

Fashion is an accessory of luxury life

The Magazine of culture, art, fashion, travel, Gastronomy and Wellness

Luxury

Seasons

ISSN
TIMH 2.90€
04/2019



Haute Couture Charity Event

MARINA VERNIKOU

200 Extraordinary IDEAS &
INSPIRATIONS

Beauty
COLOUR & TEXTURE

Four Seasons
Astir Palace Hotel
On The Glamorous Athens Riviera

EXCLUSIVE GETAWAY
CORFU

MOUNTAIN
RESORTS

BLUE MOOD
Villa in Mykonos

SEEKING SERENITY
Summerhouse in Syros



Ο CHEF της Κυανής Ακτής με τις ελληνικές ρίζες

Ο Γιάννης Κιόρογλου σπούδασε στη σχολή μαγειρικής Le Monde, αποκομίζοντας πλούσια εμπειρία και εφόδια στην πολυετή θητεία του σε βραβευμένα εστιατόρια της Ευρώπης σε Ιταλία, Ισπανία, Βέλγιο και Αυστρία, όπως το Martin Berasategui Restaurant, στη Lasarte-Oria της Ισπανίας, το Quique Dacosta Restaurant στη Dénia Ισπανίας, το Santo by Martin Berasategui Restaurant στη Σεβίλλη Ισπανίας, το Konstantin Filippou Restaurant στη Βιέννη Αυστρίας, το Notos Restaurant στις Βρυξέλλες, Βελγίου.

Στην Ελλάδα συνεργάστηκε με διάφορα επίσης βραβευμένα εστιατόρια, όπως το εστιατόριο Etrusco Κέρκυρας, το εστιατόριο ArtO2 στη Θεσσαλονίκη, το Water εστιατόριο του ξενοδοχείου Asterias Suites στη Σάννη Χαλκιδικής, το Hytra Restaurant στην Αθήνα, το εστιατόριο Mylos στη Σαντορίνη, το Salvia του Aristi Mountain Resort & Villas στα Ζαγοροχώρια.

Για το Γιάννη, η μαγειρική είναι τρόπος ζωής και απαιτεί απόλυτη πειθαρχία – αλλά και τέχνη. Η άρτια τεχνική του και η αγάπη του για τις αυθεντικές γεύσεις τον συνοδεύουν σε κάθε καινούριο του project.

Έχοντας καταφέρει να εξελίξει το εστιατόριο La Guérite σε σημείο αναφοράς της Κυανής Ακτής, πλέον συνεργάζεται ως Executive / Consultant Chef με τα εστιατόρια La Guérite Restaurant στον Άγιο Βαρθολομαίο (Καραιβική), La Guérite D Maris στη Μαρμαρίδα Τουρκίας, La Guérite Restaurant στο Σαν Τροπέ Γαλλίας, Medusa Restaurant / Cabaret / Club στις Κάννες Γαλλίας, Victoria Paris Restaurant στο Παρίσι Γαλλίας, Victoria Restaurant στον Άγιο Βαρθολομαίο (Καραιβική), Shellona Greek Restaurant στον Άγιο Βαρθολομαίο (Καραιβική).

Η απροσποίητη μεσογειακή του κουζίνα κέρδισε τις εντυπώσεις προσωπικοτήτων όπως ο Αλβέρτος του Μονακό και ο Λεονάρντο ντι Κάπριο, αναλαμβάνοντας το 2013 την κουζίνα του εστιατορίου La Guérite στο Île SainteMarguerite στη γαλλική Ριβιέρα.

1 κιλό αστακός κατά προτίμηση φρέσκος

500 γρ ζυμαρικό κατά προτίμηση σπαγγέτι Νο 6

500 γρ φρέσκες ντομάτες τριμμένες στον τρίφτη ή ψιλοκομμένες ντομάτες

1 μεσαίο κρεμμύδι

1 σκελίδα σκόρδο

50 ml ελαιόλαδο

25 γρ βούτυρο αγελάδος

100 ml λευκό κρασί

Φρέσκος βασιλικός

αλάτι, πιπέρι

φρέσκος μαϊντανός για το γαρνίρισμα



Αστακομακαρονάδα

- Σε μια κατσαρόλα βράζετε περίπου 3-4 λίτρα νερό. Μόλις βράσει ρίχνετε με προσοχή τον αστακό.
- Τον αφήνετε να βράσει για 6 λεπτά περίπου και έπειτα τον αφαιρείτε και τον τοποθετείτε σε μια επιφάνεια κοπής για να κρυώσει. Όταν φτάσει σε θερμοκρασία που να μπορείτε να τον πιάσετε, κάνετε μια εγκάρσια τομή και τον χωρίζετε τον σε δύο μέρη.
- Παράλληλα από την κατσαρόλα που βράσατε τον αστακό κρατάτε τα κομμάτια σάρκας του αστακού για να τα χρησιμοποιήσετε στη σάλτσα.
- Σουρώνετε προσεκτικά το νερό που έβρασε ο αστακός, ώστε να απομακρυνθούν τυχόν ακαθαρσίες και ίσως άμμος που ελευθερώθηκαν από το βράσιμο και στη συνέχεια το χρησιμοποιείτε για να βράσετε τα ζυμαρικά. Προσέξτε να βράσετε τα ζυμαρικά σας 1.5-2 λεπτά λιγότερο από τον χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία, γιατί θα μαγειρευτούν και στο τηγάνι).
- Ενώ βράζετε τα ζυμαρικά, ετοιμάζετε τη σάλτσα. Σε ένα μεγάλο τηγάνι σε μεσαία προς δυνατή φωτιά βάζετε το ελαιόλαδο

- και προσθέτετε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο, την σκελίδα σκόρδου κατά προτίμηση λιωμένη σε πρέσα και τέλος την ντομάτα.
- Ανακατεύετε και προσθέτετε τα κομμάτια σάρκας του αστακού.
- Συνεχίζετε προσθέτοντας το κρασί, τον βασιλικό καθώς και περίπου 3 κουταλιές απ' το νερό που βράζουν τα μακαρόνια. Επίσης προσθέτετε αλάτι και πιπέρι κατά την προτίμησή σας.
- Αφού έχετε μαγειρέψει τη σάλτσα για 3-4 λεπτά, προσθέτετε το βούτυρο.
- Στο σημείο αυτό βάζετε μέσα στη σάλτσα τον αστακό με τη σάρκα προς τα κάτω ώστε να ενσωματωθούν τα υγρά του με τη σάλτσα.
- Όταν βράσουν τα ζυμαρικά, τα ενσωματώνετε στην σάλτσα και τους αστακούς και τα ανακατεύετε προσεκτικά και απαλά για ένα λεπτό.
- Η αστακομακαρονάδα είναι έτοιμη και ιδανικά σερβίρεται σε μια μεγάλη πιατέλα. Γαρνίρουμε με φρεσκοκομμένο μαϊντανό.