



Dis fru tr

EDUARD XATRUCH

Restaurant Disfrutar | Hotspot Barcelonas vom Tag eins an | 18 Jahre elBulli | lockerer Perfektionist

DIE LEICHTIGKEIT DES SEINS

WER ZU UNS KOMMT, SOLL **GENIESSEN**. SO DER EINFACHE WUNSCH VON EDUARD XATRUCH, DEM EHEMALIGEN KÜCHENCHEF DES ELBULLI, DER IN **BARCELONA** MIT DEM RESTAURANT DISFRUTAR MIT ZWEI KOLLEGEN AUS DER EHEMALIGEN **KREATIVEN KEIMZELLE** FERRAN ADRIÀS GEMEINSAME SACHE MACHT.

Transkription: Nina Wessely

Nomen est omen heißt es im Lokal der drei, das mit Disfrutar aus dem Spanischem übersetzt ganz einfach „Genießen“ heißt. So simpel. Und dabei ist es doch so, dass genau das die große Kunst der Gastronomie ist: mit Leichtigkeit unterhalten, Erinnerungen an eine ganzheitliche gastronomische Erfahrung schaffen. Wie Oriol Castro, Mateo Casañas und Eduard Xatruch das im Disfrutar in Barcelona nach 18 gemeinsamen Jahren im elBulli fertigbringen, zeigt Letzterer gemeinsam mit seinem Gehilfen Mariano auf der Bühne in Graz bei den CHEFDAYS 2016.

Disfrutar in Barcelona: modernes Design, glatt und exakt. In warmen Farben gehalten, in Anlehnung an den Ninot-Markt gegenüber dem Restaurant. Metallene Elemente aus der Marktoptik, die typischen Fliesen einer jeden spanischen Tapas-Bar und eine Terrasse, die an die des Zweitrestaurants Compartir, also „Teilen“, der drei Geschäftspartner am Strand von Cadaques erinnert. „Wir wollen mit dem Disfrutar ein bisschen wie die CHEFDAYS sein. Frisch, modern und das auf Top-Niveau“, lächelt der Katalane. Drive, Kreativität und eine Lockerheit, die in Speisen und Ambiente gelebt werden. Disfrutar. Das ist der Name des Restaurants. Das ist das Motto der drei Top-Köche und Erlebnis, das jedem Gast geboten wird.

Hier ist der Gast frei. Und auch in der Gestaltung haben die drei Freunde ihrer Kreativität freien Lauf gelassen. Das, was im Eingangsbereich auf den ersten Blick wie eine typische Tapas-Bar aussieht, entpuppt sich als Pâtisserie-Bereich. Generell muss der Gast die gesamte Küche durchqueren, um in den Restaurantbereich zu gelangen: Vorbei am annoncierenden Eduard Xatruch und der Bodega, in der eine beachtliche Range an feinen Tropfen aufs Aufmachen wartet. Xatruch: „Im Restaurantbereich sorgen Toni, Patricia, Rubén und Carolina für

den perfekten Ablauf. Ohne Mariano, Nil und Francesca würde es in der Küche nicht so reibungslos laufen“, so der bescheidene Eduard als zurückhaltender Mann mit dem kulinarischen Zepter im Disfrutar in der Hand. So ein Restaurant aufzumachen, das in Techniken, Design und vor allem Lockerheit Maßstäbe setzt, ist also ganz leicht. Wie von selbst wurde es gleich im ersten Jahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und von der Katalanischen Akademie der Gastronomie und Ernährung zum Restaurant des Jahres 2015 gewählt. So wirkt es zumindest. Schließlich: Wer Disfrutar, also genießen, möchte, der muss auch Spaß an der Sache haben. Die Gastronomie verinnerlicht haben. Und das verkörpert Xatruch mit jeder Pore. Der Spaß am Kreieren und hochwertigen Produkte in perfekte Gerichte zu verwandeln, ist ihm im elBulli in Roses in Fleisch und Blut übergegangen.

„Ich habe niemals etwas anderes gewollt, als zu kochen“, so der 34-Jährige. Und dass das auch den Gästen, Kritikern und gastronomischen Talenten, die zur persönlichen und fachlichen Weiterentwicklung ins Disfrutar arbeiten kommen. Spaß und Genuss bringt, liegt nahe. Schon überhaupt, wenn jemand mit diesen Voraussetzungen, der 18 Jahre lang an Ferran Adriàs Seite gelernt und getüftelt hat, dann mit zwei anderen gastronomischen Seelenverwandten seine eigene Sache macht.

Spaß vom ersten Gang weg

Gut essen auf Top-Niveau, aber in lockerem Ambiente: ein Ziel, das die meisten Gastronomen anstreben. Eduard, Oriol und Mateu aber in Barcelona zeigen, wie es geht. Vom ersten Gruß aus der Küche an, mit dem Eduard auch seine Gerichtereihe bei den CHEFDAYS in Graz startet. Rasch getaktet. Jeder Handgriff, jedes Wort sitzt. Und hallt nach. ▶

ROTE-BETE-MERENGUE

MIT ZITRONEN-GIN-MORGENTAU



REZEPT:
Wie Eduard Xatruch im Restaurant Disfrutar mit Rote-Bete-Saft, Joghurtpulver und Xantana zu auf schwarzem Sesam schwimmendem Merengue kommt, erfährt ihr hier.

Als Einstimmung auf 32 Gänge Lockerheit gibt es im Restaurant Disfrutar in Barcelona Rote-Bete-Merengue in Joghurtpulver begleitet von Gin-Kaviar auf Rosenblättern.

Das Disfrutar ist ein bisschen wie die CHEFDAYS: modern, locker, inspirierend. Mit gutem Rhythmus.

Eduard Xatruch über Parallelen

Erster Streich aus dem Disfrutar: Merengue aus Roter Bete. Knusprig, geschmacksintensiv. „Zuerst präparieren wir Rote-Bete-Saft mit Xantana und montieren es zum Schaum auf“, so der Ex-elBulli-Küchenchef, der natürlich auch in seinem Restaurant auf bewährte raffinierte Techniken der avantgardistischen elBulli-Küche zurückgreift. Aber in seinem Stil. Die pinken Merengue-Bällchen platziert Mariano im Anschluss in einem Joghurtpulver-Bad. Dann geht es zum Trocknen. „Damit die Konsistenz knuspriger wird“, so Xatruch. Zwölf Stunden bei 55 Grad später ist die Hauptkomponente des ersten Grußes aus der Küche im Disfrutar fertig.

Zum Gast gelangt das Merengue in einer Schüssel, gefüllt mit schwarzem Sesam. Dazu ein Teller mit Rosenblättern, Kaviar aus Rosenwasser und Gin. „Das soll an den Morgentau erinnern. Vor dem Gast drehen Toni, Patricia, Rubén oder einer ihrer Teamkollegen die Schüssel mit Schwung an – und aus dem Sesam taucht das Merengue auf. Hauptpart zu Rosenblättern mit Gin-Morgentau. Xatruch: „Uns gefallen die einfachen Sachen.“ Effekthascherei keinesfalls. Nur kleine, aber charmant gesetzte Details, die einen zum Lächeln bringen und auf das ungezwungene, inspirierende, flott und unkomplizierte getaktete 32-Gänge-Menü im Disfrutar einstimmen.

Einer aus 32 ist das durchsichtige Raviolo „Salty Candy“. Eine Folie aus Kartoffelmehl mimt die Ravioli-Pasta-Hülle. „Eigentlich wird das Papier, die Folie in Japan als Hülle für Tabletten verwendet“, erklärt der Katalane. In das kleine Säckchen aus Folie kommen geröstete und gemixte Nüsse mit Kakao. Fertig. Mit einer Art Heißklebemaschine wird das Demonstrationsraviolo verschweißt. Dann ein kurzes Bad in Manitol, einer minimal süßen Zuckerart aus der Texturas-Familie, die für die knusprige Sensation sorgt. Dazu eine Mangospalte mit rauchigem

Whiskey mariniert. Und ab ins Schatzkästchen mit Salzkristallen gefüllt, in dem dieser Gang zum Gast kommt. So einfach. Eigentlich.

Eduard Xatruch nimmt die Zuhörer der CHEFDAYS mit auf eine Reise in seine Welt. In Barcelona. In ein Universum, in der Aggregatzustände und klassische Rezepte nicht mehr sind als bloße Richtlinien, die mit Spaß aus den Angeln gehoben werden. Und Genuss bringen. So wie die Pasta carbonara mit durchsichtigen Makkaroni aus Schinkenfonds mit Ei-Schaum. Beim Gast zubereitet. Natürlich. Die roten und grünen Paprika-Schoten sind bei Eduard und seinen Kumpanen aus Schokolade und kommen daher von der Dessert-Bar. Die Sojasauce zu einem gelierten Dashi mit Kombu-Alge trinkt man im Disfrutar aus dem Weinglas. Schließlich war sie auch drei Jahre im Barriquefass, um nun mit einer Salzigkeit und Umami zu überzeugen, dass Dashi und Tofu am Teller komplett ohne Salz auskommen. Innen flüssige Oliven-Bonbons aus Orange, Olivenöl und Olivensaft gibt es auch im Disfrutar. Und doch ganz auf die Xatruch-, Oriol- und Casañas-Art.

Vollkommen. Und unprätentiös. Ein Happen, Genuss, purer Geschmack und weg ist sie, die Olive. Ab zum nächsten Gericht. Ideenreich und trotzdem zum Spaß-Haben, ohne dass man stundenlang über die Komponenten oder Ähnliches philosophieren muss, um das Essen vor einem zu verstehen.

„Wir wollen Leute glücklich machen mit unserer Art zu kochen, ihnen genussvolle Stunden bescheren. Das ist der Grund, warum ich Koch geworden bin“, so Xatruch. Und der Grund, warum er vor zwei Jahren sein Restaurant Disfrutar im Herzen Barcelonas aufgesperrt hat.

en.disfrutarbarcelona.com