СЕКРЕТЫ ПОВАРА КНЯЗЯ ЮСУПОВА

История княжеского рода Юсуповых началась еще в 1563 году. В Санкт-Петербурге в начале 20 века этой семье принадлежал дворец и несколько домов. В том числе и чайный павильон, в котором сегодня находится ресторан «Дворянское гнездо». Князь Юсупов — одаренный дипломат, коллекционер живописи, любитель театра и мастер устраивать пышные балы, особенно гордился своим поваром. Книга, в которую были записаны его авторские рецепты, чудом дошла до наших дней и как реликвия хранится в этом ресторане.

САЛАТ ИЗ ЧЕРНОЙ РЕДЬКИ С ЖАРЕНЫМ РАКОМ



рассчитан на 2 порции; подготовка ~ 10 минут; время приготовления ~ 15 минут

Ингредиенты:
раки живые 1 шт, редька черная 1 шт, помидоры 2 шт, горошек стручковый свежий 100 г, шпинат 50 г, паприка свежая 1 шт, огурец свежий 1 шт, петрушка свежая, зел.лук, чеснок, масло растительное 40 г, уксус малиновый 5 г, хлеб белый, соль, перец белый.

Приготовление:
Отрезать тонкий ломтик хлеба, придать ему форму лепестка и поставить сушиться в духовку. Редьку, помидор и лопатки зеленого горошка, бланшировать, откинуть в воду со льдом. Редьку нарезать тонкими ломтиками, горошек – соломкой. С помидора снять кожицу, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Горошек смешать с помидорами и

шпинатом, заправить солью, перцем, чесноком и растительным маслом.

Для соуса, свежий огурец и паприку нарезать мелким кубиком, смешать масло с малиновым уксусом, добавить овощи, соль и перец.

Рака разрезать пополам и обжарить на растительном масле, предварительно посолив и поперчив. При подаче выложить на тарелку редьку, сверху через формочку уложить салат, а на него половинки рака. Украсить зеленью и соусом.

СОТЕ ИЗ МЕДВЕЖАТИНЫ С МАРИНОВАННОЙ ГРУШЕЙ



рассчитан на 2 порции; подготовка ~ 30 минут; время приготовления ~ 20 минут

Ингредиенты:
медвежатина окорок 100 г (мы брали свинину), говяжий бульон 50 г, сок клюквенный 50 г, зеленый горошек стручковый свежий 30 г, стебель сельдерея 30 г, лук репчатый 2 шт, чеснок, клюква 60 г, груша 80 г, вино сухое красное 200 г, мед 30 г, гвоздика, перец душистый, корица, мускатный орех, лавровый лист, бадьян, масло растительное 20, тесто рисовое готовое 27, желток яичный, соль, перец.

Приготовление:
Предварительно замариновать грушу: в вино добавить мед и специи – гвоздику, душистый перец, бадьян, корицу, лавровый лист и мускатный орех. Поместить нарезанную на половинки грушу. Довести вино до кипения, а затем, убавив огонь, проварить 2-3 минуты. Снять с огня и дать настояться.

Медвежатину (свинину) нарезать тонкими брусочками и замариновать в клюквенном соке на 20 мин. Для соуса проварить клюкву с сахаром, протереть через сито.

Зеленый горошек и стебель сельдерея бланшировать и откинуть в воду со льдом. Затем, горошек, сельдерей и репчатый лук нарезать кубиком. Мясо обжарить на сковороде, добавить овощи, соль, перец, чеснок и говяжий бульон. Подавать медвежатину в корзинке из рисового теста с овощами и маринованной грушей. Украсить зеленью и клюквенным соусом.

МУСС ИЗ ПЕЧЕНОЙ ТЫКВЫ СО СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ



рассчитан на 2 порции; подготовка ~ 10 минут; время приготовления ~ 40 минут

Ингредиенты:
тыква 100 г, мед 10 г, корица, сливки 33% 55 г, желатин листовой 4 г, яйцо (белки) 2 шт, сахар 25 г, малина свежая, мята свежая.

Приготовление:
Тыкву очистить от кожуры и семян. Мякоть нарезать ломтиками, выложить в фольгу и запечь в духовке до мягкого состояния. Отдельно взбить сливки и белки с сахаром. Растереть тыкву в пюре.

Подогреть его на плите, добавить мед и корицу. Снять с огня и ввести замоченный в воде желатин. Соединить пюре со взбитыми белками и сливками, аккуратно перемешать. Дать застыть в холодильнике в течение 3 часов. Подавать, украсив свежей малиной и мятой.