High End: Cannabis Dinner

Kreative Haschisch-Gerichte werden zum Trend

Cannabis meets Haute Cuisine: Immer mehr Köche in den USA arbeiten mit Haschisch und haben damit einen ungewöhnlichen Trend gesetzt. Als einer der Besten dieser neuen Spezies gilt Michael Magallanes. In seinem Restaurant *Opulent Chef* im Silicon Valley in San Francisco bietet er wahrhaftige Highlights. Für seine Kreationen verwendet Magallanes Haschisch, das durch Kaltwasser-Filterung gewonnen und mit Hilfe von moderner Technologie in Kokosöl eingearbeitet wird. Mit diesem Cannabis-Kokosöl bereitet Magallanes die unterschiedlichsten Speisen zu, beispielsweise French Toast, der mit Seeigel und eingelegtem Rhabarber garniert wird, oder kaffeegeröstete Karotten eingehüllt in herzhaftes Schokoladen-Ganaché mit getrockneten Chilischoten.

Michael Magallanes

Vor Beginn des Dinners erfragt Magallanes das Cannabis-Toleranzlevel der Gäste, damit die Dosis der Gerichte individuell angepasst werden kann. Für die zerebrale Reise beginnt Magallanes gerne mit einer höheren Dosis THC (psychoaktive Substanz, die zu den Cannabinoiden zählt), da die Wirkung eine gewisse Zeit auf sich warten lässt.

Bevor sich Magallanes mit *Opulent Chef* im Sommer 2017 selbstständig gemacht hat, war er in den Sterne-Restaurants Mourad und Aziza in San Francisco tätig. Nun teilt er seine Kochkünste bei privaten Kochsessions, Workshops und Pop-up Dinners. Für alle Dinner und Work-Shops ist allerdings eine Cannabis-Karte notwendig, die belegt, dass man Cannabis aus medizinischen Gründen benötigt. Pointe: Beim Cannabis-Dinner (für 150 Dollar) wird kein Alkohol serviert, weil man nicht dadurch berauscht werden soll.

Weitere Infos unter: www.opulentchef.com

Allgemeine Informationen zu San Francisco finden Reisende unter anderem auf der deutschsprachigen Website www.sftravel.com/de.