



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

«Русские» блюда в лозаннском отеле Lausanne Beau Rivage Palace |

Auteur: Архивы, [Архивы](#) , 03.11.2007.

В 2007 году знаменитый лозаннский палас празднует свое 150-летие. По версии газеты Sonntags Zeitung, это «лучший отель Швейцарии, расположенный в черте города».

|

К юбилею был выпущен памятный буклет, в котором помимо интересных архивных фотографий и гравюр приводятся несколько меню второй половины XIX века.

Даже при беглом просмотре витиеватых названий блюд того времени нельзя не заметить несколько «русских» кушаний вроде «Homards à la Bagration» или «Pudding à la Nesselrode».

Омары по-багратионовски забылись, в отличие от салата и супа «Баргатион». Ну а пудинг «Нессельроде», названный в честь российского министра иностранных дел (1816-1856), стал настоящим хитом мировой гастрономии.

Герой романа Марселя Пруста «Под сенью девушек в цвету» отзывается об этом кулинарном творении так: «И потом еще этот пудинг Нессельроде! После такого лукуллова пира курс лечения в Карлсбаде мне вряд ли поможет».

Первоначально, кстати, десерт называли «каштановым». Однако современные вариации пудинга «Нессельроде» легко обходятся без каштанов - их заменили бисквиты или сухое печенье.

Пудинг 'Нессельроде'

Ингредиенты:

60 г сухого бисквитного печенья

3 ст. л. вишневой водки кирш

60 г крупного светлого изюма без косточек

60 г разных цукатов

1 стакан жидкого сахарного сиропа

2 ст. л. абрикосового джема

*2 ст. л. абрикосового сиропа, ароматизированного киршем
для баварского крема:*

225 г сахара

8 яичных желтков

2 стручок ванили
2,5 стакана молока
14 г желатина, лучше в пластинах
2,5 стакана сливок жирностью 20%

Способ приготовления:

Изюм промыть, залить горячим сахарным сиропом и оставить до полного остывания. Желатин замочить в 2 ст. л. воды, когда набухнет - слегка отжать рукой. Стручок ванили разрезать вдоль, ложкой выскрести из него семена. Молоко влить в сотейник, довести до кипения, положить стручок ванили и семена, кипятить 5 минут. Затем снять с огня, стручок удалить. Сахар взбить с желтками, добавить к нему, постоянно взбивая, тонкой струйкой горячее ванильное молоко, затем желатин и поставить на несильный огонь. Прогреть до тех пор, пока жидкость не начнет 'обволакивать' ложку. Не давать кипеть. Процедить, охладить на льду. Едва смесь начнет застывать, аккуратно, порциями ввести взбитые сливки, каждый раз перемешивая смесь до однородности. Выложить крем в форму и дать остыть до температуры чуть выше комнатной. Печенье обмакнуть в кирш, выложить в форму с полужастывшим баварским кремом. На печенье положить цукаты и вымоченный изюм; смазать джемом. Поставить в холодильник (минимум на час). Для подачи перевернуть форму на тарелку, накрыть горячим полотенцем на минуту и затем вынуть пудинг; полить абрикосовым сиропом.

Рецепт предоставлен рестораном " Красная площадь, дом 1"

[Лозанна](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/russkie-blyuda-v-lozannskom-otele-lausanne-beau-rivage-palace>