



Silvester Ahoy

Vitamin-Revolte

Garnelen, Jakobsmuschel kurz gebraten, in grober Pfefferkruste und ehrlich erbeuteter geräucherter Thunfisch, dazu Papaya-Chili-Limetten-Salsa, frischer Koriander und eine knusprige Mais-Polentaschnitte

„Frischer war er gestern auch nicht – aber heute schmeckt er besser.“

Piratenwissen:

Port Royal auf Jamaika war im 17. Jahrhundert ein Nest voller Freibeuter, Rum und halblegalter Geschäfte. Was die See hergab – Fisch, Schalentiere und scharfes Zeug aus fremden Ländern – kam auf den Tisch. Pfeffer war wertvoller als mancher Goldbeutel. Zitrusfrüchte retteten Leben, lange bevor Gelehrte davon sprachen. Und Mais? Eine neue Entdeckung, die mehr Jubel auslöste als mancher Beutezug.



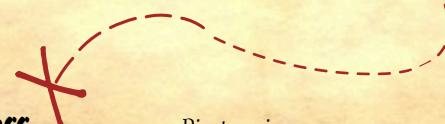
Aus dem Kessel des Bootsmanns

Kräftige Erbsensuppe mit Bohnen, Karotten vom letzten Landgang, knusprigem Iberico-Schinken und gerösteten Schiffszwieback-CROUTONS

„Hält den Mann auf den Beinen – und den Magen ruhig bei schwerem Seegang.“

Piratenwissen:

Erbsen und Bohnen waren treue Gefährten auf jeder Reise – trocken, haltbar und schwer im Bauch. Schiffszwieback war Grundnahrung, oft härter als der Kapitänen. Die Würmer sparen wir uns – dafür gibt's knusprigen Schinken als Gruß an spanische und portugiesische Seefahrer.



Beute aus dem Rumfass

Sanft geschmorte Rinderbacke in dunklem Rum, karamellisierte Schalotten, glasiertes Wurzelgemüse, nicht gefragt, einfach genommen, Süßkartoffelpüree und Piment



„Rum war Medizin, Zahlungsmittel – und Motivation.“

Piratenwissen:

Viele Piraten begannen als Boucaniers, sie waren Jäger auf Hispaniola. Sie räucherten & trockneten Rindfleisch („boucan“). Daher der Begriff „Buccaneer“. Verkauften es anschließend an Schiffe, so wurde Rindfleisch zentraler Bestandteil der Piratengeschichte. Rindfleisch wurde oft gekocht oder geschmort und gewürzt wurde selten.

Die Karibik war das Jagdrevier der Piraten.

Süßkartoffeln waren begehrte Landgangsbeute – schnell gekocht, sättigend und besser als harter Zwieback.

Rum hielt die Moral hoch, die Kälte fern und so manche Meuterei klein.



Silvester AHOI



Schatztruhe des Kapitäns

Weisse Schokolade luftig und cremig, Tahiti-Vanille, Mango, Passionsfrucht und Kiwi, damit's gesund aussieht, Kokos-Crumble und frische Minze

„Gold glänzt nur – Zucker macht glücklich.“

Piratenwissen:

Zucker, Vanille und Gewürze waren reiner Luxus –

Kolonialwaren, erbeutet, gehandelt oder geraubt.

Süßspeisen waren lange den Kapitänen und Offizieren vorbehalten.

Heute teilt der Kapitän gnädig – aber nur einmal.



Worte des Kapitäns

„Willkommen an Bord.

Das Essen ist ehrlich,
der Rum auch.

Beschwerden bitte dem Kapitän melden –
der hört schlecht.“

„Willkommen an Bord.

Wer seekrank wird, meldet sich bitte nicht.
Rum gibt's später.“

„Rum heilt nichts –
aber er macht's egal.“