

Юстасия ЩУРОВА
(26 Декабря 2013, 01:00)

Праздничные рецепты для мамы

От лучшего итальянского шеф-повара

У каждого путешественника есть обязательный пункт программы. Мой - вкусно поесть. В Италии хотелось не только дегустировать сыры и вина, но и научиться готовить. Чтобы в Новый год удивить маму чем-то более изобретательным, чем селедка под шубой.

Ресторан Il Bottaccio находится на престижном итальянском курорте Форте деи Марми. Шеф-повар Антонио Москва, или, как он сам попросил его называть, Нино, лично встретил меня у дверей с распростертыми объятиями и, не дав даже осмотреться, потащил на кухню.

А осмотреться в Il Bottaccio стоит. Это бывшая маслобойня, превращенная в небольшой отель. В нем всего восемь номеров, обставленных мебелью XVIII века, на стенах - картины известных итальянских художников XVII - XVIII столетий. В комнатах - антикварные камины, мягчайшие персидские ковры, а прямо в спальне - огромные мраморные ванны.

И ресторан в таком отеле - высший класс. Царствует там как раз Нино - звезда самого влиятельного ресторанного рейтинга Мишлен. К нему специально приезжают отужинать нобелевские лауреаты и голливудские звезды.

- Барбра Стрейзанд с мужем Джеймсом Бролином заглядывали, - роняет он между прочим.

Если очень постараться - а я очень старалась! - можно уломать Нино на частный кулинарный урок. «Всего» за 700 евро. Но для читателей «КП» этот урок бесплатный!

- Ну ладно, начинаем, - смеется Нино, замечая, что я совсем не слушаю уже его болтовню, а разглядываю разложенные на столе продукты. Как с картинки!

И понеслось - Нино с присущим итальянцам темпераментом долго рассказывал мне про десять разных видов помидоров, про травы, оливковое масло и как важно готовить именно из свежих продуктов.

- Это вам тут, в Италии, хорошо! Все свежайшее круглый год. А в России попробуй найди зимой хоть один вкусный помидор, - жалуясь я.

Но Нино не поддается - говорит, бывал в наших краях и даже сам находил на рынке необходимые ингредиенты для своих кулинарных шедевров. А в наших супермаркетах он находил оливковое масло не хуже итальянского: главное, выбирать нефильтованное, экстра-класса, на этикетке которого написано extra virgin.

После недолгого спора решили на закуску приготовить карпаччо, так как это самое традиционное итальянское блюдо. Но не из говядины, а из креветок.



Мастер за работой.
Фото: Юлиана ШИРОВА

Нино много надо мной издевался, наблюдая, как я мучаюсь: отпрыгиваю от пламени, роняю креветки и криво держу нож. Он-то делал все с космической скоростью!

Кстати, для меня стало большим открытием, что карпаччо - это не тонко нарезанные куски мяса или креветок, а именно расплющенные. Я-то знаю, как во многих российских ресторанах мясо специально замораживают, для того чтобы суметь его тонко нарезать. Нино чуть в обморок не упал от этой истории.

Во время приготовления я постоянно переспрашивала у повара, сколько точно нужно ложек того, щепоток этого или граммов чего бы то ни было, чтобы точнее записать рецепт. Шеф вскипел.

- Понятия не имею, сколько и чего нужно! Никто из настоящих поваров не готовит по рецепту, - сердито выговаривал он. Впрочем, быстро успокаивался. - Я готовлю исключительно на глаз!

А потом рассказал, как неделю работал в Москве по приглашению известного ресторатора Кирилла Гусева.

- Как впечатления? - любопытствую.

- Не понравилось, - вздыхает Нино. Говорит, экспериментировать не давали, постоянно одергивали - в московских ресторанах блюдо должно четко соответствовать технологической карте. Нельзя положить чуть больше соли или чуть меньше картошки - могут наказать.

- Но как это возможно? - снова завелся шеф. - Ведь все продукты разные! Как можно готовить каждый раз одинаково? Это же творчество. Сама посмотри. Сейчас будем готовить основное блюдо - творить!

И мы сотворили нечто божественное.

Теперь и я истинный ценитель артишоков. Уже не терпится поскорее опробовать их вкусовые и возбуждающие свойства на любимом мужчине. Чего и вам в новогоднюю ночь желаю!

Все дело в соусе

Пока мы готовили, помощница Нино испекла для нас хлеб, нарезала сыр и разлила вино по бокалам. Нино заметил, что идеальное сочетание: хлеб сегодняшний, масло, выдержанное месяц, и вино, выдержанное год. Мы наконец-то расслабились и перешли к распитию вина и неспешному обсуждению достоинств средиземноморской кухни. Тогда же Нино раскрыл мне еще один секрет, как сделать абсолютно любое блюдо эксклюзивным и вкусным. Оказалось, все дело в правильном соусе! Итак, чтобы весь год вам было вкусно:

Заправка

Самый простой и универсальный совет по созданию соуса был такой: возьмите все травы, которые нравятся (тимьян, розмарин, шалфей, майоран, укроп и любые другие), измельчите руками, закиньте к ним половинку чеснока, влейте столовую ложку бальзамического уксуса, выжмите пол-лимона, посолите, налейте 100 г оливкового масла, поперчите и перемешайте в блендере.

И поливайте этой заправкой что угодно - салаты, морепродукты и рыбу. Можно даже просто подать гостям с тостами. Они обязательно потребуют добавки!

Дорада с артишоками

ЧТО НУЖНО

- ✓ Филе свежей дорады
- ✓ Два артишока
- ✓ Ползубчика чеснока
- ✓ Веточка майорана
- ✓ Лимон
- ✓ Масло: оливковое, подсолнечное и сливочное
- ✓ Мука



Фото: Юстасия ЩУРОВА

КАК ГОТОВИМ

Мы специально выбрали доступную в России рыбу и артишоки, которые незаслуженно не пользуются у нас популярностью. А между тем они богаты витаминами и микроэлементами. Их даже одно время запрещали есть француженкам, потому что считали слишком сильным афродизиак. Выбирайте их твердые, с яркими сочными листьями.

И вот стою я с артишоком в одной руке и ножом в другой и не представляю, что с этим делать. Нино, выдержав паузу, картинно фыркает и забирает

нож - учить меня их чистить. Это оказалось несложно. Нино ловко ободрал верхние жесткие листья, снял верхний слой с ножки и отрезал половину верхушки цветка, вычистил пух из серединки и бросил артишок в миску с водой и лимоном, чтобы не потемнел, пока я буду мучить его собрата.

Дальше один артишок я под руководством шефа нарезала брусочками толщиной 2 мм, а второй - тонкими полосочками. Залила водой с лимоном.

Брусочки отправили в сковородку с оливковым маслом и после быстрой обжарки залили тремя половниками рыбного бульона (его мы отварили из голов дорады, пока я мучилась с артишоками). Пока они тушились на маленьком огне, Нино обвалил в муке рыбу и бросил ее на соседнюю сковороду с оливковым маслом, половинкой зубчика чеснока и веточкой майорана. Туда же через мгновение шеф кинул небольшой кусочек сливочного масла, чтобы рыба получилась золотистого цвета. Обжарив ее с двух сторон, Нино выложил дораду поверх тушащихся артишоков.

Артишоки, которые мы резали тонкими пластинками, отжимаем, немного обваливаем в муке и отправляем в сито. И в нем же опускаем в кипящее на плите растительное масло, вынимаем и снова погружаем. Так - до готовности. Получается фритюр. Готовые артишоки высыпаем на бумажную салфетку, чтобы убрать лишний жир.

Удивительно, что весь процесс, занявший 10 минут, превратился в такой длинный текст. Нино красиво выложил на тарелку тушеные артишоки, сверху - рыбу и фритюр. Получилось красиво и невероятно вкусно.

Карпаччо из креветок с ванильным маслом и соусом из бренди

ЧТО НУЖНО

- ✓ Свежие креветки - 4 штуки (подойдут любые незамороженные)
- ✓ Оливковое масло
- ✓ Веточки ванили
- ✓ Пол-лимона и пол-лайма
- ✓ Соль с паприкой
- ✓ Белый перец

Для соуса:

- ✓ Оливковое масло и бальзамический уксус
- ✓ Веточка тимьяна
- ✓ 2 столовые ложки бренди (с оставшимся Нино предлагает как раз отметить праздник)

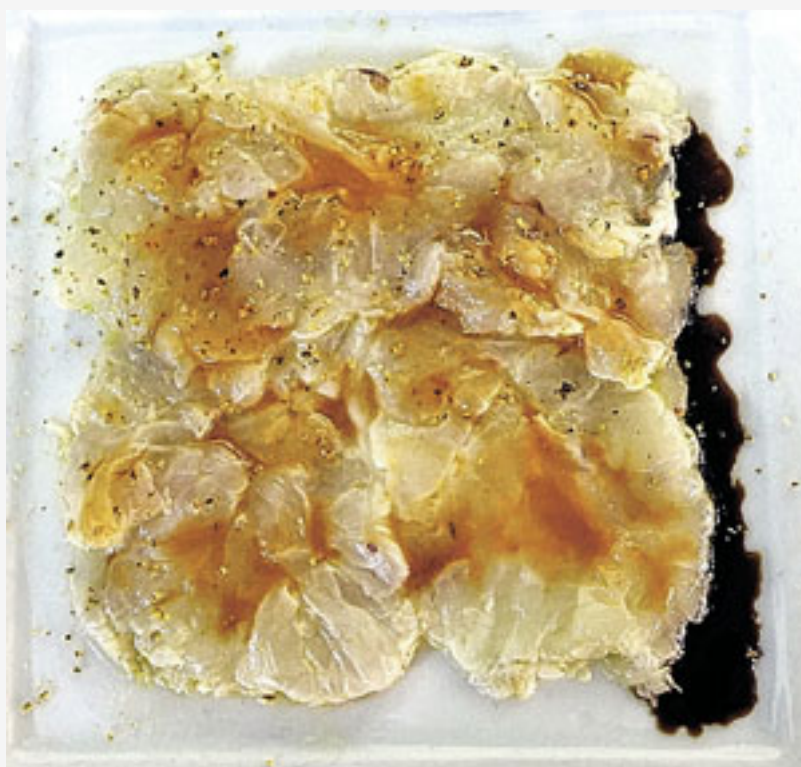


Фото: Юстасия ЩУРОВА

КАК ГОТОВИМ

Креветки чистим, режем вдоль и раскладываем на кондитерскую бумагу в форме бабочки.

Посыпаем солью и обильно поливаем лимоном и лаймом - не бойтесь переборщить. Поливаем распластанные бабочки чайной ложкой оливкового масла и добавляем по несколько капель ванильного масла. Его шеф готовит сам: в чашку с маслом бросает 3 натуральных сушеных стручка ванили, нагревает до 60 градусов, дает остыть и - готово! Хранится оно два месяца.

Итак, несколько капель ванильного масла к креветкам - и накрываем их другим листом кондитерской бумаги. А дальше начинаем потихоньку давить. Не

остервенело отбивать, а именно растирать чем-нибудь достаточно тяжелым и плоским, пока они в толщину не окажутся примерно 3 миллиметра.

Теперь - соус. Кидаем головы, оставшиеся от креветок, на сковороду с оливковым маслом с веточкой тимьяна, нагреваем, добавляем пару столовых ложек бренди и поджигаем. Это происходило примерно так: приподнимаем сковороду, наливаем спиртное. Если плита газовая, то ваше блюдо вспыхнет, как только вы вернете сковороду на огонь. Если электрическая, то бренди нужно поджечь, используя длинную спичку (как для камина). Не пугайтесь - пламя практически сразу погаснет. Останется только немного посолить, поперчить белым перцем. Дальше - половник воды, добавляем кусок сливочного масла. И выпариваем на огне, пока соус не станет тягучим.

Подаем, как на картинке: красиво раскладываем креветки на тарелке, поливаем соусом и капаем чуть-чуть бальзамического уксуса. Готово!