

Новогодний рецепт
от шеф-повара Сэнди Бома

Christmas Recipe
by Chef Sandy Bohm





В

О

Н



ПРИЯТНОГО



Фото: Денис Антипов
Photos by Denis Antipov

Карамелизованная утиная грудка
“Барбари” с тушеными сморчками,
сотэ из шпината
и пюре из трюфеля и пастернака
под соусом “Ли де Вин”

Caramelized Barbary Duck Breast
with Morel Stew,
Truffled Parsnip Mash,
Sauteed Spinach and Lie de Vin

Для приготовления Вам потребуется:

- Утиная грудка “Барбари”
- Чеснок и тимьян
- Оливковое масло
- Мед
- Семена кунжута
- Соль, перец
- Фуа-гра

Для тушеных сморчков:

- Паслен - 300 г
- Соус “Демид Гляс”
- Шпинат
- Соль, перец
- Оливковое масло

Соус “Ли де Вин”:

- Лук-шалот - 4 шт.
- Несоленое сливочное масло - 325 г
- Красное вино - 1 и 3/4 бутылки
- Портвейн - 1/4 бутылки
- Куриный бульон - 1/2 л
- Говяжий бульон - 500 мл
- Анис - 2 шт.
- Густые сливки - 100 мл
- Соль, перец

Ingredients:

- Barbary duck breast
- Garlic and thyme
- Olive oil
- Honey
- Sesame Seeds
- Salt and pepper
- Foie Gras

Morel Stew:

- 300 g morels
- Demi Glace sauce
- Spinach
- Salt and pepper
- Olive oil

Lie de Vin:

- Shallots - 4 No.
- Unsalted butter - 325 g
- Red wine - 1 and 3/4 bottles
- Port - 1/4 bottle
- Chicken stock - 1/2 lt
- Veal stock - 500 ml
- Star anise - 2 No.
- Double cream - 100 ml
- Salt and pepper

Способ приготовления

Progression



Для приготовления пюре Вам
потребуется:

- Корень пастернака - 4 шт.
- Молоко - 300 мл
- Сливки - 300 мл
- Соль
- Сливочное масло - 50 г
- Чеснок
- Трюфельное масло
- Чипсы из пастернака

Parsnip mash:

- 4 parsnips
- 300 ml milk
- 300 ml cream
- Salt
- 50 g butter
- Garlic
- Truffle oil
- Parsnip crisp





Очистить куриную грудку,
добавить соль, перец
Clean the duck breast,
add salt and pepper



Обжарить до образования золотистой
корочки, рекомендуется средняя
прожарка
Rost until golden brown,
has to be cooked medium



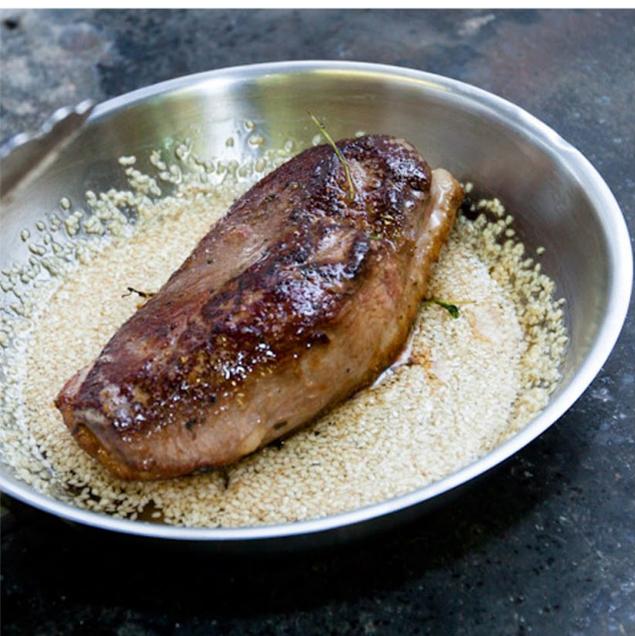
К утиной грудке добавить чеснок,
тимьян, сливочное масло и довести до
кипения на сковороде
Add garlic, thyme and butter to the duck
and boil it



Возьмите фуа-гра, добавьте соль, перец
Take Foie Gras, add salt and pepper



Обжарить на медленном огне
в отдельной сковороде
Fry it in a separate pan, medium

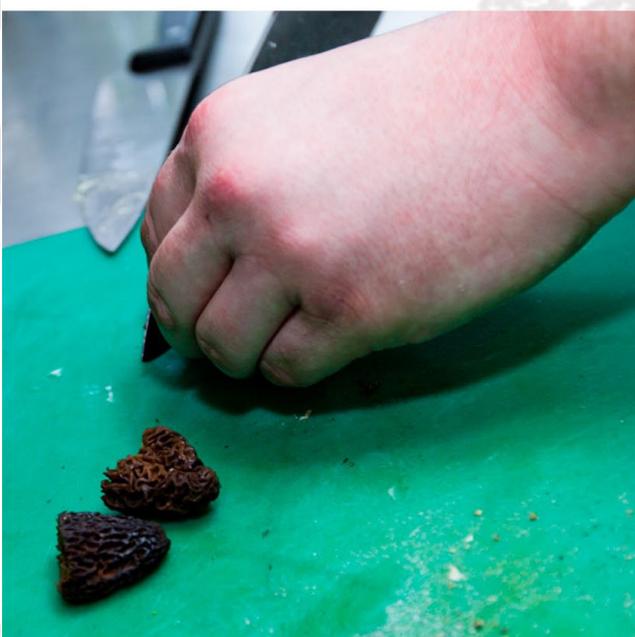


Обмажьте утку медом и семенами
кунжута, дайте настояться
в полученной консистенции
Glaze the duck with honey
and sesame seeds then give a rest





Обжарьте анис в отдельной емкости,
добавляя соль, перец по вкусу
Fry anise in a separate pan
adding salt or pepper to your taste



Вымойте и нарежьте грибы
Wash the mushrooms and slice them up



Сервируем пюре на тарелку
Serve the pure on the plate



Сервируем тушеные сморчки,
сверху добавляем анис



Add the morel stew
with anise on the top



Нарезаем утку ломтиками
толщиной в 5 мм
Cut the duck breast into
5 mm thick pieces





Ломтики сервируем на тарелку,
добавляем фуа-гра
**Put the sliced duck over the anise,
add Foie Gras on the top**



Декорируем композицию чипсами
из пастернака
**Decorate the composition
with parsnip crisps**



Декорируем блюдо грибами
Decorate the dish with the mushrooms



Финальный штрих композиции -
соус “Ли де Вин”

Pour the composition
with Lie de Vin sauce

Способ приготовления соуса
“Ли де Вин”

Слегка обжарить лук-шалот в 25 г сливочного масла. Добавить портвейн и красное вино, выпарить на 2/3. Далее выпарить оба бульона в отдельных емкостях наполовину, затем добавить выпаренный алкоголь и довести до кипения. Добавить густые сливки и довести до кипения вновь. Перед сервировкой процедить через муслин и подложку из сливочного масла.

Lie de Vin progression:

Sweat the shallots in 25 g of butter without any color. Add the port and red wine and reduce by 2/3. Reduce both stocks by half in 2 separate pans then add to the reduced alcohol and bring to simmer again. Pass through double muslin and monte au beurre before service.

Bon appetit!





Дорогие друзья!

Я рад предложить Вашему вниманию авторский рецепт, созданный специально для вас в канун новогодних праздников!
В наступающем 2011 году желаю вам радости, добра, приятного отдыха в гостинице “Рэдиссон Ройал, Москва” и, конечно, приятного аппетита!

Сэнди Бом
Шеф-повар гостиницы
“Рэдиссон Ройал, Москва”

Dear Friends!

I am happy to present you my signature Festive Season recipe, created especially for you!
May your holiday be plenty of joyful memories and your New Year bright and full of happiness, enjoy your stay at the Radisson Royal Hotel, Moscow and bon appetit!

Sandy Bohm
Executive Chef
Radisson Royal Hotel, Moscow

Radisson Royal Hotel, Moscow
2/1 bld. 1, Kutuzovsky Prospekt, 121248 Moscow, Russia
+7 495 221 5555
Follow us online: www.facebook.com/royalhotelmoscov

Radisson
ROYAL HOTEL
MOSCOW