

Ajo Blanco

Julio Soler Lobo

El Bulli, Cala Montjoi-Roses

dg: ssg

Das Restaurant „El Bulli“ besitzt eine lange Liste höchster internationaler Anerkennungen und gehörte zur Elite der „Weltrestauration“.

Hier ein salziges Mandelsorbet als Zwischengericht, das durch das Zusammenspiel der einzelnen Komponenten zu einem Erlebnis wird.

40 g frische Mandeln, geschält

Balsamico TRADIZIONALE „Extra Vecchio“, 25-jährig

Grobes Meersalz

Auf den Tellern je 12 halbierte frische Mandeln schön anrichten und mit grobem Meersalz bestreuen. Je eine Kugel *Mandelsorbet formen und in die Tellermitte fügen, mit warmem **Knobliöl und einigen Tropfen TRADIZIONALE begießen. Servieren.

*Sorbet

6 dl Mineralwasser

500 g frische Mandeln

6 g Salz

500 g Mandeln während 12 Stunden in kaltes Wasser legen.

Danach die Mandeln mit dem Wasser fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Mandelmilch salzen und in der Glacemaschine gefrieren.

**Knobliöl

1 dl Olivenöl

6 Knobli

Die Knobli dreimal blanchieren, schiebeln und in das Olivenöl geben, bis es das Knoblauchparfüm leicht angenommen hat.

Weinempfehlung

„Where the Dreams Have No End“, Silvio Jermann. Der Name verspricht alles, der Wein hält viel.