



Kulinarisch durchgestartet! 3 deutsche Frauen:

# Unser Erfolg ist vor allem LECKER!



Katrin ist in vielen Küchen der Insel zu Gast, schnippelt dort alles zusammen



## FINCA-KÖCHIN KATRIN (34) zaubert die köstlichsten Gerichte

Das Telefon klingelt: Ob sie eine Geburtstagsparty bekothen könne? Ein Stuttgarter will mit 30 Freunden auf seiner Finca nahe Santanyí feiern. Klar kann Katrin Lustig das. Sie wird hausgemachte Maultaschen und Spätzle servieren. Dazu gibt's Pescado mallorquin, Fisch auf Mangold mit gerösteter Paprika, Rosmarin und Rosinen. Katrin ist erfolgreiche Privatköchin. Das hätte sie sich auch nicht träumen lassen, als

sie vor neun Jahren noch Schönheitsmasken in einem Schwarzwald-Hotel anrührte.

„Es gibt auf Mallorca viele Menschen, die eine Finca mieten oder besitzen“, erzählt sie. „Und immer mehr von ihnen möchten lieber dort essen, als ins Restaurant zu fahren und sich hetzen zu lassen, weil schon die nächsten Gäste auf den Tisch warten.“ Also rufen sie Katrin an. Sie kann alles kochen, auch vegan.

Die 34-Jährige hat im Sternerestaurant „Hotel Traube Tonbach“ in Baiersbronn gelernt. Da war sie 25, hatte schon eine Ausbildung zur Kosmetikerin hinter sich. „Aber Kochen – dafür hab ich schon immer gebrannt“, sagt sie. Auf die Insel kommt sie vor fünf Jahren eher per Zufall. „Ich hörte von einem Sternerestaurant in Santa Maria, das einen Koch suchte, bewarb mich – und wurde engagiert.“ Es folgt das

nächste Sternerestaurant im Künstlerdorf Deià, ehe sich Katrin selbstständig macht. „Jetzt bin ich meine eigene Chefin. Ich bin unterwegs, lerne die Menschen, für die ich koche, persönlich kennen. Das ist toll.“ Ihr Freund Kai ist ebenfalls Koch. Mit ihrem „Mallorca Food Club“ kochen die beiden auf der ganzen Insel. „Und für jedes Budget!“ Ab 40 Euro geht's los. Info: [www.mallorcafoodclub.com](http://www.mallorcafoodclub.com)

## Mallorquinischer Gemüseauflauf „Tumbet“

für 4 Personen

- 3 Auberginen
- Salz, ¼ l Olivenöl
- 4 Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 große Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 kg reife Tomaten, enthäutet und in Würfel geschnitten
- Pfeffer, 1 Prise Zucker

**So geht's:** Auberginen in Scheiben schneiden, in ein grobes Sieb legen, mit Salz bestreuen. Eine Stunde Wasser ziehen und abtropfen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin Kartoffelscheiben goldbraun braten. In eine Auflaufform geben, salzen. Auberginen in Öl anbraten, abtropfen lassen und auf die Kartoffeln verteilen. Zuletzt die Zucchini anbraten und auf die Auberginen geben. Leicht salzen und warmstellen. Im Bratfett Knoblauch goldbraun rösten. Die Tomatenwürfel zugeben, einkochen lassen. Die Sauce mit dem Mixstab pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Gemüse auf eine Servierplatte geben, die Sauce darüber verteilen. Warm oder kalt servieren. Passt zu: gegrilltem Fleisch und Fisch.

