



ЛУЧШИЕ
НОВОГОДНИЕ
БЛЮДА



Москва
2016

Содержание

• Утка с апельсинами	4
• Рулеты из телятины с пряными травами, острым сыром и морковью	7
• Запеченный окорок с овощами	8
• Террин из ветчины и паприки	11
• Веллингтон из говядины	12
• Буженина из индейки	15
• Фаршированный судак с креветками	16
• Свиные ребрышки в маринаде с печеными овощами	19
• Свиная ножка с чечевицей (Дзампоне)	20
• Вителло тонато	22
• Пирог из курицы и ветчины	25

● Холодный пирог из шпината и перепелиных яиц	26
● Кулебяка с судаком и картофелем	29
● Салат оливье с языком	30
● Селедка под снежной шубой	33
● Винегрет со слабосоленым лососем	34
● Канапе из форели, молодого сыра и перепелиного яйца на зерновом хлебе	37
● Рулет из паштета и сливочного сыра	40
● Миндально-карамельный торт	43
● Испанский новогодний пирог	44
● Мильфей «Рождественский»	47
● Традиционный рождественский пудинг	48
● Тирамису с кремом «Бейлис»	51
● Кокосовые трюфели	52
● Новогодний венок из безе с кремом Eggnog	55
● Новогодний пунш	56
● Рождественский глнтвейн	59
● Грог на черном чае с пряностями	60

Утка с апельсинами



ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

молодая утка с большой
грудкой (2–2,5 кг)

4 больших сладких
апельсина

200 мл белого сухого
вина

1 ч. л. белого молотого
перца

1 ч. л. красного острого
молотого перца

1 ч. л. молотой корицы

1 ст. л. оливкового масла
холодного отжима

1 ст. л. крупной соли

70 г коричневого сахара

1 ст. л. виноградного
уксуса

лавровый лист

1 гвоздика

1 душистый перец

5 горошков черного
перца

веточка свежего
розмарина

50 мл сиропа от
вишневого варенья

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Утку ошпарить кипятком и обсушить бумажными полотенцами, срезать лишний жир, тонким шилом или большой иглой аккуратно проткнуть тушку в нескольких местах. Натереть утку солью, обильно полить вином и убрать в дуршлаг в холодильник на 24–30 часов.
- 2 Смешать перцы, корицу и масло, тщательно натереть тушку снаружи и внутри.
- 3 Один апельсин ошпарить кипятком, разрезать на дольки вдоль роста плода и нафаршировать ими утку.
- 4 Положить утку на противень с глубокими стенками грудкой вверх в разогретую до 250 °С духовку на средний уровень. Через 30 минут полить утку вытопившимся соком, разломить веточку розмарина на несколько частей и выложить на противень. Еще один апельсин поперечными дольками разложить вокруг утки. Убавить температуру до 220 °С и готовить еще 1 час, периодически поливая птицу вытопившимся соком.
- 5 С одного апельсина снять цедру лентами и тонко нашинковать, с другого – теркой, отжать сок из апельсинов.



- 6 Цедру солодкой ошпарить кипятком.
- 7 Смешать в сотейнике сахар и уксус, на маленьком огне довести сахар до кипения и карамелизовать, как только сахар загустеет – добавить сок, все оставшиеся специи, лавровый лист и всю цедру. Как только соус закипит – вынуть лавровый лист и, периодически помешивая, уварить соус до густоты кефира средней жирности.
- 8 Готовую утку вынуть из духовки, гарнировать печеными дольками апельсина, нарезать утку на порции очень острым ножом и подавать с апельсиновым соусом и вишневым сиропом.



