

*Coca belegt mit »trempó« * und hundshai*

*Ausgearbeitet von **Santi Taura**, Küchenchefin von Restaurant Santi Taura*

Für den Fladenbrotteig verwende ich das Rezept meiner Mutter, Magdalena Pol Capó, aus Lloseta (aus dem Haus Ximarró). Benötigt werden 1 Ei, 1 walnussgroßes Stück frische Hefe, 1 Glas Olivenöl aus Mallorca, 1 ½ Glas Wasser und Mehl, das Wasser gut binden kann.

Alle Zutaten außer dem Mehl miteinander vermengen. Die benötigte Menge Mehl nach und nach untermischen. Den Teig eine Weile gehen lassen, bis er richtig aufgegangen ist. Anschließend den Teig noch mal kurz durchkneten, dann in 15 x 5 Zentimeter große Stücke teilen und dünn ausrollen. Die Teigfladen auf ein Backblech legen, mit einer Gabel einstechen, damit sie beim Backen so flach wie möglich bleiben, und anschließend bei etwa 160 Grad backen, bis sie fertig sind. Beiseite stellen.

Für den Trempó-Belag wird benötigt: Tomaten, Zwiebeln, grüne Paprikaschoten, Knoblauch, Olivenöl aus Mallorca, Salz, Pfeffer, Petersilie und Basilikum

Den zerkleinerten Knoblauch in einen Tontopf mit etwas Olivenöl geben und kurz dünsten. Die gehäuteten und klein geschnittenen Tomaten hinzufügen. Solange garen lassen, bis ein Großteil des Wassers aus den Tomaten verdampft ist. In der Zwischenzeit die geschälten und klein geschnittenen Zwiebeln und die geputzten und ebenfalls klein geschnittenen grünen Paprikaschoten anbraten. Danach das fertige Gemüse in ein Sieb geben, damit überschüssiges Öl ablaufen kann, und mit der Tomatensauce vermengen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Tomatensauce mit Nativem Olivenöl, Salz, Pfeffer, Petersilie und Basilikum abschmecken.

Für die Zubereitung des Hundshais: Hundshai, Knoblauch-Petersilie-Öl, Zitrone, Sojasauce, Tap de Cortí-Paprika und Olivenöl aus Mallorca

Das Fischfilet vom Hundshai auslösen und von Haut und Gräten befreien, mit allen Zutaten marinieren und luftdicht verpacken. Im Dampfbackofen bei 64 Grad 13 Minuten garen und anschließend in kaltes Wasser mit Eiswürfeln tauchen, um den Garvorgang zu unterbrechen.

Für die Zubereitung der Coca ein Fladenbrot auf das Backblech legen und eine beliebige Portion von der Trempó-Mischung und dem Hundshai darauf verteilen. Mit etwas Tap de Cortí-Paprika bestreuen und mit Nativem Olivenöl beträufeln. Ein paar Minuten im Backofen erhitzen. Auf dem Teller mit grünen Nudeln, einer süßen Rotwein-Reduktion, ein paar Salatblättern, Erbsen und Saubohnen, Tagetes und Fencheln anrichten.

*»Trempó« ist ein typischer mallorquinischer Salat aus Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten.