



На ужин – ягнятина

Шеф-повар ресторана «Делон» Максим Аристархов поделился с нами своим вариантом праздничного угощения



В качестве основного блюда Максим предлагает приготовить бараньи рёбрышки.

Мясо подаётся на большом блюде с овощами. В качестве закуски предлагается изысканный салат с рукколой, подкопчённой уткой, куриными желудками конфи и фуа-гра. В завершение ужина необычный десерт – шоколадный шар с начинкой из шарика мороженого и лесными ягодами. Его подача выглядит очень эффектно: шар поливают густой горячей карамелью, и шоколад плавится на глазах, открывая содержимое.

«Корона» из молодого барашка с овощным соте

28 Кореяку баранины на 8 ребрах (2 шт.)



Шеф-повар Максим Аристархов и су-шеф Максим Павлов

очистить, надрезать со стороны жира крест-накрест, натереть солью, перцем, свеженарезанным розмарином, чесноком и оливковым маслом, дать промариноваться ночь, свернуть шпагатом и запекать при 180 градусах 20 минут до прожарки медиум (57°C).

На противень, где жарилось мясо, налить красное вино, выпарить до 1/3, добавить бараний бульон, чеснок, розмарин, соль, перец и проварить несколько минут, затянуть соус кусочком сливочного масла.

Приготовить овощное соте из баклажанов, кабачков, болгарского перца, репчатого лука и чеснока, приправить солью, перцем, выложить на тарелку с запечённым барашком и полить соусом. Блюдо украсить кинзой.