

Закуски и холодные блюда из субпродуктов

{ Дричак, Яценко ФРГТБ 2-7



Паштет из куриных потрохов (а именно - печени) - перебитый в мусс, без специфического привкуса, от которого не всем удастся избавиться, подается с мармеладом из свежего инжира.



Брускетты с мозгами, копченым айоли, томатной сальсой с мятой и пикантным схугом. «Кремовая» структура отлично сочетается с острой приправой схугом, дополняется чесночным соусом айоли и подчеркивается свежей помидорной сальсой.



Особенность холодца в ресторане «Строганов гриль» (г. Екатеринбург) - в его простоте: вместо классических свиных лыток при приготовлении используют говяжьи. Подают закуску с морковью по-корейски, луком, гренками из бородинского хлеба и домашней горчицей.



Ломтики отварного говяжьего языка в мясном желе с помидорами черри и зеленью.



Террин из утиной печени, обернутый листом лука-порей, подается с гренками из багета, свежей зеленью и сезонными ягодами.

Террин – это блюдо из овощей, мяса или рыбы, нечто среднее между запеканкой и паштетом. Продукты, которые используют для приготовления террина, либо перемалывают в фарш, либо нарезают пластинками, либо сочетают оба способа. Подготовленные ингредиенты укладывают в керамическую форму с крышкой – «террин» и запекают. Готовое блюдо подают охлажденным.



Рийет из шеек индейки

Рийет – это своего рода паштет, только с более грубой структурой, состоит из отдельных мелких длинных волокон мяса или рыбы. Для его приготовления нарезанное мясо долго тушат в собственном соку и жире с приправами и специями, затем выкладывают в маленькие горшочки, заливают жиром так, чтобы он тонким слоем покрывал паштет и выдерживают до нескольких недель в холодном месте. Можно подавать на гренках, дополняя зеленью, свежими или маринованными овощами или фруктовыми желе.