



ЛУЧШИЕ

НОВОГОДНИЕ БЛЮДА



Москва
2016



● 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 беze с кремом Eggpog	55
● Новогодний пунш	56
● Рождественский глинтвейн	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 дуршлаге 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 выпившимся 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 выпившимся соком.
- 5 С одного апельсина снять цедру лентами и тонко нашинковать, с другого – теркой, отжать сок из апельсинов.



- 6 Цедру соломкой 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.



