

Рецепты от «ПРЕМЬЕР КАМИН»

Свиные ребрышки-барбекю



Ингредиенты:

800 г свиных ребрышек;
400 г томатного соуса;
2 ст.л. соевого соуса;
2 ст.л. меда;
3 измельченные дольки чеснока;
1 ст.л. тертого свежего имбиря.

Способ приготовления:

Удалить со свиных ребрышек лишний жир и жилы. Нарезать большими кусками по 3-4 ребрышка. Смешать томатный соус, херес, соевый соус, мед, чеснок и имбирь в сковороде, тщательно перемешать. Добавить ребрышки к этой смеси. Довести до кипения, убавить огонь и тушить 15 мин, закрыв крышкой и время от времени переворачивая. Переложить ребрышки и соус в мелкую неметаллическую посуду и охладить. Закрывать полиэтиленом и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь. Подготовить и прогреть барбекю. Уложить ребрышки на горячую решетку или крышку барбекю. Жарить 15 мин, переворачивая и смазывая соусом. Подавать с жареной кукурузой и картофельным салатом.

На заметку:

ребрышки можно есть руками. Подают их с закуской, которую тоже едят руками, или с соусом, например томатным или для барбекю, в который опускают кусочки. Не забудьте про салфетки.

Филе жаренное на решетке или вертеле



Ингредиенты:

640 г говядины (вырезка);
20 г сливочного масла;
400 г помидоров или огурцов;
100 г репчатого лука;
100 г зеленого лука;
1 лимон;
зелень;
перец;
соль.

Способ приготовления:

Говядину (вырезку) нарезать по одному куску на порцию. Куски мяса смазать растопленным сливочным маслом и положить на сильно нагретую решетку, установленную над горящими без дыма и пламени древесными углями. Прутья решетки, перед тем как положить на нее мясо для жарки, следует тщательно очистить и, когда ни будут достаточно нагреты, провести по ним два - три раза куском свиного шпика. Поджарить мясо с обеих сторон. После жарки мясо тотчас

же посыпать солью и перцем. При жарке на вертеле мясо надеть на шпажку и жарить, вращая перед горящими углями или дровами.

На заметку:

Филе, по желанию потребителя, так же как бифштекс и ростбиф, можно жарить до полной готовности, приготовить среднепрожаренным или слабoproжаренным. Готовое жареное филе положить на овальное блюдо или тарелку, гарнировать свежими или консервированными помидорами, зеленым луком или нарезанным кольцами репчатым луком, ветками зелени петрушки и дольками лимона. Помидоры или свежие шампиньоны для гарнира можно жарить одновременно с филе на решетке или вертеле. Так же можно жарить баранину, свинину.

Антрекот, жаренный на решетке



Ингредиенты:

640 г говядины (край);
20 г сливочного масла;
20 г масла зеленого;
перец;
соль;
зелень.

Способ приготовления:

Мясо, смазанное сливочным маслом, жарить на решетке над углями (см. "Филе жаренное на решетке или вертеле"), периодически поворачивая. Чем толще кусок мяса, тем дальше от огня должна находиться решетка (в противном случае мясо подгорит).

На заметку:

При подаче на антрекот положить кусочек зеленого масла. На гарнир подать картофель в молоке, зеленый горошек и т.п.

Куриные ножки в маринаде из цитрусовых



Ингредиенты:

8 куриных ножек;
85 мл апельсинового сока;
85 мл лимонного сока;
1 ч.л. тертой цедры апельсина;
1 ч.л. тертой цедры лимона;
1 ч.л. кунжутного масла;
1 ст.л. оливкового масла;
1 перышко мелко нарезанного зеленого лука;
соль.

Способ приготовления:

Промыть куриные ножки и обсушить бумажным полотенцем. Удалить лишний жир с куриных ножек и проткнуть их ножом в самой толстой части. Уложить в мелкую неметаллическую посуду. Смешать соки, цедру, растительное масло, зеленый лук, посолить и залить этой смесью курицу. Накрыть полиэтиленом и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь, переворачивая время от времени. Слить маринад в отдельную посуду.

Подготовить и прогреть барбекю. Жарить на горячей решетке или крышке барбекю 15-20 мин, постоянно смазывая куриные ножки маринадом. Подавать немедленно.

Куриные крылышки "Буффало" с фермерской заправкой



Ингредиенты:

8 куриных крылышек;
2 ч.л. черного перца;
2 ч.л. чесночной соли;
2 ч.л. лукового порошка;
125 г томатного соуса;
2 ст.л. ворчестерского соуса;
20 г растопленного сливочного масла;
2 ч.л. сахара;
оливковое масло для фритюра;
соус "Тобаско".

Способ приготовления:

Тщательно промыть куриные крылышки и обсушить бумажным полотенцем. Срезать кончики крылышек. Разогнуть каждое крылышко и разрезать его на два кусочка. Смешать перец, чесночную соль и луковый порошок. Натереть каждый кусочек этой смесью. Разогреть растительное масло в сковороде. Жарить кусочки курицы порциями по 2 мин, извлекая шумовкой и просушивая бумажным полотенцем. Переложить куриные крылышки в неметаллическую мелкую посуду. Смешать соусы, сливочное масло и сахар, полить крылышки и поставить в холодильник, накрыв крышкой, на несколько часов или на ночь. Подготовить и прогреть барбекю. Уложить крылышки на горячую решетку или крышку барбекю. Жарить 5 мин, переворачивая и смазывая маринадом. Подавать с фермерской заправкой.

Рыба в лимонно-масляном соусе



Ингредиенты:

4 куски рыбного филе ;
6 ч.л. лимонного перца;
1-2 ст.л. свеженарезанного укропа;
85 мл лимонного сока;
СОЛЬ.

Способ приготовления:

Промыть рыбу холодной водой. Посыпать филе перцем и солью, уложить в неметаллическую посуду. Смешать укроп и лимонный сок. Рыбу залить смесью, накрыть и поставить в холодильник на несколько часов. Прогреть барбекю.

На заметку:

Жарить рыбу на горячей крышке барбекю по 2-3 мин с каждой стороны, пока мякоть не будет легко отслаиваться вилкой. Подавать с лимонно-масляным соусом, жареными дольками цитрусовых и зеленым салатом.

Шашлык из креветок и гребешков с медом



Ингредиенты (на 8 порций):

- 500 г средних креветок;
- 250 г свежих неочищенных гребешков;
- 90 г меда;
- 2 ст.л.;
- 2 ст.л. соевого соуса;
- 65 г соуса для барбекю;
- 2 ст.л. сладкого хереса.

Способ приготовления:

Вымочить восемь деревянных шампуров в воде. Удалить головы креветок. Очистить креветки, оставляя хвосты. Очистить гребешки. Нанизать креветки и гребешки поочередно на 8 шампуров. Уложить в мелкую неметаллическую посуду. Смешать мед, соусы и херес и залить шашлык. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь.