

Со своим самоваром



В ресторане «Федор Достоевский» подадут мусс из фуа-гра, вылепленного в лебедь

ресторанные новости с Анной Коварской

МЫ МАЛО ЧТО ЗНАЕМ О кухне ближайшего соседа Эстонии, между тем ведущие эстонские повара готовят по принципу «think global, eat local» — то есть отечественные традиции оглядываются на мировые достижения. Эстонцы варят варенье из брюквы, кладут салаку в лазанью или тушат капусту с перловкой. С 15 октября по 15 ноября шеф-повара лучших ресторанов Таллина приезжают и готовят свои блюда в ресторанах Петербурга. Рене Исмес из ресторана Mekk в ресторане «Вернисаж» отеля Ambassador будет угощать паштетом из свинины и фуа-гра, маринованной в сладком вине из яблок и парфе из облепихи — эту осеннюю ягоду в Эстонии уважают. Тони Салалсаллер из ресторана Kaegaal поедет в репинскую «Сказку» и сделает там тыквенный крем-суп с копченым сыром саарема. А также тирамису с черничным вареньем и двумя ингредиентами, составляющими национальную гордость: бисквит пропитывается ликером Vana Tallinn, в творожный сыр маскарпоне вмешивается мука кама из ячменя, ржи, гороха и пшеницы. Шеф Павел Дьячков из ресторана русской царской кухни Tchaikovsky при го-

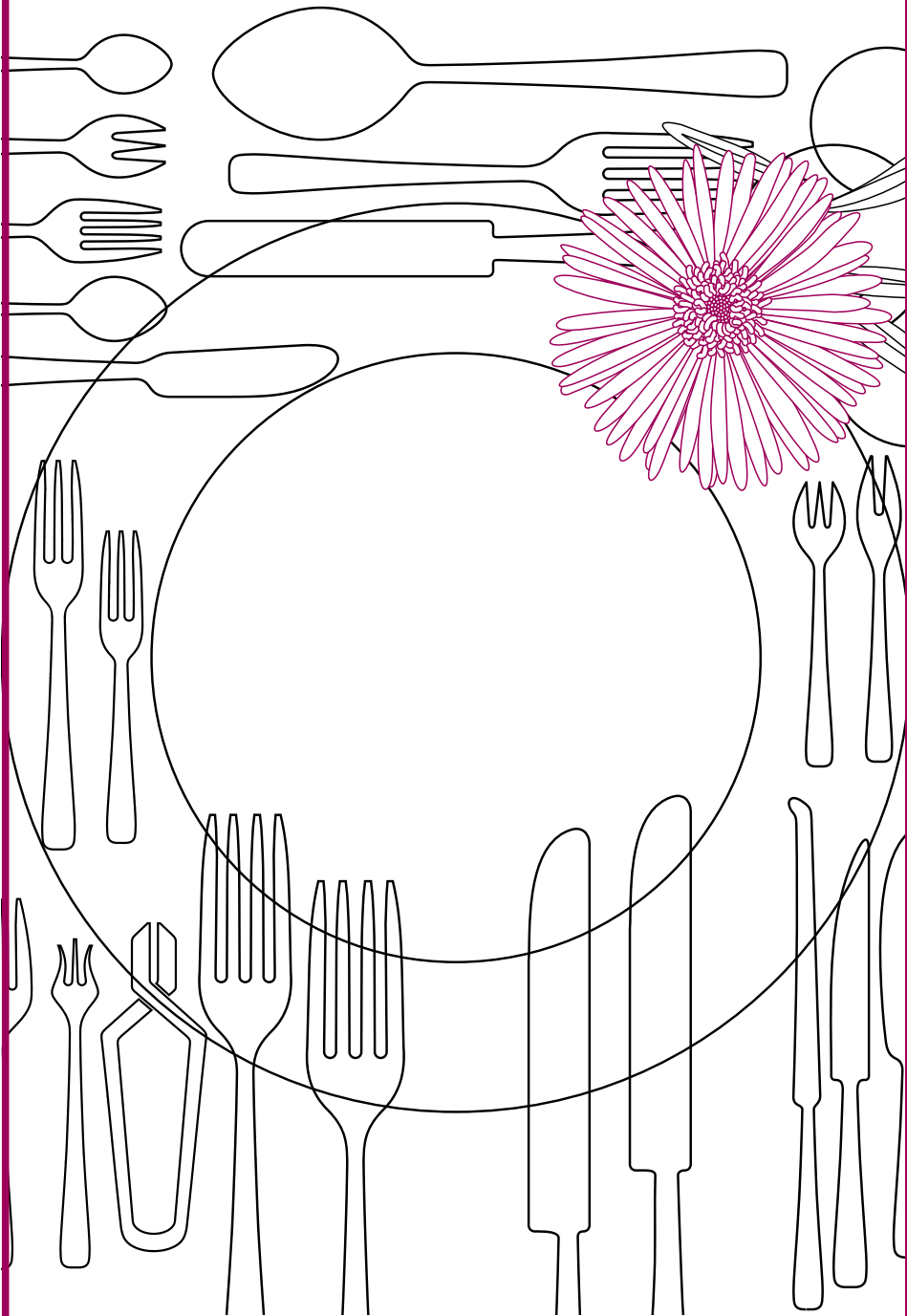
стинице Telegraaf привезет в ресторан «Федор Достоевский» рецепты муса из предварительно промаринованной в коньяке гусиной печени, этот мусс оформлен в виде лебедя и приправлен изюмовым сиропом, будут также патус на подушке из картофеля с крабами, говяжий тар-тар, выдержанный в аджике, с пюре из зеленого горошка, и малиновое суфле. Олег Аласи из Мопасо поедет работать в ресторан Portofino при отеле Sokos Hotel Palace Bridge и предложит гостям крем-суп из белых грибов, дополненный тар-таром из грибов копченых (шампиньоны коптят и короткое время маринуют в оливковом масле с тимьяном, укропом, чесноком и бальзамиком) — и трилогию из утки, глазированной медом, тушеного со специями ягненка и жареной оленьеи печени. Гарнируется это тройное мясное блюдо малиновым чатни, включающим чили и чеснок, а равно и соус на основе красного вина и ликера-лидера Vana Tallinn. На десерт шербет из зеленых яблок и петрушки с облепиховой пеной — сироп из осенней ягоды взбивается с желатином и сахаром. В ресторане «Тритон» шеф-повар ресторана Kadriorg Андрей Шамаков приготовит Bloody Mary granite —

классический коктейль с томатным соком, водкой, табаско, ворчестерским соусом и черным перцем в виде зернистого сорбета, венчается это ледяное великолепие пеной из айрана. После граните пойдет лосось со свекольным пюре и муссом из козьего сыра, потом треска sous-vide, растомленная с травами в вакууме при низкой температуре. Завершит обед крем-брюле на основе Vana Tallinn с брусничным сорбетом. В винный ресторан «Кларет» прибудет Рихо Хайметс, повар из заведения Three Sisters, обучавшийся у обладателя мишленовских звезд Хестона Блюменталя (лондонский Fat Duck). Господин Хайметс сделает тартеллини, начинит их угрем и сопроводит шпинатом. Основным блюдом станет свиная грудинка, тушенная восемь часов с анисом, лавровым листом и овощами: сутки она лежит под прессом (для избавления от лишнего жира), потом ее режут полосками и жарят до корочки; гарниром к грудинке послужит обжаренная пюреированная тыква и черные лисички. На сладкое из ликера Vana Tallinn господин Хайметс изобразит молочный флан — отливающий янтарем десерт подастся с сорбетом из шампанского и карамелизованным пюре из яблок. В «Русской Рюмочной №1» шеф Владимир Дьячук будет мастерить маленькие закуски к эстонской водке Viru Valge —

именно так, балтийские товарищи приезжают со своим самоваром. На ржаных тостах скаген норвежский лосось, маринованный в дижонской горчице, креветки в домашнем майонезе и копченый сыр саарема, взбитый вместе с хреном. Из ресторана Alexander, расположенного на так называемой эстонской Ривьере, острове Муху, в отеле Padaste Mois, в Петербург прибудет Питер Пихель, повар 2008 года в Эстонии. Двадцатидевятилетний шеф специализируется на северо-островной кухне; в «Талион Клуб» он везет обед из пяти курсов, в том числе зачий паштет с аккомпанементом из гриба с непривычным названием «желтый ежевик» (похож на лисичку) под клюквенной заправкой, а также ягненка с бобами, аранжированного соусом из подкопченного лука и муссом из райских яблочек. Повар из ресторана Vertigo Имре Кос в ресторане «Европа» Гранд Отеля Европа будет играть с дичью: предлагается копченая лососина с тартаром из того же лоса и мисо-супом с лисичками. Далее фаршированный фуа-гра цыпленок с картофельной пенкой, имеющей аромат хрена, и вишнеградным фрикассе, усиленным граппой. И под занавес — сливовый тартин, карамелизованный ликером Vana Tallinn, с трюфелем и козьим сыром в меду.

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ

ресторан по вашим правилам



Рубинштейна, 38
(812) 956-48-42

Ресторан грузинской кухни

В.О., Большой проспект, д. 103
ЛенЭкспо, павильон №7
тел. 920 04 50