinierte Möhren - »conserva de cenoura«	37
6. Oliven - »azeitonas«	38
7. Thunfischcreme - »Patê de atum«	42
8. Algarve und Thunfisch	44
9. Luftgetrocknetes Rückenfilet - »muxama«	47
10. Süß-sauer Meerschinken - »muxama«	48
11. Thunfischfiletin Zwiebelweinsud - »atumá algarvio«	50
12. Ziegenkäse oder Schafskäse?	53
13. Kirschtomaten mit Ziegenkäse - »tomate cherie com queijo fresco«	53
14. Brunnenkressesalat mit Quarkkäse - »saladinha de agrião com requeijão«	54
15. Butterkäse zum Löffeln	56
16. Unter uns: Schinken ist nicht gleich Schinken	58

17. Verführung in Rot – Algarves Tomaten	63
18 Salat von und mit Tomaten - »salada de tomate«	64
19. Salat mit sautierten Tomaten - »salada de tomate assado«	64
20. Schnippelsalat - »saladinha algarvia«	64
21. Verlorenes Ei im Tomatensud - »tomatada algarvia«	65
22. Kalte Sommersuppe - »arjamolho«	66
 <b>Sommer-Snacks - »acepipes de verão«</b>	68
23. Gartenfischlein - »peixinho da horta«	68
24. Gegrillte Paprikaschoten - »pimentos assados«	70
 <b>Appetitzitzer aus dem Meer:</b>	72
25. Meeresfrüchte - »bichinhos do mar«	72
26. Flambierte Garnelen - »camarão á guilho«	73
27. Gebeizte Stöckerfischlein - »carapau alimado«	76
28. Frittierte Stöcker - »jaquininhos«	78
29. Sardinenfilets im Teigmantel - »sardinhas albardadas«	79
30. Bratfischlein - »sardinhas em escabeche«	80
31. Sardellen in Salz - »biquerão«	82
32. Saure Sardinen - »biquerones«	84
 <b>Wirbellose, lecker als Häppchen oder Hauptgericht</b>	86
33. Oktopus – »polvo«	86

35. Oktopus aus dem Ofen mit Mandelsplittern und Aprikose - »polvo assado no forno com amendoas, damascos e alecrim« - Rezept á Casa do Polvo Tasquinha, Santa Luzia	91
36. Krakensalat á la Catrin - »saladinha de polvo«	93
Gestatten, Muschelsammler - »o mariscador«	94
37. Teppichmuscheln im Koriandersud - »amêijoas ao Bulhão Pato«	99
38. Miesmuscheln - »mexilhão«	100
39. Sägezähnchen (Koffermuscheln) - »conquilhas«	101
40. Jakobsmuschel oder Pilgermuschel - »vieira«	103
41. Die portugiesische Felsenäuster - »ostra«	106
Muschelfachgeschäft - »Marisqueira«	109
Gemüseküche - »sem carne«	110
42. Couscous mit Gemüse und Ingwer - »Couscous vegeteriano«	111
43. Rührei mit wildem Spargel - »ovos com asparagus bravas«	113
44. Brotbrei mit Pilzen - »migas«	115
45. Zucchini-Bananen Curry-Ratatouille	115
<b>Das weiße Gold der Algarven - SALZ</b>	117
46. Meersalz und Salzblüte - »Sal tradicional & Flor de Sal«	117
47. Der norwegische <i>Skrei</i> wird Portugiese	122
48. Klippfisch mit Kartoffeln und Rührei - »bacalhau à Brás«	126

49. Klippfisch Pfannenküchlein - »patanicas de bacalhau«	129
50. Klippfisch mit Kichererbsen - »bacalhau com grão«	130
51. Bacalhau im Ofen geschmort - »bacalhau no forno«	132
52. Sardinen - »sardinhas«	134
Am Arbeitsplatz Meer	140
53. Fischers Fischtopf - »caldeirada«	146
54. Edelfisch vom Grill	149
55. Große Fische grillt man »aufgeklappt« - »peixe escalado«	150
<b>Algarve-typische Fisch-Spezialitäten</b>	154
57. Im Kupferofen Geschmortes - »Cataplana«	154
58 Cataplana mit Muscheln & Filet - »Cataplana serra e mar«	157
59. Fisch und Meeresfrüchte - »cataplana do peixe e marisco«	159
60. Meeresfrüchtereis - »arroz de marisco«	160
61. Garnelen-Curry - Caril de Gambas	166
<b>Hülsenfrüchte - »leguminosos«</b>	167
62. Königsdisziplin Bohneneintopf - »feijoada«	167
63. Topfsalat mit Kichererbsen - »grão com batata doce«	170
64. Mangold mit Kichererbsen – »acelgas com grão«	171
65. Dicke Bohnen - »favas«	173
66. Dicke Bohnen mit roter Wurst - »favas mit chouriça«	175

67. Dicke Bohnen mit Tintenfisch - »favas com choco«	176
68. Dicke Bohnen als Salat - »saladinha de favas«	176
69. Bohneneintopf mit Süßkartoffel - »feijoada com batata-doce«	177
70. Erbsen nach Portimão Art - »ervilhas à portimonense«	180
Die Suppen der Algarven	182
71. Gemüsecreme - »creme de legumes«	183
72. Grüne Suppe - »caldo verde«	184
73. Fischsuppe - »sopa de peixe algarvia«	186
74. Brot-Brei - »açorda«	188
75. Brot-Brei mit Muscheln - »açorda de marisco«	190
76. Maisbrei - »Xerém«	192
77. Fleisch und seine Herkunft	194
78. Steak-Sandwich - »prego«	197
79. Steak mit Spiegelei und Soße - »bitoque«	198
80. Steak auf portugiesische Art - »bife à portuguesa«	199
81. Eine im Algarve überaus beliebte Steakvariante kommt aus dem Brasilien und heißt »picanha«	201
82. Schmortopf mit Lammfleisch - »ensopado de borrego«	203
83. Scharfes Geschnetzeltes - »assadura«	205
84. Scharf-sauer Geschnetzeltes - »pica-páu«	206
85. Eidechsen und Klavier vom Grill - »legartos« und »piano«	208

86. Schweinebraten mit Pflaumen, Feigen und Apfelsauce - »carne assado com figos, ameixas e molho de maça«	209
87. Geschmorte Schweinebäckchen mit Wacholderbeeren - »faceiras estufados à monchiquense«	211
88. Das Gewürz für die Liebe - »piripiri«	213
90. Hähnchen im Tontopf - »frango na púcara«	216
91. Landhenne mit Kichererbsen - »frango de campo com grão«	220
92. Gratinierter Reis mit Entenfleisch - »arroz de pato«	221
<b>Nachtisch – »sobremesa«</b>	222
93. Kamelspanne - »baba de camelo«	223
94. Eierpudding - »pudim flan«	224
95. Süßkartoffelschmalzkringel - »filhós de batata-doce«	226
96. Mille feuilles - »pasteis de batata-doce«	228
Die Dreifaltigkeit der Zuckerbäckerei	229
97. Marzipan - »doce fino«	232
98. Eierschaum - »ovos moles«	233
99. Himmlische Hupferl - »queijinhos do céu«	234
100. Orangenrolle - »torta de laranja«	235
101. Mandellikör für Verliebte - »licor dos namorados«	237
102. Feigen – »figos«	239
103. Marinierte Feigen - »figos na calde«	241
104. Halbgefrorenes aus Feigenfrüchten - »sobremesa gelada de figo«	242

105. Feigensterne – »estrelas de figo«	243
106. Gefüllte Feigen - »figos cheios«	244
107. Feigentrüffel – »trufas de figo«	245
108. Feigenkonfekt - »morgado do figo«	246
109. Johannisbrot - »Alfarroba«	248
110. Johannisbrotkuchen - »bolo de alfarroba«	250
111. Kokosküchlein - »coquinhos com alfarroba«	251
112. Johannisbrot-Mandelküsschen - »beijinhos de alfarroba«	252
113. Biest-Töter Schnaps von Baumerdbeeren - »Medronho«	254
ALGARVEWEIN	259
MARKTHALLEN	263
Glossar Portugiesisch - Deutsch	298
Fotorechte und Danksagung	308
Bibliografie	310