

real
taste
by Realnews

Αθηθινές ΓΕΥΣΕΙΣ

Ζυμαρικά

Κορυφαίοι σεφ

αποκαλύπτουν τα
μυστικά μοναδικών
συνταγών με ζυμαρικά



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!

Αστακομακαρονάδα

ΑΚΤΗ



ΥΛΙΚΑ

- 2 αστακούς
- 1 κιλό σπαγγέτι
- 2 κρεμμύδια φρέσκα
- 4 ντομάτες
- 1 κρέμα γάλακτος βασιλικό
- ζυμό θαλασσινών
- ζυμό κοτόπουλου
- κρασί λευκό

Βάζουμε νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε και μόλις πάρει βράση ρίχνουμε μέσα τους δύο αστακούς. Μόλις κοκκινίσουν τους βγάζουμε, σουρώνουμε το νερό και μαζ' με τον ζυμό από το κοτόπουλο και τα θαλασσινά βράζουμε τα σπαγγέτι για 6 λεπτά αυστηρά και όχι περισσότερο.

Σε ένα πηγάρι σοτάρουμε τα κρεμμύδια με την πιπεριά και σβήνουμε με κρασί. Στη συνέχεια ρίχνουμε την ντομάτα αφού την έχουμε τρίψει, προσθέτουμε το αλάτι και το πιπέρι και αφού ψηθεί ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος και τον βασιλικό. Μετά βγάζουμε τα σπαγγέτι από την κατσαρόλα, τα ρίχνουμε στη σάλτσα και ανακατεύουμε πολύ καλά να πάει παντού. Τέλος, σερβίρουμε σε μια πιατέλα και από πάνω τοποθετούμε τους αστακούς.

ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΤΟ ΒΡΙΣΚΕΤΕ...

στο ιδανικό για πλιοβασιλέματα και ουζοκατάσταση εστιατόριο «Ακτή» του Σταύρου Λοϊζιδη (Λ. Ποσειδώνος 6, Βουλιαγμένη, τηλ. 210 8960448).

Ο CHEF

ΓΙΩΡΓΟΣ
ΔΕΔΟΥΣΗΣ



Ο ΓΙΩΡΓΟΣ Δεδούσης είναι η ψυχή της κουζίνας στην «Ακτή» εδώ και 12 χρόνια, σχεδόν από την αρχή που άνοιξε, αλλά πάντα του αρέσει να πειραματίζεται κι έτσι συνεχώς βρίσκει νέους τρόπους για να ικανοποιεί τους πελάτες. «Η μαγειρική με τράβηξε από την παιδική μου ηλικία γιατί τα αρώματα και οι γεύσεις ήταν για μένα ένα πολύ ιδιαίτερο "ταξίδι" το οποίο στη συνέχεια με συνεπήρε κι έγινα το επάγγελμά μου». Θεωρεί ότι η τάση της μαγειρικής σήμερα είναι να χρησιμοποιούνται παλιές συνταγές για δημιουργία νέων γεύσεων. Αυτό τον κάνει να πειραματίζεται με καινούργια υλικά, αν και έχει αδυναμία στο σκόρδο, τον βασιλικό και τις πιπεριές. «Τα έχω πάντα στον πάγκο μου, αλλά συχνά πυκνά μου αρέσει να δημιουργώ και πιάτα-εκπλήξεις». Οσον αφορά το μότο του: «Το καλό μπορεί πάντα να γίνει καλύτερο».

ΚΑΣΤΕΛΟΡΙΖΟ



ΥΛΙΚΑ

- 50 γρ. κρεμμύδι φιλοκομμένο
- 20 γρ. σκόρδο φιλοκομμένο
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού λευκό κρασί
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού χυμό ντομάτας
- 1 ντομάτα καρέ
- 200 γρ. γαριδάκι Σάμου
- 2 φλιτζάνια ζωμό λαχανικών
- 1 φλιτζάνι κριθαράκι
- 20 γρ. βούτυρο παρμεζάνα
- λίγο άνηθο

Γαριδάκι «κριθαρωτό»

Σοτάρουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και το γαριδάκι σε ελαιόλαδο. Σβήνουμε με λευκό κρασί. Προσθέτουμε τον χυμό ντομάτας, την ντομάτα καρέ, τον ζωμό λαχανικών, το κριθαράκι, λίγο αλάτι και πιπέρι. Τα αφήνουμε να βράσουν για λίγα λεπτά. Μόλις είναι έτοιμο το κριθαράκι και έχει «δέσει» η σάλτσα προσθέτουμε το βούτυρο, την παρμεζάνα και λίγο άνηθο.



ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΤΟ ΒΡΙΣΚΕΤΕ...

στο ανανεωμένο σε στλ country «Καστελόριζο» της Βάρκιζας, προορισμός για τους ψαγμένους ψαροφαγάδες (Λεωφ. Ποσειδώνος, τηλ. 210 9655022).

Ο CHEF

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΓΚΙΝΗ



ΑΠΟ ΜΙΚΡΗ μηπερευόταν στα πόδια της μητέρας της, ρωτούσε και παρατηρούσε κάθε της κίνηση. «Η μαγειρική αποτέλεσε για μένα "ιεροτελεσσία". Μεγαλώνοντας άλλαξα τα υλικά στις συνταγές της, διαφώνουσα με έντονα, αλλά το αποτέλεσμα με δικαίωνε. Χωρίς να το πολυσκεπτώ, αποφάσισα να ασχοληθώ επαγγελματικά». Η ταλαντούχος σεφ έχει αδυναμία στο ελαιόλαδο, τα μπαχαρικά και τα ζυμαρικά. «Το ελαιόλαδο προσφέρει γεύση και νοστιμιά, τα μπαχαρικά χαρίζουν τη γεύση και τα ζυμαρικά σου δίνουν τη δυνατότητα να δημιουργήσεις παραλλαγές». Στην καριέρα της ξεχωρίζει τη συνεργασία της με τον Γιάννη Μπαξεβάνη, σύμβουλο μενού του «Καστελόριζου»: «Ο μεγάλος δάσκαλος με βοήθησε και με βοήθη με τις συμβουλές του, τη θετική του σκέψη, την αγάπη του για τη γαστρονομική μας παράδοση».

SALUMAIO DI ATENE



Ο CHEF
ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ
ΣΕΡΓΙΟΠΟΥΛΟΣ



ΔΕΝ ΞΕΡΩ αν οφείλεται στον σεφ, το Salumaiο όμως έχει πάντα σικ πελατεία και -γιατί να το κρύψωμεν άλλωστε- και σικ τιμές. Χαλάλι όμως στα χέρια του Αποστόλη Σεργιόπουλου που, όπως δηλώνει, το χάρισμα φάνηκε από νωρίς: «Επέλεξα τη μαγειρική από οικογενειακές παραδόσεις λόγω του ταλέντου μου, όπως λέγαμε». Δεν χρησιμοποιεί κάποια τεχνική σε μόνιμη βάση κι αφήνει τη φαντασία του ελεύθερη. «Δεν θεωρώ ότι η μαγειρική μπορεί να είναι συγκεκριμένη. Επιρεάζεται από τα υλικά, τη διάθεση, τη φαντασία και την εμπειρία». Ιδιαίτερη αδυναμία έχει στην πατάτα, το ελαιόλαδο, τη μελιτζάνα, αλλά πέρα και πάνω απ' όλα στην τρούφα «σε οποιαδήποτε μορφή της, για το ιδιαιτέρως άρωμα και την τόσο εκλεπτυσμένη γεύση της». Την ώρα που μαγειρεύει το μόνο που σκέφτεται είναι η αντίδραση του πελάτη την ώρα που δοκιμάζει το πιάτο του.

Φαρφάλες με σολομό

ΥΛΙΚΑ

για 4 άτομα

- 1 πακέτο φαρφάλες
- 400 ml κρέμα γάλακτος
- 80 ml αλάτι
- λίγο πιπέρι
- 200 γρ. καπνιστό σολομό
- 80 γρ. brick

Βάζουμε σε δυνατή φωτιά μία κατσαρόλα με νερό για να βράσουμε τα ζυμαρικά μας. Μόλις βράσει το νερό προσθέτουμε αλάτι και ρίχνουμε τις φαρφάλες, ανακατεύοντας συνεχώς και ακολουθώντας τον χρόνο βρασμού που αναγράφεται στη συσκευασία. Λίγο πριν τελειώσει ο χρόνος δοκιμάζουμε τα ζυμαρικά έτσι ώστε να είμαστε σίγουροι ότι είναι al dente. Παράλληλα, βάζουμε σε ένα τηγάνι σε χαμηλή φωτιά την κρέμα γάλακτος, με τη βότκα, το αλάτι και το πιπέρι και ανακατεύουμε ανά τακτά χρονικά διαστήματα με μία ξύλινη σπάτουλα μέχρι να πήξει η σάλτσα μας. Στη συνέχεια προσθέτουμε τις φαρφάλες που έχουμε βράσει δυναμώνοντας τη φωτιά και ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι τα ζυμαρικά να απορροφήσουν τη σάλτσα. Τότε προσθέτουμε τις φέτες σολομού και γαρνίρουμε με μία κουταλιά μπρικ.



ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΤΟ ΒΡΙΣΚΕΤΕ...

στο «Salumaiο di Atene», αγαπημένο τύπου γκραντέ μπακάλικο με τις ανάλαφρες ιταλικές σπεσιαλιτέ (Παναγίτσας 3, Κηφισιά, τηλ. 210 6233934).

IL SALOTTO



ΥΛΙΚΑ

- 400 γρ. πένες
- 200 γρ. πιπεριές κόκκινες
- 80 γρ. πιπεριές κίτρινες
- 80 γρ. πιπεριές πράσινες
- 100 γρ. κολοκύθι
- 100 γρ. μανιτάρια σαμπινιόν
- 20 γρ. σκόρδο
- 100 γρ. ντοματίνια
- 1 ματσάκι ρόκα
- 40 γρ. κουκουνάρι
- 50 γρ. παρμεζάνα reggiano
- 200 ml αγνό παρθένο ελαιόλαδο αλάτι/πιπέρι

Ο CHEF

ΝΙΚΟΛΑΣ ΤΣΑΟΥΣΗΣ



ΕΧΟΝΤΑΣ εντυφλήσει στο αυθεντικό ιταλικό εστιατόριο Tartana στην Πεσκάρα και με βαθιές επιρροές από τη γιαγιά του, όπως λέει χαριτολογώντας, ο Νικόλας Τσαούσης σίγουρα αποτελεί σημαντικό κεφάλαιο για το Il Salotto. «Μου αρέσει να μπερδεύω το καινούργιο με το παλιό και να προσθέτω μοντέρνα στοιχεία στις παραδοσιακές συνταγές, ενώ από τον πάγκο μου δεν λείπουν ποτέ η ντομάτα, το σκόρδο, το ροζ πιπέρι, το φασκόμπλο, το εστραγκόν και το δεντρολίβανο. Την ώρα που μαγειρεύω σκέφτομαι το ταξίδι στη γεύση και μόνο αυτό, αλλά αυτό που πραγματικά με ευχαριστεί να βλέπω το χαμόγελο της τέρψης στα πρόσωπα των πελατών». Οσον αφορά τη μοριακή γαστρονομία, θεωρεί ότι είναι η τάση που θα κυριαρχήσει τα επόμενα χρόνια. «Είναι το πάντρεμα της επιστήμης με τη γαστρονομία, κάτι που ήδη έχει αρχίσει να επικρατεί».

Πένες saporite



Χτυπάμε στο μίξερ τη ρόκα, το σκόρδο, το κουκουνάρι και την τριμμένη παρμεζάνα και προσθέτουμε το ελαιόλαδο μαζί με λίγο αλάτι και πιπέρι, μέχρι να γίνει ομοιογενές μίγμα. Ταυτόχρονα ψήνουμε τα λαχανικά και το κοτόπουλο στη σχάρα και τα κόβουμε σε λεπτές φέτες. Στη συνέχεια βάζουμε σε ένα μπολ τα λαχανικά, το κοτόπουλο, τα ντοματίνια και το πέστο ρόκας. Αφού βράσουμε τις πένες al dente, τις προσθέτουμε στο μπολ και ανακατεύουμε. Το πιάτο μας είναι έτοιμο!

ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΤΟ ΒΡΙΣΚΕΤΕ...

στο Il Salotto, το παλιάνικο hot spot της Γλυφάδας με εντυπωσιακή κάβα και τις ωραιότερες πένες των νοτιών προαστίων (Μπότσαρη 13, τηλ. 210 8948397).



«B» RESTAURANT



Ο CHEF

ΧΡΥΣΑ
ΚΟΝΙΟΡΔΟΥ



ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ με την ίδια όρεξη και τον ίδιο ενθουσιασμό όπως όταν ξεκίνησε στον χώρο του catering πριν από 20 χρόνια. «Αγαπώ πολύ την ελληνική κουζίνα. Μου αρέσει όμως να "πειράζω" τις ελληνικές συνταγές και να τις παρουσιάζω με ένα διαφορετικό τρόπο. Αν και διαφορετική, η κουζίνα του "B" πολύ λίγη σχέση έχει με nouvelle cuisine. Μέχρι και φάβα μαγειρεύω!». Αν και ασχολείται ιδιαίτερα με τη ζαχαροπλαστική, δηλώνει ότι η μαγειρική είναι η μεγάλη της αγάπη. Όπως αρκεί σεφ, νιώθει περιορισμένη με τις αυστηρές δοσολογίες που απαιτεί η δημιουργία ενός γλυκού. Προτιμά να ακολουθεί το ένστικτό της παρά να μένει κολλημένη στη ζυγαριά. Λιγούνη με πέστο βασιλικού είναι το πιάτο ζυμαρικών που έχει ιδιαίτερη απήχηση αυτή την περίοδο και που, φυσικά, δεν βαριέται ποτέ να μαγειρεύει και για τους θαμώνες του εστιατορίου και για την οικογένειά της.

ΥΛΙΚΑ

- 300 γρ. ριγκατόνι
- 1 πράσινη πιπεριά
- 1 κόκκινη πιπεριά
- 1 κίτρινη πιπεριά
- 1 πράσινη καυτερή πιπεριά (ή εναλλακτικά tabasco)
- 1 ποτηράκι κόκκινο κρασί
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 6 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- σάλτσα ντομάτας φρέσκια ή 3 κουταλιές σούπας συμπυκνωμένο χυμό ντομάτας
- αλάτι/πιπέρι
- ζάχαρη
- παρμεζάνα

Ριγκατόνι με σάλτσα arrabiata

Βράζουμε τα ριγκατόνι σε νερό με λίγο αλάτι. Ξεχωριστά σε ένα τηγάνι ροδίζουμε στο λάδι το σκόρδο κομμένο κομματάκια και προσθέτουμε τις πιπεριές που τις έχουμε κόψει σε πολύ λεπτές λωρίδες. Προσθέτουμε την κόκκινη σάλτσα, αλάτι, πιπέρι και μια πρέζα ζάχαρη. Προσθέτουμε το κόκκινο κρασί και τα αφήνουμε να βράσουν σε δυνατή φωτιά για 5-6'. Περικύνουμε τη σάλτσα πάνω στα καυτά ζυμαρικά και συμπληρώνουμε με μπόλικη παρμεζάνα.



ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΤΟ ΒΡΙΣΚΕΤΕ...

στο «B» restaurant. Το Βυζαντινό Μουσείο Θεσσαλονίκης κρύβει έναν κομψό χώρο με πανέμορφη αυλή (3ης Σεπτεμβρίου 2, τηλ. 2310 869695).



Σαλάτα με αστακό και τραγανό speck



PAUSA



ΥΛΙΚΑ

- 150 γρ. αστακοουρά
- 50 γρ. φουσίλι
- 30 γρ. αβοκάντο
- 20 γρ. blood radish
- 30 γρ. speck crudo
- 50 γρ. caesar's dressing
- 1 φύλλο δάφνη
- 30 ml ξίδι λευκού κρασιού
- 4 κόκκοι πιπεριού
- 1 κολοκύθι

Σε μια κατσαρόλα με νερό βάζουμε τη δάφνη και το πιπέρι. Μόλις πάρει βράση προσθέτουμε τον αστακό και βράζουμε για 10'. Τον αφήνουμε να κρυώσει και στο ήδη κοκλάζον νερό βάζουμε τα φουσίλι προσθέτοντας λίγο αλάτι. Σε 8' βγάζουμε τα ζυμαρικά και τα κρυώνουμε με άφθονο νερό. Σε προθερμασμένο φούρνο ψήνουμε τις φέτες του speck για 30' στους 160 βαθμούς και τις τοποθετούμε σε χαρτί κουζίνας. Καθαρίζουμε το αβοκάντο και το κόβουμε σε κύβους. Το blood radish θέλει καλό πλύσιμο και στη συνέχεια το κόβουμε σε λεπτές φέτες. Το κολοκύθι θα το κόψουμε κάθετα και θα το ζεματίσουμε για 2', έως ότου αποκτήσει ελαστικότητα. Ανακατεύουμε τον αστακό, τα φουσίλι, το αβοκάντο, το blood radish με την caesar's dressing και σερβίρουμε, αφού αφήσουμε τη σαλάτα στο ψυγείο για 20 λεπτά.

Ο CHEF

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ



ΜΕ ΣΗΜΑΙΑ το ευρέως διαδεδομένο tender, love & care, ο Δημήτρης Παναγιωτόπουλος εγκατέλειψε τη σκηνοθεσία και το μοντάζ γιατί, όπως λέει, άφησε τη μαγειρική να τον επιλέξει και έμεινε συνειδητά μαζι της. «Κατάλαβα ότι ο λευκός ζουρλομανδύας του μάγειρα μου ταίριαζε περισσότερο από οτιδήποτε άλλο». Θεωρεί αναντικατάστατο το ελαιόλαδο σε όλες του τις εκδοχές και το φυσικό αλάτι, γιατί του δίνουν τη δυνατότητα να βάλει τις σωστές βάσεις σε κάθε συνταγή. «Οι καλύτερες στιγμές είναι αυτές που οι πελάτες με συμβουλεύονται για το τι θα φάνε και ακόμα καλύτερα όταν φεύγω από κάποιο εστιατόριο και ψάχνουν να με βρουν». Την ώρα που μαγειρεύει βάζει στον αυτόματο πιλότο τα χέρια και αφήνει τη σκέψη του να κάνει βόλτες. «Η σκέψη των αγαπημένων μου προσώπων είναι η ασιδιά και η έμπνευση για το επόμενο πιάτο».

ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΤΟ ΒΡΙΣΚΕΤΕ...

στο Pausa όπου το περιβάλλον κάνει και τον πιο δύσπιστο να το ερωτευτεί (Αγίου Κωνσταντίνου 46 και Ηφαίστου 3, Μαρούσι, τηλ. 210 6179290).

