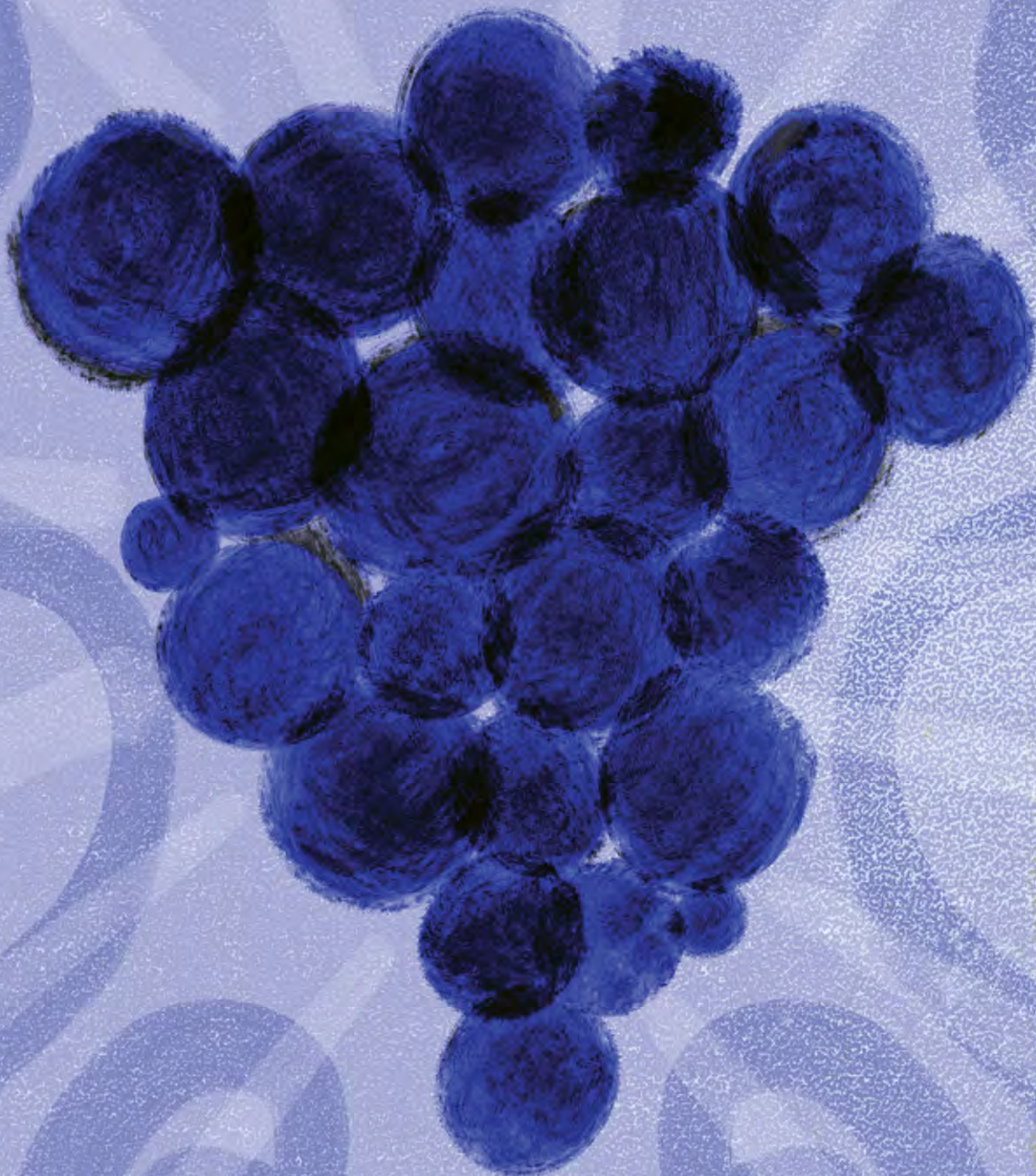


grape



Wine Stories

FREUD ORIENTAL

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ — ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗΣ

Σταθερή αξία στην Αθήνα από το 2002, συνεχίζει για δεύτερη χρονιά την πορεία του στο ξενοδοχείο Semiramis στο Κεφαλάρι, ύστερα από τη μακρά παραμονή του στο Κολωνάκι.

Το Freud Oriental αποτελεί διαχρονικό πρεσβευτή της ιαπωνικής γαστρονομίας, με τον Chef Δημήτρη Ρένο επικεφαλής της ζεστής κουζίνας όλα αυτά τα χρόνια, μνημένο από Ιάπωνες δασκάλους. Το δυναμικό της κρύας κουζίνας έρχεται να συμπληρώσει η ήρεμη δύναμη του Sushi-Chef Andy, με την εμπειρία του σε φημισμένα εστιατόρια του είδους, ανάμεσα στα οποία το Matsuhisa στην Αθήνα και στη Μύκονο, το Nammos στη Μύκονο και στην Courchevel, το Jade Palace και το Oozora στην Αθήνα.

Από την ανοιχτή κουζίνα sushi έως την μπάρα και την εξωτερική πισίνα, είναι διάχυτη η αίσθηση της κομψότητας και της πολυτέλειας, ενώ ιδιαίτερη έμφαση έχει δοθεί στον ατμοσφαιρικό φωτισμό, που προσδίδει ζεστές πινελιές στον μίνιμαλ διάκοσμο του εστιατορίου. Περίοπτη θέση στον χώρο κατέχει και η ενημερωμένη κάβα κρασιών από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελόνα, καθώς και οι ενδιαφέρουσες επιλογές sake που προτείνει ο sommelier Σπύρος Μακαντάνης, για να απογειώσει τη γευστική σας εμπειρία.

VOLCANO URAMAKI Sushi με τόνο και ψίχα καβουριού

Υλικά

- Τόνος
- Ψίχα καβουριού
- Αβοκάντο
- Αγγούρι
- Orange tobiko
- Καταΐφι
- Spicy dressing
- Σχοινόπρασο
- Μαγιονέζα
- Μαύρο σουσάμι
- Ρύζι sushi (ιαπωνικό, κοντόκοκκο λευκό ρύζι)
- Φύλλα από φύκι (nori), 18 x 20 εκατοστών το καθένα, των οποίων τη μεγαλύτερη πλευρά κόβουμε στη μέση

Εκτέλεση

Πλένουμε καλά το ρύζι με κρύο νερό και μαγειρεύουμε σε ειδικό σκεύος ατμού (rice cooker). Στη συνέχεια το απλώνουμε ομοιόμορφα σε όλο το φύλλο nori, μέχρι να δημιουργηθεί μια ενιαία επιφάνεια, την οποία αναποδογυρίζουμε ώστε να μας δώσει το uramaki (inside-out roll).

Κόβουμε το αβοκάντο, το σχοινόπρασο και το αγγούρι σε λεπτές λωρίδες και τα απλώνουμε γραμμικά, μαζί με την ψίχα καβουριού, το μαύρο σουσάμι και τη μαγιονέζα. Τυλίγουμε σφιχτά με τη βοήθεια του bamboo mat - tip: τοποθετούμε πάνω του μια μεμβράνη, ώστε να μην κολλάει το ρύζι.

Κόβουμε τον τόνο σε λεπτές φέτες και τις τοποθετούμε στο πάνω μέρος του ρολού. Τεμαχίζουμε το ρολό σε ισομεγέθεις φέτες, τοποθετούμε σε επίπεδη πιατέλα και περιχύνουμε με τη spicy sauce. Τέλος, τοποθετούμε στην κορυφή το orange tobiko και το τηγανητό καταΐφι και σερβίρουμε.

Γλωσσάρι

Orange tobiko: αυγά χελιδονόψαρου

Wine Pairing

Ιαπωνία

Shirakabegura Junmai Daiginjo

Η ναναρχίδα του παραγωγού Shirakabegura βασίζεται στην ποικιλία ρυζιού Yamada-Nishiki, η οποία θεωρείται από τις κορυφαίες για sake. Το νερό που χρησιμοποιείται προέρχεται από τη διάσημη πηγή Miyamizu της επαρχίας Hyogo.

Η λείανση του ρυζιού φτάνει το 45% κι έχει ως αποτέλεσμα ένα φινετσάτο, βελούδινο στο στόμα, ημίηερο σάκε, με απαλά αρώματα μπανάνας, βανίλιας και λευκού μανταριού, με αλκοολικό τίτλο 15%. Αγαπάει το Sushi και το Sashimi, αλλά δίνει αρμονικά και με πολλά άλλα ελαφριά πιάτα της ιαπωνικής κουζίνας, όπως τα Miso Shiru, Tuna Tataki κ.ά.



Οι Chef Δημήτρης Ρένος και Sushi-Chef Andy, με την ομάδα τους και την Δάφνη Κοσμίδου του τμήματος marketing.

WHITE FISH JALAPEÑO

Λαβράκι φιλέτο, πουρές edamame, dressing Jalapeño με σκόρδο

Υλικά για 1 μερίδα

- 1 λαβράκι φιλέτο με δέρμα, 500 γρ., κομμένο σε 6 κομμάτια

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε το φιλέτο του ψαριού από τα λέπια, χωρίς να αφαιρέσουμε το δέρμα, και το κόβουμε σε έξι ισομεγέθη κομμάτια. Στη συνέχεια προσθέτουμε τον ανθό αλατιού και το φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και ψήνουμε στην πλάκα, με προτεραιότητα στην πλευρά του δέρματος, μέχρι να γίνει τραγανό.

Υλικά για τον πουρέ edamame

- 50 γρ. φασόλια edamame
- 10 ml ελαιόλαδο
- 8 γρ. βούτυρο
- 10 ml νερό
- 2,5 γρ. chili garlic sauce
- Ανθός αλατιού και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Εκτέλεση

Πολτοποιούμε τα φασόλια (αφού τα έχουμε βράσει προηγουμένως) και προσθέτουμε σταδιακά το ελαιόλαδο, το βούτυρο, το νερό και την chili garlic sauce. Ανακατεύουμε σταθερά μέχρι να δημιουργηθεί ένα ενιαίο μείγμα. Στο τέλος καρυκεύουμε με ανθό αλατιού και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.

Υλικά για την Jalapeño creamy sauce

- 25 γρ. πιπεριές Jalapeños χωρίς σπόρους
- 2 γρ. ανθός αλατιού
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 40 ml ηλιέλαιο
- 15 ml ξίδι ρυζιού

Εκτέλεση

Πολτοποιούμε τις πιπεριές Jalapeños και προσθέτουμε σταδιακά το σκόρδο, το ηλιέλαιο, το ξίδι ρυζιού και στο τέλος τον ανθό αλατιού. Ανακατεύουμε σταθερά μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα συστατικά.

Σύνθεση όλων των παρασκευών

Σε ένα βαθύ πιάτο μοιράζουμε τον πουρέ edamame σε πέντε σημεία, τοποθετώντας τα πέντε κομμάτια του ψαριού ανάμεσά τους. Στο κέντρο τοποθετούμε το έκτο κομμάτι και περιχύνουμε με την Jalapeño creamy sauce ομοιόμορφα, ώστε να ομογενοποιηθεί με όλα τα στοιχεία του πιάτου. Τέλος, σερβίρουμε με λίγες σταγόνες ελαιόλαδο και γαρνίρουμε με πανσέδες.

Wine Pairing

Ελλάδα

Santorini Familia Hatzidakis
(Ασύρτικο, ΠΟΠ Σαντορίνη)

Το Ασύρτικο της Σαντορίνης συμπληρώνει το λαβράκι με την αναζωογονητική οξύτητα και την αλατότητά του. Μια πανδαισία αρωμάτων, με κυρίαρχα αυτά των εσπεριδοειδών, όπως του λεμονιού και του μοσχολέμονου, αλλά και του πράσινου μήλου και των λευκών ανθέων, έρχεται να εξισορροπήσει τα spicy στοιχεία του πιάτου. Η έντονη ορυκτότητα της ποικιλίας, αποτύπωμα του ηφαιστειακού εδάφους, ενώνεται αρμονικά με την πρώτη ύλη από τη θάλασσα και τη γη, προσδίδοντας επιπλέον πολυπλοκότητα και μακρά επίγευση, ενώ οι γηγενείς ζύμες κατά την οινοποίηση ενισχύουν την εκφραστικότητα του μοναδικού terroir του νησιού.