

Mallorquinisch für Fortgeschrittene

Von Wolfgang Fassbender

03. April 2014, 16:54

Ein Restaurant, das es kaum gibt. Eine Finca mit Geheimtipp-Status. Und ein Kochbuch, das nicht persönlicher hätte geschrieben werden können. Genug Gründe für den Mallorca-Besuch!



Fisch, Meeresfrüchte und viel Frische (Foto: Finca Can Coll)

Wenn ein Restaurant ein eigenes Kochbuch herausgibt, muss es berühmt sein. Und wenn der Koch als Autor firmiert, sollte er wenigstens ein paar Sterne aufweisen. Doch im Fall der **Finca Can Coll** liegt die Sache anders. Das kleine Landhotel in Sóller, im vielleicht schönsten Städtchen Mallorcas, ist nach wie vor ein Geheimtipp. Und dass sich im Inneren neben allerlei individuell eingerichteten Zimmern ein kleines Restaurant befindet, eines mit sehr persönlicher Küche, weiss auch kaum jemand. (Soll auch ein bisschen so bleiben; das Restaurant ist in erster Linie für die Hausgäste gedacht.)

Karsten Satorius, der weitgereiste Küchenchef, der auch mal in Neuseeland und Australien gearbeitet hat, stellt ein kleines, sehr feines und immer wechselndes Angebot an Speisen zusammen – eine Karte gibt es nicht, eine mit Kreide beschriftete Tafel muss genügen (und tut es!). **Daniel Seeling**, zusammen mit einer Frau Maike der Inhaber der Finca, kümmert sich persönlich darum, dass es den wenigen Gästen gut geht, empfiehlt handverlesene Weine wie den kräuterwürzigen *12 Volts* oder den fruchtigen

Roten vom Newcomer-Erzeuger *Château Paquita*. Neuerdings gibt es sogar einen eigenen Finca-Can-Coll-Wein!

Logisch, dass alles frisch gemacht wird, dass die Fische morgens eingekauft und abends verbraten werden. Dass die Desserts aus eigener Erzeugung stammen und die Kuchen sowie die zum Kaffee servierten Kekse aus eigener Produktion. Zitronenlinguini könnte es zum Beispiel geben, angereichert mit Thunfisch, Spargel und Thymian, oder das Carpaccio von frischen Sóller-Gambas. Nicht zu vergessen der berühmte Cheesecake!

Und wer das nachlesen und daheim nachkochen will, muss sich bloss das Finca-Can-Coll-Kochbuch kaufen. Küchenchef Satorius hat die Rezepte selbst entwickelt, auf die Besonderheiten Mallorcas abgestimmt und seine Kreationen für Fotos angerichtet.

Das *Finca-Can-Coll-Kochbuch*, 2014, 27 Euro. Nur bei der ...

FincaHotel Can Coll

Cami de Can Coll 1

E-07100 Sóller

Tel. +34 971 633244

www.cancoll.com

info@cancoll.com



Restaurant der Finca Can Coll (Foto: Finca Can Coll)