

«Мясо нежное и ароматное» О ЯГНЕНКЕ

Шеф-повар ресторана «Строгановская вотчина» Дмитрий Бурдин

КОГДА МЯСО ВЫБИРАЕТЕ, ПЕРВЫМ ДЕЛОМ ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ЦВЕТ, ОН ДОЛЖЕН БЫТЬ СВЕТЛО-КРАСНЫМ



— Известно, что мясо для приготовления любых блюд лучше использовать охлажденное. Как отличить его от того, что побывало в заморозке?

— Очень просто, при заморозке мясо, в том числе и ягненок, меняет цвет, темнеет. Так что когда мясо выбираете, первым делом обращайте внимание на цвет, он должен быть светло-красным. Затем запах: свежее мясо ягненка пахнет молоком. Есть еще один способ: проведите по мясу рукой, если на коже осталась неприятная слизь — мясо несвежее.

— Как сохранить мясо свежим?

— Мы его храним в вакуумной упаковке. Такое охлажденное мясо может храниться до пяти суток. В домашних условиях, если вакуумной установки нет, парное мясо можно поместить в пакет и выложить на лед. До двух суток оно сохранит все свои качества. В течение двадцати четырех часов мясо прекрасно хранится открытым в холодильнике при санитарном холоде.

— Как можно приготовить мясо барашка?

— Прежде замечу, что вес барашка не должен превышать пятнадцати килограммов. Такое мясо нежное и ароматное. Его, как любое другое мясо, можно варить, жарить, тушить. Время приготовления зависит от того, какую часть тушки взяли. Например, на тушение рульки уйдет не менее трех часов, а ребрышки на мангале будут готовы уже через десять минут.

— Что нужно сделать, чтобы сохранить сочность тушеного мяса?

— Предварительно обжарить. Причем так стоит поступать с любым мясом. Мы обжариваем рульку на мангале вместе с овощами.

Обжариваем до золотистого цвета, добавляем красное сухое вино, выпариваем. Закладываем все в кастрюлю, заливаем водой и томим три-четыре часа вместе с травами (розмарин, тимьян, сельдерей). Мясо отходит от кости — значит, готово. Рульку мы подаем с пюре из сельдерея. Корень сельдерея варим в молоке до готовности. Затем молоко сливаем, а сельдерей пробиваем в блендере со свежими травами — укропом, петрушкой, сельдереем.

— Травы всегда в большом количестве используются при приготовлении ягненка?

— Да, главное не переборщить, соблюсти пропорции. Особенно важно это при приготовлении маринада, например для ребрышек. Прежде чем жарить, их лучше замариновать. Используем: тимьян, розмарин или орегано, чеснок, добавляем белое вино и оливковое масло, заливаем мясо и помещаем в холодильник на два-три часа. Затем ребрышки вынимаем и обжариваем на мангале не более десяти минут. А вот если готовим вырезку, то сначала обсыпаем ее травами, разминаем, чтобы мясо было нежнее, затем складываем в контейнер и

заливаем растительным маслом. Жарится вырезка по две минуты с каждой стороны — мясо получается нежнейшее. Если не любите с кровью, можно довести до готовности в печи — минут семь при температуре 190 градусов.

— Какой соус и гарнир к ягненку жареному или тушеному подавать?

— Соус, конечно, ягодный. Хорошо подойдет красная смородина. Лучше сочетать ее с медом и консервированным хреном. Ягодный соус можно приготовить из брусники или клюквы. Ягоды заливаем водой и доводим до кипения. Затем воду сливаем и пробиваем блендером до консистенции соуса, добавляем оливковое масло, мед, соль, перец по вкусу. А в качестве гарнира подойдут любые овощи — как свежие, так и приготовленные на гриле: баклажаны, сладкий перец, цукини, томаты. Кстати в сочетании с овощами получается прекрасный теплый салат с мясом ягненка. Цукини, перец, морковь, красный лук нарезаются кубиком и обжариваются на оливковом масле, добавляется обжаренный ягненок, листья салата. Заправка: соевый соус, прованские травы, мед, сок лимона.

Беседовала Наталья Михайлова