



Le nuove tendenze del sushi fusion e una ricetta dello chef Patrick Bateman

San Benedetto del Tronto, 2016-06-04 – Molti sono gli amanti del sushi, per i quali si moltiplicano oggi disponibilità di ristoranti, takeaway e via scorrendo. Rimane però per parecchi italiani lo scoglio del “pesce crudo”, spesso non gradito. Lo chef Patrick Bateman, che verifica scrupolosamente la qualità e freschezza del pesce servito nel ristorante dove opera (Sasushi, ndr) dall’altro crea piatti che offrono ai clienti e appassionati un sushi fusion anche cotto, che amalgama la cucina giapponese alla sua esperienza di cucina internazionale, con ispirazioni multietniche. Le sue creazioni riscuotono un grande successo, lo intervistiamo per carpire qualche segreto, e una ricetta.

Patrick, quali sono, tra le tue creazioni, i più popolari piatti del momento?

I piatti più richiesti sono le nuove mini tortillas di sashimi, il sushi con uovo di quaglia e tartufo e la selezione di “Mac”, dei piatti speciali che ho creato in tre versioni: spigola, aragosta e salmone affumicato. Vanno forte, la clientela li apprezza perchè non hanno nulla a che vedere con il classico sushi, vi sono molte proposte di sushi cotto che

vanno incontro al gusto italiano, che è in piena evoluzione. Sono molto soddisfatto dalle minitortillas, che vengono servite con diversi tipi di pesce. Trovo che il sapore del pesce fresco, abbinato alle tortillas croccanti, sia davvero gustoso e per me i sapori vengono prima di tutto.

Hai sperimentato alcuni dei ristoranti dei migliori chef di sushi nel mondo: Nobu, Zuma... cosa pensi della loro cucina?

Per me, Nobu è il migliore, ha un menu fantastico con grandi creazioni a una ottima selezione di nuovi sapori da provare. Attenzione, anche altri ristoranti sono buoni, ma Nobu è sempre una spanna sopra gli altri, sempre alla ricerca di cose nuove, e per me è stato una ispirazione.

Cosa dicono i clienti delle tue creazioni?

Abbiamo davvero molti clienti che vengono al ristorante cercando nuove e diverse proposte in fatto di sapori. Molti non avevano mai assaggiato sushi prima. I clienti apprezzano tantissimo le nuove proposte e sono sempre curiosi di provare nuovi piatti. La mia cucina è un laboratorio del gusto, dove uso sapori, colori e consistenze diverse come potrebbe forse fare un pittore di fronte a una sua opera.

Qual è il miglior complimento mai ricevuto?

Apprezzo tutti i complimenti, sempre, mi confermano che ho creato qualcosa di buono, una esperienza di gusto. Ma mi piace molto quando abbiamo clienti che vengono da altre parti di Italia, o dall'estero, che hanno assaggiato diversi tipi di sushi in ristoranti in tutto il mondo e quando dicono che la mia cucina è una delle migliori mai assaggiate, ecco questo mi fa felice. Abbiamo avuto finora clienti da molte parti del mondo.

Ed ecco la ricetta, per principianti, tempo di preparazione circa 20 minuti.

Le quantità descritte sono per due roll da ciascuno dei quali si tagliano circa 4 pezzi quindi moltiplicare gli ingredienti sulla base di quanti pezzi si vogliono ottenere.

Roll di Salmone Affumicato

Ingredienti

- 200 grammi di salmone affumicato a fette sottili
- 1 cetriolo
- 2 foglie di lattuga
- 1 quarto di avocado
- 20 grammi di crescione
- 1 cucchiaino di philadelphia
- semi di sesamo bianco per decorazione
- 1 foglio di "soia" nori arancione. Da usare al posto del classico foglio di alga nori.



Smoked Salmon

Preparazione

- lavare e asciugare la lattuga e tagliare a strisce sottili
- tagliare il cetriolo e l'avocado in strisce sottili
- lavare, asciugare e tagliare il crescione
- tagliare il foglio di nori a metà
- mettere il mezzo foglio di soia nori sulla stuoia di bambù e coprirlo tutto con le fettine di salmone affumicato, lasciando uno spazio di 2-3 cm sull'orlo superiore
- spargere il philadelphia sul foglio ricoperto di salmone
- spargere lattuga, cetriolo e avocado sopra il philadelphia
- rollare con attenzione nella stuoia di bambù in modo che alle estremità gli ingredienti siano tutti all'interno del foglio , premere gentilmente

ma con decisione.

– avvolgere in pellicola, ripetere tutto per il secondo roll usando la seconda metà del foglio nori.

-lasciare nel frigo per circa un'ora

– togliere dal frigo e tagliare ognuno dei due roll ottenuti con un coltello affilato in quattro pezzi,

aggiungere I semi di sesamo sopra ogni pezzo e servire

nota:

io uso il foglio di soia nori arancione per abbinarlo al colore del salmone, ma se non lo trovate potete usare anche un altro colore