

# Kuechenhaotin

Gourmet-Blog

## 25 Gänge in 4 Stunden bei Oriol Castro in Barcelona

Oriol Castro, Eduard Xatruch und Mateu Casañas waren die Küchenchefs im El Bulli und kreative Köpfe des Entwicklungslabors von Ferran Adria. Neben ihrem ersten Restaurant in Cadaques an der Costa Brava haben sie seit Dezember 2014 auch in Barcelona ein Restaurant (<http://es.disfrutarbarcelona.com/>) eröffnet. Mit entsprechendem Vorlauf gabs Mittags Platz für das große Tapas-Festival:

Caipirinha de melón

Rote Beete, die aus der Erde kam – Rote Beete Baiser mit Joghurtpulver



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0442.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0442.jpg)



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0443.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0443.jpg)

Knuspriges Lasso mit iberischem Pancetta – Süsskartoffel-Spaghetti frittiert  
Sphäre – Haselnuss mit Blaubeer



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0444.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0444.jpg)



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0445.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0445.jpg)

Tomaten Polvoron mit Olivenölkaviar



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0446.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0446.jpg)

Transparente Ravioli mit Pestofüllung, Parmesansud – Raviolo wurde 10 Sekunden in den Sud getaucht



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0447.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0447.jpg)

Genieße die Olive – Kakoabutterhülle einmal mit Olivenöl und die schwarze Olive mit Olivenöl-Blutorange



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0448.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0448.jpg)

Keks mit geräucherter Idiazabelcreme mit Apfelshot



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0449.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0449.jpg)

Eigelb in Tempura mit Pilzgelatine



[http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img\\_0452.jpg](http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img_0452.jpg)



[http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img\\_0453.jpg](http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img_0453.jpg)

Brötchen – Apfelbaiser mit Hummer und Avokado



[http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img\\_0456.jpg](http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img_0456.jpg)

Anchoas auf geröstetem Brot, Mandeleis, Trüffelöl, Tannenhonig und Pinien



[http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img\\_0457.jpg](http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img_0457.jpg)



[http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img\\_0460.jpg](http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img_0460.jpg)

Makrele mit Blumenkohl Couscous, Pilze (leicht sauer mariniert) mit Pinien





[http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img\\_0463.jpg](http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img_0463.jpg)

Maccaroni Carbonara – Schinkengeleemaccaoni, Schinken- und Parmesanwürfel, Carbonaraespuma



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0464.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0464.jpg)

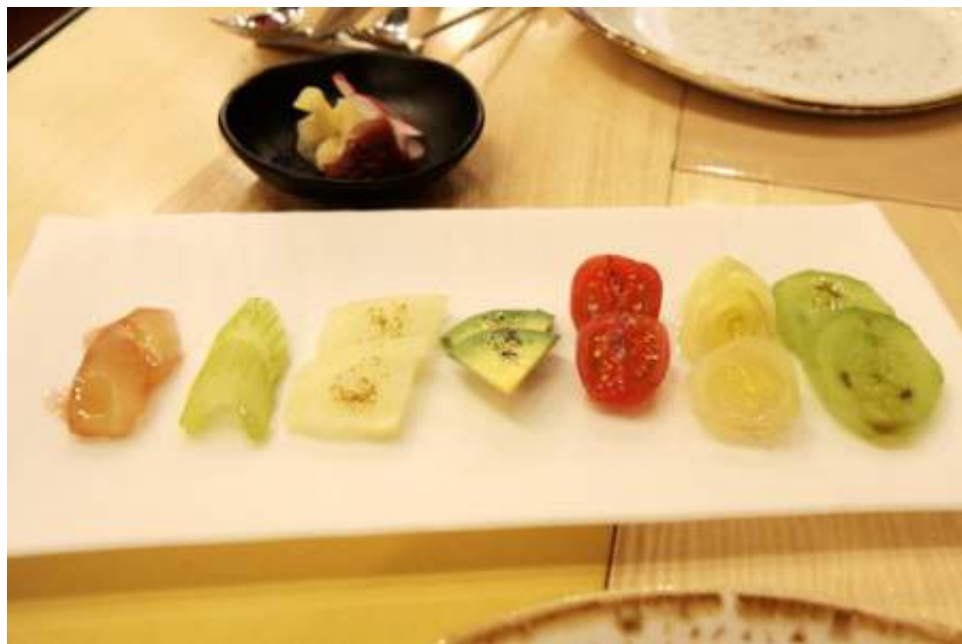


[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0468.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0468.jpg)



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0470.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0470.jpg)

Vegetarisches Sashimi – Gurke mit Minze, Chiccoree mit Vanille, Tomate geräuchert, Avokado mit Salz und Pfeffer, Fenchel mit grünem Anis, Staudensellerie mit Eucalyptus, Apfel mit Granatapfel – dazu Ingwer, Radieschen und konfierte Zwiebeln



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0472.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0472.jpg)



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0473.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0473.jpg)

Jakobsmuschel mit Knochenmarkcreme und Kaviar



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0475.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0475.jpg)

Mejillones und Erbsensphären



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0477.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0477.jpg)

Stabmuschel mit Foiesauce



[http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img\\_0478.jpg](http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img_0478.jpg)

Rotbarbe mit Schweinekinn, geräucherte Auberginengnocchi mit Sesam und Joghurt



[http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img\\_0480.jpg](http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img_0480.jpg)

Shabu-shabu vom Hummer



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0481.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0481.jpg)



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0482.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0482.jpg)

Rindercarpaccio mit Foie und Trüffel, Rinderfondreduktion



[http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img\\_0485.jpg](http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img_0485.jpg)

Hörnchen mit Kirscheis, Käsecreme, Kirschwassergelee, Keksbrösel und Mandarinen-Espuma



[http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img\\_0486.jpg](http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img_0486.jpg)



[http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img\\_0488.jpg](http://www.files.kuechenhaotin.com/2015/02/img_0488.jpg)

„Creme Catalan Brot“ mit Blutorangengranitee





[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0489.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0489.jpg)



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0490.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0490.jpg)

Schokoladenpaprika – Gelleehülle gefüllt mit Schokocreame, Olivenöl und Salzkristalle



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0491.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0491.jpg)

Baiser mit Cafecreme, Bittermandel



[http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0493.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0493.jpg)



([http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0439.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0439.jpg))





([http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img\\_0440.jpg](http://www.files.kuechenchaotin.com/2015/02/img_0440.jpg))

Schlagwörter: 25 Gänge in 4 Stunden bei Oriol Castro in Barcelona  
(<http://www.kuechenchaotin.com/tag/25-gange-in-4-stunden-bei-oriol-castro-in-barcelona/>)

This entry was posted on 12. Februar 2015 at 7:34 nachmittags and is filed under Eigene Menus. You can follow any responses to this entry through the RSS 2.0 feed. You can leave a response, or trackback from your own site.

## 5 Antworten to “25 Gänge in 4 Stunden bei Oriol Castro in Barcelona”

**lieberlecker Says:**

13. Februar 2015 um 9:53 vormittags | Antwort

Das ist ja alles hammermässig genial!!!  
Liebe Grüsse aus Zürich,  
Andy

**Frau Dezent Says:**

13. Februar 2015 um 10:16 nachmittags | Antwort

Das erinnert mich an zwei sehr schöne Abende vor sehr langer Zeit in Rosas. War es so toll wie es aussieht??

**kuechenchaotin Says:**

13. Februar 2015 um 11:30 nachmittags | Antwort

Ja, es war ganz große klasse.

**Nina Go Says:**

3. März 2015 um 7:59 nachmittags | Antwort

Endlich mal ein Menü, das satt macht!!

**kuechenchaotin Says:**

3. März 2015 um 9:56 nachmittags | Antwort

Und das völlig ohne Kohlehydrate

© Folgen

Folge “Kuechenhaotin”

Erstelle eine Website mit WordPress.com