



RAVAL
* *
ella
DEN
ERSTEN
NTAG
MONATS

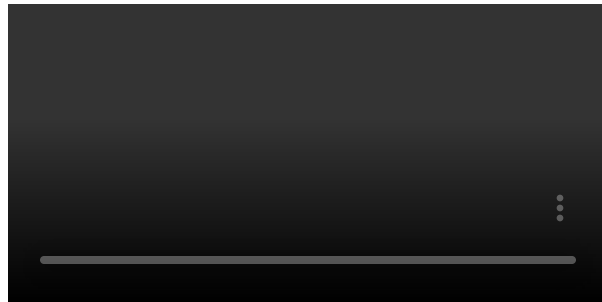
Gin & Tonic
- Kultur?
~
Fragen Sie
nach unseren
neuen
Gin & Tonic -
~
¡Disfruta!

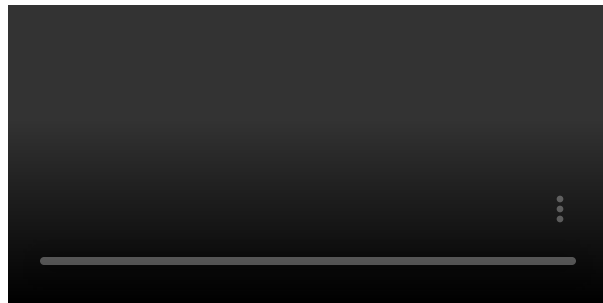
DANIEL BRÜHL
ATILANO GONZALEZ

¡TAPAS!

DIE SPANISCHE KÜCHE DER BAR RAVAL

HEEL





IMPRESSUM

HEEL Verlag GmbH
Gut Pottscheidt
53639 Königswinter
Tel.: 02223 9230-0
Fax: 02223 9230-13
E-Mail: info@heel-verlag.de
Internet: www.heel-verlag.de

© 2014 HEEL Verlag GmbH

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen, behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlages nicht erlaubt, das Buch und Teile daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer bzw. mechanischer Systeme zu speichern, systematisch auszuwerten oder zu verbreiten.

Projektleitung: Christine Birnbaum

Fotos:

© Daniel Mai

© Julie Becquart [S. 11 oben links](#), [16](#), [65 oben](#)

© Fabian Frost [S. 37](#), [45](#), [52](#), [57](#), [71](#), [93](#)

© Jason Lowe [S. 27](#)

© 44 Flavours Vor- und Nachsatz, [S. 66](#)

Videoproduktion: Fabian Frost

Dieses Buch und die darin enthaltenen Rezepte wurden nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Verlag noch der Autor tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen, die aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen.

– Alle Rechte vorbehalten –

– Alle Angaben ohne Gewähr –

ISBN 978-3-86852-950-0

E-Book ISBN: 978-3-95843-023-5



DANIEL BRÜHL
ATILANO GONZALEZ

¡TAPAS!

DIE SPANISCHE KÜCHE DER BAR RAVAL

HEEL



Bar Raval



Calçotada

Ein Fest

Romesco-Sauce



Paella

Paella mit Blumenkohl, Schweinekoteletts, Hühnchen und
Wiesenlauch

Schwarzer Reis

Fideuá mit Ente, Waldpilzen und Foie

Paella mit Ente und Hummer

Vegetarische Tapas

Tomaten-Avocado-Champignon-Tatar

Escalivada-Timbal mit Ziegenkäse

Auberginen-Tempura mit Honig

pinchos y fútbol

Pincho mit „Escalivada“ in Essig eingelegter Sardelle und Olive

Pincho mit Rührei, Pilzen und Schinken

Pincho mit Allioli und Oktopus

Pincho mit Tapenade und Riesengarnele

Kroketten

Tintenfisch-Kroketten

Steinpilz-Kroketten mit Pinienkernen

Kroketten mit Kürbis und karamellisierten Zwiebeln

Kroketten mit Miesmuscheln, Spitzpaprika und Nüssen

Tostas

Tosta mit Jakobsmuschel, Riesengarnele, Frühlingszwiebeln und Limettenallioli

Tosta mit Olivenpaste und Sardinen in Öl und Tomate

Tosta mit Sobrasada, Mahon-Käse und karamelisierten Zwiebeln



Lieblingstapas

Patatas Bravas

Tournedos vom Schwein im Speckmantel, Blauschimmelkäsecreme und sautierte Artischocken

Rinderbäckchen in Rotwein mit sautierten Kräuterseitlingen

Lachs mit Senf, Honig und Ingwer auf Spinat katalanischer Art

Tataki von der Schulter des Ibérico-Schweins mit Zuckerschoten und Tomatenmarmelade

Kartoffel-Timbal mit Blutwurst, Spitzpaprika und pochiertem Ei

Olivenöl

Seeteufelspieße mit Riesengarnelen und Cherrytomaten

Feldsalat mit Fenchel, Orange und schwarzen Oliven

Möhrencremesuppe mit Stockfischpüree

Nachtische

Arnadi

Coulant de Chocolate

Crema Catalana



Gin & Tonics

Grapefruit-Erdbeer-Gin

Serrano-Pflaumen-Gin

Himbeer-Estragon-Gin mit Demerara-Zucker



Gut dreieinhalb Jahre ist es nun her, dass wir die Bar Raval mit einem unvergesslichen Fest eröffnet haben. Völlig blauäugig haben wir uns damals in ein Abenteuer gestürzt, das noch lange nicht vorbei ist, uns aber schon jetzt viele schöne Begegnungen, Erfahrungen und vor allem herrliche Abende mit köstlichem Essen beschert hat. Von einigen möchten wir gern in diesem Buch erzählen und dabei noch mehr Menschen für die Vielfalt der spanischen Tapas-Küche begeistern.



Im Februar 2003 lernen wir uns bei der Weltpremiere des großen Kinohits „Good bye Lenin!“ auf der Berlinale kennen. Bald entdecken wir die gemeinsamen spanischen Wurzeln, tauschen unsere Telefonnummern aus und bleiben die nächsten Jahre lose in Kontakt. Man sieht sich beim Ausgehen, einigen Geburtstageinladungen, fernab des heimischen Berlins beim Sonar-Festival in Barcelona – solch zufällige Treffen zeigen, dass wir in vielen Dingen einen ähnlichen Geschmack haben, so auch bei

Restaurants und beim Essen, wie sich im Nachhinein herausstellen sollte. Beide sind wir in Deutschland aufgewachsen, dennoch dem Heimatland der Eltern verbunden. Daniels Mutter kommt aus Barcelona, Atilanos Eltern aus Galizien, der Region nördlich von Portugal im Nordwesten Spaniens. In diesem Sinne ist die Bar Raval auch als eine Spurensuche nach der eigenen Herkunft zu verstehen.



Die Neugier auf die Essenskultur dieses kulinarisch so reichen Landes und der Wunsch diese – nicht ohne Stolz – mit den Freunden zu teilen, waren wichtige Motive für uns, die Bar ins Leben

zu rufen. Nicht zuletzt wollten wir auch in Berlin einen Ort schaffen, an dem man spanisches Essen und Wein genießen kann, ohne permanent daran erinnert zu werden, dass Spanien des Deutschen liebstes Urlaubsland ist. Frei von Fernwehklischees, Stierkampfplakaten, Flamencomusik und Schinken, die von der Decke hängen, sollte ein urbaner Ort entstehen, der so auch in Madrid oder Barcelona existieren könnte und zugleich zu unserer Wahlheimat Berlin passt.

Dass es überhaupt zu dem Projekt gekommen ist, verdanken wir einem unglaublichen Zufall. Es muss im April 2010 gewesen sein, als Daniel in Barcelona im „Inopia“ zu Abend aß, der angesagten Tapas-Bar von Albert Adriá, die es leider inzwischen nicht mehr gibt. Wie so oft wurde er erkannt und von zwei Jungs auf Deutsch angesprochen, Miguel Martín und Juan-Carlos Marta, die in Frechen bei Köln die Enólogos AG betreiben, einen auf spanische Weine und Feinkost spezialisierten Importbetrieb. Man kam ins Gespräch und bedauerte, dass eine so schöne Tapas-Bar wie das „Inopia“ in ganz Deutschland nicht zu finden sei. Da äußerte Daniel den Wunsch, gern eine Tapas-Bar in Berlin zu eröffnen. Miguel empfahl sich als Partner und Berater und gab ihm seine Visitenkarte.



Zwei Monate später saß eben dieser Miguel in Berlin beim Abendessen mit Atilano zusammen, dem Onkel von Miguels Frau. Sie unterhielten sich darüber, eine Bar in Berlin zu eröffnen, ein Thema, über das sie schon häufiger gesprochen hatten. Diesmal jedoch berichtete Miguel von seiner Begegnung in Barcelona mit diesem Schauspieler, diesem Daniel Brühl, der auch gern eine Bar in Berlin betreiben würde, sich aber dann doch nicht mehr gemeldet habe. Nun, meinte Atilano, mit Daniel ins Gespräch zu kommen, benötige nur einen Anruf, immerhin sei Daniel ein alter Bekannter.

Damit hatte Miguel nicht gerechnet und man verblieb so, dass sich Atilano bei Daniel melden würde.



Bevor er das überhaupt tun konnte, rief ihn Miguel am nächsten Tag an, Daniel hätte ihm soeben eine E-Mail geschrieben, er wolle sich wegen der Bar mal treffen. Kurz darauf saßen wir zu dritt in Kreuzberg zusammen – das Treffen hat gut drei Stunden gedauert – und tauschten uns groß und breit darüber aus, wie wir uns eine solche Bar vorstellten, wie sie aussehen könnte, was es dort geben würde und auch darüber, was wir immer mochten, als wir in unserer

Jugend mit den Eltern jeden Sommer nach Spanien gereist sind. Darüber, wie uns der weiße Marmor auf der Theke gefiel, der Klang der Gläser, Tassen und Münzen, die darauf gelegt werden. Der obligatorische „Vermút“ jeden Sonntag vor dem Mittagessen, den die Väter tranken, am besten vom Fass gezapft. Wir unterhielten uns auch über bereits bestehende Bars in Berlin und entdeckten, dass wir zu den jeweiligen Orten ähnliche Meinungen hatten. Nach diesem langen Gespräch entstand der Eindruck, man könne es gemeinsam wagen, das Abenteuer Gastronomie anzugehen, auch wenn wir beide – Daniel und Atilano – keine Ahnung davon hatten, wie es geht. Zugegeben, wir waren beide „heavy user“, aber hinter den Kulissen kannten wir uns nicht aus. So wurde schnell eine Firma gegründet, der neben der Enólogos AG auch die beiden Freunde Mark Beyer und Moritz Reischel angehören.