

«СТИЛЬ FOOD» ВМЕСТЕ С ШЕФ-ПОВАРАМИ САМАРСКИХ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ ПОДГОТОВИЛ НЕСКОЛЬКО ИНТЕРЕСНЫХ ВЕСЕННИХ РЕЦЕПТОВ

Салат из тунца с ароматной дыней и козым сыром

Это блюдо идеально подойдет к завтраку, обеду и даже позднему ужину. Легкий салат с приятным и нежным вкусом напомнит вам об отдыхе на берегу моря и солнечных странах. Придется кстати и в праздничный ужин в кругу семьи и друзей. Процесс приготовления займет около пятнадцати минут, так что начинать готовить салат вы можете непосредственно перед приходом гостей, которые непременно будут удивлены интересным вкусовым сочетанием.



Ренцо
Пазолини,
шеф-повар
ресторана Вассо

Ингредиенты

- Для приготовления стейка и гарнира к нему
- Кунжут белый 10 гр
 - Масло оливковое 10 гр
 - Специи для рыбы 1 гр
 - Соль морская (по вкусу)
 - Перец черный (по вкусу)
 - Сыр козий 50 гр
 - Дыня (в очищенном виде) 50 гр
 - Руккола 20 гр
 - Салат Фризе 20 гр
 - Тунец 60 гр
- Идеальная заправка — соус «Лайм- фреш»
- Сок лайма 15 гр
 - Мята 2 гр
 - Сахар тростниковый 2 гр
 - Портвейн белый 2 гр

Филе тунца посолить, поперчить и обвалить в кунжутных семечках. Предварительно разогреть на сковороде ложку оливкового масла. Рыбу обжарить в течение полутора минут с каждой стороны. После чего убрать излишки жира, выложив филе на салфетку или бумажное полотенце. Готовую рыбу необходимо нарезать тонкими ломтиками.

Подготавливаем дыню: очищаем ее от кожуры и убираем семечки. Нарезаем ее тонкими небольшими ломтиками.

Сыр нарезаем похожим образом.

Листья салата тщательно промываем, откидываем на дуршлаг, чтобы дать возможность стечь лишней жидкости. После этого необходимо порвать руками листья и вместе с рукколой выложить их на плоское блюдо.

Далее сервировка блюда. Салат выложить в два слоя. На подушку из зелени укладываем ломтики дыни, на них — кусочки тунца и сыра, сверху опять укладываем зелень, дыню, тунец и сыр.



Для заправки соединяем сок лайма, тростниковый сахар, мяту и белый портвейн в глубокой чашке, смешиваем блендером. Салат поливаем соусом.

Для подачи можно использовать дольки лимона, апельсина или свежие ягоды.

Елисейский борщ

Одно только слово «борщ» вызывает поток ярких кулинарных ассоциаций: сочный цвет, отменный аромат и десятки вкусовых вариаций. Это блюдо — легенда. Несмотря на разнообразие ингредиентов, многообразие авторских рецептов, вкус этого блюда нельзя спутать ни с чем — разве что можно его дополнить, например, ароматной утиной грудкой.

Ингредиенты

- Свекла 600 гр
 - Капуста 600 гр
 - Морковь 70 гр
 - Репчатый лук 150 гр
 - Свежие томаты 300 гр
 - Чеснок 10 гр
 - Яблочный уксус 1 столовая ложка
 - Свежая зелень 10 гр
 - Говяжий бульон 3 л
 - Лавровый лист 1 гр
 - Растительное масло 50 мл
 - Соль, сахар, чёрный перец по вкусу
- Для приготовления утки необходимо
- Утиная грудка 600 гр
 - Соль 5 гр
 - Цветочный мед 50 гр
 - Бадьян 5 гр
 - Кардамон 5 гр
 - Гвоздика 5 гр
 - Опилки для копчения



Михаил
Матвеев,
шеф-повар
гастрокафе «Суп»

Утиное филе тщательно промываем и хорошо натираем его молотыми специями и медом. Затем утку помещаем в холодильник и даем ей возможность промариноваться. Спустя три часа достаём филе и очищаем его от крупных кусочков специй. Утку щедро смазываем растительным маслом и перекладываем в форму для запекания, накрываем пищевой фольгой. Птицу помещаем в духовой шкаф, разогретый до температуры 180 градусов. Готовим утку, пока температура внутри филе не дойдет до 68 градусов. Проверить это можно с помощью щупа.

Тем временем приступаем к приготовлению борща. Свеклу, морковь и лук тщательно промываем и очищаем от кожицы, шинкуем тонкой соломкой. Первым делом на разогретую сковородку отправляем лук и морковь. Обжариваем их до красивого золотистого цвета.

Снимаем с помидоров кожицу, удаляем семена, нарезаем острым ножом

на небольшие кубики и отправляем на сковородку, томим все вместе на среднем огне в течение десяти минут.

В последнюю очередь добавляем свеклу, сахар, соль и яблочный уксус, оставляем овощи томиться на 20 минут.

Разогреваем в кастрюле говяжий бульон, отправляем к нему нашинкованную соломкой капусту. Варим на слабом огне 15 минут. Добавляем к ингредиентам уже приготовленную поджарку и варим на слабом огне 20 минут. В конце не забудьте расставить акценты с помощью соли, сахара и черного перца.

Переходим к подаче борща. Блюдо обязательно подавать хорошо прогретым, от этого усилится его непревзойденный аромат. Переливаем борщ в красивую тарелку и присыпаем мелко нарезанной зеленью.

Рядом с ним в соуснике подаем деревенскую сметану. Наконец, самое интересное: добавим еще один ароматный вкусовой нюанс. На дно кастрюльки насыпаем щепу для копчения, кладем на нее кусок фольги, на который помещаем нарезанную утку. Ставим кастрюлю на огонь и ждем, пока опилки дадут пар. Для того чтобы мясо пропиталось ароматом, достаточно пяти минут. Перед подачей утку обязательно сбрызните оливковым маслом. Блюдо с птицей нужно подавать вместе с борщом. Кусочками утиного филе можно дополнить сам борщ, либо наслаждаться ими вприкуску с блюдом.

