

[Главная](#) > Старый Новый год с заливной рыбой и «Мамонтом»

## Старый Новый год с заливной рыбой и «Мамонтом» | Le Nouvel An orthodoxe avec un poisson en gelée et «Mamont»

Автор: Татьяна Гирко, Лозанна-Санкт-Петербург, 12. 01. 2017.



Как бы на это отреагировал Ипполит? (© Mamont)

Почти традиционное блюдо под названием «Северное море», коктейли «Северное сияние», «Сибирская душа» и настойка сибиряка – что еще нужно для достойной встречи праздника, который на этот раз так удачно выпал на пятницу?

Le plat presque traditionnel nommé «La mer du Nord», les cocktails «L'aurore boréale», «L'âme sibérien» et une boisson spiritueuse du Sibérien, qu'est-ce qu'il vous faut encore pour dignement

célébrer la fête qui tombe cette fois-ci sur un vendredi?

Заливная рыба – неизменный атрибут новогоднего праздника для среднестатистического советского и постсоветского человека, как и сам фильм Эльдара Рязанова «Ирония судьбы, или С легким паром!». Правда, в картине этому блюду досталась незавидная роль. «Какая гадость эта ваша заливная рыба!» – восклицал отверженный своей невестой опьяневший Ипполит, пускаясь в философские рассуждения о невозможности запланированного счастья и оплакивая скучную жизнь. Разумеется, герой Юрия Яковлева в данном случае подразумевал под «заливной рыбой» обыденность, из-за которой в людях пропал дух авантюризма. Однако, возможно, Надя (Барбара Брыльска) действительно была неважной хозяйкой: если нам не изменяет память, Жене Лукашину (Андрею Мягкову) это блюдо тоже не пришлось по душе.

Как бы то ни было, заливная рыба стала вызовом, который с готовностью принимают миллионы хозяек, желающих украсить новогодний стол. В интернете можно найти множество рецептов, гарантирующих результат, который ни у кого не повернется язык назвать «гадостью». Сегодня мы предлагаем вашему вниманию оригинальный подход, который продемонстрировал в полуфинале проходившего в прошлом году гастрономического конкурса Mamont Mission III в Санкт-Петербурге один из наиболее перспективных молодых поваров северной столицы Евгений Викентьев. Шеф-повар ресторана «Hamlet + Jacks», он проскочил кометой через кухни Il Palazzo, La Maree, Grato, «ЕМ», «Волна», «Можно», «Винный шкаф» и Tatin, активно участвует в сторонних проектах, а свой экспериментаторский подход к творчеству характеризует как *intelligent modern*.

Авторское блюдо Евгения Викентьева, приготовленное специально для Mamont Mission III, называется **«Северное море»** — это *заливное из подкопченного палтуса с ледяными камнями из сметаны с хреном и лимонными меренгами*. Что нужно для одной порции этого счастья?

Ингредиенты: 80 г палтуса; 70 г крабовых костей (панцырь); 15 г моркови; 15 г лука; 10 г сельдерея; 30 г эстрагона; 20 г соли; 30 г лосося; 10 г лука-сибулет; 10 г чернил каракатицы; 100 мл воды; 10 г агар-агара; 50 г сметаны; 50 г хрена; 10 г соли; 30 г водорослей; 10 г укропа; 20 г растительного масла; 10 г желатина.



*Визуализация блюда напоминает ландшафт Баренцева моря (© Mamont)*

#### Способ приготовления:

Палтус готовить в вакууме при температуре 50 градусов в течение 20 минут. Кости краба обжарить вместе с овощами в сотейнике, залить водой (приготовить бульон) и выпарить до нужной консистенции. Лосось нарезать кубиками, смешать с луком-сибулет, солью, добавить цедру лимона, сформировать небольшие «камушки». Чернила каракатицы растворить в воде, добавить агар-агар (студенистое вещество, получаемое из морских водорослей), довести массу до кипения, хорошо размешать венчиком.

Насадить «камушки» из лосося на зубочистки, опустить в жидкий азот, потом в смесь чернил каракатицы, потом снова в азот. Сметану смешать с хреном и солью до однородности, процедить через мелкое сито и заправить в сифон, добавить 2 баллончика азота.

В получившийся бульон добавить желатин (1 лист), залить палтус бульоном из краба, зажелировать. Визуализация блюда, по задумке автора, напоминает ландшафт Баренцева моря.

И это еще не все! Напомним, что условиями ежегодно проходящих гастрономических конкурсов Mamont Mission, организатором которых является водка Mamont, предусмотрено, что закуска должна идеально сочетаться с предлагаемым напитком. В данном случае

участвовавшие в конкурсе бартендеры должны были приготовить к заливной рыбе трио коктейлей на основе [водки «Мамонт»](#). Ниже вы найдете рецепты победителя – иркутской команды Molchanov bar (Бабуев Цырен и Михайлов Максим), награжденной за представленные long cocktail, shot cocktail и настойку с водкой «Мамонт» поездкой с Исландию на международный финал.





## **Long cocktail « Northern Lights» («Северное сияние»)**

Для 1 порции вам потребуется:

Водка Мамонт – 50 мл;  
Брусничный шраб – 20 мл;  
Настой чая Сагаан-Дайля – 20 мл;  
Домашний сироп из перца – 5 мл.

Брусничный шраб: брусника (1кг), вода (0,8 л), сахар (0,8 кг), винный уксус (0,03 л). Все довести до кипения, процедить.

Настой чая Сагаан-Дайля: чай Сагаан-Дайля (10 г), кипяток (100 г); заварить 5-6 минут и отфильтровать.

Домашний сироп из перца: смесь пяти видов перца (30 г), тайский чили перец (2 стручка), соус вордчестер (20 мл), сахарный сироп (100 мл). Все ингредиенты довести до кипения и процедить.

Метод приготовления коктейля: все ингредиенты смешать в смесительном стакане со льдом и отфильтровать в стакан. Спрыснуть апельсиновой цедрой.





## **Shot cocktail «Siberian Soul» («Сибирская душа»)**

Для 1 порции вам потребуется:

Водка Мамонт – 30 мл;

Вытяжка из щёк байкальского омуля – 20 мл;

Лавровый лист – 1 шт.

Вытяжка из щёк байкальского омуля: щёчки омуля (180 г) отварить в воде, перетереть до однородной массы. В блендере смешать агар-агар (10 г) со сливочным маслом (30 г). Все смешать и довести до однородной массы, процедить.

Метод приготовления коктейля: в смесительный стакан налить водку, вытяжку и ошпаренный кипятком лавровый лист. Размешать и отфильтровать в охлажденный шот.





## «Настойка сибиряка»

Для 10 порций вам потребуется:

Водка Мамонт – 700 мл;  
Алтайские медовые соты – 280 г;  
Чабрец сушеный – 70 г.

Метод приготовления: В водку Мамонт добавить медовые соты, настаивать 1 неделю. Затем добавить чабрец и дать настояться 4 дня. Ежедневно взбалтывать. Подавать в охлажденных стопках.

Надеемся, что у наших читателей, отведавших приготовленных по этому рецепту заливной рыбы, коктейлей и настоек, не будет повода для огорчений ни в ночь с 13 на 14 января, ни в любое другое время суток наступившего года. Ведь у истории Жени Лукашина и Нади Шевелевой счастливый финал. Импозантный Ипполит, уверен, тоже нашел свою любовь и оценил бы по достоинству «Северное море» с предлагаемыми напитками.



## Добавить комментарий

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

---