

«Это действительно царская рыба» О СТЕРЛЯДИ

Шеф-повар ресторана Park Hotel Зинаида Габова

— Чем хороша стерлядь?

— Тем, что при ее приготовлении, независимо от того, умеете вы это делать или нет, с приправами или без приправ, с соблюдением рецепта или как придется — все равно получается вкусно. То есть неумелой готовкой ее не испортить. Кроме того, ее во все времена использовали практически всю, без остатка, исключая внутренности. У стерляди отсутствует позвоночник, вместо него хорда, из которой пекли знаменитые пироги с вязигой. Вообще в русской кухне трудно представить себе праздничный стол без стерляди. Это действительно царская рыба.

— Выбираем стерлядь так же, как любую другую рыбу?

— Конечно, в первую очередь внимательно осматриваем жабры, они должны быть темно-красными, и глаза, они не должны быть мутными. Есть еще один способ проверить свежесть стерляди. Кладете тушку на ладонь и если ни голова, ни хвост не свисают, значит, рыба свежая. О том, что не стоит брать замороженную, и говорить не приходится. В крайнем случае охлажденную. Будьте осторожны, если стерлядь долго лежит, она приобретает вкус ржавчины, может появиться горчинка. Храним свежую рыбу на льду не более двух дней.

— Есть ли особенности в обработке этой рыбы?

— Да, тут есть свои тонкости. Рыба покрыта слизью и буквально выскальзывает из рук. Если натереть рыбину крупной солью, а затем промыть ее холодной водой, слизь удалится. Можно использовать нитяные перчатки. На спине и по бокам у стерляди располагаются очень твердые щитки с острым как бритва краем. Их немного, но удалять нужно с особой тщательностью. Если стерлядь слегка ошпарить, они легко убираются при помощи специального ножа для рыбы.

— Как лучше всего готовить стерлядь?

— Готовится эта рыба преимущественно целиком. Можно запечь, приготовить на пару, гриле, — все зависит от возможностей вашей печи. Температуру желательно выбирать низкую, не выше 140 градусов, пять-семь минут — и блюдо готово. Подавать можно с кожей, можно ее снять — застить рыбу. В дачных условиях стерлядь прекрасно готовится на вертеле. Чаше, конечно, так готовят осетра, стерлядка мельче. Из специй лучше использовать только соль и перец, чтобы максимально сохранить натуральный вкус этой роскошной рыбы. Можно приготовить ее слабосоленой с хреном, зеленью. Для маринада понадобится морская соль, сахар, сок лимона, укроп, петрушка и еще я добавляю хрен. Этот корень дает хорошее послевкусие. Большое достоинство и одновременно недостаток



С ПРИПРАВАМИ ИЛИ БЕЗ ПРИПРАВ, С СОБЛЮДЕНИЕМ РЕЦЕПТА ИЛИ КАК ПРИДЕТСЯ — ВСЕ РАВНО ПОЛУЧАЕТСЯ ВКУСНО

стерляди в том, что она легко вбирает чужой вкус, потому ее необходимо осторожно сочетать с продуктами, которые имеют яркий вкус.

— С чем подавать такую рыбу?

— Она всегда подавалась целиком с хрустящими солеными огурчиками, квашеной капустой, грибами солеными, луковым взваром.

— Что это за блюдо луковый взвар?

— Это соус, для его приготовления используется репчатый лук, его нарезают мелкими кубиками, обжаривают до золотистого цвета, добавляют соль, перец, сливочное масло, мед, можно можжевельные ягоды, затем вливается рыбный бульон, выпаривается и пробивается в блендере. Кроме лукового взвара, можно просто полить рыбу топленным маслом или подать ее с соусом из хрена. Хрен, соль, уксус, сахар и 33-процентные сливки или сметану пробивают в блендере и выдерживают в течение нескольких часов.

— Ведь именно из стерляди готовится «царская уха». Как правильно это сделать?

— Во-первых, для ухи используют мелкую стерлядку. Можно ее приготовить на основе рыбного бульона, например из нельмы и муксуна, а можно опустить стерлядь прямо в горячую подсоленную воду, добавить лук и перец. Важно помнить, что рыба должна не кипеть, а томиться, тогда уха будет прозрачной. Стерлядь вынимаем, снимаем кожицу и подаем отдельно от бульона. И обязательно к такому блюду расстегай из

стерлядки или кулебяку. Тесто в обоих случаях используется дрожжевое. Для начинки рыба берется сырая, репчатый лук нарезается кольцами, добавляется топленое масло. Кулебяка в сочетании с отварной стерлядью и насыщенным рыбным бульоном — это очень вкусно. Кстати, если бульон остался и его поместили в холодильник, он через несколько часов превратится в прекрасное желе. Это потому, что в стерляди очень много желирующих веществ.

— Значит, заливное из стерляди можно будет приготовить, не добавляя желатина?

— Совершенно верно. Для заливного блюда стерлядь варится целиком, вода должна подняться над рыбой не более чем на сантиметр. Если любите лавровый лист, то добавляйте его только в конце приготовления и совсем ненадолго, он может испортить блюдо. Лучше имбирь, он даст нежный пряный аромат. Чтобы бульон для заливного (его называют ланспик) был прозрачный, рыбу томим, кипятить нельзя. Стерлядь выкладываем на блюдо, заливаем холодным бульоном и помещаем в холодильник. Украсить можно зеленью, икрой, вареным яйцом, тут уж, на что хватит фантазии. Я предпочитаю оформлять тарелку, на которую выложена заливная рыба, долькой лимона, маринованным имбирем, томатами.

Беседовала Наталья Михайлова