

«Одной из своих удач я считаю ris de veau»



еда с шефом

Потроха, пожалуй, один из самых недооцененных продуктов на частных и ресторанных кухнях. О том, как правильно с ними обращаться и что из них можно сотворить рассказывает шеф-повар ресторации «Проекуровъ» Михаил Ковалев.

Какими должны быть идеальные субпродукты? Самое главное, о чем следует помнить, — субпродукты, они же потроха, должны быть взяты у молодых животных или птицы. Дело в том, что внутренние органы, такие, как например печень, выполняют функции очистки организма, поэтому, чем моложе животное, тем меньше его печень работала. Таким образом, она будет гораздо нежнее на вкус.

Как правильно готовить субпродукты? Основной момент в приготовлении субпродуктов — это время. Лучше всего здесь подходит быстрая обжарка на раскаленной сковороде. Предположим, для нашего блюда «Потроха по-строгановски» я в течение примерно пяти минут обжариваю на очень горячей сковороде сердца и печень цыпленка с горчицей, хересом и луком.

К этому блюду великолепно подойдут крепленые вина, типа марсалы, малаги или того же хереса. Интересно было бы подать к этому блюду также хорошо охлажденное мюскаде.

Насколько полезны блюда из субпродуктов? Дело в том, что печень вообще представляет собой кладень водорастворимых витаминов, а фуа гра, в частности, — это еще и жирорастворимые витамины. Печень, особенно птичья, если говорить о полезности, занимает первое место среди белково-содержащих продуктов и настоятельно рекомендуется в самых разных диетах, особенно в постоперационном периоде и при недостатке железа.

В вашем меню есть и знаменитый «Страсбургский пирог»... Да, мы постарались восстановить старинный рецепт, с той лишь разницей, что наш пирог готовится из телячьей печени с шампиньонами. Кроме того, если в XIX веке французы запекали печень в тесте лишь для того, чтобы сделать возможным длительное хранение и транспортировку, и это тесто в пищу не употреблялось, то наш пирог можно съесть целиком, вместе с те-

стом. У нас он подается со слабосоленым огурцом и ломтиками сала в память о том, что два столетия назад пирог заливали растопленным жиром опять же для того, чтобы продлить его жизнь.

Какие еще субпродукты вы используете? Одной из своих удач я считаю ris de veau, оно же «сладкое мясо». Проще говоря, это зобные железы телят, которые нам привозят из Австралии. Мелко нарезанные и мгновенно обжаренные с хересом, сельдереем и бальзамическим уксусом, они подаются в компании с пюре из тыквы, кедровыми орешками, шпруделем из брокколи и маслом белых трюфелей.

Есть ли какие-то особенности в работе со «сладким мясом»? Да, его обязательно нужно вымачивать в холодной воде, причем, воду нужно менять до тех пор, пока она не станет прозрачной. А потом моментальная обжарка. Подавать ris de veau лучше всего со сладкими винами — Sauterne, Gewurztraminer и даже, может быть, коньяк, типа Samus XO с его фруктовым вкусом с нотками ванили. Причем, я бы рекомендовал его как следует охладить вопреки общепринятым нормам.

А теперь расскажите, пожалуйста, о

самом главном субпродукте, о фуа гра. Начнем с комплимента, который мы подаем всем гостям. Это крем-брюле из фуа гра, который в этом случае выступает в роли своеобразного аперитива. Мы покупаем утиную печень у компании Rougi. Они сами выращивают птицу, откармливают ее должным образом и всячески следят за ее физическим и душевным состоянием. Так что ни о каком циррозе печени здесь и речи нет.

Каким образом вы подаете фуа гра? Из утиной печени мы готовим террины, уже упоминавшийся крем-брюле и, разумеется, жарим эскалопы. Небольшие кусочки фуа гра я добавляю в соусы. После обжаривания эскалоп в течение двух минут отдыхает на салфетке — таким образом убирается лишний жир — и подается в сопровождении пюре из тыквы и соуса из голубики. Кальвадос не ниже XO, Puno de Charente, старый портвейн — вот идеальный аккомпанемент для утиной печени. Кроме того, я готовлю фуа гра способом «фламбе». Эскалоп поливается французским апельсиновым ликером Cointreau, молниеносно обжаривается на открытом огне и подается с соусом «Маракуйя» и яблоками с молодой морковью.

БЕСЕДОВАЛ
АЛЕКСЕЙ ЛУЩАНОВ

ЗНАМЕНИТЫЕ НАПИТКИ

GOOD DRINKS

ОТЛИЧНАЯ КУХНЯ

GOOD FOOD

ДОБРЫЕ ДРУЗЬЯ И ВЕСЕЛЬЕ

GOOD FRIENDS & FUN

Екатеринбург
Сакко и Ванцетти, 38, (343) 253 58 20