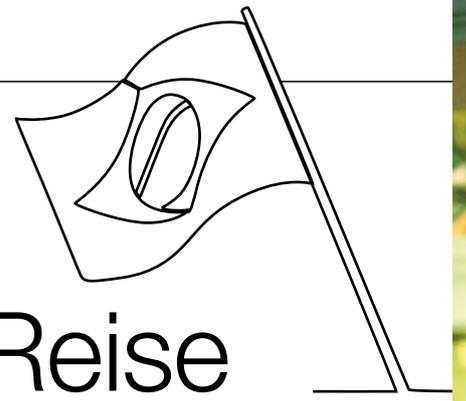


# Eine kulinarische Reise durch Brasilien



Im Restaurant dos Santos hat sich Eliene A. dos Santos einen Kindheitstraum verwirklicht. Ihre Kochkunst ist stark von der traditionellen Küche der Großmutter geprägt.

In unserer kleinen Großstadt, weit entfernt von den exotischen Stränden Brasiliens, kann man ganz ohne Kofferpacken auf eine gastronomische Reise durch die vielfältigen Geschmäcker der südamerikanischen Küche gehen. Willkommen im Restaurant dos Santos! Im Herzen des Stadtteils Bruck ist das dos Santos ein Ort, an dem die Kultur Brasiliens durch traditionelle Gerichte und eine landestypische Atmosphäre zum Leben erweckt wird.

## Ein Kindheitstraum geht in Erfüllung

Im Mai feiert das Lokal sein zweijähriges Bestehen und für die Inhaberin Eliene A. dos Santos ist dieser kleine Meilenstein ein ganz besonderer Moment. Schon als Kind hegte sie den Traum, später mal ein eigenes Restaurant zu führen. Ihre Leidenschaft fürs Kochen wurde früh geweckt. Bereits mit acht Jahren begann sie in einem Hinterhof in ihrer Heimat Porto Seguro, einer Küstenstadt im Süden des Bundesstaats Bahia in Brasilien, eigene Kreationen auszutüfteln.

Elienes Inspiration kommt vor allem von ihrer Großmutter, einer Hebamme mit indianischen Wurzeln, die nicht nur vielen Menschen half, sondern auch eine begnadete Köchin war. Aus einfachen, aber wertvollen Zutaten, meist aus ihrem eigenen Garten, zauberte sie wahre Gaumenfreuden und prägte Elienes Verständnis von Essen und Kochen nachhaltig. Die Verwendung von wohltuenden Kräutern wirkt beim Kochen wie Medizin auf unseren Körper. Davon ist auch Eliene A. dos Santos überzeugt. Diese Erinnerungen und Traditionen fließen bis heute in jedes Gericht im dos Santos mit ein, erzählt die Brasilianerin, die mittlerweile in Erlangen ihr Zuhause gefunden hat.

## Vielfältige Erfahrungen

Bevor es für Eliene A. dos Santos vor etwa 30 Jahren nach Deutschland ging, war die Südamerikanerin lange Zeit in Argentinien zuhause. Dort lernte sie die spanische Sprache und sammelte vielfältige Erfahrungen. Später in Deutschland – damals vor allem in Nürnberg – bekam die Gastgeberin beruflich zusätzliche Impulse. Sie organisierte Cateringaufträge für über 400 Personen, gab brasilianische Tanzkurse und übernahm die verschiedensten gastronomischen Tätigkeiten in Frühstückcafés und Bars, die sie letztendlich dazu inspirierten, ihr eigenes Restaurant zu eröffnen... Gesagt, getan! Mit viel Hingabe und persönlichem Einsatz wurden die Räumlichkeiten des Restaurants umgebaut. Eine Aufgabe, bei der Eliene von ihrem engsten Umfeld und vor allem von ihrem Lebensgefährten Jan mit viel Herzblut unterstützt wurde. Von der Theke über die Decke bis zu den Sitzbänken wurde alles in Eigenleistung gestaltet, um eine gemütliche und einladende Atmosphäre zu schaffen, die die Gäste sofort in ihren Bann zieht. Die Liebe zum Detail spiegelt sich auch in der Optik des Restaurants wider. Mit persönlichen Stücken und Erinnerungen aus Brasilien gestaltet, vermittelt das

Der schöne Außenbereich weckt eindeutig Frühlingsgefühle





Persönliche Erinnerungsstücke aus Brasilien zieren den Gasträum



Die Gastgeberin – Eliene A. dos Santos. Der portugiesische Nachname „dos Santos“ bedeutet übrigens „von den Heiligen“



Die „Fitas do Senhor do Bonfim“ gibt's zu jedem Cocktail dazu. Es sind farbenfrohe Armbänder aus Brasilien, die als Glücksbringer gelten



## dos Santos Erlangen

Schorlachstr. 27  
91058 Erlangen

Telefon: 0152 06349184  
E-Mail: [info@dossantos-erlangen.de](mailto:info@dossantos-erlangen.de)  
[www.dossantos-erlangen.de](http://www.dossantos-erlangen.de)

### Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag: 17.30 bis 23.00 Uhr  
(warme Küche bis 21.30 Uhr)  
Sonntag: 11.30 bis 16.00 Uhr  
(warme Küche bis 14.30 Uhr)  
Montag und Dienstag: Ruhetag

Lokal in der Schorlachstraße seinen Gästen das Gefühl, sich direkt in Brasilien zu befinden.

### Jeder Besuch ein Stückchen Urlaub

Im dos Santos finden die Gäste nicht nur traditionelle brasilianische Speisen und Dekoration, sondern auch Gerichte aus anderen südamerikanischen Kulturen. Die Gastgeberin legt großen Wert darauf, alle Lebensmittel bestmöglich zu kombinieren und daraus köstliche Gerichte zu zaubern. Daher gibt es neben den festen Angeboten auf der Karte auch immer ein Überraschungsmenü, das die Gäste mit neuen Geschmackserlebnissen verwöhnt. Das Restaurant bietet zudem verschiedene Thementage an, wie zum Beispiel den Hähnchen-Tag am Mittwoch und den Steak-Tag am Donnerstag. Darüber hinaus gibt es täglich ca. vier zusätzliche Hauptgerichte verschiedener Geschmäcker. Auch eine besondere Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten ist auf der Karte zu finden. Die Vielfalt der Angebote und die gemütliche Atmosphäre sprechen ein internationales Publikum jeden Alters an. Für die Zutaten ihrer Gerichte setzt die Südamerikanerin größtenteils auf Einkäufe in Nürnberg, wo sie die speziellen und authentischen Lebensmittel für das brasilianische Restaurant findet.

Übrigens bietet das dos Santos, das früher einmal unter dem Namen „Goldenes Herz“ bekannt war, auch Catering für Veranstaltungen an und vermietet seine Räumlichkeiten für private Anlässe wie Hochzeiten, Junggesellenabschiede, Geburtstage oder als Tagungsmöglichkeit für Firmen. Zusätzlich werden Kochkurse angeboten, bei denen die Teilnehmer die Geheimnisse der brasilianischen Küche kennenlernen.

Eliene kann sich auf ein eingespieltes Team verlassen: In der Küche des dos Santos arbeitet eine engagierte Mitarbeiterin, die die Inhaberin an den Wochenenden unterstützt. Zudem stehen ihr zwei Aushilfen im Service zur Seite, um sicherzustellen, dass die Gäste stets bestens betreut werden. Neue Unterstützung wird übrigens jederzeit gerne begrüßt.

Teamwork und Zusammenhalt sind im dos Santos ein wichtiger Bestandteil des Erfolgs. Das Team um Eliene A. dos Santos, der treibenden Kraft des Restaurants, setzt alles daran, dass jeder Besuch im historischen Gebäude, nahe der Brucker Kirche, zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Ihre gemeinsame Mission ist es, eine kulinarische Erfahrung zu bieten, die alle Sinne anspricht!



## Tapioca-Pfannkuchen mit Avocadocreme

### Zutaten:

Für die Tapioca-Pfannkuchen:

- 1 Tasse Tapiokamehl
- 1 Prise Salz

Für die Avocadocreme:

- 1 reife Avocado
- Saft einer halben Limette
- 1 Tomate ohne Kerne
- Salz, Chili, etwas Knoblauch und frischen Koriander nach Geschmack
- 1 Teelöffel Olivenöl

### Zubereitung:

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen. Mit einer Gabel zerdrücken, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Einen Teil des Limettensafts hinzufügen und gut vermischen. Mit Salz, Chili, etwas Knoblauch und frischem Koriander abschmecken. 1 Teelöffel kaltgepresstes Olivenöl hinzufügen und vermengen. Tomate vierteln, Kerne entfernen, in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl, etwas Salz und dem restlichen Limettensaft würzen. Die Hälfte der Tomaten mit der Creme vermengen. Die andere Hälfte zum Abschluss über die Pfannkuchen geben. Für die Pfannkuchen eine Antihaftpfanne bei mittlerer Hitze vorheizen. Das Tapiokamehl gleichmäßig in einer dünnen Schicht in die Pfanne geben, bis der Boden bedeckt ist. Eine Prise Salz dazugeben. Den Pfannkuchen etwa 2 bis 3 Minuten auf jeder Seite erhitzen, bis sich der Rand von der Pfanne löst. Die Avocadocreme auf die Hälfte eines Tapioca-Pfannkuchens geben, dann vorsichtig zusammenklappen. Die restlichen Tomaten über die Pfannkuchen geben. Warm servieren und genießen!



**MIT DEM BUS ZUM DOS SANTOS:**

Haltestelle Schorlachstraße, Bruck Kirche, Linie 285