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

Старый Новый год с заливной рыбой и «Мамонтом» | Le Nouvel An orthodoxe avec un poisson en gelée et «Mamont»

Author: Татьяна Гирко, Лозанна-Санкт-Петербург , 12.01.2017.

Как бы на это отреагировал Ипполит? (© Mamont)

Почти традиционное блюдо под названием «Северное море», коктейли «Северное сияние», «Сибирская душа» и настойка сибиряка – что еще нужно для достойной встречи праздника, который на этот раз так удачно выпал на пятницу?

|

Le plat presque traditionnel nommé «La mer du Nord», les cocktails «L’aurore boréale», «L’âme sibérien» et une boisson spiritueuse du Sibérien, qu’est-ce qu’il vous faut encore pour dignement célébrer la fête qui tombe cette fois-ci sur un vendredi?

Le Nouvel An orthodoxe avec un poisson en gelée et «Mamont»

Заливная рыба – неизменный атрибут новогоднего праздника для среднестатистического советского и постсоветсткого человека, как и сам фильм Эльдара Рязанова «Ирония судьбы, или С легким паром!». Правда, в картине этому блюду досталась незавидная роль. «Какая гадость эта ваша заливная рыба!» – восклицал отверженный своей невестой опьяневший Ипполит, пускаясь в философские рассуждения о невозможности запланированного счастья и оплакивая скучную жизнь. Разумеется, герой Юрия Яковлева в данном случае подразумевал под «заливной рыбой» обыденность, из-за которой в людях пропал дух авантюризма. Однако, возможно, Надя (Барбара Брыльска) действительно была неважной хозяйкой: если нам не изменяет память, Жене Лукашину (Андрею Мягкову) это блюдо тоже не пришлось по душе.

Как бы то ни было, заливная рыба стала вызовом, который с готовностью принимают миллионы хозяек, желающих украсить новогодний стол. В интернете можно найти множество рецептов, гарантирующих результат, который ни у кого не повернется язык назвать «гадостью». Сегодня мы предлагаем вашему вниманию оригинальный подход, который продемонстрировал в полуфинале проходившего в прошлом году гастрономического конкурса Mamont Mission III в Санкт-Петербурге один из наиболее перспективных молодых поваров северной столицы Евгений Викентьев. Шеф-повар ресторана «Hamlet + Jacks», он проскочил кометой через кухни Il Palazzo, La Maree, Grato, «EM», «Волна», «Можно», «Винный шкаф» и Tatin, активно участвует в сторонних проектах, а свой экспериментаторский подход к творчеству характеризует как intelligent modern.

Авторское блюдо Евгения Викентьева, приготовленное специально для Mamont Mission III, называется **«Северное море»** — это *заливное из подкопченного палтуса* с ледяными камнями из сметаны с хреном и лимонными меренгами. Что нужно для одной порции этого счастья?

Ингредиенты: 80 г палтуса; 70 г крабовых костей (панцырь); 15 г моркови; 15 г лука; 10 г сельдерея; 30 г эстрагона; 20 г соли; 30 г лосося; 10 г лука-сибулет; 10 г чернил каракатицы; 100 мл воды; 10 г агар-агара; 50 г сметаны; 50 г хрена; 10 г соли; 30 г водорослей; 10 г укропа; 20 г растительного масла; 10 г желатина.

Визуализация блюда напоминает ландшафт Баренцева моря (© Mamont)

Способ приготовления:

Палтус готовить в вакууме при температуре 50 градусов в течение 20 минут. Кости краба обжарить вместе с овощами в сотейнике, залить водой (приготовить бульон) и выпарить до нужной консистенции. Лосось нарезать кубиками, смешать с луком-сибулет, солью, добавить цедру лимона, сформировать небольшие «камушки». Чернила каракатицы растворить в воде, добавить агар-агар (студенистое вещество, получаемое из морских водорослей), довести массу до кипения, хорошо размешать венчиком.

Насадить «камушки» из лосося на зубочистки, опустить в жидкий азот, потом в смесь чернил каракатицы, потом снова в азот. Сметану смешать с хреном и солью до однородности, процедить через мелкое сито и заправить в сифон, добавить 2 баллончика азота.

В получившийся бульон добавить желатин (1 лист), залить палтус бульоном из краба, зажелировать. Визуализация блюда, по задумке автора, напоминает ландшафт Баренцева моря.

И это еще не все! Напомним, что условиями ежегодно проходящих гастрономических конкурсов Mamont Mission, организатором которых является водка Mamont, предусмотрено, что закуска должна идеально сочетаться с предлагаемым напитком. В данном случае участвовавшие в конкурсе бартендеры должны были приготовить к

заливной рыбе трио коктейлей на основе водки «Мамонт». Ниже вы найдете рецепты победителя – иркутской команды Molchanov bar (Бабуев Цырен и Михайлов Максим), награжденной за представленные long cocktail, shot cocktail и настойку с водкой «Мамонт» поездкой с Исландию на международный финал.

(© Mamont)

Long cocktail « Northern Lights» («Северное сияние»)

Для 1 порции вам потребуется:

Водка Мамонт – 50 мл;
Брусничный шраб – 20 мл;
Настой чая Сагаан-Дайля – 20 мл;
Домашний сироп из перца – 5 мл.

Брусничный шраб: брусника (1кг), вода (0,8 л), сахар (0,8 кг), винный уксус (0,03 л). Все довести до кипения, процедить.

Настой чая Сагаан-Дайля: чай Сагаан-Дайля (10 г), кипяток (100 г); заварить 5-6 минут и отфильтровать.

Домашний сироп из перца: смесь пяти видов перца (30 г), тайский чили перец (2 стручка), соус вордчестер (20 мл), сахарный сироп (100 мл). Все ингредиенты довести до кипения и процедить.

Метод приготовления коктейля: все ингредиенты смешать в смесительном стакане со льдом и отфильтровать в стакан. Спрыснуть апельсиновой цедрой.

(© Mamont)

Shot cocktail «Siberian Soul» («Сибирская душа»)

Для 1 порции вам потребуется:

Водка Мамонт – 30 мл;
Вытяжка из щёк байкальского омуля – 20 мл;
Лавровый лист – 1 шт.

Вытяжка из щёк байкальского омуля: щёчки омуля (180 г) отварить в воде, перетереть до однородной массы. В блендере смешать агар-агар (10 г) со сливочным маслом (30 г). Все смешать и довести до однородной массы, процедить.

Метод приготовления коктейля: в смесительный стакан налить водку, вытяжку и ошпаренный кипятком лавровый лист. Размешать и отфильтровать в охлажденный шот.

(© Mamont)

«Настойка сибиряка»

Для 10 порций вам потребуется:

Водка Мамонт – 700 мл;
Алтайские медовые соты – 280 г;
Чабрец сушеный – 70 г.

Метод приготовления: В водку Мамонт добавить медовые соты, настаивать 1 неделю. Затем добавить чабрец и дать настояться 4 дня. Ежедневно взбалтывать. Подавать в охлажденных стопках.

Надеемся, что у наших читателей, отведавших приготовленных по этому рецепту заливной рыбы, коктейлей и настоек, не будет повода для огорчений ни в ночь с 13 на 14 января, ни в любое другое время суток наступившего года. Ведь у истории Жени Лукашина и Нади Шевелевой счастливый финал. Импозантный Ипполит, уверены, тоже нашел свою любовь и оценил бы по достоинству «Северное море» с предлагаемыми напитками.

коктейли с водкой
водка Мамонт
Статьи по теме
Швейцарское Рождество с «Тройкой»
Швейцарская зимняя трилогия с «Мамонтом»

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/staryy-novyy-god-s-zalivnoy-ryboy-i-mamontom