

Рецепт от бренд-шефа

Салат с морским гребешком и соусом маракуйя

ИНГРЕДИЕНТЫ:



Морской гребешок:

Морской гребешок – 3 шт
Соль по вкусу
Перец по вкусу
Цедра лайма – 2 г
Масло оливковое – 10 г
Масло сливочное – 10 г
Тимьян – 1 веточка



Соус из маракуйи:

Пюре маракуйи – 10 г
Мед – 12 г
Масло оливковое – 6 г
Сок лимона – 1 г
Перец чили – 1 г
Соль по вкусу
Перец по вкусу



Салат:

Яблоки или груши очищенные – 10 г
Физалис – 2 шт
Помидоры черри – 2 шт
Салат айсберг – 25 г
Салат корн – 5 г
Рукола – 9 г
Мангольд – 3 г

РЕЦЕПТ



Приготовление морского гребешка:

1. Морской гребешок замариновать с цедрой лайма и небольшим количеством оливкового масла.
2. Разогреть сковороду. Обжарить на смеси оливкового и сливочного масла, добавив соль, перец и тимьян.
3. Выложить на бумажное полотенце.



Приготовление соуса:

1. В подготовленной посуде смешать венчиком пюре маракуйи, мед, оливковое масло, сок лимона, мелко нарезанный перец чили до однородной массы.
2. Добавить соль, перец по вкусу и еще раз перемешать.
3. Убрать в холодильник.



Приготовление салата:

1. Очищенные яблоки или груши нарезать средней соломкой.
2. Физалис, помидоры черри разрезать пополам.
3. Смешать подготовленные ингредиенты с салатными листьями, добавить соус из маракуйя и аккуратно перемешать.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ БЛЮДА

Декор:

Крем бальзамик – 10 г
Мангольд – 3 г
Малина – 15 г

1. На подготовленную тарелку выложить салат и морские гребешки.
2. Декорировать листочками мангольда, каплями крема бальзамик и малиной.

Приятного аппетита!

Рецепт от шеф-кондитера

Десерт Желе из шампанского с ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ:



Желе:

Желатин листовой – 30 г
(6 пластинок)
Сахар-песок – 165 г
Шампанское полусладкое – 420 г
Яблочный сок – 420 г

Малина – 140 г
Голубика – 70 г
Ежевика – 130 г
Клубника – 80 г
Листики мяты – 10 г

РЕЦЕПТ



Приготовление:

1. Желатин замочить в холодной воде, оставить набухать на 15 минут.
2. Шампанское и сок перелить в сотейник, положить сахар и довести до кипения, но не кипятить. Снять сотейник с плиты, слить всю воду с желатина и добавить набухший желатин в жидкость. Оставить остывать.
3. Ягоды и мяту разделить в равных пропорциях, уложить на дно стаканов или мартинок, залить остывшим желе на 1/3 (это нужно, чтобы ягоды остались в середине мартинки и не всплывали на поверхность)

4. Убрать в холодильник, когда желе схватится, добавить оставшуюся жидкость. Охладить. Через два часа желе готово.

Крепость желе можно варьировать, уменьшая или добавляя яблочный сок, соответственно, ту же процедуру проводить пропорционально с шампанским. Использовать можно только яблочный или виноградный сок.

Приятного аппетита!

Рецепт от бренд-шефа

Телячья печень по-берлински

ИНГРЕДИЕНТЫ:



Телячья печень:

Телячья печень
обработанная – 200 г
Сливки 33% – 100 г
Перец черный горошек
Соль по вкусу
Мука пшеничная – 10 г
Масло сливочное – 30 г



Гарнир:

Лук репчатый
очищенный – 80 г
Яблоки кисло-сладкие,
очищенные,
без сердцевины – 95 г
Масло растительное – 10 г
Масло сливочное – 10 г
Паприка – 2 г
Карри приправа – 2 г

Декор:

Кресс-салат
Мангольд
Укроп

РЕЦЕПТ



Приготовление печени:

1. Обработанную телячью печень нарезать на небольшие порционные кусочки. Переложить в подготовленную емкость и добавить соль, перец, сливки. Оставить мариноваться на 5 минут.
2. С порционных кусочков удалить лишнюю жидкость и запанировать в муке. Обжарить с двух сторон на разогретой сковороде, уменьшить огонь и довести до готовности.
3. Снять печень со сковороды. Поместить в теплое место (не дать ей остыть). Оставшееся в сковороде масло будет использовано для приготовления гарнира.



Приготовление гарнира:

1. Подготовленные яблоки нарезать дольками и обжарить на сковороде с маслом, оставшимся после приготовления печени.
2. Лук нарезать кольцами и обжарить на смеси растительного и сливочного масла, до золотистого цвета.
3. Перед окончанием жарки добавить карри и молотую паприку.



Презентация блюда:

1. На тарелку выложить готовую печень, добавив сверху яблоки и лук.
2. Декорировать кресс-салатом, листьями мангольда и веточками укропа.

Приятного аппетита!