

Лучшие рецепты

Деликатесы по-домашнему

Автор-составитель Треер Г. М.



РИПОЛ
КЛАССИК

Москва, 2010

УДК 641/642

ББК 36.99

Д29

Автор-составитель Г. М. Треер

Д29 Деликатесы по-домашнему / [авт.-сост. Г. М. Треер]. – М. : РИПОЛ классик, 2010. – 256 с. : ил. – (Лучшие рецепты).

ISBN 978-5-386-02436-9

Оставьте сомнения: все мы немного рестораторы. Сколько раз в году мы отмечаем домашние праздники – столько раз мы становимся заправскими шеф-поварами, дегустаторами вин и составителями основополагающего документа любого ресторана, святая святых – меню. Должность ресторатора трудна и ответственна, но наша книга кому угодно облегчит задачу: блюда по случаю торжественного приема уже отобраны.

Когда в результате долгих маневров последнему приготовленному вами кушанью наконец-то найдется место на плотно уставленном столе, не забудьте снять белый накрахмаленный колпак. Без него вам будет удобнее насладиться вместе с гостями плодами собственных творческих стараний. Приятного всем аппетита!

УДК 641/642

ББК 36.99

ISBN 978-5-386-02436-9

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2010

Высокое кулинарное искусство –
это единственная способность человека,
о которой нельзя сказать ничего дурного.
*Фридрих Дюрренматт**

Наш домашний ресторанчик

Не говорите: «Ресторан? Это не ко мне». Все мы хотя бы несколько раз в год становимся полноправными хозяевами ресторана – конечно, домашнего. И нам, ответственным рестораторам, приходится заботиться обо всем, что в заведениях с парадным входом и специально оборудованной кухней делают многочисленные повара, официанты, сомелье и многие-многие другие важные персоны. Едины во всех этих лицах, мы – опытные снабженцы, первоклассные виночерпии и вдохновенные шеф-повара – ищем, покупаем, отмериваем, пробуем, добавляем, еще раз пробуем и снова добавляем.

Пробам, разумеется, предшествуют споры о выборе блюд к торжественному столу по тому или иному поводу. Когда кровопролитные бои закончены, с пола поднят последний черепок и подписано мирное соглашение, то бишь меню утверждено, наступает время мистерии и таинственных превращений. Упоительное время, надо сказать, время волшебства в чистом виде, секретами которого владеет или – при желании – может овладеть каждый.

Беспокойство (не передержать на огне лишнюю минуту, заправить только горячим, взбить до посинения или добела) и трепет (взобьется? пропитается? смешается?) не покидают нас ни на минуту. Мы не успокаиваемся даже

* Собр. соч. в 5 т. М.: Фолио, Прогресс, 1997. Т. 1. С. 91.

тогда, когда все домочадцы, попробовав объекты творчества – праздничные кушанья, – ходят кругами и того и гляди лишат гостей результата колдовского процесса, именуемого кулинарным творчеством.

Да что говорить, волшебная палочка нужна не только чародеям и дирижерам. Но, в отличие от них, мы, начинающие и опытные колдуны, подмастерья и первые скрипки на собственной кухне, всегда держим эту палочку в руках. Взмах – и готова изящная закуска, несколько взмахов – и аромат изысканного супа и неповторимого горячего сводит с ума, а уж десерт... Нет, время, проведенное на кухне, конечно, не измеряется взмахами виртуальной палочки. Но, когда мы видим благодарно-счастливые лица гостей и родственников – ведь мы подумали о них, постарались для них, а как этого всем сейчас не хватает! – забываются усталость и волнения.

Что же мы медлим?! Стол накрыт, кушанья греются, остужаются и пропитываются, а двери ресторана закрыты! Распахните их, встречайте гостей. О, меню не подведет и шеф-повар сегодня был в ударе! Осталась лишь самая малость: тщательно продумать ценовую политику. В нашем ресторане денежными единицами назначаются: радостное настроение, счастливые улыбки и добрые слова всем домашним хозяйкам и хозяевам, на время ставшим рестораторами.

*Преданная посетительница нашего ресторана,
взявшая на себя смелость составить меню,
Гера Треер*

Закусочно-салатные хитрости

Удовольствие для мясоедов

Карпаччо из говядины «Мамма миа!»

- ✓ 250 г говяжьего филе
- ✓ 2 апельсина
- ✓ 2 ч. ложки бальзамического уксуса
- ✓ 2 ч. ложки вустерширского соуса
- ✓ 1 горсть рубленых лесных орехов
- ✓ 3 ст. ложки орехового масла
- ✓ перец и соль – по вкусу

Мясо на несколько часов положите в морозильную камеру, затем нарежьте тонкими ломтиками. Чтобы сделать ломтики почти прозрачными, положите их между двумя пакетами для замораживания и отбейте плоской стороной молотка.

Уксус, соус, ореховое масло, соль и перец тщательно перемешайте. Апельсины очистите от кожуры, семян и белых пленок. Выделившийся из апельсинов сок перемешайте с маринадом и сбрызните мясо. Сверху выложите дольки апельсинов. Орехи слегка обжарьте на сковороде без масла и посыпьте ими карпаччо. Накройте готовое блюдо пищевой пленкой и поставьте в холодильник.

Заливное «Яйца Фаберже»

- ✓ 6 яиц
- ✓ 100–150 г вареной говядины
- ✓ 300 мл мясного бульона
- ✓ 1 ст. ложка желатина
- ✓ 15–20 ягод клюквы
- ✓ веточки петрушки для украшения

Яйца положите на 5–10 минут в теплую воду, обработайте 2%-ным раствором пищевой соды и продезинфицируйте 5 минут в 0,5%-ном растворе хлорамина. Затем яйца тщательно промойте в проточной воде.

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной воды и дайте набухнуть, пока крупинки не станут прозрачными. Откиньте желатин на мелкое сито или марлю. Бульон процедите, нагрейте до 40 °С, смешайте с набухшим желатином, доведите до кипения, но не кипятите и охладите до комнатной температуры.

У яиц осторожно надколите нижнюю часть, вылейте содержимое в отдельную посуду, скорлупу тщательно и осторожно промойте. Установите скорлупу вертикально в какой-либо емкости, заполните скорлупу на четверть мясным желе и охладите.

После того как желе застынет, опустите в скорлупу несколько ломтиков мяса, веточку зелени, 2–3 ягоды клюквы и полностью залейте мясным желе. Когда оно застынет, скорлупу очистите и выложите заливное в форме яиц на блюдо. Подавайте с хреном или соусом из хрена и сметаны, украсив веточками петрушки.

Рулетики из карбоната **«Вдохновение не купишь»**

- ✓ 200 г карбоната
- ✓ 100 г сыра пармезан
- ✓ 1 сваренное вкрутую яйцо
- ✓ 2 ст. ложки лимонного сока
- ✓ 1 багет (ломтики белого хлеба)
- ✓ 5 ст. ложек оливкового масла
- ✓ сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Яйцо протрите через сито. Сыр натрите на крупной терке и смешайте с яйцом. Карбонат нарежьте очень тонкими пластинами, каждую смажьте смесью из яйца и сыра, немного полейте лимонным соком и оливковым маслом, слегка посолите и поперчите. Сверните подготовленные пластины карбоната в рулет и положите на смазанные сливочным маслом ломтики багета.

Бекон под горчичным соусом **«Радость бытия»**

- ✓ 4 ломтика бекона
- ✓ 3 картофелины
- ✓ 3 помидора
- ✓ измельченная зелень – по вкусу

Для соуса:

- ✓ 2 ч. ложки дижонской горчицы
- ✓ 2 ст. ложки рубленой зелени свежего или 2 ч. ложки сушеного базилика
- ✓ $\frac{1}{4}$ ч. ложки перца

- ✓ 1/2 ч. ложки соли
- ✓ 2 ст. ложки белого винного уксуса
- ✓ 1/3 стакана оливкового масла

Картофель очистите, порежьте на кружки толщиной полсантиметра, сложите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она только покрывала картофель. Доведите воду до кипения, немного убавьте огонь, варите картофель 10 минут, не переваривая, и слейте воду.

Кусочки бекона обжарьте на среднем огне 5–8 минут. Остывший бекон мелко порежьте. Помидоры нарежьте кружками толщиной полсантиметра.

На плоское блюдо уложите кружки картофеля, чередуя их с кружками помидоров. Полейте соусом, сверху выложите кусочки бекона. Готовое блюдо поставьте на 1 час в холодильник. Подавайте, украсив зеленью.

Для соуса горчицу, базилик, соль, перец смешайте и тщательно взбейте. Постепенно вбейте в смесь масло, уксус и тщательно перемешайте.

Квашеная капуста с беконом

«Изящная простота»

- ✓ 400 г квашеной капусты
- ✓ 4 полоски бекона
- ✓ 1 вареная свекла
- ✓ 1 луковица
- ✓ укроп – по вкусу

Капусту отожмите и, если она нашинкована длинными полосками, порежьте их на 3–4 части. Свеклу нарежьте

тонкой соломкой, лук – полукольцами. Укроп измельчите, бекон порежьте небольшими кусочками.

Разогрейте сухую сковороду и жарьте бекон 4 минуты. Добавьте лук и обжаривайте на сильном огне еще 3 минуты. Смешайте капусту со свеклой, добавьте лук с беконом и все тщательно перемешайте. Подавайте, посыпав укропом.

Теплый салат из лисичек с беконом «Шестое чувство»

- ✓ 500 г лисичек
- ✓ 100–150 г бекона или копченой грудинки
- ✓ 2 зубчика чеснока
- ✓ 2–3 ломтика багета
- ✓ растительное масло, листья зеленого салата или петрушка, перец и соль – по вкусу

Грибы разрежьте на четвертинки. Грудинку нарежьте тонкими ломтиками, срезав шкурку. На разогретой сковороде обжарьте до хруста ломтики бекона (грудинки) и выложите их из сковороды. На образовавшемся жире обжарьте грибы. Помешивая, дождитесь, пока испарится вся жидкость, посолите и доведите грибы до готовности.

Срежьте с багета корочку и нарежьте мякиш кубиками. Разогрейте в чистой сковороде растительное масло, положите нарезанный ломтиками чеснок и обжарьте его до светло-золотистого цвета. Чеснок выбросьте. Выложите хлебные кубики, встряхните сковороду и быстро их обжарьте.

Зеленый салат или петрушку крупно порежьте. Разложите зелень по тарелкам и сбрызните растительным мас-

лом. Поверх зелени выложите грибы и ломтики грудинки. Подавайте, посыпав сухариками.

Ветчина с бананами «Веселый трубадур»

- ✓ 300 г ветчины
- ✓ 2 банана
- ✓ 1 лимон
- ✓ 100 г тертого сыра
- ✓ оливковое масло, панировочные сухари – по вкусу

Ветчину нарежьте широкими тонкими полосками, банан – кружками. Лимон очистите от кожуры и нарежьте очень тонкими кружками. На ломтик ветчины положите кружок банана, кружок лимона и немного тертого сыра. Ветчину сверните трубочкой, закрепите шпажкой или зубочисткой. Обваляйте в сухарях и обжаривайте на слабом огне 10–15 минут до образования золотистой корочки.

Итальянский салат с макаронами «Тутто пер тутто»

- ✓ 150 г макарон
- ✓ 200 г ветчины
- ✓ 2 сладких перца
- ✓ 3 соленых огурца
- ✓ 1 луковица
- ✓ сухарики и майонез – по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Перец, ветчину, огурцы порежьте соломкой, лук мелко порубите. Тщательно смешайте макароны и