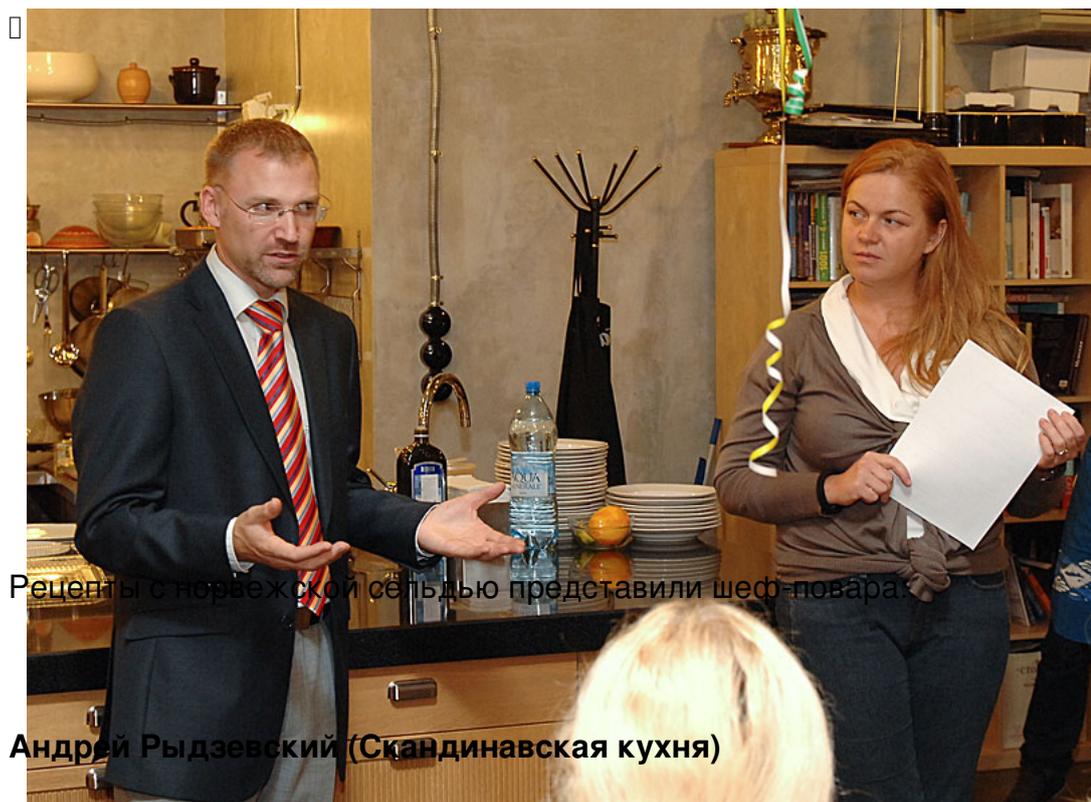


Какой новогодний стол в России без сельди? Эту рыбу по популярности в нашей стране можно сравнить, пожалуй, только с салатом «оливье».

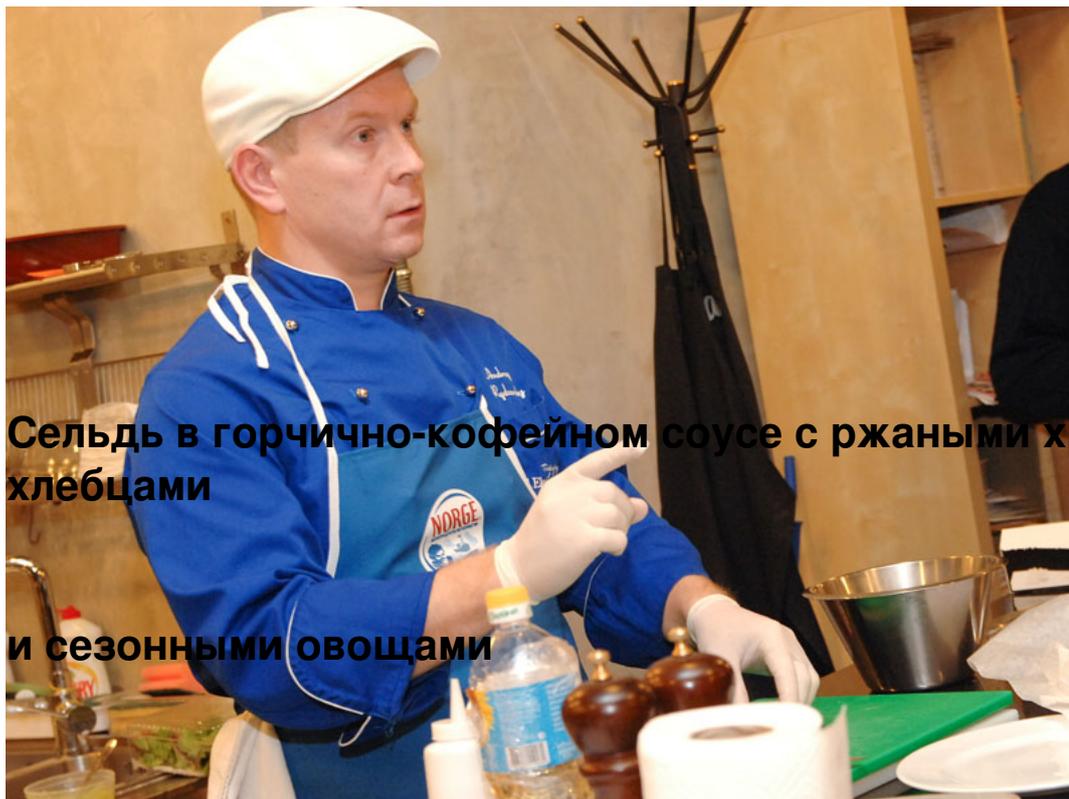
Норвежский Комитет по Вопросам Экспорта Рыбы вместе с московскими журналистами и кулинарными блогерами провел 15 октября в студии журнала «Афиша Еда» репетицию новогоднего застолья с новыми необычными рецептами блюд из норвежской сельди.

В своем выступлении Ян Эйрик Йонсен (Jan Eirik Johnsen), директор по маркетингу НКВЭР в России, отметил: «Мы рады представить необычные рецепты из норвежской сельди, которые готовят в новогодние праздники в разных странах мира. Здесь и традиционный сербский пирог, и польские салаты. Рецепты наших шеф-поваров будут интересны любителям рыбной кухни».



Рецепты с норвежской сельдью представили шеф-повара:

Андрей Рыдзевский (Скандинавская кухня)



Сельдь в горчично-кофейном соусе с ржаными хрустящими хлебцами и сезонными овощами

Сельдь в кофейно - горчичном соусе (на 10 порций)

Сельдь 500 г

Кофе 50 мл

Горчица 50 мл

Растительное масло 100 мл

Сахар - песок 20 г

Белый перец горошек

Соль

- Сельдь нарезать крупными кусочками. Выложить на дуршлаг – дать лишней

жидкости стечь.

- Сахар и соль растворить в кофе. Добавить горчицу. Вливать тонкой струйкой растительное масло, одновременно взбивая венчиком до консистенции соуса. Добавить белый свежемолотый перец.

- Сельдь переложить в подходящую миску, добавить соус, перемешать. Поместить в холодильник на 12 часов.

Ржаные хлебцы (на 10 порций)

Свежие дрожжи – 5 г

Теплая вода – 50 мл

Мед – 0,5 чл

Растительное масло – 10 мл

Ржаная мука 20 г

Овсяная крупа – 20 г

Мука пшеничная – 65 г

Соль

- Растворить дрожжи в теплой воде, добавить соль, мед и масло, хорошо

перемешать.

- Добавить ржаную муку, овсяные хлопья и половину пшеничной муки. Вымешивать 5 мин.

- Добавить оставшуюся пшеничную муку и дать подняться 15 мин.

- Выстелить противень пекарской бумагой. Печь разогреть до 220°C.

- Тесто тонко раскатать, подпыляя мукой, придать нужную форму.

Вариант – нарезать полосками. Полоски теста “накрутить “ на обернутые

пекарской бумагой сервировочные металлические кольца.

- Выпекать 5-8 мин.

Сезонные овощи (на 10 порций)

Тыква 300

Свекла 300

Картофель 300

- Овощи очистить, нарезать кубиком ок. 6*6 мм

- Варить на пару картофель и тыкву 10-12 мин, свеклу – 20 мин Охладить.

Сервировка на 1 порцию.

Отварное яйцо – 0,5 шт.

Сельдь в горчично-кофейном соусе – 65 г

Ржаной хлебец – 1 шт.

Красный лук – 5 г

Укроп- 2 г

Овощи – 50 г

Перец черный горошек

- На тарелку выложить ржаной хлебец, овощи, ломтики сельди с соусом. Декорировать укропом, красным луком, приправить черным свежемолотым перцем.



Павел Заваззин (Русская кухня)

□



Филе норвежской сельди на салате из пшена с листьями свеклы и печенью трески

Сальса из авокадо и фисташек п/ф:

авокадо

0,07

фисташки

0,005

масло оливковое Экстра

0,05

сок лимона

0,02

соль

0,001

перец

0,001

Запеченная свекла п/ф:

свекла

0,1

бальзамическая карамель

0,05

Салат из пшена с листьями свеклы п/ф:

пшено крупа шлифованная

0,05

систерья свеклы

0,01

креветки коктейльные

0,03

масло оливковое Экстра

0,01

сельдь филе

0,03

лук красный

0,01

уксус яблочный

0,005

сахарная пудра

0,001

Оформление:

карамель бальзамическая

0,005

мандарин

0,01

манго

0,05

перец чили

0,005

филе сельди

0,13

замороженное яблочное пюре

0,02



Илья Лазерсон (Еврейская кухня)

□



Форшмак из норвежской сельди на яблоках в цуккини

На 4 порции

Норвежская сельдь 2 шт

Яблоки 2 шт

Лук 1 шт

Яйца сваренные вкрутую 3 шт

Белый хлеб 2 ломтика

Молоко 150 мл

Цуккини 1 шт

Мед 1 ст. ложка

Свекла отварная 2 шт

Норвежскую сельдь разделить на филе, немного вымочить его, измельчить в мясорубке с белками яиц, очищенным яблоком (3/4 шт), замоченным в молоке и отжатым белым хлебом, очищенным луком. Перемешать. Цуккини нарезать вдоль на тонкие полоски, бланшировать. Оставшиеся яблоки нарезать кубиком, прогреть с медом и остудить. Ломтики цуккини завернуть в виде роллов, роллы установить на кружки свеклы, начинить их яблоками и форшмаком.



Серж Маркович (Сербская кухня)



Сербска прою с норвежской сельдью

800 гр. кукурузной муки

400 гр. Слабосоленой норвежской сельди

1 красный перец

400 мл. воды с газом

100 мл. оливкового масла

100 гр. брокколи

100 гр. сыра брынза

5 яиц

2 пакетика разрыхлителя теста

соль

Замесить тесто из муки, яиц, воды с газом, соли и разрыхлителя теста.

Мелко порезать норвежскую сельдь, брокколи, перец. Брынзу потереть на терке и все смешать с тестом.

Все выложить в протвень и запекать в духовке 30 минут при 240 градусах.

Вынуть из духовки и порезать.

Для сервировки можно использовать помидоры, сыр и листья салата.



Жежох Папановски (Польская кухня)



Салат из норвежской сельди с льняным маслом, измельченным луком и яблоком и водяным крессом

- 4 куса вымоченного филе сельди
- 12 зубчиков
- 8 ст.л. льняного масла
- 1 луковица

- Пучок водяного кресса
- 1 кислое яблоко (антоновка)
- Карамель
- Горсть жареных подсолнечных семечек

Сельдь мариновать в льняном масле с зубчиками примерно 4 часа.

Яблоко и лук мелко порубить. Приготовить на сковороде карамель, добавить подсолнечные семечки.

Покрытые карамелью семечки выложить на салфетку и дать остыть. Приготовить заправку к салату.

Норвежскую сельдь, порезанную ромбиками, смешать с яблочно-луковым салатом и подавать в стеклянных стаканах.

Украсить водяным крессом и хрустящими семечками в карамели.

