



У СВЕЖЕЙ РЫБЫ ГЛАЗА ГОЛУБЫЕ

«У свежей рыбы всегда голубые глаза», — считает Сергей Векшин, шеф-повар известного московского ресторана «Tatler Club». Сегодня он поделился с нами некоторыми секретами приготовления любимых блюд, а также немного приоткрыл дверь в святая святых любого ресторана — кухню.

Сергей, расскажите, пожалуйста, каковы ваши подходы к формированию меню ресторана? Чем знаменита кухня именно «Tatler Club»?

При формировании меню я, в первую очередь, учитываю пожелания наших гостей и популярность блюд. За свою долгую профессиональную карьеру я начал замечать, что в меню должны быть какие-то обязательные блюда, которые гости просят всегда. Руккола с креветками, борщ, куриные котлетки, постный яблочный штрудель... — все эти позиции, и не только они, появились в меню по просьбам наших гостей. Кроме того, каждый месяц при формировании меню я анализирую продаваемость блюд. Соответственно, то, что меньше продается, мы выводим и заменяем чем-нибудь новым. Новые блюда вводим раз в 2–3 месяца. Конечно же, большое значение имеет время года: сезон белого трюфеля, белых грибов, лисичек... Правильный шеф-повар всегда будет включать в меню блюда из сезонных продуктов. Ну и, естественно, на меню не могут не влиять праздники.

В чем особенность нашего ресторана? Каждый шеф-повар — это какая-то особенность. Он готовит блюда по-своему, по-особенному, так, как не готовит никто. У нас есть такие блюда, которые стоит попробовать в оригинальном исполнении. Например, чилийский сибас или салат с перепелкой. Из этой маленькой птички мы вынимаем все косточки, при этом она остается по форме перепелкой.

Я стараюсь делать меню демократичным. У нас может поесть любой человек, который собрался в ресторан. Вы можете здесь отве-

дать вареники или пельмени на 300 рублей, а можете попробовать весьма дорогие блюда.

Много ли у вас постоянных гостей?

Процентов пятьдесят. Многие уже хотят иметь тут свои отдельные кабинки, собственные «приват-зоны». Им у нас настолько нравится, что они бывают здесь каждый день, иногда три раза в день: и завтракают, и обедают и ужинают, а иногда и с утра до ночи. >>>

Ресторан «Tatler Club» расположился на двух этажах гостиницы «Украина», заняв самое красивое пространство легендарной высотки. Сталинский ампи́р с легкой руки декоратора Ирины Глик предстал в новом свете. Здесь все тот же огромный зал с шестиметровыми потолками, колоннами и окнами в пол, но теперь с элементами ар-деко и поп-арта: современная мебель, гигантская люстра посередине, красный зал у камина.

Аркадию Новикову удалось создать универсальное место, идеальное для любого повода и времени суток. В «Tatler Club» приятно строить планы на день за завтраком на террасе. Деловые обеды с успехом пройдут в специальных кабинетах на втором этаже, а вечером трудно найти лучшее место для ужинов в неформальной обстановке под музыку тапера или шумных посиделок по выходным.



Свежая рыба, запеченная с овощами и белым вином

Рыбу необходимо почистить, посолить, поперчить, добавить каких-нибудь трав. Очень хорошо подходит тимьян. Берем картофель, желателно отварной, нарезаем его произвольно, «по-домашнему». Затем подготовленную рыбу и картофель кладем на противень с оливковым маслом, добавляем соль, перец, 100 г белого вина, 300 г рыбного бульона, чтобы слой жидкости в противне был примерно в сантиметр. Пока блюдо будет готовиться, жидкость испарится, а рыба запечется с картофелем. При подаче посыпаем свежей зеленью. Время приготовления рыбы весом 600 г — 20 мин., 1 кг — 30 мин.

Для этого блюда прекрасно подойдет сибас или дорадо. Можно также использовать и другие сорта рыб, но мне они кажутся суховатыми.

Как вы стали шеф-поваром ресторана «Tatler Club»?

На должность шеф-повара этого ресторана пробовалось очень много людей, минимум человек тридцать, в том числе и иностранцы. Открытие приближалось, а кандидата так и не могли найти. Мне предложил эту должность учредитель Аркадий Новиков. К тому моменту я уже был шеф-поваром другого его ресторана — «GQ Bar», и он предложил мне возглавить второй ресторан. Я думаю, это не от хорошей жизни. На самом деле, квалифицированных поваров в Москве не очень много. Если это иностранец, то еще не факт, что он хороший повар.

Как вы начали свою карьеру?

Моя карьера началась с того, что я пошел учиться в торгово-экономический техникум на повара. Это было давно, в 92-м году. Потом пошел в армию и попал в военную школу поваров — это стало моим вторым образованием. Потом я поехал в Италию и стажировался там. Так всю жизнь и приходится чему-то учиться. Мне моя работа очень нравится.

Шеф-повар сегодня — это больше повар или менеджер?

Шеф-повар должен сочетать в себе талант готовить и управленческие навыки. В первую

очередь, наверное, это умение создать и повести за собой команду. Например, меня сейчас нет в «GQ Bar», но я на 100% уверен, что там все хорошо. Я знаю, что та команда меня не подведет. Так же, как и здесь в мое отсутствие.

Какая кухня вам ближе?

Итальянская. Она проста и гениальна. Мне вообще нравится Италия. Все лучшее, как мне кажется, идет оттуда: мода, еда, машины. Русскую кухню я тоже люблю.

У вас есть отдельное меню русской кухни?

Да, есть. Правда, она у нас скорее украинско-еврейская. Потому что гостиница — «Украина». Из такой кухни у нас есть вареники, форшмак, фаршированный карп. Карп — точно эксклюзив нашего ресторана. Очень красивое блюдо. Доведение рецепта заняло полгода. Наши постоянные клиенты просили изменить то одно, то другое. Фактически все начиналось с рыбных котлеток под названием «Карп фаршированный», а закончилось вот этой красотой.

А какое ваше любимое блюдо?

Я разносторонний человек, и любимого блюда, наверное, нет. Если бы спросили в детстве, сказал бы — «сгущенка». Тогда, в моем

детстве, страна была другая, ничего не было, все было по талонам. А сейчас... могу назвать пельмени — я их ем каждый день. Пельмени именно нашего, домашнего производства. Они мне очень нравятся. Я еще безумно люблю медовик. Он очень вкусный и, кроме того, помогает улучшить настроение.

| Дома сами готовите?

Дома меня практически не бывает. Я работаю до 11–12 часов ночи, и уже что-то готовить дома просто бесполезно. Минус работы шеф-повара заключается в том, что, когда все люди отдыхают, нам приходится трудиться. И когда все работают — мы тоже работаем. Но это единственный минус, все остальное меня устраивает.

| Сергей, поделитесь, пожалуйста, с нашими читателями рецептами блюд, которые можно приготовить на яхте.

Во время отдыха в Египте мы ходили на яхте и целый день ловили рыбу. Кок запекал нам ее с овощами прямо там, на яхте, в духовке. Это совершенно не сложно. Также на яхте обязательно должна быть уха. Я сам вырос в деревне, мы ходили на речку, ловили рыбу и готовили уху. Вот по тому самому рецепту, из детства, я и готовлю уху до сих пор. Надо сказать, она пользуется популярностью в «GQ Bar».

Конечно, хорош карп фаршированный, но для приготовления его на яхте вам потребуется повар приличного уровня.

| Есть какие-либо сорта рыбы, требующие особого приготовления?

Например, тунец есть надо вообще сырым. Если тунец готовить, то его вкус потеряет свою оригинальность (я имею в виду тунец Блю Фин) и будет похож на консервы. Из тунца надо готовить суши, сашими. В крайнем случае его можно лишь слегка обжарить с нескольких сторон (буквально по миллиметру, оставив внутри сырым) и подать со спаржей и каким-либо соусом.

| А какую-нибудь красную рыбу используете?

Мне нравится шотландский лосось под сливочно-шафрановым соусом с розовым перцем. Лосось — суховатая рыба, и этот соус как раз придает ей какую-то изюминку. Лосось, так же, как и тунец, надо слегка недожаривать. Нужно немного выпарить белое вино, потом добавить рыбный бульон, немножко сливок, немножко порошка шафрана, немножко маринованного красного перца — и, собственно, все. И руки повара, конечно. Это самое главное.

| Сергей, расскажите, пожалуйста, как определить, свежая ли рыба?

Во-первых, у свежей рыбы должны быть только красные жабры. Во-вторых, у нее должна быть упругая, не рыхлая консистенция. И еще у свежей рыбы всегда голубые глаза. ❧



Уха

Для ухи очень хорошо подойдет сибас или дорадо, потому что у них нет ярко выраженного привкуса морской рыбы. Рыбу разделяем на филе. Из костей и голов (жабры обязательно вытаскивать) варим бульон, добавляя лук, немного обжаренный на плите. Можно добавить немного сельдерея, но никакой моркови! Бульон варим 2 часа на очень медленном огне: он не должен сильно кипеть, потому что будет мутным. Потом готовый бульон процеживаем и наливаем в кастрюлю. После закипания солим, перчим, добавляем картофель и варим на медленном огне. Картофель может быть любой, какой у вас есть под рукой. Я использую мини-картофель, просто разрезая его пополам. Когда картофель сварился, добавляем в уху немножко манки — она создает иллюзию икринок. Продолжаем варить примерно 3 минуты, затем добавляем кусочки рыбы и готовим еще не более минуты. Потом берем яйцо, немного перемешиваем и добавляем его в уху. Перед подачей на стол выливаем в уху 50 граммов водки, добавляем зелень и маленькую ложечку «пахучего» подсолнечного масла. Уха готова.