

# «Их можно есть практически сырыми»

## О МОРСКИХ ГРЕБЕШКАХ

Шеф-повар ресторана Вассо Ренцо Пазолини



### — Когда лучше всего есть морские гребешки?

— Здесь, в России, они продаются круглый год и, к сожалению, только в замороженном виде. Но вообще у них, как и у всех морепродуктов, например, у устриц, есть свой сезон. Он как раз начинается в феврале и заканчивается в мае — в этот период гребешки наиболее вкусны.

### — Как выбрать самые лучшие гребешки?

— Вы, наверное, знаете, что гребешки — в Италии их называют *saraganta*, во Франции — «ракушки Сен-Жак» — это двустворчатые моллюски, похожие на жемчужницы. Если мы говорим о их выборе на рынке, то ориентироваться, конечно, надо, как и у других моллюсков, на свежесть. Но, как мы уже говорили, здесь они продаются только замороженными и, как правило, уже освобожденными от раковин, поэтому можно выбирать любые. Ну, и чем они больше, тем вкуснее.

### — Сложно ли их готовить?

— Самое главное — чем меньше, тем лучше. На самом деле, их можно есть практически сырыми, так как они хорошо «промаринуются» в морской воде и поэтому требуют минимальной кулинарной обработки. Для начала, конечно, их нужно медленно разморозить — где-то день подержать в холодильнике, потом обязательно промыть. Подогреть в кастрюле воду с солью и винным уксусом, но ни в коем случае не доводить до кипения, выключить огонь — и

в эту горячую воду положить гребешки на 5-6 минут, не дольше, иначе они будут, как резина. Это самый важный секрет приготовления морских гребешков — стоит 10 тысяч евро!

### — А можно ли их обжарить?

— Да, конечно, можно немного подрумянить, только тоже недолго, чтобы внутри они остались чуть сыроватыми. Можно также приготовить на гриле с кунжутом.

### — Какое блюдо вы посоветуете приготовить ко Дню Святого Валентина?

— Морские гребешки — идеальный продукт к этому празднику, ведь это настоящий натуральный заменитель виагры — так много в них белков. Я бы посоветовал в домашних условиях приготовить легкий салат — питательный, но при этом свежий. Слегка отвариваем гребешки, нарезаем овощи — перчики, огурцы, помидорки черри и сельдерей. Перемешиваем, заправляем дрессингом из лимонного сока, оливкового масла, соли и шафрана и выкладываем на листья салата фризе. Одна порция салата по действию равна одной таблетке виагры!

### — А какое горячее блюдо можно приготовить из гребешков?

— О, я бы сделал великолепную деликатесную пасту. Нарезаем кружочками молодые цуккини, режем немного красного лука и подрумяниваем все это в кипящем оливковом масле — конечно, *extra virgin*. Добавляем нарезанные тоненькими ломтиками гребеш-

ки и помидорки черри. Солим, перчим, посыпаем петрушкой и добавляем отваренную *al dente* пасту — лучше всего тальятелле, но подойдут и спагетти. Перемешиваем и прогреваем 2-3 минуты, — получается нежнейшее блюдо. Но ни в коем случае не добавляйте пармезан: у него слишком острый и резкий вкус для такой деликатной пасты.

### — У вас в меню есть суп капучино с гребешками — поделитесь секретом?

— О, это действительно большая кулинарная тайна! На самом деле, его сложно приготовить дома. Потому что нужен опыт, чтобы сделать особенную пенку, и профессиональный блендер-миксер, который очень быстро ее взбивает. Но тем не менее расскажу. Берем где-то по три гребешка на человека и прогреваем в горячей воде. Достаем гребешки, нарезаем и раскладываем их по порционным тарелкам, и в эту же воду кидаем морковь, лук, сельдерей — доводим до кипения, убавляем огонь и варим овощной бульон. Потом в него добавляем немного сливок, немного шафрана, листок желатина, одно яйцо — и вот в этот момент начинаем быстро взбивать в пену, потому что в горячей воде яйцо может быстро свернуться, и весь суп будет испорчен. Получающуюся ярко-желтую пену выкладываем на гребешки — они же у нас в тарелках, вы помните — и добавляем отдельно взбитую молочную пену — ведь это же настоящий капучино!

Беседовала Екатерина Орлова