

DER NAME IST PROGRAMM: Jordi Vilàs Küche wirkt wie das Laboratorium eines Alchemisten. Da reihen sich Wodkagläser voll bunter Flüssigkeiten, türmen sich Cremes in Martini-Kelchen, stapeln sich Schokoziegel auf Eiscremebetten. Doch hinter den wunderschönen Kunstwerken verstecken sich meist ganz vertraute Gerichte. Im Wodkaglas etwa findet sich nichts anderes als ein Tomatenbrot in neuer Verpackung: Knusprige Brotstücke schwimmen in klarer Essenz, abgedeckt von einer würzigen Scheibe Salami. Ein Biss, ein Schluck, am Gaumen entfaltet sich der Geschmack von *pan con tomate*, oder, wie es auf Katalanisch heißt, *pa amb tomàquet*. Ein Tapas-Klassiker, alchemistisch verwandelt.

Auch anderen spanischen Standards wie Fisch, Gazpacho oder Sobrasada, der mallorquinischen Paprikawurst, gibt Vilà neuen Dreh. Dem Seehecht mit Oliven fügt er eine Spur getrocknete Aprikosen bei, der Tomatensuppe eine Portion Beeren, dem Seeteufel Mandelcreme und dem Tunfisch Schinken und Kirschen. Überhaupt haben es ihm derzeit Früchte in allen Variationen angetan, was vor allem den Desserts zugute kommt: Thymiansuppe mit Parmesan und Kirschen, Gurken-Pfirsich-Gazpacho oder geräucherter Käse mit Fenchel, Haselnuss und Passionsfruchteiscreme – Alchemie eben.

Alkimia
 Barcelona, Indústria 79,
 Tel. 0034-93-207 61 15;
 Mo-Fr 13.30-15.30 Uhr
 und 20.30-23 Uhr; Menü
 60 €, Tasting-Menü 48 €



Meister der Früchte: Jordi Vilà hat seinem Restaurant „Alkimia“ mit verblüffenden Obstvariationen einen Namen gemacht