

РЕЦЕПТЫ на 1 кг. продукта

ДОМАШНЯЯ КУРИНАЯ, ИНДЮШИНАЯ ИЛИ СВИНАЯ ВЕТЧИНА:

1 кг куриного, индюшиного филе или свиной вырезки, 18 г соли, 4 г мясницкой маринующей смеси, 1 дл воды, 4 г сахарной пудры (1 кофейная ложка) Приготовление мясной смеси: Около 2/3 мяса нарежьте небольшими кубиками размером ок. 2х2 см, остальное мясо перемелите на мясорубке или в блендере. Приготовьте маринад из соли, мясной маринующей смеси и сахара с 1 дл воды и смешайте с нарезанным мясом. Мясную смесь очень тщательно перемешайте в кухонном комбайне с венчиками для теста (по крайней мере, 10 минут) или 20 минут вручную. Ветчинницу заполните мясной смесью примерно на 1 см ниже верхнего края, после добавления каждого слоя смесь хорошо спрессовывайте. Ветчинницу закройте и поместите в холодильник на 3-12 часов. Тушение ветчины: При тушении ветчины строго следуйте инструкции по применению, готовую тушеную ветчину перед нарезкой всегда охладите, свежая ветчина хранится в холодильнике около двух дней.

ДОМАШНЯЯ СВИНАЯ ВЕТЧИНА С ЧЕСНОКОМ:

Используйте 1 кг свиной вырезки и те же ингредиенты, как в основном рецепте, в мясную смесь перед перемешиванием добавьте 3 зубчика толченого чеснока.

ДОМАШНЯЯ КУРИНАЯ ВЕТЧИНА С ОЛИВКАМИ:

Используйте 1 кг филе куриной грудки и те же ингредиенты, как в основном рецепте, в мясную смесь перед перемешиванием добавьте 50 г целых зеленых или черных оливок без косточек.

ДОМАШНЯЯ ИНДЮШИНАЯ С ТИМЬЯНОМ:

Используйте 1 кг филе индюшиной грудки и те же ингредиенты, как в основном рецепте, в мясную смесь перед перемешиванием добавьте ложку мелко нарезанных листьев свежего тимьяна без стеблей. Используйте 1 кг свиной вырезки и те же ингредиенты, как в основном рецепте, в мясную смесь перед перемешиванием добавьте 30 г чернослива и 30 г очищенных грецких орехов.

ТЕРРИН ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ:

2 красные и 1 желтый перец, 1 небольшой кабачок, 1 небольшой баклажан, 2 дл свежего томатного сока, 10 пластин желатина, оливковое масло, веточка свежего тимьяна, соль и перец Процесс приготовления: Перец смажьте маслом и запекайте в духовке до потемнения кожицы. Запеченный перец прикройте в миске пищевой пленкой и поместите на 15 минут в холодильник, после охлаждения удалите темную кожицу. Баклажан и кабачок нарежьте колечками, посыпьте свежими листьями тимьяна, сбрызните маслом, посолите, поперчите, перемешайте, выложите на противень и запекайте ок. минут при 200 °С. Желатин, размягченный в холодной воде, добавьте в горячий томатный сок и хорошо перемешайте. В ветчинницу сначала поместите запеченный перец, затем баклажан и кабачок, каждый слой залейте желатином, наверх положите нарезанный перец. Не варите! Закройте ветчинницу и спрессованный террин поместите на ночь в холодильник. Рекомендуем подавать с пюре из изюма.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ПРОШУТТО:

700 г куриной печени, 10 ломтиков ветчины прошутто, 70 г масла, 50 мл портвейна, 50 мл оливкового масла, 1 небольшая луковица, чеснок по вкусу, веточка свежего розмарина, соль и перец Процесс приготовления: Очищенную печень посолите, поперчите и обжарьте в оливковом масле с мелко нарезанным луком, нарезанными листьями розмарина и чесноком. Добавьте вино, не-много поварите, добавьте размягченное сливочное масло и размиксуйте до получения однородной массы – чтобы паштет был более нежным, протрите его через сито. На дно и стенки ветчинницы поместите ломтики прошутто так, чтобы на дне ломтики перекрывались. Ветчинницу заполните печеночной смесью, сверху положите ломтики ветчины, закройте поместите на водяную баню и при температуре 85 °С варите в течение 30 минут. Дайте спрессованному паштету остыть в течение ночи. Рекомендуем подавать с клюквенным пюре, повидлом и т.д.

ТЕРРИН ИЗ ЛОСОСЯ:

800 филе лосося г, 100 г копченого лосося, 100 мл сливок, 4 яичных желтка, 2 чайных ложки свежего укропа, чайная ложка лимонного сока, соль и перец Процесс приготовления: Охлажденное филе лосося нарежьте и размиксуйте вместе с кусками копченого лосося. При миксировании постепенно добавляйте желтки, затем сливки, соль, перец, нарезанный укроп и лимонный сок. Миксуйте максимально около 30 секунд. Ветчинницу заполните лососевой смесью, сверху поместите пищевую пленку, поместите на водяную баню и при температуре 85 °С варите в течение 40 минут. Дайте спрессованному террину остыть в течение ночи. Подавайте с выпечкой, свежими овощами и лососевой икрой.

КАРТОФЕЛЬ СО СЛИВКАМИ И ПЕТРУШКОЙ:

1 кг картофеля, 300 мл сливок 33%, 50 г сыра пармезан, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки, мускатный орех, соль и перец Процесс приготовления: Очищенный картофель нарежьте очень тонкими ломтиками и осушите, либо сделайте просто пюре. Сливки и толченый чеснок поместите в кастрюлю и доведите до кипения, добавьте ломтики картофеля, соль, перец и при постоянно помешивании варите около 30 минут. Затем добавьте тертый пармезан, петрушку и хорошо перемешайте. Ветчинницу заполните смесью закройте, поместите на водяную баню и при температуре 85 °С варите в течение 60 минут. Спрессованный картофель в сметане охладите в течение ночи, перед подачей рекомендуем посыпать сыром и за печь под грилем.