

RESTAURACJA Przy Zielnej 37 można się przekonać, że kuchnia kalifornijska to nie tylko hamburger z frytkami

Gdzie zamówimy diabła morskiego

Marcin Przewoźniak
dziennikarz działu Warszawa

Przejętnemu Polakowi kuchnia amerykańska kojarzy się z hamburgerami i frytkami. Tymczasem kto wkroczy w świat specjalów zza Atlantyki, odkryje bogactwo smaków i pomysłów – kuchnię fusion w stanie czystym.

Na taką właśnie wyprawę zaprasza restauracja KOM Wine & Dine przy ul. Zielnej 37 w gmachu PAST-y. Niedawna prezentacja kalifornijskich potraw i win zorganizowana w tym lokalu przez California Wine Institute miała przekonać nieufnych Europejczyków, że amerykańskie menu potrafi być wykwinne, zaś wino z Kalifornii może zaskoczyć i rozpieszczać wymagające podniebienia.

Zamiar się powiódł, a to za sprawą odpowiedzialnego za dobór dań i win Tomasza Prange-Baczyńskiego, Camille Seghesio, producentki win z kalifornijskiej Sonomy, oraz Daniela Isberga, spod którego mistrzowskiej

Na mocne rozpoczęcie obiadu zaserwujemy sobie np. cappuccino z homara z wanilią i krewetką w tempurze

ręki wyszły wszystkie potrawy.

Morskie klimaty

Co więc proponuje KOM? Na mocne rozpoczęcie obiadu – cappuccino z homara z wanilią i krewetką w tempurze, które goście restauracji znajdą w menu pod filmowym tytułem „Wielka ucieczka”. Rzeczywiście, przygotowanie tej potrawy trwa tyle co wykonanie podkopu w obozie jenieckim – homara gotuje się bowiem na wolnym ogniu przez 20 godzin. Zaś jego delikatny smak okraszony nutą wanilii najlepiej podkreśli kieliszek trzyletniego Rancho Zabaco Sauvignon Blanc.

Potem czas na przystawki. Pod hasłem „20 000 mil podmorskiej żeglugi” znajdziemy



Degustacja win w restauracji KOM Wine&Dine

w menu smakowite sushi: ośmiornicę w papierze ryżowym sporządzoną z fasolką mung i kolendrą oraz cytrusowym dressingiem. Właśnie przy takich potrawach można docenić kunszt kucharza.

Diabeł na talerzu

Kalifornia żyje z oceanem za pan brat, więc nie możemy

tak szybko pożegnać się z jego darami. Kolejnym odkryciem będzie więc diabeł morski gotowany (bardzo długo) w oliwie z oliwek rozgrzanej do temperatury 90 stopni, podany z sosem limonkowym i puree z bobu. Ta niezwykle delikatna w smaku potrawa znakomicie komponuje się z dojrzałym Marimar Torres Estate Chardonnay z rocznika 2004. Tomasz Prange-Baczyński zwraca uwagę, że to wino jest na naszym rynku dużą rzadkością i z pewnością można zaliczyć je do grupy „najbardziej francuskich” spośród win powstających w Ameryce.

I jeszcze jedno danie niepozwalające zapomnieć o bliskości bogactw oceanu: Pret-a-Porter, czyli losoś królewski zawinięty w nori w sezamie z balsamicznym sosem teriyaki oraz jaśminowym ryżem i sosem wasabi. Nieco mdłą (Prange-Baczyński nie bez racji sugerował, że tuńczyk byłby tu bardziej na miejscu), bezbronną różowość lososia potraktowaliśmy jednak Pinot Noir z 2007 r. z prywatnej selekcji w winnicy Roberta Mondawi. To niezwykle wino warte jest uwagi nie tylko koneserów. Na jego niebanalny, lekko ostry smak wpływa wy-

rafinowany skład: 75 proc. szczepu pinot noir, 16 proc. syrah, 2 proc. szczepu merlot i kilka innych gatunków. Efekt pracy kalifornijskich winiarzy można zrecenzować jednym zdaniem: tego się nie pije, tym się delektuje.

Polski akcent

Gdy w szkło leje się uwodzicielski dojrzały Beringer z 2005 r. o wyrazistym, ciężkim smaku, to znak, że pora na carpaccio wołowe z rukolą, parmezanem, pomidorami i oliwą truflową. Carpaccio powstaje wyłącznie z polskiej wołowiny (jak to w narodowej kuchni amerykańskiej), zniewała delikatnością i wonnością, jego plasterki są bardzo cienkie.

Natomiast gdy kelner przyniesie nam ciemnoczerwony Claret z 2007 r. sygnowany nazwiskiem Francisa Forda Coppoli, zdecydowanie pora na danie jak najprostsze, swojskie, nieprzeszkadzające w delektowaniu się aromatem trunku. Np. domowe ravioli z wołowiną i sosem z musztardy Dijon. Czemu tak spartańsko? Claret nie powinien mieć znaczącej konkurencji, docierając do naszych kubków smakowych. Skomponowano go ze szczepów cabernet sau-

vignon i bordeaux. O ile Beringer przywoził na myśl zmysłową schadzkę w rozgrzanej słońcem winiarni, to Claret wprowadza raczej w atmosferę pięciogwiazdkowej restauracji, gdzie nie wypada zająrzeć, nie mając na sobie kravatę za 700 dol. I jeszcze jedno – tego Clareta nie kupimy w żadnym polskim sklepie.

Wino z dni przed prohibicją

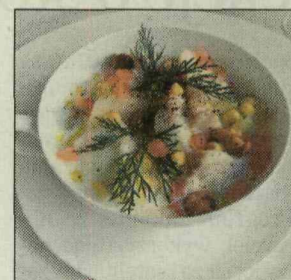
Kolejną propozycją jest comber jagnięcy w pistacjach z sosem z fig i foie gras podany z purpurowym puree ziemniaczanym i chrupiącymi żulinami z pora. Ta potrawa wy maga znakomitego towarzystwa – i ono się pojawiło: Zinfandel Sonoma 2004. Jak przyznała Camille Seghesio, producent tego wina z Sonomy, powstało ono z marzeń jej przodków o nowym świecie i o nowych możliwościach, jakie ów zakątek ziemi oferuje. Zinfandel ma uwodzicielski smak, lecz jak na swój wiek jest nieco cierpki, z donośną nutą porzeczeki, niczym młode wino. – Trzeba się nad nim napracować, rozkołysać je, by zaczerpnęło powietrza – instruuje Camille Seghesio.

Warto dodać, że kalifornijskie szczepy Zinfandela mają po sto lat i przetrwały przez zupełny przypadek. Porzuczone i zapuszczone w czasach prohibicji przetrwały do lat 80. jako nieużytki, których nie oplacało się kupić, bo nabywca musiałby zainwestować w usunięcie winorośli. Teraz winiarze czule zaopiekowali się starymi szczepami.

Uczta nie może obyć się bez deseru – i kolejnej niespodzianki. Wyrafinowane kruchopłynne gateau z gorzkiej czekolady z chili i kompotem z wiśni większość smakoszy próbowałaby połączyć z winem słodkim. A jednak kalifornijscy spece dobrali do tego mocno wytrawnego Zinfandela Montewina Terra d'Oro, tworząc z pozoru nieprzystającą do siebie parę. Ale efekt okazuje się wyśmienity.

Kalifornijski chowder z dorsza

porcja dla 10 osób
2 łyżki masła
2 filiżanki pokrojonej w kostkę cebuli
4 świeże grzyby w plasterkach
1 lodyga selera (posiekana)
4 filiżanki wywaru z kurczaka
10 młodych ziemniaków
2 kg dorsza (pokrojonego w kostkę)
1 pomidor
200 g kukurydzy
1 filiżanka wywaru rybnego
1/2 filiżanki mąki do smaku:
nasiona selera
czarny pieprz
liść zatoki
kardamon
nasiona gorczycy
goździki
papryka
korbacze
sól



Na początku roztopiamy w dużym garnku dwie łyżki masła. Następnie podsmażamy na nim cebulkę. Dodajemy grzyby i seler. Dolewamy cztery filiżanki wywaru z kurczaka oraz jedną rybnego. Wrzucamy ziemniaki, pokrojonego

w kostkę pomidora (bez nasienia) oraz kukurydzę. Gotujemy wszystko na wolnym ogniu przez około 10 minut. Po upływie tego czasu dodajemy rybę i znów gotujemy zupę na wolnym ogniu tyle samo czasu. Kiedy dorsz już zmięknie, dodajemy wszystkie przyprawy i dokładnie mieszamy. Śmietanę łączymy z mąką i zagęszczamy nią zupę, którą potem gotujemy jeszcze przez trzy minuty. Smacznego!

Przepis przygotował szef kuchni restauracji hotelu Rialto