

אלוף אירופה

השף ליאור הדס מקפה אירופה אוהב דגים. הכי אוהב בעולם. בייחוד כאלה שהוא דג בעצמו. אי אפשר שלא לשים לב לכך בסלט הסשימי שלו, שעמו הולך לפניו. רק אל תעזו לתבל לו אותם בשמיד

ליאור הדס,
השף של קפה
אירופה. שף,
אוהב דגים?

ליאור הדס, שף קפה אירופה
ת"ו ליאור הדס, בן 33, נשוי + 1
היסטוריה קוליטרית טרשף בכיר
במסעדות מונא ושילה, סטאז'
Les Bacchantales
שבפרובנס (בעלת סוכך מישלן)



דגים נאים, ירקות קראנצ'יים, עשבי תיבול טריים, בצל וכדומה מחמצים וקסיו פיקנטי שאני קולה במקום. היא מתובלת ללא פחד: חמיצות, חריפות, מליחות ומתיקות שמתאזנות לכדי רוטב כיפי וטעים".

מהו חומר הגלם האהוב עליך?

"דגים בכלל ואינגריאס בפרט. זה דג לכן נפלא שבעבודה נכונה איתו אפשר לייצר ארוחה שלמה ומטוננת. אפשר להגיש אותו נא, מכוש, צלוי, צורב, בסיגון עמוק, כמעט בכל צורה".

מהו חומר הגלם השנוא עליך?

"שמיר. אמנם יש לי כמה גנים פילניים במשפחה, אבל אני לא אוהב שמיר באוכל. אני מוכן לסבול אותו בעדינות, ברקע, במרק עוף. לדעתי הוא ירק שתלטן ותוקפני שלא משאיר מקום לשאר הטעמים. לא תמצאו אותו אצלי בבית או במטבח".

סלט טשימי.
שוב דגים, כמובן

השארתי בצלחת כמה עצמות בודדות, אפילו את הסנפירים אכלתי. זו הייתה מנה מושלמת והכי טעימה בעולם. חומר גלם טרי וביצוע מרהיב".

מהי המנה שאתה הכי גאה בה?

"סלט טשימי. זו מנה שהכנתי לתפריט לפני חמש שנים והיום רבים אומרים שזה הסלט הכי טעים בעיר. זו מנה שמסלבת

מהי המנה הטובה ביותר שאכלת?

"האמת היא שזו הייתה מנה פשוטה במסעדה באיזה חף מבודד בתאילנד, בין הסלעים. דג פרידה טרי, חצוי, מקומח בתערובת של כמה סוגי קמח ומטוגן בסיגון עמוק, עם חתיכת לימון בצד. זהו. לדעתי זה סוגן בשמן שהוא לא צמוד, מה שנתן למנה טעם נפלא.

