



Genussvoll unterwegs...

«Genussvoll unterwegs zu sein, bedeutet für mich vor allem Zeit zu haben und sich auch mal treiben zu lassen – so kann ich die Atmosphäre so richtig geniessen.»

Karin Wehrli | Reisefachfrau

«Auf Märkten erlebt man das Land oftmals in seiner ursprünglichen Form und erfährt das tägliche Treiben authentisch und hautnah. Die exotischen Produkte, die farbenfrohen Früchte und Gemüse, die betörenden Gerüche begeistern mich», erzählt Karin Wehrli mit einem Lächeln im Gesicht. Sie liebt es, die lateinamerikanischen Länder zu erkunden und sich von den wunderschönen Landschaften, den Begegnungen sowie den unzähligen Erlebnissen berühren zu lassen – und lässt Sie gerne daran teilhaben.

Karin Wehrli



Was mich auf Reisen begleitet:

Mein E-Reader und meine Fotokamera.

Mein Lieblingsgewürz:

Chili.

Mein persönlicher kulinarischer Höhenflug auf Reisen:

In Mexico ass ich das weltbeste Guacamole, welches für uns direkt am Tisch zubereitet wurde.

Das habe ich in der Ferne probiert und mochte es gar nicht:

Für gegrilltes Meerschweinchen und Hummer kann ich mich gar nicht begeistern.

Mein Ritual, bevor das Flugzeug abhebt:

Am Flughafen decke ich mich jeweils mit einem Rätselheft ein, das mich dann auf meiner Reise begleitet.

Auf dieses Lebensmittel freue ich mich, wenn ich nach Hause zurückkehre:

Ein einfaches Abendessen mit frischem Brot, Käse und Bündnerfleisch bedeutet für mich Heimat. Und zum Dessert gibt's dann feine Schweizer Schoggi. Mmhhh...

«Ceviche»

Ein südamerikanisches Fischgericht

Der Schärfekick der Chili, das saure Prickeln des Limettensafts, der leckere rohe Fisch, die Würze des Flor de Sal – Ceviche eröffnet aromatische Geschmacksexplosion in Ihrem Mund.

Zutaten (für 4–6 Personen)

- 500 g Weissfischfilets ohne Haut (z.B. Zackenbarsch, Scholle, Schnapper)
 - etwas Flor de Sal
 - 250 ml Limettensaft (ohne Fruchtfleisch)
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Stück Ingwer (ca. 1 cm gross)
 - 25 g Koriander
 - 2 kleine rote Zwiebeln
 - 1 fein gehackte Chili (bunt)
- Den Limettensaft mit Knoblauch, Ingwer und der Hälfte des gehackten Korianders vermischen. Die Mischung über den Fisch geben, so dass er gleichmässig bedeckt ist. Die marinierten Fischfilets für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Zwiebeln schälen und in feine Halbmonde schneiden.

4. Kurz vor dem Essen ein Bett aus Zwiebeln anrichten, den Fisch aus der Marinade heben und auf die Zwiebeln legen. Etwa die Hälfte der verbliebenen Marinade darüber giessen. Das Ceviche mit den fein gehackten Chilis und dem restlichen Koriander garnieren und servieren.

Ä Guetä

¡Buen provecho!

Zu «Ceviche» passen Avocado und Mais hervorragend.

Zubereitung

1. Damit sich die Fischfilets besser schneiden lassen, diese für ca. 20 Minuten in den Tiefkühler legen. Anschliessend die Filets in 2 cm dicke Stücke schneiden und mit Fleur de Sel panieren.
2. Die Knoblauchzehe und den Koriander fein und den Ingwer sehr fein hacken.

Mein «Where to eat»-Geheimtipp

Im «Tayrona»-Nationalpark in Kolumbien gibt es – direkt am Strand gelegen – einen einfachen, authentischen Essensstand ohne Namen.

«Hier haben wir frisch zubereitetes Ceviche aus einem Becher und frischen, exotischen Fruchtsaft genossen. Der Sonnenuntergang und das Barfuss-Ambiente waren einfach atemberaubend.»

REISEBÜRO

feriezyt

Mit Leidenschaft unterwegs.

Reisebüro feriezyt | Grossgasse 1 | 6060 Sarnen
+41 41 661 24 74 | info@feriezyt.ch | feriezyt.ch