РЕЦЕПТ ГОРНОГО ГУСЯ ПОДЕЛИЛСЯ КИАРАН ДЖОН ГЭНТЛИ (HIGH TATRAS HOTEL KEMPINSKI)

Тщательно вымойте гуся снаружи и внутри. Порежьте луковицы и яблоки на большие куски, добавьте мелко нарезанный шалфей, сдобрите все солью и перцем. Начините гуся этой яблочно-луковой смесью и посолите и поперчите тушку снаружи.

В глубокую форму для жарки налейте немного воды и положите в нее гуся (грудкой вниз!). Поставьте гуся в заранее нагретую до 160 градусов Цельсия духовку примерно на час. Периодически сбрызгивайте гуся водой.

Переверните гуся на сковороде и продолжайте готовить в течение еще двух с половиной часов. Если гусь становится слишком темным, аккуратно укройте его фольгой. По окончании готовки выньте сковородку из духовки, пусть гусь полежит еще грудкой вниз.

Слейте гусиный сок в небольшой ковш, уберите лишний жир. Жир можно использовать позднее, добавив его в красную капусту.

Добавьте в ковш изюм и варите его в соку 15 минут. Смешайте кукурузную муку с небольшим количеством холодной воды и добавьте это в соус, который готовится в ковше. Доведите до кипения. Снимите с огня.

Теперь обратимся к нашей красной капусте. Удалите с кочана внешние листья, разрубите его на четыре части. Уберите кочерыжки и разрежьте на тонкие полосы. Добавьте соль, апельсиновый и лимонный сок, оставьте мариноваться примерно на шесть часов.

Подогрейте растительное масло в ковше и обжарьте порезанный лук. Добавьте коричневый сахар и готовьте до карамелизации. Добавьте красное вино и сок замаринованной капусты, доведите до кипения. Добавьте капусту и все тщательно перемешайте. Накройте крышкой и готовьте на медленном огне примерно 30 минут. Затем добавьте тертое яблоко, клюквенный джем и корицу. Готовьте так еще 20 минут или же до тех пор, пока капуста не станет мягкой.

Смешайте кукурузную муку с небольшим количеством холодной воды и добавьте в капусту. Доведите до кипения. Добавьте соль и перец.

И наконец, клецки. Разрежьте старые рогалики на кусочки размером в 1 сантиметр. Обжарьте порезанный лук в сливочном масле и добавьте к хлебу. Теперь добавьте нарезанные травы. Налейте молоко в ковшик, посолите и поперчите. Добавьте мускатный орех. Доведите до кипения. Вылейте горячее молоко на хлеб и оставьте размокать.

Взбейте яйца. Добавьте их в смесь. Добавьте муку и мокрыми руками сформируйте небольшие шарики. Бросьте в кипящую подсоленную воду примерно на 12 минут.

www.kempinski.com

повелитель выпечки и пряностей

Киаран Джон Гэнтли был назначен на должность шеф-повара High Tatras Hotel Kempinski в ноябре 2010 года, так что гусь с капустой и клецками — это его первая рождественская готовка на словацкий национальный сюжет. Гэнтли родился в Дублине, работал в пятизвездных отелях Великобритании (Ashford Castle Hotel и Aghadoe Heights Hotel) и Швейцарии (в знаменитом Kulm Hotel St. Moritz). Затем ирландец, профессиональный пекарь, оказался в Sheraton Hotel в Тбилиси, где немедленно женился на прекрасной грузинской девушке Тамаре. С Тамарой он перебрался в Москву и шесть лет работал в нашем «Балчуге». Гэнтли отлично владеет русским языком, играет на гитаре, поет, обожает сытную кухню, выпечку и пряности.

гусь в граммах:

Гусь

1 гусь весом в 4 килограмма
3 яблока
2 луковицы
1 пучок шалфея
Соль и перец
100 граммов изюма
20 граммов кукурузной муки

Красная капуста

1 кочан красной капусты (1 килограмм)
150 миллилитров апельсинового сока
Сок половины лимона
4 столовые ложки растительного масла
80 граммов нарезанного лука
2 столовые ложки коричневого сахара
200 миллилитров красного вина
150 граммов натертого яблока
1 столовая ложка клюквенного джема
1 щепотка молотой корицы
1 чайная ложка кукурузной муки
Соль и перец

Клецки

250 граммов нарезанных рогаликов
60 граммов нашинкованного лука
60 граммов сливочного масла
20 граммов нарезанного шалфея
30 граммов нарезанной петрушки
200 миллилитров молока
3 яйца
40 граммов муки
Соль, перец и мускатный орех по вкусу