

УДК 641/642
ББК 36.997
Ш 32

Фото на переплете *Надежды Серебряковой*

В книге использованы рецепты *Руслана Рузиева*

Оригинал-макет подготовлен ООО «Айдиономикс»

Ш 32 **Шашлыки**, гриль и другие блюда на огне. – М. : Эксмо, 2014. – 96 с. : ил.

ISBN 978-5-699-63727-0

С наступлением теплых дней первым делом хочется выехать на природу и пожарить сочный, ароматный шашлык, запечь на огне овощи и устроить незабываемый пикник. И каждый раз мы пробуем новые маринады для мяса, чтобы оно получилось еще лучше. Наш шеф-повар Руслан Рузиев собрал рецепты самого вкусного шашлыка и других блюд на огне. Мясо, птица, рыба или овощи – выбирайте сами, что приготовить, и угощайте друзей и близких самыми вкусными блюдами.

УДК 641/642
ББК 36.997

Издание для досуга

ШАШЛЫКИ Гриль и другие блюда на огне

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *П. Петров*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,
123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1
Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107
E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 05.02.2014. Формат 60х84¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,2.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-63727-0

© Оформление. ООО «Айдиономикс», 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Содержание

От автора.....4

МЯСО

Свинина по-гавайски	5
Барбекю из свинины в овощном маринаде	6
Свинина на гриле в травах	8
Рубленые котлеты	
из свинины с яблочным соусом	10
Свинные ребра барбекю	12
Свиной стейк в красном вине	13
Свиной стейк	
под имбирно-апельсиновым маринадом	14
Острый перченый стейк	
из говядины под соусом с хреном	16
Кебаб из говядины с зеленью и тимьяном	18
Ребра говяжьи пикантные	20
Шашлык из говядины с арахисовым соусом	22
Шашлык из говядины с розмарином	24
Баранина на косточке с розмарином	26
Медальоны из баранины	
с ананасовой сальсой	28

ПТИЦА

Котлетки куриные по-тайски	30
Куриные ножки,	
фаршированные рукколой и цедрой лимона	32
Куриные ножки с розмарином	
и апельсиновым соком	34
Куриные ножки	
с гвоздикой и ананасовым соком	35
Куриная грудка	
с сыром дорблю и беконом	36
Куриная грудка по-кубински	38
Куриная грудка под медовой глазурью	39
Куриная грудка с фруктовой смесью	40
Кебаб из курицы с карри-майонезом	42
Куриные крылья под маринадом из хереса	44

СУБПРОДУКТЫ (ПОЧКИ И ПЕЧЕНЬ)

Шашлык из говяжьей печени	46
Шашлык из куриных сердечек и печени	48
Шашлык из бараньих почек	50

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Морской окунь	
с лимоном на подушке из лука-порей	52
Скумбрия на гриле с зеленью и лимоном	54
Филе белой рыбы с овощами	56
Шашлык из судака	57
Тунец	
с кунжутом и апельсином на гриле	58
Лосось с фруктовой сальсой	60
Лосось на гриле	62
Форель с лимоном и зеленью	64
Кальмары в пряном маринаде	66
Креветки на гриле	68
Шашлык из морепродуктов с медом	70
Осьминоги жареные	72

ГРИБЫ, ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Шампиньоны в маринаде	74
Картофель барбекю	76
Спаржа на гриле	78
Цукини на гриле	80
Помидоры черри с чесноком	82
Шашлык из фруктов и ягод	84
Баклажаны и перец в маринаде	86

БУРГЕРЫ, КОЛБАСКИ И СЫР

Бургеры с сыром и красной сальсой	88
Колбаски под медово-соевым маринадом	90
Сосиски барбекю с капустной начинкой	92
Сулугуни в лаваше	94

Алфавитный указатель	96
----------------------------	----

От автора

Приготовление пищи на тлеющих углях — исторически первый, наиболее естественный способ обработки продуктов. Сегодня ему на смену пришли достижения молекулярной кулинарии, сыроедение, фондю и пароконвектоматы. Однако сочный кусок баранины на шампуре, молочные поросята на вертеле, острые ребра барбекю с одноименным соусом, нежная рыба с тонким ароматом дыма и баклажаны с шампиньонами, лишь слегка коснувшиеся жара углей, — та еда, которую любят все, та еда, которую сложно испортить, та еда, которую могут позволить гурманы с разным достатком. Попробуйте окунуться в мир барбекю, усвойте некоторые простые правила, расширьте собственные гастрономические горизонты. У вас всегда будет новый рецепт, чтобы удивить и порадовать близких, родных и знакомых.

Прежде чем приступить к готовке, следует запомнить несколько важных моментов. Для углей лучше брать древесину плодовых деревьев (яблони, алычи, сливы, вишни). Такие угли имеют большую теплоотдачу и аромат.

Нежелательно использовать древесину хвойных пород, так как смола коптит и выделяет темный дым. Он канцерогенен и может испортить вкус шашлыка. Если вы хотите иметь хвойный аромат, за пять минут до снятия шашлыка положите на угли несколько веточек хвои или розмарина (у последнего, кстати, нет смолы, а аромат богаче и тоньше).

Для разжигания древесины лучше использовать только щепки или бумагу. Специальная жидкость, которая сейчас продается на любой автозаправке и в гипермаркетах, подходит только для разжигания углей. Для древесины ее потребуется очень много, что плохо для последующей жарки продуктов. Чтобы ускорить приготовление блюд, можно использовать готовые угли.

Угли должны прогреваться равномерно. Для этого необходимо поддерживать циркуляцию воздуха в мангале. Если угли стали слабые или, наоборот, чересчур сильные, их надо соответственно поддуть или полить водой, вином или пивом. Перед этим обязательно нужно снять шашлык с мангала, потому что при обдувании и заливании поднимается прогоревшая зола, которая оседает на мясе и может испортить вкус блюда.

На мангале можно жарить только на решетке или шампурах. На гриле (барбекю) — на решетке или крышке (она выступает в качестве сковородки). Чтобы продукты к ней не прилипали, мясо, овощи и рыбу надо смазывать маслом перед выкладыванием.

Существует три состояния жара углей: сильный, умеренный и слабый. Если на уровне двух-трех сантиметров над шампурами руку терпимо держать две-три секунды, это сильный жар. Если руку можно держать более пяти секунд — умеренный (средний), если десять и более — слабый.

Для морепродуктов и овощей, требующих минимальной термической обработки, используют сильный жар. Время приготовления в этом случае обычно не превышает пяти минут. Такие угли используют и для жарки мяса, например говядины, когда варьируется степень готовности. Умеренные угли хороши для продуктов, которые согласно технологии следует полностью прожарить, не пересушив (свинины, курицы, семги). Слабые угли используются для блюд с длительным временем приготовления (большие куски мяса, твердые овощи, например картофель).

Чтобы лук не подгорал, его следует натирать на терке и добавлять в маринад: вкус лука будет присутствовать, а вот обуглившиеся «лохмотья» — нет. Вместо уксуса лучше использовать кислоты природного происхождения, например сок лимона или лайма.

Если мясо жесткое, можно в нарезанный шашлык добавить сильно газированную минеральную воду и оставить на два-три часа. Мариновать следует мясо комнатной температуры: его поры раскрыты, и маринад лучше проникает в волокна. После маринования продукты нужно ставить в холодильник.

Свинину отлично дополняют лук, точные травы (хмели-сунели) и соевый соус. Для говядины следует выбирать лимонный сок, специфический уксус, вино, которые способствуют размягчению волокон. Имбирь подойдет и для говядины, и для свинины.

Любителям экзотических маринадов понравятся фруктовые, ягодные смеси, десертные пряности (гвоздика, анис).

Мясо диких животных лучше всего предварительно вымочить в воде с солью, после чего тщательно промыть. Колбаски из дичи следует перед жаркой отварить.

Мясо надо всегда нарезать поперек волокон, а надевать на шампуры вдоль волокон.

Рыбу желательно сбрызгивать лимонным соком и солить непосредственно перед жаркой, остальные специи можно добавлять заранее (травы, зелень). Подавать лучше с белым сухим вином, чтобы не перебить вкус рыбы.

Овощи принято приправлять чесноком, тимьяном, базиликом, орегано. Для улучшения вкуса добавляют оливковое масло.

Для шашлыков из сыров (сулугуни, моцареллы) подойдут разные виды специй: паприка, чили, зелень, чеснок и даже готовые смеси для курицы. Можно добавлять также грибные приправы или сушеные тертые грибы. Жарить в лаваше на слабых углях.



Руслан Рузиев

Свинина по-гавайски

Этот шашлык станет полноценным самостоятельным блюдом. В нем присутствуют ананас и сладкий болгарский перец, которые послужат гарниром. Чили добавит острые нотки. Оливковое масло сделает мясо глянцевым и закупорит поры, что предотвратит высыхание свинины во время термической обработки. Вместо ананаса подойдут также другие экзотические фрукты, например манго и мандарин, или более привычное сладкое яблоко. В маринад можно добавить немного белого сухого вина. Это придаст еще один вкусовой оттенок.

Время приготовления:

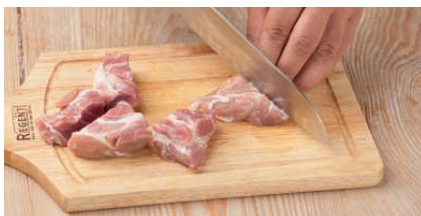
20 мин + время на маринование

Количество порций: 3



Ингредиенты:

- 600 г свинины (шейная часть)
- 3 сладких болгарских перца
- 400 г свежего или консервированного ананаса
- 1/2 ч. л. молотого перца чили
- 50 мл оливкового масла
- соль — по вкусу



1 Вымыть и обсушить мясо, очистить от пленок и жил. Нарезать кубиками размером 3×3 см.



2 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать квадратиками 3×3 см.



3 Очистить ананас от кожуры, нарезать квадратиками 3×3 см.



4 Выложить мясо, перец и ананас в миску, добавить молотый перец чили.



5 Посолить. Лучше использовать крупную морскую соль.



6 Залить свинину оливковым маслом. Накрыть пленкой, поставить мариноваться в холодильник на 2–3 ч.



7 Нанизать на шампуры поочередно кусочки мяса, перца и ананаса.



8 Жарить мясо на умеренно горячих углях 5–7 мин, периодически поворачивая.

Барбекю из свинины в овощном маринаде

Шашлык из свинины — классика советского и постсоветского периодов: дешево, доступно, все умеют. При желании в маринад можно добавить свежие базилик и кинзу, кусочки мяса чередовать на шампуре с патиссонами, цукини, заранее замаринованными баклажанами (см. с. 86).

Время приготовления:

1 ч + время на маринование

Количество порций: 4–5



Ингредиенты:

- 1 кг свинины (мясо с салом)
- 7 помидоров черри
- 1 сладкий болгарский перец
- 2 помидора
- 1 морковь
- 3 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- 1 корень петрушки
- 1 стебель сельдерея
- 2 ст. л. растительного масла
- 1/2 стакана томатного пюре
- 1 ч. л. сахара
- 1,5 стакана 3%-го уксуса
- 1 лавровый лист
- 2–3 бутона гвоздики
- корица, перец-горошек, свежемолотый черный перец, соль — по вкусу



2 Очистить и мелко нарезать лук, чеснок, болгарский перец, корень петрушки, сельдерея.



3 Снять кожуру с помидоров, мелко нарезать.



4 Натереть морковь на крупной терке.



6 Добавить к овощам томатное пюре, 50 мл воды и тушить 5–7 мин.



7 Взбить полученную смесь блендером до однородной массы.



8 Выложить обратно в сковороду, влить уксус. Добавить специи, сахар, соль. Тушить 2 мин.



1 Нарезать мясо кубиками размером 3×3 см. Посолить и поперчить.



5 Выложить овощи на сковороду, жарить на растительном масле до размягчения.



9 Остудить маринад до 50 °С и залить им мясо. Накрывать полиэтиленом, поставить в холодильник на ночь. Надеть на шампуры поочередно с помидорами черри. Жарить на умеренно горячих углях 7 мин, периодически поворачивая.



Свинина на гриле в травах

Вкус у свинины в травах очень простой и понятный европейцам. Особенность рецепта — большое количество свежих ароматных трав. Маринад легко готовится, в то же время он обладает оригинальным вкусом. На гарнир хорошо подойдет картофель барбекю (см. с. 76). Отличным дополнением станет бокал любимого спиртного напитка, лучше красного столового вина. Можно добавить в маринад сок лимона или немного белого сухого вина.

Время приготовления:

10 мин + время на маринование

Количество порций: 3–4



Ингредиенты:

- 750 г свинины (карбонад или корейка)
- большой пучок свежей зелени: петрушки, укропа, кинзы, базилика
- 3–4 зубчика чеснока
- 50 мл оливкового масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



1 Вымыть и обсушить свинину, очистить от жил и пленок, нарезать кусками толщиной 2 см.



2 Вымыть всю зелень, обсушить, сложить в чашу блендера петрушку и кинзу.



3 Добавить свежие листья базилика.



4 Добавить укроп, предварительно удалив жесткие стебли.



5 Высыпать к зелени соль и свежемолотый черный перец.



6 Соединить с очищенными зубчиками чеснока.



7 Влить оливковое масло.



8 Взбить блендером до однородной массы.



9 Обмазать пастой стейки, накрыть полиэтиленом, поставить мариноваться в холодильник на ночь.



10 Жарить на умеренно горячих углях по 2–3 мин с каждой стороны.



Рубленые котлеты из свинины с яблочным соусом

Свинина (филейная часть) — достаточно жесткое мясо. Однако яблочный соус сделает рубленые свиные котлеты нежными и сочными. Вместо готового чатни (кисло-сладкой фруктовой приправы-соуса) подойдет предварительно ошпаренная свежемолотая клюква. Чтобы при выкладывании на решетку котлеты не развалились, их обязательно нужно приготовить как минимум за 3 ч до жарки и оставить созревать в холодильнике. Для скрепления допустимо добавить в фарш 2–3 ч. л. крахмала. Чтобы белки мяса быстрее созревали, маринад можно дополнить белым вином.

Время приготовления:

45 мин + время на созревание

Количество порций: 3–4



Ингредиенты:

- 6 кусков (1 кг) свинины от филейной части
 - 180 мл белого сухого вина
 - 2 ст. л. растительного масла
 - 2 ст. л. меда
 - 1,5 ст. л. молотого тмина
 - 2 зубчика чеснока
 - соль, черный перец — по вкусу
- Яблочный соус:
- 3 средних зеленых яблока
 - 125 мл яблочного сока
 - 120 г чатни
 - 15 г сливочного масла



1 Нарезать мясо небольшими кубиками.



2 Сформовать котлеты толщиной 2 см и диаметром 8 см. Уплотнить плоской стороной ножа.



3 Смешать для маринада вино, растительное масло, тмин, черный перец, соль.



4 Добавить мед и нарезанный мелкими кубиками чеснок.



5 Уложить котлеты в неметаллическую посуду, залить маринадом. Закрывать полиэтиленом и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь, время от времени переворачивая.



6 Очистить яблоки от кожуры и нарезать мелкими кубиками.



7 Выложить в сковороду и залить яблочным соком. Довести до кипения, убавить огонь и тушить под крышкой 7 мин. Добавить фруктовую приправу и сливочное масло.



8 Перемешать соус до растворения масла и прогревания всех компонентов. Подавать теплым. Соус лучше приготовить заранее дома и просто подогреть на углях перед подачей.



9 Жарить по 8 мин с каждой стороны на умеренно горячих углях. Подавать сразу с теплым яблочным соусом.

