



DK

Die Welt isst bunt



AIDA

12 **Einstieg**

14 **Nordeuropa**

- 20 **Gravlaks** Gebeizter Lachs
- 22 **Rentiergulasch**
- 24 **AIDA exklusiv: Ocean's – Das Fischrestaurant**
- 26 **Schritt für Schritt: Fisch ohne Gräten**
- 27 **Plokkfiskur** Skrei mit Kartoffeln und Lauch
- 28 **Lancashire Hotpot** Englischer Lammeintopf
- 30 **Scottish Ale Stew**
Schottischer Fleischtopf mit Bier
- 32 **Beef Wellington** Rinderfilet im Blätterteig
- 34 **♥ Crew-Story: Auf vielen Wegen unterwegs**
Alexander Eder
- 37 **Beet Wellington**
Rote Bete mit Spinat in Blätterteig
- 38 **Stegt flæsk**
Gebratener Schweinebauch dänischer Art
- 40 **Brotpudding**
- 42 **Apple Crumble**
Ofendessert mit Äpfeln und Streuseln
- 44 **Genuss-Event: Cocktail-Workshop**
- 46 **AIDA exklusiv: Rossini Bar**
- 46 **🍹 Icebreaker**

48 **Ostsee**

- 54 **Hummersuppe**
- 56 **Karjalanpiirakka** Karelische Piroggen
- 58 **Rote-Bete-Carpaccio mit Birnentatar**
- 60 **AIDA exklusiv: Markt Restaurant**
- 62 **Genuss-Event: Carving-Workshop**
- 64 **Lohilaatikko** Finnischer Lachsauflauf



- 66 **Köttfärslimpa** Schwedischer Hackbraten
- 70 **Zrazy** Polnische Rinderrouladen
- 72 **Kanelbullar** Schwedische Zimtschnecken
- 74 **Schritt für Schritt: Perfekte Kanelbullar**
- 75 **🍷 Beetroot Smash**

76 **Westeuropa**

- 82 **Beef Tatar**
Würziges, gehacktes Rindfleisch
- 85 **Getrüffelte Selleriesuppe**
- 86 **Bouillabaisse AIDA Style**
Provenzalisches Fischgericht
- 88 **♥ Crew-Story: Ein hervorragendes Team**
Denise Weller und Franz Schned
- 90 **AIDA exklusiv: Gourmet-Restaurant Rossini**
- 92 **Kabeljau und Pulpo**
- 96 **♥ Crew-Story: Grandiose Zusammenarbeit**
Franz Schned und Anjo Dilag
- 98 **Bacalhau à Brás** Portugiesischer Fischeauflauf
- 100 **Bœuf Bourguignon**
Schmorgericht aus dem französischen Burgund
- 102 **AIDA exklusiv: French Kiss – Die Brasserie**
- 104 **Tarte au Chocolat**
Französischer Schokoladenkuchen
- 106 **AIDA exklusiv: French Kiss – Die Bar**
- 106 **🍷 French Connection Negroni**

108 **Mittelmeer und Adria**

- 114 **Griechischer Sommersalat**
- 116 **Parmesansuppe**
- 117 **Trüffelpasta mit Pilzen der Saison**
- 119 **Schritt für Schritt: Nudelkunst zu Hause**
- 120 **AIDA exklusiv: Ristorante Mamma Mia**
- 122 **AIDA exklusiv: Vinothek**
- 124 **Pide** Herzhaft gefülltes Fladenbrot
- 126 **Muckalica** Kroatisches Schmorgericht
- 128 **♥ Crew-Story: Vom Tellerwäscher zum Souschef**
Ariel Francisco und Royston Fernandez
- 131 **🍷 Cognac Continental Sour**
- 132 **Baklava** Türkisches Gebäck

134 **Kanarische Inseln**

- 140 **Weißes Tomatensüppchen mit Vanilleschaum**
- 142 **Bolas de Arroz Fritas**
Gebackene Risottobällchen mit Safran
- 144 **Patatas Bravas** Würzige Kartoffeln
- 148 **Mojo Rojo und Mojo Verde**
Rote und grüne kanarische Würzsauce
- 150 **Preso Ibérico mit Thymian-Jus und Paprikaragout**
Schulter vom Ibérico-Schwein
- 152 **Ropa Vieja** Kanarischer Rindfleischintopf
- 155 **🍷 Barraquito**
- 156 **AIDA exklusiv: Best Burger @ Sea**
- 158 **Churros mit Tonkabohnen-Eis und weißer Schokoladensauce**
Iberisches Brandteig-Gebäck

160 **Südliches Afrika**

- 165 **Genuss-Event: Fleisch-Kochschule**
- 166 **Bunny Chow** Hähnchencurry im Brötchen
- 168 **Chakalaka** Südafrikanischer Gemüsetopf
- 170 **Potjiekos** Südafrikanischer Schichteintopf
- 172 **AIDA exklusiv: Churrascaria Steakhouse**
- 173 **Steakhouse-Brötchen**
- 176 **Bananenkuchen**
- 177 **🍷 Banana Split**
- 178 **Hinter den Kulissen: Bier aus Meerwasser**



180 Orient

- 186 **Fladenbrot**
- 187 **Hummus** Dip aus pürierten Kichererbsen
- 188 **Kubba** Mit Hackfleisch gefüllte Reisbällchen
- 190 **Auberginen-Couscous-Röllchen mit Paprikacreme**
- 192 **Hinter den Kulissen: Einkaufen im großen Stil**
- 194 **Hinter den Kulissen: Liebe zum Brot**
- 196 **AIDA exklusiv: Veganes Restaurant**
- 198 **Shamburak mit Wassermelonenthunfisch**
Vegane arabische Teigtaschen
- 201 **Y Oriental Mule**
- 202 **Shuwa** Omanisches geschmortes Lamm
- 204 **Kulica** Kurdische Dattelkekse

206 Indischer Ozean

- 212 **Naan** Indisches Fladenbrot aus der Pfanne
- 214 **Navratan Korma**
Buntes Gemüsecurry mit Ananas
- 216 **AIDA exklusiv: Street Food Corner**
- 218 **Genuss-Event: Kochduell der Nationen**
- 222 **Hyderabadi Biryani** Indisches Reisgericht
- 224 **Masala Dosa** Pfannkuchen mit Kartoffelfüllung
- 227 **Y Indian Spiced Sour**
- 228 **Garja ka Halwa**
Indische Süßspeise aus Karotten
- 229 **Reiskuchen im Kokosmantel**
- 230 **♥ Crew-Story: Auf Erfolgskurs**
Aubrey Miranda

232 Südostasien

- 238 **Gỏi Cuốn** Vietnamesische Sommerrollen
- 240 **Phở Bò** Vietnamesische Nudelsuppe
- 242 **Kare-Kare** Philippinischer Eintopf
- 244 **Weltreise im Gewürzregal**
- 246 **Rendang Daging Sapi**
Indonesisches Rindercurry
- 248 **Genuss-Event: Sushi-Workshop**
- 251 **Y Coconut Mai Tai**
- 252 **Roti** Thailändische Pfannkuchen
- 254 **AIDA exklusiv: Teppanyaki Asia Grill**



256 Karibische Inseln und Mittelamerika

- 262 **Hummer mit Melone und Kokos**
- 264 **Ackee und Saltfish**
Jamaikanisches Nationalgericht
- 266 **Jambalaya** Kreolische Reispfanne
- 270 **Jerk Chicken** Hähnchen auf jamaikanische Art
- 272 **One Pot Creamy Cajun** Karibisches Nudelgericht
- 274 **Exotic Breeze**
Mango-Mousse mit Kurkuma-Zitronengras-Eis
- 276 **AIDA exklusiv: Lanai Bar**
- 276 **Y Umai Punch**



278 AIDA Lieblinge

- 282 **Bircher Müsli**
- 284 **Spicy Shrimps**
- 286 **Hinter den Kulissen: Crew-Messe**
- 288 **Linsensuppe**
- 289 **Schweizer Wurstsalat**
- 291 **Currywurst**
- 292 **♥ Crew-Story: Im Herzen Barkeeper**
Andrea Albero
- 293 **Y Sprizz-Variationen**
- 294 **New York Cheesecake Salty Caramel und Bacon**
Käsekuchen mit Karamell und Frühstücksspeck
- 296 **Gin-Pralinen und Cassis-Trüffel**
- 298 **Genuss-Event: Pralinen-Workshop**

300 Basis-Rezepte

- 301 **Grand Jus** Konzentrierter Rindfleischfond
- 301 **Hühnerbrühe**
- 302 **Vinaigrette** Französisches Salatdressing



- 302 **Gemüsebrühe**
- 303 **Fondantkartoffeln**
In Butter und Fond gegart
- 303 **Kartoffelpüree**
- 304 **Pastateig**
- 304 **Duftreis**
- 305 **Sauce Rouille**
Französischer Klassiker zu Fisch
- 305 **Dattel-Dip**
- 305 **Joghurt-Minz-Dip**
- 305 **Mango-Safran-Dip**
- 306 **Glossar**
- 309 **Impressum**



Nordeuropa

Geschmortes, Fisch, Fleisch und warme
Desserts für Herz und Seele

👤👤👤👤👤 | 👤👤👤 | ⌚ 30 Min. + 1 Std.

Apple Crumble

Ofendessert mit Äpfeln und Streuseln

So wirds gemacht

1 Den Ofen auf 175 °C vorheizen. In einer Schüssel Butter für den Teig mit dem Zucker cremig schlagen. Dann das Ei gut unterrühren. Das gesiebte Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, unter den Teig heben und kurz verrühren. Anschließend in eine gefettete Backform streichen.

2 Die Äpfel schälen, entkernen und in etwa ein Zentimeter große Stücke schneiden. Danach gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

3 Jetzt gehts an die Streusel: Dafür Zucker, Vanillezucker, die in Würfel geschnittene kalte Butter, Mehl, Mandeln und Zimt zu Streuseln kneten. Gleichmäßig über die Äpfel geben.

4 Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa eine Stunde lang backen, aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren abkühlen lassen. Dazu passen Vanilleeis, Vanillesauce oder auch Zimtsahne perfekt!

Zutaten

Teig

100 g zimmerwarme Butter
90 g Zucker
1 Ei
120 g Weizenmehl, Type 405
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Belag

4 saure Äpfel, z. B. Braeburn
oder Granny Smith

Streusel

80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
80 g kalte Butter
150 g Weizenmehl, Type 405
50 g gehackte Mandeln
½ TL Zimt

Beilage

Vanillesauce (optional)
Vanilleeis (optional)
Zimtsahne (optional)

»Damit die Äpfel nicht braun werden, die Scheiben einfach mit etwas Zitronensaft beträufeln.«

Anjo Dilag, Chef de Cuisine Rossini





Liebe zum Brot

Ofenfrisch und einfach gut

Hand aufs Herz: Wir alle lieben frisches Brot. Dieser typische, warme Duft, der sich beim Backen ausbreitet, die herrliche Kruste und der weiche Teig beim Reinbeißen, der Geschmack – einfach unwiderstehlich! Dabei besteht es eigentlich nur aus Mehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz. Zwar werden Brote oft noch mit Körnern verfeinert, doch mehr braucht es erst einmal nicht, um glücklich zu machen. Bei AIDA werden fast alle Backwaren frisch auf dem Schiff gebacken. Ein Grund dafür ist, dass die Gäste so immer köstliche Brote genießen können. Ein anderer ist die Tatsache, dass das Selbstbacken echte Vorteile hat: »Die einzelnen Rohstoffe nehmen in unserem begrenzten Lager viel weniger Raum ein

als fertige Produkte«, erklärt Senior Manager Culinary Operation René Thiersch. »Dadurch haben wir gleichzeitig einen großen Spielraum bezüglich unserer Brotauswahl.

Leckere Backvielfalt

Dazu gehören längst nicht nur Graubrot, Baguette, viele weitere Brotsorten und Brötchen, sondern auch Hamburger-Buns für das Fuego Restaurant oder das Best Burger @ Sea und das Fladenbrot für den Döner aus dem Street Food Corner. Zu jedem Anlass und zu jeder Mahlzeit wird ein bestimmtes Brot angeboten. So passt René's Favorit, das Wurzelbrot, perfekt zu Käse, Schinken oder Antipasti. Bei den Gästen besonders beliebt ist



An Bord gibt es viele verschiedene Brötchen – ein echter Hingucker sind die schwarzen mit Sesam.

der Nordländer, wie René verrät: »Das schwere und würzige Schwarzbrot mit Körnern mögen sie sehr!« Selbstverständlich kommen auch Kuchen, Torten, Tartes wie unsere Tarte au Chocolat (Seite 104) oder Zimtschnecken (Seite 72) aus den schiffseigenen Backöfen. Nur Brote für Allergiker:innen, also beispielsweise die gluten- oder hefefreien Varianten, werden zugekauft, um eine Kontamination mit den Allergenen zu vermeiden. Es versteht sich dabei von selbst, dass die Qualität der Backwaren genauso hoch ist wie die in einer Bäckerei an Land. Ein Blick auf die Zutatenliste offenbart aber einen kleinen, feinen Unterschied: Statt normalem Wasser steht hier ausschließlich gefiltertes Meerwasser.

3 Backkreationen

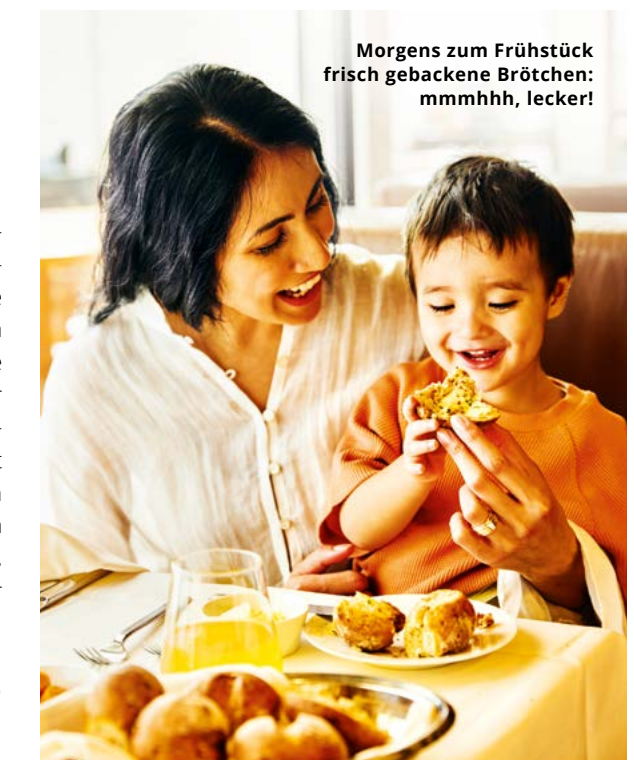
... sind besonders beliebt – der dunkle, saftige, kernige Nordländer, das gedrehte Wurzelbrot, das mit seiner guten Kruste wunderbar rustikal ist, und natürlich die Brötchen.

24 Stunden

... am Tag kommen Brote, Brötchen und andere Backwaren an Bord frisch aus dem Ofen. Regelmäßiges Backen sorgt für den besten Geschmack und Top-Qualität.

35 Mehlsorten

... werden auf den Schiffen zu ganz unterschiedlichen Backkreationen verarbeitet.



Morgens zum Frühstück frisch gebackene Brötchen: mmmhhh, lecker!

A top-down view of a dining table with various dishes, hands, and cutlery. The table is covered with a blue cloth. In the top left, there is a silver cutlery holder with a yellow napkin. The dishes include a purple plate with shrimp, a white plate with bread, a green plate with salad, a black plate with shrimp, a blue plate with lentils, a white plate with bread, a blue plate with a bowl of lentils, a yellow plate with sauce, and a blue plate with a bowl of lentils. Hands are visible around the table, some holding glasses and some holding cutlery. A white napkin with the AIDA logo is also visible.

AIDA Lieblinge

Dürfen an Bord nicht fehlen: die Gästefavoriten.
Jetzt auch zu Hause genießen!



Vorspeise



10 Min. + 20 Min. + 30 Min.

Spicy Shrimps

Zutaten

Tempura-Garnelen
 100 g Mehl
 100 g Maismehl
 1 Ei
 150 ml eiskaltes Mineralwasser
 1 TL Salz
 Öl zum Frittieren
 16–20 küchenfertige große Garnelen

Garnitur
 Schnittlauch
 Sprossen (optional)
 Kresse (optional)

Beilage
 Blattsalatmix,
 z. B. Babyleaf-Salat
 Vinaigrette (Seite 302)

Spicy-Sauce

240 g Mayonnaise
 20 g Sriracha-Chilisauce
 25 ml Ketchup
 25 ml Mirin (Seite 307)
 15 ml Reissessig
 1 EL Ingwerpulver
 1 EL Paprikapulver
 Salz

So wirds gemacht

1 Für den Tempura-Teig in einer Schüssel Mehl und Maismehl mit Ei, Mineralwasser und Salz zu einer Masse verrühren. Anschließend für 30 Minuten ruhen lassen.

2 Alle Zutaten für die Spicy-Sauce miteinander vermengen. Salat waschen und Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

3 Öl in einem Topf auf 180 °C erhitzen (Küchenthermometer). Die Garnelen im Teig wenden, bis sie schön bedeckt sind. Im heißen Öl für drei bis vier Minuten goldgelb backen. Anschließend auf einem Küchenpapier das überschüssige Fett abtropfen lassen.

4 Den Salat auf Tellern verteilen, Tempura-Garnelen darauf anrichten und mit der Sauce garnieren. Zum Schluss mit Schnittlauch bestreuen und genießen!

🍴🍴🍴🍴🍴 | 👤👤👤 | ⌚ 45 Min. + 30 Min.

Rote-Bete-Carpaccio mit Birnentatar

So wirds gemacht

1 In einem Topf auf mittlerer Hitze Wasser mit Salz und Kümmel zum Kochen bringen. Die gesamte Rote Bete fünf bis sechs Minuten kochen (oder bis sie gar ist). Anschließend herausnehmen und gut abkühlen lassen – dafür am besten für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen, weil sie sich so besser schneiden lässt.

2 Eine Rote Bete mit einem scharfen Messer oder Gemüsehobel in ganz dünne Scheiben schneiden und auf vier Tellern überlappend zu einem Kreis auslegen.

3 Den Feta mit Reismilch und gegebenenfalls Lecithin in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer sowie gegebenenfalls etwas Zitronensaft abschmecken und in einen Spritzbeutel abfüllen.

4 Die zweite gut gekühlte Rote Bete und die Birne in feine Würfel schneiden. Anschließend sämtliche Würfel in etwas Sesamöl sautieren und mit einem Schuss Vinaigrette ablöschen. Salzen, pfeffern und nach Wunsch mit Basic Textur abbinden. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unterheben.

5 Reispapier in heißem Öl frittieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Vorsicht, verbrennt schnell – Pfanne deshalb zwischendurch schwenken.

6 Birnentatar mittig auf die Teller mit den Rote-Bete-Scheiben geben, Fetacremetupfen aufspritzen. Geröstete Pinienkerne darüberstreuen, mit frittiertem Reispapier und gegebenenfalls etwas Rucola dekorieren.

Zutaten

Rote-Bete-Carpaccio
200 g frische Rote Bete
½ EL ganzer Kümmel
Salz

Fetacreme
150 g Feta oder
veganer Feta
1 TL Reismilch
4 g Lecithin (optional)
(Seite 307)
Zitronensaft (optional)
Salz, Pfeffer

Birnentatar
200 g frische Rote Bete
100 g Birne
5 ml Sesamöl
1 EL Vinaigrette (Seite 302)
5 g Basic Textur (optional)
(Seite 306)
1 TL Schnittlauchringe
Salz, Pfeffer

Reischips
2 Seiten Reispapier
100 ml Öl zum Frittieren

Garnitur
Pinienkerne
Rucola (optional)



Schon gewusst?

Basic Textur ist ein natürliches Bindemittel aus Zitrusfasern, das Saucen, Dressings oder auch Eis eine stabile, weiche Struktur verleiht. Lecithin wiederum macht als Emulgator die Verbindung zwischen Fett und Wasser möglich: So können Flüssigkeiten oder Cremes wunderbar schaumig aufgeschlagen werden. Wer aber beides im Delikatessengeschäft oder Reformhaus nicht findet, kann bei diesem Rezept problemlos darauf verzichten – nur die Konsistenz verändert sich, nicht der Geschmack.