

УДК 641.55
ББК 36.997
Н74

Новогодний стол / Денис Светов. — Москва : Издательство «Э»,
Н74 2016. — 96 с. : ил. — (Кулинария. Готовят все!).

ISBN 978-5-699-84781-5

Новый год, пожалуй, самый главный и любимый праздник в нашей стране. И любая хозяйка, начинающая или опытная, хочет накрыть потрясающий праздничный стол. Хотите, чтобы гости наперебой хвалили ваш кулинарный талант? Тогда наша книга вам в этом поможет! Здесь вы найдете самые вкусные и интересные рецепты новогоднего стола от нашего шеф-повара. Денис Светов — технолог и шеф-повар с многолетним опытом ведения ресторанного бизнеса, неоднократный участник международной кулинарной олимпиады, преподаватель кулинарной школы. Он подробно объяснит, как приготовить семгу, запеченную со сливочным сыром, утиную грудку в картофельной шубке, язык с грибами и хреном и другие блюда праздничного застолья. А с полезными рекомендациями и подробными описаниями новогодние приготовления займут не так много времени. Вам останется только принимать комплименты от восхищенных гостей! Счастливого Нового года!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-84781-5

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016

СОДЕРЖАНИЕ

От автора..... 4

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

САЛАТ из индейки..... 5

САЛАТ средиземноморский 6

САЛАТ с копченой курицей,
кукурузой и ананасами 8

РУЛЯДА из цыплят 10

КРЫЛЫШКИ ЦЫПЛЯТ «Бон-бон» 12

КРЫЛЫШКИ ЦЫПЛЯТ, фаршированные
виноградом и сыром 14

МУСС из индейки с курагой
и фисташками в беконе 16

ИНДЕЙКА в баклажане
с апельсинами и болгарским перцем 18

САЛАТ острый с языком 20

СВИНИНА с баклажаном и шпинатом 22

ОТКРЫТКИ из свинины
с ветчиной и сыром 24

ЗРАЗЫ из говядины со шпиком,
зеленью и чесноком 26

САЛАТ с морепродуктами
и гранатовым соусом 28

САЛАТ с отварным лососем
и яблочно-апельсиновой заправкой 30

САЛАТ из печени трески
и фруктов 32

ФРЕШ-САЛАТ с рассольным сыром
и раковыми шейками 34

АВОКАДО-КРЕМ с креветками
и мармеладом из сладкого перца 36

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ
в беконе 38

БЛИНЧИКИ с семгой,
сливочным сыром и икрой 40

МОРСКОЙ «НАПОЛЕОН»
с сельдью и овощами 42

МИДИИ «Карнавал» 44

СЕМГА, запеченная со сливочным сыром,
креветками и виноградом 46

ЖАРЕННЫЙ СЫР 48

КОРЗИНКИ из сыра с грибной икрой,
креветками и кальмаром 50

СЫРНЫЙ РУЛЕТ с зеленью,
маринованными овощами и ветчиной 52

ГОРЯЧЕЕ

ФИЛЕ птицы, фаршированное
сыром дор-блю, в беконе 54

МЯСНЫЕ ГНЕЗДА из филе птицы с овощами 56

БЕДРА ЦЫПЛЯТ, фаршированные
овощами с сыром 58

ОКОРОЧКА с ветчиной,
сладким перцем и сыром 59

ЦЫПЛЕНОК по-царски 60

УТКА, фаршированная яблоками,
грушами и сухофруктами 62

УТИНАЯ ГРУДКА в картофельной шубке
на яблоках с пряным соусом 64

СВИНОЕ ФИЛЕ по-креольски
в апельсиновом маринаде 66

ГРУДИНКА, запеченная с потрошками,
грибами и луком 68

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА со сладким перцем
в лимонно-медовом маринаде 70

ЯЗЫК с грибами и хреном
на картофельных драниках 71

ЯЗЫК, запеченный в суфле из брокколи
с помидором и сыром 72

ГОРШОЧКИ из говядины с грибами в сметане 74

РУЛЕТ из карпа с луком, грибами
и шпинатом в слойке 76

ВЕЕР из семги, запеченный с йогуртом,
сыром и фруктами 78

ФИЛЕ судака с овощами
и голландским соусом 80

ФИЛЕ тресковых с зеленью в беконе 82

ХВОРОСТ из морского окуня (филе)
в миндальной шубе 84

ФОРЕЛЬ, фаршированная креветками
и шампиньонами в сливочном соусе 86

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ в сырном суфле 88

ГРУШИ, жаренные в миндальной стружке 89

ЯБЛОКИ, жаренные в тесте с фундуком 90

ОВОЩИ с грибами в слойке 92

БАКЛАЖАНЫ с грибами и овощами 93

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ 94

Алфавитный указатель 95

ОТ АВТОРА

Новый год — это, пожалуй, самый любимый праздник на просторах бывшего СССР и особая атмосфера, царящая в каждом доме. Независимо от достатка, убеждений, возраста, каждому человеку хочется сопроводить застолье сытными и неповседневными кушаньями. Новый год — это подведение итогов года прошедшего, это планы на будущее, новые мечты и надежды. Новый год — это и богатый разнообразный стол, любимые и традиционные блюда, такие как сельдь под шубой, оливье и голубцы, а также новые яства, способные удивить гостей и подарить настоящее гастрономическое удовольствие. В книге вы обязательно найдете рецепты, которые вам понравятся и станут фирменными. В одних блюдах сочетаются классические вкусы, в других — вкусовые сюжеты стран Латинской Америки или Средиземноморья.

Многие традиционные рецепты советского новогоднего стола выбраны из памяти и дополнены компонентами, широко доступными сегодня. Новогодние кушанья разнообразны. Ввиду затяжного застолья, которое начинается вечером 31 декабря и продолжается как минимум до утра 2 января, блюд должно быть много. И не стоит ограничиваться только рыбой или мясом, для каждого

гостя и всех членов семьи от мала до велика на праздничном столе должны найтись и салат, и закуска, и горячее по душе. По рецептам из данной книги вы сможете сделать блюда, которые будут оставаться актуальными и на следующий день после приготовления, сохранят свой презентабельный внешний вид в течение всей ночи, может быть, даже станут вкуснее на утро. Новогодний стол, в отличие от, скажем, свадебного или банкетного, — это стол домашний, для него отлично подойдут всевозможные соленья, маринады и прочие домашние заготовки.

У каждого с детства свой аромат и вкус Нового года. Для меня это палитра запахов жареной на бутылке курицы, дерзкой кислинки мандаринов, мягко соленого вкуса красной икры, смешанных с ароматом елки. Без преувеличения можно сказать, что абсолютно все хозяйки и хозяева стремятся превзойти самих себя, готовясь к встрече этого праздника, доказать и себе, и гостям, что все у них в жизни хорошо: и стол богат, и семья дружная, и сам я о-го-го. И это правильно — стремиться к большему, хотеть и добиваться большего и радоваться успехам, в том числе и кулинарным.

Жизнь яркая, вкусная, сочная, полная витаминов и красок! В кулинарии, как

и в моде, есть свои сезоны, тенденции, тренды. То всевозможные блюда гриль и барбекю, то увлечение здоровым образом жизни и здоровым питанием, то вдруг мода на какие-то отдельные продукты. При приготовлении еды следует ориентироваться не на присутствующие в холодильнике продукты, а на собственное настроение. Настройтесь на позитив, засучите рукава и приступайте к воплощению в жизнь кулинарных шедевров. Помните о том, что блюдам непременно передается ваша энергетика. Абсолютно все продукты содержат воду, а молекула воды представляет собой диполь и способна ориентироваться в пространстве, «заряжаться». Так что русские сказки о живой и мертвой воде — не вымысел, а быль. Новогоднее настроение непременно передается приготовленной еде, то есть блюда получают заряд вашей позитивной энергетики, а в ответ вас благодарят сытые и довольные гости.

Готовьте с удовольствием! Желаю здоровья, благодати и новогоднего кулинарного настроения!

Мир, с Новым Годом!
 Денис Светов

САЛАТ из индейки

Интернациональный яркий салат с богатым тропическим вкусом. Его можно рассматривать как комбинированную закуску, так как в нем присутствуют белковая, жировая и водная (фреш) составляющие. В тарелке сочетаются нейтральные, основные вкусы зелени, контрастный вкус цитрусовых и вкус мяса и сыра. Обращает на себя внимание и оригинальная подача — мясо индейки готовится в виде ролла с начинкой, затем нарезается.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 3–5



Ингредиенты:

- 200 г филе индейки (около половины филе)
 - полкочана ромен-салата
 - 1 сладкий болгарский перец
 - 3–5 помидоров черри
 - 1 большой огурец
 - 2 мандарина
 - 30 г грецких орехов
 - 50–60 г сыра с белой плесенью, например бри
 - соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
 - растительное масло
- Заправка:**
- сок половины лимона или лайма
 - 2–3 зубчика чеснока (около 10 г)
 - несколько веточек свежей зелени (петрушки и/или укропа)
 - растительное масло

Совет шеф-повара

Заправка для салатов в большинстве случаев представляет собой эмульсию воды в масле или масла в воде. В данном случае соки зелени и цитрусовых смешиваются с небольшим количеством растительного масла. Стабилизатором выступает измельченный чеснок, в небольших количествах содержащий белок. Горечь чеснока убирают цитрусовые соки, но аромат остается.



1 Обжарить грецкие орехи в духовке при температуре 160 °C в течение 6–10 мин. Их вкус станет намного ярче.



2 Приготовить заправку: в блендере измельчить зелень, чеснок, добавить сок цитрусовых. Мандарины очистить от кожуры, разделить на дольки.



3 Вымыть, обсушить на бумажных полотенцах листья салата, нашинковать, удаляя жесткий остов.



4 Нарезать перец и огурцы длинными брусочками, помидоры — дольками.



5 Нарезать филе индейки слайсами толщиной 2–3 мм. Посолить и поперчить кусочки.



6 Выложить на мясо начинку: нарезанный брусочками сыр, очищенные от шелухи орехи, немного зелени.



7 Свернуть ролл и скрепить края шпажками.



8 Обжарить мясо на растительном масле, затем в той же сковороде — дольки мандарина. Нарезать ролл поперек под углом. Подавать теплым.



САЛАТ средиземноморский

Салат создан по подобию знаменитого «Цезаря» от американского повара итальянского происхождения Цезаря Кардини, который приготовил его, когда в холодильнике практически ничего не было, а клиенты требовали еду (был День независимости США). Нашлись только салат, крутоны и яйца. Вместо куриного филе можно использовать креветки, бифштекс из говяжьей вырезки, филе лосося, жаренное на гриле. Из зелени добавляют салаты айсберг, ромен, пекинскую капусту.

Время приготовления: 20–30 мин

Количество порций: 2



Ингредиенты:

- 100–150 г куриного филе
- полкочана ромен-салата
- 50–60 г помидоров черри
- до 20 г оливок
- 15 г тертого пармезана
- 4 ломтика тостового (пшеничного) хлеба
- несколько веточек свежего базилика, желательно зеленого
- несколько зубчиков чеснока
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- 20 мл оливкового масла
- растительное масло

Заправка:

- 40 мл сливок 33%-ной жирности
- 1/2 ч. л. ворчестерского соуса
- 40 г майонеза
- 15 г (3 ч. л.) дижонской горчицы
- 15 г тертого пармезана

Совет шеф-повара

Соотношение компонентов заправки корректируйте самостоятельно, так как все зависит от плотности майонеза и жирности сливок. Если сливки очень жирные, а майонез слишком густой, то и соус получится густым. В заправку можно дополнительно добавить несколько измельченных филе анчоусов (около 10 г) и куриный желток (он обогатит вкус майонеза).



1 Нарезать куриное филе на несколько тонких пластов, натереть солью, перцем, измельченным чесноком. Обжарить на сковороде на растительном масле или на гриле до готовности, 10–12 мин.



2 Охладить до температуры 20 °С, нарезать поперек волокон длинными косыми ломтиками толщиной 1–1,5 см.



3 Мелко порубить листья свежего базилика, чеснок, смешать с оливковым маслом до получения кашеобразной пасты.



4 Срезать корки с тостового хлеба, нарезать треугольниками, намазать пастой, запечь в духовке при температуре 180 °С в течение 2–3 мин.



5 Разрезать помидоры черри на четыре части. Можно использовать обычные спелые помидоры, нарезав их на дольки.



6 Вымыть, тщательно обсушить на бумажных полотенцах, нашинковать довольно крупно салатные листья.



7 Приготовить заправку: тертый пармезан смешать со сливками, ворчестерским соусом, майонезом и горчицей.



8 Смешать салатные листья с заправкой. На листья выложить ломтики курицы, дольки помидоров, оливки, увенчать салат гренками и по желанию посыпать тертым пармезаном.



САЛАТ с копченой курицей, кукурузой и ананасами

Сытный зимний салат с майонезной заправкой прекрасно подойдет к праздничному столу вместо традиционного оливье и может стать гвоздем программы. Отличная закуска к крепким алкогольным напиткам. Свежий огурец можно заменить маринованным с более контрастным вкусом. Это и всесезонный салат, так как для его приготовления можно использовать консервированные овощи и фрукты.

Время приготовления: 15–20 мин +
+ 30 мин на варку овощей

Количество порций: 2–3



Ингредиенты:

- 100 г копченой куриной грудки без кожи
- 20–30 г консервированного ананаса
- 20–30 г консервированной кукурузы
- 1 свежий короткоплодный огурец весом до 100 г
- 1 средняя морковь (около 80 г)
- 2 яйца
- 3 ч. л. кедровых орешков
- соль

Заправка:

- 50–100 г майонеза в зависимости от густоты
- 1/2 маленького яблока

Совет шеф-повара

Кедровые орехи можно заменить обжаренным на сухой сковороде или в духовке, очищенным от кожуры и измельченным фундуком, грецким орехом и т. д.



1 Приготовить заправку: смешать майонез с яблоком, очищенным от кожуры и семян и измельченным на мелкой терке.



2 Отварить морковь в течение 20 мин до полной готовности (должна быть мягкой при прокалывании ножом).



3 Очистить морковь от кожуры, нарезать маленькими кубиками (0,5–0,8 см).



4 Отварить яйца вкрутую в подсоленной воде в течение 7 мин после закипания. Немедленно охладить под струей проточной воды.



5 Нарезать ананас мелкими кубиками. При желании консервированный можно заменить на свежий.



6 Нарезать огурец мелкими кубиками (предварительно можно очистить от кожуры).



7 Очистить куриную грудку от кожи, нарезать мелкими кубиками.



8 Смешать компоненты салата с заправкой. Выложить через кольцо, сверху украсить тертым на мелкой терке яйцом, посыпать кедровыми орешками.



РУЛЯДА из цыплят

Руляда — именно то блюдо, которое можно приготовить заранее, и за время «созревания» под прессом его вкус только улучшится. При охлаждении водно-жировые среды по-разному распределяются, взаимопроникают друг в друга, изделие держит форму. Охлажденная и свежеприготовленная горячая руляда имеют разные вкусы.

Время приготовления: 20 мин +
+ 60 мин на варку + 6 ч на застывание

Количество порций:
10 (1,5 кг готового блюда)



Ингредиенты:

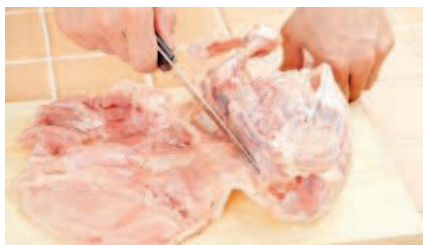
- 1 целый потрошенный охлажденный цыпленок (около 1,5 кг)
- 100–120 г варено-копченой ветчины
- 1 большая морковь (около 100 г)
- 100 мл молока
- 2 яйца
- несколько зубчиков чеснока
- средний пучок свежей зелени (укроп и/или петрушка)
- 2–3 ст. л. горчицы
- 2 ч. л. приправы для курицы (хмели-сунели, тмин, карри)
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- растительное масло

Варианты приготовления

Начинки для руляды могут быть самыми разнообразными, но наиболее удачными считаются мясные рулеты с начинками из зелени и грибов, а также с тушеными потрохами.

Блюдо очень универсальное, подойдет не только для праздничного стола, но и в качестве завтраков, «ссобоек» на работу, на пикник.

Посыпая куриное мясо специями, добавьте и сухой желатин (около 10 г) — в процессе варки он растворится, и начинка будет надежно скреплена.



1 С тушки цыпленка с помощью ножа аккуратно снять мякоть с кожей, не повреждая последнюю и оголяя кости.



2 Распределить мясо по коже, немного отбить тыльной стороной ножа. Посолить, поперчить, добавить специи, натереть горчицей и измельченным чесноком.



3 Отварить и нарезать брусочками морковь. Ветчину также нарезать длинными брусочками. Выложить равномерно на мясо вдоль.



4 Для омлета смешать и взбить венчиком яйца, молоко, мелкорубленую зелень, посолить. Можно добавить немного муки, но не обязательно.



5 Выпекать омлет с обеих сторон на раскаленной сковороде в небольшом количестве растительного масла.



6 Разрезать омлетный блинчик пополам, выложить на мясо с начинкой.



7 Свернуть тугим рулетом, обернуть 1–2 слоями пищевой пленки, стянуть шпагатом.



8 Варить, полностью погрузив в воду, в течение 50–60 мин при слабом кипении. Охлаждать под прессом в течение 6–8 ч.

