

О хорошем отношении к гадам.

Мы очень любим изучать кухни народов мира. Сначала историю, а потом и современность в виде кулинарного рецепта, который пытаемся донести до вас во всех подробностях, чтобы вы смогли повторить. Всё вроде бы понятно...

ТЕКСТ: Игорь Черский ФОТО: Дмитрий Лебедев

И тут возникают сложности. Во-первых, многие шедевры лучших шеф-поваров повторить могут только они сами. Ваши варианты будут похожи, но не совсем. А во-вторых, порой повара используют хитрые национальные приправы, которые трудно найти у нас. Но на сей раз нам повезло. Легендарный бренд-шеф знаменитой сети ресторанов La Marée Абдессаттар Зитуни адаптировал старинный тунисский рецепт для современной России. Причем сделал это настолько деликатно, что и блюдо получилось великолепным, и повторить его все-таки можно.

Если кто не знает, в Тунисе очень много песка и очень мало деревьев. А это значит, что наловить рыбы и сварить уху на костре, как это принято у нас, не так просто. То есть рыбы в море навалом. Проблема – с топливом для костра: ну нет в пустыне хвороста или сухих деревьев,

которые не жалко порубить на дрова. Зато в пустыне есть солнце, которое нагревает песок так, что готовить можно и без огня. Поэтому многие национальные блюда с древнейших времен в Тунисе готовили очень просто: просто складывали ингредиенты в кувшин, плотно закрывали крышкой и закапывали в песок. Через три-четыре часа все было готово. Пустынные кочевники так томили мясо. А те, кто жил ближе к морю, готовили рыбу и морепродукты.

В Москве моря нет, но зато есть рестораны La Marée. Сюда поставляют свежайших обитателей моря из добрых двух десятков стран. Но вот вместо закапывания в горячий песок истинный тунисец Зитуни использует вполне современные методы приготовления. Сначала обжаривает на сковороде, а потом перекладывает в керамическую форму для запекания, закупоривает пшеничной лепешкой и дово-

дит до кондиции в духовом шкафу. Но вкус получается такой, словно запекали по старинным рецептам в самом сердце африканской пустыни. Хотя не совсем. Главным отличием является отсутствие в блюде традиционной смеси рас-эль-ханут. Это такая очень сложная смесь перцев с приправами, очень популярная в Марокко, Алжире и Тунисе. У каждой уважающей себя местной хозяйки свой фирменный рецепт этой смеси, хотя многочисленные вариации можно найти и на рынке. В замес берут корицу, имбирь, гвоздику, анис, черный перец, кардамон, кориандр, сушеные бутоны лаванды или розы, мускатный орех, корень куркумы, калган, паприку и еще несколько ингредиентов. Вам не нужно пытаться добыть эту смесь. Вы просто можете добавить отдельные составляющие на свой вкус и риск в томатную пасту, хорошо размешать и использовать ее по мере желаний.





БРЕНД-ШЕФ АБДЕССАТТАР ЗИТУНИ

Кухню всех ресторанов La Marée в Москве, в Санкт-Петербурге, а теперь и в Монако уже 11 лет возглавляет бренд-шеф сети Абдессаттар Зитунни, имеющий сорокалетний опыт работы в лучших кулинарных заведениях мира. Зитунни много лет отдал сети отелей Four Seasons. Сегодня под его руководством работают опытные команды русских, итальянских и французских поваров, поэтому во всех местах присутствия La Marée вкус и качество блюд безупречны.



**ГЛАВНЫМ ОТЛИЧИЕМ
ЯВЛЯЕТСЯ ОТСУТСТВИЕ
В БЛЮДЕ ТРАДИЦИОННОЙ
СМЕСИ РАС-ЭЛЬ-ХАНУТ.**

LA MARÉE

Первый ресторан La Marée открылся в декабре 2004 года на Петровке. А в 2007-м он первым вошел в список авторитетной французской Гильдии гастрономов Chaîne des Rotisseurs, объединяющей лучшие рестораны почти в 200 странах мира. С 2006 года его винная карта ежегодно получает престижную награду авторитетного журнала Wine Spectator за высокий уровень сервиса и безупречную винную коллекцию. Летом 2010 года один за другим открылись еще три ресторана La Marée: на Малой Грузинской, в деревне Жуковка на Рублево-Успенском шоссе и в Санкт-Петербурге. В апреле 2013 года La Marée распахнул свои двери в княжестве Монако и спустя год, в апреле 2014-го, шестой ресторан La Marée открылся в Москве, в Проточном переулке.



ИНГРЕДИЕНТЫ НА ТРИ ПОРЦИИ

Филе дикого сибаса – 150 г
 Гребешки морские – 3 шт.
 Кальмары очищенные – 100 г
 Каракатица очищенная – 100 г
 Осьминог очищенный – 100 г
 Ракушки вонголе – 12 шт.
 Лангустины – 3 шт.
 Креветки – 3 шт.
 Масло сливочное – 50 г
 Масло оливковое – 50 г
 Чеснок – 3 зубчика
 Лук-шалот – 3 головки с перьями
 Вино белое сухое – 50 мл
 Соус томатный – 100 г
 Базилик зеленый – 20 г
 Томаты очищенные – 3 шт.
 Помидоры черри – 6 шт.
 Артишоки очищенные – 3 шт.
 Цукини – 100 г
 Фенхель свежий – 100 г
 Оливки Taggiasca – 30 шт.
 Каперсы маринованные – 15 шт.
 Тесто для фокаччо – 500 г
 Семена кунжута – 5 г
 Яйцо куриное – 1 шт.
 Перец тунисский зеленый – 70 г

РЕЦЕПТ ТЕСТА

Мука из мягких сортов пшеницы
 тонкого помола – 300 г
 Вода теплая кипяченая – 160 мл
 Оливковое масло – 1 ст. ложка
 Соль – 5 г

ЧТО И КАК

1. Замешиваем тесто, накрываем пленкой и оставляем на полчаса. Перебираем морепродукты, приправляем солью и перцем, слегка обжариваем на сливочном масле и тоже оставляем.



2. Выжимаем сердцевину из помидоров, чтобы удалить зернышки. Маэстро Зитуні считает, что в идеальном блюде их быть не должно.



3. В сковороде нагреваем оливковое масло и очень быстро обжариваем лук и чеснок, не подрумянивая. Добавляем очищенные и мелко нарезанные помидоры, обжариваем и трамбуем толкушкой на сковороде. Добавляем вино. Приправляем солью, перцем и специями, добавляем картофель, артишоки, фенхель, лук-шалот. Затем добавляем овощи: зеленый тунисский перец, цукини, помидоры черри. Посыпаем оливками, каперсами и порванными вручную листьями базилика.



4. Добавляем морепродукты, рыбу и томатный соус. Томим от 3 до 4 минут и перекладываем все в форму для запекания.



5. Раскатываем тесто и делаем тонкую фокаччо, которой хватит, чтобы накрыть форму. Края формы обмазываем яйцом, чтобы лепешка держалась.



6. Накрываем тонким слоем теста и запекаем в духовке 4–5 минут, пока фокаччо не приобретет золотистый цвет. Подаем на стол и раскладываем по тарелкам.

