

Гастрономический ужин на рождественском столе|Un dîner gastronomique pour Noël?

Автор: Ольга Юркина, Лозанна, 21. 12. 2011.



Запеченное рыбное филе с винегретом из черных оливок и овощами на пару (carnetgourmand.com)

Предлагаем вашему вниманию рождественское меню от лауреата Швейцарского национального конкурса лучших начинающих поваров [Павла Ремеслова](#).

|
Nasha Gazeta.ch a demandé à Pavel Remeslov, un des meilleurs apprentis de Suisse et 2ème au Concours des Jeunes Restaurateurs d'Europe, ses recettes pour les Fêtes. Bon appétit!

Эскалоп из лосося с соусом из черных оливок, вареным на пару луком-пореем и диким черным рисом

Ингредиенты (на 6 порций)

6 эскалопов лосося по 80 грамм (попросите снять кожу с рыбы в магазине, но сохраните ее для готовки)

Соль, перец

150 грамм мягкого сливочного масла

Крупная соль, оливковое масло высшего сорта



15 черных оливок

1 лук-шалот

1 зубчик чеснока

0,5 dl белого бальзамического уксуса

1,5 dl оливкового масла высшего сорта

Соль, белый перец

260 г дикого риса

20 г сливочного масла

1 лавровый лист

1 черешок гвоздики (пряность)

Соль, черный перец,

Вода

4-5 шт. лука-порея

40 г сливочного масла

Соль, белый перец

Лосось (средней степени прожарки):

Посолить и поперчить эскалопы лосося. Выложить на блюдо для выпекания кожу лосося и разложить на ней кусочки рыбы. Щедро смазать эскалопы сливочным маслом. Выпекать в духовке при температуре 90 градусов в течение 10-11 минут. Посыпать крупной морской солью.



Филе лосося с диким рисом

Соус-винегрет из черных оливок:

Очистить и мелко нарезать лук-шалот и чеснок. Нарезать оливки на кубики со стороной примерно 2 мм. Тщательно смешать бальзамический уксус с солью и перцем. Постепенно добавить оливковое масло, помешивая. Выложить в оливковую смесь лук и чеснок, хорошенько все перемешать. Покрыть соусом эскалопы.

Рис:

Выложить рис в кастрюлю. Залить водой в пропорции 1,5:1. Добавить лавровый лист и гвоздику, посолить. Довести до кипения и варить 13-15 минут на среднем огне. Время от времени помешивать рис вилкой. В конце готовки добавить масло.

Лук-порей:

отделить зеленую часть, разрезать белые луковицы вдоль и промыть водой. Готовить мелко нарезанные и приправленные маслом луковицы порея на пару в течение 8-9 минут (они должны остаться хрустящими), приправить солью и перцем.

Груша, фаршированная шафраном, с мягким шоколадным пирожным в соусе какао

Ингредиенты (на 6 порций):



Фаршированная пряностями и отваренная в сиропе груша

Для сиропа:

1 л воды
280 г сахара
1 стручок ванили
Цедра одного зеленого лимона
Цедра 1 мандарина
Сок половинки лайма
3 ниточки шафрана

6 маленьких груш (рекомендуется сорт Louise-Bonne, сладкие и сочные)

Мягкое шоколадное пирожное (moelleux au chocolat):

60 г шоколада (60% какао)
56 г сливочного масла
93 г яиц (2 яйца)
63 г сахара
13 г муки для сдобных изделий***

Шоколадный соус:

50 г сахара
38 г воды
13 г какао-порошка

***Предусмотренное количество ингредиентов для бисквитов и соуса рассчитано ровно на 6 порций!

Формочки для приготовления пирожных

Груши:

Вскрыть стручок ванили и вынуть из него семена. Все ингредиенты для сиропа выложить в кастрюльку и довести до кипения. Добавить цедру лайма и мандарина и сок зеленого лимона.

Очистить груши, аккуратно вычистить сердцевину маленьким ножом. Выложить фрукты в сироп и варить на медленном огне в течение 15 минут. Выключить плиту, накрыть кастрюльку крышкой и оставить охлаждаться.

Выложить груши на тарелку и оставить при комнатной температуре. Оставшуюся в кастрюльке жидкость варить до получения тягучего сиропа.



Мягкое шоколадное пирожное:

Муалё: шоколадное пирожное с жидкой начинкой

Растопить сливочное масло и шоколад в микроволновой печи или на водяной бане. Взбить яйца с сахаром. Добавить жидкий шоколад в яичную смесь и тщательно перемешать. Добавить муку, хорошенько взбить смесь.

Смазать маслом формочки для выпекания. Заполнить шоколадной массой на 2/3 и поставить в холодильник.

Шоколадный соус:

Сахар с водой варить на среднем огне, затем добавить какао, тщательно перемешать, чтобы не было комочков.

Перед подачей к столу:

Нагреть духовку до 190-200 градусов. Выпекать пирожные в течение 9-10 минут.

Разогреть сироп и выложить в него груши. Томить груши на среднем огне, время от времени поливая сиропом. Украсить десертные блюда шоколадным соусом (примерно по одной чайной ложке на тарелку). Вынуть из духовки и аккуратно выложить из формочек бисквиты с жидкой начинкой.

Выложить на блюда груши в сиропе. Выложить пирожные и подавать к столу теплыми.

Этот десерт также можно подавать с шариком ванильного мороженого.

Приятного аппетита!



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
