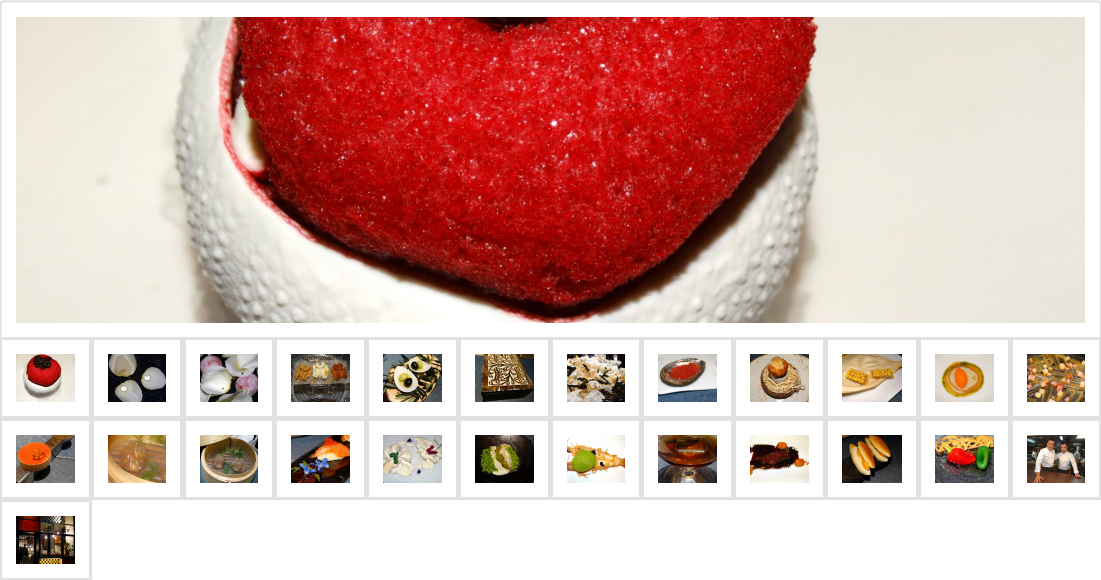
TRAVELTASTE

MEHR ALS EINE KULINARISCHE HOMMAGE AN DAS EL BULLI

Disfrutar – Höchste Sphären des Genießens oder Kochkunst von Weltformat



von Carola Faber

Die Speisen

In ganz Katalonien gibt es grandiose Restaurants, die zu den besten der Welt zählen. Ein Zentrum für wissbegierige Feinschmecker stellt mit

Sicherheit die vibrierende Hauptstadt Barcelona dar. Zu den aufregendsten Adressen kreativer Kochkunst dürfte das im Dezember 2014 eröffnete Disfrutar (Genießen) gehören. Kreatives Kochvergnügen und höchste Kochkunst werden hier auf geniale Weise verbunden. Kein Wunder, schließlich können die drei Inhaber Oriol Castro, Eduard Xatruch und Mateu Casanas auf fast 50 Jahrzehnte Erfahrung im El Bulli zurückblicken. Bereits 2012 eröffneten sie mit „Compartir“ (Teilen) in Cadaqués ein erstes eigenes Restaurant, das ganz im Sinne des Teilens eine moderne, aufregende Küche in einem Ambiente mit entspannt-charmantem Charme bietet.

In dem Barceloner Sternerestaurant Disfrutar führen etwa 30 Köche und 20 Servicemitarbeiter für maximal 50 Gäste eine grandiose Show der Zubereitung des Menüs auf. In locker-geschäftiger Atmosphäre, die ein wenig an einen geordneten Ameisenhaufen erinnert, werden in dem lichtdurchfluteten Raum mit großer Showküche und in rasanter Reihenfolge beim „Daily Menue“ mehr als zwei Dutzend Gänge serviert, die zum Staunen, zum Lächeln oder zum puren Genießen animieren. Avantgardistischer Kochstil mit mediterranen Wurzeln ist die Grundlage für die einzelnen Speisen. Mit gezielten Anmerkungen durch den Kellner werden die Gäste für die Art und Reihenfolge des Verzehrs vorbereitet. So wird bei „The beet that comes out of the land“ eine Glasschale mit grob gemahlenen Kaffee und Rosenblättern gereicht, aus der bei leichter Bewegung eine Rote-Bete-Baizerkugel herausspringt.

BARCELONA: DISFRUTAR

LINKS UND INFORMATIONEN

Restaurant Disfrutar Barcelona

Eine Perle mit einem Tropfen Gin

Ergänzt wird das Gerichtmit „Lychee and roses with Gin“ – weiße Rosenblätter, in den denen eine Perle mit einem Tropfen Gin sowie eine sphärifizierte weiße Himbeere mit Lychee-Aroma liegen. Unter Frozen Beet mit Kaviar ist ebenfalls eine höchst zarte aber geschmacksintensive Kombination zu verstehen, die nur durch die Miniportion gefrorenen Joghurts noch fühlbare Substanz aufweist. In Form von halbierten Walnüssen folgt das Trio Walnuss, Käse und Quitte mit einem warmen Sellerie-Apfelsaft. Ähnlich verhält es sich bei den sphärifizierten Oliven, die aus einem Kokosbuttermantel bestehen. Wenn im Mund die Olive zerspringt, gibt sie ihren flüssigen Kern mit einem intensiven, konzentrierten Olivenaroma frei.

Jedes Gericht zeugt von komplexer Zubereitung

Besonders erwähnenswert ist auch das weiche Eigelb in knuspriger Hülle, das nach dem ersten Bissen in ein intensives Gelee aus Pilzfond gegossen wird. Eine erneute Aromenexplosion, die zum Teil den Texturen zu verdanken ist. Unter Macaroni Carbonara sind molekulare, kalte Pasta aus transparenter Gelatine zu verstehen, die ihren vollkommenen Geschmack erst durch die warme Sauce am Tisch erhält. Muscheln mit Erbsen, die im Mund zerplatzen und ein betörendes Aroma verströmen oder die gefrorene Foie Gras mit Mais – jedes Gericht zeugt von aufwendiger komplexer Zubereitung und stellt sich als Genussmoment erster Klasse heraus. In den süßen Regionen

sind es die Miniaturpaprikaschoten gefüllt mit Schokolade, Öl und Salz, die begeistern. Und schließlich die Whiskey Tarte: Vor dem Genuss der Minibiskuits reibt sich der Gast die Hände mit einem 16 Jahre alten Lagavulin, einem Single Malt Scotch Whisky, ein. Seine Torfrauchnoten und eine reiche Süße verbinden sich perfekt mit dem Dessert und bringen Geschmacks- und Geruchssinn auf eine einzigartige Weise zusammen. Eine wundervolle, großartige Inszenierung!

Die Weine

Sommelier Ruben Pol wählt ungewöhnliche, wie seltene Tropfen. Dazu gehört ein extrem trockener Sherry Barbadillo »Solear« Manzanilla, ein Cueva von Mariano Almen Drito Rosado, der Viña Gravonia Blanco Crianza 2005, The Supernatural 2013, Improvisacio Concert 2012, Clos Lentiscus Perill noir 2010, La Rioja Alta Gran Reserva 904 2005, Chateau Pajzos Tokaji 1993 und zum Abschluss mit dem Antique Palo Cortado wieder einen Sherry.

Teile diesen Beitrag!