



ДЛЯ ЖЕНСКОЙ КОМПАНИИ

Популярный московский ресторан G.Graf, славящийся авторской кухней и эксклюзивными блюдами из дичи, готовит новые сюрпризы. В преддверии 8 Марта шеф-повар Виталий Тихонов поделился с нами своими гастрономическими ожиданиями от предстоящего весенне-летнего сезона

текст **Станислав Комаров**
фото **Алексей Антоненко**

Охота, дичь – термины, которые ассоциируются с мужчинами, с заведением для сильного пола, но женщины тоже приходят в G.Graf. Что они заказывают?

В нашем ресторане представительницы прекрасного пола всегда находят для себя что-то нужное, новое и полезное. Причем зачастую они делают у нас более «брутальный» выбор, чем мужчины. Принято считать, что, придя в подобное заведение, женщина заказывает себе легкий салатик и рыбу. Но это не так. Когда я выхожу в зал к гостям, то часто наблюдаю сцену: большая девичья компания пришла поужинать и заказала таргар или карпаччо из оленины, медвежатину, сытный пирог с дичью. На мой взгляд, если женщина изначально знает, в какое место идет, если она заинтригована, то ее вкусовые предпочтения будут мало отличаться от мужских.

А как выглядит классический женский заказ?

«Женский хит» – шуччи котлеты с нежным кремом из картофеля и щучьей икрой. Из холодных закусок – подкопченная свекла с кремом из козьего сыра с рукколой и кедровыми орешками. Нравится женщинам и салат из припущенных овощей, который богат витаминами. Наконец, популярен среди дам легкий салат с камчатским крабом, авокадо, филе апельсина, фенхелем и икрой летучей рыбы.

Охотничье хозяйство «Гора», принадлежащее ресторану, по-прежнему поставляет только дичь, или появятся и новые позиции?

В принципе мы планируем развивать там медовые, травяные, ягодные и грибные сборы. Я был в хозяйстве прошлым летом, мед там отменный, в нем потрясающий букет луговых вкусов и ароматов. Думаю ввести в меню мед в сотах: уже к апрелю-маю сделаем специальный весенний сет. Март же – время корневых овощей, которые сохранились еще с прошлого сбора. В этом году хочу ввести в меню также больше птицы: перепелов, фазанов, куропадок. Это легкоусвояемое мясо, которое прекрасно дополнит салаты и другие блюда. И есть задумка завести в угодах петухов – блюда из петуха в России недооценены. Будем подавать легкие пасты и равиоли с такими наполнителями, как свежая руккола, свекла. Также планирую использовать в меню северную рыбу: муксуна, нельму, омуля. С кефалью и судаком обязательно поработаю. Судака,



к примеру, можно подкоптить, и из него также получается отличная начинка для пельменей. При этом открытые пирог-киши останутся в меню – они не чужды русской кухне.

Эксперты полагают, что 2016 год будет сложным для многих московских ресторанов. Какую стратегию развития бизнеса выбрали вы?

На мой взгляд, самое главное – это строгая дисциплина внутри самого предприятия: бережное отношение к продуктам, максимально благожелательное отношение к гостям. Гостя надо удерживать, не допускать ошибок, из-за которых его можно потерять. Ресторан – это прежде всего гостеприимство. Конечно, вкусная еда и качественный алкоголь имеют огромное значение, без них никуда, но если хорошо подумать, зачем люди приходят в ресторан? Они идут в гости. И тут важно все – как вас встретили, за какой столик посадили, сумели ли понять, какое у вас сегодня настроение, насколько правильно подобрали манеру разговора. Ни одна кухня не будет успешной, если персонал в зале не умеет преподнести то, что на ней сделано. Необходимо обновлять меню, постоянно мониторить цены: они меняются, они выросли. Придется отказываться от каких-то продуктов или заменять их на другие. Нужен креатив, чтобы новые ингредиенты были вкусны, не менее интересны, чем предыдущие, которые нравились гостю. Следует не перенуть с ценами на блюда, но и нельзя отдавать их даром.

Какие проекты запланированы на ближайшее время?

В первую очередь – реструктуризация работы нашего кафе, которое работает при ресторане. У него свое, отдельное меню. Там мы собираемся продавать то, что кухня производит для ресторана: котлеты и равиоли из зайца, котлеты и колбаски из лося, блюда из медвежатины, французское пате... Причем это можно будет съесть не только в самом кафе, но и взять с собой, как в кулинарии. Также начинаем большой проект с бизнес-авиацией. Наша дичь «полетит» в частный полет, правда, в качестве элитного борщепитания. При создании такого специфического меню повару требуется соблюдать очень жесткие авиационные регламенты и требования: все должно быть идеально приготовлено и упаковано, чтобы через несколько часов на борту самолета еда в разогретом виде выглядела аппетитной и свежей. Кроме того, в G.Graf начал работать новый шеф-кондитер из «Метрополя» Елена Становова. С ее приходом в меню появятся такие необычные десерты, как хвойные трюфели, трюфели с белыми грибами. А поскольку тематически наш ресторан посвящен дичи и лесу, то в каждой нише нашего меню – холодное, горячее, десерт – должна быть природная нотка. Задача же официантов донести до каждого гостя концепцию той или иной идеи. ■

Весенний салат с припущенными овощами

НА 2 ПОРЦИИ

- Фасоль стручковая – 60 г
- Горошек зеленый замороженный – 60 г
- Спаржа зеленая – 120 г
- Помидоры сладкие – 140 г
- Огурцы свежие с гладкой кожицей – 70 г
- Сельдерей (стебель) – 40 г
- Капуста брокколи свежая – 60 г
- Цукини зеленый – 40 г
- Фенхель – 60 г
- Листья салата руккола – 5 г
- Листья радиччио – 5 г
- Листья лолло росо – 5 г
- Лук латук – 5 г
- Свежая петрушка – 2 г
- Свежая кинза – 2 г
- Свежий эстрагон (тархун) – 2 г
- Соль – по вкусу
- Сливочное масло – 20 г

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

- Свежий зеленый базилик – 30 г
- Оливковое масло – 70 г
- Растительное масло рафинированное – 70 г
- Соль – 1 г
- Сахар – 1 г
- Белый винный уксус – 2 мл
- Черный свежий дробленый перец – 1 г

1 Приготовление заправки из свежего базилика

Закладываем все ингредиенты в блендер и взбиваем в однородную массу. За-

правка по консистенции не должна быть слишком густой или жидкой. Это можно регулировать добавлением масла.

2 Подготовка овощей для салата

Огурцы промыть, очистить, нарезать вдоль. Помидоры помыть, острым ножом разрезать на сектора, снять кожуру и вынуть семена. Получатся лодочки. Свежую петрушку, кинзу, эстрагон тщательно промыть в холодной воде, откинуть на сито, а затем – на сухое кухонное полотенце, разобрать, отделив стебли от листьев. (В салат использовать только листья, стебли можно отложить для приготовления других блюд).

3 Подготовка овощей к бланшировке:

Готовые лодочки из помидоров отложить в сторону. Спаржу промыть и зачистить до начала соцветия. Капусту брокколи нарезать на соцветия и промыть водой. Стебель сельдерея промыть и нарезать на тонкие брусочки длиной 3–4 см. Зеленую стручковую фасоль промыть, удалить при необходимости края. Цукини промыть и нарезать произвольно на тонкие брусочки длиной 3–4 см. Фенхель промыть и нарезать на брусочки в полную длину толщиной не шире 1,5 см. Закипятить овощной бульон или слегка подсоленную во-



Подкопченная свекла с нежным кремом из козьего сыра со свежими листьями рукколы и кедровыми орешками

НА 2 ПОРЦИИ

- 2 крупные свеклы – 400 г
- Козий крем-сыр мягкий – 100 г
- Свежие листья рукколы – 20 г
- Сливки 33% – 40 мл
- Кедровые орешки – 20 г
- Крем из бальзамического уксуса – 30 г
- Оливковое масло – 100 мл
- Соль – по вкусу

ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

- Чай Lapsang Souchong листовый – 8–10 г
- Сахар кусковой коричневый – 5–6 кусочков

ДЛЯ ПЕСТО:

- Грецкий орех – 10 г
- Петрушка свежая – 20 г
- Кинза свежая – 20 г
- Масло растительное – 30 мл
- Масло оливковое – 15 мл
- Чеснок – 1/4 зубчика
- Уксус белый винный – 3 мл
- Сахар – 1 г
- Соль – по вкусу

Песто лучше сделать с запасом. Молодой зелени дано в большом количестве, чем нужно для рецепта. Оставшееся песто можно использовать для приготовления других блюд.

1 Способ приготовления:

Свеклу промыть, обернуть в фольгу и запекать в духовом шкафу при 180 градусах до мягкости, примерно 1 час. Очистить свеклу от кожуры, пока она еще теплая, нарезать тонкими слайсами, как на карпаччо. В коптильный ящик или, если его нет, в обычную жестяную банку большого размера поместить на дно фольгу, положить листья чая и кусковой сахар, установить сверху кружку, затем тарелку и выложить на нее свеклу. Накрыть крышкой или фольгой и поставить на огонь. Когда пойдет дым, поддержать на нагреве еще около минуты и сдвинуть в сторону. Дать постоять около пяти минут, вынуть свеклу, переложить ее в миску, добавить оливковое масло, соль,

две трети бальзамического крема, черный свежий дробленый перец и все аккуратно перемешать, убрать в холодильник на 3 часа.

2 Приготовление свежего песто:

Зелень промыть и обсушить. Поместить все ингредиенты в блендер или при помощи шао-миксера размолоть до пастообразной массы. Песто может быть густым или жидким – это уже вы должны регулировать сами, как вам больше нравится.

3 Приготовление крема из сыра:

Козий сыр смешать со сливками (33%) и тщательно взбить. Переложить в кондитерский пакет. Кедровые орешки обжарить на сухой сковородке. Листья рукколы промыть и обсушить.

4 Сервировка:

Свеклу откинуть на сито, чтобы ушло лишнее масло. Выложить кусочки на тарелку по кругу внахлест друг на друга. Красиво выдавить сверху крем из козьего сыра в виде маленьких башенок. Присыпать кедровыми орешками, сбрызнуть оставшимся кремом из бальзамического уксуса. Разложить листья рукколы. Добавить произвольно свежее песто. Блюдо готово к трапезе!

Приятного аппетита!