

ВСЕ БОГАТСТВА «ГОРЫ» ДЛЯ G.GRAF

В Москве не так много ресторанов, которые предлагают блюда из дичи. Ну, а те, куда трофеи поступают из собственных охотничьих угодий, и вовсе можно пересчитать по пальцам одной руки. Среди них – популярное столичное заведение G.Graf

ТЕКСТ **Станислав Комаров** фото ресторана G.Graf и охотохозяйства «Гора»



В ЕСТЕСТВЕННОЙ СРЕДЕ ОБИТАНИЯ

Хозяева G.Graf также являются и владельцами охотничьего хозяйства «Гора», что расположено на севере Вологодской области. Именно оттуда идут основные поставки для ресторана. Вся территория хозяйства, площадь которого почти 100 тыс. га, это девственные леса, болота и разнотравные луга. Туда же входят и сельхозугодья. Здесь протекает множество кристально чистых речек, а несколько красивейших озер богаты рыбой. Поэтому и диких животных здесь обитает великое множество. Круглый год звери живут в естественной среде под открытым небом и питаются подножным кормом. Никаких добавок, ускорителей роста, антибиотиков, без которых не обходятся современные методики выкорма скота. Среди прочей дичи в охотохозяйстве разводят и европейского благородного оленя. Эти животные выращиваются на отдельной ферме, где специалисты охотохозяйства внимательно следят за здоровьем животных. Олени кормятся исключительно натуральной пищей – травой с пастбищ, сеном, заготавливаемым там же. А воду пьют из родников и речек.

СМОЛИСТЫЕ ОТТЕНКИ АРОМАТА

Новая команда, пришедшая в G.Graf, сделала ставку на экологически чистые продукты и эксклюзивную авторскую кухню. «Сегодня здоровый образ жизни в приоритете для человечества, – рассказывает шеф-повар ресторана Виталий Тихонов. – Поэтому многие отказываются от мяса животных, выращенных интенсивными методами, а выбирают полезную альтернативу – дичь. Мясо диких зверей, взращенных в естественных условиях, содержит мало жира и холестерина, богато белками и особенно щедро одарено жирными кислотами Омега-3. Благодаря разнообразному питанию диких животных их мясо отличается тонкими вкусовыми оттенками».

Сам Виталий долгое время работал в Эстонии, Дании и Норвегии. В его резюме такие культовые скандинавские мишленовские рестораны, как Maamoto в Осло, Geranium и Noma в Копенгагене. Шеф-повар G.Graf использует как традиционные способы приготовления дичи, так и новаторские технологии. По его словам, особенно полюбили посетителям ресторана карпаччо из оленины с белыми грибами, прозрачный рыбный суп из судака с белыми грибами и раками, французский горячий пате из дичи, равиоли с зайцем, оливье с фазаном и раковыми шейками, а также лесной голубь с венецианским соусом и медвежатина по-бургундски в красном вине.

«Блюда из дичи великолепны на вкус, с легкой горчинкой и смолистыми оттенками аромата – продолжает Виталий. – Но работа с таким мясом особые, ведь вкус и структура его совершенно иные. А значит, повара должны проходить дополнительную подготовку и иметь специальные навыки».



По мнению управляющего ресторана Карена Мкртычана, благодаря такому поставщику и мастерству шеф-повара ресторан G.Graf устанавливает совершенно новые стандарты в гастрономической жизни столицы, предлагая своим гостям дичь высочайшего качества. «В нашем ресторане вы не только сможете насладиться блюдами, с любовью приготовленными командой талантливых поваров, и изысканными винами, рекомендованными опытными сомелье, но и вступить в уникальный Клуб ценителей дичи G.Graf». ■



Шеф-повар G.Graf Виталий Тихонов рекомендует приготовить французский пате

На 2 порции.

Слоеное тесто бездрожжевое – 160 г
Яйцо куриное – 1 шт.
Говяжий демиглас* или бульон из дичи, наваренный минимум 24 час. – 150 мл
Мясо кабана (лопатка) зачищенная – 50 г
Мясо лося мякоть зачищенная – 50 г
Телячьи почки, очищенные от жировых прослоек – 80 г
Печень оленя благородного, очищенная от пленок – 60 г
Язык лося отварной очищенный – 50 г
Мясо ножки бобра очищенное – 70 г
Почки зайца вымоченные – 40 г
Лук репка очищенный – 50 г
Морковь чищенная – 40 г
Стебель или корень сельдерея – 40 г
Чеснок – 1 зубчик
Свежая петрушка – 15 г
Свежий тимьян – 10 г
Свежий розмарин – 1 маленькая веточка
Портвейн – 150 мл
Коньяк или бренди – 20 мл
Черный свежемолотый перец – 1 г
Соль по вкусу
Масло из виноградных косточек для обжарки – 60–80 мл

- 1 Раскатать тесто толщиной 5 мм. Проткнуть вилкой поверхность и убрать в холодильник.
- 2 Ножки бобра тушить минимум 4 час. в жаровне с букетом Гарни**.
- 3 Мясо кабана и лося также потушить в отдельных кастрюлях или жаровне 3–3,5 час. (подразумевается тушение куска весом примерно 2 кг).

- 4 Почки зайца замочить в хорошо подсоленной воде и добавить немного винного уксуса. Так же поступить и с почками телячки, замочив их в отдельной таре. Вымачивать около 1 час.
- 5 Все овощи нарезать кубиками размером 5–7 мм. Чеснок раздавить и мелко шинковать.
- 6 Всю зелень промыть под холодной водой, тщательно обсушить и мелко нарезать.
- 7 В горячий сотейник влить портвейн, поджечь, чтобы алкоголь выпарился, добавить бульон или демиглас. Уварить вполовину, приправить солью, частью рубленой зелени – тимьяном и розмарином, петрушкой и чесноком. Отставить.

- 1 Овощи обжарить на масле до состояния альденте***, добавить немного чеснока и часть свежерубленой зелени, соль и перец по вкусу и откинуть в сотейник с соусом.
- 2 Обсушить почки зайца и телячки на кухонных полотенцах.
- 3 На огне нагреваем до 180 градусов масло для фритюра, бросаем туда обсушенный картофель и жарим до образования красивой золотистой корочки. Вынимаем, промокаем от лишнего жира салфетками, солим и подаем горячим.

- 1 Готовое тушеное мясо нарезать небольшими кубиками (5–7 мм) или, если очень разварилось, разобрать на волокна.
- 2 Почки телячки нарезать небольшими кусочками размером 1 см.

- 3 На разогретую сковородку с маслом из виноградных косточек выложить почки зайца и телячки и быстро обжарить, сбрызнуть коньяком или бренди и поджечь (фламбировать), посолить, поперчить и откинуть в сотейник с соусом.
- 4 Остальное мясо также быстро обжарить на масле из виноградных косточек, посолить, поперчить и откинуть в сотейник с соусом.
- 5 Все ингредиенты в соусе перемешать, поставить на огонь, приправить оставшейся зеленью, при необходимости – солью и перцем. Варить до густоватой консистенции.

- 1 На противне с пергаментом разместить металлическое кольцо-форму с невысоким бортом для выпечки диаметром 10–12 см, смазать маслом из виноградных косточек и поместить в нее заранее раскатанное тесто, вырезанное кольцом чуть большего размера, чем форма, в которую ляжет тесто.

- 2 Разложить аккуратно тесто, зацепив края формы, затем выложить готовую начинку и накрыть вторым вырезанным куском теста уже вровень по размеру с формой для выпечки. Аккуратно запечатать края при помощи вилки. Сделать острым ножом или лезвием надрезы на поверхности теста. И по центру пирога сделать углубление.
- 3 Отделить желток от белка. К желтку добавить столовую ложку холодной воды и размешать вилкой. Смазать готовой яичной массой поверхность пирога при помощи кисточки. Разогреть духовку до 180 градусов и выпекать пирог примерно 17–20 мин.
- 4 Подавать горячим с бульоном и свежей зеленью.

Приятного аппетита!



* Демиглас (фр. demi-glace) – один из основных соусов французской кухни. Он готовится из говяжьих костей, мяса, овощей (лук, морковь, томаты, корни сельдерея и петрушки), трав и специй. Предварительно все это обжаривается до коричневого цвета, заливается водой и варится при слабом кипении 24–36 час. Готовый демиглас процеживают и при необходимости дополнительно упаривают до нужной консистенции. Его приготовление в домашних условиях затруднительно, поэтому проще купить готовый сухой порошок, заменяющий жидкий демиглас.
** Букет Гарни (лук репка, морковь, сельдерей, лук порей, тимьян, лавровый лист, перец черный горошком, петрушка, душистый перец, чеснок).
*** Альденте (в пер. с итальянского Al dente означает «на зубок», то есть продукты чуть-чуть не доварены и хрустят на зубах)