



Märkte
der Welt
Teil 10

MERCADO CENTRAL IN SANTIAGO, CHILE

ZWISCHEN KRABBE UND FOLKLORE

Was hinter der prunkvollen Fassade der Zentralmarkthalle inmitten der chilenischen Hauptstadt Santiago vor sich geht, lässt sich von außen kaum erahnen. Drinnen taucht man ein – in den Bauch der Stadt. Hier ist es laut, bunt und ringsum drängt sich alles, was die Küche Chiles hergibt. Typisch: die Pescaderias, so heißen die Fischstände. Dort ziehen Königskrabben die Besucher in den Bann. Fertig zubereitet bekommt man sie in einigen der zahlreichen Restaurants neben Ceviche, Empanadas oder Gegrilltem. Dazwischen geben Musiker landestypische Folklore zum Besten. www.mercadocentral.cl



ERKENNTNIS AUS DER KÜCHE

„Limetten mit der Zitruspresse zu entsaften, finde ich mühsam. Einfacher geht es mit der Hand: Statt sie zu halbieren, schneide ich längs eine schmale Scheibe ab und halbiere erst dann die restliche Frucht. Diese drei kleinen Stücke kann man leicht von Hand auspressen.“

Michele Wolken, Koch in der »e&t«-Küche, 14. 3. 2016, 11.52 Uhr

WÜRZEN

IN AROMEN GETAUCHT

Auf die Kartoffeln, fertig, los. Das Team von Tante Fine sät, pflanzt, zupft und mischt, wie schon ihre Großmütter, die Fines, es taten. Unser Liebling: das Tolle-Knolle-Gewürzsalz mit Rosmarin, Fenchel und Knoblauch – ein Traum! 60 g, ca. 6 Euro. www.tantefine.de



STAPELN

AUF DEN KOPF GESTELLT

Die einen gehen auf Wochenmärkten einkaufen, die Dubliner Designer von „Arran Street East“ nutzen ihn als Inspirationsquelle. So strahlt die neue Keramikserie in Kartoffel, Kohl und Pastinake oder farbenfroher: in Zitrone, Grapefruit und Granatapfel. In und out ist bei diesen Tassen keine Trendfrage, sondern eine Sache des Geschmacks. Eine Variante wird nach unten hin schmal, die andere nach oben. Ca. 35 Euro über www.makersandbrothers.com

