



Ресторан Yoshi



Блюдо из меню ресторана Leveldva

Блюда в новых ресторанах небольшие по двум причинам: во-первых, так их легче продавать — цена маленькой порции ниже, а во-вторых, так удобнее заказывать еду: за ужин можно успеть перепробовать чуть ли не все меню. В московских ресторанах примерно та же картина. Лепешка с уткой и белыми грибами в «Северянах» заранее разделена на четыре части — по две каждому, и даже эклер из десертного меню предусмотрительно разрезан на аккуратные половинки. В Leveldva, что по соседству, меню составлено с не меньшей выдумкой, чем в том же лондонском Вао. Кстати, сами булочки бао у шефа Васильева выходят едва ли не лучше, чем у его коллег из тайваньского заведения на углу Уиндмилл-стрит. Он начинает их томленной бараниной или говяжьими щеками. Готовить маленькие блюда иногда сложнее, чем соорудить какую-нибудь утку в апельсиновом соусе, говядину «Веллингтон» или любого другого праздничного тяжеловеса. Подходящий рецепт можно позаимствовать, к примеру, еще у одного перуанского шефа — Диего Муньоса, успевшего не только поработать в Astrid y Gaston и El Bulli, но и побывать в Москве. Главный ингредиент этого рецепта, яйцо, по сравнению с другими протеинами имеет скромный размер, так что и само блюдо будет небольшим. Однако, правильно приготовленное, это яйцо произведет не меньшее впечатление, чем самый гигантский лобстер, — недаром именно его Муньос считает одним из самых удачных собственных блюд.

жареное яйцо с картофелем диего муньоса



© SONE BIRCK

ПРОДУКТЫ

Для мягкого яйца:

- 1 яйцо
- 120 г воды
- 250 г белого винного уксуса
- 6,6 г соли

Для темпур:

- 75 г муки из батата или картофельного крахмала
- 75 г пшеничной муки
- 4 г соли
- 200 г светлого, фильтрованного пива
- 30 г яйца
- 162 г свежих дрожжей

Для жареного яйца:

- приготовленное яйцо
- мука
- растительное масло для жарки
- тесто для темпур
- трюфельная или обычная соль
- свежемолотый черный перец
- сушеные белые грибы
- замороженная петрушка

Для картофельного крема:

- 250 г очищенного картофеля
- 125 г сливочного масла
- 62,5 г молока
- 15 г сливок
- соль, перец

Для куриного бульона*:

- 3 кг куриных крылышек
- 30 г сушеных белых грибов
- 100 г сушеных помидоров
- 60 г чеснока
- 200 г нарезанных шляпок шампиньонов
- 200 г нарезанного лука-шалота
- 25 г хересного или белого винного уксуса
- 50 г хереса
- 300 мл растительного масла
- 3 л воды
- 2 веточки эстрагона
- 1 веточка тимьяна
- 5 г перца горошком
- соль

Для соуса из куриного бульона:

- 40 г куриного бульона
- 5 г сливочного масла
- 5 г хереса

* В рецепте указаны продукты для целой кастрюли бульона. Оставшийся бульон можно заморозить — для одной порции понадобится лишь 40 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите яйцо в кастрюлю с водой комнатной температуры, затем подогрейте воду до 62 градусов и готовьте в ней яйцо 30 минут.

Смешайте воду, соль и уксус в блендере. Готовое яйцо очистите и положите в уксусно-солевой раствор на пять минут.

Для темпур смешайте все ингредиенты и перелейте в сифон. Зарядите сифон и отставьте в сторону минимум на час.

Готовое яйцо обмакните в муку (она впитает лишнюю жидкость).

Пену для темпур из сифона поместите в маленький ковш, на нее аккуратно положите яйцо и прикройте его пеной сверху.

Аккуратно поместите темпур с яйцом внутри в разогретое до 180 градусов растительное масло и обжарьте.

Достаньте из масла, выложите на бумагу, чтобы впитался лишний жир, посолите, поперчите, присыпьте молотыми сушеными грибами и замороженной петрушкой.

Запеките в духовке картофель до мягкости (можно использовать сувид-машину — в этом случае готовить

картофель в вакуумной упаковке придется 1,5 часа при 90 градусах).

Сделайте пюре — разомните картофель с холодным маслом и протрите через сито.

Подогрейте молоко и сливки и добавьте в них пюре, постоянно взбивая смесь, посолите, поперчите.

Приготовьте бульон (с этого можно начать): разрежьте крылышки на сегменты, обжарьте в 200 г растительного масла, добавьте промытые сушеные грибы и сушеные помидоры, затем слейте лишнее масло. Обжарьте в 100 г растительного масла лук и чеснок,

слейте лишнее масло. Соедините все крылышки с грибами и томатами и лук, добавьте херес и уксус, затем воду и тимьян, доведите до кипения и варите два часа. Снимите с поверхности жир и масло, добавьте тархун и оставьте на 30 минут остывать. Процедите.

Приготовьте соус: уварите бульон в два раза, добавив в конце сливочное масло и херес.

На тарелку выложите картофельный крем, затем соус из бульона, сверху поместите яйцо в темпуре, присыпанное сушеными грибами. Можно украсить блюдо листьями шпината.