

К ШЕФУ ЗА РЕЦЕПТОМ

Томленный стейк из свиной шеи с бигусом из виноградных листьев

Это блюдо — «ресторан у вас дома». Приготовить его можно на обычной кухне, имея в распоряжении мультиварку или духовку. Результат должен превзойти все ожидания. Бигус — традиционное блюдо польской, литовской, украинской и белорусской кухни, в состав которого входит квашеная капуста и мясо. В данном прочтении он делается из виноградных листьев и дополнится нежнейшим стейком, приготовленным по особой технологии.

Ингредиенты

Для приготовления стейка и гарнира к нему

Свиная шея 250 гр
Немного сливочного масла
Лук репчатый
Чеснок
Консервированные или маринованные виноградные листья
Бекон
Соль
Перец
Розмарин
Оливковое масло

Для приготовления соуса

Зубчик чеснока
Квас, 50 гр
Одна чайная ложка меда
Одна чайная ложка соевого соуса (или соль)



Леонид Штодин,
шеф-повар
ресторана
«He Brugge»

В первую очередь делаем маринад для свиной шеи: мясо солим, добавляем немного перца и раздавленный чеснок. Чеснок должен быть именно раздавленным: в этом случае он отдаст аромат и не оставит горечь. После этого кидаем веточку розмарина, смазываем все обильно оливковым маслом. Мясо плотно закутываем в пищевую пленку, чтобы оно замариновалось и пропиталось, оставляем на несколько часов в холодном месте или при комнатной температуре. Во втором случае процесс пойдет быстрее, и аромат получится более насыщенным.

После того, как мясо промариновалось, его необходимо еще раз закатать в пленку и положить в мультиварку, включить функцию «Мультиповар» и выставить время приготовления 60–90 минут.

Если вы планируете готовить в духовке, то ее необходимо разогреть до 70–75 градусов и поставить мясо также на 60–120 минут. Блюдо получится еще лучше, если предварительно нагреть воду до 75 градусов, вылить ее в емкость и поместить туда же завернутый в пленку стейк. Через час достаем мясо, оно уже готово.

Для сервировки блюда можно использовать соус. Ингредиенты необходимо вылить в сково-



родку и выложить туда же стейк. Мясо надо глазировать до тех пор, пока жидкость не загустеет.

Для гарнира нам понадобятся виноградные листья. Их необходимо обжарить, туда же закинуть копченый бекон. Не забудьте добавить жареный лук и немного соуса, который мы делали для мяса. Ваше блюдо готово.

Подавать стейк рекомендуется на одной тарелке с бигусом, в дополнение пойдет тот самый соус. Украсить все можно веточкой розмарина.

Говяжьи медальоны с луковым взваром

Идеально для любителей мяса. Вы получите массу комплиментов от гостей, которые соберутся за вашим столом. Но придется немного набраться терпения. Для того чтобы раскрылись все грани вкуса, некоторым ингредиентам надо дать возможность настояться. На рецепт стоит обратить внимание еще и потому, что он окажется как нельзя кстати к началу сезона пикников. Сочное мясо можно приготовить не только дома, но и на природе.



Влад Шадиев,
шеф-повар
ресторана
«Дом 68»

Ингредиенты

Для приготовления стейка и гарнира к нему

Говяжья вырезка 200–250 гр
Растительное масло 30 гр
Соль 3 гр
Черный молотый перец 1 гр

Для лукового взвара

Красный лук 70 гр
Уксус малиновый 10 гр
Мед 5 гр
Сливочное масло 10 гр

Для заправки

Оливковое масло 30 гр
Уксус бальзамический 10 гр
Зелень 5 гр
Красный лук 10 гр
Горчица 5 гр
Соль и перец — по вкусу

Первым делом приступаем к приготовлению заправки. Для этого мелко нарезаем красную луковицу. Далее берем свежую зелень и тщательно рубим ее ножом. Полученные ингредиенты соединяем в одной чаше с оливковым маслом, бальзамическим уксусом и горчицей, солим и перчим по вкусу, затем перемешиваем. Готовую заправку откладываем в сторону, чтобы позволить ей напитаться вкусом и ароматом всех продуктов.

Тем временем переходим к приготовлению лукового взвара. Сделать его будет не сложнее, чем обычную поджарку из овощей. Мелко шинкуем лук, смешиваем его с уксусом и даем возможность настояться в течение

десяти минут. После этого пассеруем лук на слабом огне до полупрозрачного состояния. Добавляем к нему мед, перец и соль по вкусу. Увариваем всю массу до густоты.

Далее переходим к самой ароматной и сочной части блюда. Берем говяжью вырезку. Солим и перчим ее по вкусу. Разогреваем сковороду или гриль. Обжариваем мясо на раскаленной поверхности со всех сторон. Самое важное — не пережарить вырезку. Внутри мясо должно оставаться сочным.

Обжаренную говяжью вырезку помещаем в разогретый духовой шкаф и уже там доводим до нужной степени прожарки, которая зависит от ваших индивидуальных предпочтений. Кстати, то же самое блюдо можно приготовить и на природе. Для этого отлично подойдут обычные угли.

Когда все ингредиенты готовы, пора переходить к сервировке. На тарелку выкладываем горячий взвар, сверху располагаем ломтики говяжьей вырезки. Подаем к блюду уже настоявшуюся и ароматную заправку.

