

«Пахнет только морем и ничем иным»

Об устрицах шеф-повар ресторана La Ruche Артем Минаков

— Как принято подавать устрицы?

— Традиционно устрицы подают свежими, на льду, в количестве, кратном шести. Обычно это дюжина или полдюжины, в зависимости от размера раковины. Устрицы обладают уникальным нежным сладковато-морским вкусом, поэтому едят их живыми, обычно сбрызгивая соком лимона, закусывая ржаным хлебом со сливочным маслом. Как вариант — красный винный уксус с мелкорубленным луком-шалот. Англичане ворчестерский соус. Но классика — это лимон, лайм или уксус. Ну и конечно легкие белые вина мягкого вкуса и тонкого аромата без резкой кислотности, полусухое шампанское.

— Как определить свежесть продукта?

— Качество устриц определяется по ряду признаков. Первый — это плотно закрытые створки. Если они закрыты неплотно, следует постучать, и если устрица захлопнется с легким щелчком — она свежая. В ином случае ее нужно выбросить, чтобы не получить отравления. Важный показатель — запах: свежая здоровая устрица пахнет только морем и ничем иным.

— А почему устрицы предпочтительнее употреблять живыми, это не слишком большая нагрузка для желудка?

— Устрицы — это аперитив, очень легкая пища. Они содержат ферменты, благодаря которым организм их моментально усваивает. Они питательнее многих сортов рыб, содержат витамины групп С и В, фосфор, кальций, йод, марганец и многие другие микроэлементы, которые необходимы для поддержания хорошего сексуального тонуса организма. Именно своеобразный химический состав обуславливает тонкий вкус и тонизирующее действие на нервную систему. В полдюжине устриц содержится суточная норма железа и меди, минимальное количество жиров и богатый состав дает право называть устрицы самыми полезными морепродуктами. И самыми нежными. Устрица сохраняет все эти свойства, пока живая. Резкие кулинарные эксперименты не идут им на пользу, отнимают у них главное — тонкий вкус. Да и усваиваются они после любой тепловой обработки хуже.

— Тем не менее, известно множество горячих блюд из устриц...

— По этому поводу я вам расскажу один случай. Это было лет пять назад. В ресторан, где я тогда работал, привезли около 200 устриц, и половину в первый же день использовали. Другую половину французский шеф-повар, который был моим наставником на тот момент, оставил в холодильнике и ушел домой. Одна из его подчиненных, девушка, не имевшая опыта работы с устрицами ранее, из благих побуждений убрала устрицы в морозильную камеру на ночь. Следующий день вызвал у повара бурю самых разных эмоций: от негодования до самого искреннего смеха. Примерно пять дюжин устриц выжили. Остальные пришлось готовить самыми разными способами



Они питательнее многих сортов рыб, содержат витамины и многие другие микроэлементы, которые необходимы для поддержания хорошего сексуального тонуса организма

ми — их подавали гостям запеченными с овощами, в соусе, в тесте и без него, в виде консома. Но было заметно, что обычно жизнерадостный повар-француз, готовя все эти блюда, очень грустил.

— И все же, поделитесь, пожалуйста, рецептом горячего блюда из устриц, простого и вкусного.

— Немного белого вина выпариваем с луком шалот почти полностью, добавляем немного рыбного бульона и снова выпариваем. Получившийся соус следует загустить жирной сметаной или сливками, а затем

соус в теплое место. Далее нужно замесить обычное пельменное тесто и нарезать его на небольшие кусочки. Мякоть устриц слегка припускаем в соке из раковин, потом возвращаем обратно, раковины заливаем соусом, накрываем сверху раскатанным тестом толщиной три-пять миллиметров. Смазываем сливочным маслом и ставим запекать в духовку на 10-15 минут при 180 градусах. Получившееся блюдо — запеченные устрицы — красиво и очень вкусно.

Беседовала Лилия Раянова