

## Presseinformation

Oktober 2006

### Tapas à la Amador

Spitzkoch Juan Amador präsentiert seine besten Tapas-Rezepte

**Fünfzig seiner schönsten Kreationen**, die aber auch rein gar nichts gemein haben mit dem, was gelegentlich als typisch spanischer Tapa kredenzt wird. Fünfzig überaus kreative Rezepte, die eindrucksvoll belegen, was Juan Amador in seiner Küche so alles einfällt – vom Appetitanreger über Vorspeise, vom Zwischengericht über Hauptgericht bis hin zum Dessert.

Mit seinen Neuinterpretationen will der Shooting-Star der revolutionären Molekularküche anregen, sich auf scheinbare Gegensätze einzulassen. Wie beispielsweise mit dem Motto „mar y muntanya“. Wie großartig die Kombination von Meeresfrüchten und –getier mit dem funktioniert, was das Land so hergibt, beweist Juan Amador einmal mehr mit seinen kulinarischen Geschmackssensationen. Auf je einer Doppelseite gibt er Schritt für Schritt Einblick in die Entstehung seines jeweiligen Tapas, geradezu mundwässernd illustriert durch eindrucksvolle Fotografien.

Juan Amador nicht nur Einblicke in seine hohe Kochkunst, zugleich erklärt er die neuesten Gartechniken und -methoden sowie die innovativen Geräte, derer er sich bedient. Essen ist für den experimentierfreudigen schwäbischen Spanier nicht zuletzt auch Unterhaltung. So spannt er den Bogen von Spanien und Frankreich über ganz Europa nach Asien. Und nimmt den Leser mit auf eine kulinarische Genussreise um die Welt.

**Juan Amador** ist nicht nur ein begabter und begeisterter Koch – der es schon in jungen Jahren verstand, sich die in der Gourmetszene begehrten Sterne zu erkochen. Als im Schwäbischen Geborener spanischer Eltern eint er das südländische Temperament mit deutscher Gradlinigkeit. Er überzeugt mit einer völlig neuen und zugleich klassischen Küche, einem Mix aus bodenständigem Katalanisch-Baskischem und der französischen Haute-Cuisine. Über Regeln in der Küche setzt er sich hinweg, wenn es denn dem Zweck dient, ein neues Gericht zu kreieren. Gegebenes hinterfragt er und nimmt sich den Raum, den er benötigt. Er experimentiert, er verwirft und beginnt von Neuem. Bis er schließlich das Ergebnis erzielt, das seinen hohen Ansprüchen genügt. Seine Ambitionen spiegeln sich in seinen Rezepten wider: einem Feuerwerk an Ideen.

## **Über Juan Amador**

„Die Küche bin ich.“ Seines Könnens sicher behauptet sich der 1968 geborene deutsche Spanier seit Jahren in der Gastronomie. Inspiriert wurde er durch den großen Ferrán Adriá, den er bereits vor vielen Jahren im „el Bullí“ in Barcelona kennen lernte. Juan Amador importierte kurzerhand kulinarisches Selbstbewusstsein nach Deutschland und brachte so die spanische Feinschmeckerwelle ins Rollen. Vorgegebenes übernimmt er jedoch nicht. Denn verbiegen lässt er sich selbstverständlich nicht. Was er will, ist schließlich für ihn eine ganz einfache Lösung: die Perfektionierung seines Handwerks. Und das geht für ihn nur, wenn er an seinen Inspirationen so tüfteln kann, wie er das für richtig hält. Der Erfolg und das Lob der Gourmetszene geben ihm dabei recht. Über ihm und seinem gleichnamigen Restaurant im nahe bei Frankfurt am Main gelegenen Langen leuchten beständig zwei der begehrten Sterne der hohen Kochkunst. Der Gault Millau verlieh ihm 17 Punkte und dem „Feinschmecker“ galt er als „Innovativster Koch des Jahres 2005“. In seiner Küche, wie auch in seinem Frankfurter „L’Atelier“, einer Kochschule der amador’schen Art, feilt er an ausgeklügelten Leckereien. Diese sind neben dem „Amador“ ab Oktober 2006 auch in seiner Wiesbadener Tapas-Bar Tasca und in seinem zweiten Restaurant in Son Vida auf Mallorca zu haben.