Наша Газета
nashagazeta.ch

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

Новогоднее меню |

Auteur: Архивы, Архивы , 12.12.2007.

Блогер-кулинар "Нашей газеты" Роза Лемперт по случаю праздников согласилась перейти с французского на русский и поделиться своими секретами.
|

Традиция Рождественского застолья была популярна уже со Средневековья, а вот прощание со Старым годом и веселая встреча Нового появились только в 1900 году, в период Belle époque, когда все было поводом для праздника.

Если вы решили готовить новогодний ужин дома, то уж побалуйте гостей!

Во-первых, закуски. Чтобы праздник был не похожим на будни, подавайте их несколько: все вместе, по-русски, или по очереди, как в знаменитых французских ресторанах, но небольшими порциями, иначе гости не смогут осилить десерт. Здесь могут быть устрицы, сырые или запеченные, омары, креветки, лангустины, а также «фуа гра» с теплым хлебом, заливное и т.д.

На случай, если вы не очень любите устрицы, или, как мне, они вам немного поднадоели, даю рецепт ... запеченных устриц. Кстати, мало кто знает, что устрицы когда-то подавались исключительно жареными. Есть их сырыми начали только в XX веке.

Запеченные устрицы

бочонок устриц

1 ст. ложка сливочного масла

1 ст. ложка молотых сухарей

2 ст. ложки мелко нарезанного укропа

несколько капель соуса табаско

несколько капель водки

2 ст. ложки нарезанного миндаля

1 кг крупной соли

соль

Сполосните устрицы водой, чтобы на раковинах не было песка, разложите на противень и поставьте в теплую духовку на 10-15 минут, чтобы они открылись.

Дайте слегка остыть, выньте из каждой раковины моллюск, отрезая мускул острым ножиком, и положите на тарелку. Жидкость сохраните в отдельной посуде. Выберите самые крупные и глубокие раковины, можно также использовать раковины от морских гребешков, и в каждую положите по 2-3 моллюска.

Сделайте фарш, смешав масло с сухарями, укропом, соусом табаско, слегка досолите, долейте немного устричной воды и, кто любит, несколько капель водки. Все перемешайте и положите в каждую раковину по чайной ложечке фарша. Сверху посыпьте миндалем.

На дно противня насыпьте толстый слой крупной соли, чтобы устрицы не переворачивались, и поставьте раковины. Запекайте несколько минут, чтобы миндаль лишь слегка подрумянился.

На горячее советую подать жареного гуся. Гуси появляются в магазинах исключительно на праздники, так как выращивают гусей сегодня в основном для «фуа гра». А запекать можно гусей не старше 3-4 месяцев, иначе они будут жесткие, поэтому пользуйтесь моментом! Можно фаршировать гуся каштанами, кислой капустой, яблоками, гречневой кашей, а можно его приготовить лакированным, с румяной блестящей корочкой - такой аппетитной, что праздник запомнится надолго.

Лакированный гусь

на 8 человек

1 гусь (примерно 3-4 кг)

1 ст. ложка растительного масла

90 г сливочного масла

200 г куриного бульона

75 г меда

2 ст. ложки соевого соуса

сок из половины лимона

100 г уксуса (винного или из сидра)

500 г лука

6 груш

1/4 чайной ложечки тмина

2 гвоздички

2 чайные ложечки молотого имбиря

30 г сахара

сок из 1 грейпфрута

50 г кедровых орешков

соль, перец

Тушку гуся посолите и поперчите со всех сторон. Большое глиняное блюдо, идущее в духовку, смажьте растительным маслом. Положите на него гуся и его тоже смажьте растительным маслом. Поставьте в предварительно нагретую духовку (210°) на 30 минут.

Тем временем слегка разогрейте мед, перемешайте его с соевым соусом, 2 ложками уксуса и лимонным соком. Добавьте тмин и половину имбиря.

Достаньте гуся из духовки и слейте весь жир. Птицу обмажьте медовым соусом со всех сторон, на дно посуды влейте бульон и поставьте в духовку (180°) на полтора часа. Каждые 15 минут смазывайте птицу оставшимся соусом и поливайте жидкостью, образовывающейся на дне посуды.

Нарежьте кубиками лук. На сковороде на кусочке сливочного масла слегка подрумяньте кедровые орешки. Переложите их на тарелочку, а на их место положите оставшееся масло и засыпьте лук. Припустите минут 10-15, пока лук не станет прозрачным, затем добавьте грейпфрутовый сок, гвоздику, оставшийся уксус, посолите, поперчите и тушите на небольшом огне примерно 30 минут. Лук должен быть мягким, но не разварившимся. В самом конце добавьте орешки, сахар, перемешайте и слегка закарамелизируйте. Отставьте в теплое место.

Почистите груши, разрежьте каждую на 6 долек и тушите в оставшемся масле на небольшом огне. Как только они станут мягкие, посыпьте оставшимся имбирем.

Выньте гуся из духовки, заверните в фольгу и дайте отдохнуть до подачи, по крайней мере, 15 минут.

Соус, оставшийся в блюде, перелейте в небольшую посуду, снимите с поверхности жир, а на дно блюда влейте 1 стакан воды и поставьте в духовку, чтобы жидкость выкипела наполовину. Затем, процедите, соедините с остальным соусом и, если надо, разогрейте.

Переложите гуся на большое блюдо, обложите луком и грушами. Соус подавайте в отдельной посуде.

Между прочим: Гуся всегда подают на стол целиком, обложенного гарниром, а на порции нарезают на столе перед гостями. Для этого заранее приготовьте хорошо отточенный нож, длинную вилку и ножницы для разрезания птицы. Если у вас времени «в обрез», можно запечь гуся заранее, но обязательно обернуть его в фольгу. Потом его надо будет просто вынуть из фольги и разогреть в духовке перед застольем.

Рождество
Праздники Женевы

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/novogodnee-menyu*