

KOKAD PARDAL



Mererisoto alla carbonara

Lõigata ribadeks ja praadida 200 grammi peekonilaadset *guanciale*'t. Kuivatada, lasta jahtuda. Seejärel segada peekon, 15 g suitsutatud tuunikala ja 100 g munavalgeid 50 grammi vee ja *grana padano* juustuga. Maitsestada pipraga ja asetada külmikusse jahenema.

Riis: hakkida 10 g šalottsibulat ja lasta sel nõrgal tuel keeda. Röstida riis kõrgel kuumusel. Lisada veidi valget veini, lasta aurustada. Lisada kuum puljong ning lasta 13–14 minutit keeda, lisades veidi ka safranit. Kui riis on valmis, lisada sellele ka eenevalt valmistatud *carbonara*-kaste, või, soja ja *grana padano*'t.

Hakkida kuubikuteks ka 15 merikuradi põsed, paneerida muna ja riivsaia ja praadida. Laotada risoto laiali, puistates peale põsed ja mustad seesamiseemned.

Merisiil lillkapsakastme, suitsutohe ja sõstraäädikaga

Avada 2 kg merisiile, valada kasutamiseks kõrvale vedelik, eemaldada sisu ja loputada see kraaniveega. Hoida alles ka merisiilikooriga hilisemaks garneeringuks.

Äädikaseguks võtta 100 g värskeid sõstraid, 300 g valget äädikat ja 20 g suhkrut ning segada koostisosad.

Kastmeks on vaja 200 g lillkapsakreemi segada valge äädika, 65 g värske koore, 3,5 g želatiini ja 15 g merisiilivedelikuga. Asetada taldrikule suitsulõheribad (500 g), merisiilikest ja selle sisse merisiil ja kaste.



India pähhkli koorikus, kammkarbid guacamole ga

Valmistada guacamole, blenderdades avokaado sidrunimahla, tsilli ja soolaga. Panna püree glasuuriuubi, et seda oleks hiljem kerge kasutada. Hakkida India pähhklid pisikesteks tükkides, peaaegu tolmuks. Valmistada eelnevalt ka **tempurapaneeering**, segades jahu mulliveega ning hoida seda külmikus mõne jäätükiga.

Võtta kammkarbiiliha, kasta seda tempurakastme ning seejärel pähhklipulbri sisse, seejärel hoida külmikus 10 minutit. Viimaks praadida õlis.

Lõpuks panna taldrikule mõned **kõrvitsapiireetilgad**, sinna peale karbid, *guacamole* ja mõned peediviilud.



Claudio Sadler, kes Italian Gourmet' ridades andis hiljuti välja kalale pühendatud retseptiraamatu. Üleval kolm raamatust valitud retsepti ja kõrvale kaks Altro Vissiani tüüpilist lauavalikut.

“Pakume täisteenus, mille hulka kuulun mina koos köögipere naise, ühe või rohkemate kelneritega, sõltuvalt laevalolijate suuruselt ja vajadustest, ning loomulikult sommeljeega.” Gennaro eelistab kindlasti Vahemere kööki ja seda mitte ainult enda erapoolikusest ja seotusest selle kohaga, vaid ka toitumise lihtsuse tõttu – valmistamiseks piisab ka pisemast köögipinnast ja vähemast ajakulust. “Minu mentaalse retseptiraamatu peategelane on kindlasti kala – seda saab süüa toorelt, serveerida eelroana mõne mõnusa veini kõrvale ning loomulikult kasutada ka soojade roogade valmistamiseks.” Koka kõige tellitumate toitumise hulka kuuluvad ka raviolid *alla caprese*, mis on tehtud valge jahu ja veega, täidetud *caciotta*, pühvli-*mozzarella* ja majaraaniga ning kastetud tomatikastmesse.

“Teenus on mõeldud küll eelkõige itaallastest klientidele, kes seilavad kodumaa saarte vahel, aga ka väljamaalastele, kes võivad kohalikku kööki nautida ka oma pardal olles,” täpsustab Amitrano. “Toidutagavarade olemasolu on pardakoka jaoks esmatähtis – ei või juhtuda, et kambüüsis pole pastat, tomatikonserve, marineeritud või köögivilju, oliiviõli, riisi või ube.” *Chef-in-barca* ehk kokk-pardal-teenus on saadaval ka näiteks mõnele armunud paarile – miinimumpiirangut sõojatele ei ole ning piisab vaid 10päevasest ettetellimisest, et kokk pardale saada. Ühe õhtusöögi hind ühele sõojale on umbes 180 eurot.

“Siin võib olla kõigest paar ahju, palju liikumist, pisikesed äärelauad ja vägagi limiteeritud liikumispind, kuid selle tõttu ei kaota meie laevaköök küll

oma võlu.” Luciano Monosilio, 30, ühes patrooni Alessandro Piperoga on 2011. aasta oktoobris avatud ning juba tähtedega pärjatud Rooma restorani Piperoga Al Rex hing ja süda. Restorani köök viidi ajutiselt laevapardale kõige hiljutisema Cooking Cup San Pellegrino tarbeks, kus osalesid noored kokad üle terve maailma. Võistluse žüriisse kuulusid ka Davide Scabin (Combal.Zero di Rivoli), Umberto Bombana (8½ Otto e Mezzo di Hong Kong) ja Helena Rizzo (Mani di San Paolo, selle aasta World's Best Female Chef) ning esmakordselt viidi võistlus turvaliselt maapinnalt üle regativormi. “Valmistasin selleks puhuks aurutatud krevette kartulija kapsapüreega ning seepiiaid hernestega. On hea, kui saab valmistamisviiside vahel varieerida – üks roog pannil, üks ahjus ja mõni *carpaccio* hoopis pooltoorelt. Kõige tähtsam on olukorda mitte alahinnata, gaasiballoonist alates.” Laevameeskonnale valmistab Luciano Monosilio pastat tomatite ja basiilikuga ning oliivõlis sidruni ja soolaga grillitud kala. “Tuleks valmistada lihtsaid roogi, mis jätavad ruumi ka asukoha ja atmosfääri nautimisele.”

KA KOGU MENÜÜ VÕIB MEREST TULLA

“Kui ma peaksin oma isiklikest eelistustest rääkima, siis armastan kõige rohkem kindlasti valget kala, näiteks merikeelt ja lesta, aga meri on loomulikult lõputu inspiratsiooniallikas,” kinnitab Claudio Sadler, kokk, kes juhib Milanos via Ascanio Sforzal nii Sadleri- kui ka Chic'n'Quicki-nimelisi restorane ning kes andis hiljuti välja retseptiraamatu “Kala”