

ГОТОВИМ
МЯСО
ДЛЯ НОВОГОДНЕГО СТОЛА



ГОТОВИМ МЯСО ДЛЯ НОВОГОДНЕГО СТОЛА



Москва



ЭКСМО

2014

Готовим мясо для новогоднего стола. — Москва : Эксмо, 2014. — 128 с. : ил. — (Новогодние рецепты. Избранное).

По традиции богатый, сытный, а главное, вкусный новогодний стол — залог благополучия в доме на весь год. И потому особое место в праздничном меню занимают блюда из мяса. Но существует столько вариантов их приготовления, что можно просто запутаться и потеряться. По этой самой причине мы собрали для вас в нашей книге самые интересные, проверенные рецепты мясных блюд, как традиционных, так и наиболее оригинальных: от закусок до пирогов. Готовить их легко, а результат превзойдет все ваши ожидания! Пробуйте, удивляйте близких и родных, и пусть ваш год будет удачным!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-75163-1

© Оформление. ООО «Издательство
«Эксмо», 2014

Издание для досуга

НОВОГОДНИЕ РЕЦЕПТЫ. ИЗБРАННОЕ

ГОТОВИМ МЯСО ДЛЯ НОВОГОДНЕГО СТОЛА

Ответственный редактор *А. Братушева*. Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*. Компьютерная верстка *И. Ковалева*
Корректор *Т. Кузьменко*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіріші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Tayar belgisi: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша

арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 18.09.2014. Формат 60х84¹/₁₆.

Гарнитура «Прагматика». Печать офсетная. Усл. печ. л. 7,47.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-75163-1



9 785699 751631 >





Накрывать праздничный стол — всегда большая ответственность. А тем более, если этот стол — новогодний! Ведь известно: как год встретишь, так его и проведешь. Так что каждая хозяйка старается придумать что-нибудь новенькое, интересное, необыкновенно вкусное, то, от чего все гости придут в полный восторг!

И конечно же, по традиции в центре русского новогоднего стола должны красоваться блюда из мяса. А как же по-другому? Мясо в России издавна символ сытости, благополучия и довольства. Аромат курочки, запеченной с травами и чесночком, разносящийся по всему дому, мясные пироги и пирожки с золотистой корочкой, выпеченные с любовью, — все это неотъемлемая часть семейного празднества.

Именно поэтому в нашей книге мы собрали для вас и вашей семьи разнообразные рецепты мясных блюд: от закусок до выпечки. Все блюда просты в приготовлении, изумительны на вкус, а главное — станут прекрасным украшением вашего праздничного стола.

Угощение для друзей и близких — это один из способов выразить им нашу любовь и заботу о них. Готовьте от всего сердца! И пусть ваш год будет сытым и счастливым!

С Новым годом!

СОДЕРЖАНИЕ

Хамон	6
Розы из ветчины в слоеном тесте	8
Корзинка из бекона с горячей начинкой	10
Медальоны в беконе с черносливом и брокколи	12
Сэндвичи с уткой	14
Карпаччо	16
Тартар из говядины на хрустящих гренках с перепелиными яйцами	18
Мусс из мяса цыплят, запеченный в беконе	20
Мусс из куриной печени в картофельных тарталетках	22
Слоеный паштет из печени индейки с гранатовым желе	24
Язык заливной с желе из хрена	26
Прессованные пряные свиные уши	28
«Миндальная шишка»	30
Теплый салат из птицы с мандаринами	32
Классический террин стола Медичи	34
Рулет из утки	36
Куриные рулеты с креветками	38
Рулет из свинины и курицы по-тайски	40
Свиной рулет с орехами, булгуром и курагой	42
Рулеты из двух видов мяса	44
Рулетики из телячьего ростбифа с тунцом	46
Куриная грудка под винным соусом	48
Филе птицы с сыром дор блю в беконе	50
Куриные грудки, начиненные ароматным фаршем	52
Куриные ноги с виноградом, тимьяном и чесноком	54
Утиная грудка в картофельной шубке	56
Филе гуся с апельсиновой карамелью	58

Сальтимбокка из индейки с картофельно-сырным пюре	60
Индейка в апельсиновой глазури на тартах	62
Свинина из графства Невер	64
Филе на косточке с ароматным маслом	66
Буженина с клюквой, яблоками и овощами	68
Свинные ребра в остро-сладкой глазури (с соусом чимичурри)	70
Язык говяжий с соусом из тунца	72
Говяжья вырезка, томленная в вине, с перцем	74
Говядина «Веллингтон» (в слоеном тесте)	76
Стейки из телятины с инжиром и хурмой	78
Каре на шпинатной подушке с соусом песто	80
Баранья нога с сухофруктами	82
Баранина с айвой	84
Фаршированная баранья нога	86
Террин из кролика	88
Печеночный торт	90
Порк пай (Британия)	92
Пирог с курицей и свиной	94
Киш с птицей	96
Пирожки из куриного фарша с грибами	98
Рулет из индейки в тесте с лисичками и зеленью	100
Пастуший пирог с говядиной	102
Каннеллони с охотничьими колбасками	104
Свинина, томленная при низких температурах	106
Мясной рулет с яйцом, запеченный в фольге	108
Эскалоп с овощами и грибами	110
Рулька по-баварски с кислой капустой	112
Бараньи ребра по-креольски	114
Свинная вырезка с болгарским перцем	116
Завитушки с телятиной (морковное тесто)	118
Алфавитный указатель	120

Хамон

4
порции

1 небольшая дыня (весом
300—400 г)
200 г хамона (пармской
ветчины или сыровяленого
мяса)
4 хлебные палочки
2 ломтика белого хлеба
пучок руколы

1. Вырезать из белого хлеба фигурки с помощью формочек.

2. Разрезать дыню пополам. Очистить одну половинку от кожуры и семян, нарезать аккуратными дольками.

3. Сделать шарики из второй половинки дыни с помощью специальной ложки — нуазетки.

4. Разложить 4 ломтика хамона на поверхности.

5. Выложить на ломтики мяса немного руколы с одной стороны.

6. Положить на каждый ломтик хлебную палочку и свернуть в рулет.

7. Взять еще 4 ломтика хамона, завернуть в них кусочки дыни.

8. Сделать веер из оставшейся части мяса и уложить на кусочки хлеба.

9. Наколоть на шпажку несколько шариков дыни, скрепить с ее помощью хлеб и мясо.

СОВЕТ

Хамон можно также подавать с ломтиками хурмы, полив бальзамическим уксусом.



Розы из ветчины в слоеном тесте

4
порции

150 г нежирной ветчины
(или карбоната круглой
формы)
2 листа дрожжевого слоено-
го теста
2 ст. л. томатного соуса (или
кетчупа)
1 желток для смазывания
заготовок
1 ст. л. растительного масла
зелень базилика для укра-
шения

СОВЕТ

При желании
для изготовления
розочек можно
использовать
твердый сыр
и пряную
зелень.

1. Разморозить тесто при комнатной температуре и нарезать тонкими полосками.
2. Разрезать ветчину вдоль пополам, нарезать каждую половину аккуратными тонкими ломтиками.
3. Смазать полоски теста тонким слоем томатного соуса.
4. Выложить ломтики ветчины вдоль полоски теста с одной стороны, накладывая друг на друга.
5. Свернуть полоски рулетом.
6. Поместить розочки в смазанные растительным маслом бумажные или силиконовые формочки и смазать желтком. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °С в течение 15 минут. При подаче украсить листиком базилика.



Корзинка из бекона с горячей начинкой

2—4
порции

8—12 слайсов сырокопченого
бекона (150 г)

4 перепелиных яйца

1/2 сладкого болгарского
перца (80 г)

маленький пучок свежей
кинзы или петрушки

1. Застелить беконом силиконовые формы для выпечки маффинов.

2. Нарезать перец очень мелкими кубиками.

3. Отделить зелень от жестких стеблей, мелко порубить.

4. Выложить перец и зелень на бекон. Вбить перепелиное яйцо. Поставить в духовку при 200 °C на 25 минут.





Медальоны в беконе с черносливом и брокколи

3
порции

400 г свиной вырезки
150 г варено-копченого
или сырокопченого бекона
(лучше выбирать с длинным
продольным срезом)
растительное масло
соль, черный перец, тимьян,
розмарин, сушеные помидоры — по вкусу

Гарнир:

150 г чернослива без косточки
(желательно «Президент»)
150 г капусты брокколи
1 луковица
несколько зубчиков чеснока

1. Разрезать вырезку на порции длиной около 6 см. Нарезать бекон на тонкие ленты. Завернуть медальоны в бекон, закрепить края

зубочисткой или обвязать бекон вокруг медальона нитками. Обжарить медальоны в сковороде на растительном масле по 2,5 минуты с каждой стороны. Дать постоять в теплом месте.

2. Для гарнира лук нарезать тонкими кольцами, чернослив разрезать пополам. На раскаленной сковороде спассеровать лук до прозрачности, затем недолго обжарить чернослив.

3. Брокколи припустить в кипящей воде (не более 3—4 минут), затем переложить в холодную воду, чтобы капуста быстро остыла, а процесс варки прекратился. Это позволит сохранить яркий цвет овоща.





Сэндвичи с уткой

8—10
порций

1 утка
2 мандарина
1 яблоко
5 свежих ягод чернослива
30 г свежего корня имбиря
1/2 лимона
1 ст. л. цедры лимона
5 зубчиков чеснока
1 луковица
70 г меда
1 ч. л. свежей измельченной мяты
1 ч. л. беби-шафрана
1 ч. л. сушеного или несколько веточек свежего розмарина
1 ч. л. сушеного или несколько веточек свежего тимьяна
1 ч. л. молотой корицы
1 ч. л. сушеного майорана
1/2 ч. л. красного жгучего перца
50 г сахара
100 г свежей или свежемороженой черной смородины
100 г сливочного масла
1 багет

1. Нарезать неочищенные мандарины крупными дольками. Нарезать яблоко крупными дольками. Аналогично нарезать черносливы и лимон.

2. Очистить и нарезать лук мелкими кубиками.

3. Мелко порубить чеснок, натереть корень имбиря на мелкой терке.

4. Снять цедру лимона (только желтую часть, так как белая сильно горчит) и мелко порубить.

5. Смешать все фрукты, лук, имбирь и цедру в глубокой миске. Добавить мед и специи.

6. Нафаршировать и зашить утку.

7. Застелить форму пергаментной бумагой, обернуть фольгой ноги утки. Положить утку в блюдо и накрыть фольгой. Запекать в духовке при 180 °С 1,5 часа. За 20 минут до готовности снять с утки фольгу и увеличить температуру до 200 °С.

8. Растопить для соуса в сотейнике сливочное масло, добавить черную смородину, сахар и варить на среднем огне 10 минут.

9. Срезать края с хлеба и запекать в духовке при 180 °С 3—4 минуты.

10. Достать начинку из утки. Выложить на хлеб, зубочисткой прикрепить мясо, полить соусом.



Карпаччо

4
порции

200 г говяжьей вырезки
50 г салатного микса
4 капли соуса табаско
1 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. дижонской горчицы
пучок руколлы
30 г пармезана (сыра джугас
или другого зрелого сыра)
для украшения
1/2 лайма для украшения
соль, молотый черный
перец — по вкусу

Соус:

50 мл бальзамического
уксуса
2 ст. л. сахара

1. Очистить мясо от пленок и придать ему аккуратную форму.
2. Плотно завернуть говядину в пищевую пленку и заморозить.
3. Смешать оливковое масло с дижонской горчицей, посолить и поперчить.
4. Добавить несколько капель соуса табаско.
5. Нарезать замороженное мясо тонкими ломтиками наискось.

6. Смазать каждый ломтик говядины небольшим количеством соуса табаско.

7. Выложить сверху на ломтики мяса немного салатного микса и несколько веточек руколлы.

8. Свернуть аккуратные рулетики.

9. Добавить сахар в бальзамический уксус и уварить на медленном огне до загустения. Налить немного соуса на порционные тарелки, поставить рулетики, украсить ломтиком лайма и стружкой из пармезана.

СОВЕТ

Готовый соус можно хранить в холодильнике в закрытой емкости и использовать для других блюд. При загустевании разогрейте его слегка на водяной бане или в микроволновке.