



Иван Кузнецов,
бренд-шеф ресторана
Ribs

Перепелка с пшенной кашей на топленом молоке

Поддерживая тренд развития новой русской кухни, или, как я это называю, Russian Fusion, я придумал интересное сочетание традиционной русской птицы перепелки с пшенной кашей в качестве гарнира. Но это не та сладенькая пшенка, которую многие из нас помнят с детства. Мало кто знает, но изначально в русской кухне каша была мясной, на мясном бульоне. Помните, тот солдат, что в сказке варил кашу из топора: прежде чем закинуть в нее топор, он сварил все, что взял у зажиточного крестьянина, в том числе курицу. Моя каша тоже интересная, не сладкая — я готовлю ее на топленом молоке с добавлением соли и перца. В результате получается очень осенний, теплый гарнир с ароматом русской печи, глины, дерева... А перепелку я сначала мариную в чабреце и можжевельных ягодах, с перцем и солью, потом томлю методом конфи — в сливочном масле, и уже в конце смазываю квасным суслом — уваренным квасом, тоже очень русская тема. В качестве декора и для поддержания общего оттенка блюда добавляю карамелизованный, тоже томленный в квасе красный лук и красивый срез шампиньона, маринованный в смеси двух масел — чесночного и ароматного подсолнечного, опаленный живым огнем. Блюдо подается под клоше, и уже непосредственно на столе официант добавляет почти невесомый пенный соус, который я готовлю на основе топленого молока, предварительно настоянного на шалфее, и яичных желтков, разогревая на водяной бане. Что еще нужно

в сезон наступающих холодов? Аромат леса, копчения, тепла — и дым рассеивается, буквально как в нашем блюде.



ЧТО ЕЩЕ

В разделе **русской кухни** рекомендую также попробовать салат с копченым сомом. Мы нашли нижегородских поставщиков, которые в экологически чистых условиях разводят африканских клариновых сомов. Особенность этой рыбы в том, что такие сомы абсолютно не пахнут илом и имеют отличное по текстуре и вкусовым качествам мясо. Для любителей **паназиатской кухни** в новом меню есть японский суп рамэн, рецепт которого я долго дорабатывал. Бульон пять часов при 120 гра-

дусах готовится из целой курицы и свиного позвоночника с добавлением лука, чеснока и моркови, и в итоге получается белым. В него добавляем собственную лапшу рамэн, приготовленную на пару свинину, особым образом приготовленные куриное яйцо (сваренное всмятку и замаринованное на сутки в японском бульоне даси, а затем — еще на четыре часа в соевом соусе), соевый соус, настоянный на анчоусах, водорослях и мирине, и два ароматных масла — овощное и масло креветочных

панцирей, которое настаиваем сами. Поклонникам **Средиземноморья** рекомендую карпаччо из говядины. Порезанное на тончайшие слейсы мясо я мариную в пикантных вустерском и устричном соусах со смесью средиземноморских трав, потом подмораживаю и распиливаю на ровные квадраты. Блюдо, декорированное землей из красного лука, подается с дуэтом соусов — из пармезана и из красного лука и красного вина, который по вкусу очень напоминает вишневый соус.



Дмитрий Степанов,
шеф-повар и один из создателей
проекта «Горячо. Азия»

Кушияки

Наиболее показательным и аутентичным блюдом в меню нашей кухни я считаю японские «шашлычки» — кушияки. При кажущейся простоте на самом деле их приготовление связано со множеством важных деталей, которые играют решающую роль в создании идеального вкуса. Это, в свою очередь, концептуально отражает главные особенности японской гастрономии: минимализм и фокус на качестве продукта. Из Японии через Владивосток нам поставляют уникальный соус с соком листьев шисо, юдзу и настоящий тертый корень васаби, — все это мы используем для маринада. Кушияки обжариваем на специальном гриле, при подаче добавляем соусы из водорослей и соевых слив, ферментированных оливок и бобов. Формат нашего заведения — изакая-бар — предполагает несколько видов кушияки в меню: сейчас это лосось, кальмар, мини-осьминоги, цыпленок, спаржа, грибы и авокадо. Но кушияки в Японии — это, скорее, стиль жизни, нежели просто еда, поэтому в будущем мы планируем расширять раздел и делать варианты из сезонных продуктов.

ЧТО ЕЩЕ

Формат «Горячо. Азия» необычен для нашего города. Само слово «изакая» в переводе с японского дословно означает «отдыхать с вином» и подразумевает демократичное место, в котором можно расслабиться и выпить, а блюда обычно заказываются «в стол» и делятся на компанию. Среди традиционных для изакая-бара позиций в меню, кроме

кушияки, прежде всего раздел небольших закусок — яцу. Кроме того, у нас можно попробовать такие азиатские блюда, как роллы — большие (например, «Тунец татаки» и «Супер Филадельфия») и популярные сейчас ручные роллы («хенд роллы») — жареный рис с томленным брикетом, цыпленком или креветками; япон-

ские пельмени с разными начинками и уже полюбившийся нижегородцам гавайский боул — поке. Особого внимания заслуживает раздел под названием «Всем тунец»: каждую неделю нам привозят свежего тунца, которого мы готовим так, как хотите вы, на выбор — сашими, татаки, тартар, ручной ролл или «тунец в огне».

