

ГУРМЭ ИЗ-ПОД КИЛЯ

ЕКАТЕРИНА МАРЦЕВА

Всякий уважающий себя яхтсмен мечтает хотя бы раз пройти через океан — подальше от берега, от гостеприимных марин, чтобы посмотреть, на что он, настоящий «морской волк», на самом деле способен.

Опытный мореплаватель редко ошибается — берет запас пресной воды минимум на неделю, закупает провизию. Но консервы и крупы рано или поздно надоедают. Хочется как-то разнообразить жизнь, а нечем — до берега далеко. В такие моменты главное — не поддаваться сплину и помнить, что выход есть и его можно съесть.

Вот, например, рецепт блюда вкусного, да еще и сытного, а добавок полезного. Три условия: вы идете по Северной Атлантике или вдоль Европы (в этих водах водятся лангустины), на борту должны

быть разнообразные специи и нужно все же ненадолго приблизиться к берегу, чтобы собрать немного устриц на отмелях.

Устриц едят сырыми, присыпая лучком, сбрызгивая лимонным соком и винным уксусом. Конечно, чтобы подкрепиться, можно съесть их десяток, но шеф-повар ресторана Forbest Станислав Балаев предлагает разнообразить столь привычный вкус соленого сока моллюска рублеными томатами, каперсами и соусом биск из лангустинов.

Лангустинов и рыбу ловите по дороге. ❖

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тар-тар

Устрица, 1 шт.
Винный уксус, 5 мл
Лук шалот, 10 г
Лимонный сок, 5 мл
Коньяк, 3 мл
Каперсы, 3 г
Помидор, 15 г
Петрушка, 10 г
Оливковое масло, 10 мл
Лангустин, 1 шт.

Биск

Морковь, 100 г
Сельдерей, 100 г
Лук порей, 50 г
Лавровый лист, 1 г
Оливковое масло, 120 г
Тимьян, 2 г
Черный перец горошком, 4 г
Томатная паста, 80 г
Коньяк, 100 г
Белое вино, 150 г
Рыбный бульон, 1 л
Петрушка, 5 г
Укроп, 5 г
Помидор, 140 г
Сливки 33%, 800–900 мл
Соль, по вкусу
Кайенский перец, по вкусу
Вода, 2 л
Панцири и головы лангустинов, 1 кг

ТАР-ТАР ИЗ УСТРИЦ И ЛАНГУСТИНА С БИСКОМ ИЗ ЛАНГУСТИНОВ

ОТ СТАСА БАЛАЕВА



Биск

Морковь, сельдерей, лук порей, панцири и головы лангустинов положить в кастрюлю и обжа- рить до золотистого цвета на оливковом масле с добавлением тимьяна, перца горошком и лав- рового листа. Затем добавить томатную пасту и белое вино.

Влитый коньяк поджечь. Добавить рыбный бульон, воду, петрушку, укроп, помидоры. Жидкость должна полностью покрыть ингредиенты. Как закипит, умень- шить огонь и оставить выпариваться до достижения концентрированного вкуса (упарить до 1 литра). После добавления сливок упарить вдвое. Довести до вкуса солью и перцем.

Тар-тар

Устрицу открыть, достать мясо. Сок не выливать. На- резать мелко устричное мясо, лук, помидор, добавить каперсы. Все смешать и заправить красным уксусом, соком лимона. Добавить немного коньяка и устрич- ный сок.
Лангустина обжарить на оливковом масле с добавле- нием соли и перца.

Сервировка

На тарелку выложить тар-тар, лангустина, полить биском и соусом из петрушки. Украсить латуком, кин- зой, кресс-салатом.

Для украшения:

Петрушка, веточка
Латук, 2 листика, 10 г
Кинза, веточка
Кресс-салат, пара веточек



Приятного аппетита!