

Гастрономический ужин на рождественском столе | Un dîner gastronomique pour Noël?

Author: Ольга Юркина, [Лозанна](#), 21.12.2011.



Запеченное рыбное филе с соусом из черных оливок и овощами на пару (carnetgourmand.com)

Предлагаем вашему вниманию рождественское меню от лауреата Швейцарского национального конкурса лучших начинающих поваров [Павла Ремеслова](#).

|
Nasha Gazeta.ch a demandé à Pavel Remeslov, un des meilleurs apprentis de Suisse et 2ème au Concours des Jeunes Restaurateurs d'Europe, ses recettes pour les Fêtes. Bon appétit!

Un dîner gastronomique pour Noël?

Эскалоп из лосося с соусом из черных оливок, вареным на пару луком-пореем и диким черным рисом

Ингредиенты (на 6 порций)

6 эскалопов лосося по 80 грамм (попросите снять кожу с рыбы в магазине, но сохраните ее для готовки)

Соль, перец

150 грамм мягкого сливочного масла

Крупная соль, оливковое масло высшего сорта

15 черных оливок

1 лук-шалот

1 зубчик чеснока

0,5 dl белого бальзамического уксуса

1,5 dl оливкового масла высшего сорта

Соль, белый перец

260 г дикого риса

20 г сливочного масла

1 лавровый лист

1 черешок гвоздики (пряность)

Соль, черный перец,

Вода

4-5 шт. лука-порея

40 г сливочного масла

Соль, белый перец

Лосось (средней степени прожарки):

Посолить и поперчить эскалопы лосося. Выложить на блюдо для выпекания кожу лосося и разложить на ней кусочки рыбы. Щедро смазать эскалопы сливочным маслом. Выпекать в духовке при температуре 90 градусов в течение 10-11 минут. Посыпать крупной морской солью.

Соус-винегрет из черных оливок:

Очистить и мелко нарезать лук-шалот и чеснок. Нарезать оливки на кубики со стороной примерно 2 мм. Тщательно смешать бальзамический уксус с солью и перцем. Постепенно добавить оливковое масло, помешивая. Выложить в оливковую смесь лук и чеснок, хорошенько все перемешать. Покрыть соусом эскалопы.

Рис:

Выложить рис в кастрюлю. Залить водой в пропорции 1,5:1. Добавить лавровый лист и гвоздику, посолить. Довести до кипения и варить 13-15 минут на среднем огне. Время от времени помешивать рис вилкой. В конце готовки добавить масло.

Лук-порей:

отделить зеленую часть, разрезать белые луковички вдоль и промыть водой. Готовить мелко нарезанные и приправленные маслом луковички порея на пару в течение 8-9 минут (они должны остаться хрустящими), приправить солью и перцем.

Груша, фаршированная шафраном, с мягким шоколадным пирожным в соусе какао

Ингредиенты (на 6 порций):

Для сиропа:

1 л воды
280 г сахара
1 стручок ванили
Цедра одного зеленого лимона
Цедра 1 мандарина
Сок половинки лайма
3 ниточки шафрана

6 маленьких груш (рекомендуется сорт Louise-Bonne, сладкие и сочные)

Мягкое шоколадное пирожное (moelleux au chocolat):

60 г шоколада (60% какао)
56 г сливочного масла
93 г яиц (2 яйца)
63 г сахара
13 г муки для сдобных изделий***

Шоколадный соус:

50 г сахара
38 г воды
13 г какао-порошка

***Предусмотренное количество ингредиентов для бисквитов и соуса рассчитано ровно на 6 порций!

Формочки для приготовления пирожных

Груши:

Вскрыть стручок ванили и вынуть из него семена. Все ингредиенты для сиропа выложить в кастрюльку и довести до кипения. Добавить цедру лайма и мандарина и сок зеленого лимона.

Очистить груши, аккуратно вычистить сердцевину маленьким ножом. Выложить фрукты в сироп и варить на медленном огне в течение 15 минут. Выключить плиту, накрыть кастрюльку крышкой и оставить охлаждаться.

Выложить груши на тарелку и оставить при комнатной температуре. Оставшуюся в кастрюльке жидкость варить до получения тягучего сиропа.

Мягкое шоколадное пирожное:

Растопить сливочное масло и шоколад в микроволновой печи или на водяной бане. Взбить яйца с сахаром. Добавить жидкий шоколад в яичную смесь и тщательно перемешать. Добавить муку, хорошенько взбить смесь.

Смазать маслом формочки для выпекания. Заполнить шоколадной массой на 2/3 и поставить в холодильник.

Шоколадный соус:

Сахар с водой варить на среднем огне, затем добавить какао, тщательно перемешать, чтобы не было комочков.

Перед подачей к столу:

Нагреть духовку до 190-200 градусов. Выпекать пирожные в течение 9-10 минут.

Разогреть сироп и выложить в него груши. Томить груши на среднем огне, время от времени поливая сиропом. Украсить десертные блюда шоколадным соусом (примерно по одной чайной ложке на тарелку). Вынуть из духовки и аккуратно выложить из формочек бисквиты с жидкой начинкой.

Выложить на блюда груши в сиропе. Выложить пирожные и подавать к столу теплыми.

Этот десерт также можно подавать с шариком ванильного мороженого.

Приятного аппетита!

[гастрономия швейцария](#)

[гастрономические рестораны швейцария](#)

[павел ремеслов](#)

Статьи по теме

[Павел Ремеслов: восходящая звезда швейцарской гастрономии](#)

[Бургундское на стол!](#)

[Праздник из духовки](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/node/12706>