



Ο chef Δημήτρης Κοντόπουλος και η τορίγια του Elkanο



Λίγες μέρες πριν την άρση της απαγόρευσης συζητούσα με τον αγαπημένο μου φίλο chef, Δημήτρη Κοντόπουλο, που πολλοί από εσάς γνωρίσατε από το υπέροχο Scala Vinoteca, για τις μέρες που έρχονται. Για ένα μέλλον που διαγράφεται αν όχι σκοτεινό, τουλάχιστον αβέβαιο. Τον θαυμάζω απεριόριστα γιατί ακόμη και τώρα που δεν υπάρχει η δυνατότητα να μου φτιάξει τη διάθεση μέσα από τα άρτια πιάτα του, έχει πάντα αυτό το «κάτι» να μου πει το οποίο θα με κάνει να χαμογελάσω, θα με ταξιδέψει σε μέρη που τώρα φαντάζουν μακρινό όνειρο και κυρίως θα με βάλει στην κουζίνα προκειμένου να σκαρώσω μια λιχουδιά, με κέφι και ανανεωμένη εμπιστοσύνη στη ζωή. Σας μεταφέρω αυτούσια μια από τις ιστορίες του σχετικά με ένα γλυκό (από αυτά της καρδιάς) την τορίγια του Elkanο, η οποία κλείνει αισίως τα 56 της χρόνια, καθώς και τη συνταγή της - θεωρώσα ιεροσουλία να πειράξω έστω και μια λέξη:

«... Ξέρεις, τα εστιατόρια που αγαπώ ανήκουν σε εκείνη την κατηγορία που δεν αλλάζουν εύκολα προσανατολισμό, μενού, συνταγές και φιλοσοφία. Ακολουθούν ως το τέλος ευλαβικά την γαστρονομική τους κουλτούρα και τηρούν το dna της ύπαρξης τους χωρίς παρεκκλίσεις.

Έτσι είναι και το Elkanο. Η μικρή φαροταβέρνα, η οποία έκανε εμένα και την πατέρα μου να διανύσουμε την μισή Ευρώπη, για τα μάτια της μόνο. Απέριτη, ξεκάθαρη, θυμίζει ότι σε αυτή την κατηγορία και σε αυτό το επίπεδο εστίασης, αν έχεις την καλύτερη πρώτη ύλη, της δικής σου γης, τότε μένει απλά να την προσφέρεις στον κόσμο αυτούσια, χωρίς να την κακοποιήσεις. Δωρική. Με τα ελάχιστα. Χωρίς υπερβολικές τεχνικές και κόλπα.

Θυμάμαι πως τον Οκτώβριο οι караβί-

δες του Elkanο σχεδόν γκριζάρουν από τα αυγά, τον Νοέμβριο η σούπα του γίνεται από πεσκανδρίτσες και καμένο ψωμί και τον Γενάρη τα γλυκά του συνοδεύονται με παγωτό από πρόβεια κρέμα τυριού. Πιστεύω πως κάπως έτσι είναι οι μεγάλες συνταγές. Απλές και ξεκάθαρες. Με υλικά μοναδικά. Γι αυτό δεν μπορείς να τις κοστολογήσεις. Έχουν τη γαστρονομική ευρεσιτεχνία της εντοπιότητας. Exotismo locales που λένε και οι Ισπανοί.

Αν μου έλεγες να επιλέξω κάποια από αυτές τις μοναδικές γευστικές προτάσεις του Elkanο, θα διάλεγα την μαμαδίσια τορίγια, ένα βουτηγμένο σε υγρή custard και καραμελωμένο μπριός που το συνοδεύουν με βαρύ παγωτό ή μια πλούσια σε κρόκους, crème anglaise με άρωμα λεμόνι. Είναι εύκολη στην παρασκευή της και στην περίπτωση που δεν είναι εφικτό να φτιάξουμε μπριός, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε χοντρές φέτες από το τσουρέκι που περισσεύει».

Υλικά

Περίπου μισό κιλό μπριός σε φέτες ή 6 χοντρές φέτες από τσουρέκι
300 ml γάλα
1 στικ βανίλιας
1 κ. σούπας ζύσμα λεμόνι
200 ml κρέμα γάλακτος
4 κρόκους μεγάλων αυγών
100 γρ. λευκή κρυσταλλική ζάχαρη
3 κ. σούπας καστανή ζάχαρη
2 κ. σούπας βούτυρο

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε προσεκτικά το γάλα με την κρέμα γάλακτος, την κανέλα και το ζύσμα λεμόνι σε ένα κατσαρολάκι. Μόλις φτάσει στο σημείο βρασμού το βγάζουμε από την φωτιά και σκεπάζουμε με μία μεμβράνη να βγάλει όλα της τα αρώματα η κανέλα και το ζύσμα λεμονιού. Αφήνουμε για 5 λεπτά.

Στο χρονικό αυτό διάστημα, χτυπάμε τη ζάχαρη με τους κρόκους και τη βανίλια πολύ καλά, μέχρι να γίνει μία κρέμα. Προσθέτουμε σιγά σιγά το ζεστό μείγμα από το κατσαρολάκι και ανακατεύουμε. Επιστρέφουμε το μείγμα στην κατσαρόλα και σε χαμηλή φωτιά ανακατεύουμε με μία ξύλινη σπάτουλα μέχρι να μετατραπεί σε ένα πηχτό γαλάκτωμα, χωρίς όμως να πάρει βράση. Βγάζουμε από τη φωτιά και το περνάμε από σουρωτήρι. Κατόπιν, το αφήνουμε να κρυώσει καλά σε ένα ταψάκι.

Όταν διαπιστώσουμε ότι το μείγμα είναι πλέον κρύο, βυθίζουμε μέσα τις φέτες από τσουρέκι ή μπριός και από τις δύο πλευρές και τις αφήνουμε πάνω από 1 ώρα, μέχρι να τραβήξει καλά το κέντρο τους αυτή την υγρή custard. Κατόπιν, βάζουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά, και τοποθετούμε μέσα τις φέτες τις οποίες πασπαλίζουμε καλά με καστανή ζάχαρη από όλες τις πλευρές. Τις τηγανίζουμε σε μέτρια θερμοκρασία για να μην καεί το βούτυρο μέχρι να ροδίσουν καλά και να δημιουργηθεί μία ελαφριά καραμέλα σε όλη την επιφάνεια με την πασπαλισμένη ζάχαρη.

Σερβίρουμε το γλυκό πολύ ζεστό, με ένα παγωτό με δυνατή γεύση όπως το πρόβειο ή μία καλής ποιότητας βανίλια. Την υπόλοιπη custard που έχει περισσέψει τη ζεσταίνουμε ελαφρώς και την ρίχνουμε στο πιάτο, στο πλάι του γλυκού, ως συνοδευτικό. Προαιρετικά μπορείτε με ένα φίλο ζέστερ ή τρίφτη να πασπαλίσετε την επιφάνεια με ζύσμα λεμονιού, για μεγαλύτερη αρωματική ένταση.

