

ЛЕТНЯЯ ИРОНИЯ В «ЕВРОПЕ»

Новые формы тарелок и их обновленное содержимое представил шеф-повар ресторана «Европа» Огнен Гайич. Именно форма посуды вдохновила его на смелые — и порой ироничные — эксперименты, приведшие к появлению в летнем меню новых блюд.

Например, в качестве прибора к свежим фруктам на льду Огнен предлагает воспользоваться пинцетами, а устриц с разными заправками (лимонный сорбет, винный уксус, соевый соус с имбирем и кунжутом) выстраивает в ряд на продолговатой тарелке. На практике и то, и другое получается весьма удобным. Традиционный крабовый салат Огнен укрыл яблочной пеной и увенчал красной икрой. Вместо классического абрикоса утиное фуа-гра сопровождают пюре из изюма и крошка жаренных с корицей грецких орехов. Морской язык дополнен апельсиновым соусом с



КРАБОВЫЙ САЛАТ С ЯБЛОЧНОЙ ПЕНКОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

маринованными и солеными овощами. Тартар из красного средиземноморского тунца — морскими гребешками, авокадо и съедобными цветами. «Все, что вы увидите в своей тарелке, — съедобно, — поясняет шеф. — И цветы — не исключение. Их вывели в Голландии, отсюда и привозят».

Но самое, пожалуй, неожиданное — увидеть в меню ресторана такого уровня десерт под названием «Сникерс». Оказывается, «правая рука» Огнена, повар Марат Калайджан, очень любит этот батончик. Вот и решил сделать «ресторанный вариант». Десерт даже отдаленно не напоминает «первоисточник», в его составе — фундук и миндаль, сливочная карамель, горький и молочный шоколад, домашняя нуга и мороженое собственного приготовления. ■



САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, МАНГО И СОУСОМ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

ИНТЕРНАЦИОНАЛИЗМ В «ГРОЛЛЕ»

В таверне «Гролле» открылась летняя терраса и появилось много новых блюд. Если позволяет погода, летнее меню можно дегустировать на открытом воздухе, наслаждаясь видом на Большой проспект Васильевского острова и собор святого Андрея Первозванного.

Кухня заведения изначально была определена как европейская и восточная. В полном соответствии с концепцией летнее меню пополняется блюдами обоих кулинарных направлений. В разделе горячих закусок появился киш лорен — французский открытый пирог (здесь его готовят с копченым лососем, шпинатом и козьим сыром).

Еще одно оригинальное пополнение в меню — восточное блюдо «Дюшбара». Это бульон с маленькими пельменями, внутри которых — сочный фарш из баранины.

Одна из интересных новинок — салат с креветками, манго и соусом из красной смородины. «Мы готовили это блюдо на День всех влюбленных, и оно пользовалось огромным успехом, — говорит шеф-повар таверны «Гролле» Александр Дубин. — Еще появились освежающие и долгожданные холодный борщ с говядиной, холодный щавелевый суп и мясная окрошка на квасе».

Расширилось и предложение рыбных блюд: в горячем разделе теперь числится подкопченная осетрина с соусом из лисичек. Любителям мяса тоже грустить не придется — летом они смогут попробовать приготовленные на мангале свиные ребра гриль.

А на десерт теперь можно заказать ванильное парфе с вишневым соусом на шоколадном бисквите и желе из черной смородины под заварным кремом. ■

БОЖОЛЕ ЛОМАЕТ СТЕРЕОТИПЫ

В ресторане «Империал» отеля «Коринтия Невский Палас» посол вин божоле Орели Вабр представила необычные сочетания красных вин с высокой гастрономией.

В России больше известно молодое вино божоле нуво, и Орели Вабр сделала акцент на винах, которые могут храниться несколько лет.

На виноградниках региона Божоле выращивается практически один сорт винограда — Гамэ, черный с белым соком. И только 2% общих посадок приходится на белый сорт винограда — Шардонне. По классификации выделяется четыре качественных уровня (соответствующих четырем апелласьонам — официально зарегистрированным географическим областям, в которых должен быть выращен виноград для производства вина): божоле нуво (beaujolais nouveau), «базовое» божоле AOC (beaujolais AOC), божоле виллаж (beaujolais villages) и божоле крю (beaujolais cru) — лучшее вино. В отличие от большинства красных вин, божолезские крю стоит охлаждать перед подачей. Рекомендуемая температура для большинства крю — 14°C, но некоторые стоит охладить и до 11–13°C. Потенциал выдержки крю — 3–5 лет.

По словам Орели Вабр, в последние годы в Божоле приезжает много молодых

людей, которые покупают виноградники и начинают свое дело. Они экспериментируют, вводят экологическое земледелие, вспахивают почву по старинке на лошадях, но при этом обязательно соблюдают установленные правила качества вина, потому что божоле являются контролируемые винами — винами с подтвержденным происхождением.

Орели Вабр полагает, что охлажденное красное вино отлично сочетается с обжаренными морскими гребешками под манговым соусом или с черной треской — к гребешкам подали Signe Vignerons Brouilly 2010, а к черной треске — Bouchard Pere et Fils Fleurie 2011. Так что принцип «к рыбе — белое вино, а к мясу — красное» вполне может трансформироваться.

Посол вин божоле представила как легкие вина с округлыми танинами, так и более выраженные сорта с нотками цветов или спелой вишни, более «мужские» и более «женские», например, ароматное «Флери», которое называют «королевой божоле». Неплохо сочетается божоле и с десертами: например Georges Duboeuf Beaujolais 2011 и Domaine Les Fines Graves Beaujolais Villages 2010 — с медовиком и свежими ягодами. ■



А ФИЛЕ УТКИ, УКРЫТОЕ МЕДОВОЙ ГЛАЗУРЬЮ, С ПЮРЕ ИЗ БАТАТА, КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ И ВИШНЕВЫМ СОУСОМ НЕПЛОХО СОЧЕТАЕТСЯ С CHATEAU DU MOULIN-A-VENT «CROIX DES VERILLATS» 2010