

МЕНЮ

# Для милых дам

Восьмое марта — отличный повод для признания в любви. Эктор Хименес-Браво и его шефы подскажут мужчинам, как это лучше сделать.

Эктор Хименес-Браво, звездный шеф-повар, судья кулинарного таланта шоу «МастерШев», судья талант шоу «Україн має талант», ресторатор, основатель Кулинарной Академии Эктора Хименес-Браво

Жареные морские гребешки и фуа-гра с пеной из кленового сиропа, рап перди и яблочным конфи́тором

Рецепт рассчитан на 1 порцию

3 очищенных больших морских гребешка; 240 г фуа-гра; 50 г сливочного масла; 2–3 ст. л. оливкового масла; соль, черный молотый перец — по вкусу.

00 МАРТ 2014 НАТАЛИ



**Для pain perdu:**  
3 кусочка подсушенного французского багета;  
2 яйца; 250 мл молока;  
по 1 ч. л. сахара и кленового сиропа; по щепотке кардамона, корицы, мускатного ореха;  
50 г сливочного масла.  
**Для яблочного конфи́тора:**  
2 средних яблока (желательно кислого сорта);  
200 мл яблочного уксуса;  
125 г сахара; 1 звездочка аниса; 2 горошины черного перца;  
1 половина корицы;  
0,5 ч. л. цедры лайма.  
**Для орехов пекан со специями:**  
125 г орехов пекан;  
1 ст. л. сахара; по щепотке корицы, кардамона, кленового перся, мускатного ореха;  
1 ст. л. оливкового масла.  
**Для пены из кленового сиропа:**  
200 мл сливок;  
125 г жира фуа-гра;  
65 мл кленового сиропа;  
1 звездочка аниса;  
соль, черный молотый перец — по вкусу.

**Совет.** Блюдо подается теплым, поэтому старайтесь все приотомленные составляющие держать в тепле. Чтобы поджарить гребешки и фуа-гра, сковорода должна быть очень горячей.

**Приготовьте яблочный конфи́тор.** Очистите от кожуры и сердцевинки яблоки нарежьте мелкими кубиками. Влейте в сотейник яблочный уксус, добавьте сахар, корицу, палочку аниса, перец, цедру лайма и нарезанные яблоки. Перемешайте и поставьте на медленный огонь на 15 минут (яблоки не должны развариться).  
**Приготовьте орехи пекан.** Разомните руками орехи, добавьте сахар, корицу, кардамон, перец, кардамон, мускатный орех, добавьте сливочное масло. Выложите на противень, застеленный пергаментной бумагой и смазанный оливковым маслом, поставьте в духовку до 170°C духовку на 10 минут (сахар не должен растаять). Охладите и измельчите ножом.  
**Приготовьте пену из кленового сиропа.** Влейте в сотейник сливки, добавьте жира фуа-гра, анис и доведите до кипения. Затем введите кленовый сироп и варите на медленном огне около 20 минут. Снимите с плиты, дайте немного остыть, удалите анис и перелейте в блендере на большой скорости. Процедите через ситечко, влейте в сотейник, посолите, поперчите и поставьте на медленный огонь на 2–3 минуты.  
Выложите на холодную фуа-гра, посолите и поперчите. Обваляйте на оливковом и сливочном масле с двух сторон по 30 секунд с каждой (внутри фуа-гра должна быть розовой). Выложите на пергамент.  
Посолите и поперчите гребешки, обваляйте на горячей сковороде на оливковом и сливочном масле с двух сторон по 2 минуты с каждой до золотистого цвета. Поместите на блюдо pain perdu, сверху конфи́тор, гребешки, кленовую пену, затем фуа-гра и снова конфи́тор и кленовую пену. Рядом выложите по 1 чайной ложке яблочной пены, сверху посыпьте орехами. Украсьте длинными полосоками цедры лайма и поблани прозрачного гороха.

00 МАРТ 2014 НАТАЛИ

Шеф-повар Кулинарной Академии Эктора Хименес-Браво и ресторана PARK KITCHEN Hotel Hilton Kiev Вадим Михайлов

## Весенний блюз

Рецепт рассчитан на 1 порцию

180 г вырезки телятины;  
40 г бекона или итальянской панчетты;  
1 ч. л. сливочного масла;  
1–2 ст. л. подсолнечного масла;  
1 ч. л. оливкового масла; соль, черный молотый перец — по вкусу.  
**Для гарнира:**  
2 зеленых спаржа; 1 маленькая морковь; 1 ч. л. сливочного масла; 6 горошин розового перца; соль — по вкусу.

**Для гранатового соуса:**  
1 лук-шалот; 30 мл белого сухого вина; 50 г зерен граната; 1 ч. л. сахара; соль — по вкусу.  
**Для кофейного соуса:**  
1 лук-шалот; 30 мл белого сухого вина; 1 ч. л. зерен кофе; 70 мл телячьего бульона; 20 мл 30-процентных сливок; соль — по вкусу.  
**Для украшения:**  
2 зеленых спаржа; зерно кофе и гранат; веточка тимьяна.

Отварите 2 спаржи. Нарежьте мясо медальонами, заверните вокруг беконом и закрепите зубочистками или завяжите шпагатом. Посолите, поперчите и обваляйте на сковороде на смеси сливочного и подсолнечного масла до золотистого цвета. Потюньте медальоны выложите на бумажную салфетку, чтобы впитался лишний жир.

**Совет.** Перед тем как готовить мясо, дайте ему нагреться и приблизьте комнатную температуру. От этого оно станет сочнее и мягче.

00 МАРТ 2014 НАТАЛИ

Шеф-повар Кулинарной Академии Эктора Хименес-Браво, су-шеф ресторана «Оливер» отеля Intercontinental Максим Брызгу

## Хрустящий рулет из лосося с картофельным ризотто и соусом унаги

Рецепт рассчитан на 1 порцию

250 г стейка лосося;  
1 ст. л. растительного масла;  
25 г беби-шпината;  
1 зубчик чеснока;  
1 помидор черри;  
25 г соуса унаги;  
50 г сливочного масла; соль, черный молотый перец — по вкусу.

**Для картофельного ризотто:**  
1 крупная картофелина; 50 г сливочного масла; 1 ч. л. твердого пармезана.

**Приготовьте картофельное ризотто.** Очистите картофель, порежьте мелкими кубиками и отварите в подсоленной воде до полуготовности. Слейте воду и обсушите картофель с помощью бумажной салфетки. Затем поместите в сотейник, добавьте пармезан, сливочное масло, сливки, посолите и поставьте на огонь. Сдвиньте,

00 МАРТ 2014 НАТАЛИ

Шеф-повар Кулинарной Академии Эктора Хименес-Браво и ресторана «Оливер» отеля Intercontinental Максим Брызгу

## Хрустящий рулет из лосося с картофельным ризотто и соусом унаги

Рецепт рассчитан на 1 порцию

250 г стейка лосося;  
1 ст. л. растительного масла;  
25 г беби-шпината;  
1 зубчик чеснока;  
1 помидор черри;  
25 г соуса унаги;  
50 г сливочного масла; соль, черный молотый перец — по вкусу.

**Для картофельного ризотто:**  
1 крупная картофелина; 50 г сливочного масла; 1 ч. л. твердого пармезана.

**Приготовьте картофельное ризотто.** Очистите картофель, порежьте мелкими кубиками и отварите в подсоленной воде до полуготовности. Слейте воду и обсушите картофель с помощью бумажной салфетки. Затем поместите в сотейник, добавьте пармезан, сливочное масло, сливки, посолите и поставьте на огонь. Сдвиньте,

**Совет.** Чтобы вкус розовой рыбы был выразительнее, украсьте ее лимонным соком.

чтобы картофель не разварился и оставался плотным.  
Со стейка лосося обрежьте лишнее, чтобы спинка осталась на коже. Оберните кожей спинку лосося и сформируйте рулетик. Обваляйте на сковороде на растительном масле до хрустящей корочки так, чтобы внутри рыба была слегка розовой.  
Очистите чеснок и нарежьте дольками. Промойте шпинат, посолите, поперчите, добавьте чеснок, поместите в сотейник и приступите на сливочном масле.  
Выложите на тарелку с помощью сервировочного кольца картофельное ризотто, шпинат, сверху рулет из лосося. Украсьте помидором черри, шпинатом-фри и соусом унаги.

00 МАРТ 2014 НАТАЛИ

**Приготовьте гарнир.** Нарежьте 2 спаржи и половину очищенной моркови брусочками, другую половину овошечистой — полосоками. Отварите в подсоленной воде до полуготовности. Отцедите воду. Овощи посолите, добавьте розовый перец и програтите на сковороде на сливочном масле.  
**Приготовьте гранатовый соус.** Очищенный лук-шалот мелко нарежьте. Соедините в сотейнике все ингредиенты, поставьте на огонь и наполовину выпарите. Затем процедите через ситечко и еще раз доведите до кипения.  
**Приготовьте кофейный соус.** Очищенный лук-шалот мелко нарежьте и соедините с вином, зернами кофе, телячьим бульоном и прожарьте 3–5 минут. Процедите и снова поставьте на огонь и варите до состояния густого сиропа. Затем добавьте соль, сливки и доведите до кипения.  
Выложите на блюдо гарнир, медальоны — один полейте гранатовым, другим кофейным соусом. Украсьте вареной спаржей, морковными брусочками, веточкой тимьяна, зернами кофе и граната.

00 МАРТ 2014 НАТАЛИ



**Совет.** Чтобы вкус розовой рыбы был выразительнее, украсьте ее лимонным соком.

чтобы картофель не разварился и оставался плотным.  
Со стейка лосося обрежьте лишнее, чтобы спинка осталась на коже. Оберните кожей спинку лосося и сформируйте рулетик. Обваляйте на сковороде на растительном масле до хрустящей корочки так, чтобы внутри рыба была слегка розовой.  
Очистите чеснок и нарежьте дольками. Промойте шпинат, посолите, поперчите, добавьте чеснок, поместите в сотейник и приступите на сливочном масле.  
Выложите на тарелку с помощью сервировочного кольца картофельное ризотто, шпинат, сверху рулет из лосося. Украсьте помидором черри, шпинатом-фри и соусом унаги.

00 МАРТ 2014 НАТАЛИ

Шеф-кондитер Кулинарной Академии  
Эктора Хименес-Браво и отеля  
Intercontinental Валериу Пешку



*Яблоко любви*  
Крем-брюле с бергамотом,  
компоте из чернослива  
и печеным яблоком

**Рецепт рэссинан**  
**на 1 порцию**

1 яблоко сорта "Грени Смит"; 10 г сливочного масла; 15 г лесного меда.

**Для крем-брюле:** 15 мл молока; щепотка черного чая earl grey with bergamot, 10 г сахара; 1 яичный желток; 40 мл 30-процентных сливок; 20 г коричневого сахара.

**Для компоте из чернослива:** 3-4 шт. чернослива; 1 ч. л. сахара; 2 очищенных грецких ореха; цедрра и сок половинки апельсина; половинки корицы; 15 мл красного полусладкого вина.

**Для карамели:** 100 г сахара; 50 мл минеральной воды без газа; 1 ч. л. жидкой глюкозы; пищевая краситель красного цвета — на кончике ножа.

**Для украшения:** половинка апельсина.

**Приготовьте яблоко.** Промойте яблоко, вырежьте сердцевину и поместите в образовавшееся отверстие сливочное масло и мед. Выложите на форму, накройте фольгой и запекайте в духовке 20 минут при температуре 200 °С. Достаньте, выложите из яблока жидкость и выложите на бумажную салфетку, тщательно вытерев его.

**Приготовьте крем-брюле.** Соедините в сотейнике сливки, молоко, чай и взбейте венчиком. Поставьте на огонь и доведите до кипения. Снимите с плиты, на-

ставьте на 5 минут. Процедите через ситечко.

Взбейте венчиком желток с сахаром. Продолжайте взбивать, вводя сливочную смесь. Затем влейте в форму, поставьте на противень и залейте водой так, чтобы вода на три четверти доходила до края формы. Выпекайте в духовке 25–35 минут при температуре 100–120 °С. Выньте, остудите и поместите в морозильник.

**Приготовьте компоте из чернослива.** Промойте чернослив и нарежьте длинными кусочками. Поместите в сотейник, добавьте вино, корицу, сахар, цедрру и сок апельсина и варите до полного испарения жидкости. Затем удалите корицу и палочки и остудите. Сахар измельчите массу в блендере и добавьте нарезанные грецкие орехи.

**Приготовьте карамель.** Соедините в сотейнике сахар, воду, глюкозу и поставьте на огонь. Варите 10 минут, периодически снимая пену. Добавьте краситель и варите еще 5 минут. Наконите вилкой яблоко, окуните в карамель и выложите на лист пергаментной бумаги. Когда карамель застынет, наполните яблоко компоте.

На другой лист пергаментной бумаги широкими вращающими движениями вилкой нанесите оставшуюся карамель, чтобы получилась паутина.

Очистите половинку апельсина от кожуры,



**СОВЕТ.** Чтобы определить готовность карамели, ложкой зачерпните жидкость и опустите в ледяную воду — карамель должна быть твердой. Для этого блюда идеально подходят яблоки сорта "Грени Смит". У них плотная текстура, поэтому при зачерпывании они хорошо держат форму.

порежьте на дольки и снимите более переторокдан. Обсушите бумажной салфеткой и обжарьте на сухой сковороде.

Поместите на блюдо яблоко и долька апельсина. Выложите из морозильной камеры крем-брюле и освободите от формы. Посыпьте коричневым сахаром и карамелизируйте с помощью газовой горелки. Выложите крем-брюле на яблоко. Сверху — карамельную паутину. Украшите блюдо компоте. ▼

Анна ДОЛГАЯ

Благодарим за помощь в подготовке материала Кулинарную Академию Эктора Хименес-Браво.

Полезная информация на с. 178.