

## Дичь в тарелках швейцарцев | Du gibier dans les assiettes des Suisses

Автор: Лейла Бабаева, [Крисье-Бе-Шампери](#) , 06.11.2020.



© amirali mirhashemian/unsplash.com

Среди гастрономических пристрастий швейцарцев особое место занимают блюда из дичи. Осенью, в сезон охоты, повара Конфедерации используют всю свою изобретательность, составляя меню, способные удивить опытных гурманов.

Les plats de gibier occupent une place particulière parmi les passions gastronomiques suisses. En automne, les chefs de la Confédération utilisent toute leur ingéniosité pour créer des menus qui surprendront les gourmets expérimentés.

Du gibier dans les assiettes des Suisses

## **Мнение мастеров**

Популярности блюд из дичи не вредит даже то, что многие из них не вписываются в рамки модных режимов питания, включая вегетарианство, а также потребление продуктов без лактозы и глютена. Один из поваров, стремящихся удивить клиентов своим мастерством, – обладатель мишленовской звезды Антуан Гоннэ, который с коллегой Амандин Пиво принимает гурманов в своем ресторане Le 42 в Шампери. Эту пару не обескураживают ни сложные обстоятельства, возникшие из-за пандемии, ни недавнее распоряжение кантональной администрации, согласно которому рестораны Вале следует закрывать в 22:00.

В интервью журналу *Vilan* Антуан Гоннэ признался, что давно заметил любовь швейцарцев к блюдам из дичи. Молодой повар постоянно находится в поисках оригинальных сочетаний фруктов, овощей и мяса. Плоды тутовника служат гарниром к рагу из серны, а груша и эмульсия вербены – к мясу фазана.

Тем временем в ресторане *Hôtel de Ville* (три мишленовских звезды) в Криссье шеф-повар Франк Джованнини готов изумить клиентов мясом шотландской куропатки, рагу из вальдшнепа, зайцем по-королевски и диким голубем, панированным в сухарях. Не стоит забывать, что для приготовления блюд из дичи требуется много времени и определенные навыки, которыми не всегда владеют непрофессиональные кулинары. Во многих случаях ресторан – лучшее место, где можно открыть для себя традиционные сезонные блюда из дичи, и это, по словам Франка Джованнини, прекрасная возможность привлечь новых посетителей.

Хозяйка и шеф-повар ресторана *Café Suisse* (Бе, кантон Во) Мари Робер, ставшая «Поваром года 2019» по версии *Gault&Millau*, подчеркнула, что ее клиенты с нетерпением ждут сезона охоты, чтобы отведать блюда из дичи, но такое меню им быстро надоедает. Чтобы этого не случилось, Мари Робер приходится все время изощряться, одновременно оставаясь верной кулинарным традициям.

## **Рецепты для всех желающих**

Впрочем, обязательно ли идти в ресторан? Те, кто знакомы с кухонной утварью не понаслышке, могут попробовать приготовить вкусные блюда самостоятельно. По сути, для этого нужны только рецепт и... вдохновение.

## **Жаркое из зайца**



Важно помнить, что рецепт - не закон, можно смело экспериментировать ©  
Shutterbug75/pixabay.com

Вкус тушеного в пиве и сметане мяса понравится многим. Для того чтобы порадовать себя и гостей, вам понадобятся:

зайчатина - 800 г,  
сливочное масло - 100 г,  
темное пиво - 0,5 литра,  
смесь молотых перцев - 0,5 чайной ложки,  
соль по вкусу,  
одна луковица,  
твердый сыр - 100 г,  
сметана - 200 г,  
лавровый лист,  
6 горошин черного перца,  
укроп и петрушка по вкусу.

Приготовление:

Мясо предварительно поместить в маринад из воды и уксуса на 2-3 часа, после чего обжарить на масле до легкой румяности, добавить соль и перец. На дно сотейника положить лавровый лист и перец горошком, распределить сверху куски зайчатки. В оставшемся от мяса жире обжарить мелко нарезанный лук, добавить к мясу и залить пивом. Поместить в разогретую до 200 градусов духовку на 2 часа. Первый час тушить с закрытой крышкой, потом крышку снять. Смешать сметану с тертым сыром, добавить к мясу, уменьшить температуру до 170 градусов и тушить еще 30 минут.

**Спагетти с мясным соусом**



© Meeressterne/pixabay.com

Соус для спагетти готовится из утиного мяса и овощей.

Ингредиенты:

спагетти - 450 г,  
ножки утиные - 4 шт.,  
консервированные нарезанные помидоры - 400 г,  
морковь (мелко нарезанная) - 1 шт.,  
сельдерей черешковый (нарезанный) - 1 стебель,  
бекон (нарезанный) - 4 полоски,  
масло оливковое - 0,25 стакана,  
лук шалот (нарезанный) - 1 шт.,  
лук порей, только белая часть (мелко нарезанный) - 1 шт.,  
чеснок (мелко нарезанный) - 1 зубчик,  
петрушка свежая (нарезанная) - 1 ст. ложка,  
лавровый лист - 1 шт.,  
вино белое сухое - 0,5 стакана,  
томатная паста - 2 ст. ложки,  
сахар - 1 щепотка,  
соль и черный перец по вкусу,  
сыр пармезан (измельченный на терке) - для украшения.

Приготовление:

Разогреть в сковороде половину оливкового масла, выложить на сковороду утиные ножки, готовить на среднем огне 8-10 минут, до золотистого цвета с обеих сторон. Переложить мясо в глубокий сотейник.

Налить в чистую сковороду оставшееся масло, высыпать шалот, порей, чеснок, сельдерей, морковь и бекон, жарить на слабом огне, помешивая, около 10 минут. Переложить смесь в сотейник с мясом, добавить петрушку, соль, перец, лавровый лист. Залить мясо вином, добавить помидоры, томатную пасту и сахар, готовить на среднем огне около 5 минут. Налить воды, чтобы ее уровень лишь покрывал мясо с овощами, довести до кипения. Уменьшить огонь, тушить ножки около 1 часа, до мягкого состояния.



Снять сотейник с плиты, мясо переложить на разделочную доску, удалить кости и шкуру, нарезать мясо кубиками. Из сотейника удалить лавровый лист, собрать с поверхности жир, положить мясо обратно в сотейник с овощами. Подавать со спагетти, посыпав сыром.

### **Оленина, тушенная с картофелем**



© PublicDomainPictures/pixabay.com

Ингредиенты:

оленина – 600 г,  
картофель – 600 г,  
лук репчатый – 200 г,  
клюква – 200 г,  
жир – 40 г,  
соль и перец по вкусу.

Приготовление:

Оленину нарезать кусочками, поместить в смазанный жиром сотейник и тушить в духовке в собственном соку до полуготовности. Добавить нарезанный крупными ломтиками картофель и мелко нарезанный репчатый лук и тушить около 15 минут. Добавить протертые ягоды клюквы, специи и тушить до готовности.

Трудно ли это? Наверное, нет. Конечно, у шеф-поваров есть свои секреты, благодаря которым их творения привлекают внимание экспертов, но блюда, приготовленные дома, никогда не выйдут из моды. Приятного аппетита!

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Дичь! Жареная?](#)

[Гастрономические пристрастия женеvцев: от Прекрасной эпохи до наших дней](#)

[Женщина – на вершине гастрономического Олимпа Швейцарии](#)

[100 лучших ресторанов Швейцарии по версии Мишлен](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/dich-v-tarelkah-shveycarcev>