

## Гастрономический ужин на рождественском столе | Un dîner gastronomique pour Noël?

Author: Ольга Юркина, [Лозанна](#), 21.12.2011.



Запеченное рыбное филе с соусом из черных оливок и овощами на пару ([carnetgourmand.com](http://carnetgourmand.com))

Предлагаем вашему вниманию рождественское меню от лауреата Швейцарского национального конкурса лучших начинающих поваров [Павла Ремеслова](#).

|  
Nasha Gazeta.ch a demandé à Pavel Remeslov, un des meilleurs apprentis de Suisse et 2ème au Concours des Jeunes Restaurateurs d'Europe, ses recettes pour les Fêtes. Bon appétit!

Un dîner gastronomique pour Noël?

**Эскалоп из лосося с соусом из черных оливок, вареным на пару луком-пореем и диким черным рисом**

**Ингредиенты (на 6 порций)**

6 эскалопов лосося по 80 грамм (попросите снять кожу с рыбы в магазине, но сохраните ее для готовки)

Соль, перец

150 грамм мягкого сливочного масла

Крупная соль, оливковое масло высшего сорта

15 черных оливок

1 лук-шалот

1 зубчик чеснока

0,5 dl белого бальзамического уксуса

1,5 dl оливкового масла высшего сорта

Соль, белый перец

260 г дикого риса

20 г сливочного масла

1 лавровый лист

1 черешок гвоздики (пряность)

Соль, черный перец,

Вода

4-5 шт. лука-порея

40 г сливочного масла

Соль, белый перец

### **Лосось (средней степени прожарки):**

Посолить и поперчить эскалопы лосося. Выложить на блюдо для выпекания кожу лосося и разложить на ней кусочки рыбы. Щедро смазать эскалопы сливочным маслом. Выпекать в духовке при температуре 90 градусов в течение 10-11 минут. Посыпать крупной морской солью.

### **Соус-винегрет из черных оливок:**

Очистить и мелко нарезать лук-шалот и чеснок. Нарезать оливки на кубики со стороной примерно 2 мм. Тщательно смешать бальзамический уксус с солью и перцем. Постепенно добавить оливковое масло, помешивая. Выложить в оливковую смесь лук и чеснок, хорошенько все перемешать. Покрыть соусом эскалопы.

### **Рис:**

Выложить рис в кастрюлю. Залить водой в пропорции 1,5:1. Добавить лавровый лист и гвоздику, посолить. Довести до кипения и варить 13-15 минут на среднем огне. Время от времени помешивать рис вилкой. В конце готовки добавить масло.

### **Лук-порей:**

отделить зеленую часть, разрезать белые луковички вдоль и промыть водой. Готовить мелко нарезанные и приправленные маслом луковички порея на пару в течение 8-9 минут (они должны остаться хрустящими), приправить солью и перцем.

### **Груша, фаршированная шафраном, с мягким шоколадным пирожным в соусе какао**

## **Ингредиенты (на 6 порций):**

### **Для сиропа:**

1 л воды  
280 г сахара  
1 стручок ванили  
Цедра одного зеленого лимона  
Цедра 1 мандарина  
Сок половинки лайма  
3 ниточки шафрана

6 маленьких груш (рекомендуется сорт Louise-Bonne, сладкие и сочные)

### **Мягкое шоколадное пирожное (moelleux au chocolat):**

60 г шоколада (60% какао)  
56 г сливочного масла  
93 г яиц (2 яйца)  
63 г сахара  
13 г муки для сдобных изделий\*\*\*

### **Шоколадный соус:**

50 г сахара  
38 г воды  
13 г какао-порошка

\*\*\*Предусмотренное количество ингредиентов для бисквитов и соуса рассчитано ровно на 6 порций!

Формочки для приготовления пирожных

### **Груши:**

Вскрыть стручок ванили и вынуть из него семена. Все ингредиенты для сиропа выложить в кастрюльку и довести до кипения. Добавить цедру лайма и мандарина и сок зеленого лимона.

Очистить груши, аккуратно вычистить сердцевину маленьким ножом. Выложить фрукты в сироп и варить на медленном огне в течение 15 минут. Выключить плиту, накрыть кастрюльку крышкой и оставить охлаждаться.

Выложить груши на тарелку и оставить при комнатной температуре. Оставшуюся в кастрюльке жидкость варить до получения тягучего сиропа.

### **Мягкое шоколадное пирожное:**

Растопить сливочное масло и шоколад в микроволновой печи или на водяной бане. Взбить яйца с сахаром. Добавить жидкий шоколад в яичную смесь и тщательно перемешать. Добавить муку, хорошенько взбить смесь.

Смазать маслом формочки для выпекания. Заполнить шоколадной массой на 2/3 и поставить в холодильник.

## **Шоколадный соус:**

Сахар с водой варить на среднем огне, затем добавить какао, тщательно перемешать, чтобы не было комочков.

## **Перед подачей к столу:**

Нагреть духовку до 190-200 градусов. Выпекать пирожные в течение 9-10 минут.

Разогреть сироп и выложить в него груши. Томить груши на среднем огне, время от времени поливая сиропом. Украсить десертные блюда шоколадным соусом (примерно по одной чайной ложке на тарелку). Вынуть из духовки и аккуратно выложить из формочек бисквиты с жидкой начинкой.

Выложить на блюда груши в сиропе. Выложить пирожные и подавать к столу теплыми.

Этот десерт также можно подавать с шариком ванильного мороженого.

## **Приятного аппетита!**

[гастрономия швейцария](#)

[гастрономические рестораны швейцария](#)

[павел ремеслов](#)

Статьи по теме

[Павел Ремеслов: восходящая звезда швейцарской гастрономии](#)

[Бургундское на стол!](#)

[Праздник из духовки](#)

---

**Source URL:** <http://www.nashagazeta.ch/node/12706>