

РИЖСКАЯ ПТИЦА УТКУ — ЯБЛОКАМИ НАЧИНИЛ ТАРАС КИРИЕНКО (GALLERY PARK HOTEL)



посол глазури и прожарки



Кириенко сопровождают винами из коллекции Елены Орловой, москвички, владелицы отеля, профессионального сомелье. Среди них — вина бордо (Chateau Margaux, Chateau Latour, Chateau La Fleur Petrus), бургундские вина (Corton-Charlemagne, Jacques Prieur, Louis Latour Chambertin), итальянские вина (Ornellaia, Gaja, Brunello di Montalcino), французские шампанские вина (Krug, Laurent Perrier, Dom Ruinart, Gosset, Louis Roederer).

Самое главное для меня — это уважение к продукту. Это уважение заключается не только в том, чтобы правильно его хранить, но и в правильной температуре его приготовления. Вообще готовка — это как процесс огранки алмаза, достаточно малейшего промаха, и все испорчено. Поэтому на кухне я невероятный математик, считаю время почти по секундам. Я не лирик, но вдохновленный прагматик. Для Рождества я запекаю утку вот таким образом.

Подготовленную тушку утки замачиваем в соляном растворе (200 граммов соли на 2 литра воды). В таком растворе утка должна оставаться шесть часов: так мы удалим лишнюю воду из клеток, и мясо будет содержать меньшее количество жиров по отношению к белку. Это сохранит сочность мяса при тепловой обработке.

Вынимаем наконец утку из раствора, промываем под проточной водой и тщательно сушим. Берем достаточно большую кастрюлю с кипящей водой и кастрюлю с водой и льдом. Полностью окунаем утку в кипятки, оставляем на минуту в воде, потом сразу же окунаем в холодную воду. Так проделываем два раза. Затем снова сушим утку и ставим в холодильник на ночь.

Есть время приготовить начинку для утки. У промытых яблок удаляем кожуру и сердцевину, нарезаем их крупными кубиками. Режем цедру апельсина соломкой (цедра должна быть без белой части, только оранжевая, в противном случае будет горчить) и варим 10 минут в сахарном сиропе (200 миллилитров воды, 100 граммов сахара). Сливаем через дуршлаг и соединяем цедру с яблоками. Заполняем утку, предварительно промазав небольшим количеством соли и перца внутреннюю полость тушки.

Подготовленную утку ставим в печь на 100 градусов. Утку лучше поставить на решетку, а внизу поместить поднос. Для приготовления нам потребуется 1 час и 20 минут. Каждые 30 минут переворачиваем утку. Для тех, кто, как и я, любит утку меньшей прожарки, хватит 1 часа 10 минут.

Пока утка запекается, мы можем приготовить глазури. Смешаем темный соевый соус и мед (если мед слишком густой, прогрейте смесь на плите), добавим желтки, размешаем — вот и готово!

Когда утка будет готова, достанем ее из духовки и выставим теперь не 100, а 150 градусов. Пока печь разогревается, нанесем кисточкой глазури и затем вернем утку в печь. Внимание! Буквально на шесть минут не больше, а то всей глазури конец! Каждые две минуты, впрочем, еще раз наносим глазури. Утка готова.

Подавать утку я рекомендую с яблочным пюре. Для его приготовления нужно четыре яблока, четыре столовые ложки сахара, одна пластинка желатина. С промытых яблок удаляем кожуру, разрезаем на четыре части, подливаем немного воды, добавляем сахарный песок и отвариваем под крышкой до размягчения. Полученные яблоки измельчаем блендером, добавляем предварительно замоченный желатин, перемешиваем до полного растворения желатина и протираем через частое сито два раза. Пюре готово.

www.galleryparkhotel.lv

Тарас Кириенко — новый шеф-повар открывшегося в феврале 2010 года пятизвездного бутик-отеля Gallery Park, расположенного в посольском районе Риги, в трех шагах от посольства РФ и квартала модерна, возведенного архитектором Михаилом Эйзенштейном. Ресторан Gallery Park в этом году получил звание «Лучший гурмэ-ресторан Риги»: авторские блюда Тараса

утка в граммах:

Для утки

1 утка
200 граммов соли
2 литры воды

Для начинки

2 яблока
цедра 2 лимонов
100 граммов сахара

Для глазури

2 столовые ложки меда
2 столовые ложки
темного соевого соуса
2 желтка