



Изысканно и просто

Содержание

<u>«Бомбочки» из лосося со сливочным сыром</u>	3
<u>Маринованный ростбиф в стиле татаки</u>	6
<u>Кокиль из морепродуктов</u>	9
<u>Рулеты из куриных окорочков с тремя начинками</u>	12
<u>Овощи гриль с медово-горчичной заправкой</u>	17
<u>Картофель «Анна»</u>	20
<u>Белый шоколад с ягодами и «Ягермейстером»</u>	23
<u>Расписание</u>	26
<u>Список покупок</u>	28
<u>Спасибо</u>	31

СКАЧАНО С САЙТА
WWW.SW.HELP
ПРИСОЕДИНЯЙСЯ!



«Бомбочки» из лосося со сливочным сыром

Этот рецепт — базовый, с ним можно смело экспериментировать: например, креветки положить не сверху, а внутрь (как сюрприз), или выложить начинку слоями (немного сыра, ломтики авокадо, тонкие ломтики рыбы или креветки). В начинку к авокадо можно также добавить мясо краба или икру.

Креветки лучше выбирать северные, у них нежнее текстура и приятнее вкус, они отлично сочетаются с укропом и другой зеленью. Но если нет такой возможности, подойдут любые другие качественные, достаточно крупные.

Для нарезки лосося потребуется острый нож. Если не уверены, что сможете нарезать достаточно тонко, положите филе на полчаса в морозилку, будет намного легче. Можно использовать уже готовую тонкую нарезку, но тогда лучше выбирать такие ломтики, где меньше тёмного цвета (кусочки около кожи), либо взять с запасом, чтобы их можно было отрезать.

Для формирования закуски следует использовать маленькие пиалы (диаметром максимум 8 см), формочки для маффинов/капкейков или маленькие чашечки для чая. Другой вариант: выложить всё в салатник слоями и нарезать порциями, как торт (хотя это будут уже не «бомбочки»).

При подаче «бомбочки» можно дополнительно выложить на слой уложенных слегка внахлест тонких кружочков огурца.

Приготовление заранее: закуску можно приготовить накануне и хранить в холодильнике.

Общее время приготовления: 2,5–3 часа (с учётом охлаждения)

Активное время: 25–30 минут

на 4 порции

4 варёно-мороженые северные креветки
 несколько веточек зелени (шнитт-лук, укроп или фенхель)
 1 авокадо
 2 ст. л. сока лимона или лайма
 300 г сливочного сыра («Филадельфия», «Альметте»)
 100 г жирных сливок или крем-фреша
 2 ст. л. оливкового масла
 400 г филе слабосоленого или подкопчённого лосося
 несколько горошин розового перца для подачи
 горсть каперсов для подачи
 немного цедры лимона для подачи (по желанию)
 соль, свежемолотый чёрный перец

1. Креветки накануне переложить из морозильной камеры в холодильную, или, если забыли, положить в миску, залить холодной водой и дать оттаять, пока готовится закуска. Когда разморозятся, очистить от панцирей и удалить кишечную вену.
2. Выстелить пищевой плёнкой пиалы или формочки так, чтобы оставались края, которыми можно будет прикрыть закуску.

3. Часть веточек зелени отложить для подачи, остальные мелко порубить. Авокадо нарезать тонкими ломтиками или мелкими кубиками (по 5 мм), полить лимонным соком, чтобы не потемнело.
4. Выложить в миску сыр и сливки, всыпать рубленую зелень, добавить оливковое масло и щепотку соли, поперчить. Взбить миксером до воздушной однородной массы.
5. Лосося нарезать тонкими длинными ломтиками, выложить их в формы так, чтобы они были слегка внахлест (или плотно прилегали друг к другу, если нарезать тонко не получилось) и концы свисали. Поверх лосося выложить сырную массу (визуально поделив её сначала на 4 равные части), чуть не доходя до края, следом выложить ломтики авокадо в один слой — вплотную или чуть внахлест, затем закрыть начинку свисающими краями рыбы, накрыть свисающими краями пищевой плёнки, слегка надавить, чтобы уплотнить начинку. Также авокадо можно выложить и в серединку «бомбочки» (выложить немного сыра, затем авокадо, потом снова сыр). Если формочка одна, извлечь «бомбочку», перевернуть на большую тарелку, до подачи хранить в холодильнике под плёнкой, а формочку использовать снова. Готовые «бомбочки» убрать для стабилизации в холодильник на 2–3 часа (или на ночь), накрыв плёнкой.



6. Перед подачей снять с закуска плёнку, перевернуть на блюдо или маленькие порционные тарелки для подачи, выложить сверху по креветке, посыпать крупно дроблённым розовым перцем, украсить рубленой зеленью и каперсами. По желанию можно сверху натереть цедру лимона.



Маринованный ростбиф в стиле татаки

Маринованный ростбиф в последние годы стал очень популярной закуской в меню многих ресторанов, хотя его совершенно несложно приготовить самостоятельно. Блюдо изначально основано на японской технике приготовления татаки, при которой мясо (или рыба) очень быстро обжаривается при высокой температуре, чтобы снаружи образовалась аппетитная корочка, а внутри мякоть осталась сырой. Затем мясо маринуется в ароматном соусе. Мы предлагаем более привычный нашей культуре вариант ростбифа, приготовленного по классической технологии и затем замаринованного, хотя вы можете, следуя японской традиции, лишь обжарить мясо, не помещая его в духовку (внутри оно останется сырым, но это и требуется при приготовлении татаки).

Такой ростбиф хорош и как самостоятельная закуска, и в составе мясной нарезки, и как часть топинга для брускетты.

Удобнее всего мариновать ростбиф в пакете с зиплоком, потому что так его легко переворачивать и можно лучше «вмассировать» маринад.

Приготовление заранее: ростбиф в маринаде может храниться в холодильнике 2–3 дня.

Время приготовления: 1 час (плюс маринование)

Активное время: 30 минут

на 4 порции

500 г говяжьей вырезки (лучше центральная часть)

1 ст. л. оливкового масла

розовый перец для подачи

для маринада:

3 зубчика чеснока

1 средняя луковица

4–5 ст. л. соевого соуса (в зависимости от степени солёности соуса)

1 ст. л. винного уксуса

2 ч. л. сахара

3 ст. л. оливкового масла

½–1 ч. л. соуса чили, сирача, табаско или хлопьев чили (по желанию)

½ ч. л. свежемолотого чёрного перца

1. Разогреть духовку до 120 °С в режиме «верх-низ», установить решётку в средней части.
2. Обтереть кусок обработанной вырезки со всех сторон бумажными полотенцами и хорошо смазать со всех сторон, включая торцы, оливковым маслом.
3. Разогреть сковородку, которую можно ставить в духовку, выложить на неё вырезку, обжарить со всех сторон, включая торцы, до образования румяной корочки. Переставить сковородку в разогретую духовку и готовить до внутренней температуры 40–45 °С.

- 4.** Пока вырезка готовится в духовке, приготовить маринад. Чеснок натереть на мелкой тёрке, лук нарезать максимально тонкими полукольцами (удобнее всего это сделать с помощью тёрки-мандолины). В миске смешать соевый соус, уксус и сахар, перемешать до растворения сахара, добавить масло, острый соус (если используете), чёрный перец, чеснок и лук. Выложить маринад в пакет с зиплоком.
- 5.** Когда внутренняя температура говядины достигнет 40–45 °С, достать мясо из духовки, выложить на тарелку и дать слегка остыть.
- 6.** Еще тёплым уложить ростбиф в маринад, тщательно обваливая в соусе. Оставить на 30 минут при комнатной температуре, перевернув и «помассировав» ростбиф несколько раз за это время.
- 7.** Уложить пакет с ростбифом в контейнер, убрать в холодильник минимум на 4 часа или до суток.
- 8.** Перед подачей стряхнуть с ростбифа лишний маринад, нарезать тонкими ломтиками, выложить их объёмными лепестками на тарелку или деревянную доску, посыпать крупно раздробленным розовым перцем.



Кокиль из морепродуктов

Кокиль — это элегантная французская горячая закуска, которая традиционно подаётся в эффектных раковинах морских гребешков (по-французски coquille — раковина). Смотрится блюдо в таких раковинах потрясающе и идеально подойдёт для праздничного стола. Но, если у вас их нет, не беда, подойдут рамекины или другие неглубокие порционные формочки для запекания.

Классический выбор для кокиля — гребешки, но можно приготовить блюдо с мидиями или креветками, и даже с кусочками рыбы (например, лосося). Можно сделать кокиль с ассорти морепродуктов, использовать готовую их смесь — не поленитесь выбрать лучшую, с натуральными креветками, а не сурими, в упаковке не должно быть льда, цвет продуктов должен быть ярким, они не должны казаться сухими. Смесь, как и креветки, следует заранее медленно разморозить. Если есть возможность и желание, можно взять свежие мидии, но для скорости и удобства рекомендуем использовать замороженное мясо мидий (готовый продукт) или даже качественные пресервы.

Из-за своей выпуклой формы раковины морских гребешков могут качаться на противне, и это грозит тем, что соус прольётся и подгорит. Выход очень простой: возьмите большой лист фольги (или два листа, если у вас большой противень или узкая фольга), скомкайте его и слегка расправьте. На такой подложке раковины будут держаться устойчиво.

Раковины бывают разных размеров, кокиль можно приготовить и в маленьких, в фуршетном формате, а можно и в больших. Для подачи в маленьких формах большие креветки можно разрезать вдоль пополам, а мидии выбирать не слишком крупные.

Вместо грюйера можно использовать пармезан, дюрр (российский аналог альпийских сыров) или другие твёрдые сыры.

Приготовление заранее: переложить морепродукты из морозильной камеры в холодильную, также можно заранее натереть сыр.

Время приготовления: 50–55 мин

Активное время: 45–50 мин

на 4 порции

200 г готового мяса мидий (варёно-мороженных)

200 г крупных очищенных сырых креветок

60–70 г лука-шалота или белой части лука-порея

3 веточки петрушки

70 г твёрдого сыра (в идеале грюйера)

50–60 г свежих крошек пшеничного хлеба или панировочных сухарей панко

1,5–2 ст. л. оливкового масла

1 ст. л. сливочного или топлёного масла

2 ст. л. качественного вермута или сухого белого вина (по желанию)

200 мл овощного или рыбного бульона

100 мл жирных сливок

1 яичный желток

щепотка молотой паприки

цедра 1/4 лимона (по желанию)

соль, свежемолотый чёрный перец

1. У мидий удалить жёсткие волокна, если есть, у креветок — кишечную вену. Если креветки крупные, разрезать их пополам вдоль. Шалот (или порей) мелко порубить.
2. Отрезать стебли у петрушки, листочки очень мелко порубить. Сыр натереть на мелкой тёрке, перемешать с крошками, петрушкой и оливковым маслом до увлажнения крошек.
3. В сотейнике разогреть сливочное или топлёное масло, выложить лук и пассеровать на среднем огне до мягкости и прозрачности. Если используется алкоголь, влить его и выпарить. Влить бульон, варить 5 минут на среднем огне, чтобы жидкость немного выпарилась. Добавить в сотейник морепродукты, чуть посолить, поперчить и готовить, помешивая, 1–2 минуты.
4. Процедить жидкость из сотейника в отдельную миску через сито, жидкость вернуть в сотейник, морепродукты с луком отставить. Влить к жидкости сливки и уварить, периодически помешивая, примерно 5 минут на среднем огне, до лёгкого загустения. Снять соус с огня, дать постоять пару минут.
5. Влить к желтку чуть соуса и сразу перемешать — это «закалит» желток и не даст ему свернуться. Постепенно влить желток к соусу, помешивая, вернуть на огонь, добавить паприку, цедру, поперчить, перемешать, варить на среднем огне, помешивая 1 минуту, до лёгкого загустения, снять с огня.
6. Разогреть верхний гриль в духовке до 210 °С.
7. Распределить морепродукты с луком по ракушкам или формочкам, полить соусом, посыпать сырной крошкой.
8. Поместить ракушки или формочки на противень, поставить его в верхнюю часть духовки и запекать около 3 минут, до золотистого оттенка. Следить, чтобы не сгорело, так как духовки у всех разные! Сразу подавать.

A dark, rectangular tray with a white rim holds two rolled chicken drumsticks. Each roll is secured with white string and garnished with fresh green basil leaves and a sprinkle of red spices. The background is a dark, textured surface with a gold spoon and a pinecone visible.

Рулеты из куриных окорочков с тремя начинками

Рулет из мяса птицы — традиционная холодная закуска. Мы же предлагаем вам рулеты из филе окорочков в качестве горячего блюда, хотя всегда можно превратить его в часть мясной нарезки, правда, для этого следует приготовить рулеты заранее, остудить и хорошо охладить в холодильнике, тогда их будет легче нарезать.

Часто рулет готовят из целой птицы, но удаление костей из целой курицы требует довольно большой сноровки и опыта. К тому же, в этом случае мы получим в одном рулете и белое мясо грудки, и тёмное мясо с бёдер и голеней, а у них разная температура готовности, и грудка может получиться сухой.

Мы предлагаем вам три начинки на выбор, хотя вы можете сделать ассорти рулетов и приготовить все три, сам рецепт при этом используется один и тот же.

Начинка из орехов и чернослива — одна из самых классических, но ей можно придать лёгкий грузинский акцент, добавив щепотку грузинских специй (хмели-сунели или уцхо-сунели с молотым кориандром). Постарайтесь найти чернослив, не обработанный сульфитами, в России обычно это армянский чернослив.

Начинка из вяленых помидоров с оливками, по сути, вариация на тему песто. Остатки (возможно, потребуется не всё) могут храниться в холодильнике 7–10 дней. Песто отлично сочетается с нежной моцареллой, можно сделать брускетты с этим сочетанием или превратить песто в соус для пасты, разбавив водой, в которой она варилась.

Грибная начинка тоже очень подходит курице, из всех трёх она, пожалуй, самая нейтральная по вкусу, поэтому должна угодить любому привереде (при условии, что он ест грибы).

Из инвентаря вам понадобятся: сковородка с жаропрочной или съёмной ручкой, молоток для мяса, блендер и кулинарный шпагат.

Приготовление заранее: все начинки можно сделать заранее за 1–2 дня и хранить в плотно закрытых контейнерах в холодильнике. В том случае, если вы решили подавать куриные рулеты как холодную закуску, их можно приготовить заранее за сутки и также хранить в плотно завёрнутом виде в холодильнике.

Время приготовления: 1,5 часа
Активное время 30–40 мин

на 4 порции (2 рулета)

2 больших окорочка весом 500 г каждый
½ ч. л. соли
2 ст. л. оливкового масла для жарки

для начинки из чернослива и грецких орехов (выход 300 г):

100 г чернослива без косточек
100 г грецких орехов
3 зубчика чеснока

2 ст. л. оливкового масла
щепотка хмели-сунели
соль, свежемолотый чёрный перец

для начинки из вяленых помидоров и оливок (выход 250 мл):

70 г кедровых орешков
40 г оливок с косточкой (например, халкидики)
40 г тёмных оливок с косточкой (например, каламата)
70 г вяленых помидоров
2 крупных зубчика чеснока
3 ст. л. оливкового масла
соль, свежемолотый чёрный перец

для начинки из грибов (выход 200–240 г):

400 г грибов (белые, шампиньоны)
1 луковица
2 ст. л. топлёного масла
соль, свежемолотый чёрный перец

- 1.** Для начинки из чернослива с грецкими орехами чернослив промыть, замочить в тёплой воде на 1–2 часа, грецкие орехи слегка подсушить на сухой сковородке. Порубить орехи в крупную крошку, набухший чернослив мелко нарезать, чеснок измельчить. Перемешать начинку, добавить оливковое масло, посолить, поперчить, при желании добавить щепотку хмели-сунели.
- 2.** Для начинки из вяленых помидоров обжарить кедровые орешки на сухой сковородке до слегка золотистого цвета, быстро пересыпать на тарелку, иначе они сгорят. Удалить из оливок косточки — положить оливку на доску, раздавить плоской стороной ножа и убрать косточку. В чаше блендера смешать вяленые помидоры, оба вида оливок, жареные орешки, чеснок и оливковое масло. Измельчить до однородности.
- 3.** Для грибной начинки мелко порубить грибы, лук нарезать максимально мелкими кубиками. Выложить грибы на сухую сковородку, постоянно помешивая, дожидаться, когда они дадут жидкость. Выпарить почти всю влагу, переложить грибы в миску. На той же сковородке обжарить лук на топлёном масле до золотистого цвета, добавить к луку грибы, посолить, обжаривать ещё 1–2 минуты. Поперчить.

- 4.** Подготовить филе окорочков. Уложить окорочок внешней стороной на разделочную доску и сделать продольный разрез вдоль бедренной кости по внутренней стороне бедра, обойти кость тонким ножом со всех сторон. Сделать круговой надрез вокруг нижней части голени, а затем продольный разрез вдоль кости, двигаясь в сторону сустава. Кончиком ножа зачистить кость голени. Надрезать связки вдоль сустава, зачистить его и вынуть сразу две косточки — бедренную и голени, соединённые суставом.



- 6.** Развернуть получившееся филе, уложить на разделочную доску кожей вниз, накрыть пищевой плёнкой и отбить, чтобы получился тонкий пласт. Выступающие и неровные части подвернуть внутрь, чтобы форма была ближе к прямоугольнику. Равномерно посыпать получившийся пласт $\frac{1}{4}$ ч. л. соли, поперчить, свернуть пополам, уложить в контейнер. Повторить со вторым окорочком, уложить в тот же контейнер, неплотно накрыть и оставить на 30 минут при комнатной температуре или на ночь в холодильнике.
- 7.** Разогреть духовку до 180 °С в режиме «верх-низ», установить решётку чуть ниже центра.

- 8.** Развернуть отбитое филе на доске, уложить широкой стороной к себе, с помощью силиконовой лопатки смазать выбранной начинкой слоем 3–5 мм, не доходя до противоположного широкого края 1 см. Свернуть плотный рулет (по длинной стороне) и обвязать его кулинарным шпагатом (перевязывая на расстоянии 3–4 см).



- 9.** Разогреть масло в сковороде, уложить рулеты швом вниз, обжарить со всех сторон до золотистой корочки, завершив в том же положении, швом вниз. Поместить в духовку в этой же сковороде, готовить, периодически смазывая вытапливающимся жиром, до внутренней температуры 75 °С (на это потребуется около 30 минут).
- 10.** Достать готовые рулеты из духовки, переложить на деревянную доску или подогретую тарелку, дать отдохнуть 10 минут, удалить шпагат перед тем, как нарезать.
- 11.** Если рулет планируется для подачи как холодная закуска, дать полностью остыть, удалить шпагат, плотно завернуть в пищевую плёнку и убрать в холодильник минимум на 8–12 часов.



Овощи гриль с медово-горчичной заправкой

Очень простой гарнир, но благодаря ярким краскам и пряно-сладковатой заправке будет очень праздничным, как на вид, так и на вкус.

Овощи можно готовить разными способами: на сковороде, привычным способом в духовке или подпечь под верхним грилем. Заправка для этих овощей очень универсальная и подойдёт также к сырной и мясной тарелке, так что можно приготовить её больше впрок.

К овощам можно также добавить зелёную фасоль, но её необходимо сначала бланшировать в кипящей воде в течение 5 минут, обсушить и добавить к нарезанным овощам перед добавлением масла.

Этот гарнир не стоит готовить заранее, потому что овощи при остывании выделяют влагу и не будут такими упругими и хрустящими.

Время приготовления: 30–40 мин

Активное время: 15–20 мин

на 4–6 порций:

1 крупная красная луковица
 2 небольших кабачка
 2 небольших баклажана
 2 красных сладких перца
 4 ст. л. оливкового масла
 1/3 ч. л. сушёного орегано (по желанию)
 зелень для подачи (базилик, петрушка)
 соль, свежемолотый чёрный перец

для заправки

2 зубчика чеснока
 1,5 ст. л. жидкого мёда
 2 ст. л. зернистой горчицы
 1 ст. л. дижонской горчицы
 5 ст. л. оливкового масла
 1 ст. л. бальзамического уксуса
 1 ст. л. соуса наршараб (по желанию)

1. Приготовить заправку. Чеснок очень мелко порубить или натереть на мелкой тёрке, положить в миску, добавить остальные ингредиенты и взбить маленьким венчиком или вилкой, чтобы получилась однородная эмульсия. Можно положить в маленькую баночку, закрыть крышкой и хорошо встряхнуть. Если мёд густой и плохо смешивается, можно слегка прогреть смесь в микроволновой печи буквально несколько секунд (до растворения мёда) и затем взбить.
2. Если овощи будут запекаться в духовке, разогреть её до 180–190 °С.

- 3.** Лук разрезать пополам, затем нарезать перьями (толщина широкой части 6–7 мм) так, чтобы слои оставались скреплёнными нижней частью луковицы. Кабачки, баклажаны и сладкий перец нарезать крупными кубиками по 2–2,5 см или брусочками длиной 3 см.
- 4.** Баклажаны выложить на противень или в миску, хорошо посолить и оставить выделить влагу на 20 минут, затем тщательно промокнуть бумажными салфетками.
- 5.** Кабачки и перцы положить в миску, влить 1 ст. л. оливкового масла, тщательно перемешать, посолить, поперчить, посыпать орегано, выложить на противень. В ту же миску выложить баклажаны, влить ещё 2 ст. л. масла, перемешать, поперчить, выложить к остальным овощам, распределить в один слой. Выложить лук к овощам, смазать кулинарной кистью оставшимся маслом.
- 6.** Запекать на среднем уровне духовки 20 минут, до образования золотистой корочки. В процессе можно один раз аккуратно перемешать лопаткой.
- 7.** Если овощи будут обжариваться на сковороде: обжарить сначала кабачки и перцы на среднем огне, помешивая, 7–8 минут, пока слегка не подрумянятся, выложить в ёмкость и накрыть крышкой. В этой же сковороде обжарить баклажаны до золотистого оттенка и мягкости. Баклажаны переложить к кабачкам и перцам, обжарить луковые перья с обеих сторон по 1–2 минуты.
- 8.** Переложить все овощи на красивое блюдо или сразу разложить по тарелкам. Подавать, перемешав с приготовленной заправкой.



Картофель «Анна»

Картофель «Анна» — это блюдо, напоминающее гратен, только проще и без сливок. В идеале для этого блюда вам потребуется мандолина, потому что вручную нарезать такое количество картофеля тонкими ломтиками под силу разве что профессиональному повару. Если мандолины нет, можно натереть и приготовить картофель, как рёшти. Лучше использовать картофель небольшого размера, с клубнями по 75–80 г.

Также для блюда потребуется небольшая сковородка диаметром 18–19 см, которую можно использовать в духовке (чугунная или стальная). Можно приготовить гарнир в четырёх маленьких порционных сковородках диаметром 10–12 см, но выкладка займёт чуть больше времени.

Блюдо очень простое, весь секрет — в тонких ломтиках картофеля и красивой выкладке. Это самый базовый рецепт, по желанию можно добавить чеснок и тимьян (разрезать зубчик чеснока пополам, припустить в разогретом масле в течение нескольких секунд вместе с тимьяном, затем удалить) или слегка посыпать тёртым сыром после переворачивания на блюдо. Но, на наш взгляд, приготовленный с самыми базовыми ингредиентами, этот гарнир самодостаточен, особенно когда на праздничном столе множество других блюд и закусок.

Общее время приготовления: 40–50 мин

Активное время: 20–25 мин

на 4 порции

80 мл топленого масла или утиного жира

600–700 г картофеля с высоким содержанием крахмала (например, сорта «Рассет»)

розовый перец или хлопья чили для подачи

мелкая свежая зелень для подачи (шнитт-лук, петрушка, базилик, орегано)

соль, свежемолотый чёрный перец

- 1.** Разогреть духовку до 190 °С. Разогреть масло, чтобы оно стало жидким (например, в микроволновой печи).
- 2.** Очистить картофель и нарезать на мандолине кружочками толщиной 1 мм.
- 3.** Разогреть сковородку, влить столько масла, чтобы оно покрыло всю поверхность сковородки (можно распределить его при помощи кулинарной кисти).
- 4.** Снять сковородку с огня, выложить в центр 5 красивых ломтиков картофеля внахлёт («веером»), поставить сковородку на огонь чуть ниже среднего, продолжить выкладывать ломтики картофеля по кругу внахлёт, пока ломтики не покроют всю поверхность. Первый слой должен состоять из лучших цельных ломтиков, так как это будет верхней стороной гарнира.
- 5.** Слегка посолить, поперчить и смазать маслом первый слой картофеля (кистью или чайной ложкой), выложить ещё один слой, снова смазать маслом, посолить, поперчить. Выложить таким же образом третий и четвёртый слои. Последний слой сбрызнуть маслом.

- 6.** Поместить в духовку и запекать до золотистого оттенка и мягкости 20–35 минут (в маленьких сковородках картофель запечётся быстрее). Если поверхность сильно румянится, можно накрыть фольгой. Достать из духовки, дать постоять 2–3 минуты.
- 7.** Положить тарелку примерно того же размера, что и сковорода, поверх картофеля, аккуратно перевернуть. Можно сначала перевернуть картошку на удобную тарелку, а потом аккуратно переместить гарнир на красивую тарелку большего размера (наклонив тарелку, чтобы картофель соскользнул).
- 8.** Посыпать розовым перцем или хлопьями чили и украсить зеленью перед подачей.



Белый шоколад с ягодами
и «Ягермейстером»

Этот крем с ягодами — наша адаптация десерта Йотама Оттоленги — удивительный по сочетанию ингредиентов и в то же время невероятно простой. Мы решили сделать его ещё легче, заменив часть сливок йогуртом. Очень удобный десерт, состоящий из минимума ингредиентов с минимумом телодвижений. И гарантированный успех, так как не требует никаких особых кулинарных навыков!

Десерт не хранится, но и готовится он на раз-два-три! Для Нового года он удобен тем, что основную часть — ганаш — можно приготовить заранее, а сборка десерта занимает считанные минуты.

Вместо «Ягермейстера» можно использовать любой травяной ликер, в России также подойдут ликёры Tundra Bitter, сибирский бальзам «Пять озёр», ликёр Hunting бренда «Белуга».

Вместо алкоголя можно использовать сироп гренадин и апельсиновый сок, смешанные в равных пропорциях. Этот десерт удобен тем, что можно легко разделить ягоды на две порции, одну сделать с алкоголем, другую — без него (для детей или тех, кто алкоголь не употребляет). Чтобы различить разные составы, алкогольные можно украсить мятой, а с гренадином — цедрой апельсина или хлопьями миндаля.

Мы указали в рецепте не 4 порции, а 6–8, потому что десерт, как торт, готовится сразу в довольно большом количестве. Во-первых, возможно, кто-то захочет добавки. Во-вторых, десерт отлично постоит 1–2 дня в холодильнике и порадует вас в следующие дни, хотя крем и станет плотнее. В-третьих, если за столом будет больше гостей, вам не придётся пересчитывать ингредиенты десерта.

Приготовление заранее: крем-ганаш можно приготовить накануне или за сутки и хранить в холодильнике.

Время приготовления: 5,5 часов
Активное время: 15–20 мин

на 6–8 порций

90 г белого шоколада
300 мл жирных сливок
100 мл густого натурального йогурта
300–350 г замороженных ягод (малина, черника, вишня, смородина)
40 мл горького травяного ликера (например, «Ягермейстер»)
1 ст. л. сахарной пудры
листочки мяты или апельсиновая цедра/хлопья миндаля для подачи

- 1.** Шоколад мелко порубить, положить в термостойкую миску.
- 2.** Налить в кастрюльку 200 мл сливок, довести почти до кипения, вылить на шоколад и перемешивать, пока шоколад не растает. Если шоколад не разошёлся полностью, поместить смесь на паровую баню (на кастрюлю со слабо кипящей водой, чтобы дно миски её не касалось) и прогреть до растворения шоколада. Дать остыть, накрыть пищевой плёнкой и поставить на 5 часов или на ночь в холодильник.
- 3.** Перед подачей выложить замороженные ягоды в миску, добавить ликер (или гренадин и апельсиновый сок) и посыпать сахарной пудрой, перемешать и оставить на 5 минут, чтобы ягоды наполовину разморозились, а пудра растворилась.
- 4.** В миску с охлаждённой сливочной смесью добавить оставшиеся сливки и йогурт, взбить миксером до мягких пиков.
- 5.** Разложить крем по креманкам или пиалам, сверху выложить ягоды, украсить мятой или апельсиновой цедрой/хлопьями миндаля.

Расписание

Мы составили примерное расписание с учетом того, что готовят 1–2 человека, будут готовиться все блюда из меню, закуски вы подадите заранее, а горячее — к 23.30.

Можно приготовить оба гарнира, картофель и овощи, или выбрать один. Можно исключить из меню ростбиф и куриные рулеты, оставив только морепродукты и рыбу, сделав кокиль основным горячим блюдом, но тогда мы рекомендуем увеличить его порцию в 1,5–2 раза.

«Бомбочки» из лосося могут быть поданы как аппетайзеры, за 30–60 минут до подачи всех остальных блюд.

Десерт можно приготовить маленькими порциями, но в большем количестве, чтобы каждый смог решить, сколько хочет съесть.

Все заготовки нужно хранить в плотно закрытых контейнерах в холодильнике.

29.12

Приготовить крем-ганаш для десерта из белого шоколада и убрать в холодильник. Время приготовления: 10 минут.

Приготовить ростбиф. Время приготовления: примерно 1 час (подготовка, запекание, охлаждение, погружение в маринад). Как только полностью охладится в маринаде, убрать в холодильник.

Подготовить филе окорочков: удалить кости, посолить и поперчить, свернуть пополам, уложить в контейнер и убрать в холодильник. Время подготовки: 20 минут.

30.12

Переложить морепродукты из морозильной камеры в холодильную.

Отмерить и смешать замороженные ягоды для десерта в одном контейнере, чтобы осталось только добавить сахарную пудру и ликёр. Время подготовки: 5 минут.

Приготовить начинку для куриных рулетов. Время приготовления: 35–45 минут.

Приготовить «бомбочки» из лосося и убрать в холодильник. Время приготовления: 25–30 минут.

31.12

Утром/днём

Собрать куриные рулеты (выложить начинку, скрутить рулеты, связать нитью), накрыть плёнкой или положить в контейнер и убрать в холодильник (достать за 30–40 минут до запекания, чтобы мясо согрелось). Время подготовки: 15–20 минут.

Подготовить морепродукты для кокиля (удалить кишечную вену у креветок, жёсткие волокна у мидий), а также натереть сыр (можно смешать сразу с крошкой и убрать в холодильник, а перед запеканием добавить рубленую зелень и масло). Время подготовки: 15–20 минут.



Приготовить картофель «Анна», убрать в холодильник. Время приготовления: 40–50 минут.

Подготовить овощи. Нарезать, посолить и оставить баклажаны на 15–20 минут. Нарезать остальные овощи, просушить баклажаны, всё смешать с маслом. Время подготовки: 20–25 минут.

Запечь овощи. Время приготовления: 30–40 минут.

Вечером

19:00–20:00 Подготовить кокиль к запеканию. Время подготовки: 10–15 минут.

21:00 Достать «бомбочки» из лосося. Достать ростбиф из холодильника, нарезать, выложить, украсить.

21:40 Разогреть верхний гриль до 210 °С, запечь кокиль. Эту горячую закуску подают сразу.

22:00 Достать куриные рулеты из холодильника, чтобы согрелись.

22:30 Запечь куриные рулеты. После приготовления накрыть фольгой и дать отдохнуть 5 минут, затем снять кулинарную нить.

23:15 Приготовить соус-заправку для овощей. Подогреть в духовке картофель «Анна» и запечённые овощи. Заправить овощи. Время приготовления: 25 минут.

00:20–1:00 Подготовить ягоды для десерта, взбить шоколадный крем-ганаш с оставшимися сливками и йогуртом. Выложить в креманки, украсить.

Список покупок

Блюдо	Продукты	Количество порций	
		4 порции	8 порций
Понадобится в нескольких рецептах	Соль		
	Свежемолотый чёрный перец		
	Оливковое масло		
«Бомбочки» из лосося со сливочным сыром	Варёно-мороженые северные креветки	4 шт.	8 шт.
	Зелень (шнитт-лук, укроп или фенхель)	несколько веточек	несколько веточек
	Авокадо	1 шт.	2 шт.
	Сок лимона или лайма	2 ст. л.	4 ст. л.
	Сливочный сыр («Филадельфия», «Альметте»)	300 г	600 г
	Жирные сливки или крем-фреш	100 г	200 г
	Филе слабосоленого или подкопченного лосося	400 г	800 г
	Розовый перец	несколько горошин	несколько горошин
	Каперсы	горсть	горсть
	Цедра лимона	для подачи (по желанию)	для подачи (по желанию)
Маринованный ростбиф в стиле татаки	Говяжья вырезка	500 г	1 кг
	Розовый перец	для подачи	для подачи
	Чеснок	3 зубчика	6 зубчиков
	Лук	1 средняя головка	2 средние головки
	Соевый соус	4–5 ст. л.	8–10 ст. л.
	Винный уксус	1 ст. л.	2 ст. л.
	Сахар	2 ч. л.	4 ч. л.
	Соус чили, сирача, табаско или хлопья чили (по желанию)	½–1 ч. л.	1–2 ч. л.

Блюдо	Продукты	Количество порций	
		4 порции	8 порций
Кокиль из морепродуктов	Готовое мясо мидий (варёно-мороженое)	200 г	400 г
	Крупные очищенные сырые креветки	200 г	400 г
	Лука-шалот или белая часть лука-порея	60–70 г	120–140 г
	Петрушка	3 веточки	6 веточек
	Твёрдый сыр (в идеале грюйер)	70 г	140 г
	Свежие крошки пшеничного хлеба или панировочные сухари панко	50–60 г	100–120 г
	Сливочное или топленое масло	1 ст. л.	2 ст. л.
	Качественный вермут или сухое белое вино	2 ст. л.	4 ст. л.
	Овощной или рыбный бульон	200 мл	400 мл
	Жирные сливки	100 мл	200 мл
	Яичный желток	1 шт.	2 шт.
	Молотая паприка	щепотка	2 щепотки
	Лимон	цедра 1/4 лимона	цедра 1/2 лимона
Рулеты из куриных окорочков с тремя начинками	Окорочка	2 больших весом 500 г каждый	4 больших весом 500 г каждый
Начинка с черносливом и грецкими орехами	Чернослив без косточек	100 г	200 г
	Грецкие орехи	100 г	200 г
	Чеснок	3 зубчика	6 зубчиков
	Хмели-сунели	щепотка	2 щепотки
Начинка с вялеными помидорами и оливками	Кедровые орешки	70 г	140 г
	Оливки с косточкой (например, халкидики)	40 г	80 г
	Тёмные оливки с косточкой (например, каламата)	40 г	80 г
	Вяленые помидоры	70 г	140 г
	Чеснок	2 крупных зубчика	4 крупных зубчика
Грибная начинка	Грибы (белые, шампиньоны)	400 г	800 г
	Лук	1 шт.	2 шт.
	Топленое масло	2 ст. л.	4 ст. л.

Блюдо	Продукты	Количество порций	
		4 порции	8 порций
Овощи гриль с медо-во-горчичной заправкой	Красная луковица	1 крупная	2 крупные
	Кабачок	2 небольших	4 небольших
	Баклажан	2 небольших	4 небольших
	Красный сладкий перец	2 шт.	4 шт.
	Сушёный орегано (по желанию)	1/3 ч. л.	2/3 ч. л.
	Зелень (базилик, петрушка)	для подачи	для подачи
	Чеснок	2 зубчика	4 зубчика
	Жидкий мёд	1,5 ст. л.	3 ст. л.
	Зернистая горчица	2 ст. л.	4 ст. л.
	Дижонская горчица	1 ст. л.	2 ст. л.
	Бальзамический уксус	1 ст. л.	2 ст. л.
	Соус наршараб (по желанию)	1 ст. л.	2 ст. л.
Картофель «Анна»	Топлёное масло или утиный жир	.80 мл	160 мл
	Картофель с высоким содержанием крахмала (например, сорта «Рассет»)	600–700 г	1,2–1,4 кг
	Розовый перец или хлопья чили	для подачи	для подачи
	Мелкая свежая зелень (шнитт-лук, петрушка, базилик, орегано)	для подачи	для подачи
Белый шоколад с ягодами и «Ягермейстером» (на 6–8 порций)	Белый шоколад	90 г	90 г
	Жирные сливки	300 мл	300 мл
	Густой натуральный йогурт	100 мл	100 мл
	Замороженные ягоды (малина, черника, вишня, смородина)	300–350 г	300–350 г
	Горький травяной ликер (например, «ягермейстер»)	40 мл	40 мл
	Сахарная пудра	1 ст. л.	1 ст. л.
	Листочки мяты или апельсиновая цедра/хлопья миндаля	для подачи	для подачи

Дорогие ПРАкукеры, спасибо за покупку! Обращаем ваше внимание, что этот конспект является интеллектуальной собственностью и никакая часть этого конспекта не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без нашего письменного разрешения.

Пожалуйста, помните, что этот конспект создан специально для вас, и не делитесь им с другими.

Надеемся, вам понравился наш конспект. Если у вас возникли вопросы и пожелания — свяжитесь с нами: info@pra.cooking

Наши конспекты

ПРАнаборы

ПРАвильные пироги мира
ПРАвильные блины и оладьи мира
ПРАвильные блины без глютена
ПРАвильный и простой хлеб

Легкие и ПРАвильные рецепты
ПРАвильная диета

15 самых ПРАвильных рецептов
Очень ПРАвильные рецепты из тыквы
ПРАвильные завтраки
ПРАвильные завтраки из яиц
ПРАвильные и простые блюда в одной посуде
ПРАвильные и простые рецепты на каждый день
ПРАвильные семейные рецепты
Простые рецепты из простых ингредиентов
Овощи - детям
ПРАвильный бутерброд

Гусь и Ко
Рыба моя
ПРАздничный стол с английским акцентом
ПРАвильный фуршет
ПРАздничное мясо и Ко
Изысканно и роскошно
Изысканно и просто

Национальные кухни:

Грузия с нами
Ой-вей, как вкусно (книга еврейской и израильской кухни)
Марокканские истории
Много украинской и немного одесской кухни
ПРАвильные итальянские истории
ПРАвильная Азия
Кухни нашего детства
Самые ПРАвильные мировые шедевры

ПРАктика

ПРАвильные салаты
ПРАвильные горячие супы — теория и практика
Ферментируем ПРАвильно
ПРАвильные блюда из фарша
Почти все о курице
ПРАктика. Овощи