

Меню для Валентин и Валентинов |

Автор: Архивы, [Архивы](#) , 13.02.2008.

Если вы решились на романтический ужин дома при томном мерцании свечей, советую приготовить что-нибудь очень вкусное, необычное, но без лишней возни, так как в этот вечер вы должны быть полностью в распоряжении предмета своей любви. И даже если в другие дни вам это не всегда удается, в этот вечер постарайтесь...

|

Тосты «Сердце в груди...»

Вам понадобится формочка для печенья в форме сердца. Иначе придется вырезать сердце из хлеба острым ножом.

Для приготовления 12 нужно :

несколько кусков белого хлеба 40 г масла (мягкого) 80 г острого сыра (типа рокфор) 12 грецких орехов черный перец

В миске разотрите масло до консистенции крема. Срежьте корку с сыра, крошите его в масло, разомните вилкой и поперчите. Перемешайте, чтобы получилась однородная масса. Очищенные орехи разделите на половинки. Подрумяньте хлеб с одной стороны под грилем и дайте остыть. Формочкой для печенья вырежьте несколько сердечек из каждого куска хлеба. Смажьте хлеб с жареной стороны сырной массой, не приглаживая сверху. Украсьте половинками орехов и подавайте к аперитиву или на закуску.

Возможные вариации: тосты с маслом и семгой, икрой или другим острым сыром.

Салат «Купидон»

1 пакет смеси зеленых салатов 12 лангустинов 1 луковка-шалот 1 ч. ложка горчицы 1 ст. ложка уксуса 4 ст. ложки оливкового масла 1 ст. ложка апельсинового сока соль, перец

Очищенные лангустины слегка посолите, поперчите и поставьте в холодильник. В салатнице перемешайте горчицу с апельсиновым соком и уксусом. Посолите, поперчите и, взбивая вилкой, разбавьте двумя ложками оливкового масла. Нарежьте, как можно мельче, лук-шалот. Оставшееся оливковое масло разогрейте на сковороде и припустите лангустины на среднем огне 2 минуты. Переложите на absorbирующую

бумагу и поставьте в теплое место. Разложите салат на 2 тарелки, сверху положите лангустины, посыпьте сырым луком, полейте соусом и - на стол.

Гурманам на заметку: в этот салат можно добавить тонкие ломтики трюфелей или украсить зернами икры черной или красной, на выбор!

Голубки «в лунном свете»

2 голубя выпотрошенных и очищенных 80 г копченой грудинки 6 маленьких белых луковок 300 г замороженного горошка 200 г куриного бульона (из кубиков) 50 г сливочного масла 1 ст. ложка меда 1½ чайной ложки душистого перца небольшой букетик свежего кервеля 2 ветки чабра соль, перец

Для тех, кто не знает: кервель - французская петрушка с тонкими резными листочками. Часто входит в состав смеси *fines herbes* с шнитт-луком, петрушкой и эстрагоном. Хорош в блюдах из яиц, особенно в омлете с травами. Также хорошо идет к мягким сырам, кремовым или масляным соусам, с морковью, курицей или белой рыбой. Используйте щедро - в противном случае аромат слишком нежный. Вянет невероятно быстро, поэтому заверните и храните как шнитт-лук и используйте в течение 48 часов. А можно еще порезать и заморозить в кубиках льда.

Еще древние римляне добавляли чабер в соусы для запеченной дичи, к зайчатине, свинине и другим кушаньям. Знатные римляне традиционно носили венок из чабера, так как в те времена он считался так называемым «растением для венков». Родина этого растения - побережья Черного и Средиземного морей. В настоящее время оно растет во всех уголках Европы, Азии, Южной и Северной Америки, Африки и Австралии. Его используют как приправу в свежем и сушеном виде. Чабер традиционно используют для блюд из стручковых: это классическая приправа к супу из фасоли. Им также приправляют некоторые салаты, грибы, крольчатину, ветчину, сыры, маринады. Растение является еще и одним из компонентов смешанных приправ, такой, например, как «болгарский чабер». Эта душистая пряность - незаменимый компонент при заквашивании огурцов и консервировании горошка, так как в данном случае она придает им кисло-сладкий вкус.

Перейдем теперь непосредственно к рецепту.

Мелко нарежьте грудинку и бланшируйте 1 минуту в кипятке, откиньте на сито, сполосните холодной водой и дайте воде стечь.

Внутри каждого голубя положите чабер, посолите и поперчите снаружи и изнутри, натрите душистым перцем.

В большой плоской кастрюле с толстым дном разогрейте сливочное масло и подрумяньте в нем голубей со всех сторон. Выньте из кастрюли, а на их место положите грудинку, лук и через 2 минуты залейте бульоном. Варите грудинку до тех пор, пока жидкость не выкипит наполовину.

Положите обратно в кастрюлю голубей, добавьте горошек, посолите, поперчите и, прикрыв крышкой, тушите на среднем огне 25 минут. Затем, выньте из кастрюли голубей и горошек, и поставьте в теплое место, чтобы не остыло.

В кастрюлю добавьте мед, столовую ложку воды и разогрейте. Обжарьте в этой смеси голубей до образования румяной корочки.

На большое теплое блюдо выложите горошек, сверху голубей, посыпьте кервелем и подавайте.

Имейте в виду, горошек должен оставаться слегка альденте.

Умоляю - разогревайте посуду до подачи! На столько приятнее есть не торопясь, что все остынет! Лучший способ - обернуть тарелки влажным полотенцем и разогреть их несколько минут в микроволновке или поставить в горячую, но уже выключенную, духовку.

На десерт проще всего купить легкое фруктовое мороженное. Тем более, что такой ужин будет достаточно сытным.

Не забудьте, что улыбка, нежные взгляды и поцелуи в этот вечер - единственные незаменимые ингредиенты праздничного стола.

Приятного аппетита!

Photo: Janine Jousson

[день святого валентина](#)

[день всех влюбленных](#)

Source URL:

[*http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/menyu-dlya-valentin-i-valentinov*](http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/menyu-dlya-valentin-i-valentinov)