

## Швейцарская зимняя трилогия с «Мамонтом» | Une trilogie d'hiver suisse avec «Mamont»

Автор: НГ, [Лозанна-Лондон](#), 29.12.2016.



Алексей Зимин и его угощение (© Mamont)

Рецепт, который мы предлагаем сегодня вашему вниманию, был представлен шеф-поваром Алексеем Зиминим в рамках полуфинала кулинарного конкурса The Mamont Mission III.

| La recette que nous vous proposons aujourd'hui a été présentée par le chef Alexey Zimine

dans le cadre de la demi-finale du concours culinaire The Mamont Mission III.  
Une trilogie d'hiver suisse avec «Mamont»

Чем удивить гостей на Новый год? Селедка под шубой, салаты из свеклы или из печени трески – знакомые с детства блюда, к тому же идеально подходящие к водке, еще одному обязательному атрибуту зимнего праздника. Заменить их невозможно ни утиной грудкой, ни фуа-гра, ни устрицами или другими традиционными европейскими блюдами. Идеальный вариант – разнообразить новогоднее меню «родными» угощениями, представив их в более современном «прочтении». С этой задачей вам поможет справиться как будто специально созданная для такого случая «Зимняя трилогия» Алексея Зимина.

Главный редактор издания «Афиша. Еда», владелец русского ресторана ZIMA в Лондоне и известный шеф-повар уже несколько раз заседал в жюри международного конкурса кулинаров и барменов The Mamont Mission. О первом его выпуске, который прошел в 2014 году, как и о рецептах, удостоившихся высшей оценки судейской коллегии, мы [уже рассказывали](#). Полуфинал третьего по счету конкурса проходил в этом году в лондонском ресторане Shrub & Shutter. Можно не сомневаться, что рецепты, представленные Алексеем Зиминим в туманном Альбионе, придутся по душе и жителям Швейцарии, а также других стран, где читают Нашу Газету.ch.

Неоспоримое достоинство «Зимней трилогии» заключается в том, что рецепты всех трех входящих в нее блюд необычайно просты, как и используемые для их приготовления продукты. Ансамбль подается в маленькой эмалированной миске с крутонами из черного хлеба с чесноком, «а ля походная подача». Праздничный вариант включает в себя коктейль «Anatole's Wildland», созданный на основе [водки «Мамонт»](#) барменами лондонского Sexy Fish Домиником Нортон и Джеймсом Хокинсом. Ну что, приступим?

### **Блюдо 1: Тартар из сельди с зеленым яблоком**

*Ингредиенты:* 50 г филе сельди, ½ вареного яйца, 10 г красного лука, 10 г яблока гренни смит, яблочный уксус, лимонный сок, цедра одного лимона, жирные сливки, соль и перец по вкусу, зелёный лук либо укроп/зелень по вкусу.

Филе слабосоленое вымочить в молоке в течение 4-6 часов, мелко нарубить. Смешать с мелко нарезанным красным и зеленым луком, натертым яйцом и слегка карамелизованным тертым яблоком. Приправить уксусом, цедрой, лимонным соком и сливками.

### **Блюдо 2: Апельсиновая сальса из свеклы**

*Ингредиенты:* 20 г печеной свеклы, цедра одного апельсина, 2 мл. бальзамического уксуса.

Печеную свеклу натереть, смешать с цедрой апельсина и бальзамическим уксусом.

Свеклу украсить цедрой.

### **Блюдо 3: Печень трески с грибами и крутонами из черного хлеба**

*Ингредиенты:* 50 г печени трески, 10 г красного лука, 10 г зеленого лука, 1 столовая ложка сабайон (4 яичных желтка взбить с 400 мл масла ги), зелёный лук либо укроп/зелень по вкусу, яблочный уксус, ½ вареного яйца, 10 г малосольных огурцов, цедра одного лайма, 30 г грибов эноки.

Печень трески смешать с мелко нарезанным луком, тертым яйцом и огурцом. Приправить уксусом, сабайоном и украсить цедрой и грибами эноки.

### **Крутоны из черного хлеба**

*Ингредиенты:* 50 г ржаного хлеба, 5 мл подсолнечного масла, 2 г чеснока.

Хлеб нарезать брусками, смазать подсолнечным маслом, настоянным на давленом чесноке, и запечь до хрустящей корочки.

### **Коктейль «Anatole's Wildland»**

*Ингредиенты:*

55 мл водки «Мамонт»;  
25 мл домашнего шраба с фенхелем, свеклой и яблочным уксусом;  
10 мл нутового крахмала;  
10 мл светлого пива;  
10 мл лимонного сока;  
4 капли сельдерейного сока.

Смешать все ингредиенты в шейкере, добавить немного льда, встряхнуть и процедить два раза. Гарниш: листик «Shiso», чипс из свеклы и молотый сушёный фенхель.

Увидеть собственными глазами, как Алексей Зимин готовит «Зимнюю трилогию», вы сможете благодаря этому видео. А нам остается только пожелать нашим читателям приятной дегустации и веселых праздников!

[водка Мамонт](#)

Статьи по теме

[Швейцарское Рождество с «Тройкой»](#)

[День России – с водкой Мамонт](#)

---

**Source URL:**

<https://dev.nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskaya-zimnyaya-trilogiya-s-mamontom>