

«Вкус этой рыбы не стоит перебивать алкоголем» О ЧЕРНОМОРСКОЙ КАМБАЛЕ

Шеф-повар ресторана «Терраса 360» Тимур Агзамов



— Судя по названию, попробовать черноморскую камбалу смогут лишь те, кто проводит свой отпуск на черноморском побережье?

— Свежую — безусловно! А вот в замороженном виде черноморская камбала не часто, но все же поставляется на прилавки супермаркетов крупных городов. Вкусовые качества, конечно, страдают при заморозке, да и городские рестораторы, правду сказать, не всегда знают, как правильно обращаться с этой рыбой: уж очень редко она попадает на разделочные столы к шеф-поварам. Так что лучше всего блюда из камбалы заказывать в приморских ресторанах высокого класса, где ее — свеженькую, только что выловленную — приготовят умело и со вкусом!

— Чем интересна эта рыбка?

— Вкус у камбалы, при правильном приготовлении разумеется, — просто чудесный. Нежный, мягкий, тонкий, нерезкий. Недаром она считается деликатесом, те, кто понимает толк в хорошей кухне, не упускают случая ее попробовать. Правда, удается это нечасто: эта рыба ведет достаточно скрытный образ жизни: обитает только в глубинных морских водах, на дне. Поэтому промысел ее затруднен, и даже в приморских ресторанах ее далеко не всегда можно обнаружить в меню.

— А что означает: «при правильном приготовлении»?

— Как и у всех глубоководных рыб, филе камбалы обладает легким запахом морской тины. Готовить ее как обычную рыбу, пожалуй, не имеет смысла, вам просто не удастся добиться необходимого эффекта. Поэтому ингредиенты для приготовления камбалы должны подбираться таким образом, чтобы нейтрализовать запах тины и полностью раскрыть ее приятный вкус. Перед пригото-

РАННЕЙ ОСЕНЬЮ САМЫЙ ЛУЧШИЙ ГАРНИР К КАМБАЛЕ — ОВОЩИ НА ГРИЛЕ. ПОДОЙДУТ БАКЛАЖАНЫ, ПОМИДОРЫ, ЦУККИНИ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

нием черноморскую камбалу лучше всего некоторое время подержать в маринаде.

— И каков же состав маринада?

— Один из наиболее популярных наших рецептов: черноморская камбала в маринаде из горных трав. Готовится специальный маринад из местных горных трав, оливкового масла и израильского лайма, которым мы заливаем свежую разделанную камбалу. Камбала должна мариноваться не менее суток. После этого запекаем камбалу целиком в каменной печи или на открытом огне мангала. Украшаем зеленью, дольками лайма и подаем к столу.

— Какие травы и пряности сочетаются с камбалой?

— Из традиционных — розмарин, базилик, имбирь. Но мы стараемся всегда привнести в рецепты местный колорит и используем горные травы, которые сложно достать где-либо еще. Например, чабрец или молодые листья мяты, которые мы собираем в определенное время на альпийских лугах окрестных гор. Эти травы мы используем, в частности, при изготовлении котлет из камбалы. В фарш из филе камбалы мы добавляем чабрец, листья мяты, специи. Благодаря травам такое домашнее блюдо, как рыбные котлеты, приобретает утонченный вкус.

— Что еще, столь же полезное, можно приготовить из камбалы?

— Хорошо также салат из филе камбалы — легкий и питательный. Отварную мякоть камбалы режем кубиками, добавляем измельченные листья рукколы. Вся прелесть здесь — в необычной заправке. Она готовится на основе меда, с добавлением горчицы и имбиря и придает салату пикантный пряный привкус.

— Какие гарниры подойдут к блюдам из камбалы?

Летом и ранней осенью самый лучший гарнир — овощи на гриле. Подойдет все, что есть под рукой: баклажаны, помидоры, цуккини, сладкий перец.

Традиционное, но от этого не менее вкусное сочетание — с дольками запеченного картофеля или нежным пюре. Можно также подать к камбале отварной рис, но в этом случае я бы порекомендовал добавить к нему жасмин — получится блюдо с легким азиатским оттенком.

— Насколько требовательна эта рыба к напиткам? Необходим ли для нее какой-либо определенный сорт вина?

По гастрономическому этикету такие блюда, конечно, органичнее всего сочетались бы с белыми винами и шампанским. Но вкус черноморской камбалы настолько нежен, что я бы не стал перебивать его алкоголем. Лучше всего заказать к ним какой-нибудь цитрусовый фреш. Кстати, гости, искушенные в высокой кухне, хорошо знают, что заканчивать трапезу, в которой есть рыбные блюда, лучше всего каким-либо цитрусовым десертом. В случае с камбалой идеальное завершение — лимонный сорбет. А вот к нему вы вполне можете заказать бокал шампанского или легкого белого вина.

Беседовала Наталья Горова