

Спаржа - продукт, заслуживающий внимания | Asparagus, make a note

Автор: Павел Ремеслов, [Женева](#) , 14.06.2013.



Этот "Натюрморт со спаржей" придумал и реализовал Павел Ремеслов
Спаржа - не самый популярный овощ в нашей русской кухне ! К моему сожалению, россияне получают первое впечатление об этом замечательном овоще, пробуя его, как правило, в законсервированном виде, в котором и вкус, и вид у него совсем не привлекательны.

|
Asparagus is not among the most popular products of the Russian cuisine. Unfortunately Russian usually try canned asparagus which does demonstrate its best taste qualities.
Asparagus, make a note

В природе спаржа – многолетнее травянистое растение, принадлежащее к семейству спаржевых. Оно растет на полях, в степях и в травянистых местах. Спаржа культивируется во всем мире, кроме северных районов. Она известна человечеству более 2000 лет, в России ее выращивают с XVIII века.

Существует несколько типов спаржи, самые распространенные это белая, бело-фиолетовая, зеленая и дикая спаржа, которая на вид гораздо тоньше остальных. В пищу употребляются только не вышедшие из земли побеги с не распустившейся головкой.

В Европе сезон спаржи короткий, с апреля по июнь, но круглый год на рынок поставляется зеленая спаржа из Мексики. Среди нас, поваров, принято готовить те или иные овощи исключительно в течение сезона. А если задуматься о тоннах керосина, необходимых на доставку мексиканской спаржи вне сезона на наш стол, то ... можно обойтись этим деликатесом и четыре месяца в году. Будем экологически чистыми поварами!

Спаржа – капризный овощ. Существует несколько секретов ее приготовления. Проблема спаржи – это горчинка, находящаяся в коже и в коричневатых «шипях» перед головкой. Поэтому важно чистить спаржу хорошим экономом (спасибо швейцарцам за это изобретение!), не боясь снять 2-3 слоя. Не забудьте, что первые сантиметры от конца намного тверже. Просто сломаем спаржу без особых усилий... Она сама треснет на границе между очень твердой и очень вкусной частями. В принципе, мы могли бы ее и не ломать, но тогда будет невозможно сварить спаржу равномерно от головки до хвоста!

В ресторане мы варим спаржу в бульоне, сваренном со всеми ее остатками. Это делается, чтобы снять горчинку и подчеркнуть вкус овоща. В кастрюле соберите остатки после чистки (кожа и хвосты), залейте холодной водой, добавьте соли и сахара из расчета 2:1 и, на маленьком огне, дождитесь, когда закипит. Бульон готов! Варить спаржу тоже нужно на маленьком огне, без кипячения.

Это может занять около 30 минут, может больше, все зависит от размера спаржи. Спаржа сварена, когда нож входит в её середину без сопротивления. Охладите ее вне бульона, и спаржа готова!

Варианты подачи этого овоща многочисленны:

- горячая спаржа с майонезом и яйцом вкрутую
- холодная в салате
- обжаренная в сливочном или в оливковом масле (как гарнир)
- запеченная с пармезаном и черным перцем
- в собственном бульоне с сухарем натертым чесноком.

Спаржа отлично сочетается с рыбой или с сушёной ветчиной.

Хотелось бы напомнить вам, что секрет успеха каждого блюда – это любовь, вложенная поваром в продукт! Готовьте с любовью, и тогда не нужно будет задумываться сколько соли класть... Сердце подскажет!

Рецепт Павла Ремеслова

*Простое блюдо из весенних овощей, радующее глаз и сберегающее талию.
Эту горячую закуску можно приготовить за 40 минут.*

Ингредиенты на 4 персоны :

4шт белая спаржа
4шт молодая морковь
200г лисички
1шт цукини
100г сельдерей
2шт репчатый лук
4ст.л. оливковое масло Extra Vierge
2шт редис
12 лепестков Анютиных глазок
Сезонные травы (укроп)
Морская соль (Fleur de sel)
Белый тертый перец

Подготовительная стадия:

- вымыть и почистить все овощи и лисички
- отварить спаржу (см. выше, как это делается) и охладить в собственном бульоне
- нарезать сельдерей на одинаковые кусочки, отварить в кипящей соленой воде и охладить в ледяной
- то же самое проделать с цукини
- и с молодой морковью
- обжарить лисички на горячей сковороде сначала без масла, потом, когда вода, содержащаяся в грибах, выкипела, добавить оливковое масло, приправить солью и перцем
- отделить зеленые стебли репчатого лука, сам лук тонко нарезать вдоль фибр (можно на 30 мин положить в воду со льдом – ломтики лука примут свежую и натянную форму)
- нарезать редис вдоль на 4 части.

Завершающая стадия:

- нагреть тарелки в духовке при температуре 60°C
- высушить овощи с помощью впитывающей бумаги
- на горячей сковороде слегка обжарить овощи в такой последовательности:

начать со спаржи в течении 30 сек

добавить молодую морковь, обжаривая еще 30 сек

добавить сельдерей и цукини еще на 30 сек

добавить лисички, редис, приправить солью

репчатый лук подается сырым, приправленный солью и оливковым маслом

- аккуратно расположить овощи, создавая объем в тарелке
- завершить травами и лепестками цветов
- слегка присыпать морской солью (fleur de sel)

Приятного аппетита!

Павел Ремеслов - лауреат Швейцарского национального конкурса лучших начинающих поваров 2011 года, повар в женевском ресторане Châteauevieux, обладателе двух звезд Michelin.

[Женева](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/15744>