

TOP GERICHTE

MIT GESCHICHTE

**Roh marinierte
Seezunge** auf
Schwarzem Reis und
Rotkraut, serviert
mit Lavendelsalz im
Restaurant »Marina«,
Novigrad.



Adria-Sashimi

Fangfrisch muss Fisch sein, dann ist er roh genossen eine Köstlichkeit, die überall auf der Welt geschätzt wird wo es Fisch und Fischer gibt. Uns ist wohl die japanische Zubereitungsart am bekanntesten, aber auch in Istrien wird Fisch traditionell roh genossen – gesalzen hat ihn schon das Meer.

Restaurantfähig wurde die Zubereitungsart erst vor rund 15 Jahren, als sich Damir und Ornella Beletić aus Novigrad konsequent auf feinste Adria-Sashimi spezialisierten und damit die Gäste ihrer Konoba beglückten. Bis heute werden dort pikant süße Kvarner Scampi für einige Stunden mariniert, Adria-Fisch, wie Branzino oder Seezunge aus der Tarer Bucht, wird am Gästetisch filetiert und mit feinem Olivenöl, grobem Pfeffer und eventuell einem Spritzer Zitrone veredelt. – Eine Erfolgsgeschichte, die heute von vielen guten Frischfisch-Restaurants weitergeschrieben wird.

**OB KREATIV VERFEINERT ODER
KLASSISCH: DIESE SPEZIALITÄTEN MUSS MAN
EINFACH PROBIERT HABEN.**

Nationalnudel & Bodenschatz

Neben der klassischen getrüffelten Eierspeise bildet Istriens Traditionsnudel »Fuži« eine hervorragende Liaison mit der wertvollen Edelknolle (1). Dünner als Penne ausgewalzt, in Vierecke geschnitten und diagonal von Eck zu Eck gerollt, ist die Pastavariante ideal zur Aufnahme von Saucen. Während schwarze Trüffelpilzarten in Butter angeschwitzt oder in einer Sauce verkocht werden, um ihr Aroma voll zu entfalten, setzt man die weltberühmte weiße Trüffel ausschließlich roh ein. Beide Gattungen schmecken am intensivsten, wenn sie fein geraspelt wurden – der Trüffelhobel darf dann gerne noch etwas Deko obendrauf zaubern. Besonders gut ist das Preis-Leistungs-Verhältnis in Agrotourismen, deren Betreiber selbst Trüffelsucher sind.



1



2

Best of Best

Das flache Süß- und Salzwasserbett der Tarebucht (Mündung des Flusses Mirna), bildet mit seinem Schwemmgut aus dem Mirnaltal einen hervorragenden Lebensraum für besonders fleischige Seezungen und Jakobsmuscheln. Erstere sind roh, gedämpft und kurz gegrillt ein Hochgenuss.

Jakobsmuscheln erhalten auf dem offenen Feuer mit ein paar Tropfen Olivenöl, etwas Butter oder Cognac ein unvergleichliches Aroma. Kristallklar wiederum ist das süß-salzige Gewässer des langen Meeresarms Limski Bucht – perfekt für die Zucht von Austern und Muscheln. Eine typische Zubereitungsart für Muscheln nennt sich »na buzaru« (kroat.) oder »à la buzara« (ital.) und ist ebenso köstlich wie einfach: In einem Sud aus Olivenöl, Weißwein, Knoblauch, Pfeffer, Petersilie und Semmelbröseln garen die Meeresfrüchte bis sie sich öffnen. Wer einmal beginnt flaumiges Weißbrot darin zu tränken, hört erst wieder auf, wenn die Schüssel blitzsauber ist.



3

Wesentlich aufwendiger ist es, Seespinnen (oder Meeresspinnen) in ein köstliches Gericht zu verwandeln (2). Das pikante, an Hummer erinnernde Fleisch der größten Mittelmeerkrabbe muss recht mühsam aus den Schalen gepult werden, bevor es mit etwas Pfeffer, Zitronensaft, einem Schuss Olivenöl und Weißwein abgeschmeckt und als Salat in seinem Schutzpanzer serviert wird. Vor Premantura am Südzipfel Istriens werden im Winter die besten und größten Seespinnen der Halbinsel gefangen.



4

Tierisch istrisch

Hätte man für das istrische Rind, ein massiges Arbeitstier, das über Jahrhunderte die Wertigkeit eines Familienmitglieds genoss, keine neue Verwendung gefunden, wäre die autochthone Rinderrasse mit den langen Hörnern wohl ausgestorben.

Als Genussmittel erlebte das Boškarin, wie die Istrier ihr Rind seit eh und je nennen, dank des hochmotivierten Engagements der Agentur für ländliche Entwicklung »AZRRI« allerdings eine Renaissance. Der herzhafteste Geschmack des Fleisches prägt deftiges Gulasch ebenso wie Carpaccio, Burger, Salami und Wurstwaren.

Spezialitäten, wie »Geschmortes Rippenstück vom Boškarin« (3), zubereitet von Nikola Vuković im Restaurant La Grisa (Bale), verlangen wegen des muskulösen Fleisches talentierte Köche. www.istrijana.azrri.hr

Süßes Kulturerbe

Gefaltet oder gerollt, warm serviert und gefüllt mit Marmelade (4), frischen Früchten, Schokoladenaufstrich, Eiscreme oder Nüssen und Honig (Tipp!) – Palatschinken waren bereits im vereinten Jugoslawien ein Dessertklassiker und sind es bis heute, obwohl das Nachspeisenangebot in Istrien inzwischen vielfältig geworden ist. Einzug in die Küchen der Halbinsel hielten die mit französischen Crêpes vergleichbaren Pfannkuchen zur Zeit der K.-u.-k.-Monarchie, als viele böhmische Köchinnen an der österreichischen Riviera ihren Dienst taten. Und nicht nur Kinder lieben sie!