

«Самое нежное мясо» О ЯГНЕНКЕ

Шеф-повар родового замка коньячного Дома Martell, приглашенный шеф-повар ресторана «Сезон» в «Гранд Отель Поляна» Эрик Данже



— Эрик, чем объясняется ваш интерес к ягнятине?

— Мясо ягненка обладает нежным и одновременно пикантным вкусом. Оно очень узнаваемо, его не спутаешь ни с каким другим видом мяса. Блюда из него нравятся всем, даже тем, кто на дух не переносит баранину.

— Как правильно выбрать мясо ягненка для приготовления?

— Больше всего ценится мясо молочного ягненка — не старше трех месяцев. Поскольку ягненок в таком возрасте питается почти исключительно материнским молоком, его мясо имеет особенно нежную структуру и тонкий аромат.

— Какие национальные особенности приготовления ягненка существуют в разных странах?

— Приехав в Россию, я неожиданно обнаружил характерную для вашей кухни особенность: более сильную, чем в Европе, степень прожарки мяса — любого, не только мяса ягненка. Россияне предпочитают хорошо прожаренные куски мяса, тогда как европейцы часто заказывают себе блюда самой легкой прожарки, с кровью.

Свои национальные особенности существуют и в стиле подачи блюд: в Америке, например, принято подавать огромные куски мяса с большим количеством гарнира, европейский стиль более минималистичен, он нацелен не столько на то, чтобы сытно накормить гостей, сколько на то, чтобы побаловать их необычными вкусовыми сочетаниями. Различия касаются и выбора гарнира: спаржу, лапшу или рис с ягненком любят в Юго-Восточной Азии, жареный картофель с грибами — в Восточной Европе, нежное пюре или овощи гриль — во Франции.

— А по вашему мнению, с каким гарниром лучше всего сочетается мясо ягненка?

ГЛАВНАЯ ЗАДАЧА — ПОДОБРАТЬ ПРИПРАВЫ И СОУС ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ОНИ ДОПОЛНЯЛИ ПИКАНТНЫЙ ВКУС ЯГНЕНКА, А НЕ ПЕРЕБИВАЛИ ЕГО

— Как француз я отдам безусловный приоритет овощам на гриле. Особенно хорошо, на мой взгляд, мясо ягненка сочетается со сладким болгарским перцем.

— Какое блюдо вы предпочитаете готовить из мяса ягненка?

— Мне нравится готовить каре ягненка. Для одной порции выбирается кусок грудинки с 4 ребрышками, натирается прованскими травами, солью, перцем, слегка обжаривается на оливковом масле. Каре ягненка можно слегка фламбировать — полить 20 граммами коньяка и поджечь. Можно приготовить и фрикасе из ягненка: нарезать филейную часть как можно более тонкими ломтиками, посыпать солью, специями, слегка обжарить на достаточно сильном огне. Разнообразить вкус блюд из ягненка помогут соусы.

— Как правильно выбрать соус для этого мяса?

— Главная задача — подобрать приправы и соус таким образом, чтобы они дополняли достаточно пикантный вкус ягнятины, а не перебивали его. К слегка обжаренному мясу можно подать винный соус из красного сухого вина, бальзамического уксуса, сливок, зелени. Прекрасно подойдут и легкие ягодные соусы из протертой клюквы или брусники с небольшим количеством сахара и вина. Восточный акцент блюду придаст устричный соус, он

готовится из устричного экстракта, соевого соуса и соли. Приготовить в домашних условиях такой соус достаточно сложно, лучше всего купить готовый в супермаркете.

— Что еще можно приготовить из мяса ягненка?

— Великолепно смотрится на столе ягненок с овощами в тесте. Слегка обжариваем кусочки ягненка (филейную часть или каре) со специями, солью, перцем, отдельно обжариваем овощи на гриле — спаржу, сладкий перец, помидоры черри, баклажаны — в общем, все, что вам больше нравится. Овощи выкладываем на тонкое дрожжевое тесто, добавляем специи — розмарин, базилик, придаем тесту форму пирога и запекаем в духовке до золотистой корочки. Готовый пирог украшаем веточками розмарина и подаем на блюде вместе с мясом.

— Какое самое необычное блюдо вы готовите из ягненка?

— Во время дней французской кухни в «Гранд Отель Поляна» я приготовил для гостей каре ягненка с лакричным соусом. Для россиян это было экзотичное сочетание, так как лакрица практически не используется в русской кухне в отличие, например, от Франции, Великобритании или стран Скандинавии. Пряно-сладковатый лакричный соус великолепно сочетается с ягнятиной. К этому блюду лучше всего подать в качестве гарнира пюре из картофеля. Пюре рекомендую приготовить на французский манер: с добавлением большого количества сливочного масла — до 1/3 от общей массы.

— Какой напиток больше всего подойдет к такому блюду?

— В данном случае правильный выбор диктует традиция: классический бокал красного вина к блюду из мяса ягненка — лучше и придумать нельзя.

Беседовала Наталья Горова