ЭКЗОТИКА В AZIA

В меню ресторана Azia в гранд-отеле «Европа» появилось более десятка новых блюд, которые навеяны впечатлениями шеф-повара Ларисы Кордик от недавней поездки по странам Азии. Например, из яркой, мясистой и сочной рыбы-попугая, которая водится в Южном Китае, Лариса делает суши и сашими, а также готовит ее на пару и подает с соусом из не менее экзотического абалона. Абалон, или морское ушко, — это большой деликатес, который очень дорог в азиатских странах в ресторанах морепродуктов, а в Петербурге его можно попробовать только в Azia. Соус из этого глубоководного моллюска получается необычного вкуса — немного сладковатый, немного соленый, по-морскому свежий и насыщенный. Блюдо подается с черным рисом, который в Древнем Китае было запрещено употреблять в пищу простолюдинам. Есть его могла только семья императора, так как черный рис считался продуктом, продлевающим жизнь. Нарушение запрета каралось смертной казнью. Черный рис имеет сладковато-ореховый вкус, похожий на аромат свежеиспеченного хлеба.

В Корее, Китае и на Дальнем Востоке популярны блюда из папоротника орляка. Рекордное количество папоротника съедают в Японии, куда его даже ввозят с нашего Дальнего Востока, а в рационе жителей Камчатки папоротник орляк заменяет дефицитные весенние овощи. В ресторане появилось сразу два блюда с этим папоротником — салат с говядиной и суп со свининой и грибами цаогу.

Еще одна новинка — лапша пад тай: хит тайской кухни, который там подают как в дорогих ресторанах, так и в макашницах, уличных кухнях на колесах. Настоящий бум на пад тай начался еще в Сиаме в 1930–1940-х годах, блюдо популярно и сегодня. Это обжаренная в тамариндовом соусе рисовая лапша с овощами, которую в Azia подают с креветками. Пад тай — любимое блюдо Ларисы Кордик.

Салат из битых огурцов, который несколько раз включали в праздничные меню в течение года, теперь по просьбам гостей ввели в постоянное меню. Также среди новинок — нежные дим-самы с угрем, тартар из оленины с печеным луком-шалотом и кремом из авокадо, осьминог в воке в медово-перечном соусе с молодым картофелем и другие блюда. Через пару недель обновится и карта десертов. Самые интересные новинки — манговый десерт в стиле тирамису (нежный крем из манго с пряным бисквитом, пропитанным китайским сливовым вином) и осенняя «тыквенная баба» — бриошь, пропитанная муссом из тыквы с кусочками имбирной тыквы, подается с сорбе из мандарина и семечками в карамели. ■

РЫБА-ПОПУГАЙ С ЧЕРНЫМ РИСОМ И СОУСОМ ИЗ АБАЛОНА

В «РУБИНШТЕЙНЕ» ОБЖИГАЮТ ПОМИДОРЫ

ОБОЖЖЕННЫЙ РОЗОВЫЙ ПОМИДОР С ТЕПЛЫМ ХУМУСОМ

В ресторане «Рубинштейн» обновилось меню: теперь здесь подают обожженный розовый помидор с теплым хумусом, мидии в кастрюльках и пасту с лисичками.

Розовые помидоры, черная французская жженая соль, испанское оливковое масло первого холодного отжима закупаются на Кузнечном рынке и у постоянных поставщиков ресторана. На спелом розовом томате делается надрез, потом томат обжигается открытым огнем. В тарелку кладется домашний хумус, украшается черной жженой солью и шнитт-луком. У хумуса рецепт традиционный: горох нут, лимонный сок, соль, сахар, оливковое масло, кунжутное масло, тахин, кинза и чеснок. Помидор ставится по центру тарелки, поливается оливковым маслом и посыпается красной винной солью.

В «Рубинштейне» готовы поделиться и другими рецептами. Мидии из Баренцева моря здесь несколько минут тушат в соусе. В белый соус идут лук, чеснок, тархун, каперсы обжариваются с оливковым и сливочным маслом и белым вином. В красном соусе лук и тимьян тоже обжариваются в сливочном и оливковом масле, но добавляются красное вино и протертый помидор.

До конца грибного сезона в ресторане каждый день обещают пасту с лисичками, обжаренными с луком и рукколой. ■

ПОРТУГАЛЬСКИЙ ГРИЛЬ: МЯСО ВМЕСТЕ С ШОУ

В обновленном осеннем меню службы кейтеринга Stroganoff Group, кроме множества новых закусок и разных горячих блюд, будут и такие сложные блюда, как целый теленок, поросенок и барашек. Готовятся эти блюда на специальном мобильном португальском экогриле.

Готовить на этом гриле можно где угодно: дома, на улице, в офисе или в помещении ресторана (оборудование нужно подключать к электросети). Особенность гриля в том, что продукт во время приготовления не подвергается воздействию открытого пламени — это позволяет сохранять максимум полезных свойств, сочность и насыщенный мясной вкус. Кстати, дыма от него не бывает, только легкий аромат готовящегося мяса.

Сам процесс приготовления выглядит эффектно — мясо готовится постепенно, и на протяжении нескольких часов гости могут наблюдать за приготовлением и пробовать готовые части. Подача превращается в шоу: повар в белоснежном кителе на глазах у присутствующих торжественно нарезает мясо на кусочки, а официанты разносят блюда по залу, предлагая также ароматные соусы. В службе кейтеринга Stroganoff Group полагают, что португальский гриль может стать эффектной деталью праздника для любой компании. ■

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЕЛИКОМ БАРАШЕК

ТЕМАТИЧЕСКИЕ СТРАНИЦЫ ОТПЕЧАТАНЫ В ООО «ТИПОГРАФСКИЙ КОМПЛЕКС «ДЕВИЗ»», 199178, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, В.О., 17 ЛИНИЯ, Д. 60, ЛИТ. А, ПОМЕЩЕНИЕ 4Н. ЗАКАЗ № ТД-5119