

КОРОЛЕВСКАЯ ТАЙСКАЯ КУХНЯ В LE BOAT

В РАМКАХ ПРОЕКТА ACQUA PANNA CHEF’S DISCOVERY В РЕСТОРАНЕ LE BOAT ПРОШЛИ ГАСТРОЛИ МОРТЕНА НИЛЬСЕНА (MORTEN VOJSTRUP NIELSEN) — НОВОГО ШЕФ-ПОВАРА ГРУППЫ РЕСТОРАНОВ КОРОЛЕВСКОЙ ТАЙСКОЙ КУХНИ BENJARONG В СЕТИ ОТЕЛЕЙ DUSIT INTERNATIONAL. АЛБИНА САМОЙЛОВА

Таиландская группа Dusit International владеет 23 отелями, расположенными в Таиланде, Индии, Китае, Филиппинах, ОАЭ, Египте и на Мальдивах. В обновленной концепции ресторанов осталась аутентичная классика, но авторский подход к ней стал более современным и креативным благодаря новому шеф-повару — датчанину Мортену Нильсену. Он — личность в среде профессионалов довольно заметная: лауреат многочисленных наград, постоянный участник рейтинга The World’s 50 Best Restaurants Sponsored by S.Pellegrino & Acqua Panna. Раньше он работал в Nahm Restaurant в Лондоне (Nahm в Бангкоке считается № 1 в Азии и № 13 в мире) и Sra Bua by Kiin Kiin в Бангкоке (№ 29 в Азии). Новаторство Нильсена заключается в соединении новейших технологий с традиционными — в результате он создает современную тайскую кухню, в то же время опираясь на ее традиции и не изменяя принципам.

В петербургском ресторане Le Boat Нильсен представил свой авторский сет «Путешествие начинается» из шести блюд. В качестве стартового блюда подали три вида легких закусок на одной тарелке: гребешок и копченый чили-джем с соленым кокосовым молоком; хрустящий лотос с пылью из кафирского лайма и в отдельной маленькой салатнице — острый тунец и лемонграсс. Необычна была подача классического тайского супа Том Ям — остро-кислый суп (он никогда не может быть сладким, подчеркнул Нильсен) с креветками, грибами и кориандром подавался с другой классической тайской закуской Ям Пла Дак Фу. Она представляла собой кастард (кремообразный соус) с крабовым мясом и хрустящими кусочками сома. Затем следовал салат с говядиной вагью на гриле с огурцом, сладкой дыней, вялеными томатами и ям-пудингом. Необычное сочетание заключалось и в блюде под названием сатай из креветок:



ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНОВ BENJARONG СЕТИ ОТЕЛЕЙ DUSIT INTERNATIONAL МОРТЕН НИЛЬСЕН

крупные речные креветки гарнировались кусочками цветной капусты и пюре из нее с пряным арахисовым соусом. На десерт подали базиликовое мороженое со свежим ананасом и соленой меренгой.

Мортен Нильсен начал внедрять свой авторский подход к традиционной кухне с ресторанов Benjarong в ОАЭ, в отелях Dusit Thani Dubai и Dusit Thani Abu Dhabi. К слову, в отеле Dusit Thani Bangkok — одиннадцать ресторанов и баров, где подаются блюда западной, азиатской и интернациональной кухни. ■



САТАЙ ИЗ КРЕВЕТОК ИЗ АВТОРСКОГО СЕТА «ПУТЕШЕСТВИЕ НАЧИНАЕТСЯ» МОРТЕНА НИЛЬСЕНА

ОСЕНЬ В MASSIMO SICILIA

КВИНТЭССЕНЦИЕЙ ОСЕННЕГО МЕНЮ РЕСТОРАНА MASSIMO SICILIA СТАЛО ФИЛЕ УТИНОЙ ГРУДКИ С СОУСОМ ИЗ СИЦИЛИЙСКОЙ МАРСАЛЫ.



ФИЛЕ УТИНОЙ ГРУДКИ С СОУСОМ ИЗ МАРСАЛЫ С МИКСОМ ИЗ РУККОЛЫ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ ИЗ ОСЕННЕГО МЕНЮ

Шеф-повар ресторана Александр Леншин сам выбирает мясо птицы на фермерских рынках. Филе утки, обжаренное в собственном соку, получается сочным, а гарнируется оно миксом из рукколы и помидорами черри. Несколько ягод голубики служат не только для украшения, они придают легкий вкусовой оттенок. Основу соуса для этого блюда составляет крепкое десертное вино марсала, традиционно производимое в провинции

Трапани на Сицилии. Его сладкий вкус дополняет и уравнивает жирное мясо утки.

В качестве сопровождения к этому блюду в ресторане предлагают глинтвейн из красного или белого вина. Первый вариант более традиционный, с добавлением коньяка, свежих фруктов, гвоздики и корицы. Второй, белый глинтвейн, авторский — с ромом, медом, тимьяном и апельсином. В качестве альтернативы в

карте ресторана представлены грог, пунш и фирменный горячий коктейль «Массимо» с травами и специями.

Финальной точкой ужина может стать домашний миндальный торт или мороженое с неожиданным сочетанием томата, базилика и перца.

К новогодним праздникам шеф-повар уже подготовил банкетное меню, в котором есть не только итальянские, но и русские блюда в авторской интерпретации. ■