

**DER CHEF.** Die Laufbahn von Maria Solivellas hat mit den übrigen Chefs dieser Anthologie nur wenig gemeinsam. Mit einer autodidaktischen Ausbildung und einer etwas verspäteten Berufung, hat sie immer im Familienrestaurant Ca na Toneta gearbeitet, wo sie nach ihrer Tätigkeit als Showproduzentin im Jahr 2001 begann. Anstatt Kongresse zu besuchen und von Bühne zu Bühne zu wandern, hat sie die traditionellen Rezepte erforscht und von den Erzeugern gelernt. Ihre Leidenschaft für die Küche der Umgebung und bodenständige Produkte definieren ihren Stil.

**LA CHEF.** La trayectoria de Maria Solivellas tiene poco que ver con las del resto de chefs de esta antología. De formación autodidacta y vocación algo tardía, siempre ha trabajado en Ca na Toneta, el restaurante familiar, donde entró en 2001 tras dedicarse a la producción de espectáculos. En vez de frecuentar congresos y peregrinar de stage en stage, ha investigado sobre el repertorio tradicional y ha aprendido de los productores. Su pasión por la cocina del entorno y por el producto autóctono definen su estilo.



## ‘Crunchy-moll’

‘CRUNCHY-MOLL’ MIT CREMIGEM VOM ‘TAP DE CORTÍ’, SCHWARZE ARTISCHOCKEN, BABYBOHNEN UND SCHINKENSPECK

con cremoso de ‘tap de cortí’,  
alcachofas negras, habitas y panceta

Por MARIA SOLIVELLAS



### la receta:

Se desespina el salmonete (*moll*) para sacar los lomos. Se machaca en mortero el higado del salmonete con un poco de ajo y se unta con este majado la parte inferior del lomo; se reboza y se frie en aceite de oliva. Para el puré cremoso, se cuece patata, se tritura bien con un poco de agua de cocción y se aromatiza con pimentón de *tap de cortí* (variedad local) y una pizca de nuez moscada. Finalmente, se saltean las alcachofas negras y las habitas con un poco de panceta de cerdo negro. **DAS REZEPT.** Man entfernt die Gräten der Meerbarbe (*moll*), um die Filets herauszutrennen. Die Leber der Meerbarbe wird mit etwas Knoblauch in einem Mörser zerstampft. Die dadurch entstandene Paste wird auf die Innenseite der Filets gestrichen. Danach werden die Filets paniert und in Olivenöl frittiert. Für das cremige Püree wird die Kartoffel gekocht und mit ein bisschen Kochwasser püriert. Für das Aroma sorgen Paprikapulver *tap de cortí* (lokale Variante) und eine Prise Muskatnuss. Zum Schluss werden die schwarzen Artischocken und die Babybohnen mit ein bisschen Schinkenspeck vom schwarzen Schwein sautiert.

### el plato:

Una receta que ejemplifica la sencillez y transparencia del estilo de Ca na Toneta. Mandan los productos autóctonos de temporada (primavera, en este caso) y sus sabores naturales. El pescado se ve reforzado por el sabor de su propio higadillo y se alía con un condimento de lujo: el pimentón de *tap de cortí*, variedad por cuya recuperación ha luchado María Solivellas. Las verduras se saltean al dente (sin cocción previa) junto a otro manjar local: la panceta de *porc negre*. **DAS GERICHT.** Ein Rezept, das als Beispiel für das Schlichte und den transparenten Stil des Ca na Toneta steht. Bodenständige Saisonprodukte (in diesem Fall vom Frühling) und ihre natürlichen Geschmücke geben den Ton an. Der Fisch wird durch den Geschmack seiner eigenen Leber verstärkt und verbündet sich mit einem Luxusgewürz: Das Paprikapulver *tap de cortí*, einer Sorte, für deren Wiedergewinnung María Solivellas gekämpft hat. Das Gemüse wird zusammen mit einer anderen lokalen Köstlichkeit *al dente* sautiert (ohne voriges Kochen); Der Schinkenspeck des schwarzen Schweins, *porc negre*.