

# Kappa. Recipes

---



## **PORCINI AMBER**

5 fresh porcini  
200g porcini stock  
3g Kappa

Slice the porcinis to a thickness of 0.3cm. Mix the stock with the Kappa and bring to a boil until dissolved. Dip a porcini slice into the mixture and place on a flat tray. Repeat with the rest of the slices.



## **GELATINATED CUCUMBERS IN BLOOM**

20 cucumbers in bloom  
100g brine from pickled gherkins  
0.75g Kappa

Wash the cucumbers in bloom and refrigerate. Combine 100g of brine from pickled gherkins with the Kappa in a saucepan. Bring to a boil. Dip the cucumbers twice in the warm mixture and refrigerate.

---

# Gellan. Recipes



## **CONSOMMÉ MACARONI**

250g beef and chicken stock

6.5g Gellan

1 pvc rod, 0.3cm in diameter

Mix the Gellan with the stock and blend. Bring to a boil and transfer to a container. Allow to gel and slice with a mandoline into 0.15cm thick rectangles. Roll each rectangle with the help of the rod to make macaroni.



## **SAFFRON TAGLIATELLE**

250g unsalted consommé

10 saffron threads

4,8g Gellan

Combine the three ingredients and bring to a boil. Allow to gel in a flat tray. Cut into 0.5mm thick strips to make tagliatelle.

# Agar. Recipes

---



## **HOT NORWAY LOBSTER GELATIN**

250g Norway lobster stock

0.6g Agar, and salt

Mix the Norway lobster stock, salted to taste, with the Agar. Bring to a boil over medium heat while stirring continuously. Allow to gel in the refrigerator for at least 2 hours and heat under the salamander before serving.



## **TERRINE OF BASIL**

250g basil water

0.9g Agar, and salt

Combine 1/4 of the basil water and the powdered Agar. Bring to a boil over medium heat while stirring continuously, remove from heat and add the rest of the basil water, salted to taste. Foam. Allow to gel in the refrigerator for at least 3 hours, in a square container so that it has a thickness of 1 cm.

---

# Iota. Recipes

---



## **MILK GELATIN**

200g milk / 0.6g Iota

Mix the milk with the Iota and blend with a hand-held mixer until completely dissolved. Pour into a saucepan, heat to 80 °C and allow to gel in the refrigerator.



## **PINEAPPLE GELATIN**

250g pineapple juice / 0.3g Iota

Mix the pineapple juice with Iota and pour into a saucepan. Bring to a boil and allow to gel in the refrigerator.

---

# Lecite. Recipes

---



## **FROZEN PARMESAN AIR**

500g grated Parmesan / 450g water / 3g Lecite

Mix the Parmesan with the water and gradually heat to 80 °C. Steep for 30 minutes and strain. Add 1.3g of Lecite for every 250g of Parmesan solution obtained. Use a hand-held mixer on the surface of the liquid, allow to stabilize for one minute and collect the air that has formed on top. Freeze the air in a container of choice.



## **LIME AIR**

225g lime juice / 275g water / 1.5g Lecite

Combine the three ingredients and use a hand-held mixer on the surface of the liquid; allow to stabilize for one minute and collect the air that has formed on top.

---

# Sferificación. Recipes

FÜR ALGIN / CALCIC / CITRAS



## MELON CANTALOUPE CAVIAR

250g Cantaloupe juice / 2g Algin

500g water / 2.5g Calcic

Mix the Algin with 1/3 of the melon juice and blend. Mix in the remaining 2/3, strain and set aside. Dissolve the Calcic in the water. Fill 4 syringes with the melon and Algin mixture. Expel it drop by drop into the Calcic base. Remove after 1 minute, strain and rinse the resulting caviar in cold water.



## SPHERICAL MANGO RAVIOLI

250g mango puree / 1,250g water / 1.8g Algin

1.3g Citras / 5g Calcic

Blend the Citras with 250g of water, add the Algin and blend once more. Bring to a boil, allow to cool and mix with the mango puree. Blend 1000g of water with Calcic. Pour the contents of a dosing spoon full of the mango and Algin mixture into this Calcic bath, leave for 2 minutes and wash in cold water. Repeat until all of the ravioli are made.



## SPHERICAL TEA RAVIOLI

975g water / 16g Earl Grey tea / 25g sugar

50g lemon juice / 1.5g Algin / 3.25g Calcic

Mix 400g of water, the tea and 20g of sugar while cold and steep in the refrigerator for 24 hours. Strain. Combine the lemon juice with 5g of sugar and freeze in an ice tray. Blend the Algin with 75g water. Dilute the Calcic in 500g water. Mix the tea infusion with the Algin base and allow to rest. Place in the freezer to chill but do not allow it to freeze.

Place a lemon cube in a 3cm dosing spoon and fill the rest of it with the tea base. Place in the Calcic bath for 30 seconds. Rinse the ravioli in cold water.

# Gemüseplatte



Rezepte von Ferran Adrià Gemüseplatte

Für den Weißen-Rüben-Saft

300 g Weiße Rübe

## ZUBEREITUNG

1. Die Weißen Rüben schälen und in gleichmäßige Stückchen schneiden.
2. In Wasser kochen, bis das Gemüse zerfällt.
3. Das Gemüse entsaften. Zweimal durch ein Sieb passieren, um den Saft herauszupressen. 150 g Saft abmessen.

Für den Frühlingszwiebelsaft

200 g Frühlingszwiebel

200 g Wasser

Salz

Olivenöl 0,4°

1. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen.
2. In der Mitte aufschneiden und nach Belieben salzen. Zwei Stunden lang ziehen lassen.
3. Das Salz mit Wasser abspülen. Bei starker Hitze in einer Pfanne anbraten, so dass die Zwiebeln innen noch roh bleiben und sich außen goldgelb färben.
4. In ein Gefäß geben und mit dem Wasser bedecken. Sechs Stunden lang ziehen lassen.
5. Durch ein Sieb passieren und 150 g Saft auffangen.

Für den Spargelsaft

400 g grünen Spargel

1. Den Spargel von den holzigen Stellen befreien.
2. 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abkühlen.
3. Den Spargel entsaften, fünf Minuten ruhen lassen und den Schaum abnehmen.
4. Durch ein Sieb gießen und 150 g Saft auffangen.

Für den Karottensaft

400 g Karotten

1. Die Karotten schälen und entsaften.
2. Fünf Minuten ruhen lassen und den Schaum abnehmen.
3. Durch ein Sieb gießen und 150 g Saft abmessen.

### Für den Saft der roten Paprika

200 g rote Paprika

1. Die Paprika entkernen, waschen und in Streifen schneiden.
2. Die Paprikastreifen entsaften und 5 Minuten lang ruhen lassen.
3. Den Schaum abnehmen, den Paprikasaft durch ein Sieb gießen und 150 g Saft auffangen.
4. Sollte die rote Paprikaschote sehr scharf sein, kann man 20 % des Saftes der rohen Paprika durch den Saft einer gedünsteten Paprika ersetzen.

### Für den Saft der grünen Paprika

200 g grüne Paprika

1. Die Paprika entkernen, waschen und in Streifen schneiden.
2. Die Paprikastreifen entsaften und 5 Minuten lang ruhen lassen.
3. Den Schaum abnehmen, den Saft durch ein Sieb gießen und 150 g Saft auffangen.

### Für den Selleriesaft

½ Bund Staudensellerie

1. Den Sellerie waschen.
2. In kleine Stücke schneiden und 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Danach in Eiswasser abkühlen.
3. Den erkalteten Sellerie entsaften und 5 Minuten ruhen lassen.
4. Den Schaum abnehmen, den Selleriesaft durch ein Sieb gießen und 150 g Saft auffangen.

### Für das Rauchöl

3 kg Brennholz der Steineiche

500 g Sonnenblumenöl

1. Das Holz anzünden und so lange brennen lassen, bis glühende Kohle entstanden ist.
2. Die Kohle in ein metallenes Gefäß legen und mit dem Öl begießen.
3. Mindestens 12 Stunden lang einweichen.
4. Das Öl durch ein feines Sieb gießen und 150 g Öl auffangen.

### Für die Sülzen aus Weißer Rübe und Frühlingszwiebel

150 g Weißer-Rüben-Saft (wie beschrieben zubereitet)

1,2 g gemahlener Agar-Agar

1 ¾ Blatt Gelatine à 2 g (zuvor in kaltem Wasser eingeweicht)

150 g Saft der Frühlingszwiebeln (wie beschrieben zubereitet)

1,2 g gemahlener Agar-Agar

1 ¾ Blatt Gelatine à 2 g (zuvor in kaltem Wasser eingeweicht)

## ZUBEREITUNG

1. Den Weißen-Rüben-Saft nach Belieben salzen und gemahlene Agar-Agar unterziehen.
2. Unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze zum Sieden bringen. Von der Herdplatte nehmen und den Schaum abnehmen.
3. Die Gelatineblätter unterrühren und umrühren.
4. In einem Gefäß andicken lassen, so dass eine 1 cm dicke Schicht entstehen kann.
5. In 1 x 5 cm große Rechtecke schneiden.
6. Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
7. Für die Zubereitung der Zwiebelsülze verfahren wie oben beschrieben.

### Für die warmen Sülzen aus Spargel, Karotten, roter und grüner Paprika und Sellerie

150 g Spargelsaft (wie beschrieben zubereitet)  
1,2 g gemahlener Agar-Agar  
1 ¾ Blatt Gelatine à 2 g (zuvor in kaltem Wasser eingeweicht)

150 g Karottensaft (wie beschrieben zubereitet)  
1,2 g gemahlener Agar-Agar  
1 ¾ Blatt Gelatine à 2 g (zuvor in kaltem Wasser eingeweicht)

150 g Saft der roten Paprika (wie beschrieben zubereitet)  
1,2 g gemahlener Agar-Agar  
1 ¾ Blatt Gelatine à 2 g (zuvor in kaltem Wasser eingeweicht)

150 g Saft der grünen Paprika (wie beschrieben zubereitet)  
1,2 g gemahlener Agar-Agar  
1 ¾ Blatt Gelatine à 2 g (zuvor in kaltem Wasser eingeweicht)

150 g Selleriesaft (wie beschrieben zubereitet)  
1,2 g gemahlener Agar-Agar  
1 ¾ Blatt Gelatine à 2 g (zuvor in kaltem Wasser eingeweicht)

1. In einem Topf ein Viertel des Spargelsaftes nach Belieben salzen und mit dem gemahlene Agar-Agar mischen.
2. Unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze zum Sieden bringen. Von der Herdplatte nehmen, den restlichen Spargelsaft dazugeben und den Schaum abnehmen.
3. Die Gelatineblätter unterrühren und umrühren.
4. In einem Gefäß andicken lassen, so dass eine 1 cm dicke Schicht entstehen kann.
5. In 1 x 5 cm große Rechtecke schneiden.
6. Für die Zubereitung der Sülzen aus Karotte, roter und grüner Paprika und Sellerie verfahren wie oben beschrieben.

## Weitere Zutaten

Maldon-Salz  
Rosmarinblüten  
Blüten des Tornillo-Baums

Anm.: Die Blüten können durch andere Blüten entsprechend der jeweiligen Jahreszeit ersetzt werden.

## ANRICHTEN UND SERVIEREN

1. Auf einem rechteckigen Teller die Streifen der Gemüsesülzen parallel nebeneinander anordnen. Von links nach rechts sollten sie jeweils mit einem Zentimeter Abstand in der folgenden Reihenfolge platziert werden:

Grüne Paprika  
Karotte  
Sellerie  
Rote Paprika  
Grüner Spargel  
Weiße Rübe  
Frühlingszwiebel

2. In einem Topf das Rauchöl leicht erhitzen und den Teller mit den Gemüsesülzen im Ofen erwärmen.
3. Das Rauchöl, etwa 10 g pro Teller, über die Gemüsesülzen geben.
4. Das Maldon-Salz über die Sülzen streuen und mit den Blüten dekorieren.

(Zutaten für vier Personen)

## Algenkrokant "Nori"



Rezepte von Ferran Adrià  
Algenkrokant "Nori"

### Für das Algenkrokant

25 g getrocknete Nori-Algen  
200 g Fondant  
100 g Traubenzucker  
100 g IsomaltSalz

### Zubereitung

1. Die Trockenalgen zermahlen, bis ein feines Pulver entstanden ist.
2. In einem Topf das Fondant mit dem Traubenzucker erhitzen. Gut umrühren, bis alles gut geschmolzen ist, dann das Isomalt hinzufügen.
3. Bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis das Kochthermometer eine Temperatur von 160 C anzeigt.
4. Den Topf von der Herdplatte nehmen und wenn es nicht mehr kocht, das Algenpulver hinzufügen. Kräftig umrühren.
5. Auf Backpapier gießen, bis eine Schicht von 1 bis 2 cm Dicke entsteht.
6. Die leicht abgekühlte Masse in kleine Stücke schneiden und fünf Minuten abkühlen lassen.
7. Die Stückchen zu einem feinen Pulver zerstoßen.
8. Das Karamelpulver mit einem Sieb auf ein Backblech mit einer Silpat-Backmatte streuen, so dass eine gleichmäßige dünne Schicht entsteht. Salz darüber streuen.
9. Das Blech eine Minute bei 160° C im Ofen erhitzen.
10. Die Schicht vom Blech nehmen und in große Stücke brechen.

### ANRICHTEN UND SERVIEREN

1. In unregelmäßige Stücke zerbrechen und servieren.

(Zutaten für zehn Personen)

## Tintenfisch à la brutesca



Rezepte von Ferran Adrià  
Tintenfisch à la brutesca

Für die Tintenfischwürfel

1 Tintenfisch, 1 kg

### Zubereitung

1. Den Tintenfisch säubern, die Tintentube, die Milz (bräunlich gefärbt), Flossen und Tentakeltakel aufbewahren.
2. Den Körper in Quadrate von 5 x 5 cm schneiden und einfrieren. Sie so flach wie möglich anordnen und gut in Frischhaltefolie wickeln.
3. Die gefrorenen Würfel mit einer Schneidemaschine in feine Scheibchen von 0,2 cm Dicke schneiden.
4. Auf einem glatten Blech, gut in Frischhaltefolie verpackt, einfrieren.
5. Die gefrorenen Scheibchen in 0,2 cm dicke Stäbchen schneiden und anschließend in Würfel von 0,2 x 0,2 x 0,2 cm schneiden.
6. Im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Tintensoße

Die Stücke des Tintenfisches: Tentakel, Flossen und Tube zuschneiden (wie zuvor beschrieben)

200 g Wasser

50 g Olivenöl

0,4°Maismehl

Salz

1. Alle restlichen Stücke, Tentakel und Flossen gleichmäßig in kleine Stücke zerteilen.
2. Die Tintenfischstücke in etwas Olivenöl anbraten, bis sie goldbraun sind.
3. Das überschüssige Öl abgießen und das Wasser hinzufügen. Alles bei schwacher Hitze ca. 80 Minuten köcheln lassen.
4. Für 20 Minuten vom Herd nehmen, ziehen lassen und die Tintenfischstücke herausnehmen.
5. Das Wasser erneut zum Sieden bringen und die frische Tinte hinzufügen.
6. Bei schwacher Hitze einkochen lassen, bis ein schmackhafter dickflüssiger Sud entsteht. Durch ein Sieb gießen.
7. Den Sud mit feinem Maismehl binden, bis er eine leicht cremige Konsistenz erhält. Salzen.
8. 30 g Olivenöl hinzufügen und nicht umrühren, damit sich keine Emulsion bildet.

## Für die Zitronenmarmelade

1 Zitrone, ca. 60 g  
36 g Zucker  
10 g Traubenzucker

1. Die Zitrone in Würfel von 1 cm Durchmesser schneiden.
2. Mit Zucker und Traubenzucker mischen und bei geringer Hitze ca. 40 Minuten lang kochen.

## Für die Tintenfischessenz

Die Milz des Tintenfisches (braune Tube)

1. Die Tintenfischmilz fein pürieren, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Anschließend durch ein Sieb streichen.
2. Nach Belieben salzen, in eine Sauciere füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

## Für die Tintenfischklößchen

150 g kleingeschnittenen Tintenfisch (Zubereitung siehe oben)  
Olivenöl  
0,4° Salz

1. Einige Tropfen Olivenöl zu dem kleingeschnittenen Tintenfisch geben und vermischen.
2. Mit zwei Teelöffeln kleine längliche Klößchen formen von ca. jeweils 12 g.
3. In tiefen Tellern je drei Klößchen zu einem Stern anordnen, ohne dass sie sich berühren.
4. Es ist ratsam, die Teller nicht in den Kühlschrank zu stellen, damit sie angenehm temperiert bleiben. Nach Belieben salzen.

## ANRICHTEN UND SERVIEREN

1. Zwischen die Tintenfischklößchen jeweils eine kleine Portion Zitronenmarmelade geben.
2. Die Tintenfischklößchen im Ofen kurz (10 Sekunden) anwärmen.
3. Zwei Löffel Tintensoße zwischen die Klößchen geben. Die Soße sollte heiß sein und nicht mit dem Tintenfisch in Berührung kommen.
4. In die Zwischenräume, die zwischen den Tintenfischklößchen und der Tintensoße geblieben sind, etwas von der Sepienessenz träufeln.

(Zutaten für vier Personen)

## Tapas mit Sardinen und Kaviar



### Rezepte von Ferran Adrià Tapas mit Sardinen und Kaviar

#### Für Sardinensülze

6 Sardinen à 40 g  
0,8 g gemahlener Agar-Agar  
50 g Olivenöl 0,4°  
300 g Wasser  
0,4 Blätter Gelatine 2 g (zuvor in kaltem Wasser eingeweicht)

#### Zubereitung

1. Den Darm und die Kiemen der Sardinen entfernen.
2. In dem Öl goldbraun anbraten und abtropfen lassen.
3. Sardinen in dem Wasser 20 Minuten lang bei schwacher Hitze kochen lassen. Die Sardinen durch ein Sieb streichen.
4. 200 g der Sardinenbrühe nach Belieben salzen und mit dem Agar-Agar-Pulver vermischen.
5. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren zum Sieden bringen. Anschließend vom Herd nehmen und den Schaum abschöpfen. Die Gelatineblätter zufügen und darin auflösen.
6. In einem Gefäß andicken lassen, so dass eine Schicht von ca. 0,3 cm entsteht.
7. Im Kühlschrank mindestens zwei Stunden fest werden lassen.
8. Wenn die Gelatine fest ist, vier Stücke von der Form und der Größe der Sardinenfilets daraus schneiden.

#### Für die Meerwassergelatine

350 g Meerwasser  
250 g Wasser  
10 g gemahlener Agar-Agar  
3 Blätter Gelatine von 2 g (zuvor in Wasser eingeweicht)

1. Die beiden Wassersorten und den gemahlene Agar-Agar vermischen.
2. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren zum Sieden bringen, vom Herd nehmen und den Schaum abschöpfen.
3. Die Gelatineblätter hinzufügen und auflösen. Zwei Minuten ruhen lassen.
4. Eine glatte Platte mit einem kleinen Rand auswählen. Eine Holzplatte ist empfehlenswert.
5. Das gelatinisierte Wasser auf die Platte geben, bis der Boden leicht bedeckt ist. Das überschüssige Wasser abgießen.
6. Die Platte von links nach rechts schwenken und von vorne nach hinten, so dass eine gleichmäßige dünne Gelatineschicht entsteht.
7. Mindestens für eine Stunde in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

### Für die falschen Kaviarhörnchen

1 Schicht Gelatine aus Meerwasser  
30 g Kalix-Kaviar  
Sonnenblumenöl

1. Den Kalix-Kaviar in eine Spritztüte füllen.
2. Jeweils 7 g Kaviar in Hörnchenform auf die Gelatineschicht spritzen.
3. Die Hörnchen so eng wie möglich anderthalb mal in die Gelatineschicht einschlagen.
4. Die Gelatinehörnchen in eine mit Sonnenblumenöl ausgefettete Form legen.
5. Im Kühlschrank aufbewahren.

### Für die Sardinenfilets

6 Sardinen à 40 g

1. Die Sardinen filetieren und entgräten.
2. Die Filets in Dreiergruppen mit einem gewissen Abstand mit der enthäuteten Seite nach unten auf Backpapier legen.

### Für die Brotscheiben

1 vorgebackenes Baguette

1. Das Baguette einfrieren, die Rinde entfernen und mit einer Brotschneidemaschine in acht dünne Scheiben von 0,2 cm Dicke und 12 cm Länge schneiden.
2. In Backpapier wickeln und im Kühlschrank aufbewahren, damit sie nicht austrocknen.

### Für das Mandelpüree

100 g ganze frische Mandeln  
100 g Olivenöl 0,4°  
Salz

1. Die Mandeln und das Öl kalt in eine Pfanne geben und bei schwacher Hitze rösten.
2. Ständig umrühren und vom Herd nehmen, wenn sie goldbraun sind.
3. Mit Hilfe eines Pfannenhebers herausnehmen und die noch heißen Mandeln nach Belieben salzen.
4. Die frisch gerösteten Mandeln in einen Thermomixer geben und auf 60 C einstellen.
5. Zu den zerstampften Mandeln nach und nach 30 g Bratöl dazugeben und vermengen, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat.
6. Nach Belieben salzen und in eine Sauciere füllen.

### Für das Petersilienöl

50 g Petersilie  
50 g Sonnenblumenöl  
Salz

1. Die Petersilie entstielen.
2. Petersilienblätter mit dem Sonnenblumenöl pürieren.
3. Die Masse passieren und nach Belieben salzen.
4. In eine Sauciere füllen.

### Für das Safranöl

2 g Safranfäden  
50 g Sonnenblumenöl

1. Den Safran in Aluminiumfolie wickeln und im Ofen bei 170 C eine Minute lang rösten.
2. Die Safranfäden mit der Hand zerbröseln, bis ein Pulver entstanden ist. Mit dem Öl mischen.
3. Mit viel Druck durch ein feines Sieb drücken, um vom Safran möglichst nichts zu verlieren.
4. In eine Sauciere füllen.

### Für das Alioli

10 g Knoblauch  
125 g Olivenöl 0,4°  
10 g Eigelb

1. Den Knoblauch zweimal blanchieren und schälen.
2. Knoblauch und Öl mit einem Pürierstab pürieren und passieren.
3. Das Eigelb in ein Mixgerät geben und das Knoblauchöl dazugeben, bis die Flüssigkeit dickflüssig ist und eine cremige Konsistenz hat. Nach Belieben salzen.

### Weitere Zutaten

4 g gehackter Schnittlauch  
24 Blätter frischer Kerbel  
16 Blätter Fenchel  
Olivenöl 0,4°  
Salz

## ANRICHTEN UND SERVIEREN

1. Auf einem quadratischen Teller an beiden Seiten je zwei gleich große Säulen dekorieren, die sich jeweils abwechselnd aus einem Klecks Mandelpüree und einer kleinen Portion Alioli zusammensetzen.
2. Auf jede dieser Säulen 3 Blätter Kerbel, 2 Blätter Fenchel und etwas Schnittlauch anordnen.
3. Die 12 Sardinenfilets nach Belieben salzen und die Brotscheiben auf die Hautseite von 8 Sardinen legen.
4. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die 8 Filets mit den Brotscheiben in die Pfanne geben. 4 Brotsardinen gut durchbraten und 4 Brotsardinen nur leicht anbraten.
5. Von den vier stärker gebratenen Filets das Fleisch herauslösen, so dass die Haut auf dem Brot bleibt.
6. Die übrigen vier Sardinenfilets mit der Hautseite in die Pfanne legen. Vom Herd nehmen und auf jedes Filet (Hautseite) ein Kalix-Kaviarhörnchen platzieren.
7. Die Sardinensülze und die Sardinen mit den Kalix-Kaviarhörnchen für 8 Sekunden im Ofen erwärmen.
8. Auf die Blätterdekoration am Tellerrand jeweils 5 Tropfen Petersilienöl und 4 Tropfen Safranöl träufeln.
9. Diagonal zwischen den Kräutersäulen von oben beginnend, die Sardinensülze anordnen, darauf das Brot mit der Sardinenhaut nach oben legen. Dann die Sardine mit dem Kalix-Kaviarhörnchen schräg darunter legen und schließlich die leicht angebratene Sardine mit dem knusprigen Brot platzieren.

ANMERKUNG: Die Garzeit der Sardinen ist sehr wichtig. Sie sollten halbroh sein, um die gewünschte Konsistenz zu haben.

## Weißer Knoblauch

Rezepte von Ferran Adrià  
Weißer Knoblauch

Für das Mandelsorbet

600 g Mineralwasser  
500 g Mandeln

### Zubereitung

1. Mandeln mit Wasser mischen und in einem Mixer fein mahlen.
2. Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Die Masse so lange zerquetschen, bis sie zähflüssig ist.
4. Die Masse mit viel Druck in kleinen Portionen durch ein Sieb streichen, um so viel Saft wie möglich daraus zu gewinnen. Die Mandelmasse so lange passieren, bis sie ganz trocken geworden ist.
5. Die Masse anschließend in eine Eismaschine geben.

Anmerkung: Seit 1999 fügen wir der Masse ein Blatt Gelatine von 2 g pro Liter Saft hinzu, damit das Sorbet etwas fester wird.

Für das Knoblauchöl

150 g kaltgepresstes Olivenöl  
100 g getrockneter Knoblauch

1. Den ungeschälten Knoblauch dreimal blanchieren.
2. Knoblauch schälen und mit dem Öl begießen.
3. Bei einer Temperatur von 70 C den Knoblauch 2 Stunden lang in dem Öl weich kochen.
4. Mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

Für die Mandeln

24 zarte Mandeln

1. Die Mandeln vorsichtig abziehen, so dass sie ganz bleiben.
2. In angefeuchtetem Papier aufbewahren.

Weitere Zutaten

36 Tropfen Balsamico-Essig aus Modena  
Maldon-Salz



## ANRICHTEN UND SERVIEREN

1. Sechs süße Mandeln in einen kleinen tiefen Teller legen.
2. In die Mitte des Tellers eine Kugel Mandelsorbet platzieren.
3. Das Knoblauchöl auf 70° C erhitzen und pro Teller etwa 20 g um die Sorbetkugel herum verteilen.
4. Schließlich pro Teller 6 Tropfen Balsamico-Essig auf die süßen Mandeln träufeln und Salz darüber streuen.

## Rosenblatt im Teigmantel

Rezepte von Ferran Adrià  
Rosenblatt im Teigmantel

### Für den Teigmantel

83 g Mehl  
125 g Mineralwasser  
6,5 g Presshefe  
1 g feines Salz  
1 g Zucker

### Zubereitung

1. Die Presshefe in dem lauwarmen Wasser auflösen.
2. Mehl, Salz und Zucker hinzufügen und alles vermengen, bis die Masse feincremig ist.
3. Möglichst luftdicht in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
4. Die Masse vor der Verarbeitung gut umrühren.

### Für die Rosenblätter

2 große Rosen

1. 20 Blütenblätter mit einem Durchmesser von 3 bis 4 cm auswählen (pro Person 2 Rosenblätter), nur die makellosen Blätter nehmen.

### Weitere Zutaten

50 g Rosmarinhonig  
25 g Rosenwasser  
250 g Olivenöl 0,4°  
Feines Salz

### ANRICHTEN UND SERVIEREN

1. Das Olivenöl erhitzen.
2. Die Rosenblätter ganz leicht in der vorbereiteten Panade wenden und anschließend in dem heißen Olivenöl anbraten, bis der Teig knusprig ist. Auf Küchenpapier das überschüssige Öl abtropfen lassen.
3. Nach Belieben salzen.
4. Auf jedes Rosenblatt 3 Tropfen Rosenwasser geben und einen Tropfen Honig.



## Eisplätzchen aus Whisky

Rezepte von Ferran Adrià  
Eisplätzchen aus Whisky sour und Passionsfrucht



Für den Passionsfruchtsaft

350 g Passionsfrüchte

### Zubereitung

1. Die Passionsfrucht in der Mitte aufschneiden.
2. Das Fruchtfleisch herauslösen und in einen Mixer geben.
3. Bei geringer Stufe pürieren, ohne die Samen dabei zu zermahlen.
4. Durch ein Sieb streichen, um so viel Saft wie möglich zu erhalten.
5. Das Fruchtfleisch durch ein feines Sieb streichen, um den restlichen Saft auszupressen.

### Für den Sirup

15 g Zucker

15 g Wasser

1. Zucker und Wasser verrühren und bei mittlerer Hitze zum Sieden bringen.
2. Ständig umrühren, von der Herdplatte nehmen und im Kühlschrank erkalten lassen.

### Für die Eisplätzchen

125 g Saft der Passionsfrucht (vorher vorbereitet)

50 g Bourbon Whisky

60 g Wasser

20 g des zubereiteten Sirups

1. Die erkalteten Zutaten vermischen.
2. Die Förmchen füllen.
3. Bei -20 C einfrieren.

### Benötigt werden

1 gefrierfestes Blech mit Vertiefungen: 5 x 2 x 1 cm

1 Stück Cellophanfolie von 7 x 7,7 cm pro Eisplätzchen

### **ANRICHTEN UND SERVIEREN**

1. Das Eis aus den Förmchen stürzen und in die Cellophanfolie wickeln.
2. Auf einer gefrorenen Platte servieren.