

# Стейк под «снегом»

В рождественские праздники любое блюдо на столе призвано подчеркивать нестандартность и торжественность момента. Однако для того, чтобы создать праздничное настроение, совсем необязательно готовить сверхсложные кулинарные изыски. Вполне подойдет и то, что мы едим в любой другой день года: необходимо лишь правильно расставить акценты. О том, как превратить классический стейк в по-настоящему зимнее угощение рассказывает Ирина Мусоян, шеф-повар ресторана «Вино, мясо и прочая гастрономия» (г. Ростов-на-Дону)

— Хотя сочный стейк, по моему глубокому убеждению, хорош в любой сезон, зимой это блюдо, пожалуй, наиболее актуально. Горячий, только что снятый с решетки кусочек мяса мгновенно согревает и благодаря своей калорийности придаст вам сил. Согласитесь, это именно то, что нужно во время рождественской суеты: как-то же нам необходимо выдержать все эти походы в магазины за подарками, поездки по гостям, катания с детьми на санках и прочие хлопоты, сопровождающие новогодние праздники.

Половина успеха в приготовлении хорошего стейка — выбор мяса. Оно должно быть превосходного качества, это аксиома. Желательно использовать только свежее мясо, заморозка существенно ухудшит вкусовые качества стейка.

Для рождественского стола я бы порекомендовала приготовить стейк «Нью-Йорк». Для этого стейка мы выбираем антрекотную часть телятины. Мяса должно быть много: в нашем случае вес стейка должен быть не менее 400 граммов (и это, кстати, средняя величина: некоторые виды стейков требуют для своего приготовления вырезку до 600 граммов). Для того чтобы придать мясу пикантную нотку, маринуем его в смеси базилика, орегано и нарезанных небольшими кусочками свежих томатов. Ни в коем случае не солим и не перчим, эти специи мы добавим в самом конце. В этом маринаде мясо достаточно подержать 30 минут.

Затем выкладываем мясо на разогретую решетку. Для этого стейка лучше всего выбрать степень прожарки «медиум» — это значит, что мясо будет достаточно прожаренным, но при этом очень сочным. Обжариваем наш стейк с каждой стороны по 3–4 минуты. И только выложив на тарелку, мы посыпаем мясо морской солью и перцем по вкусу.



Половина успеха в приготовлении хорошего стейка — выбор мяса

Стейк «Нью-Йорк» — это, я бы сказала, истинно мужское блюдо. У него достаточно яркий насыщенный вкус. Для женщин больше подойдет стейк «Леди Сайз», который гораздо более скромен в объемах, чем традиционные стейки, благодаря чему, собственно говоря, и заслужил свое название. Для его приготовления необходимо 200 граммов мяса — этого вполне достаточно, чтобы поддержать силы, и избежать лишних калорий.

И снова все внимание надо уделить правильному выбору мяса. Для «Леди Сайз» требуется филейная часть телятины, которая отличается нежным тонким вкусом. Стейк маринуется в смеси перцев в течение 30 минут, и затем обжаривается на гриле. Как и в случае с «Нью-Йорком», для этого стейка лучше всего выбрать степень прожарки «медиум», т.е. — 7–8 минут. Готовый стейк посыпается морской солью.

При подаче на стол стейкам можно придать новогодний колорит, украсив их воздушным суфле из розмарина, которое смотрится на тарелке как облако из снега. Для приготовления одной порции суфле нам необходимо взять 100 граммов молока, причем достаточно жирного, не менее 6%. Прогреваем молоко (только ни в коем случае не даем закипеть) вместе с несколькими веточками свежего розмарина так, чтобы трава отдала молоку весь свой «хвойный» аромат. Ставим молочную смесь с розмарином охлаждаться, и тем временем взбиваем два яичных белка блендером в густую пену. В остывшее молоко добавляем несколько граммов желатина, и ставим на холод. Когда молочная смесь загустеет, аккуратно добавляем в нее яичные белки. Наше суфле готово!

Полностью раскрыть вкус стейков поможет правильно выбранное вино. Гостям нашего ресторана вместе со стейком «Нью-Йорк» мы рекомендуем попробовать красное или розовое вино из винограда сорта «шираз», которое обладает терпким, горьковатым, бархатным вкусом. Со стейком «Леди Сайз» наиболее гармонично будут сочетаться вина, в которых присутствует виноград сорта «мальбек», — более мягкие, с насыщенными ягодно-фруктовыми нотками.

## СТЕЙКИ И СУФЛЕ ИЗ РОЗМАРИНА

«Нью-Йорк»  
антрекотная часть телятины — 400 г  
томат — 1 шт.  
базилик — 20 г  
орегано — 20 г  
морская соль и перец по вкусу

«Леди Сайз»  
филе телятины — 200 г  
смесь перцев — 40 г  
морская соль по вкусу

Суфле из розмарина  
молоко 6% жирности — 100 г  
желатин — 5 г  
2 яичных белка  
4–5 веточек розмарина

**Mozart House**  
PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

Бутылки вина и деликатесов «Mozart Wine House» подарят Вам с наступающим Новым годом! Это радость, счастья и успехов Вам и Вашим близким, тепла в домах и сердцах, уютного семейного очага! Пусть Ваша жизнь будет вкусной! Для Вас: широкий выбор вин и крепких напитков, благородных сыров и мясных деликатесов, бокалов, сигар и винных аксессуаров, литературы по вину и гастрономии.

Поздравьте сертификатами!  
www.mozartwine.ru

Бутик вина и деликатесов Mozart Wine House | Винный бар & бутик вина и деликатесов | Адаптация меню Mozart Wine House  
ул. Пушкинская, 23, тел. +7(863) 206-11-22 | ул. Пушкинская, 112, тел. +7(863) 259-209 | ул. Пушкинская, 23, тел. +7(863) 206-11-15