

Spanische Fusion

– tapas & paella

Inspiriert von den Häfen Spaniens
und der modernen Fusion Cuisine.



Ensaladilla Rusa à la Lucien Olivier ^{a, b, c}

Hähnchenbrust | Krebsfleisch | Kapern | Oliven | Sauce Provençale auf Basis
hausgemachter Mayonnaise | Brot aus eigener Herstellung

8,90 €

Mini-Chorizo-Spieß ^{a, b}

Luftgetrocknete Chorizo | Paprika | Schalotte | knusprige Bier-Tempura | Aioli

7,20 €

Gazpacho Bianco ^{e, 3}

Inspiriert von der modernen Fusionküche des Nautilus

Kalt servierte weiße Gazpacho auf Basis von griechischem Joghurt | marinierte Gurke |
eingelegte Radieschen | Serrano-Schinken-Puder | essbare Pumpnickel-Erde

8,90 €

Paella de Mariscos ^{c, d, m}

Traditioneller Reis | Meeresfrüchte | aromatische Tomaten-Safran-Sauce

28,90 €

Paella de Pollo

Traditioneller Reis | Hähnchen | geschmortes Gemüse | Tomatensauce

23,60 €

Crema Catalana ^e

Die spanische Schwester der Crème brûlée
mit karamellisierter Zuckerkruste
und frischen Erdbeeren

6,20 €





Ensaladilla Rusa – ihre Reise durch Europa

Die Ursprünge der heutigen Ensaladilla Rusa führen zurück in das Moskau des 19. Jahrhunderts. Dort kreierte der berühmte Koch Lucien Olivier im eleganten Restaurant „Hermitage“ einen luxuriösen „Salat Olivier“, der schnell zum Gesprächsthema der gehobenen Gesellschaft wurde.

Das ursprüngliche Rezept war deutlich aufwendiger als die heutige spanische Variante: Wild, Krebsfleisch, Kaviar, Kartoffeln, Eier und eingelegte Zutaten wurden mit einer geheimnisvollen Sauce nach Art einer feinen Mayonnaise verbunden – deren genaue Rezeptur Olivier angeblich niemals preisgab.

Mit den politischen Umbrüchen und den Reisen von Händlern, Seeleuten und Köchen verbreitete sich das Gericht im Laufe der Jahrzehnte durch ganz Europa. In Spanien erhielt der Salat schließlich den Namen „Ensaladilla Rusa“ – also „Russischer Salat“ – und entwickelte sich besonders in den Küstenregionen und Hafenstädten zu einer beliebten Tapas-Spezialität.

Die spanische Version wurde einfacher, mediterraner und alltagstauglicher: Kartoffeln, Thunfisch, hartgekochte Eier und Mayonnaise bildeten nun die Grundlage. Bis heute gehört die Ensaladilla Rusa in Spanien zu den klassischen Tapas, die man in kleinen Bars ebenso findet wie in modernen Restaurants der Fusion Cuisine.

