**"Лунная симфония океана и тайги"**

**Черная треска и оленина с хрустящим лотосом, соусом из черного чеснока и мисо, гарниром из обожженной тыквы с чаем ходзича**

от шеф-повара Хироши Такаги

**Ингредиенты (на 2 порции):**

* Филе черной трески (можно заменить на морского окуня) — 200 г
* Маринад для рыбы: белый мисо-паста (1 ст.л.), саке (2 ст.л.), тертый имбирь (1 ч.л.), мед (1 ч.л.).
* Вырезка оленины (или косули) — 150 г
* Обмазка для мяса: молотый сычуаньский перец, копченый паприка, щепотка куркумы.
* «Гнездо лотоса»: тонкие ломтики корня лотоса (100 г) + тертый таро (50 г), обжаренные во фритюре до хруста.
* \*Обожженная тыква с ходзича: кубики тыквы, замаринованные в крепком чае ходзича (2 ст.л.) с кленовым сиропом, запеченные до карамелизации.
* «Черное золото»: черный чеснок (3 зубчика) + белое вино (50 мл) + сливки (50 мл) + темный мисо (1 ч.л.) + капля трюфельного масла.
* Пудра из лемонграсса: обожженный на открытом огне лемонграсс, перемолотый в порошок с морской солью.
* Для декора: микрозелень горчицы, лепестки хризантемы (съедобные), угольная пудра для драмы

**Приготовление:**

**1. Рыба:**
- Смешайте маринад, обмажьте треску, оставьте на 20 мин.
- Обжарьте на сковороде кожей вниз до хруста, затем доведите в духовке (180°C, 5 мин). Подавайте кожей вверх — как «панцирь дракона».

**2. Оленина:**
- Обваляйте мясо в специях, быстро обжарьте на раскаленной сковороде до корочки. Заверните в фольгу, дайте «отдохнуть» 5 мин. Нарежьте тонкими ломтиками против волокон.

**3. Гарниры:**
- «Гнездо»: смешайте лотос и таро, сформируйте шарик, обжарьте во фритюре (170°C) до золотистости. Посыпьте солью с васаби.
- Тыква: замаринуйте кубики в смеси чая ходзича и сиропа (30 мин), запекайте 15 мин при 200°C до мягкости.

**4. Соус:**
- Раздавите черный чеснок в пюре, прогрейте с вином до уваривания вдвое. Добавьте сливки, мисо, взбейте. В конце — капля трюфеля.
- Пудра: обуглите лемонграсс горелкой, измельчите в кофемолке с солью.

**5. Подача (как у Хироши):**
- На черную тарелку выложите «гнездо», вокруг — тыкву.
- Поверх гнезда — ломтики оленины и трески.
- Полейте соусом «черное золото», присыпьте лемонграссовой пудрой и угольной пылью.
- Декор: микрозелень, лепестки, капли мисо-соуса «каллиграфией».

**Фишка от Хироши:**
«Подавайте с рисовым вином в чаше из льда. Первый укус — рыба, второй — оленина, третий — хруст лотоса. Это как медитация... с взрывом вкуса!»