Trois Etoiles ***
(https://www.troisetoiles.de/)
Ein Blog über die kulinarischen Abenteuer eines Essverrückten

Disfrutar - wegweisende Gegenwartsküche

12.07.2018

Drei Köche, die einen wesentlichen Teil ihrer Karriere damit verbracht haben, im legendären *El Bulli* zu wirken, führen inzwischen – gemeinsam und ohne Investor – das Restaurant *Disfrutar* in Barcelona.

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5126.jpg)

Damit könnte man zur naheliegenden Annahme gelangen, Mateu Casañas, Oriol Castro und Eduard Xatruch hätten einfach das Erbe des *El Bulli* (https://www.troisetoiles.de/2008/04/19/elbulli-2008/) nach dessen Schließung im Jahr 2011 fortführen wollen. Doch das trifft so nicht zu. Es hätte ihnen ohnehin niemand abgenommen.

Stattdessen eröffneten die Köche, die schon immer ein enges Team waren, ganz in der Nähe ihrer vorherigen Wirkstätte das *Compartir*, ein Restaurant mit unkomplizierter Küche mit Gerichten zum Teilen. Das Restaurant ist nach wie vor sehr populär.

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5129.jpg)

Neben wirtschaftlichen Überlegungen – das *Compartir* allein reicht nicht aus, um drei Familien zu ernähren –, war es dann sicherlich auch der kreative Geist der drei, der sich schließlich neuen Raum zur Entfaltung suchte. In dieser Konsequenz eröffnete das *Disfrutar* (Spanisch für „genießen“) Ende 2014 in Barcelona seine Türen und avancierte zügig zu einer der begehrtesten Reservierungen Spaniens – und der Welt.

Die knapp über 40 Speisen, auf die ich mich heute Abend einlasse – eine umfangreiche Demonstration von Klassikern und aktuellen Kreationen, die mir außerhalb der regulären Menüs (€ 150 – € 190) angeboten wird –, werden mir den Grund dieser Beliebtheit heute Abend auf denkwürdige Art demonstrieren. Dabei werden sie unter anderem auch meine letzten Reservekapazitäten für Essensaufnahme ausschöpfen.

Aber der Reihe nach.

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5147.jpg)

Fliesen, Naturstein und Stühle aus Metallgeflecht verleihen dem Restaurant ein mediterranes Flair, das sich bis auf die Terrasse fortsetzt, die man in diesem Hinterhof nicht vermuten würde.

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5214.jpg)

Innen bieten Tische mit Steinplatte und reduzierter Dekoration die Bühne für das vermutlich avantgardistischste Menü, das man derzeit irgendwo essen kann. Wer meinen Berichten länger folgt, weiß, dass spanische Experimentalküche mir nur selten Genuss beschert hat und ich ihr deshalb – aus einer rein hedonistischen Perspektive – skeptisch gegenüberstehe. Dies steht nicht im Widerspruch zu meiner ausdrücklichen Befürwortung von Fortschritt durch Technik und Kreativität in allen Bereichen des Lebens, auch in der Küche. Doch von Ferran Adriàs Errungenschaften wurde sehr viel missverstanden. Gazpacho in einem Reagenzglas (https://www.troisetoiles.de/2017/11/23/bianc-algarve-trifft-auf-hamburg/) zu servieren oder Garnelen an Nylonfäden (https://www.troisetoiles.de/2014/12/17/diverxo-ueber-frosch-erbrochenes/) die Decke herunterbaumeln zu lassen, hat mehr mit Unfug zu tun als mit kulinarischer Kreativität.

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5153.jpg)

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5154.jpg)

Als mich heute Abend die ersten Gaumenfreuden erreichen – eine federleichte Sphäre aus **roter Bete** sowie ein Ensemble aus **Rosenwasser und Gin** und, dazugehörig, ein in Himbeerform gebrachtes Lychee-Wassereis –, ist es frappierend, wie

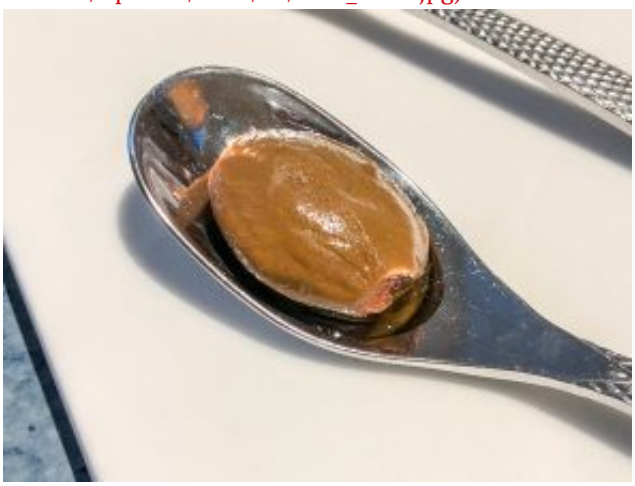
sehr mich schon dieser Auftakt beeindruckt. Die Abfolge der Aromen, von den floralen Noten der Rose, der etwas fruchtigeren Litschi und der Süße der Bete, ist komplett schlüssig und erzeugt bei mir eine Art Synästhesie zwischen den Aromen und den Abstufungen der Farbe Rot. Verblüffend – und sehr schmackhaft. — **8**/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5161-2.jpg)

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5159.jpg)

Absolut grandios ist dann schon gleich folgende Kreation um das Thema **Pinie**. Da gibt es einmal Pinienkerne selbst in verschiedenen Reifegraden und Zubereitungen. Die jüngsten sind fast transparent und ähneln sowohl optisch als auch mit ihrer zarten Textur an gekochten Reis. Dazu mischen sich reifere und leicht geröstete, dunklere Exemplare. Die Nuancen der verschiedenen Zubereitungen eines einzelnen Produkts ergeben am Gaumen auf diese Weise ein faszinierendes Zusammenspiel. Es fühlt sich ein bisschen an wie ein Spaziergang durch einen Nadelwald. Zwei weitere Präparationen, eine Art teigloses **Toast** mit Piniencreme und ein Schälchen mit „**Pinienwasser**“ vervollständigen das faszinierende Erlebnis. Aufwühlend! — **10**/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5165.jpg)



(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5168.jpg)

Das nächste Thema ist Mandel. Es gibt eine irgendwie präparierte **weiße Mandel**, die aus einer Flüssigkeit mit Holunderblüte und Essig gefischt wird und wunderbar floral schmeckt – ein bisschen nach Rose (Mandel ist ein Rosengewächs), ein bisschen nach Holunder. Danach gibt es eine confierte **grüne Mandel**, ganz zart und mit intensivem Marzipangeschmack.

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5170.jpg)

Darauffolgend gibt es ein hochkomplexes Tellerarrangement, welches – ganz ähnlich zu den Pinienkernen – verschiedene weitere Zubereitungen von **Mandeln** enthält: transparente, ganz junge Mandeln; hellgrüne Sphären aus Mandelschale und Holunderblütenessig; in einer speziellen Maschine langsam gekochte Mandeln und Mandelcreme. Eine eingelegte Kirsche passt geschmacklich perfekt in die aldehydige Geschmackswelt der Kreation. Noch nie habe ich Mandel derart facettenreich wahrnehmen können. Großartig und bereichernd. — 8,9/10 für das gesamte Mandelthema.

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5171.jpg)

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5172.jpg)

Weiter geht es mit einem Basilikumzweig, mit dem man sich die Hände einreiben soll. Zweck der scheinbaren Spielerei ist, dass einen das ätherische Aroma über die nächsten Speisen begleitet – in einer selbstgewählten Dosierung.

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5174.jpg)

Das Basilikumaroma begleitet zuerst ein ganz leichtes Küchlein (***polvorón***), das am Gaumen zu einer intensiven Erinnerung an getrocknete Tomate zerfällt; kleine, am Gaumen aufplatzende Kügelchen aus Olivenöl komplettieren das futuristisch mediterrane Geschmackserlebnis. — **8**/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5176.jpg)

Der folgende Teller beinhaltet **Tomatenkerne**, dazu Mango, Mangovinaigrette und Basilikumsphären. Die Komposition schmeckt exzellent; umami und fruchtig. — **8**/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5185.jpg)

Es geht weiter mit „**multisphärischem Pesto**“ mit Pistazien und Aal. Über die Mitte des Tellers schlängelt sich eine Art Gliederkette, deren durch eine gelierte Membran zusammengehaltene Glieder einzelne, mit Basilikumpesto gefüllte, Sphären sind (daher „multisphärisch“). Aal – perfekt gegart, zart und sehr aromatisch – mit Pancetta und Parmesan sind weitere Bausteine des süffigen, sehr zugänglichen Geschmacksbilds dieses Tellers. Das phänomenale Handwerk trägt maßgeblich zur Genussmaximierung bei. — 9/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5179.jpg)

Währenddessen wird am Tisch unter Zuhilfenahme von glimmendem Eichenholz und Trockeneis ein **Apfel-Cidre** hergestellt, der im Glas angenehm prickelt und so schmeckt als sei er im Holzfass ausgebaut worden. Ein erfrischender Gag, der jedoch nicht grundlos, sondern als geschmackliche Brücke zum nächsten Abschnitt gedacht ist.

Es folgt eine in Walnusslikör eingelegte, wachsweiche und dadurch komplett essbare **Walnussschale** (ohne Foto), die mit flüssigem Idiazabal-Käse serviert wird. — 8/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5194.jpg)

Danach gibt es einen **Mille-feuille**, der komplett aus ebendiesem Käse hergestellt wurde. Der „Teig“ besteht aus frittiertem Käse und ist ähnlich knusprig wie ein Blätterteig. Die Speise bietet vollendeten Umami- und Texturspaß (8,9/10).

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5203.jpg)

Anschließend folgt ein Stück **Blumenkohl**, das 16 Stunden lang in einer koreanischen Maschine Namens Ocoo unter Druck gegart und dadurch karamellisiert wurde. Das Resultat ist eine sehr zarte Textur und ein leicht bitterer Umami-Geschmack, sehr ansprechend. Man stippt das Stück in eine fruchtige „Kokos-Béchamel“ mit Limette und genießt ein weiteres außergewöhnliches Geschmackserlebnis. — 8,9/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5207.jpg)

Zum **Gazpacho-Sandwich** wird ein bauchiges Weinglas mit Essig eingesprüht. Man beißt vom ultraleichten Sandwich mit geschmacksintensiver, kühler Gazpacho-Creme ab und riecht dann kurz am Glas, um das Essigaroma mit in das Geschmackserlebnis zu integrieren. Das funktioniert erstaunlich gut, immerhin findet die Wahrnehmung von Aromen ohnehin ausschließlich über die Geruchssinneszellen statt. — 8/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5213.jpg)

Gilda, das berühmte Pintxo aus San Sebastián, besteht bei der folgenden Trilogie kleiner Snacks aus einer großen sphärisierten Olive, die im Mund aufplatzt und eine derart wohlschmeckende, warme, würzige Olivenfüllung freigibt, dass ich kurz die Augen schließen muss. Die salzige Sardelle sorgt für einen zusätzlichen „Kick“, und die Samen einer Paprikaschote obenauf für pikante Frische. Der fantastische Snack wird von einem knusprigen Brot sowie einer jungen Mandel mit Essig begleitet. — 8,9/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5219.jpg)

Es folgen zwei erneut als **Mille-feuille ohne Mehl** bezeichnete, federleichte Petitessen. Die eine wurde mit Schinken aromatisiert, die andere mit Sobrassada, einer mallorquinischen Wurstspezialität. Herzhaft und gut. — 7/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5221.jpg)

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5225.jpg)

Dem herzhaften Duktus folgend gibt es danach ein knuspriges Brot mit einer kühlen, streichbaren Sphäre aus Zubereitungen von **Käse und Schinken**. Sehr gut. — 7/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5226.jpg)

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5231.jpg)

Die nächste Kreation zählt zweifellos zu den außergewöhnlichsten Dingen, die ich je probiert habe. Frittierte Wirbelknochen vom Thunfisch werden am Tisch geschickt aufgeschnitten, sodass das flüssige **Knochenmark** darin enthalten bleibt. Verflüssigtes Schinkenfett wird dazu angegossen, und fertig ist eine heiße, salzig-fettige Gaumenfreude, die geschmacklich und gedanklich lange nachklingt. — 8,5/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5238.jpg)

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5239.jpg)

Ein – nicht ganz echtes – Ei („**Carbonara**“), Parmesan, Trüffeln und verschiedene Pilze ergeben für den nächsten Gang ein süffig-herzhaftes Gericht mit klassischem Geschmacksbild und weiterhin großartigem Handwerk. — 8,5/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5270.jpg)

Der Abend verläuft bisher ohnehin ausgezeichnet. Ein bunt gemischtes, heiteres Publikum und das dynamische, freundliche Serviceteam erzeugen eine stimmungsvolle, sehr lebhafte Atmosphäre. Das etwas reduzierte mediterrane Ambiente trägt zu einer angenehmen Bodenhaftung des Restaurants bei. Das hier ist weder Szenelokal noch klassisches *fine dining*. Es ist ein futuristisches, intellektuelles und hedonistisches Erlebnis ohne erkennbare Hierarchien und Konventionen, aber mit perfekter Orchestrierung. Der Abend rauscht an mir vorbei. Nach zwei Stunden ist jetzt die Halbzeit erreicht.

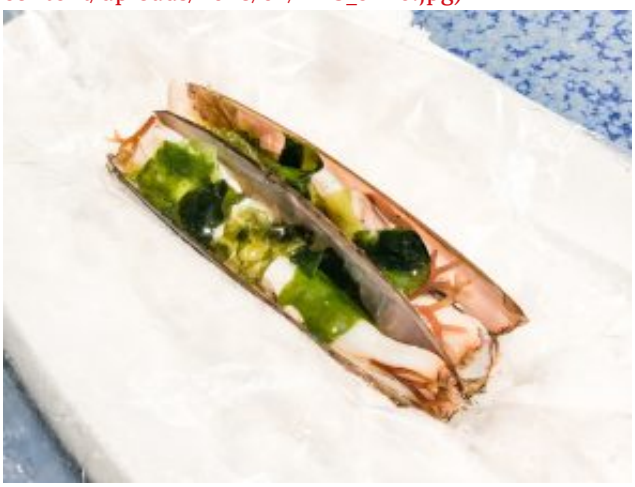
(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5269.jpg)

Um mich herum auf dem Tisch zeugen diverse *Zalto*-Gläser, gefüllt sowohl mit meiner Weinauswahl (2014 „Selma de Nin“ von Nin Ortiz, € 87) aus der höchst interessanten, unglaublich fair bepreisten Karte, als auch von nicht zu seltenen glasweisen Kostproben des Sommeliers, vom hier ebenfalls vorherrschenden Weingenuss.

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5243.jpg)

Der kulinarische Spaziergang führt weiter ans Meer. Zu einem Glas heißer „**Algen-Infusion**“ (ohne Foto), gibt es zwei kleine Canapés. Ein knuspriger **Algen-Raviolo** und ein kleiner Snack mit einer exzellenten **Auster** vermitteln Gedanken an Meer, Jod und Strandspaziergänge. — 8,5/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5246.jpg)



(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5248.jpg)

Danach wird aus einer Hülle aus frischem Meersalz eine **Stabmuschel** ausgehoben. Der Prozess dient der Konservierung von Frische und Aromen. Die Muschel hat eine der besten Qualitäten, die ich je probiert habe und ist ebenfalls mit Alge kombiniert. Auch diese Speise schmeckt nach Meer und Weite und benötigt nicht mehr als genau diese Schlichtheit, um mich zu begeistern. — 8,9/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5249.jpg)

Das Thema Alge wird dann mit dem folgenden Gang abgeschlossen, bei dem ein weiterer Protagonist **Seehecht** ist. Die bemerkenswert guten Produktqualitäten setzen sich fort, und trotz der – so beabsichtigten – Repetition von Zutaten entsteht immer wieder ein neues Geschmacksbild. Auch dieser Gang ist hervorragend und nur eine Nuance weniger fesselnd. — 8/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5252.jpg)

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5254.jpg)

Die letzte Kreation zum Thema Meer ist ***Pan chino***. Die gebackene, frittierte Kugel aus fermentiertem Teig enthält eine Sahnecreme und Beluga-Kaviar. Die Üppigkeit des angenehm salzig-fettigen Snacks will sich nicht verstecken. Gingen die nussigen Aromen des Kaviars – nicht etwa dessen salziger Grundgeschmack oder seine Textur – in der geschmacklichen Dominanz des Teigs nicht etwas unter, wäre das eine ziemlich perfekte Speise. — 8/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5255.jpg)

Als dekonstruiertes **Ceviche** wird der folgende Gang angekündigt. Verschiedene flüssige bis cremige Zutaten, unter anderem Seeteufel-Creme, duften nach der typischen Mischung aus Essig, Limette, Zwiebeln, Kräutern und frischem Fisch. Ein leicht pikantes Paprika-Chili-Eis, das geschmacklich an Gazpacho erinnert, unterstreicht den frischen Eindruck des erneut hervorragenden Gerichts. — **8**/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5259.jpg)

„**Flüssiges Popcorn**“, eine weitere knusprige Kugel, ist mit einer flüssigen, warmen Maiscreme gefüllt und schmeckt nach den Aromen und Gerüchen eines Kinofoyers. Wunderbar. — **8**,5/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5261.jpg)

Der folgende Gang beinhaltet verführerisch knusprig gebratenes **Lammbries** (ich erinnere mich nicht, Bries vom Lamm jemals probiert zu haben) mit, unter anderem, Kokos und Mais als Bestandteil verschiedener Saucen. Etwas Koriander unterstreicht die exotischen, teils an indische, teils an nordafrikanische Küche erinnernden Aromen dieses absolut fesselnden Gerichts. Ein Fest für die Sinne! — **10**/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5265.jpg)

Ein weiterer Geniestreich folgt. Allein konzeptionell ist das als „**T-Bone-Steak**“ (*chuletón*) titulierte Gericht schon ein starkes Stück. Wer braucht schon ein riesiges Stück Fleisch am Knochen? Zugegeben, von Zeit zu Zeit gibt's nicht Besseres. Doch diesem minimalistischen Teller fehlt es an absolut nichts, um es als eines der besten Gerichte mit Rindfleisch zu verbuchen, die ich je gegessen habe. Links ein Stück knusprig gebratenes Stück Fett, heiß, zart wie Butter und perfekt mit wenigen Salzflocken gewürzt, rechts kühles, pures Tartar. Den Fond des Tellers bedeckt ein phänomenaler, klassisch reduzierter Jus, klebrig an den Lippen und intensiv im Geschmack.

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5266.jpg)

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5267.jpg)

Dazu gibt es noch eine chipsartige, knusprige **Paprikazubereitung** und eine geschmacksintensive **Comsommé**. Jedes „normale“ Stück Fleisch wäre hier fehl am Platz. Wahnsinnig gut! — **10**/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5258.jpg)

Im Glas dazu befindet sich inzwischen ein (behelfsweise als 1967er nachetikettierte) spanische Wein aus dem Jahr 1947, ein *garnatxa* vom Weingut Anayon – viel mehr ist nicht bekannt –, eine phänomenale Begleitung des Sommeliers. Der Wein ist frisch und erdig und schmeckt nach einem Bordeaux aus den 80er-Jahren. Gänsehaut pur.

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5273.jpg)

Nach diesen intensiven, herzhaften Gerichten baut eine erfrischende Kreation mit Gurkeneis, knuspriger Schweinehaut und **Hoisin**-Sauce eine erneut grandios schmeckende Brücke zum süßeren Finale. — 9/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5275.jpg)

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5276.jpg)

Dies beginnt exzellent, mit einem Cornet mit **schwarzem Sesam**, das weiter unten mit einer frisch-fruchtigen Erdbeer-Joghurt-Creme gefüllt ist (8/10), und fährt fort mit einer Art Passionsfrucht-Sandwich „**Tiramisú**“ mit faszinierend leichten Texturen und authentischem Geschmack (8,9/10).

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5278.jpg)

Ei, Nuss, Chantilly, Walnuss und 16 Jahre alter *Lagavulin*-Whisky (mit dem man sich die Hände einreibt) spielen bei der „**Whisky-Tarte**“ die Hauptrollen. Geschmacklich ist das ebenfalls hervorragend, wenngleich die Hände danach so riechen als hätte man den ganzen Abend neben brennendem Torf gesessen. Zum Glück habe ich immer eine Flasche Sterillium dabei. — 8/10

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5281.jpg)

(https://www.troisetoiles.de/wp-content/uploads/2018/07/IMG_5287.jpg)

Eine **Mangogelee-Consommé** schmeckt säuerlich frisch, nach Sherry, Mango und wundervoller Exotik (7,9/10), und eine „transformierte“ Tafel **Schokolade** erinnert geschmacklich an Lakritzschnecken (7/10).

Eine der eindrucksvollsten kulinarischen Darbietungen, die ich je erlebt habe, geht damit allerdings noch nicht zu Ende. Der Donnerstagabend ist inzwischen zu Freitagmorgen geworden. Die Küchenchefs Oriol und Eduard führen mich noch mit nach unten in ein fensterloses Arbeitszimmer im Keller. Man könnte es mit dem Büro eines Architekten verwechseln. Skizzen mit organischen Formen, Regale voller Bücher, kleine Arbeitsmodelle, Bastel- und Zeichenutensilien. Doch was hier entworfen wird, sind keine Gebäude, sondern Speisen. Speisen, die mit den Essern interagieren, sie fordern, sie begeistern und ihnen – das steckt bereits im Namen des Restaurants – eine Menge Genuss bereiten.

Da ich meine Bewertung des Essens ausnahmslos vom Rest des Erlebnisses trenne, kommt bei dieser schieren Menge an Speisen keine Höchstnote zusammen. Dennoch war dieses Essen eines der für mich eindrucksvollsten überhaupt. Das *Dis-*

frutar ist experimentell und bietet dennoch Genuss; es ist leger und doch anspruchsvoll; futuristisch, aber im Hier und Jetzt. Es ist ein ultimatives Erlebnis für Kopf, Gaumen und Bauch – und mit alledem für mich eines der wichtigsten Restaurants unserer Zeit.

Informationen zu diesem Besuch

Restaurant:	**Disfrutar** (→ Website)
Chefs de Cuisine:	Mateu Casañas, Oriol Castro, Eduard Xatruch
Ort:	Barcelona, Spanien
Datum dieses Besuchs:	12.07.2018
Guide Michelin (ES 2018):	**
Meine Bewertung dieses Essens (? (/restaurants/bewertungssystem/)):	8,5 / 10 (Was bedeutet das? (/restaurants/bewertungssystem/))
Diskussion bei Facebook:	hier klicken (https://www.facebook.com/troisetoiles.de/posts/1983531685000196)

Copyright © Julien Walther. Alle Rechte vorbehalten. Kontakt/Impressum (/about/contact/)