



# РЫБНЫЙ ДЕНЬ

*Степан Михалков обнаружил в Португалии лучший способ приготовления рыбы.*

**Н**есколько лет назад я был в Португалии, место называлось Алгарве. Расположено оно на высоком океанском берегу с красной землей и кедровыми рощами. На закате солнце заливает крутой берег, и он полыхает ярко-красным цветом.

Перед отъездом мой товарищ, зная, к кому обращается, сказал: «В Алгарве лучший в мире рыбный ресторан». Я слышал множество подобных заявлений от самых разных людей и про разные места, но мой товарищ — человек, много путешествующий, к тому же не лишенный здорового скептицизма. Короче говоря, он меня заинтриговал: «А как он называется?» — «Джиджи», он стоит на берегу океана».

Я подумал, что найти ресторан по такому адресу будет непросто. И ошибся — «Джиджи» знали все. Работает он только днем, и попасть туда можно, пройдя по полуторакилометровому деревянному мосту. Прибрежный домик с террасами стоит на сваях

## Такое разнообразие морепродуктов можно увидеть разве что в передачах ВВС.

в песчаной косе, которая в прилив закрывается водой. Когда вода уходит, местные жители собирают с песка маленьких крабов.

Хозяин по имени Джиджи, бывший страховой агент, был приветлив, и когда я представился ресторатором из Москвы, обрадовался так, как если бы я объявил, что с этого дня ему не надо платить налоги. Его ресторан всегда забит гостями, а ледяная витрина — рыбой и морепродуктами. Такое разнообразие можно увидеть разве что в передачах ВВС. Попробовав несколько блюд, я понял однозначную оценку моего товарища

и попросил показать мне кухню. Джиджи сказал, что нет ничего проще — «как только закончится наплыв гостей». Однако когда гости рассеялись, вместе с ними исчез и Джиджи. И так было раз пять подряд.

Я начал подозревать, что Джиджи скрывает какой-то секрет, благодаря которому все блюда отличаются столь ярко выраженным вкусом. И решил выведать его во что бы то ни стало. Придя на обед в очередной раз, я досидел до того момента, когда все гости вместе с Джиджи ушли, и заглянул на кухню. Работа была закончена, и лишь один повар остался убирать. Ему было лет двадцать, он был явно новичок. «Как вы делаете такой вкусный соус?» — спросил я по-английски. «А, соус!..» — понял он и показал на кастрюлю. В ней варились рыбы головы и ракообразные, а рядом лежали лимоны, чеснок и огромный кусок сливочного масла. Так вот в чем твой секрет, Джиджи, вот что добавляет свежей рыбе ту насыщенность и сочность, вот причина, по которой твой ресторан всем кажется лучшим в мире — сливочное масло!

В Москве подобное морское изобилие отсутствует, но я советую поэкспериментировать с нашей стерлядкой — ее-то можно найти свежую. И приготовить с соусом от Джиджи. Или по рецепту моего заведения Bubbles. ❖

### TATLER рецепт Стерлядь в тандуре

От Виктора Осипенко,  
шеф-повара арт-кафе Bubbles

1 стерлядь (400 г)  
Для первого маринада:  
1 ч. л. мисо-пасты  
1/2 луковицы  
1 ст. л. свежестертого имбиря  
5 долек чеснока  
1 ч. л. соли  
5 ст. л. сахара  
3 ст. л. соевого соуса  
1 стакан кетчупа  
1/2 ст. л. уксуса  
Для второго маринада:  
3 ст. л. сахара  
1 ч. л. арахисовой пасты  
1 ст. л. саке  
1 ст. л. соевого соуса  
1 ст. л. мисо-пасты  
1/2 луковицы  
1 ч. л. растительное масло  
1 ст. л. устричного соуса  
1 стакан сливочного соуса хойсин

- Ошпарьте рыбу, очистите от всех неровностей шкуру, выньте внутренности и хребет.
- Смешайте отдельно первый и второй маринады.
- Добавьте в первый маринад стакан второго и перемешайте до однородного состояния. Замаринуйте рыбу в вакуумном контейнере на сутки.
- На следующий день выньте рыбу из маринада, посолите, смажьте рыбу оставшимся маринадом. Заверните хвост и голову рыбы в фольгу и заколите деревянными шпажками, чтобы не подгорели.
- Поместите рыбу в духовой шкаф, разогрейте до 180–200°C, на десять–двенадцать минут до готовности.

