

ЛУЧШИЕ
КУЛИНАРНЫЕ
ИДЕИ

КУХНЯ ФЬЮЖН

БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
И МЯСА. СОУСЫ И ПРИПРАВЫ



Минск
«ХАРВЕСТ»
2005

УДК 641.8
ББК 36.991
К 96

Серия основана в 2004 году

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

К 96 **Кухня фьюжн:** Блюда из морепродуктов и мяса. Соусы и приправы. – Мн: ООО «Харвест», 2005. – 32 с.: ил. – (Лучшие кулинарные идеи).

ISBN 985-13-2541-4.

Если вы человек, идущий в ногу со временем, любитель всего нового, интересного, даже экстравагантного – то эта книга создана специально для вас. Вы хотите знать, что такое фьюжн-кулинария? Фьюжн-кулинария – это неожиданное, но гармоничное смешение вкусов, стилей, ингредиентов и кулинарных традиций Востока и Запада. Остальное об этом особом подходе в кулинарии вы узнаете, когда познакомитесь с этой книгой. Книга содержит рецепты приготовления таких блюд, как устрицы, запеченные с грушей и сыром, рыба с шоколадом, папайя, запеченная с мясом, соус английский, приправа из фиников и многие другие не менее экстравагантные блюда.

А сейчас откройте эту книгу и окунитесь в заманчивый мир кулинарии и не бойтесь экспериментировать.

УДК 641.8
ББК 36.991

ISBN 985-13-2541-4

© ООО «Харвест», 2005



СОДЕРЖАНИЕ

Что такое фьюжн-кулинария	4
---------------------------------	---

Блюда из морепродуктов

«Азиатская фантазия»	5
Креветки с маракуйей в тыкве по рецепту колдуньи	6
Суп из креветок с чесноком, чили и лаймовым бульоном	6
Лосось в кунжутной панировке	7
Устрицы, запеченные с грушей и сыром	7
Глазированный лосось	8
Рыба с шоколадом	8
Бутерброд с тунцом	9

Блюда из свинины, говядины и баранины

Свинина в панировке с грибами и чатни из манго и томата	10
Свиная вырезка с приправой из манго	11
Свиное филе, фаршированное абрикосами	11
Свиное филе с имбирем и виноградом	12
Папайя, запеченная с мясом	13
Баранина под шоколадным соусом	14
Говяжий язык под ананасным соусом	14
Жаркое «эстергази»	15
Медальоны из говядины с картофелем и огурцами	15
Филе говядины с ароматом копченостей с крокетами из ризотто в винном соусе	16





Блюда из мяса птицы

Цыпленок с манго	18
Курица с медом и орехами	18
Курица, фаршированная фруктами	19
Утка с грушами	19
Жареная утка с апельсиновым мармеладом	20
Утиная грудка с манго и картофельными розетками	21
Курица с ананасной приправой	21
Утка, фаршированная крабами	22
Индейка в малаге	23

Соусы и приправы

Соус красный основной	24
Кисло-сладкий соус с орехами	25
Черносмородиновый соус с вином	25
Сливовый чатни	25
Фруктово-ягодный соус с вином	26
Соус английский	26
Апельсиновый горячий соус	27
Приправа из кокосового ореха	27
Приправа из фиников	28
Сладкий соус из зеленых помидоров	28
Сладкий соус из тыквы	29

БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

«АЗИАТСКАЯ ФАНТАЗИЯ»

Очищенные тигровые креветки (сырые) — 300 г, небольшой баклажан — 1 шт., измельченный свежий корень имбиря — 1 ч. ложка, чеснок — 2 зубчика, небольшой стручок перца чили — 1 шт., желтый болгарский перец (паприка) — 1 шт., стручки молодого зеленого горошка — 100 г, лайм — 1 шт., кокосовое молоко — 3 стакана, несколько листьев пекинской капусты, соль, растительное масло для фритюра.



Баклажан нарезать кубиками. Чеснок мелко нарубить, чили разрезать вдоль, очистить от семян и нарезать тонкими полосками. Паприку нарезать соломкой, стручки горошка разре-

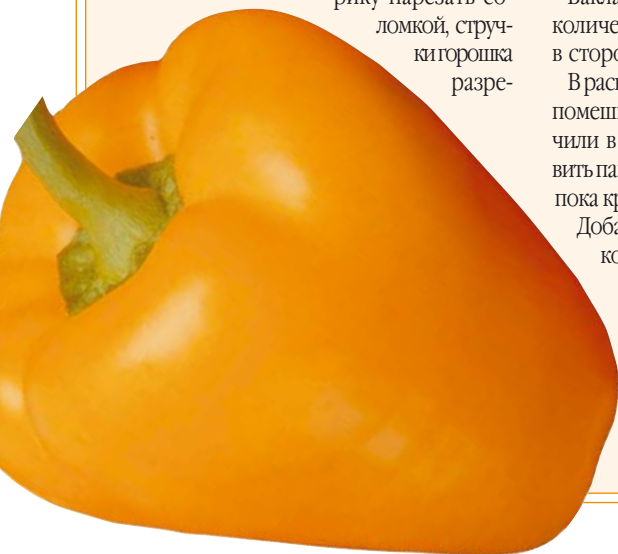
зать поперек на 3–4 части. Салат нарезать крупными кусками, лайм разрезать на 4 части вдоль и затем 1 раз поперек.

Баклажан слегка обжарить в небольшом количестве растительного масла, отложить в сторону.

В раскаленной сковороде при постоянном помешивании обжарить чеснок, имбирь и чили в течение примерно 1 минуты, добавить паприку и креветки, помешивая, жарить, пока креветки не приобретут розовый цвет.

Добавить баклажаны, горошек, влить кокосовое молоко, рукой выжать в готовящееся блюдо лаймовый сок (оставшиеся шкурки для аромата бросить туда же, есть их потом не надо). Посолить. Довести до кипения, добавить салат, убавить огонь и поддержать на плите еще 1 минуту.

Подавать с рисом.



КРЕВЕТКИ С МАРАКУЙЕЙ В ТЫКВЕ

Отваренные и очищенные креветки — 300 г, сок маракуйи — 2 стакана, сахар — $\frac{1}{2}$ стакана, тыква ($1\frac{1}{2}$ кг) — 1 шт., репчатый лук — 1 шт., сливочное масло — 1 ст. ложка, оливковое масло — 3 ст. ложки, творог — 2 ст. ложки, горчица — 1 ст. ложка, листики мяты — 20 шт., черный молотый перец — 1 ч. ложка, соль.

У тыквы отрезать верхушку, удалить семена и запекать в течение 30 минут в духовке на водяной бане. Лук нарезать кольцами, обжарить на сливочном и оливковом масле, влить сок маракуйи, разбавленный сахаром, приправить специями, положить креветки и проварить 10 минут; за 3–5 минут до готовности ввести протертый творог, измельченные листья мяты. Если мас-



са получилась жидкой, добавить немного разведенного в воде крахмала.

Приготовленную начинку положить в запеченную тыкву и подавать к столу.

СУП ИЗ КРЕВЕТОК С ЧЕСНОКОМ, ЧИЛИ И ЛАЙМОВЫМ БУЛЬОНОМ



Сырые тигровые креветки — 12 шт., чеснок — 2 зубчика, соевый соус — 2 ст. ложки, вода — 1 стакан, маленький красный чили, цедра и сок 1 лайма (можно заменить лимоном), 1 маленький кусочек имбиря.

В маленькой кастрюле соединить чеснок, чили, очищенный от семян и мелко нарезанный, имбирь, очищенный и натертый, воду и соевый соус. Довести до кипения и варить около 1 минуты. Добавить креветки и варить еще 3–4 минуты.