

К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

Шеф-повара ресторанов при петербургских отелях поделились с журналом «Современный отель» новогодними рецептами блюд, которые они предложат своим гостям в праздничный вечер.



Шашлык из индейки с картофелем и грибным соусом



Николай Елисеев,
шеф-повар Park Inn by Radisson
Pulkovskaya Hotel & Conference
Center

Ингредиенты для одной порции:

Картофель
Индейка (филе бедра) — 200 г
Чеснок
Перец желтый
Перец красный
Перец черный молотый
Лук красный
Тимьян
Соль
Специи
Растительное масло — ложка

Соус грибной:

- *Грибы шампиньоны*
- *Лук репчатый*
- *Масло подсолнечное*

Соус сливочный:

- *Масло сливочное*
- *Мука пшеничная*
 - *Сливки 22%*
- *Мускатный орех*
 - *Молоко 2,5%*
- *Лук репчатый*

Филе индейки промыть и обсушить, удалить все жилки и пленки, нарезать кусочками по 3–4 см.

Чеснок измельчить или пропустить через пресс (также его можно потереть на мелкой терке, добавить растительное масло, все специи и оставить настояться 10 мин. при комнатной температуре. Мясо перемешать с маслом и специями так, чтобы равномерно впиталось. Нанизать на шпажку вместе с перцем, оставляя небольшой промежуток между кусочком мяса. Запекать 15–20 мин.

Картофель для запекания берем целиком, смазываем маслом со специями, оборачиваем в фольгу. Запекать 35–40 мин. Блюдо подавать горячим.

Камчатская уха из палтуса и лосося по рецепту Александра III, с анисовой водкой и томлеными томатами



Виктория Богушева,
шеф-повар Tsar Palace
Luxury Hotel & Spa

Ингредиенты:
Вода — 2 л
Окунь среднего размера — 5 шт.
Суповой набор (голова, рыбный хребет, теша) от лосося и палтуса
Запеченные овощи: 1 луковица, 1 морковь, корень петрушки, звездочки аниса
Анисовая водка
Стебель фенхеля
Томаты — 1 кг

1 кг томатов ошпарить кипятком и снять шкурку. Порезать дольками, сложить в кастрюлю, закрыть крышкой и поставить томиться в печь на 2–3 часа при температуре 70 °С. Затем взбить блендером и процедить через сито. Томаты готовы.

Рыбный бульон на трех видах рыбы (окунь, лосось, палтус) варить в течение часа с добавлением кореньев, затем процедить.

Филе лосося и палтуса (каждого по 100 г) нарезать кубиками 2х2 см и отварить.

В 1 л рыбного бульона добавляем стебель фенхеля, нарезанный соломкой, томленые томаты (80 г).

Солим и перчим, варим 10 мин. Перед подачей блюда добавляем 1 ст. л. анисовой водки. Рыбу выкладываем на тарелку и заливаем бульоном.



Антон Котов,
шеф-повар
SO/ Sofitel St. Petersburg



Салат So Olivier

Ингредиенты:

*Отборный язык с фермы
Ленинградской области — 0,5 кг
Картофель — 4–5 шт.
Морковь — 1–2 шт.
Лук — 1 головка
Фермерские перепелиные
яйца — 6 шт.
Горошек свежий — 200 г
Огурцы домашнего
посола — 2 шт.
Домашний майонез по вкусу
Чипс из языка — 6 шт.*

Мимоза из яиц,
ростки свежего гороха,
слайсы из редиса
и свежей моркови
для украшения.

Язык отварите в бульоне с овощами
заранее, опустив в кипящую воду на
пару минут, потом слейте «первую»
воду и добавьте новую горячую воду.
Доведите до кипения, поставьте на
средний огонь на час.

Пока язык варится, чтобы не терять
времени, отварите, почистите и фи-
гурно нарежьте перепелиные яйца,
морковь, картошку, огурцы, лук, блан-
шируйте горошек (опустите в кипятке
несколько раз).

Добавьте к овощам нарезанный
язык, приправьте нежным домашним
майонезом.

Оливье с языком, копченой форелью и красной икрой



Игнат Гаврилов,
шеф-повар ресторана
NEVESOMOST, отель
«Введенский»

Ингредиенты для одной порции:

*Томленный говяжий язык — 30 г
Подкопченное филе форели — 40 г
Отварной картофель — 30 г
Огурчик свежий — 20 г
Огурчик соленый бочковой — 20 г
Зеленый горошек — 30 г
Соус айоли на основе молока
и оливкового масла — 20 г
Красная икра — 15 г
Чипсы из свежего фенхеля — 2 г*

Томим говяжий язык на медленном
огне в течение восьми часов с кор-
неплодами, палками зелени и клас-
сическими специями. Подготовлен-
ное филе форели коптим холодным
дымом и запекаем до готовности в
духовке.

Овощи нарезаем кубиками один к
одному — размер на ваш вкус. Гото-
вый говяжий язык чистим и нареза-
ем кубиками в размер, а форель рвем
руками.

Почти готовый салат заправляем
соусом айоли.

Сервируем готовый салат на тарелку.
Украшаем красной икрой и чипсами
из фенхеля.

Совет от шефа: в домашних услови-
ях лучше использовать в качестве
основного ингредиента форель хо-
лодного копчения, а вместо фенхеля
можно взять слайсы ржаного хлеба.





Игорь Печеркин,
шеф-повар ресторана
«Вино & Вода», отель
«Индиго Санкт-Петербург –
Чайковского»



Оленина в фисташках с шоколадным и брусничным соусами

Ингредиенты:

- Вырезка оленя – 400 г
- Фисташки – 100 г
- Можжевельная ягода – 10 г
- Вино къянти – 100 г
- Тимьян – 10 г
- Розмарин – 10 г
- Соус шоколадный – 100 г
- Соус брусничный – 100 г

Сначала зачистим вырезку оленя и слегка замаринуем ее в вине на два часа. Чтобы маринад получился более ароматным, добавим туда тимьян, розмарин и можжевельную ягоду. Пока готовится маринад, займемся фисташками: их нужно почистить, слегка подсушить на сковороде и мелко порубить ножом, а затем высыпать на тарелку ровным слоем.

Через два часа достаем мясо из маринада, не забыв промокнуть салфеткой для удаления лишней влаги. Теперь надо слегка посолить и обжа-

рить вырезку на хорошо разогретой сковороде со всех сторон, затем закрыть крышкой и томить 1–2 минуты. Вынув мясо из сковороды, положите его на решетку, чтобы филе слегка остыло. После этого нам остается лишь обвалить мясо со всех сторон в рубленых фисташках и подать к столу с шоколадным и брусничным соусами.

Соус шоколадный:

- Ингредиенты на 200 мл:
- Какао – 30 г
 - Сахар – 110 г
 - Горький шоколад – 20 г
 - Сливки 33% – 30 г
 - Ликер амаретто – 40 г
 - Вода – 100 г

Просеем какао через сито, затем зальем его кипящей водой, предварительно добавив сахар. Эту смесь нужно перемешать и варить в течение одной минуты. Затем введем шоколад и перемешаем до полного растворения. По-

сле этого добавим сливки и доведем состав до кипения. И, наконец, финальный штрих: вливаем амаретто и варим соус в течение еще 3–4 мин. Перед подачей соус необходимо остудить.

Соус брусничный:

- Ингредиенты на 200 мл:
- Брусника свежая или свежемороженая – 150 г
 - Вино къянти – 50 г
 - Сок яблочный – 100 г
 - Мед – 25 г
 - Уксус бальзамический черный – 15 г
 - Тимьян – 5 г

Бруснику нужно перебрать, залить вином и слегка проварить для испарения алкоголя. Затем вливаем сок, добавляем бальзамический черный уксус, мед и веточку тимьяна и варим соус в течение 15 мин. После этого извлекаем тимьян, а соус взбиваем блендером до однородной консистенции и протираем через сито.

Обжаренное филе сибаса с тушеным артишоком и шафрановым соусом



Сергей Маслов,
шеф-повар ресторана Arcobaleno,
отель Domina St. Petersburg 5*

Ингредиенты для одной порции:

- Филе сибаса – 120 г нетто
- Тимьян на ветке – 1 г
- Соль, перец
- Масло для жарки
- Артишок зачищенный – 100 г нетто
- Лук-шалот, крошка – 10 г нетто
- Чеснок – 1 зубчик
- Тимьян на ветке – 1 г
- Морковь, крошка – 10 г
- Панчетта, нарезанная крошкой, – 20 г нетто
- Шафран – 5 стебельков
- Оливковое масло
- Масло сливочное – 50 г
- Куриный бульон – 500 мл

Обжарить на оливковом масле артишок с луком, чесноком, тимьяном, морковью и панчеттой, ввести шафран и куриный бульон, отвести на тихий огонь, томить до готовности. Откинуть артишоки, полученный бульон процедить, вскипятить, ввести сливочное масло и круговыми движениями растопить, довести до вкуса.

Обжарить филе сибаса с добавлением тимьяна, довести до вкуса. Разогреть артишоки в соусе.