

*Die Riviera Crikvenica
Crikvenica - Dramalj - Jadranovo - Selce*

Omas Kochbuch



Tourismusverband der Stadt

Crikvenica

www.rivieracrikvenica.com

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

Tourismusverband der Stadt Crikvenica

FÜR DEN HERAUSGEBER:

Marijana Biondić

FOTOGRAFIEN:

Miroslav Matejčić, Davor Žunić, Andrea Gržičić, Archiv des Tourismusverbandes der Stadt Crikvenica

TEXT:

Andrea Car

ÜBERSETZUNG:

Mila Lončarić

KORREKTUR (DE):

Ingeborg Brehmer

SAMMLUNG UND ZUSAMMENSTELLUNG DER REZEPTE:

Der Gastronomievorstand des organisierten Fremdenverkehrs in Crikvenica anlässlich der 120-Jahr-Feier:

Gordana Derossi, Präsidentin

Nino Cossutti

Ruža Hanik

Vladimir Tomljanović

Dragan Visković

Jasna Visković

REDAKTION:

Marijana Biondić

Andrea Car

Gordana Derossi

Gordana Jelenović

Dragan Visković

FOOD STYLING:

Dragan Visković

Nino Cossutti

Gordana Derossi

Ruža Hanik

Dino Matejčić

Ivan Ružolčić

Vladimir Tomljanović

Jasna Visković

MITWIRKENDE:

Verband der Handwerker Crikvenica

Restaurant "Domino" - Dramalj

Restaurant "Kantunić" - Selce

DESIGN:

Hyper dizajn - Zagreb

DRUCK:

Kerschoffset - Zagreb

Die Riviera Crikvenica

Crikvenica - Dramalj - Jadranovo - Selce

OMAS KOCHBUCH



INHALT

KALTE VORSPEISEN

Salzfisch nach Art "Sveta Jelena" / Dramalj /	7
Marinierter Blaufisch	9
Spargelsalat mit Eiern	11
Bonito in Öl auf Rucola / Selce /	13

SUPPEN

Spargelsuppe	15
Klare Fischsuppe nach Seemanns-Art	17
<i>Batuda</i> / Einheimischer Eintopf /	19
Mehlsuppe mit einheimischer Brezel / Baschkot / Jadranovo /	21

WARME VORSPEISEN

Lasagne / Crikvenica /	23
Dorsch / Trockenfisch / auf einheimische Art	25
Gekochte Sardellen oder Sardinen	27
Dunkles Tintenfischrisotto	29

HAUPTGERICHTE - FISCH

Fischfrikadellen / <i>Rupice</i> mit Gemüse / Crikvenica /	31
Brodetto mit Polenta / Selce /	33
Gefüllter einheimischer Tintenfisch	35
<i>Buzara</i> / Saftiges Fischgericht nach Art "Della Morlacca"	37
Blasenmakrele / <i>Plavica</i> / Crikvenica /	39
Sardellenbrodetto mit Graupen / Jadranovo /	41
Sardellen mit Kartoffeln im Backofen	43

HAUPTGERICHTE - FLEISCH

Frikadellen mit Mangold im Topf	45
Graupen mit Trockenfleisch im Kochkessel	47
Schnitzel nach "Grossmutter's Art"	49
Steak nach "Tante Anka's" Art	51

SÜSSSPEISEN

Pfannkuchen / Crikvenica /	53
Krapfen / Dramalj /	55
Frittierte Krapfen / Selce /	57
Strudel / Crikvenica /	59
"Frankopan"- Torte	61
Kirschkuchen mit Quark	63
Kaffee / Crikvenica /	65

**Die Mengenangaben in den Rezepten beziehen sich auf 4 Personen (ausser Süßspeisen).*

„*Omas Kochbuch*“ stellt eine kleine kulinarische Reise in die Vergangenheit dar, welche auf schönstmögliche Art und Weise, nämlich mit Bild und Wort, die Wichtigkeit des Erhalts unseres materiellen und immateriellen Erbes betont und die häusliche Gemütlichkeit sowie den unvergesslichen Duft und Geschmack der ursprünglichen Küche unserer Küstenregion wieder herbeiruft.

Es führt uns in eine durch Bescheidenheit und traditionelle Werte gekennzeichnete Welt, in der noch Stunden und nicht nur Minuten zählten. Es führt uns zurück in die Kindheit, in die Zeit der Sorglosigkeit und der unermüdlichen Erforschung unserer Umgebung, an welche wir uns mit einem Lächeln im Gesicht und einem Leuchten in den Augen erinnern. Einer Zeit, die in Vielen das Bild unserer Großmütter hervorrufen, interessante Erzählungen, aber auch ausgezeichnete Desserts und Mahlzeiten, zubereitet aus einfachen und gesunden Lebensmitteln, gewürzt mit einer Handvoll Phantasie und Liebe.

Aus den sorgfältig vorbereiteten Rezepten spricht nicht nur die Symbiose des typischen süßen und salzigen, sauren und bitteren Geschmacks, sondern sie bedeuten auch den Nachweis einer Kontinuität, die uns als Erbe überliefert wurde. Das Kochbuch ist eine wertvolle Tradition in modernem Gewand, eine Einladung zum Beisammensein und zur Entspannung mit uns lieben Menschen, ein Genießen von außergewöhnlichen, gesunden und spezifischen Geschmacksrichtungen, zu denen wir jederzeit gerne zurückkehren.

Es macht uns mit dem unverwechselbaren gastronomischen Erbe von Crikvenica, Dramalj, Jadranovo und Selce bekannt. Es erinnert uns daran, innezuhalten und uns den Früchten der Erde, dem Duft des Meeres, der sauberen Luft und der Wärme der Sonne hinzugeben.

Angesichts unserer modernen Zeit, die gekennzeichnet ist durch beschleunigte Entwicklung in Wissenschaft und Technik, ausgeprägte Konkurrenz sowie schnellen und anspruchsvollen Lebensstil, ist es nötig, einheimische Bräuche zu erhalten, sie neu zu beleben und hervorzuheben. Gerade aus diesem Grund schulden wir dem Gastronomischen Verband einen besonderen Dank, diesen fleißigen und kreativen Menschen, die im Jahr 2008, als Crikvenica 120 Jahre organisierten Fremdenverkehr feierte, wesentlich zur Qualität vieler Manifestationen beigetragen haben und auf besondere Art unsere Region präsentierten. Am Wichtigsten ist, dass sie den Wert der traditionellen Rezepte, die Bedeutung ihres Aufzeichnens, der Übertragung auf neue Generationen und das Entdecken kleiner Kochgeheimnisse erkannt haben für alle lieben Gäste, Besucher und Freunde der Riviera in Crikvenica.

Ich bin sicher, dass diese gastronomischen Seiten ihren Weg zu den zahlreichen Feinschmeckern und Liebhabern der Kochkunst finden und viele dazu inspirieren werden, selbst zu versuchen, die überlieferten Speisen der Riviera Crikvenica nachzukochen.

Marijana Biondić,
Direktorin des Tourismusverbandes der Stadt Crikvenica



Tourismusverband der Stadt

Crikvenica

Omas Kochbuch 7



SALZFISCH NACH ART "SVETA JELENA"*

Dramalj



Gesalzene Sardellenfilets	200 g
Kartoffeln	600 g
Blattsalat (Rucola, Radicchio, Endivien u.ä. Salatsorten)	300 g



Olivenöl, Weinessig, Salz,
Gehackte Petersilie



ZUBEREITUNG:

Pellkartoffeln kochen, Schale entfernen und die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Salat waschen. Salat und die Kartoffeln zusammen mit Öl, Essig und Salz würzen. Alles mit einem Salatbesteck unterheben, dann mit den gesalzenen Sardellenfilets belegen. Zum Schluss alles mit gehackter Petersilie bestreuen.

*Anfang des 18. Jahrhunderts wird Dramalj das erste Mal erwähnt, als der Ort besiedelt wurde und seinen Namen bekam: Zagorje - Dramalj. Der Ort änderte sehr bald seinen Namen in "Sveta Jelena" - nach der gleichnamigen Kirche. Nach Ende des 2. Weltkrieges bekam der Ort wieder seinen alten Namen.



MARINIERTER BLAUFISCH (Blasenmakrele)

	Blasenmakrele	500 g
	Mehl	20 g
	Olivenöl	50 ml
	Pflanzenöl	100 ml
	Zwiebel	100 g
	Tomatenmark	30 g
	Möhren	50 g
	Weinessig	100 ml
	Weißwein	100 ml
	Salz	40 g
	Pfeffer (schwarze Pfefferkörner)	40 g
	Zitrone	250 g
	Frische Tomaten	100 g
	Dunkle Oliven	50 g
	Knoblauch	50 g
	Petersilie	50 g

 + Rosmarin, Lorbeer



ZUBEREITUNG:

Den Fisch ausnehmen, säubern, würzen, in Öl anbraten und kalt stellen. Das Gemüse in Öl goldgelb dünsten, dann Wein und Essig hinzugeben. Zitrone, Rosmarin und Lorbeer zufügen, alles kurz aufkochen und zum Abkühlen zur Seite stellen. Den erkalteten Fisch mit der Marinade übergießen und frische, gewürfelte Tomaten sowie Knoblauch, Petersilie und dunkle Oliven darüber verteilen.



SPARGELSATLAT MIT EIERN

	Spargel (wild)	2 Bündchen
	Eier	5 Stück
	Oliveneröl	50 ml
	Essig	40 ml

 + Salz und Pfeffer nach Bedarf



ZUBEREITUNG:

Den Spargel waschen und die weichen Spargelspitzen abknicken. Diese in Stücke schneiden und 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Den gekochten Spargel in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Die hart gekochten Eier schälen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel den Spargel mit Öl, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in einer anderen Schüssel Eier und Spargel vorsichtig anrichten.

Hinweis:

Spargel, der als Salat verzehrt wird, sollte man in wenig Wasser mit etwas Salz kochen, damit die wertvollen Inhaltsstoffe nicht verloren gehen. Kalt servieren. Die Spargelreste können für eine Spargelsuppe ausgekocht werden.



BONITO IN ÖL MIT RUCOLA SALAT

Selce



Bonito	1 kg
Olivenöl	250 ml
Weinessig	80 ml
Zwiebel	100 g
Knoblauch	30 g
Möhren	100 g
Rucola Salat	150 g
Tomaten	150 g
Oliven	100 g
Petersilie	50 g
Zitrone	150 g
Pfeffer, gekörnt	10 g
Salz	20 g
Lorbeerblatt	2 Stück



ZUBEREITUNG:

Gemüse und Gewürze in 2 Liter Wasser eine halbe Stunde kochen. In diesen Fond den in entsprechende Stücke geschnittenen Fisch geben und eine halbe Stunde garen. Anschließend den gekochten Fisch aus der Brühe nehmen, die Haut abziehen und eventuell vorhandenen schwarzen Belag im Inneren entfernen. Die Fischstücke auf ein trockenes Brett legen, damit der Fisch vollkommen abtrocknen kann. Den so vorbereiteten Fisch nun in einer Glasschüssel anrichten und mit Olivenöl übergießen. Die Schüssel abgedeckt halten. Den Bonito zum Verzehr auf dem Rucola Salat anrichten und mit Tomatenscheiben, Zitrone, Oliven und frischer Petersilie garnieren.

Hinweis:

Anstatt Bonito können Sie auch alle Tunfisch- und Makrelenarten verwenden.



SPARGELSUPPE



Spargel (wild)	250 g
Mehl	40 g
Butter	30 g
Olivenerlen	50 ml
Sahne	200 ml
Rinderbrühe	1 l
Toast- Brot	4 Scheiben
Knoblauchzehe	1 Stück



Salz, Pfeffer, Muskatnuss



ZUBEREITUNG:

Den weichen Teil des Spargels von dem harten abknicken und in der Rinderbrühe etwa 20 Minuten garen. Butter und Olivenöl mischen und erhitzen, Mehl einrühren und hell anschwitzen. Dann mit Brühe ablöschen und kurz aufkochen. Die in Stücke geschnittenen weichgekochten Teile des Spargels zufügen, salzen und auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten weiter kochen. Anschließend die Sahne zufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Aus dem Toastbrot in Olivenöl und Knoblauch geröstete Croutons herstellen und mit der Suppe servieren.





KLARE FISCHSUPPE NACH SEEMANNS-ART

	Fischbrühe	1,30 l
	Weißer Fisch	400 g
	Zwiebel	200 g
	Möhren	200 g
	Sellerieknolle	100 g
	Petersilie	80 g
	Gekochter Reis	80 g
	Wein	80 ml
	Knoblauchzehe	50 g

 + Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Olivenöl, Zitronenscheibe



ZUBEREITUNG:

Den Fisch reinigen und in einen Kochtopf geben. Gedünstete Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Petersilie, Pfefferkörner, Salz, Lorbeerblatt und eine Scheibe Zitrone dazu geben und mit Fischbrühe übergießen. Alles ca. 15 Minuten auf Sparflamme köcheln lassen. Den Fisch aus dem Kochtopf nehmen und Haut und Gräten entfernen. In die Suppe etwas Olivenöl geben und noch etwa 10 Minuten schwach weiterkochen. Anschließend durch ein Sieb geben. Das Fischfleisch, die in feine Würfelchen geschnittenen Möhren und den gekochten Reis auf einen Teller geben und mit der Suppe aufgießen. Mit gehackter Petersilie garnieren.



BATUDA* / EINHEIMISCHER EINTOPF

	Bohnen	100 g
	Gerste (oder Graupen)	40 g
	Kartoffeln	120 g
	Möhren	50 g
	Mais	70 g
	Knoblauch - Petersilien - Pesto	50 g
	Brühe	1 l
	Petersilie (Blätter und Wurzel)	30 g
	Grüne Paprikaschoten	30 g
	Frische Tomaten	30 g
	Rippchen oder Schweinenacken	150 g
	Speck	200 g

 + Salz, Pfeffer nach Bedarf



ZUBEREITUNG:

Die Bohnen am Vortag in Wasser einweichen. Die eingeweichten Bohnen in einen Topf geben und halb gar kochen. Gerste, Kartoffeln, Knoblauch, Petersilie, Lorbeerblatt, Speckwürfel, Knoblauch-Petersilien-Pesto sowie das Gemüse (Möhren, Tomaten, Paprikaschoten) und die Rippchen oder den Schweinenacken hinzugeben und garen. Die weichgekochten Rippchen, bzw. den Schweinenacken heraus nehmen und die Knochen auslösen. Nun das Fleisch in Stücke schneiden und wieder in den Topf geben. Den Eintopf nach Belieben abschmecken und nach 15 Minuten servieren.

*Batuda ist ein Originalrezept aus Crikvenica, eine besonders schmackhafte Gemüsesuppe (Minestrone), die traditionell in den Wintermonaten zubereitet und von vielen Restaurants in Crikvenica und der Umgebung angeboten wird. Für die Berühmtheit und die Bedeutung der Batuda spricht die Tatsache, dass ihr sogar ein Lied gewidmet wurde. Die Strophen "Wir essen jeden Tag Batuda..." hörte man auf verschiedenen Festen, was auf eine charmante Art von den Bräuchen dieser Gegend zeugt.



MEHLSUPPE MIT EINHEIMISCHER BREZEL (BASCHKOT) Jadranovo*

	Pflanzenöl oder Butter	50 g
	Mehl	60 g
	Rinderbrühe oder Brühe aus Konzentrat (30 g)	1,20 l
	Salz	40 g
	Pfeffer	20 g
	Petersilie	20 g
	Kümmel, ganz	10 g
	Saure Sahne oder Milch	50 ml
	Eier	1 Stück
	Baschkot / einheimische Brezel	150 g



ZUBEREITUNG:

Das Mehl im Fett goldgelb rösten. Dann die Brühe unter Rühren hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Die Saure Sahne oder Milch mit den Eiern verrühren und langsam in die kochende Suppe einrühren. Als Beigabe serviert man Baschkot mit Kümmel.



LASAGNE Crikvenica

	Lasagne - Nudelplatten	250 g
	Gesalzene Sardellen-Filets	70 g
	Fischbrühe	150 ml
	Weißwein	50 ml
	Olivener Öl	100 ml
	Zwiebeln	50 g
	Knoblauch	30 g
	Roter Radicchio	30 g
	Rucola	30 g
	Paniermehl	1 Esslöffel
	Sahne	100 ml
	Balsamico Essig	1 Esslöffel
	Kapern	1 Esslöffel

 + Salz, Pfeffer, Petersilie



ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in dem Olivenöl goldgelb dünsten und den kleingehackten Knoblauch sowie das Paniermehl hinzufügen. Alles mit Fischbrühe und Weißwein ablöschen. Die Sardellen-Filets, Salz, Pfeffer, Petersilie, Kapern und die Sahne ebenfalls hinzugeben und alles kurz aufkochen. Nun auch den Balsamico Essig zufügen. Die in gesalzenem Wasser gekochten Nudelplatten nun in die Soße geben. Rucola und Radicchio in Streifen schneiden und ebenfalls zufügen. Die Pfanne leicht schwenken und anschließend servieren.



DORSCH / TROCKENFISCH AUF EINHEIMISCHE ART

	Dorsch (getrocknet)	500 g
	Kartoffeln	1 kg
	Olivenöl	50 ml
	Pflanzenöl	50 ml
	Tomatenmark	20 g
	Wein	150 ml
	Fischbrühe	400 ml
	Zwiebeln	200 g
	Knoblauch	30 g
	Petersilie	30 g

 + Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Rosmarin, rote Paprikaschoten, Wurzelgemüse



ZUBEREITUNG:

Den Dorsch drei Tage lang in kaltem Wasser einweichen und dieses mehrfach wechseln. Nach dem Einweichen den Dorsch in Stücke schneiden und ihn mit dem Wurzelgemüse im Einweichwasser kochen. Nach ca. 30 Minuten den Dorsch entnehmen und Haut und Gräten entfernen. Die Zwiebeln in Öl anbraten und Knoblauch, Tomatenmark und den Dorsch hinzufügen. Mit dem Dorschfond ablöschen, würzen und aufkochen lassen. Nun die Kartoffelwürfel, den Wein und Salz hinzugeben. Das Gericht mit gehackter Petersilie bestreuen.



GEKOCHTE SARDELLEN ODER SARDINEN



Sardellen oder Sardinen	1 kg
Brühe	1,20 l
Petersilie	30 g
Knoblauch	10 g
Wurzelgemüse	100 g
Olivener Öl	50 ml
Weinessig	50 ml
Salz	50 g
Pfeffer	50 g
Zitrone	1 Stück
Kartoffeln	1 kg
Petersilie	20 g



ZUBEREITUNG:

Den Fisch säubern und in der Brühe zusammen mit den Gewürzen und dem Wurzelgemüse kochen. Nun Fisch und Gemüse vorsichtig aus der Brühe nehmen, mit Olivenöl übergießen, Petersilie und Knoblauch zugeben und mit gekochten Kartoffeln servieren.



DUNKLES TINTENFISCHRISOTTO

	Tintenfisch	1 kg
	Reis	250 g
	Olivenöl	150 ml
	Zwiebeln	200 g
	Knoblauch	4 Zehen
	Tomatenmark	1 Essöffel
	Petersilie	1 Bündchen
	Žlahtina (trockener Weißwein)	100 ml
	Prošek (oder Sherry)	50 ml
	Fischbrühe	500 ml
	Essig	1 Esslöffel

 + Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

Tintenfisch waschen, säubern, den Beutel mit der Tinte entfernen und in Würfel schneiden. Kleingehackte Zwiebeln und den Tintenfisch in heißem Olivenöl leicht anbraten. Zum fast weichgekochten Tintenfisch Tomatenmark, gehackte Petersilie, Knoblauch, die Hälfte der Fischbrühe und den Wein hinzugeben. Nun würzen und etwa 15 Minuten weiter kochen. Jetzt Reis und den Prošek dazugeben. Erst ganz am Ende der Kochzeit den kleinen Beutel mit der Tinte kurz mitkochen. Nun noch einige Minuten stehen lassen und dabei aufpassen, dass der Reis „al dente“ bleibt. Das Risotto mit frischer Petersilie und Zitrone garnieren.



FISCHFRIKADELLEN / RUPICE* MIT GEMÜSE Crikvenica

	Sardellen	1 kg
	Knoblauch	40 g
	Petersilie	30 g
	Maismehl	150 g
	Frittieröl	500 ml

 + Salz, Pfeffer, Olivenöl



ZUBEREITUNG:

Die Fische ausnehmen, säubern und abtupfen. Dann in eine Schüssel legen und die vorbereiteten Zutaten, d.h. die kleingehackten Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, Olivenöl und das Maismehl zufügen. Alles gut vermischen. Je eine Handvoll Masse und 5-6 zerquetschte Sardellen zu einer kugelartigen Frikadelle formen. Die Fischfrikadellen nun einige Minuten in Öl braten, bis sie eine goldgelbe Farbe bekommen haben.

	BEILAGE:	
	Rötkohl (Mangold, Grünkohl)	1 kg
	Kartoffeln	200 g

 + Salz, Pfeffer, Knoblauch, Olivenöl



ZUBEREITUNG:

Den Kohl waschen, die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Das Gemüse und die Kartoffeln weich kochen und anschließend in einem Sieb abgießen. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und den kleingehackten Knoblauch darin leicht anbraten. Den Kohl und die Kartoffeln nun dazugeben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken, alles gut mischen und zu den Frikadellen servieren.

**Crikveniske rupice* ist ein Originalrezept aus Crikvenica, das die reiche Tradition des Fischfangs in Erinnerung ruft. Abgesehen davon, dass die Crikvenicer Rupice auch nach dem Abkühlen ausgesprochen köstlich sind, wurden sie oft von den Hausfrauen zubereitet, wenn Ihre Männer zur See fahren. Man sagt, dass ihre Grösse einer weiblichen Faust entsprach.



BRODETTO MIT POLENTA Selce

	Verschiedene Fische (Zackenbarsch, Meeräsche, Rotbrasse), Tintenfisch, Scampis	1,2 kg
	Olivenöl	100 ml
	Weinessig	60 ml
	Wein	100 ml
	Zwiebeln	200 g
	Knoblauch	30 g
	Frische Tomaten	200 g
	Tomatenmark	50 g
	Petersilie	40 g
	Zitrone	50 g
	Pfeffer	10 g
	Salz	30 g
	Fischbrühe	100 ml
	Maisgrieß (Polenta)	300 g
	Öl	50 ml



ZUBEREITUNG:

Den gesäuberten und ausgenommenen Fisch* waschen, in entsprechende Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. In das erhitzte Olivenöl in Scheiben geschnittene Zwiebeln geben und weich dünsten. Nun gehackten Knoblauch, Petersilie und Tomatenmark hinzufügen und kräftig anbraten. Dann die Fischstücke in den Topf geben. Mit Wein und Fischbrühe ablöschen und bei geringer Temperatur ca. 10 Minuten köcheln. Nun die gewürfelten frischen Tomaten (ohne Haut und Samenkörner) sowie Weinessig, Salz und Pfeffer hinzugeben. Noch weitere 15 - 20 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und etwas stehen lassen. Dann mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Polenta servieren. Der Brodetto sollte eine rötliche Farbe sowie einen süß-säuerlichen feinen Geschmack haben. Die Fischstücke möglichst nicht zu sehr zerfallen lassen. Für die Polenta wird der Maisgrieß unter Zugabe von etwas Olivenöl in kochendem Salzwasser gegart. Die gekochte Polenta dann in ein entsprechendes gefettetes Gefäß geben und fest werden lassen. Dann das Gefäß auf ein Brett stürzen und die Polenta mit Hilfe eines Fadens in gewünschte Teile schneiden.

*Die Wahl des Fisches hängt vom Angebot und der Jahreszeit ab.

Hinweis: Der Brodetto kann auch so zubereitet werden, dass der Fisch zuerst gebraten und danach der Soße zugefügt wird.



GEFÜLLTER EINHEIMISCHER TINTENFISCH

	Einheimischer Tintenfisch	1 kg
	Gesäuberte Scampis	100 g
	Seeteufel-Filet	100 g
	Olivener Öl	150 ml
	Mandeln	20 g
	Zwiebeln	120 g
	Knoblauch	50 g
	Žlahtina (Weißwein)	100 ml
	Prošek (ersatzweise Sherry)	100 ml
	Tomatenmark	1 Esslöffel
	Fischbrühe	500 ml
	Petersilie	10 g
	Kartoffeln	250 g
	Maisgrieß (Polenta)	250 g

 Salz, Pfeffer

 **ZUBEREITUNG:**

Den Tintenfisch säubern, den Kopf entfernen. Die Köpfe klein schneiden und in Olivenöl zusammen mit den Seeteufel-Filets und klein gehackten Zwiebeln dünsten. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In die bereits abgekühlte Masse die gesäuberten Scampis sowie die gebrühten und abgezogenen Mandeln geben und würzen. Nun damit den Tintenfisch füllen und die Öffnung mit einem Zahnstocher gut verschließen. In dem restlichen Olivenöl den Tintenfisch von allen Seiten anbraten und kleingehackte Zwiebeln, Tomatenmark und Knoblauch dazugeben. Mit der Fischbrühe ablöschen und etwa 15 Minuten schmoren. Nun den Weißwein und Prošek angießen, Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt noch einmal 15 Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Den gegarten Tintenfisch in ca. 1 cm breite Medaillons schneiden. Als Beilage eignen sich kleine Polenta-Klößchen. Dafür zunächst Kartoffeln fast weich kochen, dann mit Maismehl vermischen und anschließend gar kochen. Die so entstandene Masse mit Hilfe eines Esslöffels zu kleinen Knödeln formen und zu den Medaillons servieren.



BUZARA NACH ART "DELLA MORLACCA"

	Verschiedene Muschelarten (Miesmuscheln, Jakobsmuscheln, Venusmuscheln u.a) - insgesamt	1,25 kg
	Scampis	500 g
	Olivenöl	150 ml
	Weißwein (Žlahtina)	250 ml
	Zwiebeln	100 g
	Paniermehl	50 g
	Knoblauch	30 g
	Fischbrühe	600 ml
	Weinbrand	30 ml
	Prošek (Sherry)	50 ml

 + Salz, Pfeffer, Petersilie,
eine halbe Zitrone



ZUBEREITUNG:

Die Muscheln einzeln über Dampf öffnen um Sand und Meerwasser auszuspülen. In Olivenöl klein gehackte Zwiebeln und Scampis dünsten. Wenn sie etwas gelb geworden sind Knoblauch und Paniermehl hinzugeben. Nun mit Weinbrand und Fischbrühe ablöschen und alle angegebenen Gewürze zugeben. Wenn die Brühe kocht die Muscheln, den Weißwein und Prošek hineingeben und etwa 15 Minuten bei leichter Temperatur köcheln lassen. Zum Ende noch 2 Scheiben Zitrone dazugeben.



BLASENMAKRELE / PLAVICA Crikvenica

	Blasenmakrele / <i>Plavica</i>	4 Stück (1 - 1,2 kg)
	Mangold	600 g
	Roher Schinken / <i>Pršut</i>	150 g
	Knoblauch	30 g
	Weißwein	150 ml
	Kartoffeln	1 kg

 +
Olivenöl, Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

Die Makrele ausnehmen, säubern und trocknen. Mangold kochen, abgießen und kleinschneiden. Den Schinken in Streifen schneiden. Den Knoblauch in Olivenöl goldgelb anbraten, Schinken und Mangold hinzufügen und würzen. Mit dieser Masse die Makrele füllen. Die Kartoffeln schälen, würzen und auf ein Backblech legen. Die Fische auf die Kartoffeln legen, salzen, mit Wein übergießen und im Backofen garen.

Hinweis:

Die Fische können auch gegrillt werden.



SARDELLENBRODETTO MIT GRAUPEN

Jadranovo

	Sardellen	1 kg
	Zwiebeln	150 g
	Scharfe Frühlingszwiebeln	100 g
	Oliveneröl	50 ml
	Knoblauch	2 Zehen
	Gerste (Graupen)	50 g

 + Petersilie, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Weinessig, Mehl, Wasser



ZUBEREITUNG:

Die Sardellen ausnehmen, säubern, den Kopf entfernen und gut waschen. Zwiebeln schälen und in etwas dickere Ringe schneiden. Ebenfalls die Frühlingszwiebeln*, waschen und schneiden. Knoblauch und Petersilie waschen und hacken. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln, die Frühlingszwiebeln, den Knoblauch und die Petersilie hineingeben. Wenn die Zwiebeln weich sind, fügen wir 1 Esslöffel Mehl und den Weinessig zu. Die Fische salzen, pfeffern, mit Wasser ablöschen und bei leichter Temperatur kochen. Der so zubereitete Brodetto wurde mit Gerste serviert.

*Der Brodetto wird noch geschmackvoller, wenn man scharfe Frühlingszwiebeln hinzu gibt, welche man hier in Crikvenica oft im Gemüsegarten hat.



SARDELLEN MIT KARTOFFELN IM BACKOFEN



Sardellen	1 kg
Olivöl	40 ml
Pflanzenöl	80 ml
Knoblauch	50 g
Petersilie	60 g
Salz	40 g
Pfeffer	40 g
Weißwein	100 ml
Kartoffeln	1 kg



ZUBEREITUNG:

Fische ausnehmen, säubern und waschen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Fisch in eine Auflaufform einschichten, eine Reihe Kartoffeln, eine Reihe Fisch. Alles mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Petersilie würzen. Nun mit Öl und der Hälfte des Weines übergießen und im Backofen backen. Am Ende den restlichen Wein zufügen und etwas nachgaren lassen.



FRIKADELLEN MIT MANGOLD IM TOPF



Rindfleisch vom Nacken	300 g
Schweinefleisch aus der Schulter	500 g
Öl	150 ml
Milch	100 ml
Zwiebeln	50 g
Knoblauch	30 g
Brot oder Brötchen	100 g
Eier	1-2 Stück
Petersilie	50 g
Paniermehl	60 g
Pfeffer	10 g
Salz	40 g
Mangold	1 kg
Kartoffeln	500 g
Oliveöl	100 ml
Frische Tomaten	150 g
Grüner Salat	100 g



ZUBEREITUNG:

Das Fleisch durch einen Fleischwolf mit einer groben Scheibe drehen. In das Fleisch kleingeschnittene, in Öl gedünstete Zwiebeln, gehackten Knoblauch und Petersilie, in Milch aufgeweichtes, gut ausgedrücktes Brot sowie Pfeffer und Salz geben. Die Masse gut verkneten und noch einmal etwas feiner durch den Wolf drehen. Nun kleine, runde Frikadellen formen, in Paniermehl wälzen und in heißem Öl von allen Seiten goldbraun braten. Die geschälten und gewaschenen Kartoffeln in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser kochen. Zu den kochenden Kartoffeln den gewaschenen Mangold hinzugeben. Dann das gar gekochte Gemüse abschütten und mit Olivenöl, gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Die Frikadellen warm servieren, angerichtet mit Mangold und Kartoffeln und einer Dekoration aus etwas grünem Salat und einer Scheibe Tomate.



GRAUPEN MIT TROCKENFLEISCH IM KOCHKESSEL



Brühe (Konzentrat 20 g)	1,2 l
Olivenöl	30 ml
Gerste (Graupen)	250 g
Kartoffeln	50 g
Möhren	50 g
Porree	50 g
Mais	50 g
Speck	50 g
Petersilie	20 g
Knoblauch	10 g
Trockener Schweinenacken	150 g
Salz	20 g
Pfeffer	20 g



ZUBEREITUNG:

Die Graupen in Wasser einweichen, dann mit Gewürzen und dem Fleisch kochen. Wenn das Fleisch halb gegart ist, das Wurzelgemüse hinzufügen. Gegen Ende der Garzeit das Speck-Knoblauch-Petersilien-Pesto dazugeben. Der trockene Schweinenacken wird in Würfel geschnitten und in den Suppentopf gegeben.



SCHNITZEL NACH "GROSSMUTTERS ART"

	Rindfleisch (Keule, ohne Knochen)	1 kg
	Öl	150 ml
	Knoblauch	50 g
	Petersilie	40 g
	Mehl	80 g
	Tomatenmark	30 g
	Knochenbrühe oder Rindfleischsuppe	500 ml
	Pfeffer	10 g
	Salz	40 g
	Kartoffeln	1 kg
	Zwiebeln	100 g
	Frische Tomaten	150 g
	Grüner Salat	100 g



ZUBEREITUNG:

Das Rindfleisch zu Schnitzeln schneiden. Auf jedes Schnitzel einige Knoblauchzehen legen und sie mit den Schnitzeln klopfen. Anschließend salzen und pfeffern. Die Schnitzel von einer Seite in Mehl wälzen und in heißem Öl braten. Die gebratenen Schnitzel mit ein wenig Brühe oder Suppe ablöschen, etwas Tomatenmark zugeben und weich dünsten. Die Kartoffeln mit Schale kochen, dann abpellen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln rösten. Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, die Kartoffeln, die gehackte Petersilie sowie Pfeffer und Salz zugeben. Noch kurze Zeit dünsten. Die Schnitzel dann mit der Soße übergießen und zu den Kartoffeln servieren. Anstelle von Bratkartoffeln können auch Backkartoffeln aus dem Backofen dazu gereicht werden.

Hinweis:

In der Winterzeit das Gericht mit Rotkohl servieren.



STEAK NACH "TANTE ANKAS" ART

	Schweine-Filet	600 g
	Einheimischer Ziegenkäse	100 g
	Gekochter Mangold	150 g
	Schinken	70 g
	Olivenöl	100 ml
	Knoblauch	1 Zehe
	Kartoffeln	1 kg

 + Salz, Pfeffer, Senf



ZUBEREITUNG:

Das gesäuberte Schweinefilet auf einer Folie weich klopfen, anschließend salzen und pfeffern. Nun mit einer Scheibe Schinken belegen. Anschließend den gekochten Mangold auf den Schinken legen und mit etwas geriebenem Ziegenkäse bestreuen. Nun das Fleisch aufrollen und mit Senf bestreichen. In die Folie einrollen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Ruhezeit ca. 2 cm dicke Medallions schneiden, auf ein Stäbchen aufspießen und in einer Pfanne oder auf dem Grill braten.

	SOSSE:	
	Zwiebeln	1 Stück
	Möhren	1 Stück
	Olivenöl	50 ml
	Backpflaumen	3 Stück
	Feigen	3 Stück
	Rindfleischbrühe	500 ml
	Prošek (oder Sherry)	1 Esslöffel
	Nelken	1 Stück
	Tomatenmark	1 Esslöffel
	Rotwein	100 ml
	Essig	1 Esslöffel

 + Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt



ZUBEREITUNG:

Alle aufgeführten Zutaten klein schneiden, in etwas Olivenöl dünsten und mit Brühe ablöschen. Alle Gewürze zufügen. Kochen bis alles weich ist und pürieren.

Hinweis: Zu diesem Gericht werden Kartoffelspalten aus dem Backofen als Beilage serviert. Dazu die rohen Kartoffelspalten mit grobem Salz einreiben und im Backofen knusprig rösten.



PALATSCHINKEN / PFANNKUCHEN Crikvenica

	Milch	500 ml
	Eier	2 Stück
	Vanillin Zucker	1 Stück
	Mehl	350 g

+
 Etwas Öl, Abgeriebene ungespritzte, Zitronenschale, Etwas Salz, Mineralwasser (nach Bedarf)

 **ZUBEREITUNG:**

Milch, Mehl, Salz, Eier und die abgeriebene Zitronenschale gut mixen bis ein glatter Teig entstanden ist. Gegebenenfalls mit etwas Mineralwasser verdünnen. Eine halbe Stunde stehen lassen. Nun in einer Pfanne etwas Öl erhitzen und in eine Tasse gießen. In die heiße Pfanne mit einer Kelle soviel Teig geben, dass der gesamte Pfannenboden bedeckt ist. Den Pfannkuchen von beiden Seiten braten und auf einen angewärmten Teller legen.

	FÜLLUNG:	
	Gemahlene Nüsse	200 g
	Milch	200 ml
	Zucker	240 g
	Vanillin Zucker	1 Stück
	Honig	1 Esslöffel
	Getrocknete Feigen in kleinen Würfeln	200 g
	Rum	2 Esslöffel

+
 Schlagsahne (nach Wunsch)

 **ZUBEREITUNG:**

Die gemahlene Nüsse und die Feigen in der Milch und dem Vanillin-Zucker aufkochen. Anschliessend Sahne oder Schlagsahne hinzugeben. Diese Füllung auf die Pfannkuchen streichen. Diese dann auf-rollen und mit Puderzucker bestäuben. Zum Schluss mit Nüssen und Feigen dekorieren. Nach Geschmack mit etwas Rum beträufeln.



KRAPFEN Dramalj

	Lauwarme Milch	600 ml
	Frische Hefe	1 Stück
	Zucker	2 Esslöffel
	Öl	100 ml
	Eier	2 Stück
	Vanillin Zucker	1 Stück
	Weißwein	100 ml
	Salz	1 Prise
	Rosinen	100 g
	Mehl	1 kg
	Öl zum Frittieren	1 l

 +
 Puderzucker zum Bestreuen,
 Abgeriebene (ungespritzte)
 Zitronenschale, Abgeriebene
 ungespritzte) Orangenschale,
 Etwas Rum oder Schnaps



ZUBEREITUNG:

Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. In der Vertiefung Hefe und Zucker mit etwas lauwarmen Milch vermischen und gären lassen. Die restlichen Zutaten, Milch, Zucker, Öl, Eier, Vanillin-Zucker, Weißwein, Salz, abgeriebene Zitronenschale sowie abgeriebene Orangenschale hinzufügen und alles mit den Händen zu einem Teig kneten. Dann den Teig warm stellen, damit er aufgehen kann. In den Teig die Rosinen sowie einen Esslöffel Schnaps oder Rum geben und einarbeiten. Nun den Teig noch einmal gehen lassen. Wenn er aufgegangen ist mit Hilfe eines Esslöffels Knödel formen und in heißem Öl frittieren, bis sie goldgelb geworden sind. Sofort mit Puderzucker bestreuen.



FRITTIERTE KRAPFEN Selce

	Eigelb	5 Stück
	Sahne	200 ml
	Zucker	2 Esslöffel
	Rum	2 Esslöffel
	Mehl	500 g
	Butter	100 g
	Öl zum Frittieren	1 l

 + Zitronenschale, Etwas Salz, Puderzucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG:

Eigelb schaumig schlagen und die übrigen Zutaten hinzugeben. Etwas stehen lassen. Den Teig auf etwas Mehl so dünn wie möglich ausrollen und mit einem Rädlein ca. 10 cm breite Streifen ausschneiden. Streifen verknoten und im Öl frittieren. Am Ende alles mit Puderzucker bestreuen.



STRUDEL Crikvenica



FÜR 10 BIS 12 STÜCKE:

Blätterteig (Fertigpackung)	1 kg
Äpfel	1 kg
Birnen	500 g
Pflaumen (auch als Kompott)	500 g
Rosinen	100 g
Trockene Feigen	100 g
Kleingehackte Nüsse	100 g
Zucker	100 g
Eier	3 Stück



Zimt, Vanillin Zucker, Rum,
Zitronenschale



ZUBEREITUNG:

Den Blätterteig ausrollen und in 3 ca. 3-4 mm dicke Teile teilen. In die Mitte jedes Teigstückes die Füllung geben. Die Enden mit verquirlten Eiern überstreichen, den Strudel zusammenfalten und aufs Backblech legen. Den ganzen Strudel mit Ei bestreichen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und im Backofen bei 200° C backen.

FÜLLUNG: Äpfel, Birnen und Pflaumen säubern, in Würfel schneiden und in Rum getränkte Rosinen sowie gehackte Feigen und Nüsse hinzugeben. Mit Zimt, Vanillinzucker, Zitronenschale und etwas Zucker abschmecken.



"FRANKOPAN"- TORTE*



Blätterteig 500 g

FÜLLUNG:

Sahne 400 ml
Eigelb 6 Stück
Zucker 150 g
Gustin 2 Esslöffel
Geröstete Mandeln 200 g
Rosinen 100 g
Rosenwasser 3 Tropfen
Butter 120 g



+ Zimt, Abgeriebene Zitronenschale,
Muskatnuss

DEKORATION:

Schlagsahne 400 ml
Obstkompott 500 g



ZUBEREITUNG:

In die erwärmte Sahne Eigelb, Zucker und Gustin einrühren. Im Wasserbad aufkochen, bis sich die Masse verdickt. Am Ende die gehackten Mandeln und in Rum eingelegten Rosinen untermischen. Aus dem Blätterteig 4 Böden backen. Die Böden mit der Füllung bestreichen. Auf dem obersten Boden das Obst verteilen und anschließend mit Schlagsahne überziehen.

*Die Frankopan-Torte ist eine typische Spezialität der Region Crikvenica. Sie erinnert an die Epoche, in der die Region Vinodol von der Adelsfamilie Frankopan regiert wurde. Das Tortenrezept wurde Anfang der 1990er Jahre im Institut für Ethnologie und Volkskunde in Zagreb nach der Auswertung eines Kochbuchs von 1686 rekonstruiert, das der Gräfin Eleonora Maria Rosalia von Eggenberg gehörte.



KIRSCHKUCHEN MIT QUARK



FÜR EINEN KUCHEN VON CA. 30 CM DURCHMESSER:

Mehl	250 g
Margarine	150 g
Zucker	100 g
Eier	1 Stück

FÜLLUNG:

Frischer Quark oder Frischkäse	1 kg
Eier	3 Stück
Eigelb	3 Stück
Mehl	3 Esslöffel
Weißer Grieß	3 Esslöffel
Saure Sahne	1 Stück
Gesäuberte Kirschen (auch als Kompott)	500 g



+ Zitronenschale und Zitronensaft
1 Stück



ZUBEREITUNG:

TEIG: Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Mürbeteig ausrollen und ein rundes Backblech damit auslegen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und kurz anbacken. Käse, Eier, Eigelb, Mehl, Grieß, Sahne, Zitronenschale und Zitronensaft gut vermischen und auf dem Mürbeteig in der Backform verstreichen. Nun die Kirschen oben darauf verteilen und den Kuchen fertig backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.



KAFFEE Crikvenica*



Wasser	1 l
Kaffee	70 g
Zucker	50 g
Schnaps	50 ml
Kümmel	20 g



ZUBEREITUNG:

Den Kaffee mit Kümmel und Zucker kochen und anschließend durch ein Sieb geben. Vor dem Servieren in die Tasse etwas Schnaps geben.

DANKSCHREIBEN

Ganz herzlichen Dank für die Unterstützung und Hilfe sagen wir Frau Gordana Derossi, die die Idee hatte, ein Kochbuch mit überlieferten Speisen aus Crikvenica zu veröffentlichen. Außerdem initiierte sie die Zertifizierung gastronomischer Häuser und präsentierte viele einfallsreiche und interessante gastronomische Vorstellungen, mit denen sie auf bestmögliche Art die Riviera von Crikvenica förderte und unterstützte.

Besonderen Dank an Herrn Dragan Visković, Mitglied des Vorstandes des kroatischen Kulinarischen Verbandes, Dozent der Gastronomie in Zusammenarbeit mit dem Arbeitgeberverband der kroatischen Hoteliers und Gewinner zahlreicher Auszeichnungen und Anerkennungen, für die Hilfe beim Vorbereiten und Dekorieren der Speisen, wie auch für die fachkundige Beratung.

Wir danken dem Vorstand für Gastronomie, der für die Entstehung und Auswahl der Rezepte in „Omas Kochbuch“ zuständig war. Unser letzter Dank gilt den Besitzern und Mitarbeitern der Restaurants „Domino“ in Dramalj und „Kantunić“ in Selce für das Zurverfügungstellen der Räumlichkeiten und die großartige Unterstützung während der Aufnahme der Fotos unserer traditionellen Gerichte.

Es ist allgemein bekannt, dass die traditionelle Küche der Küstenregion eine unverfälschte Geschmacksvielfalt aufweist, die sie den gesunden Zutaten aus der Natur zu verdanken hat; genau passend zu dem touristischen Rahmenangebot der Stadt Crikvenica, die seit mehr als hundert Jahren bereits eine Oase des Gesundheitstourismus darstellt. Die heilende Wirkung und die natürlichen Vorteile haben schon viele Erschaffer verlockender Geschmäcker und Aromen inspiriert, die heute für die hiesige Kochkunst charakteristisch sind.

Die Menükarten einiger Hotels und Restaurants von Crikvenica enthalten neben den üblicheren Gerichten auch traditionell zubereitete Speisen. Die etwa dreißig typischen Gerichte der Region spielen an auf die Aromen des Meeres, die frische Luft, den sauberen Boden und die heilsamen Kräuter des Mittelmeers, die in dieser Region wachsen. Die einzigartigen Kombinationen aus warmen und kalten, süßen und salzigen Zutaten rufen schon lang vergessene Erinnerungen wach.

Neben den üblichen Fisch- und Fleischspezialitäten, die auf unterschiedliche Arten zubereitet werden, den vegetarischen Gerichten, Schnellgerichten und Gourmet-Delikatessen bietet die Riviera Crikvenica etwas wirklich Einmaliges: Traditionelle Gerichte, die Sie nirgendwo sonst kosten können. Dazu gehören originelle Rezepte wie Fischfrikadellen / Rupice mit Gemüse (Crikvenica), Salzfisch nach Art „Sveta Jelena“ (Dramalj), Mehlsuppe mit einheimischer Brezel / Baschkot (Jadranovo) oder Frittierte Krapfen (Selce). Zu diesen Spezialitäten möchten wir Sie gern einladen, denn davon werden selbst anspruchsvollste Gourmets begeistert sein!



Die Riviera
Crikvenica



TOURISMUSVERBAND DER STADT CRIKVENICA

Trg Stjepana Radića 1c | HR-51260 Crikvenica

tel: +385 51 784-101 | fax: +385 51 781-056

e-mail: info@tzg-crikvenice.hr

www.rivieracrikvenica.com

Info Crikvenica +385 51 241-051

Info Dramalj +385 51 786-363

Info Jadranovo +385 51 246-160

Info Selce +385 51 765-165