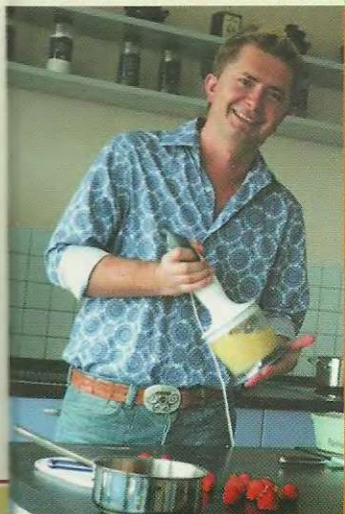


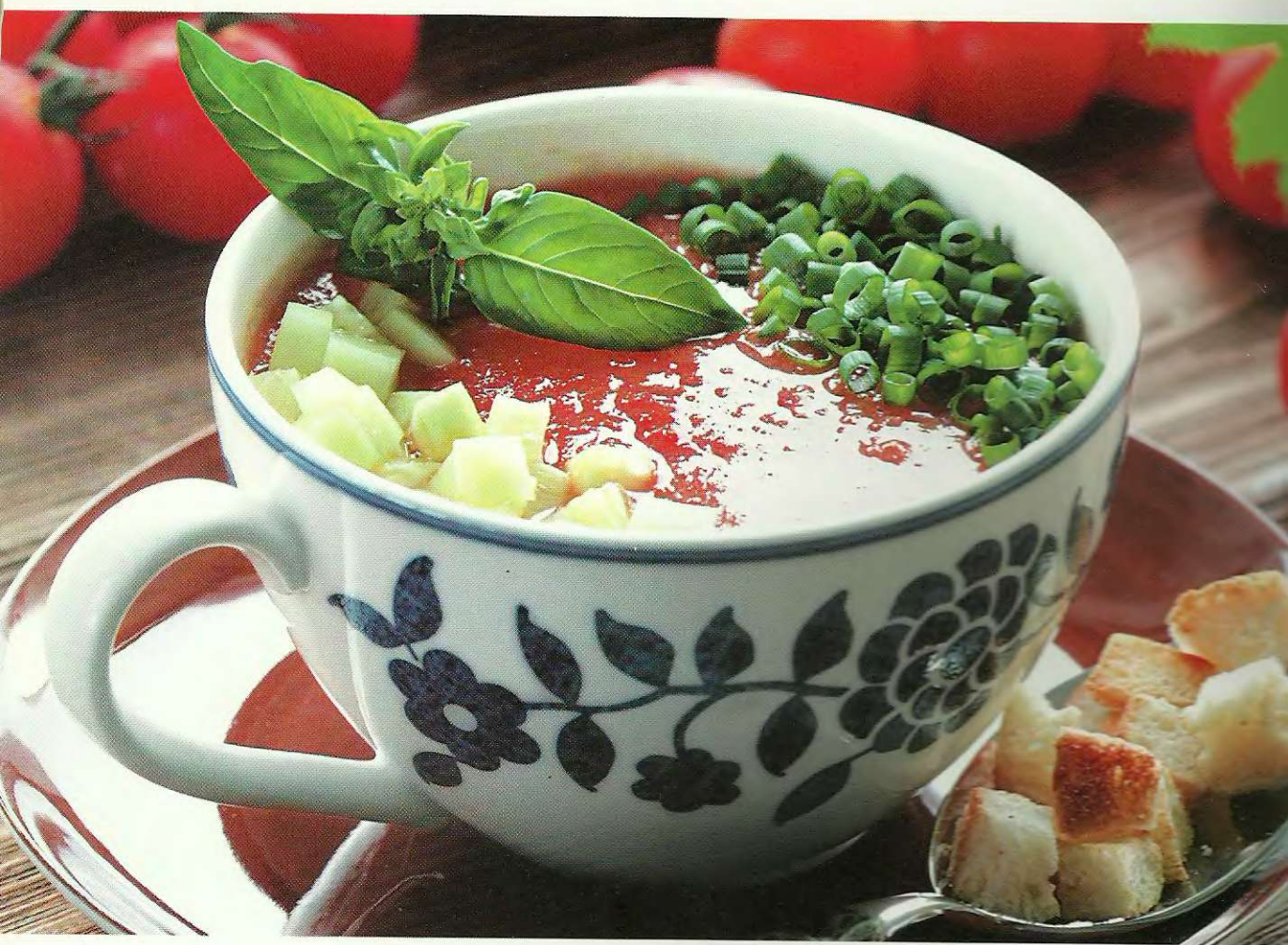
АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ ♦ Первый среди лучших

ЛУЧШИЙ ОБЕД

В МОЕЙ ЖИЗНИ



ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ



АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ

ЛУЧШИЙ ОБЕД

В МОЕЙ ЖИЗНИ

Москва



2007

*Издательство «Эксмо» выражает особую благодарность
Наталье Чернышевой
и ЗАО «Вкусная жизнь»
за активную помощь в подготовке проекта*

Оформление А. Мусина

Фото Е. Моргуновой

Консультанты И. Лещенко, Е. Овсепян

Селезнев А.

С 29 Лучший обед в моей жизни / Александр Селезнев. — М.: Эксмо, 2007. — 80 с.: ил. — (Готовим с удовольствием).

ISBN 978-5-699-23184-3

Обед — это, конечно, общий стол. Кто-то уже сидит за ним, кто-то носится вокруг, а кто-то еще хлопочет с последними приготовлениями салатов. И вот хозяйка ставит на стол супницу и начинает разливать в протянутые тарелки горячий ароматный суп. Какое оживление царит при этой раздаче, сколько шуток, смеха. Кто-то одобряет вслух, кто-то молча, звонко причмокивает. Но совершенно очевидно — удовольствие получают все. От дивно ли приготовленного мяса или нежно исполненной рыбы. Или же от того, что обеденная трапеза происходит в кругу близких, за общим столом, дома. И все исполняются силы не только от вкусно сделанной пищи, обильной и сытной. Но и от мысли, что вместе мы справимся с любыми испытаниями, посланными нам судьбой.

**УДК 641/642
ББК 36.997**

Александр Селезнев

ЛУЧШИЙ ОБЕД В МОЕЙ ЖИЗНИ

Ответственный редактор Т. Радина. Редактор Е. Левашева
Художественный редактор А. Мусин. Технический редактор М. Печковская
Компьютерная верстка О. Розанова. Корректор Г. Титова

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

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

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Подписано в печать 19.07.2007.

Формат 84x108¹/₁₆. Гарнитура «Оффицина». Печать офсетная.

Бумага мелованная. Усл. печ. л. 8,4.

Тираж 7000 экз. Заказ № 6214.

Отпечатано с предоставленных диапозитивов

в ОАО «Тульская типография». 300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.



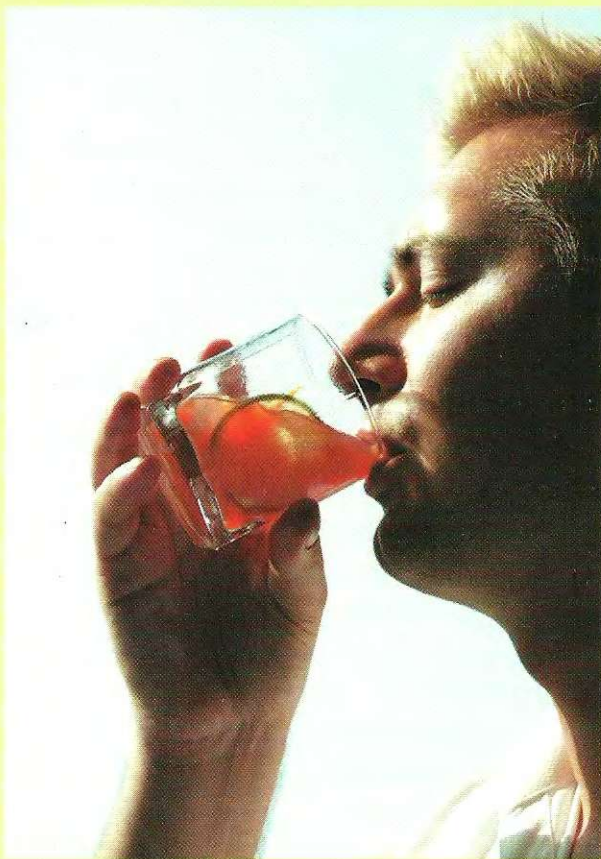
Вступление

Обед... Какое значительное слово. Какая большая смысловая нагрузка. Какая стремительная ассоциация с тем, что происходит в этот многозначительный отрезок времени. Обед — и сотни ароматов начинают витать в атмосфере. Обед — и рой воспоминаний проносится в голове. Обед — и, как на корабле под звон колокола, все стекаются к общему столу, чтобы насладиться не только льющимися ароматами, аппетитным видом и чарующим вкусом блюд, но и выпавшим мгновением, которое можно провести с близкими и друзьями.

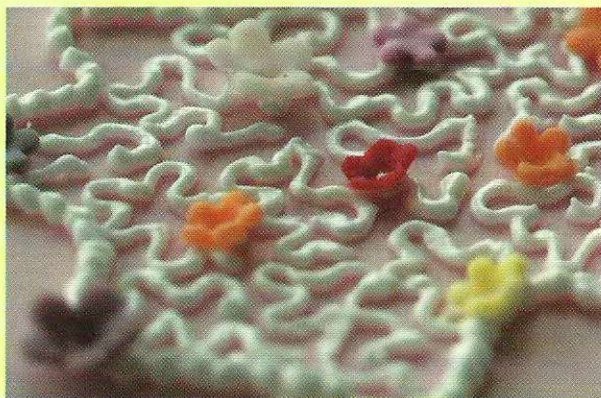
А блюда у Александра Селезнева не только аппетитны и вкусны, но и разнообразны и неожиданны. Если вы не слышали о таком супе, как гаспаччо, то у вас есть реальный шанс его приготовить и попробовать. Или легкий мор-

ковный суп летом в жару. А изумительные салаты: с голубым сыром, например. Сочетание зелени, орешков, сыра, рыбы — в разных салатах свое непревзойденное, но гармоничное и питательное. Обратите внимание на подбор вторых блюд. Они, конечно, изысканны. Здесь и запеченные стерлядь, форель, семга — виды рыбы, издавна любимые на пышных обедах. Блюда из мяса, такие, как шашлычки из курицы, печеные бараньи ребрышки, тоже непросты. Но какой эффект, какое впечатление, какая вкуснятина! Из предложенных салатов, супов, вторых блюд и, конечно, напитков вы можете составить меню своего индивидуального обеда. В общем, что говорить, надо делать, приглашать и вкушать все это. Хорошего вам аппетита!

Салаты



Салаты можно есть на завтрак, обед и ужин, кому как нравится, кто к чему привык. Их задача — быть полезными. Для одних — чтобы своим ярким видом и свежим ароматом возбуждать аппетит. Для других — чтобы поддерживать свою физическую форму. Салаты, приготовленные Александром Селезневым, подойдут всем, потому что они яркие, ароматные, легкие и вкусные. Для здоровья и удовольствия.





Салат французский

Салат из груши и голубого сыра

Салат из листьев руколы
и креветок

Салат зеленый с козьим сыром

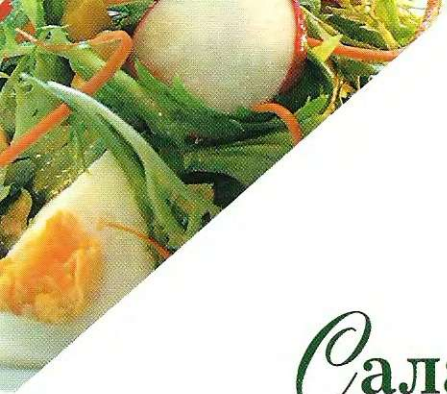
Салат «Цезарь»

Салат из красного болгарского перца

Салат из «ракушек» с копченым
лососем и стручковой фасолью

Салат с тунцом и спаржей

Салат итальянский



Салат французский

500 г листьев салата

250 г моркови

100 г консервированной
кукурузы

100 г редиса

6 яиц

Для заправки:

200 г оливкового масла

4 ст. л. винного уксуса

1 ст. л. горчицы

соль, перец по вкусу

1. Морковь тонко нашинковать, редис нарезать тонкими ломтиками. Яйца сварить вкрутую.

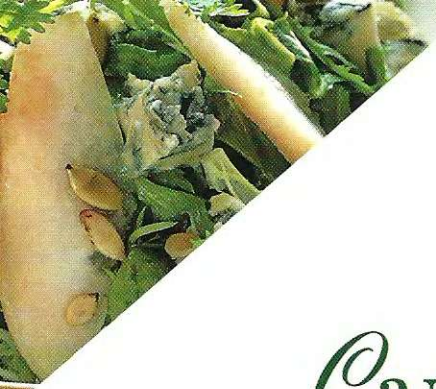
2. В салатницу выложить листья салата, сверху положить морковь, кукурузу, редис. Все перемешать.

3. Заправить салатной заправкой, выложить на тарелки и украсить четвертинками яиц.

4. **Заправка:** перемешать оливковое масло, уксус, горчицу, соль и перец.

Морковь, бесспорно, королева кухни. Но мало кому известно, что ботва молодой моркови не менее полезна, чем корнеплод. Это кладовая таких ценных компонентов, как витамины группы В, фолиевая кислота, витамины D, Е и К, железо, фосфор, селен, магний, кальций. Добавив мелкорубленную ботву молодой моркови в супы и соусы, можно значительно улучшить вкус этих блюд.





Салат из груши и голубого сыра

5 твердых спелых груш
200 г листьев салата разных
сортов
200 г голубого сыра
(«Рокфор», «Дор-блю»)
75 г жареных тыквенных
семечек
2 ст. л. лимонного сока

Для соуса:

3 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. винного уксуса
1 ст. л. горчицы
соль, перец по вкусу

1. Очистить груши, удалить сердцевину, нарезать их на пластины вдоль и сбрызнуть лимонным соком.
2. На листья салата выложить груши, затем кубики (или покрошить) голубого сыра, сверху посыпать жареными тыквенными семечками.
3. Полить соусом.
4. **Соус:** перемешать оливковое масло, винный уксус, горчицу, посолить, поперчить.

Голубые сыры — разновидность мягких сыров, получивших свое название из-за мраморного голубого оттенка, образуемого особой плесенью. Они обладают острым пикантным вкусом.



1911-1912
Museum
of
Natural
History
and
Geology
of
the
State
of
California



Салат из листьев руколы и креветок

450 г листьев салата «Рукола»
225 г сыра «Пармезан»
500 г креветок
100 г жареных кедровых
орешков

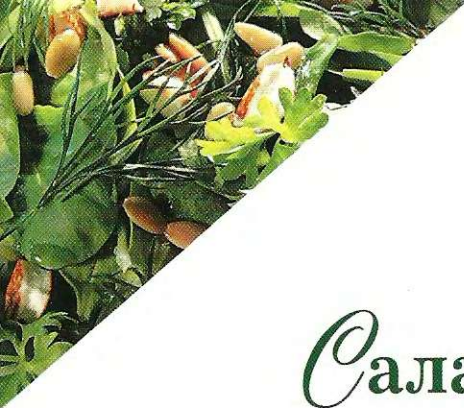
Для заправки:

50 г оливкового масла
4 ст. л. винного уксуса
1 ч. л. горчицы
соль, перец по вкусу

1. Листья салата промыть, обсушить на салфетке. Выложить в салатник, сверху положить креветки, на них тонко нарезанный сыр «Пармезан», посыпать жареными кедровыми орешками.
2. Залить заправкой.
3. **Заправка:** смешать оливковое масло, винный уксус, горчицу, соль, перец.

Рукола — окультуренный вид растения, известного под названием «гулявник», имеет терпко-горький вкус, обусловленный наличием горчичных масел. Стимулирует обмен веществ и действует как мочегонное средство. В Древнем Риме была очень популярна не только в кулинарии, но и в народной медицине как тонизирующее средство.





Салат зеленый

с козьим сыром

150 г листьев салата разных
сортов
100 г разной зелени (кинзы,
петрушки, базилика и т.д.)
100 г козьего сыра
6 ст. л. семечек тыквы
6 ст. л. семечек
подсолнечника
1 ст. л. оливкового масла

Для соуса:

6 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. бальзамического
уксуса
1 ст. л. горчицы
соль, перец по вкусу

1. Положить в салатницу листья салата и зелень.
2. Козий сыр поставить в духовку на 1—2 минуты, чтобы внутри он стал мягким. Затем нарезать его на кусочки и поместить на листья салата. Полить соусом. Все перемешать.
3. Семечки тыквы и подсолнечника обжарить на оливковом масле и посыпать ими салат.
4. **Соус:** смешать оливковое масло, уксус, горчицу. Посолить, поперчить.





Салат «Цезарь»

100 г белого хлеба
50 г растительного масла
1 зубчик чеснока
1 кочан листового салата
(желательно сорта
«романо»)
2 яйца
1 лимон
10 филе анчоуса
50 г тертого сыра
200 г отварной курицы
(желательно филе)
100 г соуса «Цезарь»
(или майонеза)

Крутоны из белого хлеба можно
заготовить впрок и добавлять
в супы или бульоны.

1. На сковороде разогреть растительное масло, положить в него кубики белого хлеба и чеснок. Обжарить до румяной корочки. Затем выложить на бумажные салфетки и дать стечь лишнему маслу.
2. Яйца сварить вкрутую и нарезать на дольки. Мясо курицы нарезать кубиками.
3. Нарезать листья салата на мелкие кусочки. Выложить их в салатницу и сбрызнуть лимонным соком. Посолить, поперчить. Положить на салат яйца, сыр, анчоусы, нарезанное кубиками мясо курицы, кубики жареного хлеба, заправить соусом или майонезом. Можно добавить горчицу.





Салат из красного болгарского перца

3 красных болгарских перца
(маринованных или
свежих)

5 перьев зеленого лука

100 г мелкого маринованного
лука «Жемчужина»

350 г салата «Романо»

1 упаковка томатов черри
эстрагон

Для соуса:

3—6 ст. л. оливкового масла

1 ст. л. горчицы

1 ст. л. лимонного сока

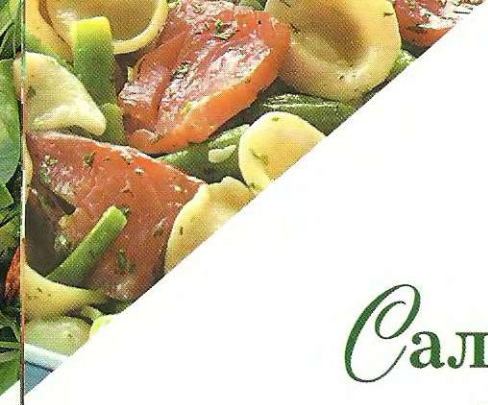
соль, перец по вкусу

1. Салат порвать руками в салатницу, добавить нарезанный кубиками перец и половинки томатов, перья зеленого лука и маринованный лук. Заправить соусом и перемешать.

2. **Соус:** смешать оливковое масло, лимонный сок, горчицу. Посолить, поперчить.







Салат из «ракушек» с копченым лососем и стручковой фасолью

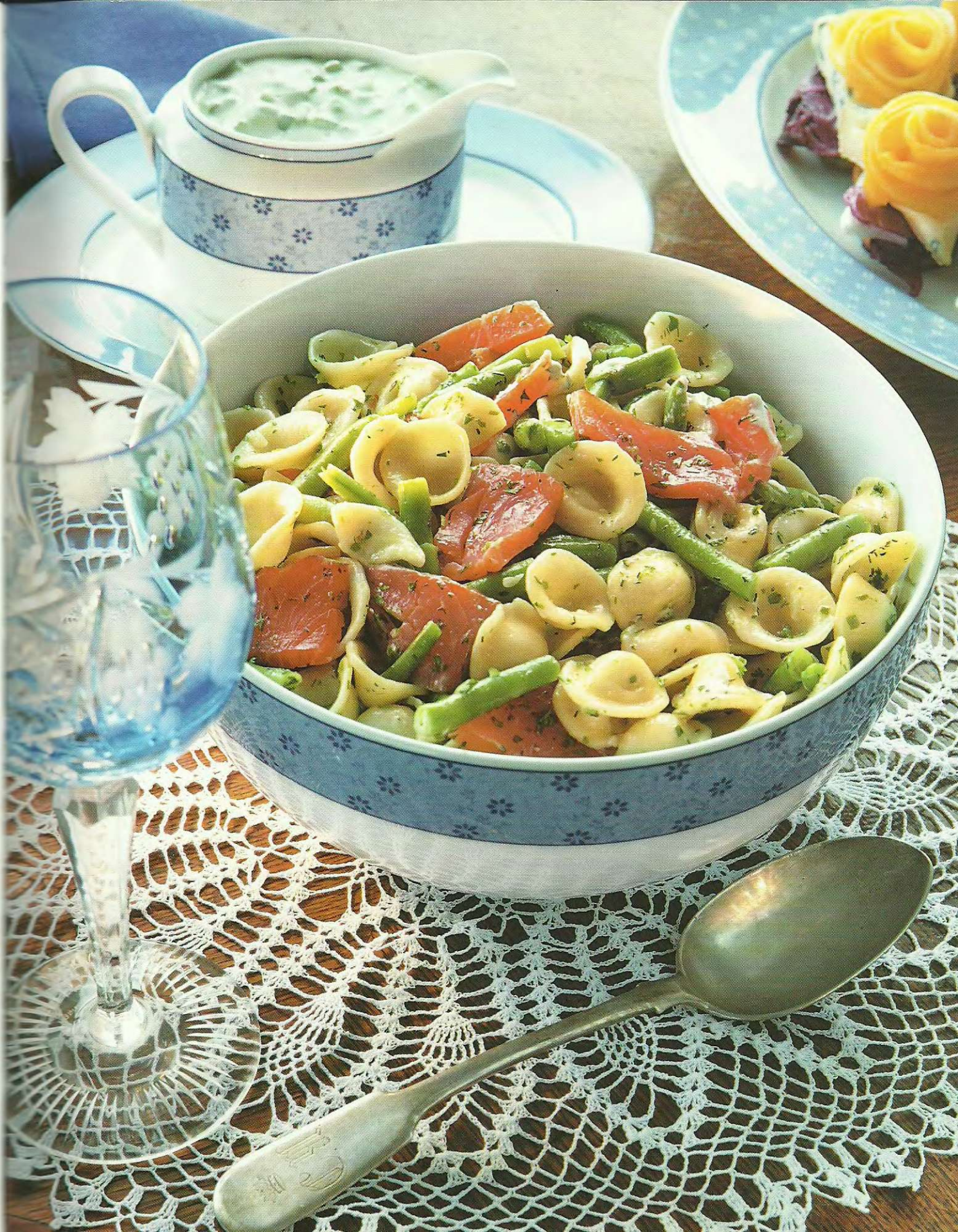
250 г копченого филе лосося
500 г мелких макарон
«ракушек»
200 г стручковой фасоли

Для соуса:

5 ст. л. нарезанного укропа
120 г майонеза
5 ст. л. жирных сливок
соль
перец

1. В миску положить филе лосося, нарезанное ломтиками.
2. Налить воду в кастрюлю, довести до кипения и сварить «ракушки» до готовности. Охладить.
3. Фасоль нарезать и 5 минут бланшировать в подсоленной воде. Обдать холодной водой.
4. Перемешать лосось, «ракушки» и фасоль.
5. **Соус:** укроп, майонез, сливки, соль, перец смешать до однородной массы.

Макаронные изделия
следует варить в большом
количестве кипящей воды,
которую нужно хорошенько
посоливать. Для того чтобы
макаронны не слиплись при варке,
к ним нужно добавить немного
растительного масла.





Салат с тунцом и спаржей

1 упаковка томатов черри
1 банка тунца в собственном соку
100 г зеленой стручковой фасоли
100 г листьев салата «Родник»
1 огурец
6 яиц
6 редисок
50 г черных маслин
50 г анчоусов
200 г свежей спаржи

Для соуса:

5 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. винного уксуса
1 зубчик чеснока
соль, перец по вкусу

1. Стручки зеленой фасоли залить кипящей водой и варить до полуготовности 2—3 минуты, откинуть на сито и обдать холодной водой, охладить.
2. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать каждое на четвертинки.
3. Томаты нарезать на половинки, редис — кружочками, огурец — соломкой.
4. Спаржу очистить и бланшировать в подсоленной воде 2 минуты. Обдать холодной водой.
5. В салатнице перемешать листья салата, огурец, томаты, фасоль, маслины и редис. Добавить тунец. Полить салат заправкой и снова перемешать.
6. На каждую тарелку горкой выложить салат. Сверху положить анчоусы, спаржу и дольки лимона.
7. **Соус:** перемешать оливковое масло, уксус, измельченный чеснок, соль и перец.





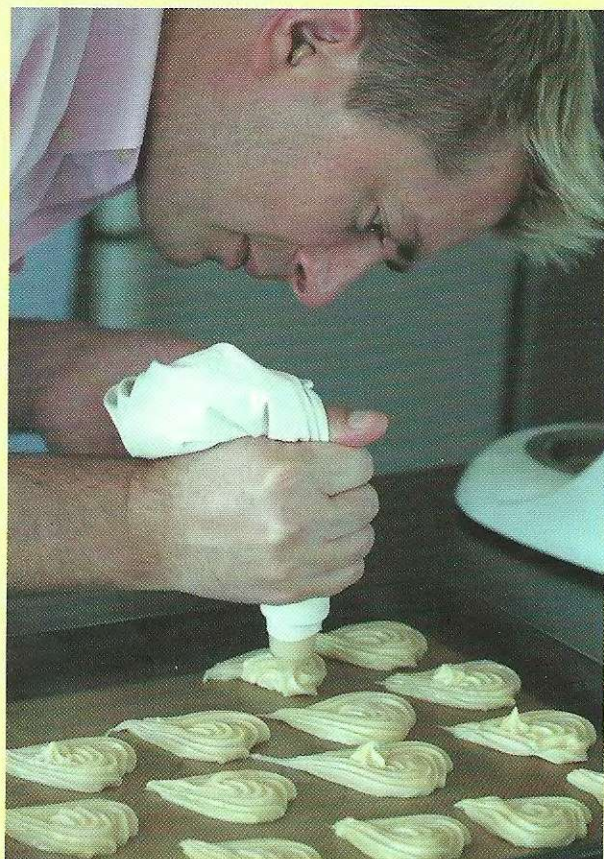
Салат итальянский

300 г маринованных
артишоков
150 г сельдерея
200 г томатов черри
1 красная луковица среднего
размера
1 тонкая итальянская
колбаска (30 см)
100 г оливкового масла
30 г уксуса
зелень, соль, перец по вкусу

1. Лук нарезать кольцами, полить уксусом и посолить.
2. Добавить маринованные артишоки, нарезанные сельдерея, томаты черри и тоненькие кругляшки колбасы.
3. Все перемешать, заправить оливковым маслом, посолить, поперчить и украсить зеленью.



Супы (первое)



Чем отличается обед от всех других совместных трапез? Конечно же, супом, блюдом №1. Первое блюдо — ведь не потому, что подается вначале стола. Перед ним могут быть салаты, закуски. Но первое — значит главное. А главным оно является из-за своих качеств — горячего бульона, полезного сочетания овощей, мясных и молочных продуктов, необыкновенного аромата. Ведь горячая жидкость, как известно, источает очень яркие запахи.

Супы Александра Селезнева блистают основными своими качествами, но главное в них — это импровизация. Вы можете добавлять в них что-нибудь свое, на свой вкус, и получится совместное творчество!





Куриный суп-пюре

Рыбный бульон с овощами

«Гаспаччо»

Огуречный суп

Суп из моркови

Французский луковый суп

Грибной суп-пюре

Суп вишневый

Ягодный суп



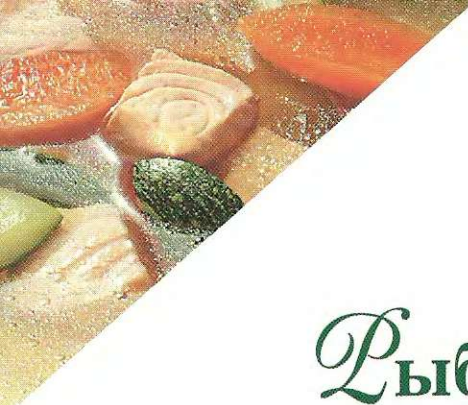
Куриный суп-пюре

200 г куриного филе
100 г сельдерея
100 г мороженой капусты
брокколи
100 г цветной капусты
1 л воды
зелень
соль, перец по вкусу

1. Сельдерей нарезать кусочками. Цветную капусту разобрать на соцветия.
2. Мясо, сельдерей, капусту положить в кастрюлю, залить водой и варить 30 минут. Посолить, поперчить.
3. Суп поместить в блендер и измельчить.
4. Суп разлить по тарелкам, украсить зеленью, соцветиями брокколи и цветной капусты.

Чтобы получить крепкий мясной бульон, мясо следует залить холодной водой, довести до кипения, затем уменьшить нагрев и варить при слабом кипении жидкости.





Рыбный бульон с овощами

200 г свежей рыбы
1 литр воды
1 морковь
1 мини-цукини (кабачок)
1 болгарский перец
соль, перец по вкусу

Готовый бульон теряет
свой вкус, если долго стоит
на горячей плите.

1. Рыбу положить в кастрюлю и залить водой, добавить соль, перец и варить 30 минут.
2. Нарезать морковь, цукини и болгарский перец ломтиками. За 10 минут до окончания варки рыбы добавить овощи и слегка их проварить.
3. Аккуратно извлечь шумовкой из бульона овощи и рыбу. Бульон процедить. Рыбу охладить и нарезать мелкими кусочками.
4. В тарелки выложить кусочки рыбы, овощи и залить бульоном.





«Таспаччо»

2 стакана минеральной воды
5 крупных томатов
1 огурец
3 кусочка хлеба
1 сладкий красный перец
1 стручок острого перца чили
2 зубчика чеснока
2 ст. л. оливкового масла
1 зеленый лимон (лайм)
соус «Табаско», соль, перец
по вкусу

Для гренок:

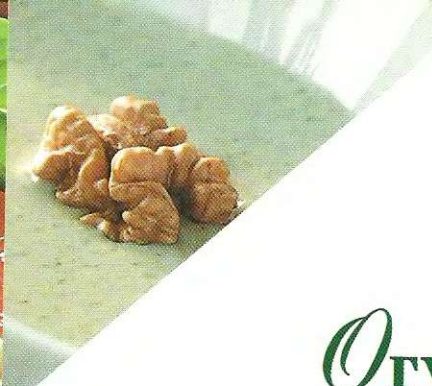
3 ломтика хлеба без корки
1 зубчик чеснока
2 ст. л. оливкового масла

Для украшения:

листья базилика
зеленый лук

1. Замочить на 5 минут в небольшом количестве воды 3 кусочка хлеба. Томаты залить кипятком и дать постоять в течение нескольких секунд. Слить горячую воду и залить холодной. Снять с томатов кожицу и порезать их кубиками.
2. С огурца снять кожицу и нарезать кубиками. Перец нарезать и удалить семена.
3. В блендер поместить замоченный хлеб, томаты, половину кубиков огурца, красный сладкий перец и перец чили, оливковое масло, сок лайма, соус «Табаско», воду и чеснок. Все измельчить, добавить соль и перец.
4. Суп разлить по суповым мискам, украсить базиликом, оставшимися кубиками огурца и мелко нарезанным зеленым луком.
5. **Гренки:** нарезать хлеб кубиками. Выложить на противень и обжарить в духовке, сбрызнуть оливковым маслом с чесноком и перемешать.





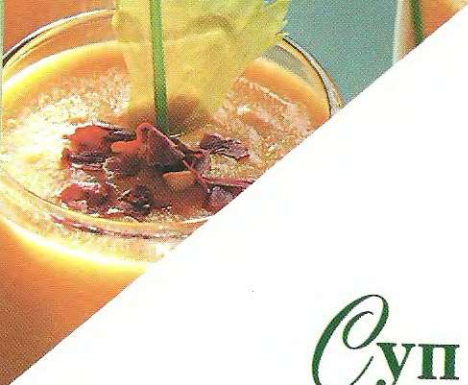
Огуречный суп

2 огурца
2 зубчика чеснока
50 г белого хлеба
500 г обезжиренного йогурта
2 ст. л. оливкового масла
0,5 стакана холодной
 минеральной воды
150 г грецких орехов
0,5 головки репчатого лука
зеленый лук
мята
соль, перец по вкусу

1. Огурцы очистить от шкурки и нарезать мелкими кубиками.
2. В блендер положить орехи, хлеб, чеснок, мяту, лук, оливковое масло и взбить до однородной консистенции.
3. В ореховую массу добавить йогурт, огурцы и воду. Все перемешать, посолить, поперчить. Разлить по суповым чашкам, украсить грецкими орехами и перышками зеленого лука.

Если суп получился очень
густым, его можно
разбавить, добавив немного
минеральной воды.



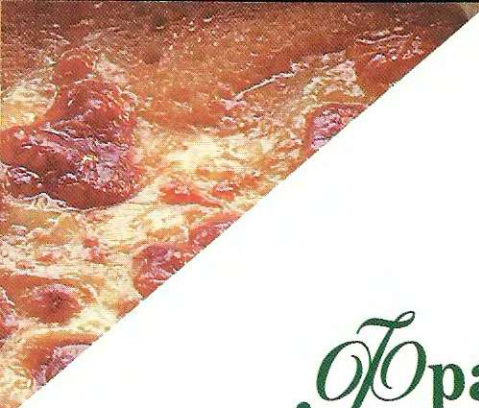


Суп из моркови

5 ст. л. сливочного масла
1 стебель сельдерея
500 г моркови
200 г картофеля
1 литр бульона
5 ст. л. сливок
перышки зеленого лука
паприка
соль

1. Морковь натереть на терке, картофель очистить и нарезать кубиками. Сельдерей нарезать кусочками.
2. В кастрюле растопить сливочное масло, положить в него сельдерей, морковь. Пассеровать 5 минут. Добавить картофель, бульон и посолить. Варить 10 минут. Затем измельчить блендером, добавить сливки, соль, перец.
3. Суп разлить по бокалам. Сверху посыпать паприкой, украсить зеленью сельдерея. В каждый бокал воткнуть по перышку лука.





Французский луковый суп

4 луковицы
1 л бульона
6 ст. л. портвейна
6 ломтиков французского
багета
100 г тертого сыра
50 г сливочного масла
соль, перец по вкусу

1. Растопить сливочное масло на сковороде, добавить в него кольца лука и жарить до коричневого цвета. Затем переложить его в кастрюлю, добавить бульон, портвейн, соль, перец и варить 20 минут.
2. Положить ломтики хлеба на противень, посыпать сыром и запекать в духовке, пока сыр не расплавится.
3. Суп налить в суповые чашки, а сверху поместить ломтики жареного хлеба с сыром.





Трибной суп-пюре

3 стебля лука-порей
2 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. сливочного масла
1 зубчик чеснока
250 г шампиньонов
1 л мясного бульона
1 ч. л. тимьяна
100 г сливок
33%-ной жирности
соль, перец по вкусу

1. Чеснок измельчить. Лук-порей нарубить кольцами.
2. Нагреть в кастрюле сливочное и растительное масло, добавить измельченный чеснок и кольца лука-порей. Пассеровать до прозрачности.
3. Нарезать грибы и обжарить их на маленьком огне. Влить бульон, добавить тимьян, соль и перец. Варить 30 минут. Вылить в блендер и измельчить. В пюре добавить сливки и подогреть.

Шампиньоны — вкусные и ароматные грибы. Их выращивают в теплицах и продают уже чистыми. Шампиньоны хорошо тушить, жарить, варить и употреблять в сыром виде в салатах. В них содержится много минеральных веществ. Калий, например, регулирует водный баланс организма, а фосфор укрепляет костную систему.



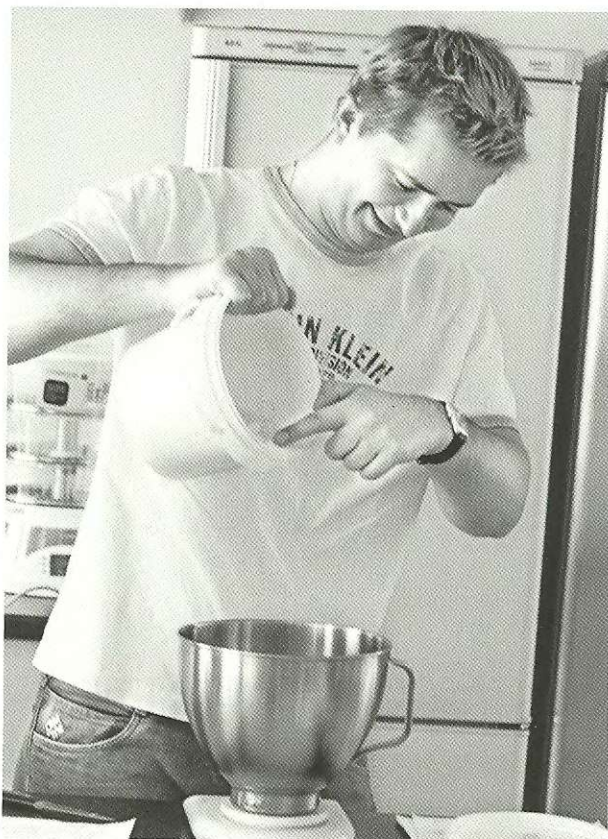


Суп вишневый

200 г обезжиренного йогурта
250 г вишни из компота
50 г вишневого ликера
50 г мяты

1. Поместить вишню и мяту в блендер и измельчить до однородной массы. Добавить йогурт, ликер и снова взбить.
2. Разлить суп в суповые чашки и украсить листиками мяты и ягодами вишни.

Мята получила свое название по имени нимфы Минты, согласно мифу, превращенной в цветок. В свежем виде листья и соцветия этого растения хорошая приправа к овощам, мясу и рыбе. Многие напитки готовятся с использованием мяты.







Ягодный суп

500 г сахарного песка
0,5 л воды
200 г малины
200 г клубники
200 г черники
1 лайм (лимон)
1 роза (лепестки)
кубики льда

1. Из лайма выдавить сок, а цедру нарезать тонкими полосками.

2. Воду с сахаром довести до кипения, добавить свежие ягоды, цедру и сок лайма. Снять с огня и настаивать 1 час. Положить в суп лед и лепестки розы.



Горячие блюда (второе)



Обычное и необычное, знакомое и неожиданное, сытное и совершенно легкое. Такое «горячее» вы найдете у Александра Селезнева. И будете удивлены сочетанием несочетаемого. Мясо, рыба, курица и даже запеченные улитки. Здесь все шикарно, все празднично. Все, чтобы предвкушение еды не обернулось простым ее поглощением, но превратилось в церемонию общения всех, принимающих участие в вашем собрании.





Запеченная курица
с жареным картофелем

Запеченные бараньи ребра

Шашлычки из курицы

Форель с креветками,
запеченная в фольге на углях

Карпаччо из рыбы

Стерлядь с шампанским

Запеченная семга

Пицца «Четыре времени года»

Овощной торт



Запеченная курица с жареным картофелем

1 тушка курицы
1 кг картофеля
1 зубчик чеснока
1 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. растительного масла
соль, перец по вкусу

1. Курицу посолить, поперчить, смазать сливочным маслом, чесноком и запекать в духовке при температуре 200 °С 1,5—2 часа.
2. Картофель очистить, нарезать и обжарить, посолить.
3. Подавать целую тушку курицы, обложив картофелем и украсив зеленью.

Для того чтобы птица
в духовке лучше зарумянилась,
ее нужно слегка посыпать
тонким слоем муки или
панировочными сухарями.





Запеченные бараньи ребра

1 кг бараньей грудинки

3 луковицы

1 томат

соль, перец по вкусу

Баранина приобретет мягкий вкус, если ее положить на 2 дня в пахту. Или хорошо натереть ее со всех сторон смесью из острого и сладкого порошка паприки.

1. Грудинку нарезать на порционные куски так, чтобы на каждом куске мяса оставалось ребро. Лук и томат нарезать кольцами. Посолить, поперчить.
2. Овощи перемешать с мясом. Мариновать 30 минут.
3. Затем обжарить на решетке до готовности.





Шашлычки из курицы

400 г филе курицы (грудки)
200 г соевого соуса
цедра 1 апельсина
50 г корня имбиря
1 упаковка томатов черри
2 болгарских перца
2 красные луковицы

Для соуса:

200 г йогурта
1 зубчик чеснока
1 ст. л. измельченной зелени
(укроп, петрушка и т.д.)
1 ст. л. сельдерея
соль, перец по вкусу

1. Филе курицы нарезать на кубики. Имбирь натереть на терке, добавить цедру апельсина, посолить и залить соевым соусом. Положить в маринад мясо курицы на 30 минут.

2. Томаты разрезать на половинки, перец нарезать на квадратики, одну луковицу — на дольки. Вторую луковицу нарезать кольцами.

3. Нанизать на шпажки кубики маринованного филе, перемежая их овощами, и обжарить на сковороде.

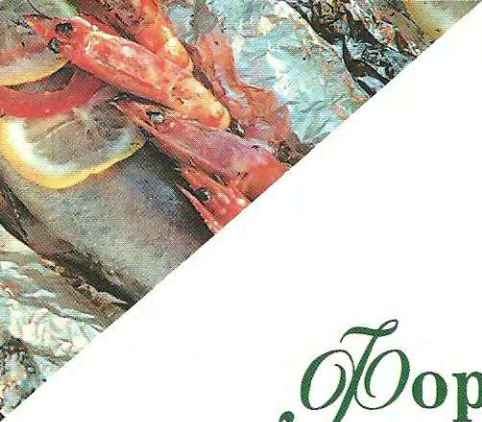
4. На блюдо положить кольца лука, сверху поместить шашлычки.

Соус подать отдельно.

5. **Соус:** смешать йогурт, зелень, измельченный чеснок и мелко нарезанный сельдерей. Посолить, поперчить.

Деревянные шампуры для гриля или шашлычка нужно хорошо вымочить в воде. При жарении вода будет постепенно выпариваться, и мясо станет сочнее и не приклеится к шампурам.





Форель с креветками, запеченная в фольге на углях

5 тушек свежей речной
форели
25 крупных креветок
1 лимон
соль, перец

1. Лимон нарезать дольками. Креветки обжарить на решетке.
2. Форель выпотрошить, промыть, посолить, поперчить, положить на нее дольки лимона и жареные креветки. Завернуть в фольгу, положить на угли и запекать 20 минут.

Чтобы рыба при запекании
не прилипла к фольге,
ее нужно обмазать
растительным маслом.



LANDMANN



Карпаччо из рыбы

300 г филе свежего лосося
100 г листьев салата
100 г красной икры
10 ст. л. оливкового масла
соль, перец, дольки лимона
(лайма), зелень по вкусу

Своим названием блюдо
обязано итальянскому
художнику Витторе Карпаччо —
в память об одной из его
выставок в Венеции.

1. Филе лосося свернуть в рулет, заморозить и очень тонко нарезать.
2. Быстро уложить на блюдо, посолить, поперчить, украсить зеленью, лимоном.
3. Красной икрой сделать дорожки.





Стерлядь с шампанским

1 тушка стерляди

1 луковица

300 г сухого шампанского

1 лимон (лайм)

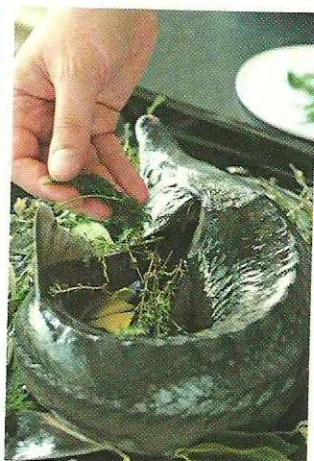
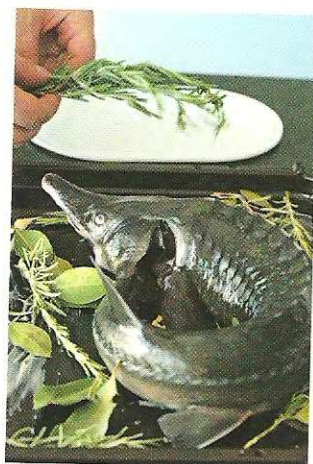
соль

зелень: укроп, кинза, эстрагон,
тимьян и т.д. — по вкусу

1. Стерлядь выпотрошить, промыть, удалить по бокам крупные чешуйки. Свернуть в кольцо, поместить на противень, посолить, положить зелень, полить шампанским, добавить жареный лук и дольки лимона. Запекать в духовке при температуре 200 °С 30 минут.

2. Готовую рыбу выложить на блюдо. Украсить зеленью и дольками лимона.

Свежесть рыбы можно
определить по глазам и жабрам.
У свежей глаза прозрачные,
а жабры красного или
розового цвета.



Лучший обед в моей жизни





Запеченная семга

1 среднее филе семги

1 лимон

1 ст. л. оливкового масла

соль, перец, тмин

пряные травы (базилик, мята, эстрагон и т. д.) по вкусу

1 стебель лука-порея

1. Лимон нарезать тонкими ломтиками. Обжарить их в масле.

2. На филе семги сделать надрезы, в которые поместить дольки лимона.

3. На фольгу положить пряные травы, на них поместить рыбное филе, посолить, поперчить, посыпать тмином и завернуть. Запекать в духовке при температуре 200 °С 20 минут.

4. Готовую рыбу выложить на лук-порея, украсить пряными травами.





Пицца

«Четыре времени года»

1 пакетик сухих дрожжей
400 г муки
по 1 щепотке соли и сахара
100 г воды
6 ст. л. оливкового масла
5 больших томатов
150 г маринованных
артишоков
150 г шампиньонов
100 г ветчины
100 г копченой колбасы
200 г сыра «Моцарелла»
соль, перец по вкусу

Для украшения:

яйца
маринованные огурцы
ветчина

Тесто быстрее подойдет,
если в него воткнуть несколько
трубочек макарон.

1. Дрожжи развести в небольшом количестве воды, добавить по щепотке соль и сахар, часть муки и дать опаре подойти. В подошедшее тесто добавить просеянную муку, соль и 3 ст. л. оливкового масла. Замесить тесто, накрыть полотенцем и дать подойти 1 час.
2. Нарезать томаты дольками, артишоки на 4 части, шампиньоны пластинками, ветчину и колбасу кубиками. С шариков сыра слить рассол.
3. Раскатать из теста 2 круга и выложить на них все ингредиенты. Сбрызнуть оливковым маслом, посолить, поперчить и выпекать при 220 °С 30 минут.
4. При подаче украсить маринованными огурцами, сваренными вкрутую яйцами и ветчиной.





Овощной торт

Для теста:

250 г муки
125 г сливочного масла
60 г воды
1 яйцо
соль по вкусу

Для начинки:

250 г моркови
250 г цукини (кабачков)
250 г цветной капусты
250 г картофеля

Для заливки:

250 г сливок 33%-ной
жирности
цедра 1 лимона
3 яйца
соль, перец
порошок мускатного ореха

1. Тесто: просеять муку, добавить размягченное сливочное масло, воду и яйцо, посолить. Замесить тесто и поместить его в холодильник на 1 час.

2. Начинка: морковь порезать соломкой, цукини и картофель — кубиками, цветную капусту разобрать на соцветия. Овощи бланшировать в воде в течение 3 минут, затем обдать холодной водой.

3. Заливка: яйца взбить, добавить сливки, соль, перец, порошок мускатного ореха, цедру и все перемешать до однородной массы.

4. Раскатать тесто на столе, посыпанном мукой, и выложить его в форму, на него положить начинку и залить яично-сливочной смесью.

5. Выпекать при температуре 200 °С 40 минут.



Напитки



Вовсе не обязательно каждый обед сопровождать распитием каких-либо напитков. Ну, разве что простая вода рекомендуется при поглощении любой пищи. И то по вашему усмотрению. Но иногда, в выходные, или в особо трудный день, можно себе позволить приготовить **КОКТЕЙЛЬ**. Это развлечет и повысит градус настроения. Александр Селезнев предлагает совершенно разные напитки, в которых принимают участие и текила, и ликеры, и ром, и бренди, и водка, наконец. Лед и всевозможные соки придают этим напиткам легкость и изящество. А вкус!.. Это очень вкусно! Пробуйте.





«Маргарита»

«Кровавая Мери»

«Мохито»

«Кампари» с апельсиновым соком

Холодный римский пунш

Клубнично-малиновый ликер
быстрого приготовления



«Маргарита»

50 г ликера «Куантро»

50 г текилы

20 г сок лимона

ледяная крошка

Коктейль «Маргарита»
обычно подают
в конусовидном бокале.

1. Края бокала для мартини слегка увлажнить соком лимона и обмакнуть в крупную соль.
2. Налить в бокал ликер «Куантро», текилу и засыпать льдом. Полить соком лимона.
3. Украсить кружочком лимона или лайма.



«Кровавая Мери»

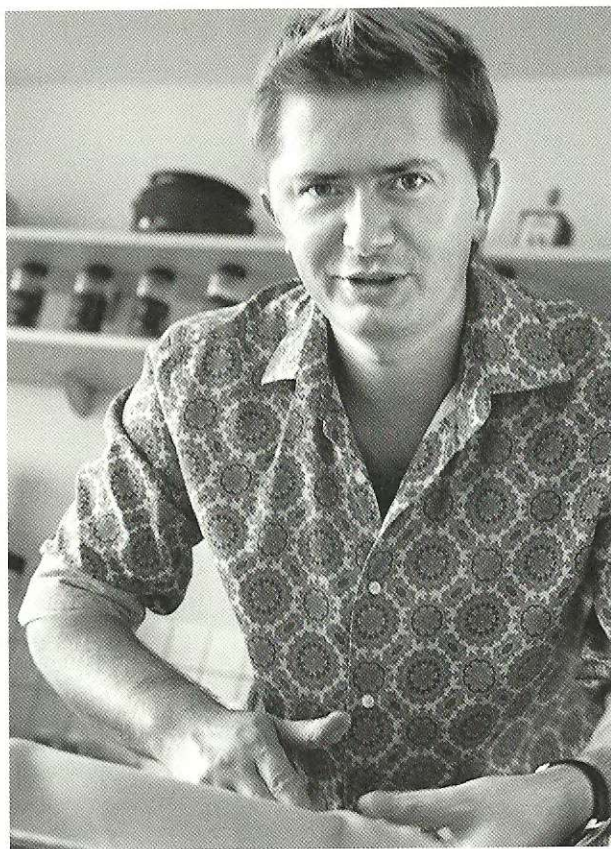
150 г томатного сока

50 г водки

соус «Табаско», соль, перец
по вкусу

1. В бокал налить томатный сок, на него аккуратно через ложку налить водку, чтобы она не перемешалась с соком, посолить, поперчить и добавить соус «Табаско».

2. Напиток подавать охлажденным.







«МОХИТО»

60 мл белого рома «Баккарди»

30 мл спрайта

10 г коричневого сахара

10 г свежей мяты

0,5 лайма (зеленый лимон)

колотый лед

1. В бокал положить мелко нарубленную мяту и колотый лед, посыпать коричневым сахаром, положить дольки лайма, залить ромом и спрайтом.

Чтобы получить ледяную крошку, нужно кубики льда поместить на полотенце, завернуть его и разбить деревянной толкушкой или молоточком для мяса.





«Кампари»

с апельсиновым соком

40 г «Кампари»
60 г апельсинового сока
20 г сока лайма
1 долька лайма
палочки корицы
кубики льда

1. В бокал положить кубики льда, залить их апельсиновым соком и «Кампари», сверху положить дольку лайма и корицу.

Кубики льда можно сделать
разноцветными, добавив в воду
для льда сок ягод.





Холодный римский пунш

1 кг любого готового ягодного
сорбета (лучше
клубничного)
сок 2 апельсинов
6 ст. л. рома

1. В готовый сорбет добавить апельсиновый сок.
Все перемешать, охладить.

2. Заполнить пуншем стеклянные бокалы, в каждый влить
по 1 ст. л. рома.

Высококачественный ром
получают путем сбраживания
и перегонки сока сахарного
тростника, мелассы и других
побочных продуктов
производства сахара.

Появился он случайно у одного
нидерландского сахаровара.

Видов рома множество, их
палитра простирается от белых
с легким ароматом до тяжелых,
крепких темных сортов.

Без рома сегодня трудно
представить кондитерское
производство большинства
стран мира.





Клубнично-малиновый ликер быстрого приготовления

675 г клубники
350 г малины
450 г кускового сахара
ваниль, несколько зерен
кориандра
1050 г бренди «Арманьяк»

1. Вымыть клубнику и вместе с малиной поместить в банку. Приготовить сахарный сироп, довести его до кипения. Добавить ваниль и зерна кориандра. Остудить сироп и залить им ягоды.
2. Банку закрыть и оставить на 3—4 часа.
3. Процедить содержимое банки через сито, покрытое лоскутком марли.
4. Смешать процеженную жидкость с бренди и разлить по бутылкам.
5. Подавать в бокалах, украшенных ягодами клубники.



Содержание

Вступление	5	Суп вишневый.....	42
		Ягодный суп.....	44
Салаты		Горячие блюда (второе)	
Салат французский	8	Запеченная курица с жареным картофелем.....	48
Салат из груши и голубого сыра	10	Запеченные бараньи ребра	50
Салат из листьев руколы и креветок.....	12	Шашлычки из курицы	52
Салат зеленый с козым сыром	14	Форель с креветками, запеченная в фольге на углях	54
Салат «Цезарь»	16	Карпаччо из рыбы	56
Салат из красного болгарского перца	18	Стерлядь с шампанским.....	58
Салат из «ракушек» с копченым лососем и стручковой фасолью.....	20	Запеченная семга	60
Салат с тунцом и спаржей	22	Пицца «Четыре времени года».....	62
Салат итальянский	24	Овощной торт	64
Супы (первое)		Напитки	
Куриный суп-пюре	28	«Маргарита»	68
Рыбный бульон с овощами.....	30	«Кровавая Мери»	70
«Гаспаччо»	32	«Мохито»	72
Огуречный суп	34	«Кампари» с апельсиновым соком	74
Суп из моркови	36	Холодный римский пунш.....	76
Французский луковый суп	38	Клубнично-малиновый ликер быстрого приготовления	78
Грибной суп-пюре.....	40		