

КАРП И КОМПАНИЯ

ЧЕШСКАЯ КУХНЯ

НА ИТАЛЬЯНСКИЙ МАНЕР



Традиционное главное блюдо на чешском праздничном столе — карп. О том, как его приготовить интересно, с чем сочетать и какие итальянские блюда принесут удачу в новом году, нам рассказал шеф-повар ресторана CottoCrudo пражского отеля Four Seasons **Леонардо ди Клементе**.

CottoCrudo — аутентичный итальянский ресторан, но во время праздничного сезона я решил добавить в меню чешские нотки. И главным нововведением стало самое традиционное чешское новогоднее блюдо — карп, но приготовленный с итальянской изобретательностью.

В Италии мы используем множество разных рыб в готовке, но до своего приезда в Прагу я ни разу не сталкивался с карпом. Так что для меня первый опыт его приготовления был довольно волнующим экспериментом. Традиционный для Чехии способ приготовления карпа — это панировка и обжар-

ка. Подают его вместе с такими блюдами, как картофельный салат. В CottoCrudo я предложу гостям своего Crispy Carp. Секрет заключается в том, что перед тепловой обработкой я замариную рыбу в молоке с травами. А подавать карпа буду с красной капустой и салатом из картофеля с сельдереем. Важная вкусовая деталь — сверху рыбы выкладывается немного лимонного мармелада с сахаром.

Кроме карпа в меню на 24 декабря будет копченый сибас, равиоли с лобстером, телятина и рождественский торт *Buche de Noel*. Я решил, что Crispy Carp останется и главным блюдом на 25 декабря, при этом поменяются все остальные позиции меню. Я предложу тартар из тунца, равиоли с креветками, жареную индейку с каштанами и клюквенным соусом. На десерт — панеттоне с кремом из белого шоколада и сорбетом из лимончелло.