

Рецепты для гурманов

Запеканка из форели и лосося

Ингредиенты: 250 г филе форели, 125 г филе лосося, 50 г стручковой фасоли, 1 лимон, ¼ литра сливок, 1 кубик рыбного бульона, кайенский перец, 10 г желатина, полиэтиленовая пленка для запекания.

Приготовление:

Из половинки лимона выжать сок с помощью пресса для цитрусовых.

Натереть цедру половинки лимона с помощью диска-терки. Удалить из рыбного филе все кости. Лосось нарезать полосками толщиной 1 см, посолить, сбрызнуть лимонным соком и посыпать лимонной цедрой. Форель нарезать кусками и поставить на 10 мин. в морозильник. В это время почистить фасоль, обрезать кончики и бланшировать ее в кипящей подсоленной воде (1 столовая ложка соли) в течение 8 минут. Затем фасоль вынуть, обдать холодной водой и дать воде стечь.

Приготовить фарш из филе форели в кухонном процессоре с помощью ножа — крыльчатки. Развести кубик рыбного бульона в двух столовых ложках теплой воды. В фарш добавить желатин, все смешать с холодными сливками и бульоном, и приправить перцем.

В небольшую емкость для запекания выложить полиэтиленовую пленку таким образом, чтобы со всех сторон остался запас. На нее поместить 1/3 фарша из форели, на него положить вдоль полоски из лосося и фасоль. Затем в том же порядке выложить второй слой и все закрыть оставшейся третью фарша. Получившуюся запеканку завернуть в пленку и поместить в духовку, разогретую до 110 °С. Тушить блюдо на водяной бане 1 час, затем вынуть из формы и охладить в течение 15 минут.



Пицца с грибами

Ингредиенты: для теста: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль.

Начинка: 500-600 г грибов, 2-3 яйца, 0,5 стакана молока, 1 стол. ложка лимонного сока, соль, перец, 2 стол. ложки мелко нарубленной зелени, 3-5 луковиц.

Приготовление:

Замесить тесто, дать ему постоять 20 мин., раскатать слоем 0,7 см в сковороде, скатать жгутик из теста и выложить по краю пиццы, смазать желтком. Грибы и лук отдельно обжарить и смешать. Выложить на пиццу. Взбить яйца, смешать с молоком, лимонным соком, добавить соль, перец, зелень. Этой смесью залить пиццу и выпекать до готовности.

Рецепты для гурманов

Панна Котта (Panna Cotta)

Ингредиенты: на 6 порций — 10 г желатина (порошка), 400 мл сливок, 400 мл молока, 150 г сахара, 20 г ванильного сахара, 200 г сахара для карамели.

Приготовление:

Карамельный сахар растопить до золотистого цвета.

В чаше блендера смешать молоко, сахар и ванильный сахар. В получившуюся смесь добавить желатин, заранее разведенный в холодной воде. Затем еще раз перемешать все ингредиенты на маленькой скорости. Приготовленную массу разлить в формочки и охладить в холодильнике в течение 4-х часов. Перед подачей на стол украсить свежими ягодами.



Французская картофельная запеканка «Дофинэ»

Ингредиенты: на 4 порции — 1 зубчик чеснока, масло, 1 кг картофеля (лучше не разваривающегося), соль, черный перец, 100 г тертого эмментальского сыра, 200 мл сливок, 30 г масла, 2 помидора, зелень.

Приготовление:

Мелко нарезать чеснок. Натереть им форму для запеканки, затем смазать ее жиром.

Предварительно вымытый и почищенный картофель, нарезать ломтиками, используя диск-шинковку, а затем обсушить на стопке бумажных салфеток. Выложить половину ломтиков картофеля в форму, посолить, поперчить.

Посыпать предварительно натертым, с помощью диска-терки, сыром.

Выложить второй слой картофеля, сверху посыпать остальным сыром и еще раз приправить. Затем залить картофель сливками, положить сверху настроганное сливочное масло и нарезанные круглыми ломтиками помидоры. Выпекать в течение 15 мин. при температуре 200°C.

Готовую запеканку украсить зеленью, которую можно измельчить в процессоре с помощью универсального ножа-измельчителя.

