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

Швейцарское Рождество с «Тройкой» | Le Noel suisse avec «La Troika»

Автор: НГ, Лозанна , 22.12.2016.

"Тройка" - дух захватывающих полярных экспедиций

В Швейцарии, как и во многих других европейских странах, где живут читатели Нашей Газеты.ch, приближаются рождественские каникулы. Предлагаем вашему вниманию оригинальный рецепт, который позволит произвести впечатление на ваших гостей.

|

Les vacances de Noel s’approchent en Suisse, ainsi que dans plusieurs pays européens où habitent les lecteurs de NashaGazeta.ch. Voici une recette originale pour impressionner vos convives.

Le Noel suisse avec «La Troika»

Предпраздничная суета в ближайшие дни сменится недолгим затишьем: Рождество в Швейцарии – семейное мероприятие. Отметив в кругу родных и близких один из главных христианских праздников, многие отправятся на каникулы. Отдадут ли они предпочтение зимней Европе с ее рождественскими ярмарками, или отправятся в теплые края, греться на Канарах, Мальдивах или в Таиланде, главное – не забыть захватить в дорогу праздничное настроение и ожидание чуда.

«Хорошая еда – начало счастья», – говорят французы, понимающие толк и в напитках, ее сопровождающих. Рецепт, который мы сегодня представляем вашему вниманию, был создан тандемом из Франции Sliyanie в рамках ежегодного гастрономического конкурса The Mamont Mission. Его участники – шеф-повар парижского ресторана La Plantxa Хуан Арбелаец и бармен Bristol Paris Максим Херт. Их команде закуска и коктейль, объединенные названием «Тройка», принесли главный приз – участие в экспедиции, направившейся в места захоронения полярного мамонта.

Необычная награда для кулинарного конкурса, полагаете вы? Тогда, возможно, следует сказать о нем несколько слов. В ходе соревнований, проводившихся накануне Дня полярника в Москве, каждая из пар участников представляла свой вариант идеальной гастрономической комбинации, состоящей из коктейля на основе Mamont Vodka и сопровождающей его закуски. По условиям конкурса, такая композиция должна быть объединена общей философией бренда Mamont и отражать дух захватывающих экспедиций, а коктейль и закуска – в совершенстве сочетаться между собой. Напомним, что Mamont Vodka – производящийся в Сибири продукт премиум-класса, в основе которого лежит натуральный солодовый спирт из озимой пшеницы и кристально чистая альпийская вода. Идея ее создания принадлежит полярному исследователю Фредерику Паулсену, во время одной из экспедиций вдохновленному редчайшей находкой – юкагирским мамонтом. Mamont Vodka легко распознать по фирменным бутылкам в форме бивня.

Представленные конкурсантами The Mamont Mission блюда и напитки отличались не только превосходными вкусовыми качествами, сбалансированностью ингредиентов и оригинальной сервировкой, но и способом подачи. Тандем Sliyanie при презентации своей работы устроил настоящее шоу: участники конкурса разбили палатку посреди зала и под звуки снежной бури, имитировав экспедиционные условия быта, приготовили истинно полярный деликатес.

Настроиться на соответствующий лад перед приготовлением и, главное, употреблением такой закуски и коктейля в рождественские каникулы совсем не сложно, особенно, если вы проводите их в горном шале. Даже на равнине в эти дни столбик термометра норовит опуститься ниже 0 °C. Правда, завывания снежной бури в Швейцарии вживую услышать не так просто, зато сервировать праздничный стол в привычной обстановке гораздо комфортнее, чем в палатке во время полярной экспедиции. И хотя на тройках с бубенцами сегодня мало кто передвигается, от одноименного угощения, полагаем, никто не откажется.

Итак, вам потребуются:

Закуска «La Troika»:
1 филе осетра;
1 морковь;
1 огурец;
1 фенхель;
1/4 кочана красной капусты;
100 гр лисичек;
1 красный лук;
1 цукини;
1 ржаной хлеб;
оливковое масло KALIOS;
100 мл осетрового бульона;
сушеные шитаке;
250 мл винного уксуса;
170 гр сахара;
стружка тунца бонито.

Тонко нарезать овощи на мандолине. Дать уксусу закипеть, добавить сахар и перемешать овощи и грибы. Тонко нарезать ржаной хлеб и запечь в духовке при 170 градусах. Смешать осетрину с оливковым маслом и добавить немного бульона. Аккуратно разложить на тарелке овощи, осетра и украсить все стружкой бонито. Добавить немного оливкового масла.

Коктейль «Troika»:
водка «Мамонт» – 8 cl;
маринад – 2 cl;
сахарный сироп – 1 cl;
лимонный сок – 2,5 cl.

Охладить водку до -22 С, ополоснуть 2 cl водки «Мамонт» в осетровом жире, процедить. В шейкере смешать все ингредиенты и влить в стакан, наполненный льдом. Для изготовления гарниша можно использовать тонкий ломтик огурца, веточку укропа и стружку тунца бонито.

Приятного аппетита!

[водка Мамонт]
Статьи по теме
[Фредерик Паулсен: «Я люблю преодолевать препятствия»]
[Старый Новый год – с «Мамонтом»]
[Фредерик Паулсен, собиратель полюсов]

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskoe-rozhdestvo-s-troykoy-0