



ШЕВР-САЛАТ

Степан Михалков считает, что одно из достоинств правильного меню заключается в его гибкости.



Степан Михалков

Наследник двух династий, отец троих детей, владелец шести ресторанов и тонкий ценитель прекрасной приготовленной еды.

особенными свойствами, просто знакомые слова в названии.

Вот вам пример. Когда мы в 2001 году открывали ресторан «Ваниль», поваром был француз Филипп Ларма. Он разрабо-

Каждое блюдо в ресторане имеет свою судьбу.

Одно, будучи вкусным и правильно приготовленным, не будет пользоваться спросом в силу ряда причин — например, звучит не слишком привлекательно, напечатано мелко или не в том месте в меню. Другое, наоборот, станет хитом, не обладая никакими

таль специально легкое французское меню с большой степенью оригинальности. Например, в нем было «Мороженое с помидором». Это было сливочное мороженое с помидорным вареньем. Сочетание фантастическое, но такое название людей шокировало.

Первым, кто заказал наше помидорное мороженое, был князь Монако Альбер. Он как раз был в то время в Москве, и кто-то из друзей привел его в тогда еще не открывшуюся «Ваниль». Он попробовал мороженое и вдруг неожиданно сказал: «Да это же мое

любимое сочетание! Я еще в детстве всегда сыпал сахар на помидор, и меня за это ругали, а с мороженым — просто супер!» Мы были удивлены, а наш повар очень горд. В общем, кухня у нас была креативной.

Но вот как-то лет пять назад Федор Бондарчук говорит: «Давай введем в меню салат «Руккола с креветками», я его очень люблю» (тогда в Москве была на него мода). Я говорю: «Федь, это ж итальянское блюдо, а у нас французская кухня». «Ну и что, какая разница, если оно вкусное и популярное!» Я согласился. Уговаривали мы нашего повара недели две. Он ни в какую не хотел его готовить. Француз считал это блюдо настолько банальным и неинтересным, что даже слышать о нем не хотел. В общем, с трудом мы его убедили, и он приготовил. Я продегустировал, и правда — банально и неинтересно. Федя же сказал: «Супер!» Так вот этот салат стал популярнее всех остальных блюд, над которыми корпел наш изысканный шеф. И продается по сей день. Просто руккола с креветками для нас теперь все равно что раньше бутерброд с колбасой — знакомое до боли сочетание.

А вот другой случай. Было у нас в ресторане «Вертинский» одно блюдо из утки. Оно готовилось таким образом, что уходил весь жир, и утка становилась очень мягкой, но при этом постной, от чего возникало ощущение, что она сухая. И вот все, кто

пробовал, говорили, что утка потрясюще вкусная, но... суховата. Мне это надоело. Я решил провести эксперимент и изменил название — в меню появилась «Сухая утка». В тот же день жалобы прекратились, а гости наслаждались «новым» угощением.

Раскрою вам еще один секрет. Есть у нас в «Ванили» одно блюдо, которого нет в меню. Это салат с козьим сыром. Придумалось оно совершенно случайно. Был просто зеленый салат, очень свежий и очень легкий — микс из разных листьев, какие обычно использует Камель, наш нынешний французский шеф. Как-то моя жена попросила добавить в него козий сыр, а я — кинзы. И получился этот потрясающий салат, который мы теперь часто заказываем. Кстати, можете заказать и вы — на кухне поймут, хотя в меню его вы не найдете. ❖

TATLER

рецепт

Салат с козьим сыром

Рецепт Камеля Бенамара, шеф-повара ресторана «Ваниль», придуманный в сотрудничестве со Степаном и Елизаветой Михалковыми.

Кочан салата романо
Кочан салата оаклиф
150 г сыра шавру
10 помидоров черри
1 авокадо
1 пучок петрушки
1 пучок кинзы
200 г оливок с косточками
2 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. хересного уксуса
Цветочная соль
Черный перец горошком

Промойте и просушите на деревянной доске салатные листья двух видов. Слегка порвите их руками. Добавьте помидоры, оливки и мелко порезанный авокадо. Нарежьте кубиками мягкий козий сыр шавру. Для соуса смешайте оливковое масло и уксус, посолите, добавьте свежемолотый черный перец и перемешайте. Заправьте салат и обильно украсьте зеленью.

Я попробовал **рукколу с креветками** — было банально и неинтересно, а Федя сказал: «Супер!»