

Авторские ноты как из традиционных блюд сделать впечатляющие

ЕСТЬ БЛЮДА, С КОТОРЫМИ У НАС ПРОЧНО АССОЦИИРУЕТСЯ НОВОГОДНЕЕ ЗАСТОЛЬЕ: И ВРОДЕ БЫ УЖЕ ПРИЕЛИСЬ И СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ, И ОЛИВЬЕ, И ЗАПЕЧЕННАЯ ПТИЦА, А ВСЕ РАВНО МНОГИЕ ХОЗЯЙКИ ИЗ ГОДА В ГОД ГОТОВЯТ ИМЕННО ИХ — ТРАДИЦИЯ ТАКАЯ. ШЕФ-ПОВАРЫ НИЖЕГОРОДСКИХ РЕСТОРАНОВ РАССКАЗЫВАЮТ, КАК ПРИВЫЧНЫЕ БЛЮДА ПРЕВРАТИТЬ В ЭФФЕКТНЫЕ.



Александр Веремеенко,
шеф-повар ресторана
«Пирушка у Ганса»

Эклеры с жульеном

«Часто бывает так, что привычные нам блюда приедаются и надоедают. А к праздничному столу из знакомых продуктов хочется приготовить что-то впечатляющее. Мы придумали новогоднюю закуску, соединив два знакомых всем блюда в одно, — это отличный вариант для тех, кто ищет, чем необычным побаловать себя в Новый год и как сделать это быстро и просто. Эти два блюда каждый из нас привык видеть раздельно — это эклер и жульен. Эклер вызывает у многих воспоминания из детства: с вкусным кремом или сгущенкой, а эта помадка сверху — просто восторг для любителей сладкого! Второе блюдо — жульен, еще в советское время его подавали на праздничный стол в кокетницах, в хлебе, в блинах. Мы соединили эклеры из воздушного заварного теста с несладкими начинками — получилось эффектно и вкусно. Для ценителей классики —

нежный эклер, запеченный с цыпленком и грибами в сливочном соусе под сырной корочкой. Любителям экзотики и морепродуктов — эклер с креветками, кальмарами и мидиями в сливочном соусе с добавлением помидор конкассе, запеченный с сыром моцарелла и зеленью».



Александр Голышев,
шеф-повар ресторана
«Соляная биржа»

Оливье с щучьей икрой и морковным кремом

«Конечно, не существует одного рецепта этого салата, по праву считающегося символом Нового года, — каждая хозяйка готовит оливье по-своему. Однако есть несколько деталей, которым я уделяю особое внимание при создании блюда: прежде всего, это картофель. Рекомендую нарезать его еще в сыром виде аккуратными кубиками размером с зеленый горошек, а в воду для варки добавить каплю уксуса, что позволит ингредиенту сохранить форму и усилит его вкус. Для оливье в «Соляной бирже» я использую соленые — и что важно — именно бочковые огурцы, а свежих кладу совсем немного для аромата и без кожуры, чтобы текстура салата была более нежной. По этой же причине вместо моркови предпочитаю шелковистый морковный крем, который, помимо всего, придает салату яркий цвет. В составе соуса — домашний майонез, хрен, каперсы и мускатный орех — что добавляет блюду характера.

В моей версии любимого всеми салата куриные яйца заменены на перепелиные, а говядина обжаривается. И главный акцент — щучья икра — которую я использую, следуя традициям волжской кухни».

