

Eesti kokk **Veiko Ruukel** legendaarses Norra restoranis Bagatelle

Kui restoran Bagatelle sai esimest korda Michelin'i tähe (1986. aastal), nühkis Veiko Ruukel koolipinki ja Norra riik koos Oslo linna ning kõige seal toimuvaga ei läinud talle kuigi võrd korda. Aga nüüd ta siin istub, endast natuke vanema peakoka Jonas Lundgreni kõrval, ning nad peavad plaani, kuidas Veiko kahenädalast Bagatelle'is töötamise aega maksimaalselt kasulikuks teha.

Kuulsa Norra restorani peakokk Jonas on noorele eale vaatamata töötanud väga nimekates restoranides üle maailma: French Laundry Californias, Square Londonis, Pierre Cagnaieri Pariisis... Nüüd juhib ta ise ühte legendidest.

Tänavalt vaadates ei ole Bagatelle aastatega eriti muutunud. Kaks klassikaliselt aegumatut söögisaali, mille seintel ripuvad vaheldumisi maalid ja fotod. Küll aga muutub pidevalt restorani köök. Rootslasest peakoka Jonase juhitud köök on kosmopoliitne. Külmkapis leidub toiduaineid kõikjal maailmast, kuid samas pole Oslos võimalik pidada restorani, kust ei saaks hommikul kalurilt saadud mereande. Nii ka Bagatelle'is. Jonas pakub aga lisaks rootsi maitse järgi valmistatud liha ning kõike seda, mida ta on maailmas õppinud ja õpib.

Jonase sõnul tuleb teistelt pidevalt õppida, kuid hea peakokk kolleegidelt ei kopeeri, kuid hangib neilt inspiratsiooni ja teeb siis omamoodi. Ainult niisugustesse restoranidesse vaevuvad kliendid söömise nimel kaugelt kohale sõitma. Umbes pooled Bagatelle klientidest on kohalikud, ülejäänud



nud on sinna einestama sõitnud kõikjal maailmast.

Loodetavasti juba lähitulevikus võetakse ka Veiko Ruukeli juhitud restoranis einestamise nimel ette teekond Londonist Tallinna. Kahjuks ei ole Tallinn veel toiduturismi sihtkoht... Praegu juhib Veiko Tallinnas Raekoja platsil Karl Friedrichi restorani kööki ning on ka Eesti Päevalehe köökirubriigi peakokk.

Veiko sõnul avaldab talle Bagatelle'i restorani köögis kõige rohkem muljet ladus töökorraldus. Väikses ruumis, kus ainuüksi oma liikumisega võid teiste töötegemist segada, tegutseb korraga 15 inimest. Seepärast on seal

territooriumid ja tööülesanded üllangelt paigas. Kuid kõik muu on väga sõbralik ja üksikust toetav. Seltskond on rahvusvaheline ja töökeel inglise keel.

Veiko sõnul peab hea kokk toime tulema köögi mis tahes "tsoonis". Samal ajal on lõpptulemus kahekolme isiku vastutada: toitu kliendi jaoks taldrile asetama ei lasta õpi- poisse mitte kusagil. Samuti peab olema austust traditsioonide vastu. "Mässulised" kokad pälvid küll hetkelist tähelepanu, kuid nad ei suuda kunagi hoida 21 aastat järjest Michelin'i tähtede nõutavat taset, nagu restoran Bagatelle.

Kokkade MM-i finalist

Thorsten Schmidt – kokk, kes kasutab toidu valmistamiseks füüsikute abi

Thorsten Schmidt peab koos abi-kaasaga kolmandat aastat Aarhusis, Taani suuruselt teises linnas väikest restorani Malling&Schmidt. Selles restoranis on uksest sisse astumise alates kõik kuidagi teistmoodi. Kõigepealt on väike esik baariletiga, kus külalisele valmistatakse aperitiiv. Siis väike trepp, millest üks pool viib keldrikorrusele tillukesse kööki, teine pool aga keskmise elutoa suurusesse söögisaali. Igal pool toimetas omanikepaar ise, tekitades inimestes mulje, nagu oleksid nende kodu külas.

Thorsten mõtleb sööki valmistades inimeste tajule ja meeltele. Toidul on peale maitse ka aroom, puudutus, emotsioon...

Ühtegi toitu ei serveerita nende restoranis tavaliselt, vaid mingi "kiiksuga". Näiteks jäätis, mis maitseb nagu toores puu ja näeb ka välja nagu puulaast, tuuakse sööja ette vaakumkilepakendis. Söögiriistadeks on lusikas ja skalpell.

"Ainuüksi skalpelli kättevõtmise on palju jaoks erakordne elamus," seletab Thorsten poisiliku õhinaga.

Füüsikute abiga on ta endale selgeks teinud soojusjuhtimise. Nende teadmiste põhjal valmib roog kliendi silme all otse taldrikul. Lauale tuuakse härmas servadega laia äärega madal taldrik, millel on sorbiidipallike. Siis tuleb laua juurde kokk, kes asetab taldrikupõhjale kulbitäie vedelat tainast ja ennäe imet, pannkook hakkab sealsamas küpsema, kuigi taldriku ääred on endiselt härmas.



Thorstenile meeldib eriti jännata valmistoitudega, näiteks verivorstiga. Vorstist keedab ta leeme, milles pruunistab õrnalt küpsetatud artišoki. Tulemuseks on uskumatu, jõuliselt puhas maitsekombinatsioon.

Mida siis inimesed niisuguses restoranis üldse tellida oskavad? Tellimus selgub vestluse käigus, valida saab menüüde, mitte nii väga toitude vahel. Mida täpselt süüakse, selgub söömise käigus, ja menüü antakse pärast einet mälestuseks koju kaasa.

Thorstenile meeldib ka väga võistelda. Ta on Taani aasta kokk ning saavutas äsjastel Põhjamaade meistrivõistlustel teise koha. Kuulnud, et Tallinnas peab ta rinda pistma väga tugevate vastastega, muutub ta siiralt rõõmsaks. Tal on korraldajatele ka üks erisoov. See pole toiduaine, vaid kuulub keemia valdkonda. Thorsteni võistlemisest töötab tulla huvitav vaatamäng.

Restoran Pegasus on nähtus. Aastaid samasugune, aga ikka aktuaalne. Kuidas on see võimalik? "Tuleb olla tähelepanelik ja pakkuda seda, mida kliendid süüa soovivad," ei tee üks Pegasus eestvedajaid Mart Tomson edu valemist saladust.

Kui Pegasus alustas, oli telesari "Seks ja linn" kuum kõneaine. Seal nähtud-kuuldud kokteilidest said kohe müügihitid. Samuti võeti suund kergele ja tervislikule, kuid vaheldusrikkale toidule. Pegasus nimetab oma kööki kosmopoliitseks, kus traditsioonilist valikut täiendatakse uute maitsete ja tänapäevaste töövõtetega.

Praegu on aktuaalne karri, sest restoranikülalistele see india maitse meeldib. Pidevalt uuendatakse valikut, kuid samas ei puudu menüüst "klassika". Näiteks tuunikala, mida aja jooksul on proovitud serveerida ka muul moel, aga sööjad on ikka nõudnud armsaks saanud vana valmistusviisi. Sama kehtib hanemaksaga pikitud veise sisefilee ning sooja šokolaadikoogi kohta.

Eesti teema tuleb Pegasus kosmopoliitsetesse maailma omal pegasuslikul moel lisatoidudena päevamenüüsse, mis saadaval kella 12–17. Kindlasti on valikus metseseavorst kukeseente, kartulipudru ja mustade sõstardega. Maitsetel on see tõenäoliselt mahlaseim metseseavorst, mida olete eales söönud.

Restoran Pegasus – Eesti toidud maailmakaardil



Pegasus peakokk Michael Bhoola.



Suitsutatud jerusalemma artišoki kook

- I
 - 460 g suhkrut
 - 4 muna
 - värske vanillikaun
 - II
 - 225 g sulatatud võid
 - 400 g jerusalemma artišokki (keeda piimas pehmeks, nagu on kirjeldatud 3. osas)
 - III
 - 50 g pudruhelbeid.
 - 50 g hakitud sarapuupähkleid
 - 100 g kohvikoores valmistatud karamelli
 - 125 g jerusalemma artišoki piima
 - IV
 - ½ tl soola
 - 2 tl küpsetuspulbrit
 - 375 g jahu
- Vahusta suhkur, munad ja vanill, kuni koostis on kreemikas. Lisa vahule ülejäänud koostisosad. Sega punktides I ja II olevad koostisosad omavahel. Kasuta ülejäänud koostisosade segamiseks visplit. Küpseta 35–45 min 170-kraadises ahjus (kuni temperatuurikeskmes on 90 kraadi). Jahuta kook ning suitsuta seda 15 min. Lõika kook võrdseteks osadeks.
- Maitsetaimedega šokolaad**
- 1 g sulatatud valget šokolaadi
 - 200 g maisihelbeid
 - 50 g värsket hakitud sidruntüümiani
 - 20 g värsket aromaatsset piparmünti
 - 50 g värsket hakitud basiilikut



Sega koostisosad omavahel ning pane šokolaadimass vormi. Aseta vorm 1 tunniks külmkappi. Haki hangunud šokolaad väikesteks tükikideks ning pane seejärel uuesti külmikusse.

Röstitud sarapuupähklid

- 300 g pähkleid
- 500 g suhkrut (vahekorras 50:50)

Keeda pähkleid 10 minutit suhkruvees ning rösti seejärel 180-kraadises ahjus, kuni nende värvus on kuldpruun. Jahuta maha ning kasuta kaunistuseks.

Piimakaramell

- Keeda kondenspiima 4 tundi, seejärel lase 1 tund jahtuda.

Marineeritud õunad

Leota õunatükke 15% suhkruvees 1 tund. Aseta kook valgele šokolaadile (nagu fotol näidatud), seejärel pane šokolaad ja marineeritud õunad kihiti üksteise peale.

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