

Ирландская вечеринка

Команда 1

- Цельнозерновой бездрожжевой хлеб
- Ароматное сливочное масло
- Малосольный лосось с виски

Команда 2

- Креветки в пивном кляре
- Карамельный соус с виски
- Чамп с горошком и зелёным луком
- Гиннесс-кейк

Команда 3

- Утиные грудки с глазурью из мармелада и виски
- Красная капуста с яблоками
- Зелёный микс-салат с козьим сыром, редисом, апельсиновой заправкой и карамелизованными орешками

*Клуб директоров ИТ-4 СИО в Королях и Капуста
Четверг, 17 ноября 2022 г.*



КОРОЛИ и КАПУСТА
неКулинарный клуб

© ANNA RUSAKOVA

Команда 1

Цельнозерновой бездрожжевой хлеб

на 1 хлеб (12 порций):

- 450 г цельнозерновой пшеничной муки
- 20 г овсяных хлопьев
- 1 ч. л. соли без горки
- 1 ч. л. соды без горки
- 350 мл кефира
- 1 яйцо
- 15 г сливочного масла комнатной температуры
- семечки или кунжут - по желанию

1. Духовку разогреть до 230 градусов.

2. Смешать сухие ингредиенты, добавить масло, яйцо и большую часть кефира.

3. Перемешать рукой и добавить ещё кефира - до нужной консистенции: тесто должно быть не жидким, но мягким, так, чтобы можно было сформировать батон или круг. Можно вмешать часть семечек или кунжута в тесто..

4. Вынуть на доску, посыпанную мукой, вымыть руки, и сформировать из теста круг толщиной около 2,5 см.

5. Перенести на противень и большим ножом надрезать крест до половины толщины хлеба, чтобы он пропёкся внутри. Посыпать кунжутом.

6. Печь в духовке первые 15 минут

при температуре 230 градусов, потом уменьшить до 180 и оставить на 30 минут.

7. Чтобы проверить готовность, перевернуть хлеб: если постучать по нижней корке, должен раздаться глухой барабанный звук.

8. Дать полностью остыть на решётке.

Ароматное сливочное масло

20

- 200 г сливочного масла
- 30 г петрушки
- 30 г укропа
- 10 г кинзы
- соль, черный перец по вкусу

1. Масло заранее достать из холодильника и довести до комнатной температуры.

2. Зелень измельчить максимально мелко. Можно добавить любую другую зелень, кроме упомянутой в рецепте.

3. Деревянной ложкой смешать зелень с маслом, добавить соль и перец. можно сбрызнуть лимонным соком.

4. Сформировать из масла батончик, завернуть его в пергамент или пищевую пленку и убрать в морозилку для застывания.

Малосольный лосось с виски

на 10 - 15 порций:

- 1 кг филе лосося (или форели) на коже
- 1 ст. л. сахара
- 2 ст. л. соли
- 50 мл виски
- свежемолотый чёрный перец по вкусу

1. Смешать соль и сахар. Посыпать смесью блюдо.

2. Тонко нарезать рыбу и выложить на блюдо в один слой, снова посыпать смесью соли и сахара. Выложить следующий слой рыбы. Каждый слой рыбы на блюде нужно посыпать смесью сахара и соли. Сверху полить виски. Подавать через 30 минут.

Команда 2

Креветки в пивном кляре

на 5 - 10 порций:

- 500 г крупных креветок без головы
- 2 яйца
- 80 г пшеничной муки
- 80 г пива Guinness
- соль и чёрный перец по вкусу

1. Креветки очистить от головы и панциря, оставив хвост. Удалить кишечную вену.
2. Белки взбить в плотную пену. Отставить в сторону.
3. Тем же венчиком смешать желтки с пивом, добавить муку, тщательно перемешать, посолить, поперчить.
4. Взбитые белки аккуратно вмешать лопаткой в смесь с желтками. Кляр должен остаться воздушным.
5. Разогреть в сковородке растительное масло для фритюра. Проверить готовность деревянной палочкой - при опускании в масло на ней должны образовываться пузырьки.
6. Очищенные креветки макать в кляр и опускать в масло. Креветки должны свободно плавать во фритюре.
7. Обжарить 2-3 минуты с каждой стороны до зарумянивания. Вынуть щипцами на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.

Карамельный соус с виски

на 10 - 20 порций:

- 200 г сахара
- 70 мл воды
- 50 мл виски
- 1 лимон

1. Высыпать сахар в небольшую кастрюлю, добавить воду, растворить. Оставить на огне, не мешая, до того как смесь станет каштанового цвета.
2. Выжать сок лимона, добавить воду до 60 мл, если потребуется, и довести до кипения, осторожно вылить в карамель (осторожно, брызги!), снять с огня, перемешать. Добавить виски, снова перемешать.
3. Подавать холодным или горячим.

Чамп с горошком и зелёным луком

на 6 - 15 порций:

- 1,5 кг картофеля
- 100 г сливочного масла
- 500 мл сливок 10%
- 400 г замороженного зелёного горошка
- 50 г зеленого лука
- соль и чёрный перец по вкусу

1. Картошку в мундире варить в соленой воде 10 минут, затем слить 3/4 воды и поставить на малый огонь. Когда картошка сварится, слить воду, очистить (горячую картошку удобно чистить, накалывая на вилку) и размять с $\frac{3}{4}$ масла. Можно воспользоваться картофеледавилкой, тогда не нужно чистить картофель.
2. Разогреть сливки в сотейнике с горошком до кипения и снять с огня. Смешать с картофельным пюре, добавить мелко нарезанный лук, посолить и поперчить.
3. Подавать, сделав лунку в центре пюре, куда положить оставшееся масло.

Команда 2

Гиннесс-кейк

на 10 - 20 порций:

- 220 г сливочного масла
- 400 г пшеничной муки
- 300 г тростникового сахара
- 3 яйца
- 120 мл пива Guinness
- цедра одного апельсина
- 150 г чёрного изюма
- 150 г жёлтого изюма
- 40 г апельсиновых цукатов
- 40 г цукатов вишни или клюквы
- 0,5 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. корицы
- 0,5 ч. л. молотой гвоздики
- 0,5 ч. л. мускатного ореха
- соль по вкусу

1. Растопить масло, добавить сахар и пиво, размешать до растворения. Добавить цедру и сухофрукты и кипятить 3-4 минуты. Дать немного остыть.

2. Разогреть духовку до 170 градусов.

3. Смазать маслом форму для хлеба (обычно этот кекс делается как кирпичик).

4. Смешать все сухие ингредиенты.

5. Взбить яйца венчиком в легкую пену.

6. Влить остывшую смесь и яйца. Перемешать и выложить в форму.

7. Печь около 1,5 часов. Проверить готовность деревянной шпажкой: если шпажка выходит сухая, кекс

готов.

8. Охладить на решетке под полотенцем.

9. Подавать холодным, со сливочным маслом или, присыпав сахарной пудрой.

Команда 3

Утиные грудки с глазурью из мармелада и виски

на 5 - 7 порций:

- 1 кг филе утиной грудки
 - 50 мл виски
 - 30 мл яблочного сока
 - 50 мл соевого соуса
 - 2-3 веточки свежего тимьяна
- для глазури:
- 100 г апельсинового мармелада
 - 50 мл виски

1. Острым ножом надрезать кожицу грудки ромбиками - это нужно для того чтобы при жарке лучше выплавлялся жир.

2. Смешать маринад из виски, яблочного сока и соевого соуса, налить в плоскую ёмкость тонким слоем, добавить тимьян и аккуратно выложить в маринад подготовленные утиные грудки кожей вверх, так, чтобы в маринаде оказалось только мясо. Оставить на 1,5 часа или более.

3. Вынуть грудку из маринада, аккуратно промокнуть бумажным полотенцем, положить грудку на сковородку сначала кожей вниз, зажарить до корочки (около 5 минут), перевернуть, пожарить еще минуту, выложить в форму для запекания.

4. Смешать апельсиновый джем и виски, разогреть, перемешать до ровной консистенции, добавить

чёрного перца.

5. Смазать грудки и отправить в духовку ещё на 15-20 минут "доходить" до желаемой степени прожарки при температуре 170 градусов. Вынуть из духовки, дать отдохнуть 5-7 минут, порезать на кусочки для подачи.

Красная капуста с яблоками

на 10 - 15 порций:

- 800 г красной капусты
- 500 г зелёных яблок
- 15 мл яблочного уксуса
- 60 г тростникового сахара
- 100 г сливочного масла
- щепотка мускатного ореха
- 20 мл виски
- соль и чёрный перец по вкусу

1. 2/3 яблок нарезать дольками.

Круглую форму застелить бумагой для выпечки, обильно смазать сливочным маслом и посыпать сахаром, уложить дольки яблок. Запечь до полуготовности яблок.

2. 1/3 яблок нашинковать вместе с капустой и слегка обжарить с уксусом и 30 г сливочного масла. Добавить мускатный орех, соль, перец и сахар.

3. Достать яблоки из духовки, выложить сверху капусту, сбрызнуть виски и печь ещё 15-20 минут.

4. Когда капуста будет готова, вынуть форму из духовки, накрыть тарелкой и быстро, но аккуратно перевернуть блюдо так, чтобы оно оказалось на тарелке. Аккуратно снять форму и бумагу для выпечки так, чтобы не повредить получившийся "тортик".

Команда 3

Зелёный микс-салат с козьим сыром, редисом, апельсиновой заправкой и карамелизованными орешками

на 8 - 10 порций:

- 125 г смеси салатных листьев
- 100 г редиса
- 50 г очищенных грецких орехов
- 50 г сахара
- соль по вкусу
- острый красный перец по вкусу
- 70 г твёрдого козьего сыра

Заправка:

- 1/2 апельсина
- 2 ч. л. мёда
- 0,5 ч. л. дижонской горчицы
- 30 мл оливкового масла
- соль и чёрный перец по вкусу

1. Высыпать на сковородку сахар и орехи. Разогреть сковородку до того, как сахар начнет плавиться (поставить на средний огонь, так чтобы карамель не сгорела) - в образующейся расплавленной карамели обваливать орехи, постоянно помешивать.

2. Разложить карамелизованные орехи на блюде или силиконовом коврикe отдельно друг от друга так, чтобы они не слиплись.

Приправить солью и кайенским перцем. Остудить. Очень осторожно, карамель горячая!

3. Приготовить заправку для салата: снять с апельсина цедру, затем выжать апельсиновый сок, добавить цедру, мёд, горчицу, соль и перец. Тонкой струйкой вливать оливковое масло, взбивая венчиком для образования эмульсии.

4. Сыр нарезать кубиками или постругать овощечисткой (если твёрдый).

5. Редиску нарезать тонкими кружочками.

6. Прямо перед подачей выложить смесь зелёных листьев и редис в большую миску, залить заправкой и аккуратно перемешать "взбивающими" движениями рук.

7. На большое блюдо выложить листья, сверху выложить орехи и сыр.



КОРОЛИ и КАПУСТА
неКулинарный клуб

неКулинарный клуб "Короли и Капуста"
Мы будем рады видеть вас снова и ответить на ваши вопросы :)
Москва, улица Восточная, дом 4, корпус 1, строение 10
www.kikclub.ru / info@kikclub.ru / [+7 \(499\) 110 - 19 - 79](tel:+74991101979)