

Амур в гламуре

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

НЕ ОЖИДАЛА от него такого: Тьерри Маркс, которого я всегда считала воплощением гастрономического мужества, возглавив кухню Mandarin Oriental Paris, стал готовить самые выдающиеся в Париже гламурные блюда. Это меня не расстроило, — удивило. Когда я познакомилась с ним шесть лет назад, он работал в Бордо, в отеле винного хозяйства Chateau Cordeillan-Bages, и уже имел две звезды «Мишлен». Он был одним из первых во Франции, кто пустился во все тяжкие так называемой молекулярной кухни. Он тогда приходил на хулигана или фокусника-эксцентрика: подавал то, что называл луковым супом, в изящном прозрачном пакете с дырочкой, куда вставлена соломинка для коктейля. Все было как-то простодушно и похоже на детскую игру. Вы хотите фруктового десерта? Пожалуйста — сладкие, как леденцы, баклажаны в сорбете из зеленого базилика. Когда я спросила шефа, какой из великих винных замков ему ближе, он очень серьезно сказал: «Мой терруар внутри меня». Меня тогда восхитило, что шеф называет свою философию марксизмом, свою кухню — планетарной, а себя — ребенком без корней и вечным странником. В прямом смысле слова, потому что родился в семье польских эмигрантов в бедном квартале Парижа, был выброшен из убогой квартиры и потом долго скитался по свету. Каждую зиму, когда ресторан Chateau Cordeillan-Bages закрывался, Маркс уезжал то в Японию, то в Сингапур — жить и учиться. Однажды он уехал навсегда. «Почему же, — спросила я теперь, сидя в его новом и тоже уже двухзвездном ресторане Sur Mesur, — вы уехали из Cordeillan-Bages?» Потянуло в Азию за впечатлениями, объяснил он, и потребовались новые вызовы. Бритоголового, крепко сложенного Маркса называют французским Ферраном Адриа, но он держится скромно и без стеснения рассказывает, что мать торговала сосисками и прочей уличной едой, которую он сам просто обожает, как, впрочем, и какую-нибудь gefilte-fish. В 80-х он был десантником, воевал в Ливане, серьезно занимается дзюдо и еженедельно вместе со всей поварской командой Mandarin Oriental Paris бегает кросс вокруг ближайшего к отелю сада — Тюильри. На каждом новом круге кто-то не выдерживает и сходит с дистанции — Маркс держится до конца. Но почему же, спрашиваю, вместо отеля около какой-нибудь Фудзиямы или огромной сети наркотически вкусной уличной еды (кстати, у Маркса есть школа, где он учит парней с окраин, таких, каким когда-то был сам, готовить простые и смачные блюда, которыми можно зарабатывать на жизнь) гламурно-амурный Mandarin Oriental? Маркс смеется и говорит, что это просто волшебное место и что здесь ему предложили новый вызов — работать магом и создавать то, что удивляет, трогает и запоминается навсегда. Название ресторана Sur Mesur — «сделанный на заказ» — намекает на то, что здесь вы почувствуете себя индивидуальностью, а белые стены с необработанными кусками кожи предлагают почувствовать себя tabula rasa и открыть свое сердце впечатлениям.

Пожалуй, Mandarin Oriental Paris — самый романтический отель столицы Франции. Все, что всплывает в воображении при слове «Париж», — в двух-пятнадцати минутах ходьбы: Вандомская площадь, бутик Chanel и бутик чая Mariage, сырные лавки и кондитерские, Galeries Lafayette, Лувр, наконец, Mandarin Oriental открылся на Сант-Оноре два с половиной года назад, расположился в здании ар-деко, и руководивший реконструкцией Жан-Мишель Вильмотт как бы вывел ощущение города-праздника в саму ткань отеля. В ней Франция видится глазами Востока, который хочет почувствовать себя Европой. Mandarin Oriental Paris и позиционирует себя как отель для влюбленных, и каждый год День святого Валентина длится здесь чуть ли не весь февраль. Сервируются легкие и изысканные блюда, которых довольно много в сегодняшнем репертуаре Тьерри Маркса. Например, соевое ризотто. Колдуя над сковородками, как волшебник, шеф низкотемпературным томлением вытягивает эссенцию из белого гриба и трюфеля, растворяет ее в редукции шалота, соевого молока и устричного сока, заправляет полученный соус в сифон — и отсаживает из него пенное облако на мелко нарезанные проростки сои, секунды томившиеся в сливочном масле вместе с крошечными кусочками устриц. Вот это и есть эмоциональная кухня, где нет правил, а только игра температур с текстурами. Повторить подобное вы вряд ли решитесь. И я хочу предложить вам свою версию романтического блюда, которое посвящаю грядущему Дню влюбленных и образу нынешнего дома Тьерри Маркса — Восточного Мандарина. В этом десерте тоже немало действий, но на самом деле все просто. В основе традиционное французское блюдо — сливы, томленные в красном вине с сахаром и пряностями, — которое всегда лучше приготовить накануне. Из него я убрала часть сахара, в чернослив добавила «косточки» из грецких орехов и, главное, соединила это пряное лакомство с нежной паннакоттой. Обычно ее готовят на жирных сливках, но гораздо легче и нежнее получается с отжатым йогуртом. Сделать его элементарно: постелите на дуршлаг двойной слой марли, вылейте литр йогурта и дайте ему стечь в течение пяти часов. Если у вас совсем нет времени, возьмите готовые творожки для детского питания. Нафаршируйте сливы кусочками грецких орехов. Сложите их в кастрюлю и залейте красным вином. Добавьте пряности и нарезанный апельсин. Доведите до кипения. Уменьшите огонь до минимума и проварите две минуты. Аккуратно выньте сливы с помощью ложки с дырками. Сложите их в контейнер. Когда сливы остынут, поставьте контейнер в холодильник. Кастрюлю с винным соусом верните на огонь, влейте апельси-



новый сок. Добавьте сахар по вкусу. Разведите крахмал небольшим количеством холодной воды и тщательно размешайте. Помешивая, добавьте крахмал в слабо кипящий соус и пару минут проварите. Когда он остынет, уберите в холодильник. Замочите пластинки желатина в холодной воде. В небольшую кастрюльку налейте сливки и молоко. Добавьте 60 граммов сахара и миндальный экстракт. Доведите до кипения. Отожмите набухшие пластинки желатина и отправьте в горячую молочно-сливочную смесь — размешайте. В чашу блендера выложите отжатый йогурт и через отверстие в крышке понемногу, размешивая на средней скорости, вливайте горячую смесь. Разлейте жидкую паннакотту по формочкам для маффинов, уберите их в холодильник. Перед подачей проведите по краю формочек ножом, а затем погрузите их на три четверти в горячую воду — переверните на приготовленные десертные мисочки. Паннакотта должна оказаться в центре. Вокруг нее выложите сливы и залейте их холодным пряным винным соусом. Это блюдо только кажется долгим — реального времени готовки требуется меньше, чем на торт. И поверьте: получается намного вкуснее и выглядит очень гламурно. Ведь слово «гламур» переводится и как «волшебство».

chekalova.ru

Паннакотта из йогурта с черносливом в винном соусе

- 1 чернослив без косточек (350 г)
- 2 грецкие орехи (сколько потребуется, чтобы нафаршировать чернослив)
- 3 сухое красное вино (1 бутылка)
- 4 свежесжатый апельсиновый сок (2 стакана)
- 5 апельсин (1 шт.)
- 6 корица (3–4 палочки)
- 7 бадьян (2 звездочки)
- 8 гвоздика (4–5 бутонов)
- 9 кукурузный крахмал (1 столовая ложка)
- 10 жирные сливки (150 мл)
- 11 молоко (150 мл)
- 12 хорошо отжатый йогурт (350 г)
- 13 желатин (7 г)
- 14 сахар (70–100 г)
- 15 миндальный экстракт (1–2 чайные ложки)