



«Самое главное — правильно перевернуть» ОБ ОССОБУКО С ГРЕМОЛАТОЙ ПО-МИЛАНСКИ ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА SKY SAFE ФРАНЧЕСКО СПАМПИНАТО

Беседовала Яна Бобровникова

Франческо, что такое оссобуко?

В переводе с итальянского ossobuco означает «костяная дырка». Это одно из наиболее известных блюд традиционной итальянской кухни, основным ингредиент которого — части телячьей голени, томленные на медленном огне. В этом году, кстати, именно оссобуко было выбрано ассоциацией GVIC символом подлинной итальянской кухни, и это блюдо готовили по традиционному рецепту в один и тот же день шеф-повары в 70 странах мира.

Что это за ассоциация?

Это международная виртуальная группа шеф-поваров, рестораторов и любителей итальянской кухни, насчитывающая тысячи участников со всех уголков мира, которые уже много лет обмениваются опытом на специализированном форуме. Какое-то время назад мы поняли, что итальянская кухня видоизменяется, уходит от корней все дальше. И решили учредить ежегодный день традиционной итальянской кухни для сохранения ее подлинности. В этом году мы чествуем оссобуко.

В меню вашего ресторана есть оссобуко?

По традиционному, домашнему рецепту оссобуко — очень жирное, сытное, тяжелое блюдо, которое готовится много часов. Я готовил его лишь на заказ — как часть банкетного меню. Но недавно по просьбам гостей ресторана мы включили его в меню. Сейчас я использую меньше масла и несколько сокращаю время тушения. Но все же тушить нужно долго, чтобы не только мясо, но и хрящи, соединительная ткань телячьей ноги стали нежными и таяли во рту.

Мясо тушат на косточке?

Да, задние телячьи голени рубят поперек кости на куски размером 4-5 см в ширину и 8-10 см в длину и готовят таким образом, чтобы в костях сохранился костный мозг, особо ценимый гурманами.

Какое мясо используют для этого блюда?

Лучше всего брать новозеландскую телятину — она особенно хороша. Но я часто готовлю и из местной телятины — сам выбираю и разделяю мясо.

А возраст теленка — чем моложе, тем лучше?

Нет, как раз наоборот. Чем младше теленок, тем водянистее на вкус мясо. Хотя в Италии любят молочных телят — их мясо розовое, почти белое, я предпочитаю такое мясо использовать на карпаччо, а для других блюд, на мой взгляд, в нем не хватает вкуса и цвета. Для оссобуко в идеале нужно брать мясо зрелого теленка, оно имеет более богатую текстуру и насыщенный вкус.

Гремолата — это соус?

Это приправа из измельченной петрушки, натертой цедры лимона и размолотого чеснока. Она традиционно подается к оссобуко.

Как готовить это оссобуко?

Куски задней телячьей голени, разделанные поперек кости кусками 5 на 10 см обжариваем в толстостенной кастрюле на смеси оливкового (75 мл) и сливочного (100 г) масел по пять минут с каждой стороны. Далее самое главное — правильно перевернуть, аккуратно

но и вовремя, чтобы сохранить костный мозг. Выкладываем мясо и сливаем лишний жир. В кастрюлю добавляем новую смесь масел в той же пропорции, пассеруем пармскую ветчину, сельдерей, морковь и лук, нарезанный кубиками по 5 мм, добавляем 300 мл сухого белого вина. В смесь вливаем 800 мл телячьего бульона, добавляем 200 г нарезанных томатов без кожуры, доводим до кипения. Аккуратно выкладываем в полученную смесь куски мяса, укрываем сверху овощами, поливаем бульоном, накрываем кастрюлю фольгой и ставим в прогретую до 180 градусов духовку. Через два часа снимаем фольгу и запекаем еще полчаса, для образования румяной корочки на поверхности мяса.

Как сервируем?

На подогретую тарелку выкладываем порцию мяса с косточкой, поливаем соусом от запекания, посыпаем гремолатой, белым перцем. На гарнир принято подавать ризотто по-милански — традиционное блюдо из риса с пармезаном и шафраном.

С каким вином сочетается оссобуко?

Богатство вкуса этого блюда прекрасно оттенит сухое тосканское Кьянти. Если говорить о традициях, то Кьянти должно быть в приземистой пузатой бутылке, оплетенной до половины лыком, которая называется fiasco, позволяющей поддерживать нужную температуру вина во время долгих трапез. Однако сейчас Кьянти высокого качества разливают, в основном, в стандартные бутылки «без корзинки», что очень жаль.