

МЕНЮ ДЛЯ ЧЕРНОЙ ЗМЕИ

ЕКАТЕРИНА МАРЦЕВА

Вот и близится к завершению 2012 год.

Традиционно последние недели уходящего года мы посвящаем приятным хлопотам по подготовке к празднику. Не секрет, что каждый из нас где-то в глубине души все же надеется завоевать расположение Нового года обилием различных яств на праздничном столе и убранством новогодней елки.

Детство и юность Кристиана Маурино прошли в уютном регионе Прованса, расположенном между долиной Роны, Лангедоком-Руссильоном, Альпами, Лазурным берегом и Корсикой. Уникальность расположения подарила жителям этого места многообразие натуральных и вкусных продуктов. Ягнята, выкормленные на альпийских лугах, фазаны с берегов реки Дюранс, речной судак из холодных потоков прованских вод, мраморный черный трюфель, — все это вдохновило Кристиана на выбор профессии. Уже в возрасте 13 лет он понял, что кулинария станет не просто его увлечением, а делом всей жизни.



Наступающий 2013 год — Год Черной Водяной Змеи. С одной стороны, Змея расчетлива, с другой — мудра и проницательна. Черный цвет ее олицетворяет глубину вод, а сама водная стихия — динамику и изменчивость. Мы предлагаем вам задобрить Змею, сделав акцент праздничного стола на морепродукты. Это не так сложно, учитывая, что сейчас в раз-

гаре сезон устриц и мидий. Еще в древние времена эти моллюски были изысканным деликатесом, достойным королей и сановных особ. Считалось, что чем разнообразнее выбор устриц, тем богаче и благороднее семья, устроившая трапезу. Более того, эти моллюски содержат легкоусвояемые белки, множество микроэлементов и витаминов.

Шеф-повар ресторана «Паризьен» Кристиан Маурино и шеф-повар ресторана Forbes Станислав Балаев поделились с нами своими профессиональными секретами новогоднего меню. Кристиан также рассказал нам о многообразии видов устриц, каждая из которых имеет свой особенный вкусовой нюанс.

Так, отличительной особенностью устрицы «Белый жемчуг»

№1 является сладковатый молочный привкус и насыщенный йодированный запах. Для «Маренн д'Олерон»,

благодаря микроскопической водоросли, которая водится в богатой планктоном воде района Маренн-Олерон, характерен нежный вкус и яркий цвет. Устрицы «Жилардо» №1 — деликатес, созданный путем селекции нескольких сортов. Французы очень гордятся этим видом и считают, что именно в нем проявляются лучшие вкусовые качества французских устриц.

«Царская» №1 была специально выведена для русских царей. Она обладает приятным вкусом и прекрасно сочетается с черной икрой и водкой. Любители классики оценят «Блюпойнт», имеющую характерный солоноватый привкус океанической воды.

УСТРИЦЫ

ОТ КРИСТИАНА МАУРИНО



Ингредиенты:

Пармезан 40 г
Лук-шалот 10 г
Чеснок 10 г
Тимьян 3 г
Розмарин 3 г
Кальмар-мини 30 г
Каракатица 30 г
Осьминог 30 г
Мидия 20 г
Креветка 40 г
Гребешок 40 г
Рыба (на ваш вкус) 20 г
Белое вино 40 мл
Рыбный бульон 20 мл
Помидоры черри 60 г
Лимон 30 г
Оливковое масло 20 мл
Сливочное масло 10 г
Сибулет 3 г
Петрушка 3 г
Соль, перец по вкусу

САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ В КОРЗИНЕ ИЗ ПАРМЕЗАНА

ОТ СТАСА БАЛАЕВА



На пергаментную бумагу положить форму в виде кольца. Всыпать в нее пармезан, разровнять поверхность и поставить в разогретую до +200° духовку на 3–4 минуты. После этого расплавленный пармезан выложить в тарелку, которая поможет принять ему форму корзиночки. Обжарить лук, чеснок, тимьян, розмарин в оливковом масле (2–4 минуты). Добавить морепродукты. Жарить еще 4 минуты, после чего влить вино, рыбный бульон. Выпарить. Затем добавить очищенные от кожуры помидоры черри, сбрызнуть соком лимона, посыпать все рубленой зеленью и добавить кубик сливочного масла. В корзинку из пармезана положить рукколу или микс-салат, а сверху теплые морепродукты. Все полить оливковым маслом и украсить лимоном.



Отварить лобстера в течение 10–15 минут с морковью, луком, сельдереем, перцем, вином, лавровым листом и тимьяном. Вытащить из панциря мясо. Быстро обжарить на сливочном масле, мелко порубить и смешать со сливками, моцареллой, базиликом, петрушкой, паприкой, чесноком. Полученный фарш выложить в панцирь лобстера, присыпать сыром «Гауда» и пармезаном. Поставить запекаться в разогретую до +220° духовку на 5 минут.

ЛОБСТЕР ЗАПЕЧЕННЫЙ

ОТ СТАСА БАЛАЕВА

На гарнир отварить дикий рис. Обжарить на гриле кусочки ананаса и смешать с рисом. В дополнение к блюду обжарить крупные мидии, киви с чесноком и томатным соусом, вином и панировочными сухарями. Блюдо украсить лимоном и микс-салатом.

Ингредиенты:

Лобстер 750 г
Белое вино 100 мл
Тимьян 5 г
Смесь «5 перцев» 4 г
Сливки 33% 30 мл
Лук 250 г
Морковь 250 г
Сельдерей 100 г
Сыр «Гауда» 20 г
Пармезан 15 г
Моцарелла 125 г
Чеснок 2 г
Петрушка 3 г
Дикий рис отварной 100 г
Ананас 50 г
Соль, перец по вкусу

