



¡UNTANYA-TAPAS Y MÁS

Tre Torri

Inhalt

INTERVIEW

Juan Amador im Gespräch mit Tre Torri

GAZPACHOS

- 17 Gazpacho mit Kirschen und iberischem Speck
- 21 Gazpacho mit Mango und Heringskaviar
- 22 Gazpacho mit Kopfsalat und Taschenkrebs
- 27 Gazpacho mit Mandeln und Carabineros
- 31 Gazpacho mit Erdbeeren und Olivenöl

SNACKS

- 38 Kartoffelchips mit Oliven und Lardo
- 43 Kartoffelchips mit Petersilie und Senf
- 44 Kartoffelchips mit Karotte und Süßholz
- 49 Kartoffelchips mit Zimt und Knoblauch
- 52 Überraschungsei mit Trüffel und Essigkaramell
- 55 Gambas mit Cecina de Leon und Pimenton
- 58 Gänseleber mit Pain d'epices und Mango
- 61 Vinaigrette in Texturen mit Manni-Öl
- 64 Creme Idiazabal mit Holzkohleöl
- 67 Pulpo Gallego 2006
- 68 Rote-Bete-Bouillon fest-flüssig mit Wasabi
- 73 Kartoffelchips mit Pimenton und Chorizo Iberico
- 76 Topinky 2006
- 79 Bouillon von Egerlingen „leger“ mit Arganöl
- 80 Cocos Caprese
- 83 Virtuelles Sushi

GEEISTES

- 93 Gin-Tonic-Limone Nitro
- 94 Geeister Cabrales mit Portwein und Kümmelkrokant
- 97 Geeiste Entenleber mit Kirsch-Tamarinden-Coulis, Pfefferkarameli und Maldon Sea Salt

GEFLÜGEL UND FLEISCH

- 115 Gänseleber mit Apfel, Räucheraal und Holzkohleöl
- 118 Taubenbrust mit weißer Zwiebelcreme, Lomo Iberico und PX-Reduktion <?•
- 121 Pauillac-Lamm in Ziegenmilch gegart mit Bohnen und Senf
- 125 Kaninchenkeule mit Kakao, Kohlrabi und Dörrfeigen
- 126 Kalbsbries mit eingelegtem Rettich und Vanille
- 131 Schulter vom iberischen Schwein mit Knoblauch-Zimt und Steinpilzen

FISCH

- 137 Steinbutt mit Entenleber, Minze und Holunderblüten-Vinaigrette
- 142 Kaisergranat mit Sepia, Limone und geeistem Olivenöl
- 145 Kaisergranat mit grünem Apfel, Pökeltzunge und Teerauch
- 149 Ölsardine mit sauren Kartoffeln, Speck und Rotwein-Vinaigrette
- 155 Rochenflügel mit geschmorten Aprikosen, Steinpilzen und Curry-Vinaigrette
- 156 Jacobsmuschel mit Kalbszunge, Karotte und Süßholz
- 161 Jacobsmuschel mit Banane, Tomate und Balsamico
- 164 Kabeljau mit falschen Zwiebeln, Sot ly laisse und Yuzu
- 167 Confierter Seehecht mit Paprika, Kräutersalat und Pimenton
- 168 Markrele mit eingelegtem Pfirsich, Pfifferlingen, Banyulsreduktion und Kümmelöl
- 171 St. Pierre mit Maronen, Perigord-Trüffel und Haselnussjus
- 172 Seeteufel mit Essigkirchen, Röstbrot und Joselito
- 177 Rotbarbe mit Sellerie, Mokka und Sepia

SÜSSES

- 182 Crema Catalana „leger" mit Ananas und Vanille-Safran-Eis
- 185 Peche Melba am Stiel
- 186 Mein Mon Cheri
- 190 Karamell von schwarzen Oliven mit Schwarzbrot
- 194 Birne Helene am Stiel
- 199 Tarte Tatin am Stiel
- 202 Weiße Schokolade mit Trüffel

- 204 Grundrezepte
- 213 Glossar
- 217 Werkzeuge
- 218 Impressum