

Publication: Genießen & Reisen

Title: Lifestyle for Gourmets

Page: 48-51

Date: 01.12.2017

PR Office: Lueers/Faust Partner PR

Section: Cascais

Estimated value (EUR): 148.000

Circulation: 119.285 / quarterly

Summary: The beautiful article is the result of the last press trip written by Michael Polster and informs about Cascais and amazing Farol Hotel highlighting the talented chef Ricardo Deus. The breath-taking surroundings are praised mentioning the majestic cliffs. The history of the old mansion is described in detail. The modern architecture and the well-designed suites are praised. The interior selected by fashion designers is outlined. The huge selection of leisure activities is underlined. Nice biking routes are named. The Portuguese cuisine is described highlighting Ricardo Deus who is creating delicious meals. The Mix and Sushi Design are introduced and the specialties mentioned. Ricardos career is described mentioning his former destinations and excellent seafood. Recipes given.





Cascais

# *Lifestyle* für Gourmets

**Der malerische Fischerort Cascais ist nicht nur bekannt für seine Villen und Luxushotels in der windgeschützten Bucht an der Mündung des Tejos in den Atlantik: Gourmets treffen hier auf den lässigen Lifestyle der Surfer.**

Etwa 25 Kilometer westlich von Lissabon liegt das Küstenstädtchen Cascais. Berühmt ist der Ort nicht nur für seine Altstadt und seine zahlreichen Angebote für frischen Fisch und Meeresfrüchte, die im angrenzenden atlantischen Ozean geradezu vor der Haustür schwimmen. Hier in der „Heimat der Könige und der Fischer“ findet sich das reizvolle Farol Hotel, wo ein junger Küchenchef Tradition und Frische mit den landestypischen lokalen Aromen auf seinen Tellern vereint.

## Von Königen und Fischern

Was für weiße Häuser, blaue Fliesen und diese außergewöhnliche Kulinarik – doch zwischen Tejo und Sintra-Gebirge gibt es noch mehr zu entdecken. Ausgangspunkt für Streifzüge in die Region ist das Fünfsternehotel Farol, ein vortrefflicher Rückzugsort hoch auf den Klippen – mit Blick auf den Atlantik und seine malerischen Sonnenuntergänge. Das Herrenhaus aus dem Jahr 1890, das einst dem Grafen von Cabral gehörte, wurde um einen Anbau in moderner Architektur erweitert. Direkt beim Leuchtturm Santa Marta liegt dieses Kleinod, welches sich heute als Boutique-Hotel präsentiert. Die ansprechenden Gästezimmer tra-

gen die Handschriften von verschiedenen portugiesischen Modedesignern, darunter renommierte Namen wie Ana Salazar, Fátima Lopez oder Miguel Vieira. Die Mauern des Hauses sprechen heute noch davon, wie der portugiesische Adel schon in früheren Zeiten im Sommer der Hitze der Großstadt nach Cascais entflohen und das europäische Großbürgertum im 19. Jahrhundert mit seinem Geld den Bau von prachtvollen Residenzen und feinen Parkanlagen ermöglichte. So entwickelt sich ein Refugium der Schönen und Reichen, welches sich bis heute erhalten hat und den Spitznamen „Heimat der Könige und Fischer“ bekam.

## Urlaubsparadies Cascais

In allen Himmelsrichtungen rund um das Hotel gibt es zahlreiche Möglichkeiten für Ausflüge und Aktivitäten – für jede Lebenslage und jeden Geschmack. So lohnt sich der Besuch des west-



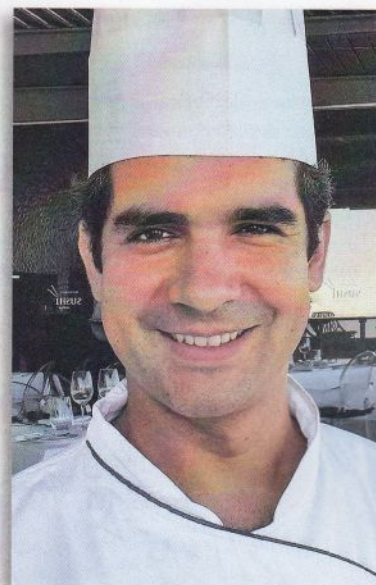


lichsten Punktes Kontinentaleuropas: Westlicher als am Cabo da Roca kann in Europa keiner sein. Bis Ende des 14. Jahrhunderts galt der Standort als das Ende der Welt. Auch eine Visite des Parque Marechal Carmona lohnt sich. Aus dem 16. Jahrhundert stammend, wurde die idyllische Anlage in den 1940er Jahren wiederbelebt, indem die Gärten des Palácio Condes Castro Guimarães mit dem Anwesen des Visconde von Gandarinha zusammengefügt wurden – auch für heutige Landschaftsliebhaber eine Augenweide.

In Cascais sollte man den Parque Marechal Carmona mit seinen prächtigen Bäumen und verschlungenen Wegen besuchen, sowie den Mercado da Vila, eine moderne und zugleich traditionelle Markthalle. Im Örtchen selbst gibt es regelmäßige Themenmärkte wie den Weinmarkt im Mai, den Sardinienmarkt im August oder auch einen Weihnachtsmarkt im Dezember. Und wer von Cascais mit dem Fahrrad des Hotels sieben Kilometer nach Nordwesten fährt, kommt an den Praia do Guincho – einen Strand, der immer wieder Sur-

fer aus der ganzen Welt anlockt und deshalb sehr beliebt ist. Zum Schutz der Dünenlandschaft rund um Guincho mit ihrer fragilen Flora und Fauna wurde 2013 ein Naturreservat angelegt. Bekanntheit erlangte der Strand auch durch das Kino – hier wurde 1969 die Eingangssequenz des Filmes „James Bond 007 – Im Geheimdienst Ihrer Majestät“ gedreht. Es bleibt dabei ein Geheimnis, ob Bond den Weg an den Strand fand, weil ihm ein Leuchtturm den Weg wies.

Möglich wäre es, denn gleich neben dem Hotel befindet sich in Sichtweite der Leuchtturm von Santa Maria. Portugal ist ein Land der Seefahrer. Seine Küste ist gespickt mit zahlreichen Küstenwarnlichtern. In der Festung Casa Santa Maria gibt es daher ein Leuchtturmmuseum. Es gibt einen informativen Überblick über Leuchttürme im



**Ricardo Deus**  
Restaurant The Mix  
im Designhotel Farol  
Av. Rei Humberto II de Italia 7  
2750-800 Cascais – Portugal  
Tel. +351 214-82 34 90  
farol@farol.com.pt  
farol.com.pt/en

### Spinat und Mascarpone mit Nüssen, Schinken, Tomatenvinaigrette und Balsamico



800 g Spinat, 400 g Frischkäse, 200 g Mascarpone,  
80 g Nüsse, Mandeln und Rosinen, 160 g Tomaten,  
4 Scheiben roher Schinken, 1 Schuss Balsamico,  
1 Schuss Olivenöl, 1 Prise Salz

**Spinatpäckchen:** Die Nüsse bei niedriger Temperatur rösten. Spinatblätter sehr kurz kochen und sofort danach auf eine Eiskugel legen. Frischkäse und Mascarpone mit den Nüssen mischen. Die Spinatblätter in eine Küchenrolle legen, um sie auf diese Weise zu trocknen. Wieder öffnen und einen großen Löffel der Käsemischung auf den Spinat geben und ihn wie ein Kissen um den Inhalt rollen.

**Tomaten-Tartar:** Die Tomaten waschen und würfeln.

Mit Olivenöl und Salz würzen.

**Anrichten:** Den Schinken im Backofen bei geöffneter Tür und ca. 50°C trocknen, bis er knusprig ist. Die gefüllten Spinatpäckchen bei Raumtemperatur mit dem Tomaten-Tartar, Schinken und einem Schuss Balsamico servieren.



## Cascais

Allgemeinen, Leuchttürme in Portugal sowie über den Beruf des Leuchtturmwärters.

### Portugiesische Kulinarik

Die portugiesische Küche ist sehr vielfältig. Vor allem in den vergangenen Jahren haben viele Küchenchefs sie modernisiert und weiterentwickelt. Doch statt die verschiedenen Restaurants von Lissabon einzeln zu besuchen, kann man einfach ein paar Stunden in Lissabons alter Markthalle am Bahnhof Cais do Sodre verbringen. An rund

40 Ständen bekommt man hier Fisch, frische Austern, Meeresfrüchte und Fleisch, aber auch Pizza oder asiatische Küche – dazu ein portugiesisches Bier, Cocktails und eine große Auswahl an einheimischen Weinen. Darunter sollte unbedingt auch Vinho Verde und ein Portwein sein.

Zahlreiche Restaurants befinden sich entlang der Küste Cascais. Verlockend sind ihre Angebote an Fisch und Meeresfrüchten. Doch warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah ist. Die hoteleigene Gastronomie des Farol mit den

Restaurants The Mix und dem Sushi Design bietet für alle kulinarischen Leidenschaften etwas. Küchenchef Ricardo de Deus rockt dabei das The Mix mit seinen Gerichten, unter anderem mit Zitronen-Snapper an scharfem Bohneneintopf, einem Wolfsbarsch mit Foie Gras und Erbsenpüree, gegrilltem Oktopus auf Spinatbeet und Hummer-Risotto mit Ingwerdip. Aber auch ländliche heimische Genüsse wie Schweinerippchen mit Karotten-Orangen-Konfit oder sautierte Ente mit Lavendel-Honig verlassen seine Küche. Begonnen

### Kabeljau-Confit mit portugiesischem Maisbrot, Kürbis und Mandeln (für 4 Personen)

4 Kabeljaufilets  
(à 140 g),  
400 g Kürbis,  
80 g Maisbrot,  
60 g Knoblauchzehen,  
½ Bund Petersilie,  
120 g Sahne,  
1 Prise Salz,  
1 Prise schwarzer Pfeffer,  
1 Schuss Olivenöl

Den Kabeljau in einem Vakuumiergerät mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin vakuumieren und im Thermisiergerät (Wasserbad) bei 66°C für 2 Stunden Sous vide garen.

**Für die Kruste:** Die Petersilie und den Knoblauch bis auf 7 Zehen fein hacken. Etwas von der Petersilie für den Kürbis beiseite legen. Das Maisbrot zerkleinern und mit Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen. Auf den Kabeljau legen.

**Für den Kürbis:** Den Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Mandeln bei niedriger Hitze in einer Pfanne rösten. Die restlichen 7 Knoblauchzehen kochen und mit Sahne pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kürbiswürfel dazugeben. Den Kürbis bei mittlerer Hitze kochen, Petersilie und geröstete Mandeln zugeben.

**Anrichten:** Kürbis auf den Tellern verteilen und den Kabeljau darauf platzieren.



Foto: Hotel Farol



hat er seine Laufbahn bei der Pestana Group. Hier leitete er zum Schluss verschiedene Abteilungen bei den Pestana Hotels sowie Pestana Pousadas an der Algarve wie auch in Lissabon. Bereits im Alter von gerade einmal 19 Jahren nahm seine Karriere volle Fahrt auf – da war er bereits ausgebildeter Küchenchef. Im Laufe der Jahre führte ihn sein Weg nach Paris – hier blieb er sechs Jahre. Sein leidenschaftlicher Bezug zum Meer festigte seine Position bei Group Olivier, wo er die Küchen-Brigade im bekannten Lissabonner Restaurant Olivier Avenida unter sich hatte.

Das Sushi-Restaurant bietet eine einzigartige-Fusionsküche aus japanischer Sushi-Kunst mit portugiesischen Komponenten, verantwortlich dafür ist der Brasilianer Nuande Pekel. Er ist nicht nur der Meister delikater Sushi Kreationen, sondern war auch Teilnehmer zahlreicher Surf-Meisterschaften in Brasilien und Portugal.

Fazit: Nicht nur sein ausgeglichenes Klimas macht die Region zum attraktiven Ganzjahresziel für

alle – hier wird den Gästen auch das ganze Jahr über jede Menge geboten. Hotels wie das Farol empfangen ihre Gäste mit modernem Komfort und distinguiertem Luxus. Gourmets können sich über kulinarische Vielfalt und die große Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten freuen, die hier in bester Qualität auf den Tisch kommen. **dmp**

### Zitronen-Meringue-Törtchen (für 4 Personen)

**400 g Weißmehl, 320 g kalte Butter, Saft von 32 Zitronen, 600 g Zucker, 1 Becher Schlag-sahne, 8 Eigelb, Salz**

**Für den Boden:** Mehl und Butter mit den Fingern verrühren, dann schlagen, bis eine formbare, nicht klebrige Teigkugel entsteht. Daraus vier Kugeln formen. In entsprechenden Backformen 18 Min. bei 180°C im Ofen backen.

**Für die Meringue-Zitronen-Masse:** Zitronen auspressen. Die Butter schaumig rühren und mit Zucker und Zitronensaft verquirlen. Eigelb eines nach dem anderen dazugeben und mit Zitronensaft und Salz ablöschen. Gut durchmischen. Die Masse in eine Kasserole geben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren verdicken (ca. 10 Minuten). Die Sahne aufschlagen und in die Törtchen geben, die getrocknete Meringue-Zitronen-Masse darauf legen und mit einem Gasbrenner flambieren.

**Anrichten:** Dazu ein Zitronensorbet servieren und mit frischen Früchten der Saison garnieren.

