



# Рыбный стол



*Metro New Year советует надоевший оливье заменить рыбными закусками, а на десерт вспомнить о тортах.*



**Оригинальная закуска на праздничный стол – пряный лосось от шеф-повара традиционной чешской госпожи Karlovy Pivovary Григория Михаила.**

**Ингредиенты:**

Стейк лосося слабой соли, кориандр, 2 дольки лайма, сахар и крем-бальзамико для украшения.

Стейк лосося обваливаем в кориандре и обжариваем на сковороде без масла до образования румяной корочки. Далее нарезаем его брусочками и подаём на тарелке, предварительно украшенной кремом-бальзамико. 2 дольки лайма аккуратно обжариваем с сахаром и выкладываем на тарелку. Закуска подаётся тёплой и отлично сочетается с пшеничным элем.



**Лосось в соусе терияки с орехами**

Смешать все ингредиенты для маринада и замариновать в нём стейки лосося, форели или сёмги минимум на пару часов. Запечь в фольге при температуре 180°C в течение 15–20 минут. При подаче посыпать молотыми грецкими орехами. Маринад подойдёт и для белой рыбы.

**Ингредиенты для маринада:**

Соус терияки  
Кунжутное или оливковое масло  
Соевый соус  
Мёд



**Морковный кекс**

Смешать сухие ингредиенты. Отдельно взбить яйца и сахар до образования пены. Ввести в яично-сахарную смесь остывшее масло и сухую смесь. Ввести в полученную массу морковное пюре, помешивая. Вылить получившуюся массу в форму (не забудьте про бумагу для выпекания). Выпекать при 175°C 15–20 минут. Можно приготовить любой крем.

**Ингредиенты:**

275 г морковного пюре  
175 г пшеничной муки  
1,2 г соли  
4 г пекарского порошка  
3,5 г соды  
4 г молотой корицы  
140 г яиц  
240 г сахара  
110 г топленого масла



**Торт «Медовик» от сети кофеен «Шоколадница»**

Взбиваем яйца с сахаром до полного растворения. Добавляем мёд, соль, соду, сливочное масло, ставим на водяную баню и перемешиваем до полного растворения масла. Остужаем получившуюся массу, добавляем муку и замешиваем тесто. Формируем тесто колбаской, делим на 8 частей и из каждой части раскатываем тонкий корж, присыпая его мукой. Выпекаем каждый корж в предварительно разогретой до 180°C духовке 3–4 минуты. Тёплые коржи обрезаем по форме тарелки.

Для крема взбиваем сметану с сахаром и добавляем предварительно разбавленный в минимальном количестве тёплой воды желатин, продолжая взбивать. Промазываем каждый корж торта. Обрезки коржей разминаем в крошку и обсыпая им торт. Убираем в холодильник на пару часов.

**Ингредиенты:** Для коржей:

Яйцо – 3 шт.  
Сахар – 1 стакан  
Сливочное масло – 50 г  
Мёд – 2 ст. ложки  
Сода – 1 ч. ложка  
Соль – 2–3 г (щепотка)  
Мука – 3,5 стакана

**Для крема:**

Сметана – 500 мл / Сахар – 1 стакан / Желатин – 1 ч. ложка

