

BAROS

maldives

style *gourmet*



NEW YORK
TREND

WILDER MIX

GALA-Korrespondentin Julide Tanriverdi: „Korea meets Mexiko in der New Yorker Food-Szene: Die Küche des mobilen **Kimchi-Trucks** kombiniert das typisch koreanische eingelegte Gemüse mit Tacos. Das Resultat ist scharf - und ungewöhnlich. Für Vegetarier haben sich die Köche des Food-Trucks etwas einfallen lassen: Tofu-Edamame-Falafel als japanisch-orientalische Komposition. Wow! Bei den New Yorkern kommen die Crossover-Kreationen super an. Die wechselnden Locations des Trucks werden über Twitter bekannt gegeben.“

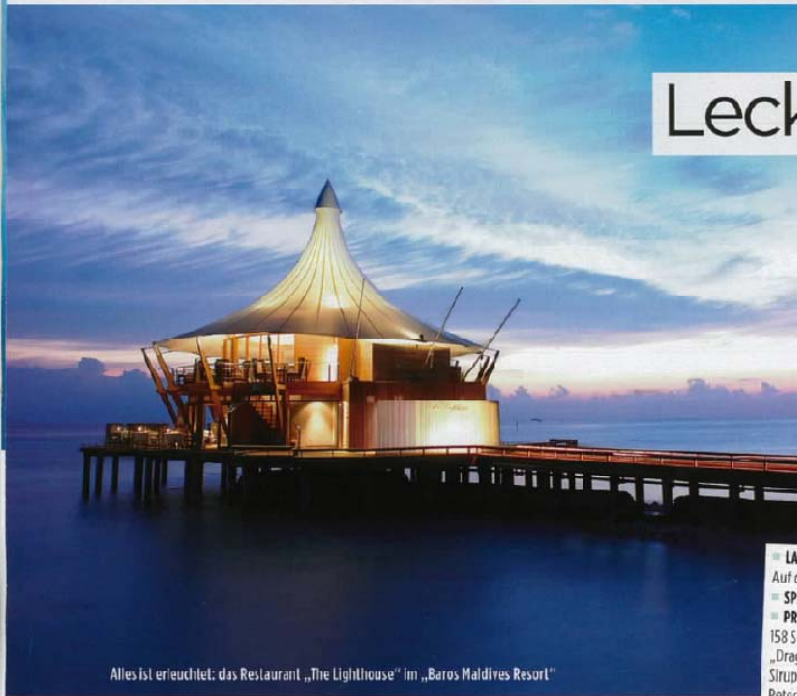
Wellness-Mischung

Hinter dem neuen „Label Impérial“ verbirgt sich ein erfrischender grüner Sencha-Tee aus China mit natürlichen Zutaten wie Sanddorn, Zitrone und Süßholzwurzel – Frühjahrsputz von innen.

LABEL IMPÉRIAL von Kusmi Tea, 250 g, ca. 23 Euro, www.kusmitea.com



Lecker Lagune



Alles ist erleuchtet: das Restaurant „The Lighthouse“ im „Baros Maldives Resort“

The Lighthouse/Maldiven. Speisen mit Blick auf das Farbenspiel des Indischen Ozeans am Abend? Nichts leichter als das im Restaurant „The Lighthouse“ des 5-Sterne-Resorts „Baros Maldives“. Weit entfernt vom Lärm der Städte herrscht hier entspannende Stille mit Romantik-Faktor, so lassen sich die exotischen Gaumenfreude von Executive-Chef Peter Alexander Fritz perfekt genießen. Asiatisch angehauchte Spezialitäten wie gedämpftes Mahi-Mahi mit Zitronengras und Korianteröl oder regelmäßig stattfindende Weindinner machen den Pfahlbau mit Zeltdach zu einem Gourmet-Highlight am Äquator. Zu den Gästen zählen bereits Penélope Cruz und Javier Bardem.

The Lighthouse im Baros Maldives Resort, PO Box 2015, Malé 20-02, Tel. 009 60/654 2 über www.rademacherreisen.de

LAGE Nord-Malé-Atoll ■ **SITZPLÄTZE** 36 ■ **BESTER PLATZ** Auf dem oberen Deck ■ **BESTE ZEIT** Bei Sonnenuntergang
SPEZIALITÄT Mit Cognac flambierte Lobster-Bisque
PREISNIVEAU Hauptspeisen von 30 bis 60 Euro ■ **WEINKARTE** 158 Sorten, günstigste Flasche: 38 Euro ■ **GETRÄNKESPEZIALITÄT** „Dragon Fruit Martini“, ein Cocktail aus Wodka, Grenadine-Sirup und dem Saft der roten Drachenfrucht ■ **KÜCHENCHEF** Peter Alexander Fritz ■ **DESIGN** Sappé

Gourmet
CHECK



Sie bilden neben Reis das Grundnahrungsmittel in Fernost: **Asiatische Nudelsorten** sind leicht, vielseitig und schnell zubereitet. GALA gibt fünf Kostproben

- 1 **UDON** Japanische Weizennudeln mit großem Durchmesser. Ihre weiche Konsistenz macht sie zur perfekten Suppeninlage
- 2 **REISNUDELN** sind in verschiedenen Stärken erhältlich und daher vielseitig einsetzbar, ob im Wok oder im Salat. Einfach in heißem Wasser einweichen und dann unter kaltem Wasser ausquellen lassen
- 3 **GLASNUDELN** Ein Klassiker aus Mungbohnenstärke. Besonders beliebt in Eintöpfen und scharfen Gerichten, da die Nudeln zwar reichlich Aroma aufnehmen, aber die Schärfe von Chili und Curry abmildern
- 4 **SOBA** Braungraue Nudeln aus Buchweizen, die heiß und kalt verspeist werden können. In Japan werden sie mit Sojasoße und Wasabi verfeinert und sind traditionell die letzte Mahl