

ЦЮРИХ В СЕМЕЧКАХ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ СУП СВАРИЛ ХЕЙКО НИДЕР (THE DOLDER GRAND HOTEL)



HEINZ UNGER



HEINZ UNGER



PETER HEUBERGER

хеико нидер,
2 звезды michelin,
17 очков gaultmillau



PABLO FACONETTO

традиционную питательность и даже жирность блюд немецко-говорящей части Швейцарии с таким требованием к авторской кухне, как творческая фантазия. В числе хитов Хейко Нидера — моллюски с телятиной, арахисом, укропом и икрой, голубь с капустой, кровяной колбасой и изюмом, форель с сельдереем и водным крессом. Любовь шефа к импровизации обычно распространяется и на десертное меню, где он смело экспериментирует с овощами.

В начале декабря ресторан The Restaurant The Dolder Grand получил вторую звезду Michelin. К такому успеху (это единственное гастрономическое заведение Цюриха, удостоенное такой награды) The Restaurant привел именно Хейко Нидер, который умеет сочетать

Этот суп я придумал специально для нового рождественского меню. Идея была такая: дать почувствовать нашим гостям жар, сытность, питательность привычного куриного бульона, но при этом разнообразить это в высшей степени скучное, повседневное и приевшееся блюдо. Я известный любитель экспериментов, поэтому смешать, например, белое вино с куриным бульоном не составило для меня никакого труда. Я в The Restaurant, который только что получил вторую звезду «Мишлен», работаю с самого начала, с открытия обновленного отеля в 2008 году. И еще тогда мы решили, что у нас будет высокая гастрономическая эклектика, мы не будем следовать строго выбранной линии. Но эклектика, хотя и есть смешение всего на свете, вовсе не означает безыдейность, бессмысленность. Надо смешивать и экспериментировать, следуя какой-то четкой концепции. Иначе выйдет не блюдо, а пустое рагу. У меня во всем должна быть идея, вернее, зерно. Так и с этим супом: я решил взять за основу семечки подсолнечника.

Вот каков план действий. Обжарьте овощи (помидоры, баклажаны и кабачки) и семечки в сливочном масле, а потом еще в подсолнечном. Затем добавьте к ним белого вина и разогретого куриного бульона. Не забудьте положить в вашу смесь лавровый лист. На медленном огне кипятите суп в течение получаса. Добавьте сливки, сметану, немного сока лайма. И пусть покипит еще минуту. Нужно ли говорить, что сок лайма и сливки дают такой странный, но важный акцент: лайм снимает жир, а сливки словно смазывают весь суп, делают его не пустым, а тонированным бульоном. Затем пропустите суп через дуршлаг. Выньте примерно треть овощей из дуршлага. Вот только эту самую треть и добавьте обратно в суп. Перемешайте хорошенько. И пропустите снова через дуршлаг. Перед подачей на стол все снова перемешать, даже слегка взболтать.

Итак, вот способ приготовления куриного бульона с белым вином и с семечками, и этот способ совсем нехитрый. Что же дает такой суп? Во-первых, это простое блюдо, это блюдо зимнее, согревающее, приятное. Ингредиенты супа выглядят бытовыми, простецкими, не нужно искать ничего специального и редкого. Все можно найти на рынке и приготовить дома, никакой особенной ресторанной техники вроде вакуумной установки не требуется.

Во-вторых, как я уже говорил, это принципиально зимний суп, за которым могут последовать зимняя дичь и зимнее пряное мясо. Суп, жирноватый, балансирующий на грани маслянистости, сливочности и строгости, благодаря лайму и вину отлично настраивает на дальнейшую сытную трапезу. С другой стороны, это весьма пикантная и необычная еда. В ней есть характер — и он крестьянский, он живой. В ней есть идея, то есть это авторское блюдо, которое непременно запомнится вашим гостям.

www.thedoldergrand.com

суп в граммах:

100 граммов жареных семечек подсолнечника
80 граммов картофеля, каждая картофелина должна быть порезана на тонкие ломтики
50 граммов фенхеля в ломтиках
30 граммов лука-порей (только белая часть, порезанная на тонкие ломтики)
50 граммов сельдерея в тонких ломтиках
10 граммов стебля сельдерея, порезанного на тонкие ломтики
2 лаврового листа
40 граммов подсолнечного масла холодного отжима
40 граммов сливочного масла
30 граммов белого вина
600 граммов куриного бульона
1 лайм
100 граммов сливок
20 граммов сметаны