



Иван Кузнецов,
бренд-шеф ресторана
Ribs

Оливье с перепелкой

«Оливье — традиционный новогодний салат. Дома его обычно готовят с мясом или с докторской колбасой. А когда-то классикой считался вариант с раковыми шейками, с мясом перепелки или фазана и обязательно с красной икрой. В своей авторской версии я прежде всего решил избавиться от кислоты: я заменил соленые огурцы свежими. Кроме того, я не люблю ни консервированный, ни замороженный зеленый горошек. Поэтому я взял так называемую „лопатку“ — свежий стручок горошка, у него очень яркий вкус. Морковь и картофель я не отвариваю, а запекаю в кожуре со специями. Так они получаются более ароматными — вареные овощи как будто упрощают блюдо. Домашний майонез, мягкое перепелиное яйцо с красной икрой — дань традиции. А сверху — половинка тушки перепелки. Сначала я ее мариную в черном перце, соли и растительном масле, а потом томлю французским методом в большом объеме сливочного масла, так как мясо само по себе немного жесткое — это же дичь. В качестве декора — земля из бородинского хлеба и проростки гороха. Такой оливье кажется знакомым, н., звучит“ по-новому: он очень свежий, легкий, его не утяжеляет даже соус».



Сельдь под шубой

«Сельдь под шубой — это символ Нового года, символ семейного праздника. Но мало кто знает, что название блюда изначально было аббревиатурой: Ш.У.Б.А. Придумавший этот салат-торт советский повар зашифровал так свое послание: „Шовинизму и упадничеству — бой и анафема!“». Классический вариант салата представляет собой сдобренные майонезом ярусы овощей, покрывающие селедку. А я решил его разобрать, деконструировать. Например, сделал мусс из моркови и гель из свеклы. Многие кладут в селедку под шубой зеленое яблоко — им нравится этот кислотный вкус. И я ввел яблоко, но в виде дегидрированного чипса. Яйцо тоже есть, но перепелиное и приготовленное методом сувид, с мягким желтком. Главное, конечно, это рыба — сельдь должна быть отменная. И у нас как раз такая — маринуем ее сами. В результате со снегом из ароматного подсолнечного масла, с домашним майонезом и другим декором блюдо выглядит ярко, живописно, но его вкус и сочетание компонентов узнает каждый, кто любит такой салат и считает его непременным атрибутом праздничного стола».



Роман Баринов,
шеф-повар
Berëzka Bar

Утиное бедро конфи с мармеладом из айвы и мандаринами

«Это блюдо я придумал специально для новогодней ночи и рождественских каникул в Berëzka Bar. Во всем мире принято подавать утку к праздничному столу. Чтобы мясо дикой птицы получилось более нежным и буквально таяло во рту, я томлю утиное бедро в красном вине и сливочном масле около четырех часов. Затем смешиваю протертую айву с крымским луком, анисом и корицей, доводя до консистенции мармелада. Чтобы сбалансировать его сладковатый вкус, я добавляю необычный гарнир из молодого шпината и цитрусов с кунжутным маслом и чили. Именно благодаря мандаринам, один только аромат блюда создает новогоднее настроение еще во время его приготовления».



Андрей Лодыгин,
шеф-повар ресторана
«Экспедиция. Северная кухня»

Холодец из лосятины

«Холодец — одно из популярных новогодних блюд. Но в тайге холодцом из лосятины на своем столе может похвастаться только по-настоящему успешный охотник. Именно загонщику и стрелку отдают самые лакомые части трофея. Мы готовим холодец по старосибирскому рецепту — исключительно из мяса лоса, дополняем его струганным хреном и ядреной горчицей. Делиться не захочется, не зря в «Экспедиции» это блюдо подают в варианте «Порция эгоиста» — на одного гостя. Впрочем, для компаний или охотников с хорошим аппетитом у нас есть и мощная «Богатырская порция» весом в 600 граммов».

