

MATSUHIRA

Athens
GREECE



 Matsuhisa
ATHENS



Η πιο πολυσυζητημένη άφιξη του χειμώνα είναι πισί-μεγανός. Μετά από τρία χρόνια αναζητήσεων του ιδανικού spot, πιστοί στη θεωρία των τριών «L» που ορίζουν τη γαστρονομία μακαρελ, και πιστοί είναι τα «location, location και location», οι Τάσος και Νικόλας Ιωαννίδης και ο Nabu Matsuhisa αποφάσισαν να ανοίξουν το Matsuhisa Athens στον Αστέρα της Βουλιαγμένης...

Από την Εύη Φέισον / Φωτό Παύλος Τσακούντογλου / Art Direction Στέλιος Πενταρβάνης

restaurant manager, Kobayashi Tomohiko, head sushi chef, Βασίλης Παπακώστας και Γιάννης Γεωργιάδης, Captains, John Da Silva, restaurant director, Mark Edwards, executive



σολομός με σάλτσα karashi su miso

Ένα από τα πιο απολαυστικά νέα πιάτα του Nobu, όπου η βελούδινη σάρκα του σολομού συνδυάζεται στην εντέλεια με την πικρή και γλυκά σος μουστάρδας.

...αι το Matsuhisa experience ήρθε στο κτήριο που για πολλά χρόνια στέγαζε το Club House. Για όσους έχουν συνδυάσει τον Αστέρα με τα καλοκαίρια των παιδικών ή των νεανικών τους χρόνων -τότε που η παραμονή για έναν τουλάχιστον μήνα στις καμπάνες ήταν το απόλυτο καλοκαιρινό must-, η επιλογή μοιάζει ιδανική. Ίσως γιατί ο Αστέρας είναι άρρηκτα συνδεδεμένος με την αστική -ή και μεγαλοαστική ίσως- πολυτέλεια των δεκαετιών που πέρασαν και ταυτόχρονα παραμένει ένα μέρος οικείο για πολλούς από τους Αθηναίους πελάτες που γεμίζουν πέντε χρόνια τώρα ασφυκτικά το τραπέζι του Matsuhisa Μύκονος κάθε καλοκαίρι, αλλά και τα τραπέζια του αδελφού Matsuhisa St. Moritz κάθε χειμώνα, πράγμα που αποτελούσε έτσι κι αλλιώς τον κύριο στόχο των ιδιοκτητών. «Ο Αστέρας είναι ένα μοναδικό location -κατά τη γνώμη μου το καλύτερο location της αθηναϊκής Ριβιέρας- με 360 μοίρες θέα, το κτήριο έδινε πολλές δυνατότητες και επίσης ταίριαζε και με το concept του Nobu, το οποίο είναι «destination και όχι every day food» λέει ο Τάσος Ιωαννίδης. «Το Matsuhisa experience είναι ακριβώς αυτό. Δεν θέλουμε οι πελάτες μας να αντιμετωπίζουν το Matsuhisa σαν ένα ακόμα εστιατόριο, αλλά σαν μια απόδραση από την καθημερινότητά τους και μια ξεχωριστή και ιδιαίτερα ευχάριστη εμπειρία».

Μπαίνοντας στο ανακαινισμένο κτήριο του Club House, η πρώτη αίσθηση είναι αυτή της οικειότητας. Το διάσημο αρχιτεκτονικό

γραφείο Rockwell Group που σχεδίασε και υλοποίησε την αλλαγή του χώρου και που υπογράφει κάποια από τα εντυπωσιακότερα εστιατόρια διεθνώς, όπως το Maze στο Λονδίνο ή το Nobu 57 στη Νέα Υόρκη, έχει δημιουργήσει έναν κλασικό χώρο με μεταρρυθμισμένη chic αισθητική και με πολλά στοιχεία σχεδιασμένα ειδικά για το Matsuhisa Athens, ενώ η θέα στον κόλπο του Αστέρα παραμένει μαγική. Τα χαμηλά φώτα, τα σκούρα χρώματα και η διακριτική πολυτέλεια που αποτυπώνεται σε κάθε μοναδική λεπτομέρεια δίνουν τελικά ένα αποτέλεσμα για το οποίο η ομάδα είναι πεπεισμένη. «Προτιμήσαμε να δημιουργήσουμε έναν χώρο κλασικό, γιατί στόχος μας ήταν να φτιάξουμε ένα μαγαζί που να προκαλεί όμορφα και να κάνει τον πελάτη να αισθάνεται ζεστό και χαλαρό και όχι να κάνουμε ένα αρχιτεκτονικό statement. Άλλωστε, καθώς από το Nobu σε όλον τον κόσμο, εκτός από το Metropolitan στο Λονδίνο, δεν είναι στυμένο με minimal τρόπο, ο οποίος και ως άποψη είναι πιο ελαφρώς depressed», συνεχίζει ο Τάσος Ιωαννίδης, για να συμπληρώσει χαμογελώντας: «Εμείς, και ως επιχειρηματίες και ως άνθρωποι, δεν είμαστε του εντυπωσιασμού. Προτιμάμε να κάνουμε κινήσεις διακριτικές και αίσιμες. Αν κάτι μας έχει μάθει η ενασχόλησή μας με τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια είναι πως οι μόδες παύουν να υπάρχουν. Σταθερές παραμένουν η διακριτική πολυτέλεια και οι κλασικές αξίες. Αυτό είναι και το πεπρωτικό του Nobu, ο οποίος, με μια πορεία πάνω από είκοσι χρόνια πίσω του, ανήκει και ο ίδιος πια στις κλασικές γαστρονομικές αξίες».



έξι ερωτήσεις στον Nobu Matsuhisa

Πατή η Μύκονος προμηθεύει τις Αθήνες;

Αρχικά γνώρισα τον Τάσο και τον Νόβου Ιαωννίδη που δραστηριοποιούνται στη Μύκονο. Μου άρεσε πολύ το γινεά και το φιλοδοξικό Bénédictine, η ενέργεια του καρπού. Και αποφασίσαμε να ξεκινήσουμε μαζί το Matsuhisa Μύκονος. Μετά από πέντε χρόνια επιτυχημένης λειτουργίας και με την ενθάρρυνση των πελατών μας εκεί, αποφασίσαμε να κλείσουμε Matsuhisa στην Αθήνα.

Ποιες είναι οι πρώτες αντιδράσεις του κοινού στην Αθήνα;

Είναι ακόμη νωρίς, όμως από την διαπίστωσε τις πρώτες εβδομάδες λειτουργίας, η απτήραση είναι ενθουσιώδης.

Πόσο δύσκολο είναι να προσεγγίσετε το concept του εστιατορίου σε τόσο διαφορετικές περιοχές;

Χρόνο με το χρόνο η οικειότητα των Nobu και Matsuhisa μεγαλώνει. Συνεχώς αναζητούμε τα best managers οι οποίοι γνωρίζουν πολύ καλά το τοπικό, στους οποίους δίνουμε την ευκαιρία να διαχειριστούν καινούρια εστιατόρια, εφαρμόζοντας τη φιλοσο-

φία μας. Άλλωστε, και ο ίδιος ταξιδεύει διαρκώς, κάθε εβδομάδα βρίσκονται και σε διαφορετικό εστιατόριο, ώστε να διαφυλάσσεται η ποιότητα και η συνέπεια.

Τι δυσκολίες αντιμετωπίσατε στο Matsuhisa Athens;

Προσπαθώ να είμαι πάντα θετικός άνθρωπος. Δεν συναντήσαμε μέχρι τώρα μεγάλες δυσκολίες, αντίθετως είχαμε τη συμπαράσταση και του Astir Palace και της Starwood.

Πώς η τωρινή οικονομική κρίση επηρεάζει τα εστιατόρια;

Πιστεύω ότι σε περιόδους οικονομικών κρίσεων όπως η τωρινή χρειάζεται ακόμη μεγαλύτερη προσπάθεια για καλύτερο φαγητό και ακόμη πιο βελτιωμένες υπηρεσίες, ώστε το κοινό να αισθάνεται ότι αξίζει τον κόπο η εμπειρία ενός γαστρονομικού γεύματος.

Πώς σας φαίνεται το ελληνικό κοινό;

Η μόνη δυσκολία είναι στο να πείσουμε τους πελάτες μας να είναι πιο ελαστικοί στις ώρες που βγαίνουν για φαγητό, ώστε να μπορούμε να τους εξυπηρετήσουμε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Όλο και περισσότεροι Έλληνες αγαπούν την κουζίνα μας.



gourmand experience

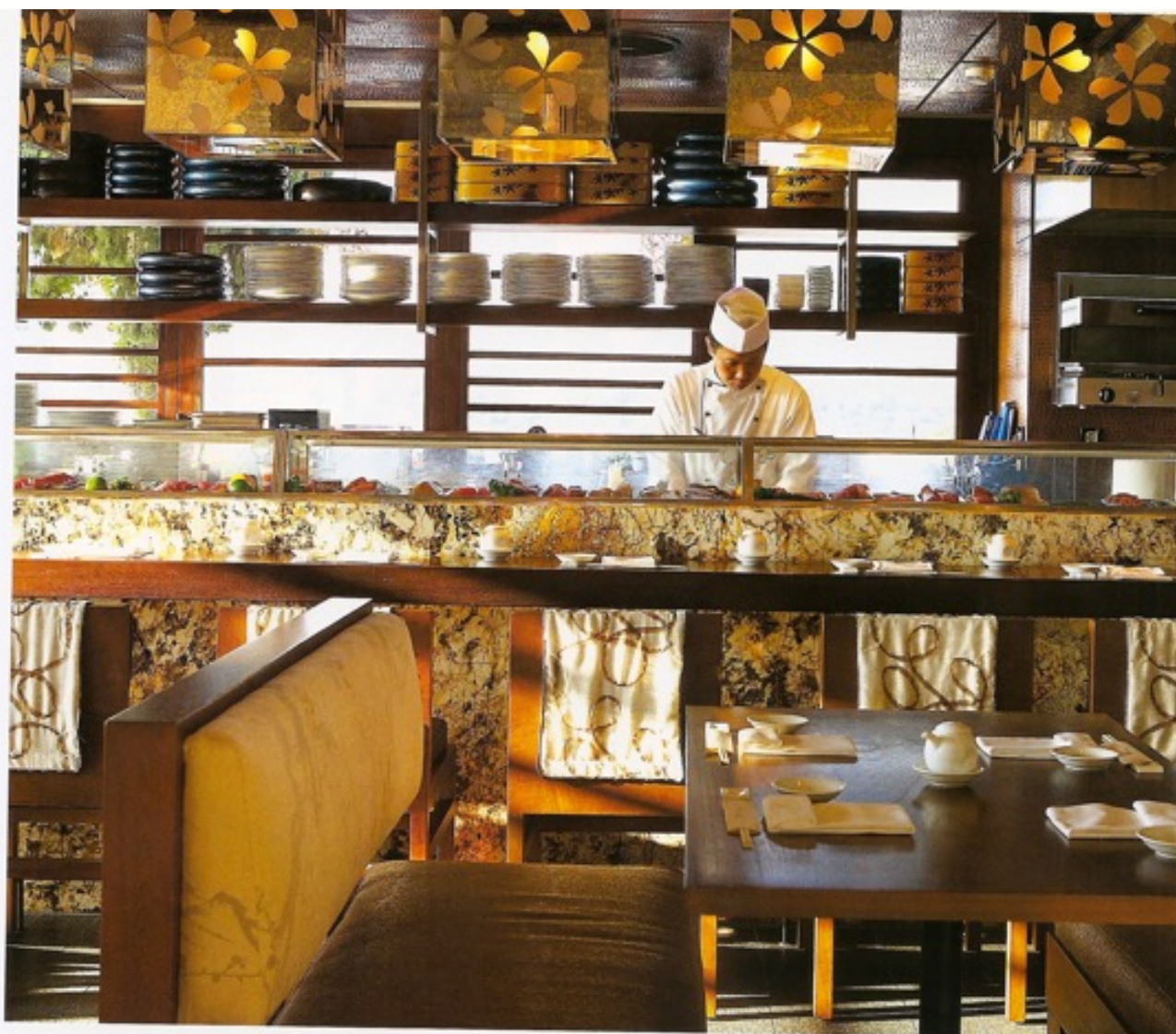


ψευκό ψάρι tiradito* nobu style

Εδώ το sashimi (ο.σ. ιδιαίτερα
λεπτές ωμές φέτες ψαριού)
τρώγεται με θαλασσινό αλάτι,
με χυμό λεμονιού και γυζι.
Η περούβιανή σάλτσα του προ-
σθέτει ένταση στη συνταγή.

* Το Tiradito αναφέρεται εδώ
περισσότερο στο κόμπος του
ψαριού.





το φαινόμενο Nobu

Μια αναδρομή στην ιστορία του διάσημου chef θα μας κάνει να συμφωνήσουμε απολύτως. Γεννημένος στην Ιαπωνία, ξεκίνησε να εργάζεται σε sushi bar στο Τόκιο και στη συνέχεια βρέθηκε να εργάζεται στο Περού, από τη γαστρονομική κουλτούρα του οποίου επηρεάστηκε βαθιά. Χρησιμοποιώντας υλικά της χώρας και περαματιζόμενος πάνω σε παραδοσιακά γιαπωνέζικα πιάτα, συνδυάζοντας γεύσεις και αρώματα, δημιούργησε μερικά χρόνια αργότερα τη fusion γιαπωνέζικη κουζίνα που τον έκανε τελικά διάσημο στα πέρατα του κόσμου. Μετά από πολλές δυσκολίες μια που το πρώτο του εστιατόριο στην Αλάσκα κήκε λίγες ημέρες μετά το εγκαίνια, άνοιξε το πρώτο Matsuhisa στο Beverly Hills της Καλιφόρνια το 1987 και, όπως λένε και οι Αμερικάνοι, the rest is history. Μέσα σε μερικά χρόνια το άστρο του εκτινάχτηκε και το 1993 οι New York Times επέλεξαν το Matsuhisa ως έναν από τους κορυφαίους γαστρονομικούς προορισμούς στον κόσμο. Το 1994, μετά από χρόνια συζητήσεων –μια που, όπως ο ίδιος έχει δηλώσει σε συνεντεύξεις του, διάταζε να ανταποκριθεί στην πρόσκληση, γιατί ήταν μονίμως απασχολημένος με τη μαγειρική του– ο Nobu δέχτηκε την πρόταση του διάσημου ηθοποιού Robert de Niro (με τον οποίο παραμένουν συνέταιροι, συνεργάτες, αλλά κυρίως φίλοι μέχρι σήμερα) να συεταιριστούν και μαζί άνοιξαν το Nobu στην περιοχή Tribeca της Νέας Υόρκης. Σήμερα υπάρχουν 25 συνολικά Matsuhisa και Nobu σε όλον τον κόσμο,

από τη Νέα Υόρκη και το Λονδίνο μέχρι τη Μελβούρνη και το Τόκιο, κάνοντας τη Madonna να δηλώσει πολύ εύστοχα πως «Μπορείς να διαπιστώσεις πόσο fun έχει μια πόλη, από το αν έχει Nobu ή όχι».

μια μοναδική εμπειρία

Πίσω στην Αθήνα, το Matsuhisa έχει ανοίξει τις πόρτες του σε ένα κοινό που αδημονούσε εδώ και καιρό από τις πρώτες μέρες του Οκτωβρίου, και ήδη, τα βιβλία των κρατήσεων γεμίζουν συνεχώς. Μάλιστα, παρότι είναι το πρώτο απολύτως non smoking εστιατόριο της Αθήνας, έναν αλόκληρο χρόνο πριν από την εφαρμογή του νόμου που ψηφίστηκε ήδη στη Βουλή, οι πελάτες συρρέουν και δεν παραπονιούνται καν. Θαύμα;

«Μάλλον θέμα εξηγήσεων και λογικής», θα μας πει ο Τάσος Κωαννίδης. «Πέρα από το ότι όλα τα Nobu, παντού, είναι non smoking, άρα ήταν και ζήτημα πολιτικής της εταιρείας, εξηγούμε στους πελάτες το αυτονόητο, πως δηλαδή όσο καλός και αν είναι ο εξαιρετισμός σε έναν χώρο, όταν έχουμε να κάνουμε με υλικά τόσο ευαίσθητα όσο το υμό ψάρι, ο καπνός τελικά θα επηρεάσει τη γεύση. Και εκείνοι το καταλαβαίνουν. Άλλωστε, υπάρχει ο ειδικά διαμορφωμένος για καπνιστές χώρος στον πρώτο όροφο, όπου μετά το φαγητό μπορούν να απολαύσουν το τσιγάρο ή το πούρο τους, και το καλοκαίρι που θα βγαίνουμε στη βεράντα, το πρόβλημα –για όσους το θεωρούν πρόβλημα– δεν θα υπάρχει καν».



special υλικά

Miso Γλυκά πάστα, συνήθως από φασόλια σόγιας, από τα βασικά υλικά της γαπωνέζικης κουζίνας. Υπάρχουν τουλάχιστον τέσσερα διαφορετικά είδη miso. • **Su miso** Λευκό miso που συνήθως διαλύεται με ρυζόβηδο. • **Moroni miso** Είδος miso από κριθάρι που έχει υποστεί ζύμωση- ταριάζει πολύ με το αγγούρι. • **Enoki** Νοστίματα επιμήκη γαπωνέζικα μανιτάρια (μόνο σε κονιάτσο). • **Hajikami** Τόνιζερ τουράι σε γλυκό έβι. • **Mirin** Γλυκό σάκε με 14% αλκοόλ. Χρησιμοποιείται κυρίως για το άρωμά του. • **Shichimi togarashi** Μείγμα επτά μπακαρικών, με κόκκινο ταΐλι, πιπερά του Σιτσουάν, σουσάμι, κομματάκια νόρι και φλούδας μανιταριού, σπέρους μαύρης κόκκινης και πιπερά sansho.

* Για το δείτε στα καταστήματα ασιατικών γεύσεων «Sale» στην οδό Τσιμισίου, αριθ. 10, Αθήνα, τηλέφωνο 210 374 2227.

Το γεγονός πάντως είναι πως smoking ή non, η εμπειρία του Matsuhisa παραμένει μοναδική. Η απaráλληλη ισορροπία και η γευστική φινέτσα χαρακτηρίζουν την κουζίνα του Nobu. Τα πιάτα του είναι έξοχα ζυγαμμένα και η εκτέλεσή τους άοργη. Άλλωστε, αυτή η ακρίβεια στη μείξη των υλικών είναι που απογειώνει απλά πιάτα όπως το white fish tiradito στο επίπεδο της υπηλής γαστρονομίας.

Το πιάτο που αγαπήσαμε στη Μάκονο, όπως το black cod (το διασημότερο πιάτο του Nobu σε όλον τον κόσμο) ή ο σολομός karashi su miso διατηρούν το κορυφαίο τους επίπεδο, το service υπό την «μπαγκέτα» του γνωστού maître Μιχάλη Λαδά είναι άοργο χωρίς να γίνεται ενοχλητικό ή θηδεν, τα cocktails από το bar (δοκιμάστε οπωσδήποτε το sakuribitchu) πίνονται σαν νερό και οι μικρές λεπτομέρειες, όπως το μικρό μπουκάλι νερό Fiji που θα σας προσφέρουν στο parking σελίνοντας για τη διαδρομή της επισ-



**λαβράκι
μαγειρεμένο
στον ατμό του
sake με ξηρή
σάλτσα miso**

Η κομψότητα, η φινέτσα και η απόλυτη ισορροπία χαρακτηρίζουν το καινούριο αυτό πιάτο του Nobu Matsuhisa.





gourmand experience


Matsuhisa
ATHENS



**σαλάτα
με σασίμι τόνου
και Matsuhisa
ντρέσινγκ**

Δημοφιλής ήδη από τα πρώτα εμπορικά βήματα του Nobi, το Matsuhisa dressing είναι ένα ορεκτικό μείγμα βασισμένο στη soy sauce, η οποία ενισχύεται αρωματικά από γλυκά κρεμμύδια και σπασμέλαιο.



black cod with miso

Το πιο διάσημο πιάτο του Nobi. Η γλύκα του miso αναδεικνύει ιδανικά τη «στρογγυλή» σάρκα του ψαριού.



επιτέλους, matsuhisa in athens υλικά και παρασκευές



black cod with miso

Υλικά (για 4 άτομα)

4 φιλέτα μπακαλιάρου των 230 γρ. (εναλλακτικά σολομός), 3 φλιτζ. (800 γρ.) Nobu-style saikyo miso, 2 κομμάτια hajikami miso (3 φλιτζάνια) 150 ml σάκε, 150 ml mirin (γλυκό σάκε), 225 γρ. ζάχαρη, 2 φλιτζ. άσπρο miso hajikami

Τζιντζερ κομμένο σε μπαστού-

νια μήκους 15 εκ., ρυζόβηδο Ama-zu (γλυκό βήδι), αλάτι ama-zu

8 κ.σ. ρυζόβηδο, 6 κ.σ. ζάχαρη, 2 1/2 κ.γλ. αλάτι

Παρασκευή

Nobu-style saikyo miso: Βράζουμε μαζί το mirin και το σάκε σε δυνατή φωτιά για 20 δευτερόλεπτα, για να εξημεριστεί το αλκοόλ. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και ανακατεύουμε το miso με ξύλινο κουτάλι, μέχρι να διαλυθεί πλήρως. Τότε δυναμώνουμε πάλι τη φωτιά και προσθέτουμε τη ζάχαρη ανακατεύοντας συνεχώς για να μην καεί. Όταν η ζάχαρη διαλυθεί τελείως, αφαιρούμε τη σάλτσα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Ψάρι (μπακαλιάρος ή σολομός): Στεγνώνουμε καλά τα φιλέτα του ψαριού. Τα βάζουμε σε ένα δοχείο και το περικλύουμε με το miso. Τα αφήνουμε για 2-3 μέρες στο ψυγείο.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C, καθώς και το γκριλ. Σκουπίζουμε το ψάρι απομακρύνοντας το miso που περισσεύει και ψήνουμε στο γκριλ, μέχρι η επιφάνειά του να γίνει καφέ. Κατόπιν, το ψήνουμε στο φούρνο για 10-15 λεπτά και, τέλος, το γαρνίρουμε με hajikami και μερικές σταγόνες miso.

Hajikami: Ζεσταίνουμε τα υλικά του ama-zu σε ένα καθαρό λαδί (μέτρια φωτιά), μέχρι η ζάχαρη να διαλυθεί εντελώς. Απομακρύνουμε αμέσως από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Βουτάμε για λίγο το τζιντζερ σε μια καθαρόλα με νερό που βράζει (έχουμε προσθέσει 1 κ.σ. ρυζόβηδο για κάθε λίτρο νερό). Το στραγγίζουμε, το αλατίζουμε και το αφήνουμε να κρυώσει. Βάζουμε το τζιντζερ για 12 ώρες μέσα στο ama-zu, το οποίο έχουμε αραιώσει σε ίση ποσότητα νερού.

σαλάτα με σασίμι τόνου, Matsuhisa ντρέισινγκ

Υλικά (για 4 άτομα)

200 γρ. φιλέτο ολόφρεσκου τόνου, 5 κ.σ. + 1 κ.γλ. Matsuhisa dressing, 60 γρ. σαλατικά (μεταξύ τους και φύτρες φασολιών), 5 σπαράγγια, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

matsuhisa dressing (1 1/4 φλιτζ.)

70 γρ. ψιλοκομμένο κρεμμύδι, 2 κ.σ. + 2 κ.γλ. σόγια σος, 2 κ.σ. + 1 κ.γλ. ρυζόβηδο, 2 κ.γλ. νερό, 1/2 κ.γλ. ζάχαρη, 1 πρέζα αλάτι,



Χύνουμε το Matsuhisa dressing στο πιάτο του σερβιρίσματος. Βάζουμε τα σαλατικά στο κέντρο και κόβουμε τον τόνο σε λεπτές φέτες πάχους 5 χιλιοστών. Ρολάρουμε κάθε φέτα και τις βάζουμε κυκλικά στο πιάτο.



πάγος για να κρυώσουμε το σολομό μετά το θωράκισμα.

Παρασκευή

(Η συνταγή γίνεται σε γκάζ)

Αρχικά, αλατίζουμε το φιλέτο του σολομού και μετά περνάμε και τις δύο του πλευρές από το φρεσκοτριμμένο πιπέρι, δημιουργώντας σχεδόν μια κρούστα. Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε θερμοκρασία με λίγο ελαιόλαδο, θωρακίζουμε το σολομό, ψήνοντας μόνο τις εξωτερικές πλευρές και τοποθετούμε γρήγορα και προσεκτικά σε πάγο για να κρυώσει άμεσα (αυτό θα σταματήσει το εσωτερικό ψήσιμο). Όσο λιγότερο θωρακίζουμε, τόσο καλύτερο!

Για τη σάλτσα Karashi su miso, προσθέτουμε sake και mirin (γλυκό sake) σε ένα βαθύ καθαρό λαδί και φέρνουμε σε βραστό σε ανοιχτό σημείο, αφού θα χρειαστεί να κάνουμε τις αλκοολούχες ουσίες φλαμπέ. Μόλις έχει εξημεριστεί το 80% του αλκοόλ από το φλαμπέ-ρισμα, αποσύρουμε από τη θερμοκρασία και προσθέτουμε κρυσταλλική ζάχαρη και λευκή πάστα miso (shiro). Ανακατεύουμε ελαφρώς με ένα blender και τοποθετούμε το μείγμα σε χαμηλή θερμο-

1/4 κ.γλ. μουστάρδα σκόνη, 1 πρέζα πιπέρι φρεσκοτριμμένο, 4 κ.γλ. λάδι από κουκούτσια σταφυλιών, 4 κ.γλ. σπασμέλια.

Παρασκευή

Προθερμαίνουμε το γκριλ. Πασπαλίζουμε τον τόνο με αλάτι και πιπέρι. Ψήνουμε για ελάχιστα χρόνο τον τόνο, μέχρι να σπασίσει λίγο η επιφάνειά του. Κατόπιν τον βουτάμε σε παγωμένο νερό, για να σταματήσει το περαιτέρω ψήσιμό του, και τον στραγγίζουμε καλά.

σολομός με σάλτσα karashi su miso

Υλικά (για 4 άτομα)

250 γρ. φρέσκου σολομού, Σκωτίας ή Νορβηγίας, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, αλάτι από το Malden (δημοφιλές αλάτι στη Μεγάλη Βρετανία), σάλτσα Karashi su miso (βλ. παρακάτω), σάλτσα χελιδιού (βλ. παρακάτω), λευκό ραπανάκι (ψιλοκομμένο), παντζάρι (ψιλοκομμένο), σήνες (με μακρύ μίσχο),



κρασία, μαγειρεύοντας επί 20 λεπτά για να γίνει ομογενοποίηση στα υγρά με τα στερεά. Το αποτέλεσμα θα είναι μια βελουδένια και πολύ κρεμώδης γλυκιά σάλτσα. Μόλις κρυώσει η όλη μίση, ανακατεύουμε 17 γρ. από καυτερή πούδρα μουστάρδας με 45 ml ζεστό νερό. Κατόπιν προσθέτουμε τη μίση και μετά το εβζι.

Φιλετάρουμε το σολομό σε τέσσερις μερίδες από επτά φέτες (ανά μερίδα). Τοποθετούμε κάθε μερίδα στο κέντρο του πιάτου πάνω από τη σάλτσα μουστάρδα-μίση. Κατόπιν, προσθέτουμε το φιλοκομμένο λευκό ραπανάκι και τα παντζάρια. Προτείνεται η κοπή τους να γίνει με ένα μαντολίνο ή ένα κοφτερό μαχαίρι για να μην τραυματίσετε τα λαχανικά σας. Τέλος, προσθέτουμε τα χίνες διαγώνια και γαρνίρουμε με τη σάλτσα κελού.

Για τη σάλτσα κελού, συμπικνώνουμε σόγια (σε υγρή μορφή), μί-ηή, ζάχαρη και ένα κομμάτι κελού. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και φέρνουμε σε βρασμό. Μόλις συμπικνωθούν τα υγρά κατά 3/4, τοποθετούμε σε μπεν μαρί μέχρι να επέλθει η σωστή σύσταση.



λαβράκι μαγειρεμένο στον ατμό του sake με ξηρή σάλτσα miso

Υλικά για 4 άτομα

2 τμχ. (περίπου 550 γρ.), αλόκληρα άγρια (πελαγία) λαβράκια, χωρίς εντόσθια, καθαρισμένα και χωρίς το δέρμα τους, 8 μεγάλες μύτες σπαραγγών (καθαρισμένες), 150 γρ. φρέσκα μπιζέλια (με καθαρισμένες άκρες), 8 τμχ. ανθοί μπρόκολου, 8 φέτες κολοκυθίου (πάχους 1 εκ., κοπή εγκάρσια), 20 ml σάκε, 2 κ.σ. χυμός Yuzu, 2 κ.σ. extra παρθένο ελαιόλαδο, 3 κ.σ. ξηρή σάλτσα λευκής miso, λίγα chips σκόρδου, 1 πρέζα χίνες (φρεσκοκομμένα), αλάτι από το Malden, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, 1 σιγομαγειρας.

Παρασκευή
Κόβουμε κάθε φιλέτο λαβράκι σε τρία κομμάτια, καρυκεύουμε με το αλάτι και το πιπέρι σε όλη την επιφάνεια του ψαριού (όχι πάρα πολύ, αφού η miso περιέχει αλάτι). Τοποθετούμε το ψάρι σε δισκο και ραντίζουμε ελαφρά με sake (κρασί από ρύζι). Εφαρμόζουμε την ίδια μέθοδο με το sake και στα λαχανικά.

Τοποθετούμε το ψάρι στον ατμόμαγειρα μαζί με τα λαχανικά και μαγειρεύουμε για 8-10 λεπτά (εξαρτάται από το μέγεθος του ψαριού) ή μέχρι το λαβράκι να έχει μαγειρευτεί πλήρως (η σάρκα του πρέπει να θρυμματίζεται εύκολα, όταν το πιάνουμε με τα chopsticks). Σβήνουμε τη σιασκευή και αφήνουμε το ψάρι να τελειώσει στη θερμοκρασία του μέχρι να ξεκουραστεί.

Για το σερβίρισμα, τοποθετούμε τα λαχανικά σε ένα μετρίως ζεστό πιάτο και περικλύουμε με το χυμό Yuzu και το ελαιόλαδο. Στο

μεταξύ, καρυκεύουμε ελαφρά το λαβράκι με την ξηρή λευκή miso, αφήνοντας το υπόλοιπο καρυκεύμα να γίνει στο πιάτο. Τελειώνουμε, προσθέτοντας φρεσκοκομμένα χίνες (κόψτε τα όσο φρέσκα γίνεται, θα νιώσετε αμέσως τη διαφορά) και τα chips σκόρδου.



λευκό ψάρι tiradito nobu style

Υλικά (για 4 άτομα)

500 γρ λιθρίνι, πάστα περουβιανής πιπεριάς Rocoto, φύλλα κόλιαντρου (χωρίς τους μίσχους), 1 1/2 κ.σ. χυμός γιουζι, 2 1/2 κ.σ. χυμός λεμονιού, θαλασσινό αλάτι.

Παρασκευή

Φιλετάρουμε το ψάρι σε λεπτές φέτες (όπως το χαρτί) χρησιμοποιώντας την τεχνική «usu-zukuri». Τοποθετούμε τις λεπτές φέτες σε ένα πιάτο. Προσθέτουμε λίγη από την πάστα πιπεριάς Rocoto σε κάθε φέτα και τοποθετούμε το φύλλο κόλιαντρου στο κέντρο. Ραντίζουμε από πάνω με το γιουζι και το χυμό λεμονιού. Καρυκεύουμε με το αλάτι για γεύση. Η γεύση του συγκεκριμένου πιάτου εξαρτάται από το αλάτι, οπότε αν το αλατίσετε λίγο θα είναι άνοστο και ρηχό. Πρέπει να δοκιμάζουμε τις φέτες του ψαριού μαζί με τον κορίανδρο. Εναλλακτικά, μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλες πάστες ταύι.

* «Το **Tiradito** διαφέρει από το sевичhe, μια και δεν περιέχει καθόλου κρεμμύδια. Στην αυθεντική συνταγή της Ν. Αμερικής, φιλεταρισμένο ψάρι "πεπέται" σε ένα μπολ και ανακατεύεται με καρυκεύματα που χρησιμοποιούνται στο sевичhe. Στη δική μου εκδοχή, χρησιμοποιώ την τεχνική κοπής usu-zukuri, για να μπορώ να τοποθετήσω έντεχνα τις ιδιαίτερα λεπτοκομμένες φέτες ψαριού. Ως εκπαιδευμένος sushi chef, γνωρίζω πόση σημασία έχει η παρουσίαση, αλλά από το να ξεδέψω υπερβολικό χρόνο στην όψη του πιάτου, προτιμώ να δημιουργήσω μία σύνθεση-έκπληξη, την οποία πιστεύω θα εκτιμήσουν οι πελάτες μου».

* «**Usu-Zukuri** Η συγκεκριμένη μέθοδος κοπής είναι πιο κατάλληλη για μαλακά, λευκά ψάρια, όπως λιθρίνια, λαβράκια και καλκάνια. Τοποθετούμε το φιλέτο οριζοντίως σε επιφάνεια κοπής, με την πλευρά του δέρματος προς τα επάνω και την ουρά να κοιτάζει αριστερά, κρατώντας σταθερά το ψάρι με τα δάκτυλα του αριστερού χεριού. Κρατάμε το μαχαίρι έτσι ώστε η κόψη του να έχει κλίση προς τα δεξιά. Από τα αριστερά του φιλέτου, ξεκινάμε να κόβουμε σε λεπτές σαν χαρτί φέτες, κρατώντας τη λεπίδα σε γωνία τέτοια ώστε να καταφέρουμε ένα καθαρό κόψιμο μέχρι κάτω. Αφήνουμε το βάρος του μαχαίριου να κάνει τη δουλειά μόνο του».

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

Matsuhisa Athens

Το πιο πολυαναμενόμενο opening των τελευταίων ετών είναι -επιτέλους- γεγονός και η Αθήνα αποκτά το δικό της «Matsuhisa»! Η εικόνα και το φαγητό του είναι απολύτως αντάξια του ονόματός του κι έτσι η υπομονή μας τώρα δικαιώνεται.

ΓΡΑΦΕΙ: ΠΑΝΟΣ ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗΣ
06 Νοεμβρίου, 2008



Το πιο πολυαναμενόμενο opening των τελευταίων ετών είναι -επιτέλους- γεγονός και η Αθήνα αποκτά το δικό της «Matsuhisa»! Η εικόνα και το φαγητό του είναι απολύτως αντάξια του ονόματός του κι έτσι η υπομονή μας τώρα δικαιώνεται.

Νομίζω ότι πριν από μερικά χρόνια, η Μαντόνα έδωσε την αληθινή διάσταση των «Nobu» δηλώνοντας ότι «μπορείς να καταλάβεις πόσο fun έχει μια πόλη από το αν έχει “Nobu” ή όχι». Γιατί τα «Nobu» ή τα «Matsuhisa» (δύο όψεις του ίδιου νομίσματος ουσιαστικά) είναι κάτι παραπάνω από μια διεθνής αλυσίδα κορυφαίων εστιατορίων. Καταφέρνουν με μοναδικό τρόπο να συνδυάζουν την υψηλή γαστρονομία με τον κοσμοπολιτισμό και το trendy στοιχείο. σημειώστε δε ότι αυτό το κατορθώνουν εδώ και πάρα πολλά χρόνια!

Εχοντας δοκιμάσει αρκετές φορές το «Matsuhisa Mykonos» στο ξενοδοχείο «Belvedere» των αδερφών Ιωαννίδη, ήξερα τι να περιμένω από το αθηναϊκό του opening. Το «Matsuhisa Athens» άνοιξε διακριτικά, μόλις την περασμένη εβδομάδα, ύστερα από δέκα μέρες δοκιμαστικών δείπνων μεταξύ φίλων, αποδεικνύοντας και με αυτόν τον τρόπο τον επαγγελματισμό των συντελεστών του. Όπως θα ξέρετε πια, φιλοξενείται στον Αστέρα Βουλιαγμένης, στη θέση του παλιού «Club House». Κοινώς, σ' ένα από τα ομορφότερα spots της πόλης, για να μην πω της Ευρώπης. Τη διακόσμηση ανέλαβε το διάσημο Rockwell Group, υπεύθυνο για πολύ εντυπωσιακά εστιατόρια, όπως το «Maze» στο Λονδίνο ή το «Nobu 57» στη Νέα Υόρκη. Η ταλαντούχα ομάδα των designers υπογράφει έναν υπέροχο χώρο με metropolitan chic αισθητική και πολλά στοιχεία σχεδιασμένα ειδικά για το «Matsuhisa Athens». Τα Japanese μοτίβα εναλλάσσονται με πλέγματα που ορίζουν το χώρο αφήνοντας ελεύθερη τη μαγική θέα στον κόλπο του Αστέρα. Το εστιατόριο έχει την κομψότητα, το design και τη χαλαρή πολυτέλεια που θα περίμενε κανείς από ένα κορυφαίο «Nobu». Ναι, το «Matsuhisa Athens» δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από τα ανά τον κόσμο αδερφάκια του!

Σ' ένα από τα δοκιμαστικά βράδια βρέθηκα κι εγώ εκεί για να δοκιμάσω μια σειρά από περισσότερο ή λιγότερο κλασικά πιάτα του «Matsuhisa», το οποίο σε πρώτη φάση θα έχει ακριβώς το ίδιο μενού με της Μυκόνου. Το επίπεδο της κουζίνας ήταν ήδη εντυπωσιακό. Η χαρακτηριστική, σχεδόν χειρουργική ακρίβεια στους συνδυασμούς των υλικών, η απόλυτη ισορροπία αρωμάτων, γεύσεων και υφών ήταν τα βασικά χαρακτηριστικά των πιάτων που δοκιμάσαμε: Ανάμεσα σε άλλα, εκπληκτικό σολομό Karashi shu miso με μια μαγική σος από γλυκιά μουστάρδα, ένα πιάτο που κονταροχτυπιέται για την πρώτη θέση στην καρδιά μου με το συγκλονιστικό black cod fish with sweet miso. Με ενθουσίασαν επίσης τα πιπεράτα χτένια με σος από ουσάμπι και μανιτάρια. Αυτό όμως που είναι ήδη καλύτερο από τη Μύκονο είναι το σουσί. Η καθοδήγηση και η παρουσία (για δύο μήνες ακόμη) του Togo Kenichiro, head chef στο «Nobu Tokyo», εγγυώνται το καλύτερο σουσί που έχετε δοκιμάσει ποτέ στην Ελλάδα! Κλείνω την πρώτη μου εντύπωση από το «Matsuhisa Athens» με μερικά τελευταία στοιχεία. Head chef είναι ο Shane Macneil (head chef του «Matsuhisa Mykonos»), ενώ μετρ και υποδιευθυντής ο γνωστός μας από το «Vardis» και τη «Σπονδή» Μιχάλης Λαδάς.

Up: Κορυφαία κουζίνα, εξαιρετικό σέρβις, κοσμοπολίτικο περιβάλλον. Τι άλλο χρειάζεστε; Down: Το εστιατόριο είναι non smoking. Στο επάνω επίπεδο, βέβαια, διαμορφώνεται ένα lounge για τους καπνιστές.

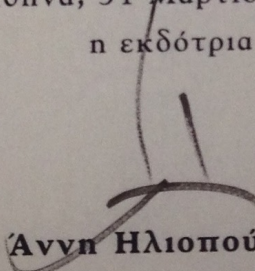
Toques d' Or

Χρυσό Σκούφοι
2009

Το Αθηνόραμα και ο Alpha Guide βραβεύουν
το εστιατόριο *MATSUBISA ATHENS*
με chef.....*τον Shane Mac Neil*.....

ως ένα από τα καλύτερα της Ελλάδας για το 2009
στο πλαίσιο του θεσμού των Γαστρονομικών Βραβείων
Χρυσό Σκούφοι

Αθήνα, 31 Μαρτίου 2009
η εκδότρια


Άννη Ηλιοπούλου

αθηνόραμα

ALPHA
GUIDE