

Kokkade MM

Põhja-Euroopa parim meisterkokk valitakse Eestis

Kokkade MM-i finalistid
Eesti Päevalehes

Eesti Päevaleht tutvustab igal nädalal kuni oktoobri lõpuni kokkade MM-i Põhja-Euroopa finaalis osalevaid 12 riigi parimaid kokki ning nende retsepte. Lisaks sellele avaldame teile 20 pealinna restorani "Eesti maitsete" teemalise erimenüü.

Kokkade MM-i finalist

Dmitri Rooz – kokk, kelle hobiks on enda arendamine

Eestit kokkade MM-il esindav õlle-restorani Beerhouse peakokk Dmitri Rooz tegeleb kokandusega ka vabal ajal, ennast pidevalt arendades. Dmitri on avala olemisega, käib ringi, naeratus näol, ja on väga suhtlemisaldis.

Hiljuti imestas üks ohtrate tiitlitega pärjatud välismaalastest meisterkokk, et kuidas on võimalik, et Eestit esindab maailmameistrivõistlustel õlle-restorani kokk. Aga pärast kahepäevast töötamist tunnistab meister, Dmitri puhul on kõik võimalik. Edu MM-il kaasa arvatud. "Gurmee on minu hobi," selgitab Dmitri oma suurt edu.

Dmitri on kõike muud kui autoritaarne ja see ehk takistabki esimesel pilgul uskumast, kui hea peakokaga on tegelikult tegemist. Jutuga veenda Dmitri ei püüagi. Toob taldriku lauale ja sellele olev söök räägib ise enda eest.

Ka Beerhouse on Eesti restoranide seas fenomen. 500 istekohaga restoran, mille ukse taga on tihti järjekord! Dmitril on tohtu stiilitunnetus. Selle sai ta laevakokana maailmas seigeldes. Zaires varaani ja Mauriitiusel krokodilliliha proovides.

Dmitrit võib ehk nimetada kokanduse kümnevõistlejaks. Ta suhtub toorainesse suure lugupidamisega, seda ka seakõrvu krõbedaks praadides või kartulivorstiga seakooti valmistades. "Näeme siin toiduga natuke rohkem vaeva kui sakslased oma õlle-restoranides," poeetab ta sealjuures tagasihoidlikult. Siis aga toob köögist välja vahepeal pildistamiseks valmistatud tippgurmee, mis on täiesti teisest maailmast.

Dmitri on võistluste mees. Konkurendid ning kõige toimuva ümber tehtav kära teda eriti ei eruta. Kuigi Global Chef Challenge'il võisteldakse



Dmitri Rooz

pimekorviga (see tähendab, et põhitoiduained, millest neljakäiguline võistlustöö valmistatakse, selguvad alles üks päev enne võistluse algust), on Dmitril põhijoontes selge, mida ta tegema hakkab. "Kui muidugi väga suuri üllatusi ei tule," naerab ta hea-tujuliselt, otsekui ei läheks niisugune piasiasi talle kuigivõrd korda.

Viimasel kolmel võistlusel, kus Dmitri on osalenud, on ta alati pje-destaalile pääsenud. Hoidkem talle põialt!

Meloniraviolid ingveri- ja vanillimaitsete kitsejuustuga Karamell

- 100 g tumedat suhkrusiirupit
 - 100 ml rööska koort
- Kuumuta suhkrusiirupit ja koort pidevalt segades, kuni segu pakseneb.

Keeks

- 450 g jahu
- 350 g suhkrut
- 350 g võid
- 6 muna

Vahusta või suhkruga, lisa vahustatud munad. Sega jahuga, vala vormi ja küpseta 170-kraadises kuumuses tund aega. Lõika keeksist 1,5 x 1,5 cm suurused kuubikud ja glasuuri need karamelliga. Kuivata kuubikuid 65-kraadises ahjus tund aega.

Keeksikrõpsud

Lõika keeksist imeõhukesed 3 cm pikkused ja 1,5 cm laiused viilud ja karamellista siirupis. Tõsta ettevaatlikult küpsetuspaberile või silikoonmatile tahenema.

Raviolid

- 800 g melonit
- 300 g kitsejuustu
- 150 g ingverit
- 1 vanillikaun
- 80 g suhkrusiirupit

Lõika melonist õhukesed laastud. Eemalda terava noaga vanillikaunast seemned. Sega omavahel kitsejuust, riivitud ingver, pool vanilliseemnetest ja suhkur. Tõsta segu melonilaastudele ja vormi neist raviolid. Sega omavahel järelejäänud vanilliseemned ja siirup ning glasuuri raviolid siirupiga.

Serveerimine

Aseta keeksikrõpsudele ruudukujuliseks lõigatud melissileht, granadilliseemned ja kitsejuusturaviolid.

Eesti tunnustatud kokk põhjamaade parimas restoranis õpipoisiks



Dmitri Rooz ja Rene Redzepi

Kokkade MM-il Eestit esindav Dmitri Rooz käis oma oskusi täiendamas põhjamaade parimas restoranis Noma töötava legendaarse koka Rene Redzepi juures.

Eile alustas ta köögis tööd hommikul kell 8 ja lõpetas öösel kell 2. Kõik päevad on Nomas niisugused. Ka omanikule ja peakokale Rene Redzepile. Hommikul juuakse kiiresti kohvi ja asutakse tööle. Järgmine kord saab süüa kell 17.

See on teine tipprestoran, kus Dmitri sel aastal töötab. Esimeses viibis ta kolm nädalat ja võttis kaalu alla üle viie kilo.

"Kuigi peame ennast Eestis töönarkomaanideks, ei tea me isegi selle sõna õiget tähendust," on Dmitri resoluutne. Ta on väga väsinud, kuid rahulolev. Tööd, mida meie tippkokale põhjamaade parimas restoranis esimestel päevadel teha usaldata, sarnanevad Tootsi juures ametit omandavale õpilasele Kiirele antavatega, aga just niimoodi see asi käib.

"Tegelikult ei ole ma viimased kolm tundi mitte midagi teinud. Tahtsin saada ülevaate, kuidas kogu kooslus toimib. Saingi. Kolm tundi posti kõrval seistes, et töötajaid võimalikult vähe häirida. Teised kolm tundi tuleb võtta uneajast. Et kõik nähtu enda jaoks üles tähendada ja läbi mõelda." Järgmine päev toob juba järgmised kogemused. Kahe nädalaga õpitakse niisugusel meetodil rohkem, kui muidu kahe aastaga.

Rene köögis pidevalt töötavast 15 kokast on kaks alati mujalt tulnud kogemuste omandajad.

Rene hangib ideid ümbruskonnast

Oma restorani rajamist plaanima hakates otsustas Rene Redzepi loobuda hanemaksast, päikesekuivatatud tomatitest, oliiviõlist ja muust välismaisest kultustoorainest, mille kasutamine oli iga hea resto-

rani tunnus ja uhkus. Koos mõne mõttekaaslasega tegi ta pika tiiru mööda põhjamaade Soomest Gröönimaani ning avastas terve hulga väga põnevaid ja restoranides enamasti kasutamata tooraineid. See reis on nüüdseks legend. Kümned, kui mitte sajad kokad maailmas on hakanud suure uudishimuga avastama oma lähiümbrust. Rene on nendest endiselt sammu võrra ees. Nüüd otsib ta uusi toiduaineid ja tarnijaid internetist.

Kes kogu aeg uut ei otsi, see edasi ei arene

Rene on väga avatud inimene, kes jagab meelsasti oma köögisaladusi konkurentidele. Taani kokanduses kiiresti tõusev täht Thorsten Schmidt pöördus tema poole kaks aastat tagasi. Ta tahtis Århusis avada põhjamaade köögiga restorani ning tuli Rene juurde inspiratsiooniks otsima. Sai aga oluliselt rohkem. Rene andis talle kõik oma andmed, kust toorainet hankida, ning kogu kogemuste pagasi. Rene jagab oma köögisaladusi samamoodi, nagu loovutaks vanu riideid.

"Kokanduses on täna menüüs olevad retseptid eilne päev. Kes kogu aeg uut ei otsi, see edasi ei arene," ütleb ta.

Kuid konkurendile tooraineid tarnivate väiketootjate andmete andmine on kokandusmaailmas ennukuulmatu. Kõik kokad üksnes kurdavadki, et kohalike väiketootjate kvaliteet on kõikuv ning toorainet ei jätku pidevalt isegi üheleainsale restoranile. Selle peale naeratab Rene ja teatab, et ei peagi jätkuma. "Minu menüü muutub vastavalt tarneetele. Praegu on marjaperiood. Saan ämbritäie suurepäraseid mustikaid, kasutan need ära. Mustikaid võib saada ka aasta ringi, need toimetatakse kohale mis tahes maailma punktist. Kuid see ei ole minu jaoks. Tahan tunda metsa lõhna, kui mustika kätte võtan."

Fahle – kõike muud kui kartulirestoran

Vähem kui aastavanune Fahle restoran ja kohvik on hästi käima jooksnud. Sööjaid on oma majast ja mujalt linnast. Fahle maja elanikel ja töötajatel on vedanud: kõike kohvikus ja restoranis pakutavat saab ka oma tupp tellida. Veelgi enam. Tegevust alustas Tallinna uusim catering. Kes soovib hästi paindlikku peoteenindust, saab seda Martti Cateringist.

"Minu jaoks on Eesti köögi toidud tehtud sellest toorainest, mis siin maal kasvab või on kasvatatud," alustab Fahle restorani peakokk Martti Koppel Eesti köögi lahtimõtestamist. "See on kindlasti kala, igasugused marjad, juurviljad ja liha. Kas või jaanalinnuliha, kui on ikka siin kasvatatud! Või siis kütitud. Uuendame peagi Fahle menüüd, kuhu tuleb uuesti metssea- ja tõenäoliselt ka hirveliha."

Kartulist on Martti "välja kasvanud". Kuigi kartul on igati eestimaine, ei maksa ühegi asjaga liiale minna. Väga korraliku portsjoni moodustavad kala või liha, juurviljad ning kaste. Just kastmed on Martti jaoks kõige tähtsamad – need on koka taseme näitajad.



Fahle restorani peakokk Martti Koppel

Fahle restoranis ei pakuta kindlasti Eesti kööki. Inglise termineid kasutades sobib sealse köögi iseloomustamiseks sõna *modern*. Maitset pärinevad eri paigust. Sealt leiab nii harjumuspäraselt kui ka üllatavalt. Kõik ei pruugi kõigile maitseta, aga inimestele meeldib Fahles käia. Muu ei ole tähtis.

Eesti toitumise menüü on Fahles kolmekäiguline. Eelroaks pakutakse "Võrtsu suitsuangerjasalatit tikerberi-punasibulamarmelaadi ja jõhvikakastmega". Kui kasvatatud järveangerjas on tihti mudamaitseline, siis praegusel juhul pole sellest juttugi. Tuleb õiged tarnijad leida!

Kuid sellel taldrikul annavad tooni hoopis tikrid punase sibula marmelaadiga. Kui muidu kipub (eriti angerja puhul) põhitooraine domineerima, siis Fahles on kõik omavahel mõnusas kooskõlas.

Peaoks lubab Martti metssiga ja magustoiduks kama. Millisel kujul, see jäägu sööjate avastada!

Menüüd "Eesti maitset" pakutakse 20 pealinna restoranis 31. oktoobrist 11. novembrini.