## Наша Газета

### nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

# Швейцарская зимняя трилогия с «Мамонтом» | Une trilogie d'hiver suisse avec «Mamont»

Auteur: НГ, <u>Лозанна-Лондон</u>, 29.12.2016.



Алексей Зимин и его угощение (© Mamont)

Рецепт, который мы предлагаем сегодня вашему вниманию, был представлен шефповаром Алексеем Зиминым в рамках полуфинала кулинарного конкурса The Mamont Mission III.

La recette que nous vous proposons aujourd'hui a été présentée par le chef Alexey Zimine

dans le cadre de la demi-finale du concours culinaire The Mamont Mission III. Une trilogie d'hiver suisse avec «Mamont»

Чем удивить гостей на Новый год? Селедка под шубой, салаты из свеклы или из печени трески – знакомые с детства блюда, к тому же идеально подходящие к водке, еще одному обязательному атрибуту зимнего праздника. Заменить их невозможно ни утиной грудкой, ни фуа-гра, ни устрицами или другими традиционными европейскими блюдами. Идеальный вариант – разнообразить новогоднее меню «родными» угощениями, представив их в более современном «прочтении». С этой задачей вам поможет справиться как будто специально созданная для такого случая «Зимняя трилогия» Алексея Зимина.

Главный редактор издания «Афиша. Еда», владелец русского ресторана ZIMA в Лондоне и известный шеф-повар уже несколько раз заседал в жюри международного конкурса кулинаров и барменов The Mamont Mission. О первом его выпуске, который прошел в 2014 году, как и о рецептах, удостоившихся высшей оценки судейской коллегии, мы уже рассказывали. Полуфинал третьего по счету конкурса проходил в этом году в лондонском ресторане Shrub & Shutter. Можно не сомневаться, что рецепты, представленные Алексеем Зиминым в туманном Альбионе, придутся по душе и жителям Швейцарии, а также других стран, где читают Нашу Газету.ch.



(© Mamont)

Неоспоримое достоинство «Зимней трилогии» заключается в том, что рецепты всех трех входящих в нее блюд необычайно просты, как и используемые для их приготовления продукты. Ансамбль подается в маленькой эмалированной миске с крутонами из черного хлеба с чесноком, «а ля походная подача». Праздничный

вариант включает в себя коктейль «Anatole's Wildland», созданный на основе водки «Мамонт» барменами лондонского Sexy Fish Домиником Нортом и Джеймсом Хокинсом. Ну что, приступим?

#### Блюдо 1: Тартар из сельди с зеленым яблоком

<u>Ингредиенты</u>: 50 г филе сельди,  $\frac{1}{2}$  вареного яйца, 10 г красного лука, 10 г яблока гренни смит, яблочный уксус, лимонный сок, цедра одного лимона, жирные сливки, соль и перец по вкусу, зелёный лук либо укроп/зелень по вкусу.

Филе слабосоленое вымочить в молоке в течение 4-6 часов, мелко нарубить. Смешать с мелко нарезанным красным и зеленым луком, натертым яйцом и слегка карамелизованным тертым яблоком. Приправить уксусом, цедрой, лимонным соком и сливками.

#### Блюдо 2: Апельсиновая сальса из свеклы

<u>Ингредиенты</u>: 20 г печеной свеклы, цедра одного апельсина, 2 мл. бальзамического уксуса.

Печеную свеклу натереть, смешать с церой апельсина и бальзамическим уксусом. Свеклу украсить цедрой.

#### Блюдо 3: Печень трески с грибами и крутонами из черного хлеба

<u>Ингредиенты</u>: 50 г печени трески, 10 г красного лука, 10 г зеленого лука, 1 столовая ложка сабайон (4 яичных желтка взбить с 400 мл масла ги), зелёный лук либо укроп/зелень по вкусу, яблочный уксус,  $\frac{1}{2}$  вареного яйца, 10 г малосольных огурцов, цедра одного лайма, 30 г грибов эноки.

Печень трески смешать с мелко нарезанным луком, тертым яйцом и огурцом. Приправить уксусом, сабайоном и украсить цедрой и грибами эноки.

#### Крутоны из черного хлеба

<u>Ингредиенты</u>: 50 г ржаного хлеба, 5 мл подсолнечного масла, 2 г чеснока.

Хлеб нарезать брусками, смазать подсолнечным маслом, настоянным на давленом чесноке, и запечь до хрустящей корочки.



(© Mamont)

#### Коктейль «Anatole's Wildland»

#### Ингредиенты:

- 55 мл водки «Мамонт»;
- 25 мл домашнего шраба с фенхелем, свеклой и яблочным уксусом;
- 10 мл нутового крахмала;
- 10 мл светлого пива;
- 10 мл лимонного сока;
- 4 капли сельдерейного сока.

Смешать все ингредиенты в шейкере, добавить немного льда, встряхнуть и процедить два раза. Гарниш: листик «Shiso», чипс из свеклы и молотый сушёный фенхель.

Увидеть собственными глазами, как Алексей Зимин готовит «Зимнюю трилогию», вы сможете благодаря этому видео. А нам остается только пожелать нашим читателям приятной дегустации и веселых праздников!

водка Мамонт Статьи по теме Швейцарское Рождество с «Тройкой» День России – с водкой Мамонт

#### **Source URL:**

http://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskaya-zimnyaya-trilogiya-s-mamon tom