Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Константин Вагу на Открытой кухне Анны Нечаевой

14 декабря 2012 08:31 · https://open-cook.ru/posts/konstantin-vagu-na-otkrytoj-kukhne-anny-nechaevoj



А вот и долгожданное описание нашей первой встречи с Константином Вагу. Было очень весело и вкусно! Эмоции били через край, я чувствовала себя ребенком от кулинарного волшебства Константина, а Илья Николаевич с особой важностью вкушал “Нямки”.

Константин Вагу – единственный Шеф-повар, встреча с которым состоялась. Хоть и случилось это через пару месяцев после договоренности. Но все-таки это произошло, не смотря на нашу и его занятость.

Честно говоря, мы готовы были ждать сколько угодно, потому что этот человек внушал симпатию и в общении был крайне милым. Да и пригласить в гости именитого Шефа – та еще авантюра! Но звезды легли как надо и вечером в субботу у нас начался ПИР!

Перед этой встречей я очень нервничала, потому что в числе моей утвари числилась только одна (уже изрядно изношенная) сковорода и кастрюльки самые обычные, и ножей только два, и т.д. и т.п.
Оказалось, что хорошему танцору…хороший повар и при отсутствии профессионального инвентаря сделает потрясающие блюда!



На нашей совершенно обычной кухне, произведя простые манипуляции, Константин Вагу творил волшебство.

Он научил нас разделывать камбалу на филе, одну я даже разделала сама, от чего Илья Николаевич был в шоке. А еще оказалось что филе камбалы, жареное обычным способом (ну как мы все жарим рыбку – в муке обваляли и на сковородку) может выглядеть празднично и очень красиво.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Еще были канапе с жареными креветками, слабосоленым лососем и луковым мармеладом, но мы их не успели сфотографировать, потому что очень быстро “схомячили”.

Еще Константин показал нам как тонко нарезать слабосоленый лосось для бутербродов и канапе, как засаливать это вкусную рыбку,



как делать рулет из куска говядины (правда у нас была шикарнейшая говяжья вырезка), как сварить крем-суп из шампиньонов с ароматными гренками (при воспоминании о котором супруг начинает “мурчать”),



как приготовить потрясающий луковый мармелад, как сделать незабываемым вкус обычного овощного салата волшебной заправкой, пряное масло, мороженое из авокадо и лайма на десерт и еще много всего полезного и интересного рассказал, от чего наши глаза были похожи на блюдца. Вообще же желание Константина делиться своими знаниями и навыками достойно уважения. Он ничего не скрывал, непонятные вещи разжевывал так, что все становилось совершенно ясно и думалось, как же мы сами до этого не догадались.



Финальным аккордом в этой кулинарной феерии стал Филе Миньон! Нежнейший стейк из говяжьей вырезки с пряным маслом, овощами и удивительным соусом.



Мы не переставали удивляться тому, что все готовилось очень быстро и легко. И да, это было необычайно вкусно!





Все это мы благополучно “умяли” под вино, пиво Guinness и дружескую беседу.



И не надо обвинять меня в хвастовстве, рецепты всех этих блюд мы не просто выложим в ближайшее время, но сделаем их с пошаговыми фотографиями и подробным описанием. Как оказалось, всю эту красоту легко сделать даже человеку, который никогда не готовил. Константин все очень доступно объяснил и показал. **Кстати, мы снова встречались совсем недавно, чтобы приготовить и отснять для вас новые новогодние рецепты!**

Рецепты Константина Вагу:

- Домашнее мороженое с авокадо и лаймом
- Клюквенный соус
- Луковый мармелад
- Фруктово-овощной чатни или безумно вкусный соус к рыбе
- Ванильная заправка для овощного салата
- Апельсиновый соус
- Штрудель с лесными грибами и сырным соусом
- Рулет из свинины с хурмой и вишней
- Новогоднее канапе с лососем и луковым мармеладом
- Жареные фрукты к мясу
- Пряное масло
- Томаты конфи или помидоры черри в карамели
- Орехово-фруктовая закуска к мясу
- Креветки для канапе
- Лосось слабой соли под свеклой
- Жареный лосось с фруктово-овощным чатни
- Лосось слабой соли в можжевеловых ягодах
- Филе Миньон в сливочно-коньячном соусе
- Филе камбалы с рисом

Константин Вагу – СПАСИБО Вам!!! За радость, яркие эмоции, хорошую компанию, много знаний и вкуснейшую потрясающую ЕДУ!!! И Огромное СПАСИБО супруге Константина, который задержался у нас до глубокой ночи в свой выходной!



Комментарии: 1



Anetta # 05:59 12.11.2015

Красота какая) Обожаю камбалу в частности и рыбу вообще)
