

Швейцарский ужин в трех актах | Dîner suisse en trois actes

Автор: Ольга Юркина, [Берн](#), 09.02.2011.



Фаршированные мясные рулетки с сыром Грюйер и сладким коричневым аккордом (© Switzerland Cheese Marketing)

Экспорт традиционных продуктов альпийской страны [растет](#), но отстает от импорта: поддержать местный сыр и шоколад можно приготовлением оригинальных рецептов.

|
Pour soutenir la production des fromages et du chocolat suisses, une belle palette de recettes originales.

Dîner suisse en trois actes

Начнем с легкого освежающего аперитива: **фиги с медом и сыром.**

Ингредиенты (на 6 человек):

- 1,5 dl белого порто
- сок половинки лимона
- 3 ст.л. меда (например, из чабреца)
- 12 фиг, крестообразно надрезать
- 200-250 г свежего сыра (козьего или коровьего)
- молотый черный перец

Приготовление:

Смешать порто, лимонный сок и мед. Вылить на фиги, оставить мариноваться на 3-4

часа на тарелке, время от времени обливая соком.

Разложить фиги на огнеупорной форме, сбрызнуть соком. В серединку надрезанных фиг выложить 1 кружок или 1 чайную ложку свежего сыра, поперчить. Выпекать 8-10 минут в духовке, разогретой до 200 градусов. Подавать фаршированные фиги к столу горячими, с хлебными палочками.

Те, кто захочет удивить своих гостей необычным жарким, не останутся равнодушными к **фаршированным рулетикам из телятины и чернослива с Грюйером, приправленный соусом с корицей.**

Вам понадобятся:

- деревянные зубочистки

Для фарша:

- 150 г тертого Грюйера

- 6 шт. чернослива, без косточек, бланшированных и мелко нарезанных

- 3-4 ст.л. сливок (35% жирности)

- молотый черный перец

- 8 эскалопов из телятины (говядины), каждый весом примерно 40 г, отбитых

- соль

- масло для жарки

Для соуса:

- 1 dl говяжьего бульона

- 1 dl красного вина

- 2 dl жирных сливок

- 1 ст.л. молотой корицы

- немного лимонного сока

- соль, молотый черный перец

Приготовление:

Смешать ингредиенты для фарша, поперчить. Посолить и поперчить эскалопы, смазать их фаршем. Сложить каждый кусок вдвое и закрепить с помощью трех зубочисток. Обжарить мясо до золотистого цвета в течение 5-8 минут на среднем огне в масле. Затем 30 минут запекать в духовке, предварительно разогретой до 80 градусов.

Для соуса: на той же сковороде, где жарилось мясо, развести бульон и красное вино. Уварить до 0,5 dl. Добавить сливки, подождать, пока соус уменьшится в объеме и загустеет, помешивать. Добавить корицу, лимонный сок, приправы.

Выложить запеченные эскалопы на разогретые тарелки, облаить соусом. Подавать с картофельным пюре.

Завершаем трехактный ужин на воздушной ноте – **муссом из непревзойденного швейцарского шоколада.**

Ингредиенты:

2 плитки черного шоколада

1 плитка молочного шоколада

1 dl молока
3 dl жирных сливок
3 яичных желтка
3 белка
1 ст.л. сахара

Шоколад разломать на кусочки, выложить в мисочку, залить молоком и греть на водяной бане (не более 60 градусов), пока он не расплавится. Снять миску с водяной бани и добавить в смесь яичные желтки. Перемешать. Взбить белки до твердой пены, добавить сахар и продолжать взбивать еще минуту. Затем влить в белковую пену шоколадную массу и аккуратно перемешать. Взбить сливки и также смешать с шоколадной массой.

Наполнить муссом стеклянную миску, накрыть фольгой или пленкой и оставить на 2-3 часа или дольше в холодильнике. Подавать шоколадный мусс к столу, украшенный по вкусу фруктами, ягодами, взбитыми сливками или кремом, с несладким печеньем (кренделями).

Приятного аппетита!

[швейцарский шоколад](#)

[швейцарский сыр](#)

Статьи по теме

[Lindt : швейцарско-шоколадное искушение](#)

[Lindt&Sprüngli опять в шоколаде](#)

[В прошлом году швейцарцы съели на семь плиток шоколада меньше](#)

[Не всем сладок швейцарский шоколад](#)

Source URL: <https://dev.nashgazeta.ch/news/11286>