

Вкусы мира

Сезонные миксы для гурманов, желающих совершить маленькое кулинарное путешествие

Дмитрий Кубиков |



«МОНПЕЛЬЕ» С ОМЛЕТОМ
С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
И КРЕМ-ЧИЗОМ

«ТАНГО МИКС» С ОБЖАРЕННОЙ
КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ
И ИНЖИРОМ

Пряная руккола с карпаччо из говядины

Ингредиенты на 2 персоны

1 упаковка рукколы «Белая Дача»
200 граммов очень свежей
говяжьей вырезки
Оливковое масло
Сыр пармезан
Томаты черри
Свежий тимьян и чеснок

Способ приготовления

В центр блюда горкой выложить листья рукколы и половинки томатов черри. Заправить оливковым маслом, настоянным на свежем тимьяне и чесноке. Говяжью вырезку очистить от пленок, нарезать очень тонкими, почти прозрачными ломтиками, выкладывая их вокруг рукколы. Посолить, поперчить, украсить очень тонкими полосками пармезана и еще раз сбрызнуть все маслом. Можно добавить крем-бальзамико.

Рецепт от шеф-повара Марка Стаценко

ЛЮБОЙ настоящий шеф-повар скажет, что докопаться до истины можно, лишь апеллируя к простоте. В поиске совершенства лауреаты мишленовских звезд отказываются от сложносочиненных деликатесов, делая выбор в пользу сезонных томатов, невзрачных клубней картофеля и прочих фермерских достижений. Едва ли не центральная роль в нынешней системе кулинарных координат отведена салату. В умелых руках правильный микс из игрока второй лиги превращается в бенефицианта застолья. Салат стал самостоятельным блюдом. И именно представленная в тарелке простота скрывает в себе истинную гармонию вкуса, приближая дегустатора к кулинарной нирване и не противореча глобальной идее современной haute cuisine: питаться сезонно, локально, полезно.



Фермеры из разных стран собрали лучшие салаты своих регионов. Так появилась коллекция «Белая дача. Вкусы мира», позволяющая, не выходя из-за стола, совершить волнительное кулинарное путешествие