

23.66x26.58	1	46	עמוד	מוצש	מקור ראשון	10/2017	60657877-6
ראונד טייבלס - פרויקט בחסות אמריקן אקספרס - 51180							

אמזו בוש (מצרפתית: משעשע חרן) - ביס אחד בלבד, שהוא מלאכת מחשבת ואמור להמחיש לסועד את השקפת עולמו הקולינירית של השף. זה התחיל כמחווה של שפים אל הסועדים שלהם ובהמשך התפתח לשלב חובה בארוחה במסעדות בעלות כוכבי מישלן.

והמתכון למנה אחת בדרך כלל יהיה חוברת של עשרים עמודים. אבל כל זה לא אמור להטריד את הביס שלכם. הארוחה, כמיטב המסורת המישלנית, נפתחת ב**אמזו בוש** - עיגול פריך מבצק אמפנדה עם קרם כרובית ומורינגה, בצל מטוגן וצנוברים קלויים. זו מנה שהיא ביס אחד בלבד והיא מוגשת לכל סועד על חלוק נחל. הביס הקטן והממזרי הזה יפתח לכם את כל כיווני האוויר בגוף ויכין אתכם למה שעוד עומד לקרות.

לאחר האמזו בוש יוגשו למרכז השולחן שלוש מנות נוספות שמשלבות את פרי היגיון יצירתם של שני השפים הגדולים, בצוותא. המנה שזכינו לטעום הייתה טרטור עגבניות, זיתים שחורים, מחית בננה ועשבי תיבול. זה רק נשמע פשוט, כי הנה הזדמנות להציץ אל תוך מטבח ההכנות: על הצלחת, מלבד עגבניות קצוצות עם זיתים, יש עוד עשרות צבעים ומרקמים. דג שישב במרינדה של ליים וכרישה במשך לילה שלם בתוך ואקום מונח שם ליד. ציר דגים עם שקדים וזעפרן, איולי חלפיניו, קנלים של מחית בננות מתובלת ועדינה, ועוד. כל פיפס בצלחת הוא מלאכת מחשבת. זו מנה ספרדית בהוויה שלה, והיא מבוססת הומרי גלם ומרקמים. טעמים שמשתחררים לאט - קודם המוץ, אחר כך חרפרף, ואז המתיקות של הבננה. השף מסביר לנו על המנות וברוח הרברים שלו הוא פילוסוף, הוגה בצלחות. בהזדמנות זו, כשאנחנו בבניין האיכוני (מכירים את הבניין הצבעוני על חוף הים בתל-אביב? זה זה) החלטנו לטעום מנות נוספות מהתפריט הקבוע של המסעדה. הופתענו מאוד מהפשטות והישירות של האוכל שהגיע, להבדיל מהמורכבות העמוסה של המנות בהשראת השף מספרד.

לראשונות הזמנו קרפצ'ו בקר וטטאקי טונה. מנת הקרפצ'ו כוללת שלושה מלבנים סימטריים להפליא של בשר בקר איכותי עם צלפים, עלעלים פיציים של בויליקום ואיולי חרדלי (מי שמבין יודע שבשר קר וחרדל הם שילוב משמיים). זהו. וזו מנת קרפצ'ו מעולה, כי היא מתחמקת משתי מלכודות הקרפצ'ו המוכרות: בשר לא מספיק טוב ויותר מדי מרכיבים שתפקידם לכסות את הבשר הלא מספיק טוב. הטטאקי הוא פרוסות טונה נאה, צרובה בקצותיה. פה הפרוסות הונחו על רוטב ירוקמלפפוני, ומעליהן כוסברה, שבבי בצל מיובש, בצל ירוק ועגבנייה. בשתי המנות היו מינימליזם וסימטריה, אסתטיקה ופשטות.

לעיקריות הזמנו פילה בקר, שהיה פשוט מדהים, ואם לוקחים בחשבון גם את הקרפצ'ו, נותר רק לדמיין איזו חברות אמיצה יש בין השף לקצב שלו. הפילה היה רק בשר ומעט רוטב, שהזכיר לנו את רכז הרימונים שמלווה כמעט כל מנה באיסטנבול, והיה בדיוק שילוב המתוקהמוץ שעזר לבשר להיות מעניין לאורך זמן. הבשר היה כל כך רך שכמעט היה אפשר לאכול אותו בכפית. העיקרית השנייה הייתה נתחי טלה עם גנצע, תפוחים, כרובית וטחינה. לקינוח הזמנו גראטן תפוחים שהיה קסום: שלושה סוגי תפוחים ("מהצפון") המבושלים בסבלנות לאורך שעות ומונחים על בצק פריך אוורירי. מנה מעולה שנותנת מענה הולם לבעיה של קינוחי פרווה. מנה שיש בה גם טכניקה טובה, וגם חומרי גלם מעולים. כמו כל מה שקרה פה היום.



כוכב אחד מעז

פסטיבל "ראונד טייבלס" חוזר ומאפשר לכם לטעום ארוחה כשרה של שף מעוטר מישלן, כשכל פירור שמונח על הצלחת הוא מלאכת מחשבת

נא בחשבון

קרפצ'ו בקר	59 ש"ח
טטאקי טונה	67 ש"ח
פילה בקר	120 ש"ח
נתחי טלה	109 ש"ח
גראטן תפוחים	43 ש"ח
סה"כ	398 ש"ח

הירקון 99 מלון דן, תל-אביב
לפיון: 03-5202525
שעות פתיחה: א' - ה' 18:30-22:30
כשרות רבנות | גישה לנכים | מנות ללא גלוטן



חן ואלון קורן

אבל כלתם פעם במסעדה עם כוכב מישלן? אם אתם שומרים כשרות - אפילו בסיסית - כנראה שלא, כי כרגע אין בנמצא מסעדות כשרות שקיבלו כוכב. אבל אם אתם מחזיקים מעצמכם פוד'ז ואתם בקטע, אז הנה הזדמנות מעולה וחד-פעמית לחוות משהו קרוב: בסוף החודש שף אנדרו ג'נסטרה (Andreu Genestra) מגיע היישר ממסעדתו בעלת כוכב המישלן במיורקה שבספרד לבשל מנות כשרות ומפליאות חד יחד עם שף עובד אלפיה ממסעדת "הירקון 99" במסגרת פסטיבל Round Tables (העלות לסועד היא 299 שקלים). כששמענו את הבשורה, היינו חייבים לבדוק אם אכן כדאי לכם להתאמץ בעבור זה. פנינו למסעדה וביקשנו מהם לבוא לטעום מההכנות לארוחה. כשמדובר במנות גורמה "ההכנות לארוחה" יכולות להתפרס על פני שלושה ימים,