

SMOKE BBQ

КУХНЯ ЖИВОГО ОГНЯ

Алексей Буров
Алексей Каневский

SMOKE BBQ
кухня живого огня



SMOKE BBQ

КУХНЯ ЖИВОГО ОГНЯ

Алексей Буров
Алексей Каневский

УДК 641.55
ББК 36.997
Б91

Буров, Алексей Анатольевич.

Б91 Smoke BBQ. Кухня живого огня / Алексей Буров, Алексей Каневский. — Москва : Эксмо, 2021. — 224 с. : ил. — (Кулинария. Вилки против ножей).

ISBN 978-5-04-122574-2

Культура барбекю в рецептах и инструкциях: шефы ресторанной группы Dreamteam Алексей Буров и Алексей Каневский — главные эксперты по BBQ в России. Приручив дым и огонь, они показали стране новые технологии приготовления и оборудование, придумали тематические фестивали и построили мясные достопримечательности в Петербурге и Москве — рестораны Smoke BBQ. В своей книге шефы собрали вдохновляющие блюда, которые просто приготовить как на свежем воздухе, так и на домашней кухне, и сопроводили их мануалами по необходимому инвентарю и классными гастрономическими идеями от соусов до подачи.

**УДК 641.55
ББК 36.997**

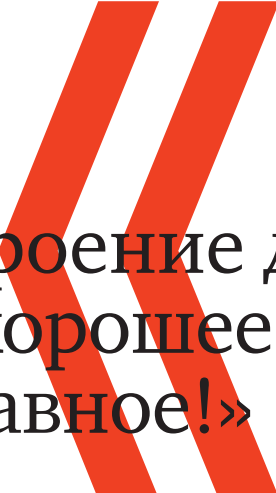
ISBN 978-5-04-122574-2

© Алексей Буров, текст, 2021
© Алексей Каневский, текст, 2021
© Петр Карасев, фото, 2021
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

ВВОДНОЕ СЛОВО	6	Филе-миньон с двумя соусами	104
		Печеный батат с щучьей икрой	106
ПРАВИЛА ДОМАШНЕЙ СЕРВИРОВКИ	18	Паста с креветками	110
		Шпинат с анчоусами	112
ЧТО ДОЛЖНО БЫТЬ НА КУХНЕ	22	Митболы в томатном соусе	114
		Брокколи в соусе карри	116
ЗАВТРАК И БРАНЧ	28	Классический филадельфийский сэндвич	118
Омлет с цыпленком на всю семью	30	Портобелло с васаби-бешамелью	120
Лосось гравлакс на теплом хлебе с гуакамоле	32	Мятый картофель с пармезаном	124
Авокадо с лососем гравлакс	34		
Сырники	36	БАРБЕКЮ	126
Гранола с зеленым горошком	38	Лайфхаки домашнего барбекю	128
Запеканка с мандариновым джемом	40	Каре теленка с инжиром	130
Овсянка с колбасой	42	Флорентийский стейк	132
Сэндвич с сыром раклет	44	Свиное ребро с коул-слоу	134
Шакшука	46	Кальмар со спаржей и пармезаном	136
Сливочная бриошь	48	Утка в бочке	138
Бриошь с говяжьим беконом и яйцом пашот	50	Форель на доске	142
		Люля-кебаб из ягненка	144
САЛАТЫ И ЗАКУСКИ	52	Сибас с карамелизованными томатами	148
Обоженные перцы с анчоусами	54	Куриный шашлык	150
Печень с кербелем	56	Шашлык из грудки индейки	
Карпаччо из бычка	58	в домашнем майонезе	152
Салат из вчерашней индейки	60	Ростбиф на компанию	154
Дип из паприки	62	Дорада на гриле со свекольной ботвой	156
Салат с ростбифом	64	Раки по-луизиански	158
Листья ромейна с индейкой	66	Молодая кукуруза на гриле	164
Вителло тоннато	68		
Салат с томатами и фетой	72	БРИСКЕТ SMOKE BBQ	166
Хрустящая говядина в кляре	74		
Салат с креветками и томатами	76	ОБОРУДОВАНИЕ DREAMTEAM ДЛЯ BBQ	178
СУПЫ И ПОХЛЕБКИ	78	СЛАДКОЕ	184
Крем-суп из печеной тыквы с беконом	80	«Павлова»	186
Похмельная похлебка BBQ	82	Баскский чизкейк	188
Бульон с пирогом из брискета Smoke BBQ	86	«Трес лечес»	190
Суп из рыбьих голов	88	Суперпростой и супервкусный тирамису	192
Суп из спаржи с лососем и икрой	92	Шоколадный торт	194
Суп из сезонных овощей	94		
		СОУСЫ И ЗАПРАВКИ	196
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ОВОЩИ	96		
Томленное говяжье ребро с картофелем	98	СОЛЕНЬЯ И КОНСЕРВЫ	206
Наш любимый бургер	100		
Томленные щеки с пюре и овощами	102	ФЕСТИВАЛЬ SMOKE & FIRE	212



Дачное барбекю Бурова и Каневского



«Настроение должно
быть хорошее — вот
что главное!»

Алексей Каневский: Что такое барбекю? Это все, что приготовлено с использованием огня или дыма. Не важно, на чем именно — на простом мангале или в продвинутом смокере: если есть открытый огонь, угли или дрова — значит, в той или иной степени это барбекю.

Алексей Буров: Технически так и есть, но в широком смысле барбекю — стиль жизни: такой, в которой содержанию ты уделяешь больше внимания, чем форме, жизни, где вкусно — во всех смыслах этого слова. Не так много слов, сразу рисующих большинству людей картинку, барбекю — одно из них. Сразу представляется загородный двор, играет классная музыка, друзья жарят что-то на углях, болтая с холодным пивом в руках. Когда говоришь «фестиваль барбекю», никто не спрашивает, что там будет, потому как понятно: это движняк с едой, людьми, напитками и музыкой — эти четыре компонента и есть барбекю.



Алексей Буров

совладелец и концепт-шеф
группы Dreamteam

Родился и вырос в Санкт-Петербурге, в 2011 году окончил факультет журналистики СПбГУ. Свое первое заведение открыл в 2008 году вместе с партнером Павлом Кокковым. Алексей учился и стажировался в университете SWISSAM, на пивоварнях Budels (Голландия) и Oud Beersel (Бельгия), а также в ресторане Freedmen's BBQ (США). Единственный шеф из России, получивший приглашение на Meatoria — крупнейший барбекю-фестиваль в Лондоне.

Каневский: Барбекю — история первобытная и потому всеобщая: еду на костре люди с древнейших времен готовили повсеместно. Поэтому в каждой культуре в итоге своя картинка: у нас это шашлыки, в Турции — кебабы, в Америке — бургеры. Пять тысяч лет на огне жарили в основном животных, но сейчас уже понятно, что барбекю — не только мясо. Помидор или сыр легко сделать на гриле так, что никакой стейк не нужен. А можно вообще просто разжечь костер и готовить салат где-то рядом, это тоже барбекю — если вы кайфуете от открытого огня, если вокруг него собрались приятные люди, с которыми не часто удастся увидеться. Этим барбекю и прекрасно: отдых начинается не тогда, когда садишься за накрытый стол, а с первой минуты, как поднесли спичку и разожгли огонь.

Буров: Да, просто разожгите костер! Собственно, это единственное, что нужно сделать, чтобы барбекю-вечеринка удалась. Если с этим ты справился, то дальше берешь веточку, насаживаешь на нее сосиску — и все, барбекю уже готовится. Самое главное — совершить первое действие. Конечно, если хочешь стать известным мастером барбекю, то нужно поучиться, поездить по фестивалям. Но если ты просто собрался что-то на даче приготовить, то самый сложный шаг — начать. Как только ты стартовал, все, считай — у тебя получается.

Каневский: Все рецепты, которые мы собрали в этой книге, отличаются тем, что по ним у вас все точно получится: их очень сложно испортить. Если просто внимательно следовать инструкциям, сделать что-то совсем несъедобное невозможно. Еда может получиться чуть лучше или хуже, но это не кондитерские изделия, которые нужно с ювелирными весами готовить — на два грамма переборщил, и все пропало. В наших рецептах таких подвохов нет.

Буров: Мы не говорим, что у каждого сразу получится очень вкусно, но испортить блюдо по нашим рецептам действительно непросто. Дальше все от амбиций зависит: хотите —





совершенствуйтесь, нет — пожалуйста. Все равно блюда, собранные здесь, получатся очень недурно. Эта книга — она для тех, кому интересен процесс. Сейчас вообще нет деления на любителей или профессионалов, первые могут быть куда успешнее вторых. Сегодня человек пошел на гастрономический фестиваль, что-то попробовал, а завтра уже на кухне или на даче готовит то же самое. Да, вкус может отличаться, но это не главное. Важно получить толчок, как, скажем, на лекциях TED, которые длятся по 15 минут. На них ты приобретаешь не пласт знаний, а стимул: о, об этом надо подумать. Так же и наша книга — предлагает подумать: а не приготовить ли что-нибудь самому?

Каневский: Важно еще, что все эти рецепты — с максимально доступными составляющими: если нет петрушки, ее всегда можно заменить на кинзу — и наоборот. Не нужно бояться этого — блюдо не станет хуже. Не стесняйтесь брать ингредиенты в магазинах: не обязательно убивать время, чтобы испечь булочку для бургера или накрутить сардельку самостоятельно, — все это в отличном качестве есть в супермаркетах. Хотя если решите иначе — мы только за!

Буров: Если у вас нет ростбифа и руколы, возьмите, условно говоря, ветчину и шпинат. Кончилась картошка? Не велика важность, делаем без нее — вот наш подход. Да, у тебя может получиться отличающаяся консистенция, немного другая прожарка, но в этом страшного ничего нет.

Каневский: Если что-то вышло не похожим на фотографии в рецептах, попробуйте приготовить еще раз, проанализировав, что могло пойти не так, и исправить это.

Буров: Это в США ментальность — быть первым, а у нас в России главное для людей — не выглядеть глупо, не ошибиться. Наш посыл: не надо ничего бояться, если что-то получится не так, это нормально. Я вот иногда, когда варю рисовую кашу, забываюсь и вынужден превращать ее в «неризоттное» ризотто: в ход идут карри и креветки.

Каневский: А у меня, когда я дома делаю харчо, бывает, получается плов. Варю бульон, добавляю горсть риса. Кажется, мало — еще горсть. Мешаешь — опять вроде жидковато, еще его туда. Разлил по тарелкам, оставшееся убрал в холодильник. С утра крышку открываю — а там плов уже. И не беда: добавляю кипятка, соли, и у меня из полкастрюли плова снова получается кастрюля супа.

Буров: У нас так на фестивале Gastreet было: мы приготовили похмельную похлебку — ее рецепт есть в книге, а страждущих после вчерашних возлияний было так много, что мы добавляли воды и закидывали туда все, что находили по холодильникам. Люблю остатки — на следующий день в два раза меньше мороки. Каша из топора — это удобно: готовишь один раз, а хватает на пару. К тому же многое, что в холодильнике ночь полежит, становится



гораздо вкуснее. У нас в книге много именно таких рецептов — как использовать приготовленные продукты по-другому: мясо с шашлыков — куриного или из индейки — в салатах, ростбиф, лосось слабой соли — все это можно и нужно готовить с расчетом на много разных блюд.

Каневский: В общем, не доели — используйте завтра, пересолили — разбавьте, подпалили — обрежьте. Импровизируйте! Собирая книгу, мы так и делали. Наши рецепты — не технологические карты, по которым готовят в наших ресторанах: да, есть, конечно, реплики на блюда оттуда, но это все — для домашнего применения, где не будешь ничего делать по строгим раскладкам.

Буров: Барбекю вообще не про регламентацию: тут не может быть обязательным отмерить ровно два грамма. Барбекю — это когда хотел отмерить два грамма, увидел, там, одуванчик — добавил его. С напитками к барбекю то же самое. Не может быть, чтобы к шашлыку обязательно полагалось светлое пиво. Да, я люблю светлое пиво, но раз друзья привезли отличный рислинг, будем пить его. Понятно, что летом хочется лагеря, но, если после ужина все расселись у камина с десертами, рука потянется за дижестивом. У кого-то есть бутылка классной кашасы? Включайте музыку — пусть начнется бразильская вечеринка. Гости готовы повзбалтывать коктейли? Несите шейкер! Не хотите выпивать — заготовьте домашний лимонад. «Так принято» — пережиток прошлого. Вы сами решаете, что подсказывает момент — просто почувствуйте его: барбекю не терпит догм.

Каневский: Разве что настроение должно быть хорошее — это суперважно. Если настроение не очень, лучше не костер разжигать, а ехать в ресторан. Озадачьте всех: один накрывает на стол, другой режет овощи на салат, третий отвечает за розлив алкоголя, четвертый — за огонь в мангале. У меня в семье всегда готовили сообща: бабушки, мамы, дети — все принимали участие, не важно какое. Я обожал крутить привинченную к табуретке мясорубку, мы с братом чуть ли не



Алексей Каневский

бренд-шеф группы Dreamteam

Шеф во втором поколении, на кухне уже 20 лет. Готовил в ведущих ресторанах России и успел поработать с Аленом Дюкассом, Пьером Эрме и Эваном Ле Роем. К группе Dreamteam Алексей присоединился в 2017 году. Искусству техасского барбекю Алексей Каневский, как и Алексей Буров, обучался в Америке и фактически привез эту технологию в Россию — от метода вырезания грудинки до проектирования специального оборудования.

дрались за то, кто будет это делать. Сейчас моя дочка Настя тоже готовит вместе со мной. Нажала кнопку на блендере — и блюдо уже вкуснее, ведь и она приняла участие!

Буров: Еда — это новые скрепы. Если вспомнить историю, важнее всего для цивилизаций было уметь объединять людей. В моей семье, в отличие от Лешиной, было по-другому. К нам приезжали родственники и на два дня запирались на кухне, чтобы там, никого не пуская, в мыле готовить вареники. Выходили, лишь когда пора было подавать на стол. Да, вареники были сумасшедше-вкусные, но такое деление на кухонный труд и парадное застолье, на фронт и бэк отрезает полжизни. Это как ходить на ненавистную работу: терпишь там 12 часов, выходишь человеком — у тебя остается еще столько же. Из них 8 — на сон, час — подъем, на жизнь остается всего ничего — три часа. В еде в удовольствие должны быть оба процесса — считаю, что нас всех мотивирует прежде всего выгода и тщеславие. Когда что-то готовишь, получаешь и выгоду — вкусный обед, и славу: ты что-то сам сделал своими руками. Так что еда, она объединяет: семью, друзей, даже незнакомых людей — так социум и создается.









Dreamteam

Ресторанная группа Dreamteam основана в 2007 году, к 2021-му в нее входят восемь заведений. В Петербурге это бар-бутик «Пивная Карта», бельгийское кафе «Траппист», японский ресторан Self Edge Japanese, итальянский — Forno Bravo Centrale, два барбекю-проекта — Smoke BBQ и Smokey Bones — и в Москве — «Траппист» и Smoke BBQ. Пивоварня Dreamteam Brew, фестиваль барбекю Smoke & Fire, книги, кейтеринг, консалтинг — это все делает Dreamteam! В нашей команде собираются те, кто любит профессию повара, бармена, официанта, те, кто искренне любит свое дело — гостеприимство! И гости отвечают нам взаимностью!

правила домашней сервировки







Главный секрет домашней сервировки — она должна быть. Никогда, никогда не нужно лениться достать красивые тарелку и салфетку, даже если собираешься перехватить сэндвич перед работой. Бывают инвестиции — не важно, временные или финансовые, отдача от которых не просто будет больше — она окупит затраченное в сотни раз. Так вот, та минута, что вы потратите, вытаскивая для своего сэндвича симпатичную посуду, — ровно такая: это уже не просто бутерброд, а начало совсем другого (отличного!) дня.

Чтобы, приступая к заполнению посудного шкафа, не чувствовать себя как слон в одноименной лавке, вот несколько направляющих. Первая категория посуды — дизайнерская: это страшно красиво и, как правило, страшно дорого. Скажем, во многих ресторанах Dreamteam за накрытие отвечают Richard Ginori, Churchill, Utopia, Selmann Weiden, Nude, Riedel, Zalto. Первая альтернатива — это современная авторская ремесленная посуда, чаще всего из керамики и других демократичных материалов — такого много на крафтовых рынках выходного дня. Фарфор же часто имеет смысл искать советский антикварный. Он действительно прекрасен: большинство фабрик — прямые наследники дореволюционных мануфактур, а фарфор императорской России по праву считался одним из лучших в мире. Где такой фарфор берут? Можно рыскать на Avito (но там неудобная система поиска), блошиных рынках (результат не гарантирован) или разорить бабушкин сервант (только по обоюдному согласию!). Так что лучший инструмент — фейсбук-сообщество «Запчасти для сервизов и других столовых наборов и приборов». Это такая онлайн-биржа советского фарфора и хрусталя, где можно купить как целый сервиз, так и найти замену разбитой крышечке от любимого чайника из детства.

Еще советы короткой строкой! Если выбирать, на что действительно стоит потратиться, — это ножи. Хороший нож реально меняет жизнь на до и после. Лопатки, венчики, молотки для мяса — покупайте, если уверены, что в них есть необходимость. Очень простой способ украсить стол — дизайнерские бумажные салфетки. Они стоят ненамного дороже обычных, но мгновенно меняют сервировку: одни из лучших — у N&M Home. И, конечно, живые цветы — вот еще инвестиция, которая всегда окупается сторицей!



A warm, close-up photograph of a kitchen scene. In the foreground, a large copper pot is visible, with a smaller copper cup or bowl resting on its rim. To the right, another copper pot contains a piece of yellow butter. The background is softly blurred, showing more kitchen items. A solid red rectangular box is overlaid on the left side of the image, containing white text.

что
должно быть
на кухне



Продукты

Масла

Подсолнечное для жарки и заготовок и оливковое extra virgin для салатов нужны на кухне обязательно. Изысканные вроде тыквенного или кунжутного тоже хорошо бы хранить — по бутылочке. Не покупайте много ароматических масел: они редко расходуются в ежедневной жизни и занимают много места в шкафах.

Овощи

Лук, морковь, сельдерей, грибы — это база для самых разных бульонов. Полезно иметь пару головок чеснока (хранить не в холодильнике), картофель, свеклу, апельсины, пару лимонов. Сезонные овощи и фрукты — салатные листья, огурцы, редис, томаты, виноград, арбузы, персики лучше покупать непосредственно перед тем, как собираетесь их использовать.

Травы и специи

Перец в мельнице, молотая паприка, хмели-сунели, тмин, кориандр — вполне достаточный набор для сухой кладовки. Петрушку, кинзу, укроп, корень имбиря, тимьян, розмарин, эстрагон лучше использовать в свежем, а не сухом виде и покупать накануне приготовления. Обратите внимание на сезонные травы вашего региона вроде кислицы, крапивы или щавеля, их можно использовать как ингредиенты для салатов или как добавки в соусы и маринады.

Соусы и заготовки

Горчица — в зернах или простая, соевый соус, уксус, кетчуп, табаско и мед всегда должны быть под рукой. Из консервированных продуктов незаменимые помощники на кухне — маринованные корнишоны, лечо, томаты в собственном соку, готовая фасоль.

Орехи и сухофрукты

Фундук, арахис, миндаль, чернослив, изюм — все они отлично подходят и для перекусов, и для приготовления десертов, салатов и соусов.

Кисломолочные продукты

Сливочное масло, сметана для быстрых соусов, какой-либо твердый сыр — вот желательный минимум. Для соусов здорово еще держать сливки жирностью 10% и 20%, также в холодильнике всегда уместны фета и какой-нибудь мягкий сыр вроде маскарпоне или рикотты для супов или десертов.

Инвентарь и посуда

Сковороды

Тефлоновая для обычной жарки, металлическая или чугунная сковорода-гриль для стейков, глубокая сковорода-вок для азиатских блюд плюс казан и утятница для приготовления в духовке.

Кастрюли

Пяти-шестилитровая для бульонов и объемных блюд на множество порций, трехлитровая для супов, сотейник с ручкой — для соусов.

Бытовая техника

Хороший погружной блендер, соковыжималка для фруктов и овощей, мясорубка, термометр и кухонные весы.

Мелкий инвентарь

Большие и малые ножи, деревянные лопатки, ступка и пестик, мерный стакан, сита, дуршлаг, терка, венчик, кухонные ножницы, формы для выпечки, алюминиевая фольга, пергаментная бумага, контейнеры, кувшин и большая чаша для салатов.









завтрак и бранч





Омлет с цыпленком на всю семью

4 порции

курица — 800 г
помидоры — 3 шт.
яйца — 5 шт.
лук — 400 г
чеснок — 3 зубчика
тимьян, кинза, сливочное
и оливковое масло, соль, перец



Разделяем и рубим на крупные куски цыпленка или небольшую курицу. Если семья многочисленная — берите всю, если едоков немного — только, например, бедрышки — их напополам.

Разогреваем сковороду на плите или на гриле, давим чеснок. Наливаем оливковое масло, разогреваем с чесноком и тимьяном и закидываем туда обжариваться курицу, немного подсолив. Пока она обжаривается золотистой корочкой, шинкуем лук полукольцами. Когда мясо дало сок и тот зашкварчал на дне с маслом, выкладываем сверху очень-очень много лука и солим, чтобы он отдавал сок. Сверху кладем сливочное масло и нежно утрамбовываем его в ворох лука — когда оно растает, процесс жарки сменится тушением всех ингредиентов вместе.

Помидоры режем крупно, раскладываем поверх курицы, засыпаем нарезанную кинзу.

В миску выбиваем 5 яиц, разбиваем вилкой желтки, буквально парой движений смешиваем с солью и перцем и заливаем этим курицу.

Омлету готовится 10–15 минут: он не жарится, а получается паровым — на соках курицы и овощей. Подавайте на стол прямо в сковороде, накрыв фольгой, — пусть доходит, пока семья собирается.





Лосось гравлакс на теплом хлебе с гуакамоле

1 порция

булочка бриошь / хлеб — 1 шт.
авокадо — 1 шт.
лосось гравлакс — 80 г
лимон, лайм, укроп, кинза, чеснок, оливковое и сливочное масло,
чили, соль, перец

6–8 порций

для лосося гравлакс
филе лосося — 850 г
подсолнечное масло — 100 г
соль — 200 г
укроп — 100 г
сахар — 50 г
белый перец — 10 горошин

Заранее делаем лосося гравлакс: имеет смысл просаливать сразу большое филе — такая рыба на кухне пригодится всегда, и как самостоятельная закуска, и в самых разных блюдах.

Рубим укроп и соединяем его с маслом, сахаром, солью, перцем и натираем всем этим рыбу с двух сторон. Закрываем пленкой и оставляем на 5–6 часов в прохладном месте, но не в холодильнике — там просаливаться будет дольше.

Для гуакамоле мелко рубим кинзу и зубчик чеснока, из авокадо ложкой достаем мякоть. Соединяем, выжимаем туда же сок половины лайма, добавляем оливковое масло, порубленный чили и тщательно переминаем вилкой: гуакамоле можно делать и в блендере, но так оно получится более живым, с фактурой.

Нарезаем лосося гравлакс — на одну порцию несколько не слишком толстых слайсов. Бриошь обжариваем на сливочном масле: только не переборщите с ним. Хлеб может быть любой — какой вам больше за завтраком по душе.

Густо намазываем на бриошь гуакамоле, выкладываем лосося, перчим, соль — смотря, насколько соленая рыба, сверху еще пара колечек чили, сегменты лимона, мелко нарезанный укроп и сбрызнуть оливковым маслом.

А еще
смотрите
рецепт авокадо
с лососем
гравлакс
на следующей
странице



Авокадо с лососем гравлакс

Найти хороший авокадо в России — целый квест, и даже если вам повезло купить спелый, у него и близко не будет того яркого вкуса, который присущ его родственникам на родине, в Центральной или Южной Америке.

Один из выходов — как-либо этот, добравшийся до нас плод нагреть: при температурной обработке активизируются эфирные масла, которые проявляют и усиливают правильный вкус авокадо, его ореховый аромат.

1 порция

авокадо — 120 г

лосось гравлакс — 70 г

шпинат — 70 г

лайм, жареный миндаль, оливковое масло, соль, сахар, перец

Заранее приготовьте лосося гравлакс — его рецепт смотрите на предыдущем развороте.

Разрезаем авокадо напололам, вынимаем косточку. Половину авокадо сбрызгиваем соком лайма. Солим, перчим и кладем обжарить на гриле или на сковороде — до красивого колера.

Листья шпината сбрызгиваем оливковым маслом, по вкусу соль, сахар, перец — и тоже на гриль. Опаливаем шпинат на высокой температуре — 15–20 секунд.

Выкладываем на тарелку шпинат. Вынимаем ложкой половинку авокадо из шкурки и кладем сверху, рядом — нарезанный слайсами лосось гравлакс. Обильно посыпаем дробленым жареным миндалем — он усилит ореховые ноты авокадо.



Сырники

Такие сырники Алексей Каневский однажды увидел у своего товарища, шефа-телеведущего Константина Ивлева. Секрет — в добавлении лимонных мармеладных долек, которые можно найти в любом отделе со сладостями в супермаркете: при жарке они расходятся в твороге и дают сырникам нежность и конфетный цитрусовый привкус. Однажды рецепт пригодился самому Алексею — когда его дочка Настя охладела к сырникам и надо было вернуть ее любовь к блюду. Второй секрет правильных сырников — в формовке. Алексей набил руку, сделав десятки тысяч котлет на практике в президентской столовой на первом курсе кулинарного колледжа, инструкции — в рецепте.

4 порции

творог 9% — 300 г
яичный желток — 2 шт.
лимонные мармеладные дольки — 100 г
мука — 20 г
сахар — 15 г
соль

Творог вымешиваем с желтками, сахаром, солью и мукой.

Лимонные дольки рубим некрупными кубиками, добавляем в массу, мешаем.

Начинаем аккуратно формовать сырники — сперва отделяем продолговатые шарики-кнели, обваливаем каждую в муке и потом по очереди формуем с помощью широкого ножа. Вращаем кнелю по кругу и одновременно ровняем тыльной широкой стороной ножа ребро, потом мягко прихлопываем сверху, чтобы получилась шайба.

Жарим на сковороде в сливочном масле с обеих сторон по 3-5 минут: не бойтесь недодержать — сырники дойдут на столе, пока вся семья рассаживается. У каждого в ней, скорее всего, свой вкус — поставьте к сырникам и варенье, и сгущенку, и сметану.



Гранола с зеленым горошком

6 порций

овсяные хлопья — 200 г
зеленый горошек — 200 г
фундук — 200 г
кешью — 200 г
миндаль — 200 г
мед — 400 г
соль

Что, зеленый горошек — и вдруг в граноле? Да! Идея неожиданная, но выходит очень здорово: горошек добавляет яркого цвета и хрустящей текстуры. Горошек размораживаем при комнатной температуре, бросаем в кипящую подсоленную воду и отвариваем в течение 3 минут. После сразу кладем в холодную воду со льдом — чтобы сохранить цвет. Затем просушиваем бумажными полотенцами и ставим в духовку на 15 минут при 160 °C — чтобы он стал хрустящим.

Орехи просушиваем-обжариваем на сковороде на маленьком огне 15 минут. Рубим ножом в крошку — или можно положить орехи в плотный пакет и отбить молотком для мяса.

Соединяем горошек с орехами и овсянкой — нужны не крупные хлопья, а те, которые обычно маркируют номером 2. Смешиваем все это с медом и подсаливаем — для баланса. Раскатываем тонким слоем на силиконовом коврике или пергаменте и ставим в духовку на полчаса на 160 °C.

Вытаскиваем — получится такой большой тонкий козинак. Ему нужно дать полностью остыть и подсушиться, а потом разломать руками так, чтобы было удобно есть. Подаем с любимыми кисломолочными продуктами и ягодами.



Запеканка с мандариновым джемом

12 порций

для запеканки
крем-чиз — 450 г
творог — 450 г
яйца — 6 шт.
сливки — 500 г
манка — 50 г
сахар — 300 г
ванильный сахар, сметана, соль

для джема
мандариновый фреш — 1 литр
цедра — от двух мандаринов
сахар — 250 г
стручок ванили — 1 шт.
пектин — 1 г

Для запеканки миксером взбиваем 300 граммов сахара с яйцами в пышную пену. Крем-чиз отдельно перемешиваем с творогом миксером на первой скорости 5 минут, постепенно добавляя сливки, слегка подсаливаем и добавляем щепотку ванильного сахара. Затем две массы соединяем.

Высыпаем в общую массу манку и аккуратно смешиваем все лопаткой. Крупа сделает текстуру более нежной.

Форму диаметром 24 см выстилаем пергаментом: важно сделать высокие борта, так как запеканка поднимется в три раза. Выпекаем на 180 °С один час: в процессе ни в коем случае не открывайте духовку, иначе запеканка осядет.

Из мандаринов жмем сок, натираем цедру мандарина.

В сотейнике выпариваем сок с 250 граммами сахара и стручком ванили — до 1/2 объема. Потом добавляем пектин, цедру, варим еще 2 минуты и остужаем.

Поддаем запеканку со сметаной и мандариновым джемом.



Овсянка с колбасой

Это самый любимый завтрак Алексея Каневского! В детстве по утрам им с братом мама всегда делала кашу и бутерброд с колбасой. Когда набрал ложку каши, толком ее еще не прожевал, а уже кусаешь бутерброд с колбасой — все это собиралось во рту в обалденную сладко-соленую смесь. Будучи уже шеф-поваром, Каневский этот фудпейринг модернизировал: кашу соединил с колбасой напрямую и сделал вкус последней гораздо ярче, выжарив ее с луком.

2 порции

овсяные хлопья — 100 г
молоко — 150 г
вода — 150 г
варено-копченая колбаса — 200 г
лук — 200 г
сливочное масло, сахар, соль

Доводим до кипения молоко с водой в пропорции 50/50, засыпаем овсяные хлопья из расчета 3 к 1. Добавляем по вкусу соль, сахар и увариваем до желаемой консистенции: Кто-то любит пожиже, другие — поплотнее. Добавляем сливочное масло и оставляем на 10 минут.

Режем лук — произвольно, колбасу — брусочками. Сначала на сливочном масле обжариваем лук до полуготовности, прибавляем ломтики колбасы и жарим все вместе до полного размягчения лука.

Выкладываем кашу в тарелку, кладем маленький кусочек сливочного масла, сверху — жареную колбасу с луком.



Сэндвич с сыром раклет

1 порция

багет — 1 шт.
копченая индейка — 80 г
помидор — 100 г
шпинат — 50 г
сыр раклет — 50 г
оливковое масло, специи, чеснок, соль

Индейку готовим заранее. Если грудка индейки целая, кладем узким концом к себе и от себя заворачиваем в рулетик — таким образом мясо индейки становится одного диаметра по ширине и будет готовиться равномернее. Кулинарной нитью или бечевкой обвязываем рулет и закладываем в 10%-й соляной раствор на 12 часов. Достаем, панируем в смеси сухих специй — на ваш вкус — и запекаем в духовке до 57 °C — проверяем щупом.

Разрезаем багет: лучше брать те, что поуже, — чтобы можно было есть в один укус. Обжариваем багет на гриле или сковороде со стороны мякоти до хрустящей корочки. Натираем ее зубчиком чеснока и свежим помидором: горячая подпаленная поверхность багета активизирует аромат чеснока.

Обжариваем на гриле или раскаленной сухой сковороде шпинат, предварительно сбрызнув его оливковым маслом, — секунд 15–20. Нарезаем холодную индейку и помидор, сыр раклет растапливаем в сотейнике. Выкладываем на багет шпинат, слайсы индейки, кружки помидора и поливаем раклетом. По желанию можно подавать с глазуньей.



Шакшука

2 порции

помидоры в собственном соку — 300 г
яйца — 6 шт.
лук — 50 г
белое вино — 30 г
чеснок — 2 зубчика
базилик, кинза, тимьян
кумин, молотые кориандр и мускатный орех
оливковое масло, соль, перец

Нарезаем чеснок, рубим зелень — по 2–3 веточки базилика и кинзы. В сковороду наливаем оливковое масло, кладем зубчик давленого чеснока, несколько веточек тимьяна, слегка обжариваем. Добавляем базилик и кинзу, сыпем специи — кориандр, кумин и немного молотого мускатного ореха. Вливаем белое вино и выпариваем его 3–4 минуты. Выкладываем помидоры и еще держим 10–15 минут.

Выбиваем на соус в сковороде яйца и начинаем долго-долго томить: на самом маленьком огне до получаса. Тут главное — не торопиться: влаги много, и надо дать ей возможность выпариться.

Подаем шакшуку прямо в сковороде — с хлебом; острый перец и тертый сыр — по желанию.



Сливочная бриошь

по рецепту шеф-кондитера Forno Bravo Centrale
Дмитрия Крепкого

мука — 250 г
яйцо — 150 г
сливочное масло — 125 г
живые дрожжи — 10 г
сахар — 35 г
соль — 6 г

Соединяем муку, дрожжи, сахар и соль, выбиваем туда яйца и замешиваем в планетарном миксере до однородности 3–5 минут. Затем постепенно добавляем охлажденное сливочное масло, нарезанное маленькими кубиками, и вымешиваем на средней скорости до гладкой эластичной текстуры.

Когда тесто поднялось, делаем из него 4 шарика — их количество зависит от того, какой формы бриошь вы хотите сделать. Поднимаясь в духовке, шарики будут соединяться, образуя характерный верх бугорками.

Форму для бриоши выкладываем пергаментом. Помещаем туда в ряд шарики теста и даем им подняться 3–4 часа. Смазываем сверху яичным желтком и выпекаем в духовке при температуре 200 °C полчаса. Как отпекли, дайте бриоши остыть.





Бриошь с говяжьим беконом и яйцом пашот

Яйцо пашот — Святой Грааль кулинарии: все ищут свой путь к идеалу в его приготовлении. Возьмите в проводники Алексея Каневского, он настоящий волшебник: в пандемию онлайн проводил мастер-классы, где с ним пашот готовили по 400 человек — получилось у всех. Итак, первый секрет: вода не должна кипеть активно, пусть «шевелится», а не «выпрыгивает». Второе: яйцо нельзя опускать из скорлупы — за нее оно держится белком. Так что сначала выбиваем яйцо в какую-то мисочку. И главное: когда держите в руках яйца, не надо бояться! Чем смелее обращаешься с ними, тем меньше вероятность фиаско. Бульк яйцо в воду, и все!

1 порция

бриошь — 120 г
говяжий бекон — 100 г
яйцо — 2 шт.
оливки Chupadedos — 70 г
лимон, оливковое масло, соль, сахар, перец

Оливки очищаем от косточек и нарезаем мелкими кубиками, добавляем оливковое масло, сок лимона по вкусу и перемешиваем. Название бренда Chupadedos переводится как «пальчики оближешь»: это и правда одни из лучших оливок на рынке.

Ленту говяжьего бекона присыпаем сахаром и карамелизуем на гриле или на сковороде до хрустящей корочки: сахар придаст симпатичный колер и усилит мясной вкус. Ломоть бриоши тоже обжариваем — на сковороде или гриле.

Кипятим воду, в нее — щепотку соли и пару капель сока лимона. Убавляем огонь до минимума, яйцо выбиваем в чашку. Раскручиваем воду до появления воронки (не надо делать какие-то сумасшедшие водовороты), выкладываем в центр яйцо и готовим 2,5–3 минуты.

На бриошь — ее рецепт смотрите на предыдущей странице — выкладываем бекон, на него яйцо пашот, сверху тапенад из оливок. Посыпаем свежесмолотым черным перцем и сбрызгиваем оливковым маслом.



салаты и закуски







Обожженные перцы с анчоусами

3 порции

болгарские перцы — 4 шт.
козий сыр — 150 г
анчоусы — 4 филе
каперсы — 3–6 штук
базилик — 2 веточки
уксус, оливковое масло, соль, перец

Болгарские перцы до черноты обжигаем на решетке над открытым огнем — на хорошем пламени это до 20 минут — или на сковороде. Перекладываем перцы в воду — холодную или со льдом: так они остынут, а процесс приготовления остановится. Затем на доске очищаем перец от кожицы и семечек, режем мякоть крупными пластинами.

Выкладываем на блюдо — это закуска в стол — перцы, на них равномерно рассредоточиваем анчоусы и заправляем оливковым маслом и уксусом. Раскладываем козий сыр, каперсы, листья базилика. Солим и перчим по вкусу.



Печень с кервелем

Сделаем печень great again! Не устаем твердить, что печенка не имеет ничего общего с блюдом, которое многие ненавидели в советском детстве. Это нежный, тающий во рту деликатес — если, конечно, его правильно приготовить. Самое главное — не пережаривать: прожарка medium или medium rare с розовым соком — идеальное состояние для печени.

1 порция

телячья печень — 150 г
бальзамический соус — 80 г
кервель — 30 г
мука, сливочное масло, соль, перец

Снимаем с печени пленку, удаляем ножом все жилы и патрубки. Нарезаем тонкими стейками сантиметра по полтора. Солим, перчим и обваливаем в муке. Можно не бояться переборщить с панировкой: когда мука прилипнет, встряхните эскалоп легонько — все, что печени не нужно, осыпется.

На холодную сковороду кладем сливочное масло, ставим ее на средний огонь и даем маслу полностью растопиться. Оно должно шкварчать, но не гореть: если масло коричневеет, это плохой знак.

Обжариваем печень: эскалоп в 1,5 см жарим не больше одной-полтора минут с каждой стороны. Снимаем с огня, перекладываем печенку на тарелку и обязательно оставляем отдохнуть 2–3 минуты: она еще будет доготовливаться.

Приготовьте бальзамический соус — его рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 203. Мелко нарубите кервель.

Соус выливаем в сотейник, добавляем кервель и доводим до кипения: нужно, чтобы зелень запарилась, не была сырой — большое количество кервеля загустит соус до нужной консистенции. Если кервеля нет, его можно заменить петрушкой.

Выкладываем печень на тарелку (целым эскалопом или нарезать соломкой — дело вкуса) и щедро поливаем соусом.





Карпаччо из бычка

4 порции

говяжья вырезка — 300 г
луковая заправка — 100 г
рукола — 40 г
пармезан — 40 г
оливковое масло, соль, перец

Вырезку зачищаем от пленок и жил, плотно заворачиваем в несколько слоев пищевой пленкой и замораживаем.

Замороженную вырезку слайсером или острым ножом нарезаем на очень тонкие слайсы — в 1–1,5 мм: понадобится острый нож. Выкладываем слайсы на тарелку сначала по внешнему кругу, потом по внутреннему — в один слой, но не оставляя пустот. Смазываем луковой заправкой — ее рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 204.

Руколу в миске заправляем оливковым маслом и солим, перемешиваем и выкладываем в центр тарелки на мясо. Вокруг зелени — крупные слайсы пармезана (их можно сделать овощечисткой), сверху на все блюдо — свежесмолотый перец.

Tips & tricks

Карпаччо можно приготовить без замораживания. Стелем два слоя пищевой пленки, на них кладем стейк из вырезки, сверху еще пару слоев пленки. Отбиваем молотком для отбивания (или обычным, или просто увесистой чугунной сковородой) до толщины 1–1,5 мм. Снимаем верхние пленки и, взявшись за нижние, переворачиваем получившийся «блин» на тарелку.

Салат из вчерашней индейки

Жанр блюд из оставшейся накануне еды хорош не только как образец осознанного потребления и zero waste, но и потому, что многие продукты, когда полежат, действительно можно по-новому обыграть. Для этого блюда приберегите несколько кусков шашлыка из индейки — его рецепт смотрите в разделе «Барбекю», на странице 152. Салат будет еще вкуснее, если дать ему постоять в холодильнике — как это бывает, скажем, с оливье.

4 порции

шашлык из индейки — 4 куска
домашний майонез — 100 г
картофель — 400 г
огурец — 150 г
соленый огурец — 150 г
красный лук — 250 г
горчица, зеленый лук, соль, перец

Запекаем картофель: режем прямо со шкуркой ломтиками вдоль, щедро сбрызгиваем оливковым маслом и отправляем на решетку гриля или мангала запекаться 20–25 минут.

Нарезаем два огурца — свежий и соленый, печеный картофель, красный и зеленый лук. Соединяем все это в салатной миске с кусками индейки, заправляем горчицей — берите среднеострую, домашним майонезом — его рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 198, — затем солим и перчим.



Дип из паприки

На стажировке в Перу Алексей Каневский не раз наблюдал, как там соус на базе двух видов перца — ахи амарилло и рокото — загущали самыми обычными крекерами. Экспериментируя с намазками для ресторанов Dreamteam, шеф заметил пакет с оставшимися поломанными начос и понял, что они будут не только отлично уплотнять дип, но и сообщать им гладкий кукурузный вкус: так и вышло!

3 порции

болгарский перец — 300 г
тхина — 50 г
чипсы начос — 30 г
оливковое масло — 30 г
перец чили — 20 г
соус кимчи — 15 г
малиновый уксус — 10 г
паприка — 5 г
кориандр — 5 г
обжаренный миндаль, шнитт-лук, соль, перец

Болгарские перцы обжигаем на гриле до черного цвета. Когда перцы будут готовы, их нужно сразу же опустить в миску со льдом, чтобы резко остудить. Затем очищаем перцы от кожицы и удаляем семечки.

В емкость для блендера выкладываем перцы, тхину и начос, мелко режем перец чили — и туда же. Сыпем молотые специи — паприку и кориандр, вливаем оливковое масло, малиновый уксус и соус кимчи. Последний легко можно найти в отделе с азиатскими продуктами. Кунжутную тхину можно заменить на арахисовую пасту, начос — на крекеры.

Все ингредиенты пробиваем в блендере до однородной консистенции. Если дип получается жидким, необходимо добавить начос. Если густым — воды.

Выкладываем дип в глубокую тарелку, обсыпая дробленым обжаренным миндалем и мелко нарезанным шнитт-луком. Подавать можно по-разному: с опаленным хлебом, со свежими овощами или и с тем и другим.



Салат с ростбифом

3 порции

ростбиф — 300 г
картофель — 300 г
огурец — 250 г
помидоры — 250 г
микс листьев салата — 200 г
лайм, мята, кунжутное и оливковое масло, арахис, соль, перец

Запекаем на гриле картофель: режем слайсами вдоль, сбрызгиваем оливковым маслом, посыпаем морской солью — и на решетку. Берем ростбиф в азиатском стиле — его рецепт смотрите в разделе «Барбекю», на странице 154.

Режем мясо слайсами, нарезаем огурцы и помидоры, все это с картофелем смешиваем в миске. Поверх — салатные листья, нарезанную мяту и заправляем соком половины лайма, отжатым маринадом от ростбифа и кунжутным маслом. Вместо последнего можно взять масло из маринада — набрать его в ложку до того, как перемешать для заправки.

Солим, перчим по вкусу и сверху сервируем покрошенным арахисом: это подчеркнет азиатский характер блюда.





Листья ромейна с индейкой

1 порция

грудка индейки — 100 г
ромейн — 50 г
помидоры — 100 г
гренки — 6 шт.
домашний майонез а-ля «Цезарь» — 50 г
пармезан, оливковое масло, сахар, соль, перец

Для этого салата понадобится домашний майонез а-ля «Цезарь» — его рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 198.

Нарежьте грудку индейки слайсами, обжарьте их на сливочном масле по 1,5–2 минуты с каждой стороны. С тем же успехом, кстати, салат мог бы быть с куриной грудкой — смотря какая вам больше нравится.

Помидоры нарезаем толстыми кружками, обильно панируем в сахаре и обжариваем на оливковом масле до красивого цвета с двух сторон, солим, перчим. Можно обойтись без панировки, но с ней будет вкуснее.

Листья ромейна прогреваем прямо на плите: кидаем на раскаленную конфорку электрической плиты или на решетку гриля, чтобы они стали мягче и сочнее. Если плита газовая, обрабатываем листья на раскаленной сковороде. Как сняли, смазываем листья домашним майонезом а-ля «Цезарь» с помощью кисточки — если такой нет, используйте вместо нее пучок трав.

На тарелку выкладываем листья, кружки помидоров, индейку, гренки, сверху немного пармезана на мелкой терке. Вместо гренков можно взять хлеб, нарезать его и обжарить на гриле.

Вителло тоннато

4 порции

филе говядины — 250 г
консервированный тунец — 120 г
домашний майонез — 190 г
вяленые помидоры, каперсы, лимонный сок, оливковое масло, соль, перец

Говяжье филе натираем солью, перцем и готовим в сувиде. В домашних условиях кладем в вакуумный пакет (плотный, тонкий не подойдет), вливаем туда граммов 15 оливкового масла, закрываем пакет и опускаем его в кастрюлю с водой готовиться при температуре 57 °C на час.

Консервированного тунца отжимаем — чтобы не осталось лишней жидкости. Выкладываем тунца в блендер, туда же пару капель лимонного сока, соль, перец по вкусу и добавляем домашний майонез — его рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 198. Все вместе пробиваем в блендере до однородного состояния.

Ростбифу даем остыть, нарезаем на тонкие слайсы и выкладываем на тарелку. Поливаем мясо соусом из тунца — равномерно по всей площади. Добавляем рубленые каперсы и вяленые помидоры, микрозелень — по желанию, затем оливковое масло и свежесмолотый черный перец.

Tips & tricks

Если готовить ростбиф для вителло тоннато нет времени, приготовьте филе на сковороде, равномерно обжарив его с каждой стороны примерно по 1,5–2 минуты.

Нарезать тонкими слайсами говядину может быть сложно, особенно если она долго полежит при комнатной температуре. Охладите ее! Не заморозьте, а просто подержите в морозилке где-то 3–4 часа — так слайсы сделать будет легче.

Когда готовите ростбиф в вакуумном пакете, важно поддерживать температуру воды не выше 65 °C — иначе пакет начнет плавиться. Если термометра нет, то доведите воду до кипения, снимите кастрюлю с огня и подождите 3 минуты. Затем положите пакет с филе, закройте крышку и поставьте на минимальный огонь.







Салат с томатами и фетой

У любимого салата Алексея Бурова греческие корни, но летом, когда томатов много и они спелые и сочные, приготовить его вполне возможно и в России. Секрет в том, чтобы чуть промариновать томаты отдельно от салата — с солью, перцем и оливковым маслом. Вообще, все в салате такое, что ли, отдельное, может, потому он так хорош — то есть что ни подцепи вилкой, все безумно вкусно само по себе. Собирается блюдо не в общей миске, как салаты обычно, а в тарелке на одного.

1 порция

томат — 70 г
сыр фета — 70 г
огурцы — 50 г
болгарский перец — 20 г
оливки — 20 г
ромейн — 2 листа
красный лук — 10 г
каперсы, базилик, сушеные прованские травы, оливковое масло, соль, перец

Чистим от кожицы и нарезаем на равные дольки самые спелые томаты, что только получится найти: на одну порцию салата пойдет примерно половина или 2/3 среднего помидора. Приправляем его солью, перцем и оливковым маслом — важно, чтобы оно было прямого отжима. Отставляем все это в миске минут на 10–15.

Очищаем от кожуры и режем кружками огурец, соломкой нарезаем болгарский перец и красный лук полукольцами. Соединяем огурец, перец и лук, добавляем оливки и немного каперсов, рвем листья ароматного базилика — и тоже туда. Зелень может быть любой — кресс-салат, например, или тархун. Смешиваем все это с оливковым маслом, солью и прованскими травами.

В тарелку укладываем несколько листьев ромейна, первой отдельной кучкой кладем заправленные томаты, другой — остальные овощи. В центр помещаем кусочек сыра фета и щедро посыпаем прованскими травами.



Хрустящая говядина в кляре

4 порции

говяжья вырезка — 500 г
соевый соус — 40 г
кунжутное масло — 20 г
кукурузный крахмал — 100 г
соус кимчи-айоли — 200 г
кунжутные семечки, соль, перец

Вырезку нарезаем тонкой соломкой. Вместо вырезки можно взять любой другой отруб, главное — зачистить его от жил и жира. Соединяем кунжутное масло, соевый соус и кунжутные семечки, выкладываем туда вырезку и оставляем подмариноваться на 15–20 минут.

Панируем мясные стрипсы в кукурузном крахмале: он не так быстро горит, как мука, создает панцирь и, как результат, хрустящую корочку.

Обжариваем мясо в сотейнике с разогретым подсолнечным маслом до хрустящего состояния — 2–3 минуты. Кунжутные семечки, поджарившись, дадут закуске сумасшедший аромат и сладкий ореховый привкус.

Подавайте с соусом кимчи-айоли — его рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 200.





Салат с креветками и томатами

4 порции

креветки 8/12 — 300 г
помидоры — 400 г
огурцы — 300 г
стебли сельдерея — 150 г
красный лук — 40 г
медово-горчичная заправка — 150 г
пыль сушеных креветок — 3 г
оливковое масло, чеснок, тимьян, соль, перец

Пыль из сушеных креветок делаем заранее. Если у вас есть дегидратор, то рецепт такой. Креветки (любого размера, самые мелкие — целесообразнее) выжариваем на подсолнечном масле на среднем огне в течение 30 минут. Затем выкладываем их в дегидратор на 12 часов при температуре 60 °С, после чего измельчаем в ступке. Есть и более простой способ сделать креветочную пыль. Панцири креветок (от жареных или сырых — не важно) убираем на шкаф на несколько дней, пока не высохнут. Потом толчем их в ступке и просеиваем через сито: все, что окажется внизу, это и есть креветочная пыль — яркий и натуральный усилитель вкуса.

Ароматизируем оливковое масло: слегка обжариваем в нем пару раздавленных зубчиков чеснока и несколько веточек тимьяна. Добавляем очищенные креветки и жарим их по 30 секунд с каждой стороны.

Чистим овощи — огурцы от кожицы, стебли сельдерея от грубых волокон. Режем помидоры, огурцы и сельдерей — довольно крупно, лук — полукольцами. Помидоры, огурцы и сельдерей в глубокой посуде перемешиваем с медово-горчичной заправкой — ее рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 204.

Раскладываем овощи по тарелкам, сверху — обжаренные креветки. Следом выкладываем красный лук и посыпаем все блюдо пылью из сушеных креветок.



супы и похлебки





Крем-суп из печеной тыквы с беконом

4 порции

тыква — 500 г
картофель — 200 г
лук — 100 г
бекон — 100 г
сливки — 150 г
чеснок — 4 зубчика
корень имбиря, зеленый лук, оливковое масло, соль, перец

Очищаем тыкву от кожуры, нарезаем и подпекаем в духовке при температуре 180 °C 30 минут с оливковым маслом — нужно где-то две столовые ложки. Добавляем туда нарезанный репчатый лук и обжариваем вместе с тыквой. Сюда же порезанный картофель — и томить на среднем огне минут 20, пока овощи не станут мягкими.

Пока тыква готовится, на сковороде выжариваем бекон, добавляем нарезанный тонкими слайсами чеснок, чуть-чуть соли и держим на огне еще — пока не получатся беконово-чесночные чипсы.

Содержимое сотейника с тыквой пробиваем в блендере до пюре, вливаем сливки, обратно в сотейник, на плиту и доводим до кипения: когда соединяете что-то после термической обработки с сырым продуктом, то надо обязательно прокипятить.

Солим, добавляем мелко рубленый имбирь для насыщенности, перемешиваем — и в тарелку. В центр — чипсы, плюс чуть-чуть жирка с их сковороды и можно еще немного зеленого лука.

Похмельная похлебка BBQ

На гастрофестивале Gastreet в Сочи как-то за этим супом-гуляшом — густым, горячим, душеспасительным — шли наутро после афтепати, которыми завершались обучающие программы. Первые 60 литров стали заканчиваться стремительно: когда оставалось меньше трети, просто докидывали ингредиенты — народная тропа к похлебке не зарастала до вечера.

15–18 порций

мясо — 1 кг: от остатка шашлыка до куриных костей
болгарский перец — 500 г
кабачок — 300 г
баклажан — 300 г
картофель — 1 кг
лук — 500 г
морковь — 300 г
фасоль в собственном соку — 300 г
помидоры в собственном соку — 30 г
чеснок — 6 зубчиков
любое пиво — от 200 мл, а дальше сколько не жалко
оливковое масло, соль, перец

В казане нагреть масло, закинуть нарубленный чеснок и листики тимьяна. Лук, морковь, болгарский перец, кабачок нарежьте как хотите — все они растушуются в итоге в бульон — и туда же.

Овощи обжариваем 15 минут, добавляем фасоль, картофель, мясо и воду. Обрезки брискета, оставшийся после пикника шашлык, куриные, утиные кости или остовы с мясом на нем — все подойдет, такой суп — идеальный шанс пристроить то, что осталось в холодильнике. Как кинули мясо, варите не менее часа.

После закладываем опаленные на огне баклажаны и перцы, помидоры в своем соку и выливаем пиво, которое тоже, скорее всего, после вечеринки могло остаться по бутылкам.

Когда сервируете порцию, кастрюлю снимать не надо: пусть томится на умеренном огне — чем дольше такой суп варится, тем вкуснее. Для полного совершенства в тарелку добавьте зелень и сметану.







Бульон с пирогом из brisketa Smoke BBQ

Будь то пирог на всю семью или маленький пирожок, обычно у такой выпечки теста много, а начинки — не очень. В Dreamteam решили изменить правила игры и испечь пирог, куда теста идет до абсурдного скупости, а начинки — очень-очень щедро. Еще один лайфхак для этого пирога: чтобы brisket, когда его прокрутишь в начинку, не потерял своих вкусовых качеств, его надо соединить с опять же абсурдно большим количеством выжаренного лука — он обеспечит ему сладость и сочность. Конечно, мы рекомендуем готовить это блюдо с феноменальным фирменным briskетом из Smoke BBQ.

4–5 порций

для бульона

грудинка или говяжья голяшка — 500 г

морковь — 100 г

лук — 100 г

стебли от зелени, соль, перец

для пирога

brisket — 500 г

слоеное бездрожжевое тесто — 250 г

лук — 700 г

сливочное масло — 50 г

яичный желток — 1 шт.

лук-сибулет — 5 г

Для бульона нарезаем овощи и мясо, выкладываем со стеблями зелени в кастрюлю, заливаем водой и даем закипеть. Потом воду сливаем, наполняем заново и варим на медленном огне 2,5–3,5 часа. В конце подсаливаем и перчим. Бульон каждый привык готовить по-своему: лаврушку кладет кто в начале, кто в конце, перец — молотым или горошком, сельдерей — корнем или кочерыжкой от стеблей. Важно только, чтобы бульон был на второй воде и насыщенный.

Лук нарезаем и на большом количестве сливочного масла долго-долго выжариваем на небольшом огне: зависит, конечно, от сковороды и других факторов, но это может быть от 20 до 40 минут — пока лук не станет прозрачным.

Охлаждаем лук — он убавится в объеме в два раза — и, как остынет, прокручиваем вместе с briskетом. В получившуюся массу добавляем немного говяжьего бульона для сочности.

В форму для выпекания выкладываем слегка раскатанное слоеное тесто. Выкладываем фарш — сантиметра на 2–3. Сверху накрываем еще одним слоем раскатанного теста в 2,5 миллиметра. Смазываем яичным желтком и выпекаем при температуре 160 °C 35 минут.

Бульон процеживаем, пирог нарезаем. Подаем со сметаной и нарезанным колечками луком-сибулетом.



Суп из рыбьих голов

Азиатский суп из рыбьих голов — чуть ли не официальное воскресное блюдо на даче шефа Алексея Каневского: так целителен он наутро после возлияний накануне. Насыщенный и наваристый — его готовят на весь дом. Если голову рыбы и покупают, то обычно варят на ней бульон и выкидывают. Но ведь она — кладезь вкусного мяса, поэтому в данном блюде — центральный ингредиент.

8 порций

хребет 4-килограммового лосося — 1 шт.

его же голова — 1 шт.

куриные кости — 300 г

лук-порей — 1 шт.

лук — 300 г

рис — 200 г

морковь — 300 г

помидоры — 350 г

лайм, лимон — по 1 шт.

соевый соус, корень имбиря, кинза, лавровый лист, чили, соль, перец

В казане делаем бульон на основе рыбных и куриных костей. Чтобы потом не процеживать, хребты и остовы сложите на большой квадрат медицинской марли и заверните в кулек с ручками. Заливайте воду в казан и вешайте его на шампуре, уложенном поперек. В узелке может быть также любая рыбная мелочевка — окушки или мелкие карасики.

Пока бульон варится, почистите морковь и лук. Также режем имбирь и лук-порей, разделяем рыбы головы. Каждую делим сначала пополам вдоль хребта, потом еще раз — по жабрам. Так получается четыре части с головы, каждая — на порцию.

Бульон час покипел — марлевый узелок выкидываем. Закладываем лук, морковь, порей, имбирь и рис, по готовности последнего добавляем головы, помидоры и половинку лимона. Головы держим 7 минут, параллельно в суп — соевый соус и доводим по вкусу лимонным и лаймовым соком, чили, кинзой и лаврушкой. Разливаем по тарелкам, в каждую сверху — по четверти головы.

Tips & tricks

Помидоры кладем не раньше голов. Кислота влияет на процесс приготовления продуктов: если томаты добавить сразу, то овощи будут готовиться слишком долго. Головам же они не позволяют развариться.

Корень имбиря чистим обратной стороной ложки. Если ножом или эконошкой, отходов будет не менее 30%. Если ложкой, то 5%. Но держите руки далеко от лица, иначе брызнет соком.







Суп из спаржи с лососем и икрой

4 порции

спаржа — 400 г
зеленый горошек — 200 г
картофель — 200 г
сливки — 50 г
филе лосося — 200 г
рукола — 50 г
красная икра — 50 г
тимьян, чеснок, оливковое и подсолнечное нерафинированное масло,
соль, перец

В посуде с высокими бортами — сотейнике или глубокой сковороде — ароматизируем оливковое масло: обжариваем в нем зубчик давленого чеснока и пару веточек тимьяна. Крупно режем спаржу, выкладываем вместе с зеленым горошком и мелко нарезанным картофелем, заливаем водой. Все вместе варим до готовности овощей — 7–10 минут, пробиваем блендером и для пущей нежности текстуры можно протереть через сито. Горошек и спаржа могут быть хоть свежие, хоть замороженные — последние доступны круглый год.

Получившуюся базу выливаем в кастрюлю, добавляем сливки и доводим до готовности, посолив и поперчив по вкусу.

На оливковом масле обжариваем до готовности филе лосося — 3–5 минут.

Разливаем суп по тарелкам, в центр каждой кладем руколу, сверху — лосось. Последний штрих — усилить палитру вкусов красной икрой, перемешанной с ароматным подсолнечным маслом.



Суп из сезонных овощей

Блюдо устроено на манер окрошки: то есть нарезаем овощи и зелень как будто в салат, отдельно варим овощной бульон и соединяем их в тарелке. Такое блюдо создано как для сезона зелени, так и для периода сбора урожая. Весной берите все, что выросло, — ревень, щавель, черемшу, осенью — капусту и кабачки. Важно, чтобы зелень и овощи были очень молодые и наисвежайшие: единственная их тепловая обработка — это залитый горячий бульон. Если берете картошку или морковку, то их нужно бланшировать заранее.

Состав ингредиентов в бульон тоже может быть разным, главное — чтобы тот получился насыщенным. Полезная привычка — завести в холодильнике лоток и собирать там стебли от зелени, кочерыжки, коренья, обрезки овощей и корнеплодов: все это пригодится для варки бульона.

6 порций

брокколи — 300 г
шпинат — 200 г
свекольная ботва — 200 г
кабачок — 300 г
зеленый горошек — 200 г
морковь — 300 г
помидор — 200 г

для бульона
лук — 150 г
морковь — 150 г
сельдерей — 100 г
коренья, соль, перец

Овощи на бульон обжигаем на сухой сковороде. Потом заливаем их в кастрюле водой вместе с кочерыжками и кореньями — чтобы только немного прикрывала — и варим час на медленном огне. Снимаем с огня и даем настояться еще час.

Нарезаем зелень и овощи в основу блюда. Картофель и морковь подвариваем или, если они совсем молоденькие, просто бланшируем и тоже режем. Раскладываем все ингредиенты по тарелкам небольшими кучками — не смешивая между собой.

Бульон разогреваем по максимуму — до раскаленного состояния и заливаем им овощи у каждого в тарелке: они запариваются, становятся мягче и температура всех составляющих блюда выравнивается.



горячие блюда и овощи





Томленное говяжье ребро с картофелем

4 порции

говяжьи ребра — 1 кг
молодой картофель — 350 г
красный лук — 200 г
болгарский перец — 200 г
морковь — 200 г
соевый соус — 100 г
стебли сельдерея — 300 г
чеснок — 2 головки
луковый и чесночный порошок — по 50 г
петрушка — половина пучка
оливковое масло, соль, перец

Ребра целой лентой засыпаем дробленым черным перцем и морской крупной солью — не втираем, а панируем, сколько прилипнет. Отправляем в духовку на 3–4 часа при 180 °С, вытаскиваем и помещаем в маринад: соединяем для него соевый соус, нарезанные стебли сельдерея, нарубленный чеснок, луковый и чесночный порошок.

Ставим обратно в духовку на 120 °С на 4–6 часов, после мясо само будет отделяться от кости.

Крупно режем овощи: молодой картофель, красный ялтинский лук и болгарский перец — дольками, молодую морковь — шайбами и жарим на оливковом масле с чесноком.

Нарезаем ленту на отдельные ребра, выкладываем по одному на тарелку с обжаренными овощами и все это присыпаем нарезанной петрушкой.



Наш любимый бургер

1 порция

картофельная булочка — 1 шт.
котлета для бургера — 200 г
сыр чеддер — 40 г
салат ромейн — 30 г
розмариновый айоли — 30 г
красный бальзамический лук — 10 г
бальзамический уксус, сливочное масло, соль, сахар, перец

Готовим бальзамический лук. Произвольно режем красный лук, притапливаем на сковороде сливочное масло. Выкладываем лук, перемешиваем его, добавляем сахар, бальзамический уксус и на медленном огне протушиваем не менее часа. Пропорции такие: на 500 граммов лука — 200 уксуса и 150 сахара.

Котлету обжариваем на гриле. В конце солим, перчим и сверху кладем чеддер, прикрывая крышкой, — чтобы сыр расплавился.

На булочку выкладываем нарезанный соломкой ромейн, затем котлету, сверху бальзамический лук. На другую половину булочки выкладываем розмариновый айоли и собираем бургер. Рецепт айоли смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 200.

Tips & tricks

Для бургеров берите котлету не постную: хорошо, чтобы в ней было как минимум 30% содержания жира.

Булочка для ингредиентов бургера выполняет роль «салфетки», которая держит все составляющие и не перебивает их собственным вкусом. Да, ей следует быть пышной и воздушной, но должно ощущаться все, кроме хлеба.

Следите, чтобы все было распределено равномерно — соус, лук, салатные листья и так далее: чтобы при каждом укусе чувствовались все ингредиенты.

Порядок расположения ингредиентов между булочками имеет значение: от этого напрямую зависит вкус бургера. Собирая его, поэкспериментируйте — разложите ингредиенты в разной последовательности и решите, какой вариант нравится больше.



Томленые щеки с пюре и карамелизованными овощами

2 порции

говяжья щека — 400 г
сухое красное вино — 50 г
соус демиглас — 100 г
лук — 200 г
морковь — 200 г
картофель — 400 г
молоко — 150 г
чеснок — головка
сливочное масло — 200 г
бадьян, палочка корицы, гвоздика, тимьян, бальзамический уксус,
сахар, соль, перец

Говяжью щеку помещаем в вакуумный пакет с парой веточек тимьяна, красным сухим вином, соусом демиглас — его легко купить в магазине, сливочным маслом (20 граммов на 400 граммов мяса) плюс щепотка молотой корицы и по 2–3 звездочки бадьяна и головки гвоздики. Готовим в сувиде 8 часов — то есть томим в вакуумном пакете в воде при температуре 60 °С. Сувид можно заменить на скороварку — там готовить полтора часа — или на духовку — держим мясо при 140 °С до 4 часов.

Крупно режем лук и морковь. Растапливаем на сковороде сливочное масло, выкладываем овощи, посыпаем сахаром, вливаем немного бальзамического уксуса. Карамелизуем до красивого коричневого колера.

Чеснок целиком заворачиваем в фольгу и запекаем в духовке или в углях до полного размягчения. Вынимаем мякоть из шкурок. Очищенный картофель отвариваем в подсоленной воде и соединяем с печеным чесноком. Добавляем горячее молоко и сливочное масло (его где-то на треть от объема картофеля) и перетираем все вместе до однородной консистенции. Солим по вкусу.

Выкладываем на тарелку пюре, щеки и карамелизованные овощи, посыпаем свежесмолотым черным перцем и по желанию — свежей зеленью.





Филе-миньон с двумя соусами

Лучшее сопровождение к стейку — хорошая компания и Port Pilsner от Dreamteam Brew, считает Алексей Каневский. Еще одни беспроегрышные «компаньоны» стейка, которые открыл шеф, — красный лук, чеснок и тимьян. Особенно когда стейк большой — на 300–400 граммов и какой-то гарнир к нему уже лишний, но овощ в компанию все равно бы не помешал. Лук, чеснок и тимьян отдают мясу свои духовитость и пряность, оно их напитывает мясным соком — во всех них столько природных сахаров, что они, усиливая друг друга, карамелизуются и становятся сладкими.

1 порция

филе-миньон — 300 г

красный лук — 1 шт.

чимичурри и домашняя хреновина — по 50 мл

тимьян, чеснок, сливочное масло, соль, перец

Стейк доводим до комнатной температуры: ему обязательно нужно полежать и прогреться перед приготовлением — если времени не много, придвиньте к работающей плите или батарее.

Неочищенный красный лук режем на четыре части, чеснок разбираем на зубчики. На чугунной сковороде растапливаем сливочное масло, кладем чеснок и веточки тимьяна — его должно быть прямо много.

Выкладываем стейк, затем — красный лук и все вместе карамелизуем: наклоняем сковороду так, чтобы масло попеременно поливало то мясо, то лук с чесноком и тимьяном. Так все они обмениваются соками, а масло охлаждается и не будет гореть. Время приготовления зависит от желаемой прожарки, толщины стейка и интенсивности жара. Соль и перец — по вкусу и тогда, когда считаете правильным.

Даем стейку отдохнуть 5–7 минут и подаем с чимичурри и домашней хреновиной — их рецепты смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 198.



Печеный батат с щучьей икрой

Важная составляющая этого блюда — щучья икра с нерафинированным подсолнечным маслом. На первый взгляд кажется: у икры и так маслянистая текстура и яркий вкус, зачем усиливать первое и спорить со вторым? Но оказалось, что у этой пары невероятная вкусовая синергия. Попробуйте замешать ложку икры — красной, например, или щучьей — с каким-либо ароматным маслом: подсолнечных семечек, трюфельным, виноградных косточек, кедровых орешков. Как точно подметил Алексей Каневский, с ними у икры появляются «новые лоск, вкус и крем». То есть масло не меняет текстуру икры, но восхитительно расширяет ее вкусовой профиль. На бутерброде такая икра в масле будет, скорее всего, не очень уместна, но как топпинг к блюду или в соусе — это фантастика.

1 порция

батат — 250 г

щучья икра — 15 г

нерафинированное подсолнечное масло — 5 г

сметана, оливковое масло, тимьян, соль, перец

Щучью икру перемешиваем с нерафинированным подсолнечным маслом и оставляем минут как минимум на 30–40 — пока готовим батат.

Батат укладываем на фольгу с веточками тимьяна, поливаем оливковым маслом, обильно посыпаем солью, перчим и закрываем. Солить необходимо для того, чтобы размягчить кожу: благодаря соли батат даст сок, за счет этого кожура станет мягче и легко очистится.

Запекаем батат в углях или в духовке при температуре 200 °C 25–30 минут. Остужаем и снимаем кожуру.

Разламываем батат на 2–3 части и выкладываем на тарелку. В центр батата — сметану, на нее — икру, перемешанную с ароматным подсолнечным маслом.









Паста с креветками

2 порции

паста конкильони ригати — 200 г
креветки 8/12 — 200 г
помидоры в собственном соку — 200 г
лук-шалот — 2 луковицы
пармезан — 30 г
орегано и шалфей, свежий базилик и тимьян, чеснок, оливковое масло, соль, перец

В глубокой сковороде нагреваем оливковое масло, ароматизируем его веточкой тимьяна и парой давленных зубчиков чеснока. Обжариваем креветки — по 30 секунд с каждой стороны — и вынимаем их. Соус будем собирать в этой же сковороде — для него важно то, что в масло отдали креветки и их панцири.

Мелко режем лук-шалот, зубчик чеснока, свежий базилик — если есть еще какие-то другие пряные травы, тоже пускайте их в ход. В ту же сковороду, где жарились креветки, отправляем лук, чеснок и протушиваем их до размягчения. Добавляем базилик, сушеный шалфей, орегано и вливаем помидоры в собственном соку. Увариваем в течение 10–15 минут.

Пасту отвариваем в подсоленной воде половину времени, указанного на упаковке. Принцип такой: на 50% паста должна готовиться в воде и столько же — в соусе.

В сковороду с соусом выкладываем пасту, креветки, перемешиваем и хорошо прогреваем, доводя пасту до готовности.

Раскладываем пасту по тарелкам, украшаем зеленью и подаем с тертым пармезаном — его выставляем в стол, не посыпая им заранее.

Tips & tricks

Не выливайте бульон из-под отваренной пасты. Если соус окажется гуще, чем хочется, именно им нужно доводить его до желательной консистенции. Такую воду не даром называют бульоном — это важный на кухне продукт: во многих итальянских ресторанах в течение дня пасту варят в одной и той же воде, подливая ее для новых партий.

Конкильони ригати — редко используемая, но очень классная паста: это такие очень большие ракушки, которые особенно хорошо держат соусы. Для мясных соусов с ragu, например, они незаменимы.

Шпинат с анчоусами

Рецепт насколько короткий, настолько и великий! Алексей Каневский признается, что всегда был со шпинатом несколько на вы — не нравилась кажущаяся горечь листьев. Но только до того дня, когда Алексей Буров пришел к нему с этим рецептом: попробовав ложку этого шпината, Каневский уже не смог остановиться, пока не оставил чистую тарелку. Что не удивительно: анчоусы, чеснок, сливки, мускатный орех — тут собрано сразу несколько мощнейших проводников гипнотического вкуса умами.

С гастрономической точки зрения это блюдо уникам еще и по своей универсальности. Такой шпинат может быть как гарниром к мясу или рыбе, так и самостоятельным блюдом. Если его охладить, то это отличная намазка для хлеба или овощей. Если чуть увеличить долю сливок, то это шедевральный соус — используйте его хоть горячим, хоть холодным.

4 порции

шпинат — 500 г

анчоусы — 50 г

сливки 33% — 250 г

лук-шалот — 100 г

оливковое масло, чеснок, розмарин, мускатный орех, соль, сахар, перец

Мелко нарезаем лук-шалот и чеснок, рубим анчоусы и шпинат.

Наливаем на сковороду оливковое масло, добавляем пару веточек розмарина, нарезанные лук-шалот и 4–5 зубчиков чеснока — слегка обжариваем. Затем выкладываем анчоусы и шпинат, вливаем сливки и тушим на медленном огне 20–25 минут.

Пробуем, доводим до желаемого вкуса солью, сахаром и перцем.

Выкладываем на тарелки. Завершаем дримтим из умами мускатным орехом: трем его на блюде на мелкой терке.





Митболы в томатном соусе

2 порции

говяжий фарш — 400 г
болгарский перец — 100 г
помидоры — 100 г
красное сухое вино — 50 г
томатная паста — 20 г
мука — 100 г
чеснок — 3 зубчика
красный лук — 50 г
яйцо — 1 шт.
кинза, подсолнечное масло, чили, соль, перец

Болгарский перец и красный лук режем кубиками, чили и чеснок — совсем мелко. Нагреваем в емкости с высокими бортиками масло с чесноком и чили, закидываем овощи и обжариваем их.

Вмешиваем томатную пасту, красное вино и оставляем на небольшом огне томиться.

В фарш добавляем соль, перец и яйцо. Руки предварительно нужно смочить водой — чтобы мясо не прилипало. Фарш вымешиваем, отбиваем, формуем небольшие фрикадельки и обваливаем их в муке.

В чугунной сковороде разогреваем подсолнечное масло — оливковое потом за мощным соусом просто потеряется, не тратьте напрасно — и выкладываем фрикадельки жариться.

Параллельно нарезаем помидоры — и к соусу их: тот как раз дойдет до нужной кондиции, пока митболы жарятся. Незадолго до их готовности заливаем мясные шарики соусом, прибавляем нарезанную кинзу и еще доводим минут пять.



Брокколи в соусе карри

2 порции

брокколи — 400 г
томаты в собственном соку — 240 г
кокосовое молоко — 400 г
лук — 20 г
корень имбиря — 20 г
карри — 40 г
куркума, кешью, чили, сливочное и оливковое
масло, соль, сахар

Лук, имбирь и томаты в собственном соку мелко нарезаем. Берем сковороду с высокими бортиками, на сливочном масле пассеруем лук и имбирь, снимаем с огня. Засыпаем туда же карри, добавляем томаты, кокосовое молоко, куркуму, соль, сахар и перемешиваем. Возвращаем на плиту и томим на небольшом огне 10 минут.

Аккуратно зачищаем ножку брокколи от жестких верхних волокон, оставляя внутреннюю мякоть.

В кастрюле кипятим воду: она должна полностью покрыть капусту. Подсаливаем — и закидываем брокколи на 3 минуты — если варить дольше, они желтеют и становятся безвкусными. Затем сразу кладем их в миску со льдом — для хрусткости. Просушиваем полотенцем, обжариваем на сковороде до румяного и выкладываем на тарелку.

Поливаем соусом, украшаем чили и подсушенными на сухой сковороде кешью.



Классический филадельфийский сэндвич

3 порции

стейк скерт — 350 г
булочка для хот-дога — 3 шт.
болгарский перец — 2 шт.
лук — 1 шт.
чеснок — 2 зубчика
пиво — 150 г
раклет — 150 г
тимьян, кинза, петрушка,
оливковое масло, чили, соль, перец

Разогреваем сковороду с оливковым маслом, веточками тимьяна и зубчиками чеснока — немного его обжариваем, чтобы отдал маслу духовитость.

Нарезаем некрупными сегментами болгарский перец и лук перьями и тоже отправляем на сковороду. Чтобы овощи растомились, добавляем пиво: оно и вкус дает, и овощи перестают жариться и начинают тушиться.

Через 5 минут добавляем мелко нарезанные перец чили, кинзу и петрушку.

Говядину солим-перчим и кладем на гриль, готовим до прожарки medium.

В булочке для хот-дога делаем во всю длину два параллельных надреза с шагом 1 см. Выделенный ломтик хлебной мякоти утрамбовываем пальцами внутрь — так будет легче потом выкладывать ингредиенты. Булочку немного обжариваем на гриле, смазываем ее соусом томателло — его рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 200.

Ставим растапливаться в маленькой сковороде раклет, нарезаем слайсами стейк. Закладываем в булочку мясо, овощи и поливаем расплавленным раклетом.





Портобелло с васаби-бешамелью

Не правда ли, название блюда звучит как строчка из меню ресторана haute cuisine с мишленовскими звездами? А тем временем портобелло с васаби-бешамелью — это вариация на старый добрый жульен. Алексей Каневский, оказавшись на свадьбе у родственников, подметил, с каким удовольствием все тот едят: горячая закуска, которую каждому выносят в своем горшочке-кокотнице, в России воспринимается атрибутом праздничной трапезы — как, например, оливье. Каневский придумал свою версию блюда — куда более гастрономичную и изысканную, но все равно с узнаваемым характером. Шампиньоны он заменил на королевский гриб портобелло, ординарный сыр — на пармезан, а сливки — на французский соус бешамель, куда для пикантности добавлен японский хрен васаби.

1 порция

портобелло — 120 г
соус васаби-бешамель — 50 г
пармезан — 15 г
мускатный орех, оливковое масло, соль, перец

Шляпку гриба портобелло сбрызгиваем оливковым маслом, солим, перчим и жарим на гриле — 7–10 минут на обе стороны: время зависит от размера гриба.

Делаем соус васаби-бешамель: его рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 203.

Выкладываем на тарелку шляпку портобелло в перевернутом виде. Если гриб большой, то можно на порцию брать половинку.

Шляпку заливаем соусом васаби-бешамель, сверху посыпаем пармезаном и опаливаем его горелкой, пока сыр не расплавится. Если горелки нет, то топим сыр в сотейнике — либо 3 минуты в духовке на 200 °C, либо столько же под крышкой на плите на среднем огне. Сверху на блюдо трем на мелкой терке мускатный орех.







Мятый картофель с пармезаном

4 порции

молодой картофель — 1 кг

соус чимичурри — 200 г

пармезан — 60 г

розмарин, чеснок, сливочное и оливковое масло, соль, перец

Крупный молодой картофель моем, но не чистим. Прямо в «мундире» укладываем в фольгу, туда же кладем несколько веточек розмарина и давленный зубчик чеснока. Поливаем оливковым маслом, солим и заворачиваем.

Запекаем в углях или в духовке при температуре 220 °C 15–20 минут.

Освобождаем картофель от фольги, даем ему немного остыть, а потом разминаем вместе со шкуркой. Выкладываем в сотейник, туда же — ложку сливочного масла и вместе прогреваем.

Выкладываем в тарелку, щедро посыпаем тертым пармезаном и не менее обильно поливаем вокруг соусом чимичурри — его рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 198.

барбекю





Лайфхаки домашнего барбекю

Дрова

Лучше всего использовать фруктовые деревья, но если их нет, то всегда хороший вариант — это береза. Цена дров, конечно, тоже имеет значение: куб яблони в Петербурге или в Москве стоит 14 000 рублей, куб березы — максимум 1500. В Ростове-на-Дону наоборот: береза — 14 000, а яблоня, абрикос, персик или вишня обойдутся рублем в 700. Все зависит от региона: в Рязани, например, в ход идут дубовые поленья, потому что у них береза дороже дуба. Для копчения рыбы нужна ольха: при горении она дает правильный дымный аромат. При естественной влажности все дрова разжигаются примерно одинаково, ощутимой разницы между породами деревьев нет.

Розжиг

Жидкость для розжига — не самая лучшая идея: все-таки это химический препарат, испарения которого потом попадают в продукт. Если у вас березовые поленья, используйте бересту: нарвите ее, выберите из кучи дров те, что помельче, сложите на бересту их, потом — те, которые покрупней. Перед тем как высыпать готовые угли из пачки, поставьте в центр мангала стеклянную бутылку. Насыпав угли, выньте ее: останется естественная ямка, куда удобно заложить то, чем будете разжигать огонь.

Уголь

Если говорить о готовом пакетированном угле, то, пока пакет не откроешь, не узнаешь, будут внутри крепкие бруски или одна труха. Это зависит в основном не от конкретной марки, а от транспортировки: трясли ли его на жигулях по проселоч-

ной дороге полторы тысячи километров или бережно грузили на палетах. Всегда здорово сделать угли самому, то есть сначала разжечь костер — так вы и получите эстетическое удовольствие от горящего огня, и на образовавшихся углях приготовите еду.

Когда готовишь на углях, поливать их из бутылки с водой не нужно: если произошло воспламенение, просто перемешайте конкретно это место кочергой. Если понимаете, что мясо будете готовить жирное, посыпьте угли солью, чтоб не вспыхивали. Хотите сбрызнуть — лучше возьмите пиво: так хоть какой-то вкус и аромат будет, вода же просто смывает специи и маринад с продуктов.

Шампуры

Лучше шампуры брать не в магазине, а на рынке у ковщиков. Если все-таки покупаете магазинные, убедитесь, что они крепкие, не слишком тонкие и не сильно гнутся, а то, например, под тяжелыми люля-кебабами будут прогибаться и соскальзывать с опор. После того как что-то пожарили на шампурах в озелененном дворе или на природе, не бросайте их в траву, а лучше воткните в землю: иначе их легко потерять. Если готовите на целое мероприятие и шампуров под пятьдесят штук, то нужно подготовить высокую емкость вроде кастрюли или ведра длиной с шампур. Налейте в нее воды и, как только освободили шампур, сразу закладывайте его в эту емкость. Так на него ничего не присохнет — останется протереть тряпкой. С решетками для гриля та же история: чтобы потом их не отмывать, оставляя по стенам кухни веснушки-брызги, замочите их в противне, тазу или просто в раковине.

Казаны и кастрюли

Казаны могут быть и алюминиевые, и чугунные: разницы, по сути, нет. Чугун тяжелее, а потому лучше держит тепло, но это имеет смысл скорее при работе в ресторане, для дома, дачи никакой роли не играет. Чугунный казан так просто не купить — обычно найти его можно на рынках у узбеков.

Из кастрюль минимум — одна большая, для похлебок, супов, плова, и одна поменьше, типа сотейника, ковшика или небольшой сковороды с ручкой. Не важно, эмалированная или алюминиевая, нужно просто одну выделить под приготовление на открытом огне, потому что отмыть ее снаружи будет не просто. Казан, кстати, никогда не моется снаружи, только изнутри. Чугун нельзя особенно мыть: ни «Шуманитом» или другими щелочными средствами, ни тереть жесткими губками. Вода, тряпка, какое-нибудь щадящее средство для мытья — и все.

Доски

Новую деревянную доску, чтобы она служила долго и не так активно впитывала запахи, нужно смазать маслом и пчелиным воском. Смазываешь, полтора часа впитывается, повторяешь еще раз — и еще через полтора часа доской можно пользоваться. Главное — не мыть ее в посудомоечной машине и не оставлять на улице, чтобы ни дождь, ни роса на нее не попадали. Можно пользоваться и пластиковыми досками, но они боятся температуры: горячий шампур или сотейник обязательно, как ни следи, на нее попадет и подплавит. Сейчас уже научились делать доски из пластика, который не плавится, но не забывайте, что такую надо будет сдать на переработку — этот пластик не разлагается примерно никогда.

«Самое главное — готовить с удовольствием. Для этого нужно баловать себя — покупать из посуды и инвентаря то, что приятно будет использовать именно вам. Иногда сковорода дорогая, но кайфовая, и вроде жалко на нее денег, однако все равно лучше купить. Вам будет нравиться, как она лежит в руке, захочется снова и снова на ней готовить, и еда в ней будет вкуснее, чем в посуде, от которой вы не в восторге. Дело не в цене: важно, чтобы все, что ты покупаешь для дома, радовало. Влюбились вы в дурацкий керамический нож из „Магазина на диване“ — купите! Однажды мне захотелось сварить раков — родственники приезжали. Кастрюли не было, я приехал в магазин, и мне страшно понравилась одна эмалированная. Оказалась самая дешевая — с тех пор я с ней абсолютно счастлив».

Алексей Каневский



Каре теленка с инжиром

2 порции

каре теленка — 600 г
инжир — 2 шт.
пиво — 200 мл
облепиха — 400 г
мед, сливочное и оливковое масло,
мята, сахар, соль, перец



Каре молочного теленка — лучше брать кость подлиннее, тогда будут красивые томагавки — поливаем растительным маслом, посыпаем с двух сторон солью и перцем (не наоборот, иначе масло специи смоем) и кладем на гриль на 15–20 минут.

Надрезаем инжир на 4 части. В мелкую сковороду наливаем пива — любой хороший лагер, кладем туда инжир, в центр ягоды — ложку сливочного масла, сверху — сахар, мед и ставим на гриль на небольшой огонь: пусть раскрывается, пока мясо готовится.

На сковороде побольше растапливаем сливочное масло и высыпаем облепиху. Туда же немного соли, нарезанной зелени, 2 столовые ложки сахара и столовую ложку меда: ею сначала повозите дном по сковороде — тогда мед сам с нее соскользнет. Соус держим на небольшом огне 10 минут.

Каре ягненка разделяем на томагавки, по минуте с двух сторон обжариваем на гриле и выкладываем на тарелку вместе с инжиром: поливаем соусом и посыпаем мелко нарезанной мятой.







Флорентийский стейк

Стейк весом от одного килограмма называется флорентийским. Стейк на Т-образной кости — это портерхаус или тибон. Они объединяют два вида мяса, тонкий край с одной стороны и тендерлойн — с другой. Единственно правильного алгоритма приготовления стейка нет. Скажем, Алексей Каневский перчит мясо до жарки, Алексей Буров — после, потому как считает, что иначе тот будет подгорать. Кто-то жарит стейк со всех четырех сторон, другие — с двух. В какой момент лучше солить — тоже вопрос дискуссионный. Споров не вызывает одно: обязательно дать стейку отдохнуть два раза — и до, и после приготовления.

на 2–3 порции

флорентийский стейк — 1 кг
розмариновый айоли,
чимичурри и фирменный BBQ-соус — по 150 г
тимьян, чеснок, сливочное масло, соль, перец

Прогреваем мясо до комнатной температуры — на час-полтора кладем поближе к батарее или плите. Если есть коптильня-смокер, то поместите туда — на 60 °C на 15 минут с минимальной концентрацией дыма.

На чугунную сковороду бросаем сливочное масло, пару веточек тимьяна и давленные, но не очищенные зубчики чеснока — прогреваем. Выкладываем стейк и карамелизуем на слабом огне с двух сторон — то есть постоянно поливаем топленным сливочным маслом, чтобы на мясе образовалась корочка. Время приготовления зависит от желаемой прожарки, толщины стейка и интенсивности жара. Соль и перец — по вкусу и тогда, когда считаете правильным.

Снимаем с огня и отправляем отдохнуть второй раз — на 5–7 минут. Подаем стейк с розмариновым айоли, фирменным BBQ-соусом и чимичурри — их рецепты смотрите в разделе «Соусы и заправки», на страницах 200 и 198.



Свиное ребро с коул-слоу

3–4 порции

свиной бок (патронташ из ребер и часть брюшины) — 1 кг
болгарский перец — 150 г
чеснок — 1 большая головка
сухая копченая паприка, чесночный и луковый порошки — по 70 г
лепешка — 1 шт.
красная капуста — 200 г
белокочанная капуста — 200 г
морковь — 150 г
домашний майонез — 100 г
горчица, сметана, тимьян, кинза, оливковое масло, соль, перец

Смешиваем микс специй а-ля аджика — сухая паприка, чесночный и луковый порошки, соль и перец с оливковым маслом — и натираем ею мясо.

Режем болгарский перец и чистим чеснок. Делаем в мясе надрезы и нашпиговываем его болгарским перцем и чесноком.

Стелем фольгу двумя слоями, верхний поливаем маслом, кладем мясо, на него веточки тимьяна, заворачиваем в конверт и отправляем в духовку на 220 °C на полтора часа.

Красную и белокочанную капусту в соотношении один к одному нашинковываем, солим, перчим, перемешиваем руками и отставляем ненадолго подмариноваться.

Домашний майонез соединяем со среднеострой горчицей и сметаной — на 100 граммов майонеза по 30 граммов соответственно. Рецепт домашнего майонеза смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 198. Перемешиваем, заправляем получившейся смесью капусту.

Разбираем мясо: разрезаем ножом между ребрами или разрываем руками на волокна, как pulled pork. Лепешку подогреваем на гриле, сковороде или в тостере. Разрываем на 2–3 части, сверху выкладываем ребро, листья кинзы, рядом — салат коул-слоу.

Подаем с домашней хреновиной — ее рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 198.

Кальмар со спаржей и пармезаном

3 порции

тушки кальмара — 6 шт.
спаржа — 6 стеблей
чеснок — 4 зубчика
лимон, лайм — по 1 шт.
петрушка, кинза, мята, тимьян, пармезан,
оливковое масло, соль



Хотя главный герой тут командорский кальмар шоковой судовой заморозки, начинаем со спаржи: зачищаем ее овощечисткой, нижние кончики срезаем ножом или отламываем. Смазываем спаржу оливковым маслом, кладем на гриль и подсаливаем. Держим, переворачивая, 10–15 минут, пока верхушки не подрумянятся.

Для кальмара готовим соус: рубим мяту, кинзу и петрушку, давим чеснок и с солью все это соединяем с оливковым маслом — 300 г — и с соком половины лимона. Вместо кисточки силиконовой орудовать будем импровизированной — из пучка тимьяна, перевязанного резинкой.

Тушку кальмара — убедитесь, что не осталось пленок и хитиновых пластинок, — выкладываем на гриль на высокий огонь. Стремительно сверху мажем соусом кисточкой из тимьяна, как кальмар побелел — это где-то 20 секунд, переворачиваем и обмазываем с другой стороны. Главное — не пережарить: 1,5–2 минуты на кальмара с двух сторон достаточно.

Выкладываем на тарелку спаржу, режем кальмара кольцами — и тоже на нее, поливаем соусом — тут кисточка уже не нужна, действуйте ложкой. Сверху — пармезан и сбрызгиваем соком лайма.





Утка в бочке

Ноу-хау Dreamteam — барбекю в бочках. На нашем фестивале Smoke & Fire в 2017 году на уток, приготовленных в бочках, велась запись, на главном мировом мясном ивенте Meatoria в Лондоне в 2018 году шашлыки, сделанные командой Бурова и Каневского так же, были главными шоу-стопперами. Этот способ приготовления отец Алексея Каневского Дмитрий подсмотрел еще в 1986 году в аутентичном ресторане в Бирме: в условиях дефицита электричества и газа бирманцы приспособили под гриль бочки. Через много лет, увидев такую же на даче у сына, Дмитрий предложил повторить опыт, и после многочисленных проб технологию восстановили.

4 порции

утка — 2 кг

хойсин (паста из черных бобов) — 30 г

Подготавливаем бочку — 200-литровая найдется в садовом или строительном магазине рублей за 500.

Внизу по периметру просверливаем или выдалбливаем гвоздем отверстия. Бочку ставим на кирпичи или другую импровизированную подставку.

Утку не солим, не перчим, но изнутри вымазываем соусом хойсин — это паста из черных бобов, продается в супермаркетах.

Мастерим крепкий крючок и подвешиваем на него под крылья птицу над поддоном на веревку или штангу. Нужно, чтобы кожа утки высохла: влажной она будет активно вбирать дым и становиться токсичной.

Сушим от 3 часов, а лучше 12. Чтобы мухи или пчелы не слетались, накройте утку марлей.

Жара для одной утки нужно — две совковые лопаты угля. Разжигаем его в мангале или костре, перекладываем в бочку с одной стороны, кладем туда же одно сухое полено.



Утку подвешиваем за крючок на какую-нибудь импровизированную перекладину с противоположной стороны от огня. Закрываем крышкой неплотно, оставив над уткой зазор сантиметров 10–15. Готовится птица будет полтора часа. Проверяем на крыльях: если легко выходят из суставов, значит, пора снимать.

Разделяем птицу и подаем с фирменным соусом BBQ или чимичурри — их рецепты в разделе «Соусы и заправки», на страницах 200 и 198.

Tips & tricks

Новую бочку лучше обжечь накануне. Также бочку хорошо бы разогреть заранее — разжечь там небольшой огонь за 15–20 минут до того, как ставить утку.

Управляют огнем крышкой на бочке: отодвинули дальше — тяга усилилась. Так как огонь разожжен на противоположной от продукта стороне, жар поднимается, ударяется о крышку и циркулирует внутри бочки, выходя через отверстие неплотно закрытой крышки.

Утки, конечно, не единственное, что готовят в бочке: шашлыки, рыба, гусь, индейка, нога телянка, четверть ягненка — все это тоже получится отлично.

Преимущество бочки перед грилем в том, что готовка в ней неприхотлива. Если от гриля отходить нельзя — все время приходится крутить-вертеть, убавлять-добавлять, поливать-раздувать, то по бочке с любой точки участка можно понять, правильно ли идет процесс: если нет — пойдет черный или белый дым. Также бочка экономнее с точки зрения расхода дров: что не прогорело, закрыли крышкой и сохранили до следующего раза.





Форель на доске

Рыба на доске не что иное, как *asado* — так называется техника приготовления продуктов в вертикальном положении от жара открытого огня, она родом из Латинской Америки. Асадо выглядит очень эффектно: над огнем на цепях подвешивают овощи, а вокруг костра по периметру расставляют козлы, помещая на них ягнят, кур, уток, рыбу. В 2019 году на Smoke & Fire, фестивале барбекю от Dreamteam, была целая зона, где по технологии асадо готовили все — от ананасов до барашков: всего за два дня там разошлась целая тонна (буквально!) продуктов — попробовать еду с этого экзотического гриля хотели все.

6–8 порций

форель — 1 кг

медово-горчичная заправка — 350 г

соевый соус, кунжутные семечки, соль, перец

Берем целую форель, удаляем голову с жабрами. Разрезаем со стороны брюха до хвоста. Изнутри прорезаем по обеим сторонам вдоль хребта и вытаскиваем его. Раскрываем рыбу бабочкой и вырезаем крупные реберные кости.

Опаляем доску открытым огнем, на подогретую, но не горячую поверхность кладем рыбу кожей вниз и прибиваем ее гвоздями. Смачиваем филе соевым соусом и посыпаем кунжутом. Устанавливаем доску вблизи огня под углом в 45°. Готовим 25–30 минут: степень готовности проверяем металлическим пинцетом или вилкой для мяса, протыкая филе. Если пронизывается полностью — готово, если упирается в волокна — нет.

Подаем рыбу прямо на доске: кожа прилипнет, так что счищать ее будет не нужно — это очень удобно. К рыбе отлично подойдет медово-горчичная заправка — ее рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 204.





Люля-кебаб из ягненка

Приступая к люля, убедитесь, что вы сильны духом и в мелкой моторике: это прихотливое блюдо. Насаживать, ставить на огонь, переворачивать нужно с ловкостью фокусника, чтобы фарш не согрелся и не развалился. Но не сомневайтесь: результат вашей ловкости будет настоящим чудом.

5–6 порций

фарш из ягненка — 1,5 кг

лук — 2 шт.

огурцы — 2 шт.

йогурт — 300 мл

лайм, кинза, мята, зерна граната, соль, перец

Фарш из молодого барашка можно купить, а не делать самому: в нем должно быть 70% постного мяса, 30% — курдюка, бараньего жира.

Мелко-мелко рубим лук, соединяем с фаршем и делим его на колобки по 50 граммов. Фарш должен быть максимально холодный, но не замороженный, а рядом с вами — миска с почти горячей водой: если руки будут сухие, то жирное мясо на них налипнет. Поэтому перед тем, как облепить фаршем шампур, каждый раз опускайте ладонь в теплую воду — и не забудьте рядом тряпку, чтобы протирать руку между подходами. Формуя кебаб в длинную колбаску, защипите ее сверху и снизу, чтобы при жарке не растерять соки.

Шампуры несем на мангал на 7–10 минут. Важно сразу «запечатать» с обеих сторон — то есть обжарить, чтобы мясо схватилось корочкой. Когда держите над огнем люля первой стороной, с другой он тоже нагревается, поэтому при переворачивании может свалиться — так что будьте стремительны. Как мясо схватилось сверху и снизу, крутите спокойно.

Выкладывайте кебабы на подушку из порубленной кинзы, сбрызнутой соком лайма, рядом — прогретый лаваш, сверху — гранатовые зерна. Соусом идеален дзадзики: йогурт или сметану с мятой и огурцами пробейте в блендере.

Tips & tricks

Если фарш недостаточно жирный, купите курдюк, порубите ножом или в блендере и соедините с постной частью. Вам нужен жир светлый, плотный и чтобы приятно пах, а не желтый и дряблый.

Посыпьте угли солью для того, чтобы жир, который будет капать, не так активно воспламенялся.

Когда кебаб готов, сначала очистите верхушку шампура от копоти, чтобы она не осталась на мясе. Снимать люля нужно так: положить шампуры на поверхность и решительно выдернуть их из мяса.







Сибас с карамелизованными томатами

5 порций

сибас — 2 штуки по 350 г
помидоры — 3 шт.
мед — 30 г
горчица — 30 г
лимон, соль — морская и пакет поваренной, перец

Мед, горчицу и лимонный сок с солью и перцем взбиваем блендером в густую заправку — ее подробный рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 204.

Потрошеную рыбу обильно засыпаем поваренной солью целым пакетом: не чтобы просолить, а вытянуть влагу.

Через 30–40 минут промываем сибас проточной водой, обсушиваем бумажными полотенцами и кладем на мангал, предварительно закинув два сырых полена — чтобы было много дыма и рыба не просто жарилась, но и подкоптилась. Время зависит от размера сибаса, на средний нужно до получаса.

Нарезаем кружочками помидоры, панируем их в сахаре, карамелизуем на сильном огне по 25 секунд с двух сторон.

Филе рыбы отделяем от кости, разбираем на фракции по 2–3 см.

Выкладываем томат, сверху — сибас, подсаливаем и заправляем медово-горчичной заправкой.

Tips & tricks

Чтобы убедиться, что рыбу не замораживали, проверьте ее плавники и хвост — они не могут быть надломленными. На свежей рыбе при нажатии не должно оставаться вмятин: она сразу же восстановит свою форму.

Для копчения лучше брать рыбу не крупнее 1,5 кг. Если она больше, то прокоптится неравномерно: внешняя часть — интенсивно, внутренняя — недостаточно, и мясо там останется нейтральным.

Дерево при копчении — ингредиент блюда, ведь оно сообщает продуктам дополнительный вкус, каждая порода — свой. Если взять абрикосовые дрова, конечно, рыба не будет пахнуть абрикосами, просто разная концентрация смолы и плотность дыма по-своему ложатся на продукт. Если времени экспериментировать нет, то берите березу — она для копчения подходит.



Куриный шашлык

Рецепт родом с Фишт-Оштеновского перевала в Адыгее: так маринуют шашлык спасатели, которые сопровождают в этих горах все туристические группы. Брат Алексея Каневского Евгений побывал там в походе и, вернувшись, поделился опытом.

6 порций

филе бедра — 6 шт.
лук — 2 шт.
кефир — 0,5 л
светлое пиво — 0,5 л
баклажан — 3 шт.
чеснок — 1 головка
петрушка, оливковое масло, горчица, соль, перец

Берите именно куриные окорочка — в отличие от грудок, которые можно пересушить, их сложно испортить, потому как они жирнее.

Нарезаем мясо и лук, складываем в емкость и добавляем пиво, кефир и горчицу, интенсивно перемешиваем, чтобы лук отдал сок. Важно, чтобы смесь кефира и пива полностью покрыла маринадом мясо — так оно станет очень нежным и мягким: кисломолочные бактерии из кефира и ферменты из пива объединят усилия и отлично размягчат волокна. Подержите час, насадите на шампуры — и на мангал, 20 минут будет достаточно.

Подавайте курицу с пюре из печеного баклажана: отправьте на гриль разрезанную вдоль головку чеснока и баклажаны. Как последние станут мягкими, снимайте, разрежьте пополам и ложкой выскребите мякоть.

Соедините в миске с печеным чесноком, порезанной зеленью, заправьте оливковым маслом, посолите, поперчите и все хорошенько перемешайте.

На тарелку выкладываем курицу — крупные куски можно порезать, к ней пюре из баклажанов и обильно поливаем чимичурри — его рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 198.





Шашлык из грудки индейки в домашнем майонезе

4 порции

грудка индейки — 650 г
домашний майонез — 150 г
лук-порей — 4 шт.
соль, перец

Для маринада делаем домашний майонез — его рецепт смотрите в разделе «Соусы и заправки», на странице 198.

Нарезаем на куски грудку индейки и оставляем в домашнем майонезе на 2–3 часа.

Нежное мясо индейки приготовится быстро — как насадите на шампуры и поставите на мангал, не больше 15 минут.

Гарниром подавайте порей: неочищенным запеките над углями до черноты минут 20, стяните чулком верхний слой — внутри он окажется мягким и сочным. Овощи, зелень можно сюда гарниром придумывать любые: запечь морковь, кабачки или просто подать шашлык с ворохом заправленной оливковым маслом зелени.



А еще
смотрите
рецепт салата
со вчерашней
индейкой
на стр. 60



Ростбиф на компанию

5 порций

говядина — 1 кг
красный лук — 3 шт.
кинза, мята — 2 пучка
подсолнечное масло — 500 г
соевый соус — 200 г
фисташки, семена кориандра, чили, соль, перец

Красный лук, кинзу, мяту и перец чили нарезаем — если любите острое, то чили побольше, нет — скромнее. Все это соединяем в большой емкости с подсолнечным маслом и соевым соусом; добавляем туда, предварительно раздавив в ступке, семена кориандра — штук 20.

Перемешиваем, со всей доступной мощностью рукой выжимая из лука и кинзы в маринад все соки.

Мясо зачищаем от пленок, перчим и целым куском обжариваем на гриле — не до готовности, а где-то по 3 минуты с каждой стороны — пока корочка не схватится. Выкладываем в маринад и ждем минимум два часа: чем дольше полежит ростбиф, тем лучше.

Обжариваем хлеб — на гриле, сковороде или подсушиваем в тостере — и нарезаем на треугольники.

Ростбиф режем на слайсы толщиной полсантиметра, выкладываем на хлеб, сверху — лук и кинзу из маринада плюс дробленые фисташки.

Tips & tricks

Мясо с гриля в маринад лучше выкладывать сразу же горячим — так оно быстрее его впитает, активнее вберет в себя соки. Остывшим тоже можно, но так ростбиф будет мариноваться дольше.

Ни в коем случае не выливайте оставшийся маринад. Он послужит отличной заправкой другим салатам, разнообразной зелени и крупам. Как усилитель вкуса его можно использовать, например, в ризотто или супе.

Два-три дня, неделя — шанс, что такая вкуснотища за все это время не будет съедена, невелик, но этот ростбиф действительно, когда полежит, становится деликатесом — мясо будет плотнее и полупрозрачным на срезе, вкус — более насыщенным.

А еще
смотрите
рецепт салата
с ростбифом
на стр. 64





Дорада на гриле со свекольной ботвой

Рыба на гриле — чуть ли не самое популярное блюдо среди тех, у кого этот гриль есть. Алексей Каневский предлагает отступить от обычных сценариев и приготовить к ней насколько простой, настолько и крышесносный гарнир. Подойдет любая зелень, даже та, что растет на участке: шпинат, щавель, подорожник, молодая крапива, листья ревеня — трава, если сдобрить ее правильными соусами и поджарить, становится деликатесом.

2 порции

дорада — 400 г
листья молодой свеклы — пучок
рыбный соус, лимон, оливковое и кунжутное масло,
соль, сахар, перец

Подготавливаем рыбу: избавляемся от головы с жабрами, разрезаем со стороны брюха, изнутри прорезаем хребет и вытаскиваем его. Раскрываем рыбу бабочкой и удаляем крупные реберные кости.

Смазываем оливковым маслом, солим, перчим и жарим на гриле до готовности.

Листья свеклы в миске заправляем рыбным соусом, кунжутным и оливковым маслом, солью и перцем. Рыбный или фиш-соус берем готовый — он есть в отделах с азиатскими продуктами. Попадая на раскаленные угли, соус резко и специфически пахнет — будьте готовы к этому.

Обжигаем ботву на гриле на высокой температуре 15–20 секунд. Подаем рыбу с лимоном и свекольными листьями.



Раки по-луизиански

Louisiana Crawfish Boil — культовое блюдо для Луизианы: раки считаются там тотемным специалитетом, а в честь такого бойла (на американском Юге так называют блюдо из отваренных морепродуктов) проводятся фестивали и чемпионаты. Рецепт у каждого дома свой — это как с пловом или хумусом. Могут добавлять мясо, менять соотношение кислоты, соли и перца. Тот, кто не был в Луизиане, но бывает в Ростове-на-Дону, знает, о чем речь: в этом районе русского Юга тоже процветает культ раков.

5 порций

раки — 1,5 кг
лук — 2 шт.
морковь — 1 шт.
болгарский перец — 1 шт.
молодой картофель — 5 шт.
кукуруза — 1 початок
чесночный и луковый порошок, сухая паприка,
стебель сельдерея, укроп, кинза,
семена кориандра, чили, соль

Крупно нарезаем морковь, лук, болгарский перец, сельдерей и кукурузу. Нагреваем в казане немного растительного масла и все овощи обжариваем 2–3 минуты.

Заливаем воду — на 1,5 кг раков 3–4 литра, добавляем чили, много укропа — прямо вместе со стеблями и не жалеем соли.

Как вода закипит, берем раков по одному, вытаскиваем пищевод и каждого сразу же отправляем в казан, не накапливая — этих членистоногих можно варить только живыми. Зачищаем так: поддеваем верхнюю чешуйку над хвостом и вытягиваем с ней пищевод.

Добавляем специи: по 2 столовые ложки паприки, лукового и чесночного порошка — можно предварительно их смешать в миске.



Раков варим 15 минут, после чего добавляем кориандр и картофель, нарезанный крупными ломтиками, и варим еще столько же.

Режем лимон пополам, выжимаем сок в казан и сам цитрусовый отправляем туда же — это не только для вкуса, но и чтобы замедлить процесс приготовления: ингредиенты не будут развариваться.

Вливаем пиво — лучше всего наш классический стаут Dreamteam Brewing Co — и еще держим 10 минут.

Снимаем с огня, добавляем кусок сливочного масла, накрываем крышкой и даем постоять еще полчаса: масло свяжет все вкусы и размягчит хитин.

Обильно сыпем в казан нарезанную кинзу и укроп, шумовкой перекладываем раков в поддон, оттуда, если подавать по классике, — на газету.

Tips & tricks

Бульон лучше не пробовать, так как речных раков не стоит есть недогоотовленными. По этой же причине их лучше передержать, чем недоварить: им надо готовиться не меньше 40 минут.

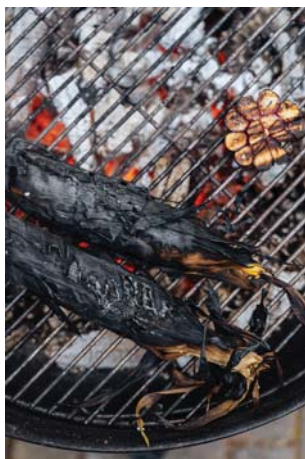
Когда будете есть раков, не забывайте оторвать голову и высосать оттуда все соки — настоящие знатоки делают именно так.











Молодая кукуруза на гриле

кукуруза — 2 початка
сливочное масло — 100 г
тимьян, пармезан, крупная соль

Початки молодой кукурузы, не снимая листьев, положите на решетку гриля: ей готовиться до получаса, пока листья сверху не обуглятся. Не забывайте поворачивать!

За 5 минут до готовности в ковшике растопите сливочное масло с солью и листьями тимьяна.

Снимите кукурузу, отверните полностью листья, чтобы смотрелись как ботва, и на тарелке от души полейте початок кипящим соленным маслом.

Сверху потрите пармезан и посыпьте крупной солью.





брискет smoke BBQ







Самое главное, что нужно знать про brisket Бурова и Каневского

Титульное блюдо Smoke BBQ — brisket: говяжья грудинка, приготовленная в смокере. Лучшее о нем говорят цифры: 4 тонны — столько съедают в Smoke BBQ brisketa в месяц, 97 — такой процент положительной связи на него от наших гостей. 3 года занял цикл постановки его производства: идея Smoke BBQ возникла в 2013 году, и только в 2016-м он открыл двери в Петербурге, на улице Рубинштейна, 11. За это время Алексей Буров и Алексей Каневский успели побывать в столице BBQ в США — тexasском Остине: там они постигали искусство барбекю, учились коптить и жарить мясо, в том числе под руководством легендарного пит-мастера Эвана Лероя в Freedmen's Bar. Сотни килограммов мяса, которое не получилось в процессе проработок, сотни тысяч инвестиций в оборудование и поваров — так был создан brisket, которым мы гордимся. Эффект от него действительно гипнотический: экстраординарно мягкое, сверхсочное мясо с прозрачными прослойками и с настолько концентрированным духом умами, что вызывает физическую зависимость. С 2020 года фирменный brisket от Dreamteam теперь и в Москве — там Smoke BBQ расположился в самом центре столицы, в отдельном двухэтажном здании на Трубной улице, 18.





MOCKRA
SMOKE BBQ



Зачистка отруба занимает от 20 до 40 минут, нужны острый нож и сноровка



Крупная соль и дробленый перец — единственные специи для brisketa

Как мы делаем brisket

Для brisketa нужен грудной отруб говядины — раньше на мясных производствах его никому и никогда не вырезали, в продаже его не было. Алексей Каневский побывал на американской профильной фабрике, освоил технологию и передал ее отечественным мясникам — теперь такой отруб в России в свободном доступе. Отруб обычно весит около 7,7 кг, после зачистки это примерно 6 кг, после приготовления — 3,5 кг: то есть в процессе приготовления он уменьшается на 60%.

Основные этапы приготовления

Зачищаем от лишнего жира. Берем острый поварской нож, убираем жир и прожилки. Панируем в соли и перце. Нужны только крупная морская соль и дробленый перец — не молотый, не крупный, а именно дробленый. Никакие больше специи для brisketa не нужны.

Коптим 3–6 часов на решетке в духовом шкафу или смокере-трубе.

Вынимаем, делаем лодочку из 20–22 мм фольги.

Коптим до готовности: с момента попадания в смокер это от 12 до 16 часов. Все время нужна ротация мяса — надо следить за концентрацией дыма, влажностью и температурой. В шкафу и в смокере-трубе она должна быть 125 °C.

Проверяем, что brisket идеален. Отрезаем стейк в 1 см, вешаем на палец — он должен мягко свисать, не разрываться. И еще на briskете будет smoked ring — розовое кольцо по кромке.





Брискет в Smoke BBQ в Москве на Трубной, 18, в Петербурге — на Рубинштейна, 11

С чем едят брискет

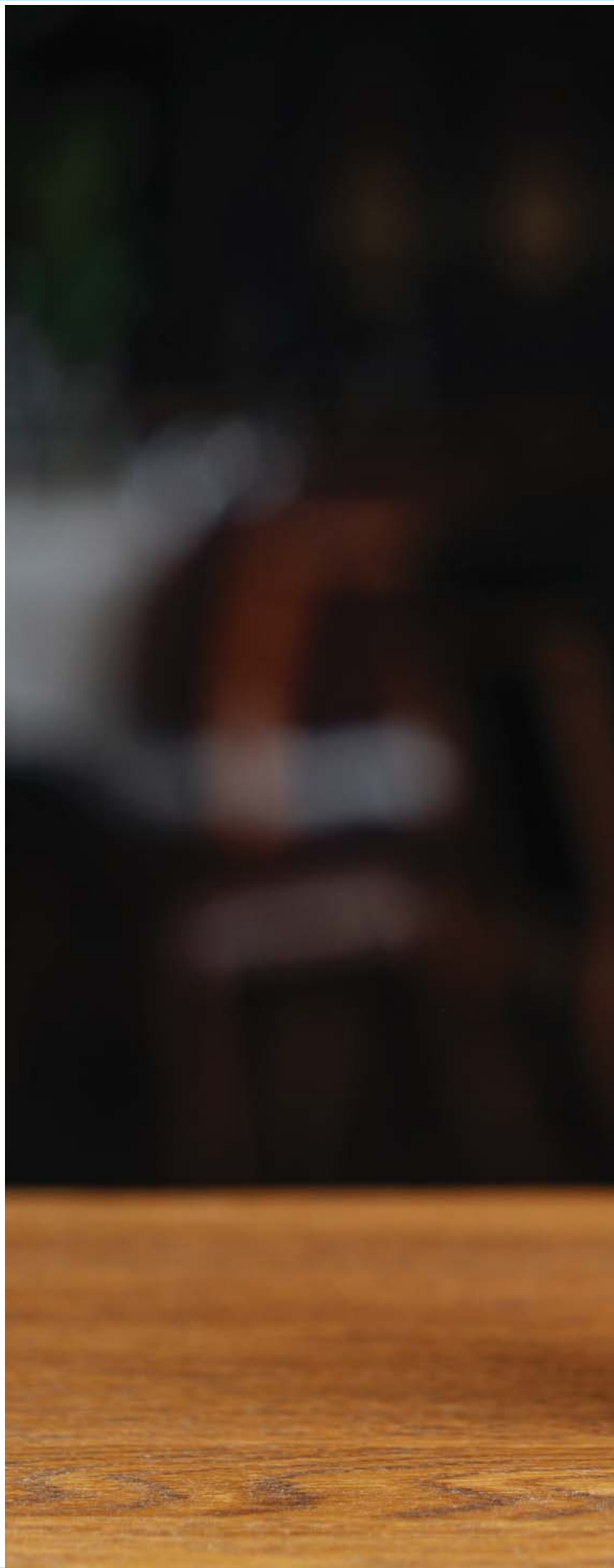
Брискет, да и барбекю в целом — честный и простой стиль: над визуальным оформлением подачи можно не заморачиваться, но щедро сопроводить мясо закуской — всегда здорово. В Smoke BBQ компания, с которой подают брискет, немаленькая, и все продукты по-своему доведены до совершенства. Это фирменный BBQ-соус; фермерские помидоры от нашего друга и товарища фермера Руслана Джамалова, сдобренные дробленным перцем, крупной морской солью и оливковым маслом; наши фирменные маринованные огурчики в бурбоне и перчик халапеньо; коул-слоу из красной и белокочанной капусты с яблоком, морковью и винным уксусом; картофельное пюре с соусом на основе выжаренных костей (куриных или говяжьих) и луковой крошки. Плюс теплый хлеб на французской закваске — с розмарином и луком-пореем.

Готовый брискет нарезают длинным хлебным ножом





Dreamteam Brew — пивоваренный проект Алексея Бурова и Павла Коккова, сооснователей Dreamteam. В первую очередь это пиво для баров и ресторанов — в портфеле классические гастрономичные сорта, которые отлично сочетаются с едой и прочно занимают позиции в барных картах. Один из лидеров линейки — безалкогольный Sport Pilsner, единственный в России б/а сорт, доступный и в бутылке, и в розлив на кране. Душистый аромат, легкие солодовые тона, уверенная горчинка и освежающее хмелевое послевкусие: сварить хорошее безалкогольное пиво — непростая задача, но Dreamteam Brew справились! Пивоварам удалось сохранить идеальный баланс аромата и вкуса: гастрономически выверенный Sport Pilsner подойдет ко многим блюдам и, главное, случаям. Пивоварня Dreamteam Brew базируется в Москве — современное технологичное производство с баварским варочным конвейером BrauKon, собственной лабораторией и линией розлива. Больше о пивоварне можно узнать на dreamteambrew.ru.





DREAMTEAM BREW

ST. PETERSBURG · MOSCOW



S-PORT PILSNER

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ
ПИВО

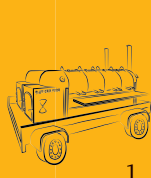
ABV 0,5 %



оборудование
dreamteam
для барбекю



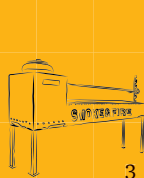
Для барбекю нужен прежде всего огонь, а на чем именно готовить — это вопрос вкуса, желания и возможностей. В древности из инвентаря у человека были только камни и прутья, сейчас промышленные технологи и дизайнеры конструируют печи с машинерией космических кораблей. Мы в Dreamteam любим крафтовые аппараты, вдохновленные традиционными техниками разных стран, — у этих машин есть душа и характер: в них пылает живой огонь и они позволяют сразу накормить большую компанию. Если хотите такие же, мы поможем словом и делом — напишите нам на bbqexperts@dreamteam.fm или в аккаунты в «Инстаграме» [@smokebbqmoscow](#) и [@alexeikanevski](#).



1



2



3



4

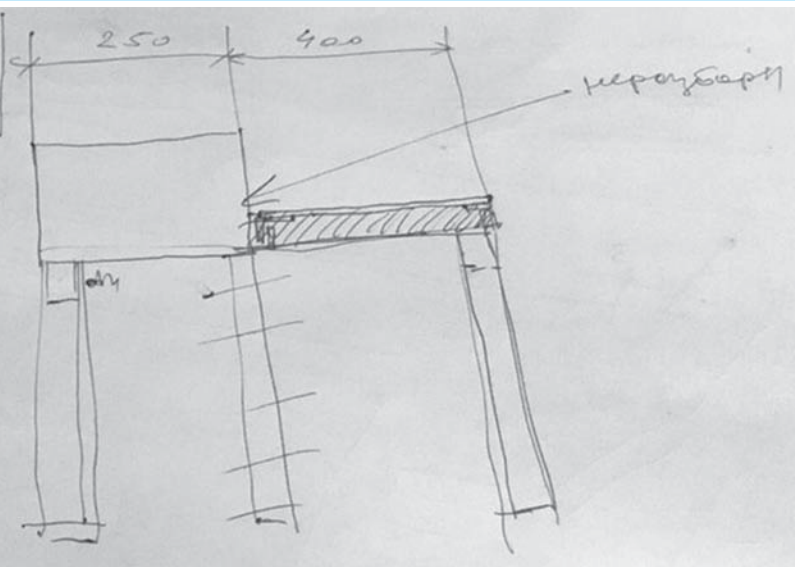
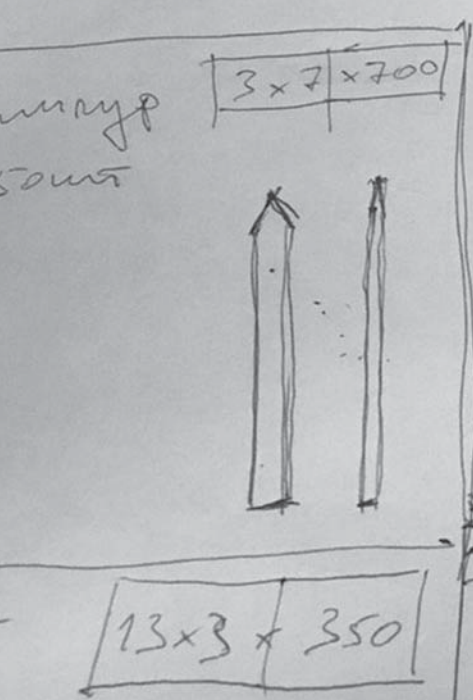


5

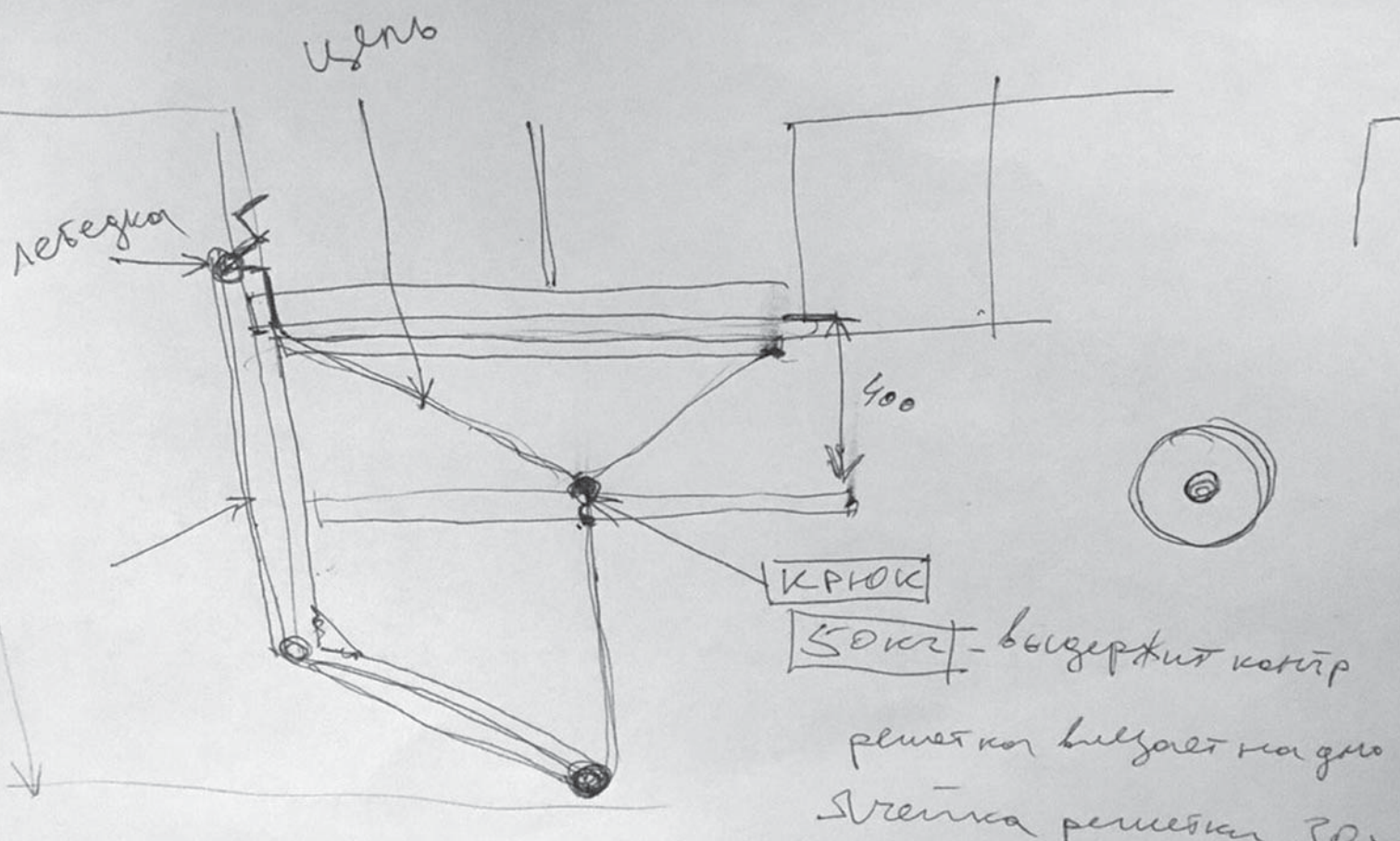
«Брискет — аутентичную говяжью копченую грудинку — нигде, кроме как в смокере, не приготовишь. Можно, конечно, сделать мясо и в духовке — будет съедобно, но это не настоящий брискет. Мы же считаем, если делать брискет, то идеальным. Готовить в профессиональном смокере я учился в Америке. После стажировок в Техасе у меня появилось хобби — дуговая сварка. Купил сварочный аппарат, краги, железо и на даче стал экспериментировать. Потом стал оборудование рисовать, проектировать на бумаге — хотя ничто не предвещало: в школе я ненавидел черчение. Чтобы чертежи воплотить в жизнь, я стал искать мастера и нашел хорошие руки только в Ростове-на-Дону — профи, который может сделать оборудование под нас. В Ростове теперь находится наша производственная база, по моим чертежам там делают мангалы, вертела, бочки, швенкеры. Все эти аппараты — настоящие произведения искусства, которые призваны служить шефу не один десяток лет».

Алексей Каневский

пробитие неавтоматический раскисов для нежен



28.08 - узнать
возможн. изгибы.



1. Смокер

Однокамерная коптильня-труба, которая выполнена из горячекатаной черной стали, весит почти тонну. Аппарат устроен таким образом, чтобы контролировать три важнейших фактора приготовления идеального brisket — температуру, влажность и концентрацию дыма. У каждой камеры смокера есть топка для дров. Температура в топке 400–600 °C, в камере у топки — 130–150 °C, а в конце камеры — 70 °C. Внутри камеры — два яруса и место для емкостей с водой, которая в процессе выпаривания обеспечивает в камере необходимую влажность. Все это в комплексе под присмотром шеф-питмастера позволяет правильно ротировать мясо в течение 14–16 часов приготовления, чтобы на выходе получалось идеальное мясо, сочное и ароматное. Dreamteam создала для себя несколько смокеров, в том числе передвижной — самый большой в Европе аппарат.

2. Швенкер

Швенкер по чертежу Алексея Каневского — это круглый баварский гриль с возможностью регулировки высоты положения решетки, что позволяет управлять температурой приготовления продукта. Эта решетка может немного раскачиваться над жаровней: глагол schwenken и означает на немецком языке «махать, поворачивать». Традиционно на швенкере в Германии готовят колбаски и сосиски. Швенкер производится из стали, сама грилевая решетка — из чугуна.

3. Вертел

Вертел — древнейший аппарат, который в Средневековье стоял на европейских рыночных площадях и на деревенских праздниках, когда одной тушей можно было накормить целую свадьбу.

Запекание животного целиком — сложный процесс, который требует от поваров внимания к каждой его части, для этого нужно бережно поливать мясо соусом и грамотно крутить вертел только тогда, когда нужно. Крутящий момент организован полностью на ручном режиме, скорость не регулируется. На вертеле готовят очень долго, так что на свободной поверхности вертела можно успеть устроить мангал для шашлыков — пока ждем готовую тушу.

4. Асадо

Асадо — южноамериканский гриль, который можно увидеть на аргентинских праздниках: выглядит как огромное горящее пространство, над которым на разной высоте копятся птица, рыба и мясо. Устроить его легко — бетонные блоки, железная ферма и цепи, посередине — уголь. Высоту цепей устанавливают в зависимости от размера туши, на уровне 1,2–1,5 м от огня. Асадо — самый сложный аппарат, время приготовления на нем предсказать нельзя — это абсолютно творческий процесс, приносящий великолепный результат.

5. Бочки для копчения

Технология из Бирмы, которую привез в Россию отец Алексея Каневского Дмитрий. Утки сначала сохнут, а затем на подвесах копятся в бочке над огнем час-полтора, и в результате получается чудо-птица. Для производства берем обычные железные бочки, делаем в размер подвесы и сверлим вентиляционные отверстия на высоте 5–10 см от земли. Здесь же можно готовить шашлык: просто опустите шампуры вниз на 2–3 минуты. Dreamteam угощала таким шашлыком англичан на BBQ-фестивале Meatoria в 2018 году, где команда Smoke BBQ была единственным участником из России.



Диаметр швенкера 1,5 м



Приготовление ягненка на асадо



Туши двух ягнят на вертеле



Копчение утки в бочке занимает полтора часа

сладкое





«Павлова»

«Павлова», которую на сцену вывели гости Smoke BBQ! Поставив себе задачу ввести в меню легендарный десерт, Алексей Каневский понял, что классическая рецептура его кухне не подходит. Шеф решил обратиться к истокам и базовые составляющие — бэзе и крем — приготовить по базовым же технологиям, которые он помнит еще с первого курса кулинарного колледжа. Соединил классическое бэзе, традиционный кондитерский крем патисьер и ягоды, дал на дегустации попробовать Алексею Бурову, но тот категорически не одобрил. В отличие от гостей московского Smoke BBQ — «Павлову» для тестинга поставили в меню воскресного бранча, и оно разлетелось быстрее основного блюда.

1 порция

сливки 33% — 150 г

сахарная пудра — 15 г

свежие ягоды, мята

для бэзе

белок — 100 г

сахар — 200 г

8 порций

для крема патисьер

молоко — 1 л

сахар — 100 г

желток — 8 шт.

крахмал — 70 г

мука — 50 г

ванильный экстракт — 10 г

Делаем бэзе: взбиваем белок миксером до острых пиков, добавляем сахар и бережно перемешиваем лопаткой. Порционно выкладываем на пергамент и выпекаем в духовке при 100 °C один час и 40 минут.

Соединяем молоко, сахар, желток, крахмал, муку и ванильный экстракт, перемешиваем до однородной консистенции. Ставим на средний огонь и варим до загустения, постоянно помешивая, — 15–20 минут. Снимаем и ждем, когда остынет.

Взбиваем сливки с сахарной пудрой, соединяем с кремом патисьер — 120 граммов — и взбиваем все вместе. Перекладываем в кондитерский мешок.

На бэзе выкладываем крем, сверху свежие ягоды — малину, смородину, ежевику — и украшаем тонко нарезанными листьями мяты.



Баскский чизкейк

8–10 порций

крем-чиз — 900 г
сахар — 300 г
яйца — 6 шт.
сливки — 500 г
мука — 100 г
экстракт ванили — 3 г
соль — 8 г

Яйца с сахаром взбиваем миксером в пышную пену. Крем-чиз взбиваем на первой скорости 5 минут, постепенно добавляем сливки, затем соль, потом экстракт ванили. Соединяем субстанции и просеиваем в общую массу муку, аккуратно смешивая все вместе лопаткой.

Форму для запекания в 24 см выстилаем пергаментом, обязательно сделав высокие борта, так как чизкейк будет увеличиваться в объеме. Выкладываем кремевую массу в форму.

Ставим чизкейк в духовку выпекаться на 180 °С один час. В процессе он большой пышной шапкой поднимется в три раза, а потом опадет живописными заломами.

Баскскому чизкейку — он от обычного отличается тем, что выпекается, — очень подойдут ванильный крем и варенье из сезонных ягод и фруктов.



«Трес лечес»

Название десерта с испанского переводится как «Три молока»: в него действительно идет молоко трех видов. Блюдо родом из Мексики, но готовят его по всему миру от Техаса до Барселоны. В России его особенно любят — сладкие сливочно-молочные вкусы у нас ассоциируются с детством.

10 порций

молоко — 400 г
сгущенное молоко — 200 г
топленое молоко — 200 г
вареное сгущенное молоко — 200 г
сливки — 200 г
яйца — 8 шт.
мука — 200 г
сахар — 200 г

Из восьми яиц берем шесть и отделяем белки от желтков. В блендере взбиваем 6 белков до стоячего состояния и ставим в холодильник, чтобы не осели. В 6 желтков вливаем 2 целых яйца, добавляем 200 г сахара, взбиваем так же — до однородной светлой массы.

Соединяем белки и желтки лопаткой — вручную, нежно и аккуратно. К общей массе взбитых белков и желтков добавляем хорошенько просеянную муку и той же лопаткой замешиваем тесто.

Выливаем его в форму, ставим на 180 °C и выпекаем 45 минут: первые полчаса духовку открывать нельзя — это помешает бисквиту подняться.

Из четырех видов молока и сливок делаем смесь и заливаем готовый бисквит, чтобы он пропитался.

Закрываем пищевой пленкой и ставим в холодильник минимум на ночь, а то и на сутки. Сверху перед подачей можно украсить взбитыми сливками или творогом из кефира. Для полного совершенства припудрите копченой паприкой.

Tips & tricks

Чтобы сделать творог из кефира дома, картонную пачку 1%-го замораживаем в морозилке, избавляемся от упаковки и кладем замороженный кефир в дуршлаг, его — на кастрюлю. Накрываем пленкой и ставим в холодильник на верхнюю полку. Вниз стечет сыворотка (смешайте ее с каким-то цитрусовым соком и пейте — освежает!), в дуршлаге останется нежнейший творог, по текстуре напоминающий взбитые сливки. С таким украшением этот десерт уже будет называться Five Milk Cake.



Суперпростой и супервкусный тирамису

4 порции

сливки 33% — 250 г
сыр маскарпоне — 250 г
яичный желток — 4 шт.
печенье савоярди — 16 шт.
сладкий кофе американо — 200 г
ликер амаретто, сахар

Взбиваем желтки с сахаром до густой белой консистенции.

Отдельно взбиваем сливки до тех пор, пока при переворачивании миски сливки перестанут течь или падать. Чтобы эффективно и быстро взбить сливки, они должны быть максимально холодные, но не замороженные; взбиваются еще лучше, если установить миску с ними на лед.

Смешиваем две массы с сыром маскарпоне силиконовой или деревянной лопаткой очень осторожно, максимально сохраняя объем взбитых желтков и сливок, — крем готов.

Смешиваем остывший сладкий кофе с ликером амаретто — 50 г: при желании последний можно заменить карамельным сиропом.

Хорошо пропитываем в кофе с ликером печенье савоярди и выкладываем, чередуя слоями с кремом, в стакан или форму для выпекания.

Даем постоять в холодильнике минимум 3–4 часа, а лучше ночь. Перед угощением посыпаем какао.





Шоколадный торт

8–10 порций

шоколад 73% — 240 г

сливочное масло — 180 г

яйцо — 2 шт.

желток — 4 шт.

тростниковый сахар — 90 г

мука высшего сорта — 50 г

миндальная мука — 40 г

разрыхлитель — 5 г

для меренги

белок — 4 шт.

сахарная пудра — 220 г

кукурузный крахмал — 25 г

порошок какао — 25 г

белый уксус — 5 г

для соленой карамели

сливки — 360 г

сахар — 330 г

вода — 120 г

сливочное масло — 80 г

соль — 6 г

В сотейник опускаем сливочное масло, на него — шоколад. На самом медленном огне растапливаем до однородного состояния, охлаждаем до комнатной температуры.

В планетарном миксере венчиком до пышной пены взбиваем два яйца, четыре желтка и тростниковый сахар, можно добавить чуть ванильного экстракта. Отдельно в миске соединяем муку — пшеничную и миндальную — и разрыхлитель.

В яйца аккуратно вливаем растопленный шоколад, сразу же — муку с разрыхлителем и перемешиваем вместе еще 30 секунд до однородности.

Форму выстилаем фольгой или пергаментом, выкладываем в нее шоколадную массу и выравниваем. Выпекаем при 160 °C 15 минут — у бисквита на поверхности должен появиться легкий глянец. Остужаем до комнатной температуры.

Для меренги белок от четырех яиц взбиваем миксером до белоснежных пиков, постепенно вводя сахарную пудру. Отдельно смешиваем кукурузный крахмал и порошок какао. Вливаем во взбитую яичную пену винный уксус, вымешиваем с ним 3 минуты. Затем туда же высыпаем смесь крахмала и какао и еще мешаем на средней скорости 30 секунд.

Получившуюся массу равномерно размазываем сверху готового шоколадного бисквита — помните, что он должен быть комнатной температуры, иначе есть вероятность его повредить: плотная меренга может продавить бисквит своей массой. Выпекаем при 180 °C 20 минут.

Чтобы сделать соленую карамель, в сотейнике растапливаем сахар с водой до состояния плотного сиропа. Когда он начнет темнеть, снимаем с огня. Тонкой струйкой, постоянно помешивая, вливаем горячие (пусть практически кипят!) сливки, добавляем соль, размешиваем венчиком. Как карамель остынет и будет не горячей, а теплой, кладем сливочное масло и, когда оно растает, перемешиваем.

Торт при подаче поливаем соленой карамелью. Можно еще прибавить шарик ванильного мороженого — будет очень вкусно.

A rustic wooden cutting board with a large, round loaf of bread and a serrated knife. The bread is golden-brown with a thick crust and is sliced into several pieces. The knife has a grey handle and a long, serrated blade. The background is a dark, textured wooden surface.

соусы и заправки



КЛАССИКА

Домашний майонез

яйца — 2 шт.
оливковое масло — 150 мл
пол-лимона, горчица в зернах,
соль, перец

В высокую узкую емкость — стакан для блендера — нужно выдавить чеснок, влить оливковое масло и два яйца, добавить лимонный сок, соль, перец и горчицу: зернистая, дижонская, русская — любая подойдет. Погружной блендер выключенным опускаем на самое дно, включаем на минимальную скорость и не спеша поднимаем: когда консистенция станет кремовой, майонез готов — это где-то 30 секунд. Хотите сделать его белее — добавьте чайную ложку кипятка, гуще — еще масла или яйца. Для маринада, скажем, он нужен пожиже. Если нужен майонез а-ля «Цезарь», перед тем, как пробивать с блендером, нужно добавить анчоусов, после — немного пармезана.

Чимичурри

кинза — 50 г
укроп — 50 г
петрушка — 50 г
лимон — 1 шт.
оливковое масло, соль, перец

Кинзу, укроп, петрушку с оливковым маслом, солью и перцем собираем в одной емкости и погружным блендером измельчаем до максимума, выдавливаем туда же сок половины лимона и перемешиваем.

Гуакамоле

авокадо — 100 г
кинза — 1 г
чеснок — 1/2 зубчика
лайм — половина
соль, перец

Кинзу и чеснок мелко-мелко рубим, из авокадо ложкой достаем мякоть. Соединяем, выжимаем туда же сок половины лайма и тщательно переминаем вилкой: гуакамоле можно делать и в блендере, но так он получится более живым, с фактурой.

Хреновина

корень хрена — 100 г
помидоры — 500 г
винный уксус — 50 г
чеснок — 10 зубчиков
кинза — 50 г
соль, сахар, перец

Хрен и чеснок чистим, все ингредиенты пропускаем через мясорубку или пробиваем блендером. Универсальный соус, который подходит ко всему, — хоть бутерброд с ним делай с черным хлебом.



Фирменный BBQ

кетчуп — 200 г
среднеострая горчица — 100 г
яблочный уксус — 60 г
ворчестерский соус — 60 г
сахар-песок — 65 г
тростниковый сахар — 35 г
вода — 30 г
сухой чеснок — 2 г
сладкая сухая паприка — 1 г
зира — 1 г
перец, соль

Кетчуп соединяем с горчицей, уксусом и ворчестерским соусом, засыпаем два вида сахара, сухие специи, соль и перец по вкусу. Заливаем воду, перемешиваем и увариваем на 30%, затем остужаем. Самый быстрый способ из простого кетчупа сделать шедевр!

Томателло

вяленые томаты — 4 шт.
томаты в собственном соку (рубленые) — 4 шт.
поджаренный чеснок — 4 зубчика
оливковое масло, соль — по вкусу

Все пробиваем в блендере до однородной густой консистенции.

Розмариновый и кимчи-айоли

подсолнечное масло — 150 г
розмарин — 30 г
яйцо — 1 шт.
горчица — 5 г
сок лимона — 8 г
чеснок — 2 зубчика
перец, сахар, соль

Соединяем все ингредиенты в узком высоком стакане: вливаем масло, яйца, лимонный сок, закладываем листья розмарина (их лучше снять с веточки), горчицу, нарезанный чеснок, перчим и солим по вкусу. Опускаем выключенный погружной блендер на дно, включаем на минимальной скорости и медленно поднимаем блендер наверх. Чтобы сделать кимчи-айоли, нужны все те же ингредиенты, что и для розмаринового, только вместо розмарина и чеснока берем пасту кимчи — 30 граммов.





ТЕПЛЫЕ СОУСЫ

Карри

томаты в собственном соку — 120 г
лук — 10 г
карри — 20 г
кокосовое молоко — 200 г
корень имбиря — 10 г
куркума — 3 г
соевый соус — 20 г
топленое сливочное масло — 20 г
чили, соль, сахар

Лук, имбирь и томаты в собственном соку мелко нарезаем. Берем сковороду с высокими бортиками, на сливочном масле пассеруем лук и имбирь, снимаем с огня. Засыпаем туда же карри, добавляем томаты, кокосовое молоко, куркуму, соль и сахар и активно перемешиваем ложкой. Обратно на плиту — и томим на небольшом огне 10 минут.

Бальзамический

демиглас — 50 г
бальзамический уксус — 10 г
кервель — 30 г
лук-шалот — 30 г
сливочное масло — 10 г

На сливочном масле обжариваем нарезанный лук-шалот. Вливаем демиглас — его легко найти в магазине — и на медленном огне доводим лук до полного размягчения. Добавляем бальзамический уксус, соль, сахар и перец по вкусу.

Васаби-бешамель

молоко — 250 г
мука — 40 г
сливочное масло — 40 г
вода — 20 г
порошок васаби — 5 г
мускатный орех — 2 г

Растапливаем сливочное масло и, аккуратно всыпая, пассеруем в нем муку 2–3 минуты, помешивая, чтобы не образовалось комочков. Вливаем молоко, увариваем до нужной консистенции. Разводим порошок васаби в воде — им, солью и мускатным орехом доводим соус до вкуса.

ЗАПРАВКИ

Медово-горчичная

горчица — 3 г

лимон — 1 шт.

мед — 5 г

оливковое масло, соль, перец

Берем любую небольшую емкость, которая плотно закрывается, — скажем, баночку от детского питания с крышкой. Выжимаем туда сок лимона, добавляем мед, горчицу, оливковое масло, соль и перец, закрываем и энергично встряхиваем. По сути, мы насыщаем жидкости кислородом и взбиваем их в эмульсию, которая лучше задерживается на продуктах: не соедини мы все таким образом, это просто бы стекло на дно тарелки. Убираем банку в холодильник, перед использованием ее нужно будет снова взбалтывать.

Луковая

репчатый лук — 250 г

оливковое масло — 150 г

кунжутное масло — 50 г

рисовый уксус — 30 г

соевый соус — 30 г

соль, сахар

Лук режем на крупные куски, пробиваем в блендере и отжимаем через полотенце. Сок не понадобится — его утилизируем. Если лук оказался слишком ядреный (это становится понятно, когда его разрежешь), можно промыть его 2–3 раза ледяной водой. В полученный жмых добавляем кунжутное масло, рисовый уксус, соевый соус, оливковое масло, соль, сахар.





соленья и консервы



Редис, маринованный с овощами

редис — 500 г
стебель сельдерея — 50 г
лук-шалот — 50 г
чеснок свежий — 50 г
красный винный уксус — 130 г
сахар — 150 г
соль — 13 г
вода — 120 мл
масло оливковое — 100 г

Редис моем, режем каждый на 4–6 долек. Сельдерей, шалот и чеснок режем мелкими кубиками, пассеруем без потери цвета на оливковом масле. Добавляем все остальные ингредиенты и доводим до кипения. Снимаем с огня и заливаем горячим маринадом редис. Плотно накрываем крышкой и даем остыть. Подготавливаем банки и закатываем.

Персики с белым вином и ванилью

персик — 3 кг
сахар — 1 кг
белое вино столовое — 0,5 л
ваниль стручковая — 6 шт.

Персики ошпариваем кипятком. Снимаем кожу, разрезаем на две половины и удаляем косточку, засыпаем сахаром, добавляем белое вино и стручки ванили. Томим 50–60 минут, раскладываем в баночки по 400–500 граммов, в каждую баночку кладем стручок ванили и консервируем. Варенье получается очень нежное и ароматное, его можно использовать при приготовлении десертов.

Варенье из вишни и бурбона

вишня — 3 кг
сахар — 1 кг
бурбон — 100 г
бадьян — 6 звездочек

Из вишни вынимаем косточки, добавляем бурбон, сахар и бадьян, томим все на медленном огне около часа. Из получившегося сиропа вынимаем вишню, осаживаем его в два раза, возвращаем вишню и томим 10–15 минут. Раскладываем в небольшие баночки и консервируем. Это варенье можно использовать как яркий соус к утке или другому мясу, также оно точно пригодится в десертах.

Соус BBQ из сезонной сливы и горчицы

слива — 3 кг
яблоко — 1 кг
горчица среднеострая — 500 г
томаты — 1 кг
копченый халапеньо — 100 г
сахар — 500 г
яблочный уксус — 400 г
соль морская — 40 г
паприка красная молотая — 10 г

Из сливы убираем косточки, произвольно режем яблоко, добавляем сахар, соль, рубленый копченый халапеньо, уксус, горчицу и паприку, томим на медленном огне 2–2,5 часа, протираем через сито и консервируем. Этот соус BBQ отлично подойдет к копченому мясу, различным закускам и к бургеру.



— САНКТ-ПЕТЕРБУРГ —

SMOKE BBQ

БАР · ГРИЛЬ · КОПТИЛЬНЯ

**ORIGINAL
BBQ SAUCE**

Состав: кетчуп томатный, горчица дижонская,
уксус яблочный, соус ворчестер, тростниковый
сахар, черный перец, чеснок сушеный, соль
морская, кумин, паприка сладкая сушеная.

ООО «Печь», ул. Рубинштейна, 11.

Тел.: +7 (812) 905-53-72

Объем: 330

Дата производства: 30.12.2024

Джем из халапеньо

перец халапеньо зеленый — 3 кг
яблоко зеленое — 2 кг
кабачок — 500 г
лук красный — 800 г
сахар тростниковый — 500 г
соль морская — 42 г
мускатный орех — 1 г
уксус бальзамический — 250 г

Яблоко, красный лук, халапеньо ставим медленно томиться, добавляем тростниковый сахар, бальзамический уксус, мускатный орех и соль, томим все около часа до того момента, как яблоко превратится в пюре, далее все перетираем в джем, раскладываем в небольшие баночки по 200–250 граммов, прикрываем крышкой и на водяной бане держим 30–35 минут. Далее плотно закручиваем крышки, остужаем при комнатной температуре и еще раз плотно закручиваем. Джем из халапеньо готов, хранится он при комнатной температуре без попадания прямых солнечных лучей около года. Его можно использовать как соус к BBQ, к сырам и дичи.

Огурцы, маринованные в виски

огурцы короткоплодные — 1 кг
морковь — 55 г
чеснок — 8 зубчиков
вода — 280 мл
сахар — 285 г
виски — 100 г
уксус яблочного сидра — 210 г
соль — 45 г

перец душистый — 5 г
гвоздика — 2 г
семена кориандра — 3 г
хлопья паприки — 10 г

Огурцы разрезаем вдоль на 4 части. Чеснок не чистим, режем пополам. Морковь чистим и режем слайсами толщиной 0,5 см. Все, кроме огурцов, объединяем в кастрюле и нагреваем до растворения сахара и соли. Горячим маринадом заливаем огурцы, охлаждаем и маринуем 12–24 часа. Банки закатываем.

Консервированные помидоры черри

томаты черри — 1 кг
масло оливковое — 100 г
белый винный уксус — 150 г
сахар — 200 г
соль — 30 г
зерна горчицы — 30 г
базилик — 20 г

Зерна горчицы предварительно вымачиваем в теплой воде 3–4 часа, раз в 30 минут меняя воду. Затем смешиваем все ингредиенты, кроме базилика, и доводим сахар и соль до полного растворения. Охлаждаем. Добавляем листья базилика. Банки и крышки стерилизуем. Кладем в них томаты, заливаем маринадом, закручиваем. На 10 минут ставим в кастрюльку с кипящей водой так, чтобы она полностью покрывала крышки. Достаем из воды и переворачиваем. Охлаждаем. Проверяем крышку — если ее засосало, то все в порядке.

Как консервировать банки

Банку с готовыми к консервированию продуктами прикрываем крышкой и на водяной бане держим 30–35 минут. Далее плотно закручиваем крышку, остужаем при комнатной температуре и еще раз плотно закручиваем. Все консервы можно хранить в темном месте 12 месяцев.



— САНКТ-ПЕТЕРБУРГ —
SMOKE BBQ
ВАР · ГРИЛЬ · КОПТИЛЬНЯ

ОГУРЦЫ В БУРБОНЕ

Состав: огурцы, уксус яблочный, бурбон, чеснок, морковь, сахар тростниковый, соль морская, перец душистый, гвоздика, кориандр.

ООО «Печь», ул. Рубинштейна, 11.
Тел.: +7 (812) 905-53-72

Объем: 350

Дата производства: 30.12.2020

фестиваль smoke & fire





Smoke & Fire

Главное событие России про философию и технологию барбекю — фестиваль Smoke & Fire, который Dreamteam основала в 2017 году. Одно из главных гастрономических мероприятий страны собирает все, что человечество изобрело для BBQ на сегодняшний день. На масштабном двухдневном опенэйре сборная команда всех заведений Dreamteam готовит на огненных аппаратах всех стран — от аргентинского асадо до немецкого швенкера и родной русской печи. Вокруг них на один уик-энд мы возводим целый город — с винными и пивными барами, живой музыкой и обучающими программами.

Как начинался Smoke & Fire

С фестивалем Smoke & Fire мы дебютировали в 2017 году — и сразу на главной ресторанной магистрали Петербурга — улице Рубинштейна. В самом сердце города целый день жарили поросят, коптили уток, готовили на огне лангустинов, наливали крутые напитки, играли классную живую музыку — это была настоящая магия: небольшой по площади петербургский двор за выходные принял (и накормил!) 15 000 человек. Не постесняемся процитировать одного из гостей, который про Smoke & Fire сказал, что именно с такими событиями он видит тот Петербург, в котором все мы хотим жить. Повторить фестиваль Dreamteam решила сразу же и, когда в следующем году команда побывала в «Севкабель Порту», поняли, что площадку для следующего ивента нашли: пространство воплощает все, что мы любим в Петербурге, — вид на залив, портовую идентичность и харизму независимого культурного проекта. Тогда же, в 2017 году, мы определились с важной политикой фестиваля: вход на него — свободный.



На фестивале Smoke & Fire в сервисе, на кухне и барах работает более 300 человек, наши сотрудники и волонтеры из Москвы и Петербурга



Мясо, птицу, рыбу, овощи и морепродукты мы готовим на открытом огне





Мастер по изготовлению оборудования
Dreamteam Павел и ж/д-версия смокера



Кроме brisketa из коптильни, хит
фестиваля — азиатские пашльчки



Официальный
инстаграм фестиваля
[@smokeandfire_fest](https://www.instagram.com/smokeandfire_fest)



Концепт-шеф фестиваля
Алексей Буров, продюсер
Екатерина Булатова и глав-
ный по барам Павел Кокков

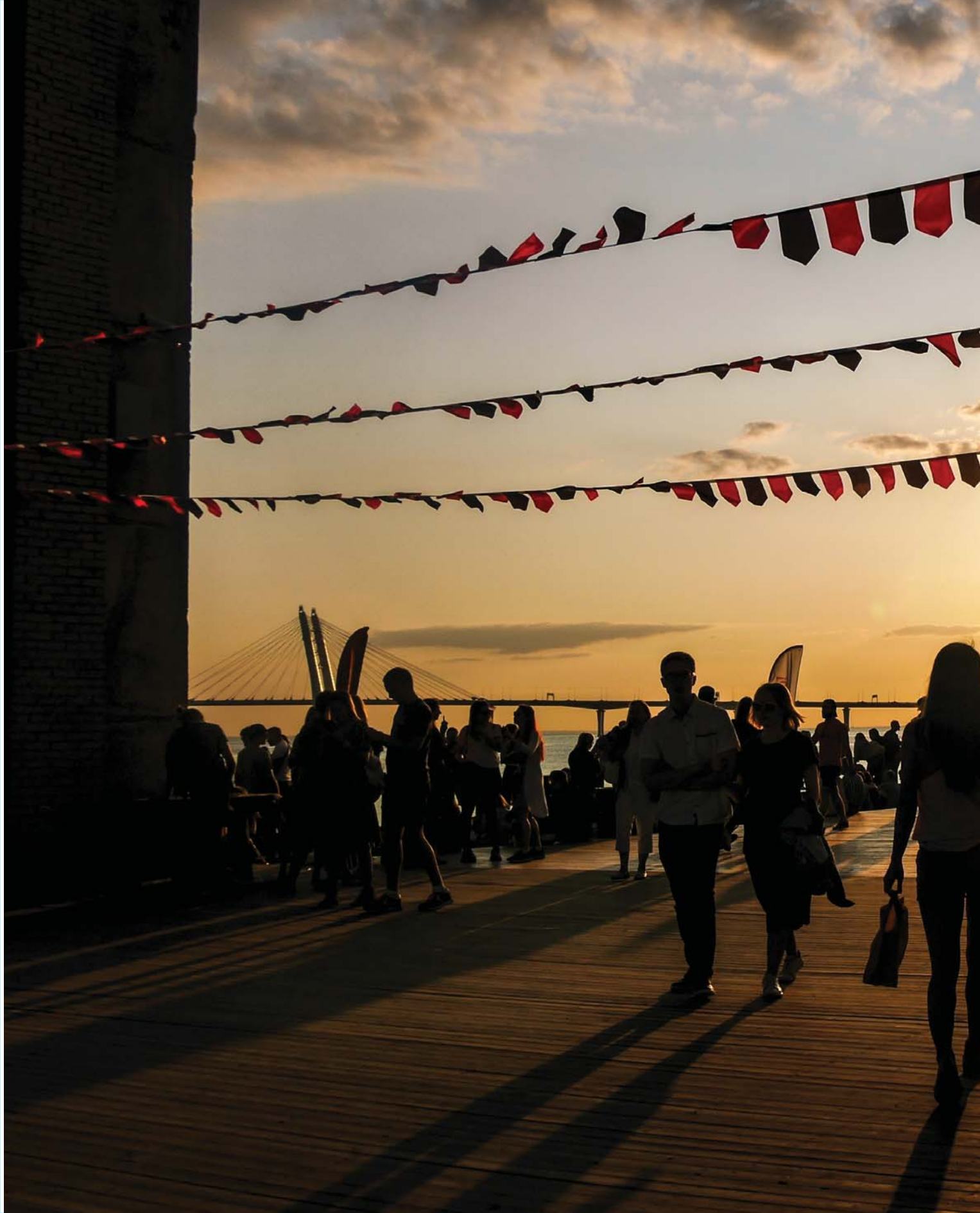


Smoke & Fire в 2019 году

Уик-энд 17–18 августа 2019 года, когда проходил Smoke & Fire, стал одним из самых посещаемых в насыщенной истории «Севкабель Порта» последних лет: почти 40 000 человек разделили с нами любовь к дыму и пламени. Для фестиваля мы построили целый BBQ-город! Во-первых, развернули BBQ-аллею на больше десятка станций: смокер и шашлыки в бочке, паэлья- и карри-стейшен, гриль — широкий, узкий, дачный и паррилья, швенкер и вертел, асадо и печь, мангал и офир — на всем этом дымили и коптили два дня подряд с утра до вечера. Каждый мог выбрать себе кухню, блюдо и продукт по душе: индийскую или испанскую еду, брискет или ребра, антикучос или шаверму, поросенка или колбаску, раков или лангустинов, брокколи или баклажан.



Во-вторых, в ангаре мы возвели большой рынок, чтобы там развернулись наши друзья и партнеры. Среди них в поп-ап-севичерии кормила команда Duo Band Дмитрия Блинова, а El Copitas, 27-й бар мира по версии The World's 50 Best Bars, смешивал коктейли. Бары вообще по популярности не уступали барбекю-станциям: в одном из пивных мы представили премьерные варки нашей Dreamteam Brew, в одном из винных — свои оранжи разливал главный биодинамист России Павел Швец. Кроме этого работали две образовательные площадки с лекциями, мастер-классами и воркшопами — Академия BVQ и Школа сомелье. А ведь еще были бэкъярд-вечеринки, отличная музыка и невероятные закаты!





Петербург

Smoke BBQ
Ул. Рубинштейна, 11

«Траппист»
Ул. Радищева, 36

Self Edge Japanese
Ул. Радищева, 34

«Пивная Карта»
Ул. Восстания, 55

Forno Bravo Centrale
Ул. Белинского, 11

Smokey Bones
Московский пр., 204

Москва

Smoke BBQ
Ул. Трубная, 18

«Траппист»
Большой Черкасский пер., 15–17, с. 1

Отзывы и обратная связь:

burovkokkov@dreamteam.fm
+7 (921) 780-70-05

Оборудование:
bbqexperts@dreamteam.fm

Продвижение и фестиваль:
ekaterina.bulatova@dreamteam.fm

Алексей Буров @burovburov
Алексей Каневский @alexeikanevski

www.dreamteam.fm



SMOKE BBQ

БАР · ГРИЛЬ · КОПТИЛЬНЯ



ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки
вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b



Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ

Буров Алексей Анатольевич
Каневский Алексей Дмитриевич
SMOKE BBQ. КУХНЯ ЖИВОГО ОГНЯ

Идеи и рецепты: *Алексей Буров, Алексей Каневский*

Продюсер: *Екатерина Булатова*

Текст: *Анастасия Павленкова*

Фото: *Петр Карасев*

Дизайн и верстка: *Игорь Можейко*

Над книгой работали:

Анна Белоусова, Никита Виноградов, Дмитрий Зонов, Виктория Игнатенко, Анна Коварская, Дмитрий Крепкий,
Андрей Кузнецов, Павел Курайн, Кристина Нестеренко, Василий Ратнер, Алексей Тиванов

Ответственный редактор *С. Ильичева*

Корректор *И. Ковригина*

Страна происхождения: Российская Федерация

Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

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

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

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

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

16+

Дата изготовления / Подписано в печать 22.07.2021. Формат 84x100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 21,78.

Тираж экз. Заказ

ЧИТАЙ
ГОРОД

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

Хлеб*соль
книги, которые делают жизнь вкуснее

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

[f](#) [v](#) [o](#) [b](#) [i](#) [n](#) breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-122574-2



9 785041 225742 >

book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
"ЭКСМО-АСТ"

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги





Культура барбекю в рецептах и инструкциях: шефы ресторанной группы Dreamteam Алексей Буров и Алексей Каневский — главные эксперты по ВВQ в России. Приручив дым и огонь, они показали стране новые технологии приготовления и оборудование, придумали тематические фестивали и построили мясные достопримечательности в Петербурге и Москве — рестораны Smoke ВВQ. В своей книге шефы собрали вдохновляющие блюда, которые просто приготовить как на свежем воздухе, так и на домашней кухне, и сопроводили их мануалами по необходимому инвентарю и классными гастрономическими идеями от соусов до подачи.

ISBN 978-5-04-122574-2



9 785041 225742 >

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

f vk o breadsalt.publisher