

Рецепты для гурманов

Свиное филе оригинальное

Потребуется:

600 г филе свинины
растительное и сливочное масло
для запекания
100 г нарезанного лука шалот
1 ст. л. тмина
соль, перец и 2 зубчика чеснока
200 г свежих шампиньонов
сок жареной телятины
300 г сметаны

Кислая капуста с курагой и медом:
300 г умеренно кислой капусты
30 г мелко нарезанного лука
30 г сливочного масла
50 г меда
мясной бульон
1 яблоко
30 г изюма
100 г крупно нарезанной кураги
соль и красный перец



Способ приготовления

Приправить свиное филе солью, перцем и тмином, запечь в духовке на растительном или сливочном масле (при температуре 230°C), установив режим циркуляции горячего воздуха. Добавить лук и шампиньоны, жарить еще несколько минут. Залить соком телятины, сметаной с чесноком и довести до готовности (при температуре 160°C). Выложить на блюдо, подавать с кислой капустой в меде с курагой и картофельным пюре.

Кислая капуста с курагой и медом: тушить все ингредиенты на плите в сковороде до готовности.

Добавить сырой натертый картофель, чтобы смесь загустела, посолить и поперчить.

Жаркое из барашка

Потребуется

Для жаркого:

1,5 кг мяса
свежая мята
10 зубчиков чеснока
соль и перец

Для свеклы:

1 кг слегка отваренной
и натертой свеклы

200 г натертого сыра
2 лука-порея (нарезать)
200 г яблок (натереть)
50 г маргарина
300 г сметаны
200 г сливок
соль и перец



Способ приготовления

Мясо барашка нашпиговать чесноком. Втереть соль, перец и нарезанную мяту. Поставить в холодильник на несколько часов. Затем, смазать растопленным маслом и слегка обжарить со всех сторон в разогретой духовке, установив режим турбогриля. Готовить в режиме интервального пара при температуре 160°C, до средней прожаренности, после чего следует перевернуть мясо в фольгу, чтобы оно не остыло.

Пока готовится мясо, приступаем к приготовлению свеклы, для этого необходимо обжарить лук-порей на сливочном масле и смешать со всеми оставшимися ингредиентами. Выложить в смазанную маргарином жаростойкую форму слой толщиной 3 см и готовить в духовке примерно 20 минут при температуре 175°C, установив режим верхнего и нижнего нагрева. Посыпать сверху сыром и подрумянить, используя режим инфракрасного гриля.

Разрезать мясо и подавать с гарниром, свеклой и мясной подливкой.

Говядина по-рейнски

Потребуется

1 кг постной говядины
2 морковки
1 лук-порей
2 луковицы
сельдерей
соль, перец и лавровый лист

100 г прованского масла
300 г красного винного уксуса
300 мл сливок
1 ст. л. томатной пасты
100 г изюма либо смородины
1/2 литра крепкого бульона



Способ приготовления

Почистить овощи, нарезать кусочками, довести до кипения с приправами, уксусом и бульоном. Остудить маринад, затем замариновать в нем мясо (на 2-3 дня). Вынуть мясо и обжаривать 20 минут в духовке с небольшим количеством масла при температуре 230°C. Добавить томатную пасту, залить маринадом из овощей и зелени и жарить на медленном огне пока мясо не будет готово. Вынуть мясо, обернув в алюминиевую фольгу и оставить. Процедить соус, добавить изюм и довести до кипения, сделать немного более густым, посолить, поперчить и влить сливки.

Подавать с картофелем, краснокочанной или кислой капустой.

Фаршированное рубленое мясо

Потребуется

Для фарша:

500 г рубленого мяса
1 луковица среднего размера, мелко нарезанная
1 яйцо
50 г панировочных сухарей

150 г молока
2 ст. л., мелко нарезанных маринованных корнишонов
соль, перец и чеснок
2 острые колбаски
50 г топленого масла
500 г крепкого бульона из костей



Способ приготовления

Размочить панировочные сухари в молоке. Смешать все мясные составляющие фарша. Выложить слой фарша толщиной примерно 2 см, поместить колбаски в центр, завернуть, переложить в жаростойкую посуду и смазать топленым маслом. Во время приготовления полить мясо несколько раз бульоном. Готовить на пару. Температура: 180°C. Установить на второй уровень духовки. Время приготовления: 40 минут. В качестве гарнира подавать овощи, картофельное пюре либо капусту.

Фаршированные куриные грудки

Потребуется

2 шт. грудок
150 г сыра

150 г грибов
специи: приправа для бройлера,
приправа для гриля



Способ приготовления

Отделить грудку от косточки. Натереть сыр и соединить с нарезанными грибами. Завернуть полученную смесь в грудку и посыпать специями. Готовить на 80% мощности 13-16 минут, в зависимости от размера грудок, под крышкой. В середине приготовления полить грудки образовавшимся соком.