

## 23

## JACARANDA RESTAURANT Finca Serena Mallorca

Die neue Finca Serena liegt an einem perfekten Ort: in der goldenen Mitte. Im Herzen von Mallorca, wo sämtliche Küsten nur je eine halbe Stunde Fahrt entfernt sind. Streng genommen wird die goldene Mitte aber nur deshalb so bejubelt, weil sie alle zufrieden stellen möchte, ein Kompromiss ist. Und genau zu diesem war Celia Martin nicht mehr bereit. Vor einem Jahr beschloss die Köchin, ihren Lebensstil zu ändern und auf tierische Produkte zu verzichten. „Meiner Gesundheit und der Umwelt zuliebe.“ In Spanien, dem Land des Jamón Ibérico, keine Selbstverständlichkeit. Bei ihrem neuen Arbeitgeber, Hotelier Pau Guardans, rannte die 35-Jährige, die schon für Mallorcas Spitzenkoch Santi Taura arbeitete, jedoch offene Kochtöpfe ein. „Er möchte seinen Gästen auch Fisch und Fleisch anbieten, aber aus nachhaltiger Zucht. Und für mich als Köchin ist es ein Traum, in den Gärten der Finca mein eigenes Gemüse ziehen zu können.“ Auf die Tische kommt, was der Sonnenstand hergibt: gegrillter Blumenkohl mit cremiger Trüffel-Hirse, Lamm mit Nüssen und Kurkuma, sautierte Quinoa mit Gemüse und Tempeh. „Ich arbeite mit mallorquinischen Rezepten und verleihe ihnen einen asiatischen und marokkanischen Touch.“ Die kleine Karte wechselt täglich, die Zutaten richten sich nach der Saison. Was fehlt, liefern die Bauern aus der Umgebung. In etwa drei Jahren füllt dann auch der erste eigene Wein die Gläser. Das Olivenöl stammt bereits jetzt von den Bäumen, die um die Finca Serena Schatten werfen. Golden wie die Mitte. *Tina Bremer*

**Wohin nur soll der Blick zuerst wandern? Auf die Weinberge, Zypressen und Olivenbäume? Oder auf die zauberhaft dargebotenen, leichten Gerichte mit oftmals erfrischend saurer Note?**

**JACARANDA RESTAURANT**  
Finca Serena Mallorca, Ma-3200, km 3, Montuiri  
Tel. +34/971-181758  
[fincaserenamallorca.com](http://fincaserenamallorca.com)

**PREISE** Mittagsmenü ab 30 Euro, Abendmenü 55 Euro, Degustationsmenü 65 Euro

5 BEATS  
(lässig & kreativ)

Foto: Tina Bremer, PR

Weine, leichte Küche: Im Jacaranda wird mallorquinisch gekocht, mit asiatischen und marokkanischen Anklängen

**Links** Knackig: Quinoa mit dem, was der Garten hergibt – Rote Bete, Radieschen, Spargel, Möhren

