

Картофель

60 НОВЫХ
ИДЕЙ

Салаты, супы, гарниры
и деликатесы из
простой картошки



Луково-картофельный суп, с. 6



"Зеленый" картофель по-итальянски, с. 45



Салат с салом по-немецки, с. 16

Картофель — ИЗЫСК

ОБЫЧНЫЙ



Как из простого картофельного пюре сделать деликатесную закуску, мы описываем на стр.

35



Может быть, многие другие народы, в частности и россияне, употребляют гораздо больше картофеля "на душу населения", чем немцы, но вряд ли кто превзойдет последних в отношении разведения новых сортов, а также в искусстве превращения этих клубней в изысканные и нежные кушанья.

Золушка среди овощей — так однажды называли картофель. Если подумать, то сравнение окажется весьма точным, ибо овощ неприглядного вида, без особенного вкуса и аромата, благодаря поварскому искусству, может превратиться в прекрасную "принцессу" со многими внутренними достоинствами. В этом журнале мы собрали лучшие рецепты и желаем Вам приятного аппетита.
Ваша редакция



Для гурманов: "бархатно"-нежные картофельные супы-пюре, например, с лисичками и сыром, со стр.

8

анный и



В этой запеканке объединены три превосходно гармонирующих друг с другом компонента: картофель, чеснок и сыр. Рецепт на стр.

26



Великая классика: картофель "дофин". Конечно, это непростая работа, но Ваши усилия будут вознаграждены. Рецепт на стр.

46



Картофель по-провансальски пробуждает воспоминания о прекрасном отдыхе на солнечном юге. Клубни с чесноком запекают в фольге, стр.

40

Содержание

Нежнейшие картофельные супы

Картошка подойдет практически для любого супа – и в качестве заправки в бульон или консоме, и в качестве основы для супа-пюре или в комбинации с рыбой

4

Разноцветное многообразие – картофельные салаты

Даже если картофель будет основой салата – он никогда не станет доминировать, а скромно дополнит вкус других компонентов

12

Картофель – это наслаждение

Нежные панированные блюда, запеканки с добавлением ароматной зелени и неповторимые гарниры из жареного картофеля. Кроме того – блюда для приемов, пикантный и запеченный картофель, суфле и многое другое

22

Картофель – это больше, чем просто гарнир

Картофель в сочетании с грушами и сыром, нежные "веера", голубцы из савойской капусты, картофельное суфле или картофель по-провансальски с розмарином и тимьяном

38



Один немец в среднем потребляет 44 килограмма картофеля в год. Однако, если учесть готовые продукты и полуфабрикаты из картофеля, эта цифра увеличится до 73 килограммов.



КАРТОФЕЛЬНЫЙ БУЛЬОН С КРЕВЕТКАМИ

Из картофеля
можно пригото-
товить все —
от супа
до пирога



КОНСОМЕ ИЗ ПОМИДОРОВ И КАРТОФЕЛЯ



суп-пюре из картофеля с луком

КАРТОФЕЛЬНЫЕ СУПЫ

Самые лучшие рецепты



Супы – классические и современные



Картофельный бульон с креветками

250 г телячьей грудинки,
250 г говяжьей грудинки,
250 г суповых костей,
1,5 л воды,
1 луковица,
1 лавровый лист,
2 гвоздики,
1 веточка тимьяна,
1/2 пучка петрушки,
1 пучок суповой зелени,
1 ч. ложка горошин черного перца,
соль,
400 г вареного твердого картофеля,
150 г мороженого зеленого горошка,
100 г очищенных мороженых креветок,
тертый мускатный орех

1. Быстро ополоснуть грудинку и кости. Залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и, прикрыв крышкой, поставить варить на очень медленный огонь на 1,5 часа.

2. Лук очистить, нашинговать лавровым листом и гвоздикой. Зелень сполоснуть и связать в пучок. Суповую зелень почистить, вымыть и крупно порубить. Все вместе с горошинами перца через полчаса добавить к мясу. Бульон посолить.

3. Картофель вымыть, почистить и нарезать кубиками размером 2 см. Мясо выложить из бульона (приготовьте его для другого блюда, см. наш Совет). Бульон процедить через сито. Сито выложить влажной марлей и еще раз процедить бульон.

4. Отлить 1/2 л бульона, добавить картофельные кубики и довести до кипения. Через 5 мин. положить размороженный горошек и все варить еще 3 мин. Креветки сполоснуть и обсушить. Разложить их в суповые тарелки.

5. Оставшийся бульон на сильном огне уварить примерно на четверть. По вкусу заправить солью и мускатным орехом. Из бульона выложить горошек и картофель и также разложить в суповые тарелки. Залить горячим бульоном.

Совет: у мяса удалите жилы и жир, нарежьте очень мелкими кубиками и, добавив нарезанные кубиками маринованные огурцы, маринованную свеклу, кубики лука, перемешайте с вареной вермишелью. Затем этот салат подайте на ужин вместе с винегретом.

Картофель можно нарезать очень ровно при помощи резака для картофеля фри (см. стр. 36): сначала соломкой, а затем кубиками. Если Вы хотите, чтобы бульон был совершенно прозрачным, картофель варите в воде.



Консоме из помидоров и картофеля

2 луковицы,
1 зубчик чеснока,
2 ст. ложки оливкового масла,
500 г спелых помидоров,
1 л мясного бульона (лучше приготовленного в домашних условиях по рецепту слева),
1/2 горсти зелени кервеля,
200 г телячьего фарша,
300 г вареного твердого картофеля,
2 ч. ложки томатного пюре,
соль,
щепотка сахара,
2–3 капли ворчестерского соуса,
2–3 капли острого перечного соуса

1. Лук и чеснок очистить, нарезать кубиками и обжарить в горячем растительном масле до прозрачности. Помидоры вымыть, разрезать на 4 части, при этом удалить места прикрепления плодоножек. Добавить к луку, залить бульоном и в закрытой посуде варить примерно полчаса.

2. Зелень кервеля сполоснуть, обсушить салфеткой и крупно порубить. Несколько листиков отложить. Остальные перемешать с фаршем. Из фарша мокрыми ладонями сформовать клецки размером с лесной орех и положить в холодное место.

3. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками размером 2 см. Бульон процедить через сито и сильно отжать овощи. Консоме перемешать с томатным пюре и довести до кипения.

4. Добавить картофельные кубики и варить 10 мин. Затем добавить клецки и тушить на медленном огне в теч. 5 мин., не доводя до кипения. По вкусу заправить солью, сахаром, ворчестерским и перечным соусами. Посыпать листиками кервеля.



Суп-пюре из картофеля с зеленым луком

125 г постного сала,
2 луковицы,
200 г моркови,
200 г корневого сельдерея,
1 корень петрушки весом ок. 125 г,
2 стебля зеленого лука (с луковицами),
600 г рассыпчатого картофеля,
1 л мясного бульона,
1 лавровый лист,
10 горошин черного перца,
6 горошин гвоздичного перца,
3 ягоды можжевельника,
1 ч. ложка тмина,
125 г сливок,
соль,
тертый мускатный орех,
очищенный майоран,
1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

1. Сало мелко порезать и на медленном огне в кастрюле растопить жир. Почистить лук, морковь, сельдерей, корень петрушки и мелко порезать. Зеленый лук почистить, вымыть, обсушить, стебель разрезать вдоль и затем нарезать соломкой шириной 1 см.

2. Шкварки выложить из кастрюли. Лук и овощи потушить в жире, пока лук не размякнет, затем также выложить.

3. Картофель помыть, почистить, немного размельчить, вместе с бульоном поместить в кастрюлю и варить примерно 25 мин. В мешочек для приправ или ситечко положить лавровый лист, горошины перца, тмин и варить вместе с картофелем. Когда картофель размякнет, выложить.

4. Картофель хорошо растолочь толкушкой. Суп по вкусу приправить солью, мускатом и майораном. Добавить овощи и шкварки и разогреть. Перед подачей к столу суп посыпать петрушкой.



Суп-пюре с соусом "виши"

2 луковицы,
350 г зеленого лука, взвешенного в очищенном виде,
50 г сливочного масла,
1–2 зубчика чеснока,
300 г вареного рассыпчатого картофеля,
3/4 л крепкого куриного бульона,
1/8 л сухого белого вина,
1/4 л сливок,
соль,
тертый мускатный орех,
кайеннский перец,
1 ст. ложка рубленого зеленого лука

1. Лук почистить и нарезать кубиками. Зеленый лук почистить, вымыть, обсушить и нарезать колечками. Лук обжарить в

сливочном масле до прозрачности, очистить чеснок и сверху отжать на лук сок, после чего еще раз быстро обжарить.

2. Картофель вымыть, очистить и нарезать крупными кубиками. Вместе с куриным бульоном и вином добавить к жареному луку и все, закрыв крышкой, тушить на медленном огне в течение 25 мин.

3. Суп пюрировать миксером и процедить через сито. Добавить половину сливок, перемешать, приправить солью, мускатным орехом и кайеннским перцем, затем поставить в холодильник.

4. Перед подачей супа к столу оставшиеся сливки взбить в густую пену. Суп разложить в тарелки, сверху положить взбитые сливки (не перемешивать). Суп посыпать зеленым луком и подать к столу.



Суп-пюре с кабачками "цуккини"

300 г кабачков "цуккини",
1 луковица,
горсть зелени кервеля,
40 г сливочного масла,
400 г вареного рассыпчатого картофеля,
1,25 л телячьего или говяжьего бульона,
200 г сливок,
соль,
тертый мускатный орех,
крупномолотый черный перец

1. Кабачки почистить, вымыть, обсушить. Острым ножом срезать несколько очень тонких полосок кожицы для украшения, отрезать также несколько кружков. Оставшуюся мякоть нарезать кубиками.

2. Лук почистить и нарезать кубиками. Кервель сполоснуть, обсушить, листья отделить от стеблей, несколько листиков отложить. Сливочное масло разогреть и потушить в нем кабачки, лук и кервель, пока кервель не разварится.

3. Картофель очистить, нарезать крупными кубиками и вместе с бульоном добавить к кабачкам. Кастрюлю закрыть крышкой и варить суп в течение 25 мин., затем пюрировать миксером. Сливки взбить не очень круто и добавить в суп. По вкусу посолить, добавить мускатный орех и разлить суп в тарелки. Сверху украсить листиками кервеля, полосками и кружками цуккини.



Картофельный суп с улитками

400 г вареного рассыпчатого картофеля,
1 пучок молодого зеленого лука (с луковичками),
50 г сливочного масла,
2 зубчика чеснока,
1/2 пучка зелени петрушки,
1 л куриного (быстрорастворимого) бульона,
200 г сливок,
24 консервированные улитки,
соль,
белый свежемолотый перец,
1–2 капли острого табачного соуса

1. Картофель вымыть, почистить и порезать кубиками. Лук почистить, обрезать жесткие зеленые концы, нарезать колечками и обжарить в сливочном масле. 2 ст. ложки с верхом лука отложить для украшения.

2. Чеснок почистить, отжать сок на лук и еще раз быстро обжарить. Петрушку сполоснуть, листики отделить от стеблей. К луку добавить петрушку, картофель и бульон. Кастрюлю накрыть крышкой и варить примерно 25 мин.

3. Суп пюрировать миксером, добавить сливки, улитки и маринад из-под улиток, разогреть. По вкусу заправить солью, перцем и табачным соусом. Украсить зеленым луком и подать к столу.

Суп-пюре из картофеля с лисичками и сыром

1 луковица,
1 зубчик чеснока,
1 маленький стебель зеленого лука (с луковичкой),
50 г сливочного масла,
400 г вареного рассыпчатого картофеля,
3/4 л мясного бульона, лучше домашнего приготовления,
8 горошин черного перца,
100 г голландского сыра "гоуда",
250 г маленьких свежих лисичек,
1/8 л сливок,
1/2 пучка зеленого лука,
соль,
кайеннский перец,
тертый мускатный орех

1. Лук и чеснок почистить и мелко порубить. Стебель зеленого лука почистить, вымыть, обсушить и нарезать колечками. Лук и чеснок обжарить в половине сливочного масла до прозрачности.

2. Картофель почистить, нарезать крупными кубиками и добавить к луку. Залить мясным бульоном. Добавить горошины черного перца и варить суп в течение примерно 25 мин.

3. Сыр натереть на мелкой терке. Лисички почистить, по возможности не мыть, обжарить в оставшемся сливочном масле, пока они не пустят сок. Снять с плиты. Сливки взбить не очень круто. Зеленый лук сполоснуть, обсушить и нарезать тонкими колечками.

4. Суп пюрировать миксером, процедить через сито и смешать с сыром. Суп на медленном огне разогревать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Только после этого добавить лисички и разогреть. Суп по вкусу приправить солью, кайеннским перцем и мускатом, затем перелить в суповую тарелку. Добавить сливки и чуть-чуть размешать. Сверху посыпать зеленым луком и подать к столу.

Деликатес можно приготовить очень быстро

Сухие картофельные хлопья считаются обычным продуктом. Однако из них можно приготовить деликатесный суп. Для этого нужно перемешать на указанное количество жидкости половину молока и половину мясного или куриного бульона, довести до кипения и, постоянно помешивая, ввести картофельные хлопья. Чтобы сделать суп более сытным, добавьте любые овощи и колбасные изделия. Суп можно посыпать обжаренным салом и рубленым репчатым луком. Так же готовят супы из креветок или копченой лосося. Можно быстро приготовить "зеленый" картофельный суп-пюре: потушить кервель и кубики лука-шалот, довести до кипения в бульоне со сливками и добавить картофельные хлопья.

Картофельный суп-пюре с мидиями

500 г вареного твердого картофеля, 4 луковицы-шалот,
1 маленький стебель зеленого лука (с луковичкой),
100 г бекона,
20 г сливочного масла,
400 мл консервированного основного рыбного или крабового соуса,
1/4 л молока,
1/4 л сливок, 250 г натуральных консервированных мидий,
соль, белый свежемолотый перец,
1–2 капли острого табачного соуса



1. Картофель вымыть, почистить и порезать крупными кубиками. Лук-шалот почистить и также порезать кубиками. Зеленый лук почистить, вымыть, обсушить и нарезать колечками.

2. Бекон нарезать кубиками, распустить в сливочном масле. Затем шкварки выложить и в го-

рячем жире обжарить до прозрачности зеленый лук. Немного лука отложить для украшения. Добавить лук-шалот и картофель и обжаривать до тех пор, пока шалот не станет прозрачным.

3. Положить основной соус и, закрыв кастрюлю крышкой, варить примерно 25 мин. Суп по-

ризовать, постепенно добавляя молоко и сливки. Суп разогреть почти до кипения (будьте осторожны, не обожгитесь горячими брызгами).

4. Мидии вместе с маринадом добавить в суп и горячий суп приправить солью, перцем и табачным соусом, налить в тарелки и украсить зеленым луком.

Картофельному супу с мидиями можно придать южный аромат, добавив в него немного шафрана. Порошок шафрана добавляют в горячий суп и сразу перемешивают. Волокна шафрана предварительно нужно растолочь в ступке.



Картофельный суп с белыми грибами

500 г вареного рассыпчатого картофеля,
1 луковица,
1 зубчик чеснока,
50 г корневого сельдерея,
1 стебель зеленого лука (с луковицей),
60 г сливочного масла,
1/2 ч. ложки сухих рубленых белых грибов,
3/4 л куриного (быстро-растворимого) бульона,
250 г свежих белых грибов,
100 г сливок,
2 веточки тимьяна,
соль,
белый свежемолотый перец

1. Картофель вымыть. Картофель, луковицу, чеснок и сельдерей почистить и порезать кубиками. Зеленый лук почистить, вымыть и нарезать колечками. Все обжарить в 30 г сливочного масла до прозрачности лука.

2. Сухие белые грибы и овощи положить в бульон и варить примерно 30 мин. В это время почистить свежие грибы и тонко порезать кружками. Обжарить с обеих сторон в оставшемся сливочном масле.

3. Сливки взбить не очень крепко, тимьян сполоснуть, обсушить бумажной салфеткой и отделить листики от стеблей. Суп хорошо пюрировать, постепенно добавляя сливки. Приправить солью, перцем и еще раз разогреть. Разлить в тарелки, украсить белыми грибами и листиками тимьяна и быстро подать к столу.

Рыбный картофельный суп

250 г морской рыбы или филе трески,
лимонный сок,
4 пучка моркови,
2 стебля зеленого лука (с луковичками),
400 мл консервированного основного рыбного соуса,
1/8 л сухого белого вина,
8 горошин перца, соль,
400 г вареного рассыпчатого картофеля,
1/8 л сливок,
150 г мороженого зеленого горошка,
тертый мускатный орех,
2 ч. ложки рубленой зелени петрушки





"Зеленый" весенний суп

400 г зелени молодой крапивы (можно заменить зеленью шпината),
4 больших листа черемши,
2 луковицы-шалот,
40 г сливочного масла,
1/2 л нежного (быстрорастворимого) куриного бульона,
250 г вареного рассыпчатого картофеля,
соль,
белый свежемолотый перец,
тертый мускатный орех,
2 ст. л. густой сметаны

1. Листья крапивы вымыть, положить в сито, обдать 1/2 л кипятка, который собрать.
2. Черемшу вымыть и нарезать соломкой. Лук-шалот почистить и порезать кубиками. Весь лук обжарить в сливочном масле до прозрачности. Добавить половину листьев крапивы, немного потушить. Залить бульоном и довести до кипения.
3. Картофель вымыть, почистить, порезать кубиками, положить в бульон и разваривать в

теч. 20 мин. Суп пюрировать, добавив оставшиеся крапивные листья.

4. Суп снова разогреть, по вкусу приправить солью, перцем и мускатным орехом, в конце толстыми полосками украсить густой сметаной. Сразу же подать к столу. При желании украсьте суп несколькими цветками одуванчика.



ФОТО: СМА

Урожай ранних сортов картофеля собирают уже в начале июня, когда другие растения еще цветут.

Бархатистый, нежный гарнир к мясу

Для супа-пюре лучше всего подходят рассыпчатые сорта картофеля, они годятся и для пюре, клецок, тушеных блюд, придавая им особенную густоту. На прилавке рассыпчатые сорта картофеля практически неотличимы от твердых. Поэтому следует спрашивать название сорта. В Германии наиболее популярны следующие сорта рассыпчатого картофеля: **Adretta, Aula, Irmgard, Karlana** и **Likaria**. Рассыпчатые клубни очень популярны в России, хотя и среди немцев у них находится немало поклонников. Например, из сорта **Adretta** получают необыкновенно лакомые кнедлики и клецки, а из сорта **Likaria** немцы предпочитают готовить пюре.



Рассыпчатые клубни сорта Aula

1. Филе рыбы быстро ополоснуть, обсушить бумажной салфеткой и сбрызнуть лимонным соком. Морковь почистить. Зеленый лук почистить, вымыть и нарезать колечками длиной около 2 см.

2. Рыбный соус довести до кипения с добавлением вина, перца горошком и соли. Положить овощи и тушить на медленном огне около 15 минут, затем выложить шумовкой и отложить. Филе некрупно порезать, положить в кипящий бульон и варить, не доводя до кипения, примерно 10 мин.

3. Картофель вымыть, очистить и нарезать крупными кубиками. Рыбу выложить из бульона. В бульон положить картофель и разваривать в течение 20 мин. Суп пюрировать, постепенно, по капле добавляя сливки. Добавить размороженный горошек и тушить примерно 5 мин.

4. Морковь порезать кружочками. Суп по вкусу приправить солью и мускатным орехом. Положить овощи, рыбу и разогреть. Суп разлить в тарелки.



Картофельный салат с сыром (4–6 порций)

1 кг вареного твердого картофеля,
1 ч. ложка тмина, соль,
2 луковицы,
1/4 л горячего мясного (быстрорастворимого) бульона,
250 г постного копченого сала,
250 г голландского твердого сыра с горчицей,
1/2 огурца (для салатов) весом ок. 250 г,
1 пучок редиски,
2 красных яблока,
4–5 ст. ложек белого винного уксуса,
белый свежемолотый перец,
3 ст. ложки семян подсолнечника

1. Картофель вымыть и сварить в мундире в воде с добавлением тмина и соли. В это время очистить репчатые луковицы, мелко порубить, положить в кастрюлю и залить кипящим мясным бульоном. Картофель очистить горячим, нарезать кубиками размером ок. 1 см и быстро перемешать с луковым бульоном, после чего остудить.
2. Сало порезать кубиками и на медленном огне обжарить на сковороде до поджаристой корочки. Сыр нарезать кубиками размером ок. 1 см. Половинку огурца вымыть, разрезать вдоль, удалить семена, затем нарезать кубиками. Яблоко вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и также порезать кубиками. Редиску почистить, вымыть и разрезать на 4 части.
3. Все перемешать с картофелем. По вкусу заправить уксусом, солью и перцем. Добавить горячие шкварки. В жире от жарения обжарить семена подсолнечника до золотистого оттенка, вместе с жиром положить в салат и перемешать. После этого салат быстро подать к столу.

Лучшие
рецепты
нацио-
нальных
кухонь

Картофель – раз



Совет: если сало не слишком жирное, добавьте в салат немного репейного масла.

НОЦВЕТНЫЕ САЛАТЫ



Разноцветный картофельный салат с рыбой

600 г вареного твердого картофеля,
1 пучок молодой моркови,
соль, сахар,
200 г мороженого зеленого горошка,
300 г филе рыбы горячего копчения,
125 г сливок,
4 ст. ложки винного уксуса,
4 ст. ложки йогурта,
белый свежемолотый перец,
1 пучок зелени жерухи

1. Картофель вымыть и сварить в мундире. Воду слить, остудить, теплый картофель почистить и порезать кружками.
2. Морковь почистить и варить в воде с добавлением соли и сахара около 20 мин. Воду слить, морковь нарезать ножом с зубчиками.
3. Зеленый горошек, не размораживая, высыпать в кипящую подсоленную воду. Воду довести до кипения, слить, горошек обдать холодной водой и обсушить. Рыбное филе порезать кусочками шириной ок. 1 см.
4. Сливки, уксус и йогурт перемешать, по вкусу добавить

соль, сахар, перец и перемешать с приготовленными компонентами для салата. Салату дать пропитаться по меньшей мере полчаса, затем при желании дополнительно приправить солью, сахаром или перцем.

5. Жеруху вымыть, стряхнуть воду и листики отделить от стеблей. Непосредственно перед подачей к столу добавить в салат.

Указание:

если у Вас не оказалось садовой жерухи, ее можно заменить дикорастущей жерухой, кресс-салатом, маленькими листиками огуречной травы или базилика.



ФОТО: СМА

Теплый картофельный салат с кабачками

1 кг вареного твердого картофеля,
соль,
тмин,
250 г карликовых помидоров,
2 зеленых кабачка "цуккини" каждый весом ок. 500 г,
75 г жирного сала,
1 маленькая луковица,
5 ст. ложек "зеленого" уксуса,
3 ст. ложки репейного масла,
щепотка сахара,
2 ст. ложки маленьких консервированных каперсов,
черный свежемолотый перец

1. Картофель хорошо вымыть, разварить в воде с добавлением соли и тмина примерно в теч. 25 мин.

Карликовые помидоры вымыть, обсушить и разрезать пополам. Кабачки "цуккини" вымыть, обсушить, обрезать концы и нарезать кружками толщиной ок. 3 мм.

2. Сало нарезать тонкой соломкой и распустить на сковороде на медленном огне. Очищенный, мелко нарубленный репчатый лук обжарить в жире до прозрачности.

3. В это время с картофеля слить бульон, горячим почистить и нарезать кружками. По-

ложить в кастрюлю. Репчатый лук на сковороде перемешать с уксусом и растительным маслом, разогреть.

Снять с огня, перемешать с сахаром, добавить каперсы и немного маринада от них. Теплой смесью полить картофель и перемешать.

После этого перемешать с кабачками и помидорами.

4. Салат посыпать перцем и быстро подать к столу.

Этот салат особенно вкусен с жареной рыбой, например, с мольвой или лососиной с добавлением зелени и миндала.



Голландский салат с сыром

500 г вареного твердого картофеля,
соль,
300 г голландского сыра "гоуда", нарезанного прозрачными ломтиками,
2 белые репчатые луковицы,
6 крепких круглых помидоров,
4 веточки огуречной травы с цветками,
3 ст. ложки самого нежного винного уксуса,
1 ст. ложка итальянского винного уксуса (Balsamico),
соль, белый свежемолотый перец,
3 ст. ложки репейного масла,
2 ст. ложки масла из грецких орехов или семян тыквы

1. Картофель вымыть и сварить в мундире в подсоленной воде. Бульон из-под картофеля слить, картофель очистить и остудить. Нарезать кружками толщиной

ок. 5 мм. Ломтики сыра нарезать соломкой шириной около 1 см, очищенные луковицы нарезать тонкими колечками.

2. Помидоры вымыть, разрезать на 4 части и удалить места прикрепления плодоножек и семена. Мякоть нарезать тонкой соломкой.

Огуречную траву сполоснуть, обсушить бумажной салфеткой, листики и цветки отделить. Цветки отложить, листики нарезать тонкой соломкой.

3. Для соуса перемешать винные уксусы, по вкусу приправить солью и перцем. Размешать, добавляя по капле растительные масла. На круглую плоскую тарелку слоями уложить картофель, сыр, лук и помидоры, сбрызгивая небольшим количеством соуса и посыпая листиками огуречной травы.

4. Салат примерно на 20 мин. оставить пропитаться. Затем украсить цветками огуречной травы и подать в качестве закуски или гарнира к быстро обжаренному мясу (любому).



Салат с салом по-немецки

800 г вареного твердого картофеля,
1 ч. ложка тмина,
соль,
2 луковицы,
1/8 л крепкого мясного (быстрорастворимого) бульона,
200 г молодых листиков одуванчика (пригодных для салатов),
150 г грудинки,
4 ст. ложки репейного масла,
6 ст. ложек белого винного уксуса,
черный свежемолотый перец

1. Картофель вымыть и сварить в мундире в воде с добавлением тмина и соли. Луковицы почистить, мелко порубить и положить в кастрюлю. Залить кипящим мясным бульоном. С картофеля слить воду, быстро очистить, теплым порезать кружками и перемешать с бульоном. Затем остудить.
2. Листья одуванчика почистить, хорошо промыть (несколько раз в непроточной воде) и стряхнуть воду. Листики при необходимости порезать. Затем перемешать с картофелем.
3. Грудинку нарезать маленькими кубиками и на медленном огне на сковороде обжарить

до хрустящей корочки. Шкварки выложить со сковороды. Жир от грудинки перемешать с растительным маслом и уксусом, посолить, обильно поперчить и теплым полить салат. Шкварки без добавления жира разогреть и также добавить в салат. Салат подать к столу в теплом виде. Салат особенно вкусен с жареной рыбой или рыбой-гриль.

Указание: листья одуванчика выводят из организма лишнюю жидкость и очищают кровь. Лучшие всего листья одуванчика собирать весной, прежде чем на них появятся цветки, после цветения листья одуванчика становятся горькими. Если одуванчики растут в Вашем саду и Вы хотите продлить время сбора урожая, растения нужно просто накрыть цветочным горшком. В этом случае листья выделяют меньше горьких и красящих веществ. Такие бледные листья одуванчика импортируют для салатов из Франции и Италии.

Бранденбургский картофель

800 г вареного твердого картофеля, ок. 1/4 л крепкого (быстрорастворимого) бульона, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 100 г щавеля, 1/2 горсти зелени кервеля, 4–6 ст. ложек "зеленого" уксуса, 2 ст. ложки репейного масла, соль, белый свежемолотый перец

1. Картофель вымыть, почистить и нарезать ровными кружками. Варить в бульоне примерно 10 мин., картофель должен стать мягким и впитать в себя бульон, но не рассыпаться. Картофель остудить.

2. В это время почистить репчатый лук, мелко порубить и обжарить до прозрачности в сливочном масле. Щавель перебрать, вымыть, оборвать толстые стебли, листики нарезать толстой соломкой. Добавить к луку и также обжарить. Лук и

щавель перемешать с картофелем.

3. Кервель ополоснуть, обсушить бумажной салфеткой, оборвать листики и перемешать с салатом. Салат перемешать с уксусом и растительным маслом, по вкусу заправить солью и перцем.

Салат прекрасно подходит к тушеной рыбе и быстро обжаренному мясу.



На севере Германии любители салатов предпочитают твердый картофель

В южной и особенно в юго-западной Германии для салатов, как правило, берут рассыпчатые сорта картофеля, однако северные немцы для салата сварят обязательно твердые клубни. И не только потому, что они часто заправляют салаты майонезом или соусами на основе майонеза.

Особенно благородным сортом считаются темно-желтые клубни **Filea**, которые выращивают в Люнебурге. Очень вкусный картофель для салатов выращивают в

Баварии: сорт **Exquisa** получил свое название благодаря необыкновенно деликатесному вкусу. Тем не менее любители картофеля утверждают, что самая вкусная картошка – с полей близ города Люнебург, оттуда же родом сорт **Cilena**, который гурманы называют "салатным" картофелем.

Конечно же, твердые сорта картофеля годятся не только для салатов, например, баварский сорт **Selma** кроме салатов используется и для жарения. Твердые сорта кар-

тофеля превосходно подходят для приготовления картофеля фри и особенно хороши в панированных блюдах и запеканках, потому что они – даже нарезанные кружками – остаются крепкими и хрустящими. Помимо перечисленных сортов очень популярными в Германии являются следующие сорта:

Forelle, Hansa, Linda, Nicola и **Siglinde**. В 1995 году в Баварии был получен новый сорт **Birgit**, а в Люнебурге – **Gambria**.



Вареные клубни сорта **Cilena**



Картофельный салат по-русски

800 г вареного твердого картофеля,
1/8 л куриного (быстро-растворимого) бульона,
200 г полевого салата (валерианеллы),
1/2 пучка укропа,
8 горошин белого перца,
8 зерен кориандра,
1/2 ч. ложки горчичных семян,
2 ст. ложки "зеленого" уксуса,
соль,
2 ст. ложки масла из грецких орехов,
200 г сливок,
4 ст. ложки молока,
сахар,
8 тонких ломтиков копченой лососины,
1 баночка рыбной икры

1. Картофель вымыть, сварить в мундире, с картофеля слить воду, быстро очистить и порезать кружками. Перемешать с бульоном и оставить охлаждаться.
2. Полевой салат почистить, несколько раз промыть в не-

проточной воде, обсушить бумажной салфеткой и красиво разложить на четырех тарелках. Укроп сполоснуть, обсушить бумажной салфеткой и порезать.

3. Перец, кориандр и горчицу растолочь в ступке.

4. Уксус перемешать с солью, добавить растительное масло и сбрызнуть полевым салат. Сливки размешать с молоком в однородную массу, по вкусу приправить сахаром и солью.

5. Кружки картофеля сервировать на полевом салате и залить сливками. Копченую лососину закрутить в ролики, в каждую тарелку положить по два ролика. Салат посыпать укропом и семенами приправ. Сверху украсить икрой.

Указание: этот деликатесный салат лучше всего подать в качестве закуски. Для него можно взять любую икру: черную, красную или икру краснопера. Однако предварительно попробуйте икру, она может быть очень соленая, и, возможно, салат лучше приготовить без добавления соли.



Итальянский картофельный салат с фасолью

500 г вареного твердого картофеля, 250 г длинной стручковой фасоли, соль,
4 помидора, 2 луковицы,
250 г шампиньонов,
100 г оливок без косточек,
4 ст. ложки лимонного сока,
соль, щепотка сахара,
6 ст. ложек оливкового масла,
черный крупномолотый перец

1. Картофель вымыть, сварить в мундире, слить воду, картофель немного остудить, затем почистить и нарезать кружками. Стручковую фасоль вымыть, удалить жесткие волокна и в сильно подсоленной воде варить примерно 10 мин., фасоль должна остаться довольно твердой. Слить воду, фасоль

обдать холодной водой и хорошо обсушить.

2. Помидоры вымыть, разрезать на 8 частей, при этом удалить места прикрепления плодоножек. Лук почистить, разрезать вдоль и нарезать тонкой соломкой. Шампиньоны нарезать тонкими кружочками. Все перемешать и добавить оливки (без маринада).

3. Лимонный сок перемешать с солью и сахаром, постепенно, постоянно помешивая, добавить растительное масло. Затем размешать компоненты для салата и соус. Салат посыпать перцем. Этот салат лучше всего подходит ко всем видам мяса или рыбы-гриль.

Вариант: салат может стать весьма сытным ужином, если в него добавить 250 г нарезанной мелкими кубиками брынзы и сервировать с 75 г скрученной в ролики тонко нарезанной пармской ветчины.

Картофельный салат по-шведски

800 г вареного твердого картофеля,
150 г грудинки,
2 красных яблока,
1 ч. ложка лимонного сока,
1/2 огурца для салатов,
2 фиолетовые луковицы
100 г зелени гулявника или огуречной травы,
1/2 пучка укропа,
200 г сметаны,
белый винный уксус,
сахар,
соль,
белый свежемолотый перец

1. Картофель вымыть, сварить в мундире, слить воду, картофель быстро почистить и нарезать вдоль кружками. Грудинку нарезать тонкими кружками, затем тонкой соломкой и на умеренном огне на сковороде обжарить до коричневой хрустящей корочки.
2. Шкварки выложить со сковороды, жир от жарения переме-

шать с картофелем. Картофель остудить.

3. Яблоки почистить, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, места прикрепления цветков и плодоножек, затем порезать кубиками и сбрызнуть лимонным соком. Огурец вымыть, разрезать вдоль и ложкой удалить семена. Огурец также порезать кубиками.

4. Луковицы почистить, нарезать очень тонкими кольцами. Зелень гулявника или огуречной травы вымыть, стряхнуть воду. Красиво разложить на четырех тарелках. Сверху сервировать картофель, яблоки и огурцы.

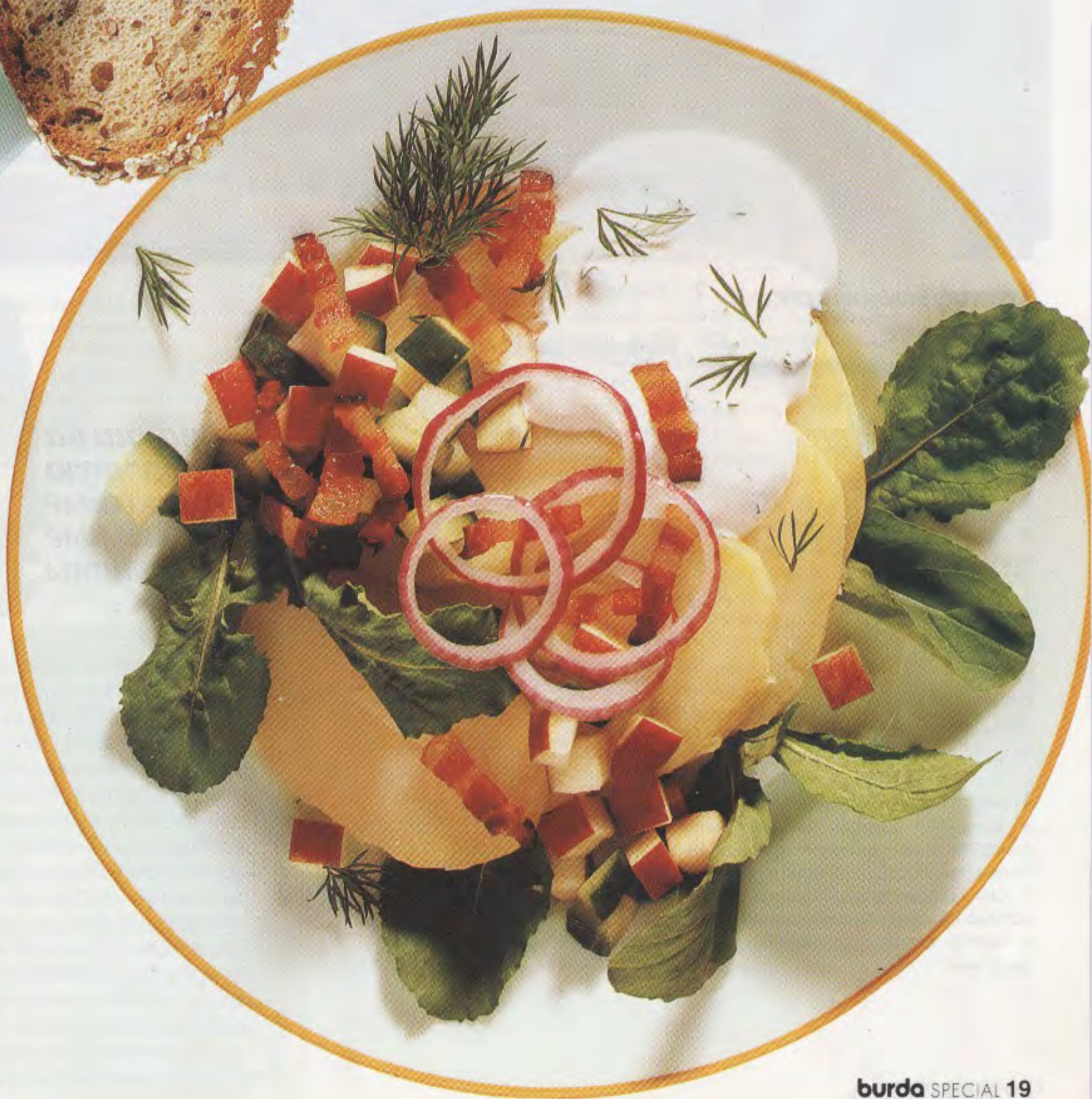
5. Укроп сполоснуть, обсушить бумажной салфеткой и крупно порезать. Сметану размешать в однородную массу, добавить уксус и сахар, соль и перец и соусом полить салат. Сверху салат украсить кольцами лука и укропом.

6. Шкварки снова разогреть на сковороде и посыпать ими салат.

Салат будет сытной закуской или гарниром к рыбе-гриль или тушеной рыбе.

Чтобы салат был особенно вкусным

Для салатов картофель нужно варить в мундире, тогда он лучше сохраняет свой индивидуальный вкус. Затем нужно теплый картофель нарезать кружками и, чтобы они не оказались клейкими, быстро перемешать с кипящим мясным бульоном. Уксус и растительное масло добавлять только в холодный салат, иначе картофель пропитается ими слишком сильно. Если же салат заправляется майонезом или майонезным (йогуртным) соусом, картофель нужно очистить еще горячим, затем остудить и только после этого нарезать кружками.





Картофельный салат со спаржей

800 г мелкого молодого твердого картофеля,
300 г зеленой спаржи,
соль,
2 мясистых помидора,
2 сваренных вкрутую яйца,
8 очищенных королевских креветок,
1 зубчик чеснока,
2 луковицы-шалот,
6 ст. ложек оливкового масла,
3 ст. ложки белого винного уксуса,
белый свежесмолотый перец,
несколько листиков салата и веточек укропа для украшения

1. Картофель вымыть и сварить в мундире. Спаржу вымыть, очистить только нижнюю треть. Концы обрезать примерно на 1 см. Побеги спаржи разрезать на кусочки длиной ок. 4 см и варить в подсоленной воде ок. 8 мин.

2. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, разрезать на 4 части, удалить семена. Мякоть помидоров и очищенные яйца нарезать тонкими кубиками. С картофеля слить воду, очистить и разрезать на 4 части. Со спаржи также слить воду. Спаржу и картофель немного остудить и затем в кастрюле перемешать с помидорами и яйцами.

3. С креветок слить воду и обсушить бумажной салфеткой. Чеснок и лук-шалот почистить, мелко порубить и обжарить в горячем растительном масле до прозрачности. Добавить креветки, немного потушить, затем выложить.

4. Уксус перемешать с растительным маслом, по вкусу посолить и поперчить, затем теплым соусом полить салат, перемешать. Сервировать на вымытых и обсушенных листьях салата, украсить креветками и веточками укропа. Салат превосходен для закуски, а также в качестве легкого ужина.

Вариации на бесконечную тему: лакомые картофельные салаты



Самый простой и быстрый способ приготовить картофельный салат: свежесваренный картофель в мундире еще теплым порезать кружками. На каждые 500 г клубней взять 1/8 л горячего мясного бульона и положить вместе с маленькой луковицей в кастрюлю. Еще теплые кружки картофеля быстро перемешать с бульоном, чтобы картофель не был клейким и хорошо впитывал ароматы других продуктов. По вкусу приправить уксусом, растительным маслом, со-

лью и перцем. Это будет основным салатом.

Основной салат можно разнообразить:

* Свежей дикой зеленью – черемшой, щавелем, листьями аптечной ромашки или мать-и-мачехи. При желании можно добавить нарезанное мелкими кубиками яблоко. Сверху салат украсьте цветками одуванчика.

* Свежей огородной зеленью – например, кервелем, зеленым луком, кресс-салатом, ароматизировать небольшим количеством майорана, любии-



Мексиканский картофельный салат

800 г мелких вареных твердых картофелин,
1/2 головки кочанного салата,
3 сваренных вкрутую яйца,
2 красных стручка чилийского перца,
1/2 пучка зелени кориандра или простой петрушки,
200 г сливок,
1 ч. ложка молотой куркумы,
1/2 ч. ложки молотого кмина,
соль,
1 зубчик чеснока,
1 ст. ложка растительного масла,
50 г маслин

1. Картофель вымыть, сварить в мундире. В это время вымыть листья кочанного салата, стряхнуть с них воду и разложить на тарелке.
2. Почистить яйца, разрезать на 8 частей. У перца обрезать

места прикрепления плодоножек и удалить семена. Стручки хорошо промыть, обсушить и нарезать тонкими колечками. Зелень кориандра или петрушки сполоснуть, обсушить в бумажной салфетке и крупно порубить.

3. Для салатного соуса не очень круто взбить сливки, обильно заправить куркумой, кмином и солью. Сверху на соус из очищенного зубчика чеснока отжать сок и салатный соус перемешать с растительным маслом.

4. С картофеля слить воду, обдать холодной водой и почистить. Немного остудить. Затем сервировать с яйцами и чилийским перцем на листьях салата, сверху мексиканский салат полить соусом.

5. Маслины сполоснуть, обсушить. Сверху украсить салат маслинами и листьями кориандра.

стока и эстрагона. Можно дополнить несколькими каплями и нарезанными мелкими кубиками маринованными или свежими огурцами. Украсьте также цветками огуречной травы или настурции.

* Очень изысканным салат можно сделать, покрыв дно тарелки слоем кружочков картофеля, затем слоем рубленых свежих белых грибов и очень тонким слоем пармезанского сыра. В этом случае для основного салата возьмите качественное оливковое

масло и очень нежный белый винный уксус. Грибы можно сбрызнуть несколькими каплями масла из грецких орехов.

* Необычным и вкусным будет салат по-итальянски: основной салат перемешать с помидорами, нарезанными кубиками, и зачерствевшими очень тонкими ломтиками белого хлеба, обжаренного в масле. Добавьте также листики гулявника, маленькие каперсы и разрезанные на 4 части артишоки. Салат украсьте кружочками фаршированных оливок.



Рыбный салат из Истрии

2 подготовленные соленые селедки, 500 г вареного твердого картофеля,
2 кисловатых яблока,
лимонный сок,
4–5 консервированных неострых стручка чилийского перца,
75 г фаршированных оливок,
1 луковица,
1/8 л мясного (быстро-растворимого) бульона,
100 г сметаны,
3 ст. ложки репейного масла,
4 ст. ложки уксуса,
соль,
белый свежемолотый перец,
молотый сладкий стручковый перец,
6 сардин в масле

1. Селедку быстро ополоснуть, острым ножом отделить шкурку и разделить на филе. Из филе

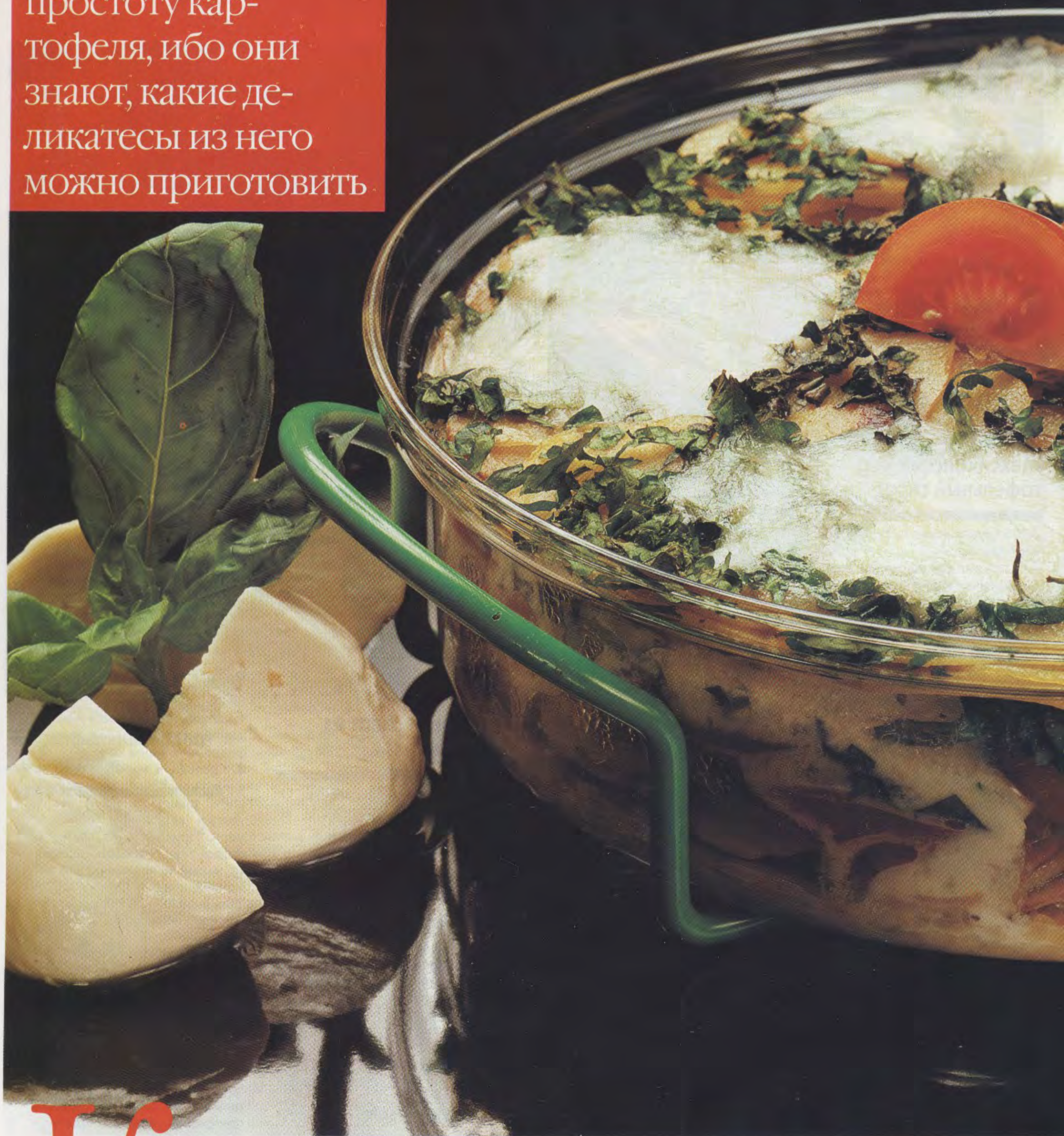
пинцетом удалить кости и вымачивать в теч. 2–3 часов, время от времени меняя воду.

2. Картофель вымыть и сварить в мундире. Яблоки вымыть, очистить, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, обрезать места прикрепления цветка и плодоножки, нарезать поперек кружками и перемешать с лимонным соком. Оливки обсушить и разрезать пополам. Луковицу почистить и мелко порубить.

3. Филе селедки обсушить бумажной салфеткой и нарезать кусочками. С картофеля слить воду, обдать холодной водой, нарезать кружками и в кастрюле перемешать со всеми приготовленными компонентами.

4. Еще теплый мясной бульон заправить сливками, растительным маслом и уксусом, приправить солью, перцем и молотым сладким перцем. Соусом полить салат. Салату дать пропитаться примерно полчаса, после этого украсить обсушенными сардинами и подать к столу.

Гурманы обожают простоту картофеля, ибо они знают, какие деликатесы из него можно приготовить



Картофель — это

Панированный "зеленый" картофель

1 кг вареного твердого картофеля,
1/8 л молока, соль,
6 ст. ложек оливкового масла,
3 луковицы,
2 зубчика чеснока,
1 пучок простой петрушки,
1 пучок базилика,
10 больших листьев щавеля,
600 г помидоров,
2 упаковки сыра моцарелла весом по 150 г,
100 г белой брынзы, черный свежемолотый перец

1. Картофель вымыть, почистить и порезать кружками. Молоко развести водой до 1 литра, посолить и довести до кипения. Кружки картофеля бланшировать в течение 2 мин., слить бульон, выпустить пар, дать стечь всей жидкости и разложить на чистом кухонном полотенце.

2. На сковороде разогреть 4 ст. ложки оливкового масла, обжарить в нем картофель до нежной коричневой корочки, выложить. Лук почистить, мелко порубить, обжарить в оставшемся масле до прозрачности. Чеснок также очистить, отжать на лук сок и лук еще немного пожарить.

3. Зелень сполоснуть и обсушить. Петрушку крупно порубить, базилик и щавель нарезать полосками. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, обрезать места прикрепления плодоножки и порезать кружками поперек. Сыр отжать и нарезать ломтиками, брынзу нарезать кубиками.

4. Третью лука распределить по дну огнеупорной посуды. Слойми уложить остальные компоненты, при этом картофель поперчить, а сыр посолить. Верхний слой должен состоять из нескольких ломтиков сыра моцарелла.

5. Панированный картофель поместить в предварительно нагретый до 200 °С духовой шкаф и запекать в течение 25 мин. С панированным картофелем можно подать любое холодное жаркое, пармскую ветчину или очень тонкие телячьи отбивные, обжаренные с шалфеем в сливочном масле.

наслаждение



Ломтики селедки с печеным картофелем

1 кг одинаковых вареных твердых картофелин, 4 ст. ложки репейного масла, 2 ст. ложки тмина, 1 ст. ложка крупной морской соли, 250 г творога, 4 ст. ложки минеральной воды с углекислым газом, 200 г сливок, 2 пучка укропа, 1/2 огурца для салатов, 1 большое яблоко, 1 пучок молодых репчатых луковиц, 400 г маринованной жирной сельди, соль,

черный свежемолотый перец, 25 г сливочного масла

1. Картофель хорошо почистить щеткой, обсушить, разрезать вдоль. Противень смазать растительным маслом, посыпать тмином и солью и уложить картофель разрезами вниз. Противень вставить в предварительно нагретый до 200 °С духовой шкаф и запекать в теч. 45 мин.
2. Творог с добавлением минеральной воды взбить в пену, затем постепенно добавить сливки, продолжая взбивать. Укроп сполоснуть, обсушить бумажной салфеткой и мелко поре-

зать. Огурец и яблоко вымыть, разрезать вдоль, затем кружками. У яблока предварительно удалить сердцевину. Молодые луковицы почистить и нарезать кольцами. Филе селедки обмокнуть бумажной салфеткой и нарезать наискось полосками шириной ок. 3 см. Все компоненты добавить в творожную массу. По вкусу приправить солью и перцем.

3. Растопить сливочное масло, картофель перевернуть, смазать сливочным маслом и запекать еще 5 мин. После этого картофель сервировать вместе с филе селедки.

Сбалансирован

Прекрасные "розовые", с белой мякотью клубни поэт Маттиас Клаудис даже упомянул в стихах, однако в наше время такого картофеля найдется, пожалуй, всего несколько сортов, например, Rosara, причем внутри этот клубень не белый, а желтоватый, что, кстати, ценится гурманами.



Жареный картофель по-эльзасски

250 г копченого постного сала,
800 г вареного твердого картофеля,
500 г белых луковиц,
1 ч. ложка тмина, черный свежемолотый перец,
молотый мускатный орех,
8 ст. ложек сухого рислинга,
250 г эльзасского мятного сыра,
1/2 пучка кудрявой петрушки,
1/2 пучка простой петрушки

1. Сало нарезать маленькими кубиками и растопить на медленном огне в сковороде с двумя ручками. Картофель почистить и нарезать не очень тонкими кружками.

2. Жир от сала и шкварки выложить со сковороды, на дне

оставить очень тонкий слой жира. На сковороду слоями уложить картофель, лук, шкварки с жиром от жарения. При этом картофель приправить небольшим количеством тмина, лук посыпать перцем и мускатным орехом. Верхний слой должен быть из картофеля. Блюдо сбрызнуть вином и, закрыв крышкой, поставить в предварительно нагретый до 180 °С духовой шкаф. Запекать около 45 мин.

3. Сыр нарезать ломтиками толщиной 3 мм, "ступеньками" уложить сверху на картофель. Сковороду закрыть крышкой и запекать в теч. 5 мин., пока сыр не начнет плавиться.

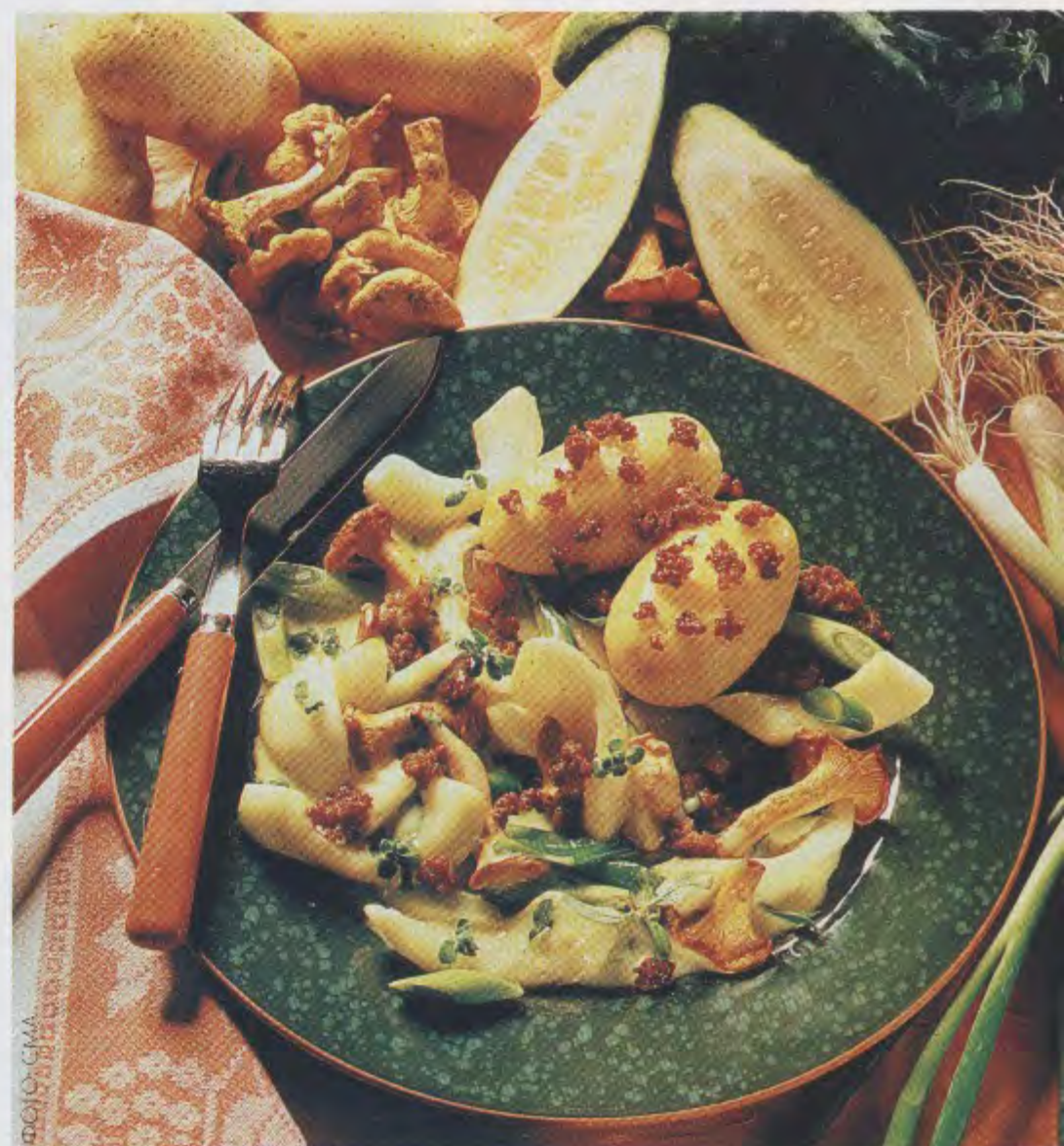
Зеленый лук и петрушку сполоснуть, обсушить салфеткой, мелко порезать или порубить. Сверху картофель посыпать зеленью.

С жареным картофелем по-эльзасски лучше всего подать зеленый салат.

ная, полезная пища

Блюда из картофеля всегда очень сытные. Эти вкусные клубни не только хорошо усваиваются организмом, но и содержат множество питательных веществ, например, витамины В1, В6, фолиевую кислоту и витамин С, минеральные вещества: калий, магний, железо. Кроме того, они не содержат жира и

натрия, а вместо них содержат ценные растительные белки, легкоусваиваемые углеводы и много балластных веществ. Картофель напрасно обвиняют в том, что он увеличивает вес. Просто картофель чаще всего употребляют с калорийными соусами и продуктами.



Рагу из огурцов с картофельным фаршем

1 кг вареного твердого картофеля,
1 кг огурцов для тушения,
200 г свежих лисичек,
1 пучок молодого зеленого лука (с луковицами),
50 г сливочного жира,
4 ст. ложки сухого белого вина,
400 г рубленой свинины с приправами,
1 пучок майорана, несколько веточек свежей зелени кориандра или простой петрушки,
200 г сливок,
соль,
белый свежемолотый перец

1. Картофель вымыть и сварить в мундире.

Огурцы почистить, разрезать вдоль пополам и ложкой удалить семена.

Грибы почистить, по возможности не мыть. Разогреть в кастрюле без добавления жира до тех пор, пока они не покроются выделившейся из них жидкостью. Эту жидкость слить и отложить.

2. Зеленый лук почистить, наискось порезать колечками и обжарить вместе с огурцами в 40 г сливочного жира до прозрачности огурцов. Только после этого добавить грибы, быстро обжарить. Налить жидкость от грибов, вино и тушить овощи примерно 10 мин.

3. Рубленую свинину, постоянно переворачивая, обжарить в оставшемся сливочном жире, пока мясо не покроется хрустящей корочкой. Зелень сполоснуть, обсушить бумажной салфеткой и отделить листики от стеблей. Сливки перемешать с овощами. Посолить, поперчить и поставить в теплое место.

4. С картофеля слить воду и быстро очистить. Сервировать с рагу из огурцов. Картофель посыпать жареной свининой, огурцы посыпать зеленью.

Совет: чтобы клубни разной величины сварились в одно и то же время, большие клубни можно несколько раз до середины наколоть деревянной палочкой или зубочисткой. В результате внутрь клубня будет быстрее проникать тепло и время приготовления сократится.



Запеканка с селедкой по-шведски

8 кусков филе селедки, каждый весом ок. 60 г, минеральная вода с углекислым газом, 4 большие луковицы, 80 г сливочного масла, 1 пучок простой петрушки, 800 г вареного твердого картофеля, черный свежемолотый перец, соль, 3/8 л сливок, 4 ст. ложки панировочных сухарей

1. Филе селедки залить минеральной водой (закрывать полностью) и вымачивать ок. полчаса. В это время луковицы почистить, разрезать вдоль, затем тонкой соломкой, после чего обжарить до прозрачности в 40 г сливочного масла.

2. Петрушку сполоснуть, обсушить бумажной салфеткой и мелко порубить. Картофель вы-

мыть, очистить и нарезать равными кружками. Кружки картофеля немного отжать в кухонном полотенце.

3. С филе селедки дать стечь воде, обсушить салфеткой и при необходимости пинцетом удалить маленькие кости. После этого нарезать наискось полосками шириной 2 см.

4. Огнеупорную посуду обильно смазать сливочным маслом. Слойми уложить все компоненты, вниз и вверх положить картофель. При этом картофель обильно поперчить. Солить нужно осторожно из-за селедки. Медленно и равномерно залить сливками.

5. Растопить оставшееся сливочное масло. Верхний слой картофеля посыпать панировочными сухарями и сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Поставить в предварительно нагретый до 200 °С духовой шкаф. Запекать ок. 45 мин.

С запеканкой подайте к столу салат из кочанного зеленого салата и кружки лимона.

Картофельная запеканка с чесночным ароматом

800 г вареного твердого картофеля, соль, тмин, 600 г маленьких кабачков "цуккини", 250 г сыра моцарелла, 150 г сыра копченой ветчины, нарезанной ломтиками толщиной 3 мм, несколько веточек тимьяна, 6 маленьких зубчиков чеснока, сливочное масло для смазывания, белый свежемолотый перец, 300 г сливок, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 100 г свежего пармезанского сыра

1. Картофель вымыть, почистить и сварить в мундире в подсоленной воде с добавлением тмина. В это время кабачки "цуккини" почистить, вымыть и

порезать кружками толщиной около 1 см.

2. С картофеля слить воду, картофель очистить и нарезать кружками. Сыр моцарелла также порезать ломтиками, ветчину нарезать тонкой соломкой. Тимьян сполоснуть, обсушить бумажной салфеткой и отделить листики от стеблей. Чеснок почистить и очень мелко порубить.

3. Огнеупорную посуду обильно смазать сливочным маслом. Приготовленные компоненты слоями уложить на дно посуды, при этом картофель и сыр посыпать перцем. Верхний слой должен быть из картофеля, сверху блюдо украсить кружками кабачков.

Все полить 200 г сливок и запекать в предварительно нагретом до 200 °С духовом шкафу около 40 мин.

4. Через полчаса запеканку посыпать панировочными сухарями и свеженатертым пармезанским сыром, сверху сбрызнуть оставшимися сливками. Запеканку подать к столу в форме.



Запеканка по-эльзасски

(на 6–8 порций)

500 г свинины (от холки),
500 г мяса ягненка
от плечевой части,
500 г говядины (нашпигованной
орехами),
500 г репчатого лука,
4 зубчика чеснока,
1 пучок простой петрушки,
4 веточки тимьяна,
8 ягод можжевельника,
10 горошин черного перца,
3 лавровых листа,
примерно 1 бутылка (0,7 л)
сухого белого вина (лучше
рислинг),
1 кг вареного твердого
картофеля,
20 г сливочного масла,
черный свежемолотый перец,
соль

1. Все три сорта мяса ополоснуть, обсушить салфеткой и разрезать на куски величиной примерно 5 см. 2 луковицы и зубчик чеснока очистить и крупно порубить. Петрушку и тимьян сполоснуть и связать в один пучок.

2. Мясо, зелень, ягоды можжевельника, горошины перца, лавровый лист положить в кастрюлю и залить вином (мясо должно быть полностью им покрыто). Кастрюлю закрыть крышкой и мариновать мясо 24 часа.

3. На следующий день мясо выложить из маринада. Маринад процедить через сито. Картофель вымыть, почистить, нарезать на ровные кружки, очищенные луковицы порезать кольцами.

4. Огнеупорную посуду с крышкой смазать сливочным маслом. Несколькими слоями уложить в нее мясо, картофель и лук, при этом картофель должен быть сверху. Каждый слой посолить и поперчить. Запеканку полить маринадом, посуду плотно закрыть крышкой и запекать в предварительно нагретом до 180 °С духовом шкафу по меньшей мере в течение двух, а еще лучше 3–4 часов, чтобы внутри блюда равномерно распределился аромат.

Запеканку подать к столу, не перекладывая на блюдо. К запеканке подайте вино, которое было добавлено в маринад.



Картофельные запеканки типичны не только для эльзасской кухни

Они популярны во многих немецких областях: в Баден-Бадене и Пфальце, хотя необязательно с разным мясом. Кстати, в вышеописанную запеканку неплохо было бы добавить еще пару свиных хвостиков и телячью голяшку. Пожалуй, это блюдо, как никакое другое, оправдывает название "запеканка". В баварской кухне (одной из самых изысканных в Германии) раньше для таких запеканок брали глиняные горшки, запечатывали их крышки полосками хлебного теста и ставили в еще горячую печь, где блюдо очень медленно настаивалось и пропитывалось ароматами. В настоящее время картофельная запеканка по-эльзасски во всей Германии считается деликатесом.



Чесночный картофель под соусом

(на 4–6 порций)

1 кг вареного твердого картофеля,
9 ст. ложек оливкового масла,
тмин,
крупная морская соль

Перечный соус:

3 желтых стручка сладкого перца,
4 зубчика чеснока,
соль,
белый свежесмолотый перец,
1/4 ч. ложки листиков розмарина

Томатный соус:

2 мясистых помидора,
2 луковицы-шалот,
4 ст. ложки кетчупа,
1 ч. ложка томатного пюре,
кайенский перец,
2 веточки тимьяна

Печеночный соус:

2 маленьких маринованных стручка чилийского перца (Piri-Piri),
150 г нежного телячьего печеночного колбасного паштета,
50 мл сливок,
2 ст. ложки маринованных горошин зеленого перца,
2–3 листика шалфея

1. Картофель вымыть, почистить и разрезать вдоль на кружки толщиной ок. 5 мм. Сковороду для жарения смазать 3 ст. ложками растительного масла, посыпать небольшим количеством тмина и соли. Уложить кружки картофеля. Полить 2 ст. ложками растительного масла и запекать в предварительно нагретом до 220 °С духовом шкафу примерно 20 мин., время от времени переворачивая, чтобы картофель равномерно покрылся корочкой.

2. Для перечного соуса стручки перца надрезать, удалить сердцевину, вымыть, обсушить, половину стручков нарезать тонкой соломкой, другую половину пюрировать в миксере. Разогреть 2 ст. ложки растительного масла, отжать сок из 2 очищенных зубчиков чеснока и обжарить до прозрачности. Добавить пюре из перца, тушить, постоянно помешивая, пока оно не станет почти сухим. По вкусу посолить и поперчить, переложить в мисочку и украсить соломкой перца и листиками розмарина.

3. Для томатного соуса помидоры обдать кипятком, снять кожицу, удалить семена, мякоть мелко порубить. Луковицы-шалот почистить, очень мелко порубить и обжарить в оставшемся растительном масле до прозрачности. Добавить кубики помидоров, потушить, постоянно помешивая, пока не испа-

рится почти вся жидкость. Перемешать кетчуп и томатное пюре. Соус приправить солью, кайенским перцем и украсить листиками тимьяна.

4. Для печеночного соуса обсушить маринованный чилийский перец, очень мелко порубить. Печеночный паштет со сметаной вымешать в однородную массу. Добавить чилийский и зеленый перец. Соус по вкусу посолить и украсить листиками шалфея.

5. Оставшиеся зубчики чеснока почистить, сверху отжать сок на картофель. Картофель обжарить еще в теч. примерно 5 мин., время от времени переворачивая. Снять жир на толстом слое бумаги и быстро подать к столу.

Соус и картофель каждый накладывает себе в тарелку сам. К этому блюду лучше всего подходит пиво.



ФОТО: СМА (3)

Картофельные пироги – дешево и вкусно

Из сухого теста для луковых оладей можно быстро приготовить необычный деликатес: сковороду смазать большим количеством растительного масла и посыпать панировочными сухарями. Тесто раскатать на диаметр сковороды на толщину 1 см и запекать в предварительно нагретом до 160 °С духовом шкафу в теч. 15 мин. Затем посыпать 200 г натертого на мелкой терке сыра "гоуда" и запекать далее, пока сыр не начнет покрываться нежной коричневой корочкой. Пирог порезать и подать к столу теплым. Пирог прекрасно подходит к сухому белому вину или пиву.

Луковые оладьи с икрой

750 г вареного твердого картофеля,
2 большие луковицы,
2 яйца,
2 ст. ложки муки, соль,
белый свежесмолотый перец,
сливочный жир для жарения,
1 натуральный лимон,
200 г густой сметаны,
несколько листиков салата-эндивидия,
несколько листиков кервеля,
50 г брикетной рыбной икры,
по 50 г лососевой и форелевой икры

1. Картофель вымыть, почистить, натереть на крупной терке и хорошо отжать в кухонном по-

лотенце. Лук почистить и нарезать кубиками. Яйца перемешать с мукой, добавить картофель и лук, массу по вкусу посолить и поперчить.

2. Из теста скатать 8 оладей и обжарить в горячем сливочном жире с обеих сторон до золотисто-коричневой корочки, отложить в теплое место. Лимон обдать кипятком, обсушить и с половины лимона ножом "жюльен" срезать цедру. Отжать сок. Густую сметану перемешать с 2–3 ст. ложками лимонного сока, затем добавить лимонную цедру.

3. Листья салата и кервеля сполоснуть, обсушить салфеткой. Листья салата в форме маленьких блюдец уложить на 4 тарелки и наполнить густой сметаной. Рядом порциями разложить все три вида икры. На тарелки положить горячие оладьи. Все украсить листиками кервеля и быстро подать к столу.

Фаршированные картофелем такки

400 г вареного твердого картофеля,
4 ст. ложки растительного масла,
2 красных стручка сладкого перца,
1 стручок красного чилийского перца,
1 пучок молодого зеленого лука (с луковичками),
2 зубчика чеснока,
425 г консервированной фасоли (Kidney),
соль,
кайеннский перец,
8 обработанных кусочков такки,
6 ст. ложек кетчупа,
3 ст. ложки светлого меда,
2 ч. ложки чилийского соуса,
1 маленький маринованный огурец,
2 ст. ложки карликовых лукович

1. Картофель вымыть, почистить, порезать кубиками. Постоянно переворачивая, обжарить в горячем жире примерно в теч. 10 мин.

2. Стручки сладкого и чилийского перца надрезать, удалить семена, вымыть, обсушить. Сладкий перец порезать мелкими кубиками, чилийский перец мелко порубить. Луковички очистить, порезать кольцами и вместе с кубиками сладкого перца положить на сковороду. Сверху из очищенного чеснока отжать сок и все жарить примерно 5 мин.

3. После этого добавить фасоль, с которой предварительно через сито слить жидкость. Массу обильно приправить солью и кайеннским перцем, поставить в теплое место.

Такки разогреть в духовом шкафу по указаниям на упаковке.

4. Для соуса на медленном огне разогреть кетчуп, мед и чилийский соус, время от времени перемешивать, чтобы соединить компоненты в однородную массу. С огурца стряхнуть жидкость и мелко порубить. Карликовые луковички также порубить. Огурцы и луковички добавить в соус.

5. Такки нафаршировать картофельной массой. Соус подать отдельно.

Совет: если Вы не любите блюда без мяса, то растительное масло, на котором обжаривался картофель, замените салом и добавьте 250 г рубленого мяса. Чтобы масса была более однородной, вместе с фасолью добавьте немного жидкости из-под фасоли. В этом случае фарша хватит на 12 порций.



Глазированный картофель

(на 8 порций)

2 кг маленьких молодых картофелин, 250 г постного сала, 4 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 стручок красного сладкого перца, 150 г сливочного масла, 4 куса филе сардин, 1 ч. ложка сухой зелени базилика

Для творожного соуса:

2 луковицы-шалот, 1 пучок зеленого лука, 4 веточки укропа, 250 г творога, 4 ст. ложки йогурта, соль, белый свежемолотый перец

Для соуса из пикулей:

200 г маленьких пикулей, 1 красный стручок чилийского перца, щепотка горчичного порошка, щепотка имбирного порошка, 2 ст. ложки растительного масла

1. Картофель хорошо почистить щеткой под струей проточной воды и варить в мундире примерно 25 мин.

2. Сало нарезать маленькими кубиками и на медленном огне распустить на сковороде. Лук нарезать маленькими кубиками и добавить к салу. Из чеснока сверху отжать сок. Лук и чеснок обжаривать до прозрачности лука.

3. Стручок сладкого перца надрезать, удалить сердцевину, мякоть порезать маленькими кубиками. Вместе со сливочным маслом добавить к салу и луку и все разогреть, пока на жире не появятся маленькие пузырьки. Филе сардин сполоснуть, обсушить бумажной салфеткой, мелко порубить и перемешать с компонентами на сковороде.

4. Для творожного соуса почистить лук-шалот, очень мелко порубить. Чеснок и укроп сполоснуть, обсушить салфеткой и мелко порезать. Творог с йогур-

том вымешать в однородную массу, перемешать с луком-шалот и зеленью, немного посолить и поперчить.

5. Для соуса из маринованных огурцов очень мелко порубить маринованные огурцы и стручки чилийского перца, из которых предварительно удалить семена. Приправить горчичным и имбирным порошком и перемешать с растительным маслом.

6. С картофеля слить воду, немного остудить и переложить в кастрюлю. Массу с салом переложить в металлический горшочек для горячих соусов и подать к столу на миниатюрной жаровне. Соусы и при желании маринованные огурчики и карликовые луковицы сервировать отдельно. Во время еды каждый нарезывает на шпажку картофелину и обжаривает ее в металлическом горшочке в масле с салом.

К этому блюду подайте к столу также пиво или сидр.



Самый "простой" способ приготовления картошки

Закуска быстрого приготовления, но очень изысканная: на каждую порцию взять по 200 г рассычатого или твердого картофеля, завернуть в тонкую фольгу, смазанную жиром, и запечь в духовом шкафу (в течение примерно 45 мин.). Шкурку картофеля сверху надрезать крест-накрест и двумя большими и указательными пальцами надломить клубень. К такому картофелю подайте взбитую в густую пену сметану и натуральной икры примерно по 25 г на порцию. Это простое и изысканное блюдо прекрасно сочетается с бокалом сухого шампанского или ледяной водки, а также с высококачественным мягким джином.



Пикантный картофельный пирог

Для теста:

250 г вареного рассыпчатого картофеля,
100 г сливочного масла,
150 г пшеничной муки
с отрубями,
1 яйцо, соль,
белый свежемолотый перец,
1 ч. ложка очищенного
майорана

Для верхнего слоя:

500 г вареного твердого картофеля, соль,
1 пучок молодых луковиц,
2 желтых стручка сладкого перца,
150 г грудинки,
2 зубчика чеснока,
125 г голландского сыра
"гоуда",
200 г сливок,
3 яйца, белый свежемолотый перец, тертый мускатный орех, сливочное масло для смазывания противня, мука для раскатывания теста

Для теста:

1. Картофель вымыть и сварить в мундире. Слить воду, быстро почистить и отжать через пресс. Немного остудить. Сливочное масло порезать хлопьями, вместе с мукой и приправами добавить к картофелю и все вымесить в однородное крутое тесто, тесто поставить в холодильник.

Для верхнего слоя:

2. Картофель вымыть, почистить и порезать равными кружками. Потушить на медленном огне в небольшом количестве сильно подсоленной воды в теч. 3 мин., затем воду слить и картофель обсушить.

3. Молодые луковицы и сладкий перец почистить и вымыть. Лук порезать наискось кольцами толщиной ок. 2 см, перец нарезать ромбами. Грудинку порезать ломтиками, затем нарезать узкой соломкой. Чеснок почистить и нарезать маленькими кубиками.

4. Сыр натереть на крупной терке. Взбить со сливками и яйцами, приправить перцем, мускатным орехом и при необходимости солью.

5. Круглую форму диаметром 26 см обильно смазать жиром. Тесто раскатать на разделочной доске, обсыпанной мукой, на соответствующий диаметр и уложить в форму, края теста приподнять.

6. Кружки картофеля, лук и сладкий перец уложить сверху слоями и посыпать чесноком. Сырную массу равномерно распределить сверху и пирог выпекать в предварительно нагретом до 180 °С духовом шкафу примерно 45 мин. Горячий пирог выложить из формы, нарезать на 12 порций и быстро подать к столу.

С пирогом подайте к столу также холодное пиво.



Картофельный пирог с грудинкой

1 пакет готового теста для
деревенского хлеба,
500 г вареного твердого
картофеля,
соль,
200 г голландского сыра
"гоуда",
200 г постной грудинки,
3 яйца,
200 г сливок,
белый свежемолотый перец,
тертый мускатный орех,
мука для раскатывания теста,
молотый тмин

1. Тесто для хлеба приготовить по указаниям на упаковке и, накрыв полотенцем, поставить в теплое место на расстойку.

2. Картофель вымыть, почистить, положить в большое количество подсоленной воды. Воду довести до кипения и варить картофель в теч. 5 мин., затем воду слить и картофель немного остудить.

3. Сыр нарезать тонкими ломтиками.

Грудинку сначала нарезать тонкими ломтиками, затем порезать соломкой.

Яйца взбить со сливками, добавив немного соли, много перца и мускатный орех по вкусу.

4. Противень выложить пергаментной бумагой. Тесто для хлеба раскатать на противне в ровный пласт скалкой, обсыпанной мукой. Края теста приподнять.

5. Сначала на тесто уложить ломтики сыра и посыпать небольшим количеством тмина. Сверху уложить картофель и посыпать грудинкой. Затем полить яйцами со сливками и противень поместить в предварительно нагретый до 220 °С духовой шкаф, пирог выпекать около 35 мин.

Готовый пирог быстро снять с противня, нарезать на порции и подать к столу теплым.

Он прекрасно подойдет к сухому вину или холодному пиву, а кроме того, к охлажденной водке.



Салат-эндивидий и картофель, приготовленные в горшочке

1 кг вареного рассыпчатого картофеля, соль, 1/4 л горячего молока, 1 большая головка салата-эндивидия весом ок. 500 г, 300 г грудинки, 50 г сливочного масла, черный свежемолотый перец, 1/2 пучка простой петрушки

1. Картофель вымыть, почистить и сварить в подсоленной воде. Воду слить, выпустить пар и картофель быстро отжать через картофельный пресс. Добавив горячее молоко, размешать в пюре.
2. В то время как варится картофель, почистить салат-энди-

видий, перебрать, помыть и хорошо стряхнуть воду. Затем порезать тонкой соломкой. Грудинку порезать кубиками и распустить в горячем сливочном масле.

3. Шкварки выложить из жира. Жир вместе с салатом перемешать с горячим пюре. Постоянно помешивая, разогреть на медленном огне. Затем по вкусу посолить и поперчить.

4. Петрушку сполоснуть, обсушить бумажной салфеткой и порубить. Салат с картофелем подают к столу с грудинкой или салом и петрушкой.

Указание: "горшок толченой картошки" ("штимп-штамп"), – так называют в Нидерландах очень популярное второе блюдо, компоненты которого, можно сказать, размягчаются. Вместо салата-эндивидия можно взять капусту браунколь или квашеную капусту.



ФОТО: СМА

Вкус картофеля определяется не только его сортом, но и составом почвы, климатом, количеством и качеством удобрений и не в последнюю очередь погодой. Конечно, погоду нельзя изменить, однако растения можно защитить, при необходимости накрывая их полиэтиленовой пленкой.

Вареники по-южнотирольски

800 г вареного твердого картофеля, 3 яичных желтка, 200 г муки, соль, тертый мускатный орех, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 80 г сливочного масла, 1 пучок разной сезонной зелени, 1/2 пучка базилика, 150 г белой брынзы, 200 г постного творога, 100 г свеженатертого пармезанского сыра, мука для раскатывания теста, 1 белок

1. Картофель вымыть, сварить в мундире, слить воду, картофель быстро почистить и отжать через пресс. Охлажденный картофель вымесить в однородное тесто с добавлением яичного

Картофельное пюре по-бременски

750 г наштигованной орехами говядины, 4 луковицы, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, 4 ягоды можжевельника, 1 кг вареного твердого картофеля, соль, черный свежемолотый перец, тертый мускатный орех

1. Мясо нарезать крупными кубиками, очищенные луковицы разрезать на четыре части. Положить в 1/2 л холодной воды вместе с лавровым листом, горошинами перца и ягодами можжевельника, довести до кипения, накрыть крышкой и варить в течение часа.

2. Картофель вымыть и сварить в мундире, слить отвар, обдать холодной водой, почистить и отжать через пресс.

3. Мясо и лук выложить из бульона, пропустить через мясоруб-

ку или измельчить в кухонном комбайне. Бульон процедить.

4. Картофельное пюре и мясной фарш перемешать, постепенно добавляя горячий бульон, пока не получится "эластичная" каша. Постоянно помешивая, разогреть (будьте осторожны, берегитесь горячих брызг), по вкусу приправить перцем, мускатным орехом и при необходимости солью.

По традиции к этому картофельно-мясному пюре подают яичницу-глазунью, маринованную свеклу, маринованные огурцы или маринованную селедку.

Указание: наштигованное мясо не всегда можно найти в продаже, иногда его заказывают, однако его можно заменить консервированной салями. Нарезанный мелкими кубиками репчатый лук обжарить в жире до прозрачности, добавить нарезанную крупными кусками салями и разогреть, постоянно помешивая, до мягкости. Ни в коем случае не обжаривайте мясо до коричневой корочки.



желтка и просеянной муки. Тесто не должно быть клейким, при необходимости добавьте еще немного муки. Тесто приправить солью и перцем.

2. Лук и чеснок почистить, лук нарезать мелкими кубиками, чеснок порубить. Лук и чеснок обжарить в 20 г сливочного масла до прозрачности. Зелень сполоснуть, обсушить салфеткой и мелко порубить.

3. Брынзу вилкой хорошо измельчить. Творог вымесить в

гладкую массу, затем перемешать с брынзой, 50 г пармезанского сыра и зеленью. При желании посолить.

4. Тесто раскатать на обсыпанной мукой доске в пласт толщиной ок. 3 мм и вырезать кружки диаметром 7 см. Половину кружков по краям смазать бел-

ком и посередине положить творожную массу. Эти кружки накрыть второй половиной кружков и края крепко сдавить.

5. Довести до кипения большое количество подсоленной воды, положить вареники и на медленном огне, не доводя до ки-

пения, варить в течение 5–6 мин. Выложить шумовкой и сервировать на подносе. Оставшееся сливочное масло растереть в белую пену и полить им вареники. Вареники посыпать оставшимся пармезанским сыром и быстро подать к столу. С варениками подайте зеленый салат.



Не обязательно баловать себя рыбной икрой: горячие клубни картофеля можно начинить сыром, креветками, грибами и многим другим

Фаршированный картофель

6 больших вареных рассыпчатых картофелин,
5 ст. ложек растительного масла,
200 г грудинки, 2 луковицы,
2 зубчика чеснока,
2 крепких помидора,
1 маленький красный стручок сладкого перца,
150 г шампиньонов, 1 пучок разной сезонной зелени,
3 ст. ложки густой сметаны,
соль, белый свежемолотый перец, 10 г сливочного масла

1. Картофель хорошо почистить щеткой и обсушить. Алюминиевую фольгу разрезать на 6 больших квадратов, смазать небольшим количеством растительного масла и не очень плотно завернуть в нее клубни. Запекать картофель в предварительно нагретом до 250 °С духовом шкафу примерно 45 мин.

2. Для начинки грудинку порезать маленькими кубиками, на медленном огне обжарить в ос-

тавшемся растительном масле. Лук и чеснок очистить. Лук порезать кубиками, добавить к грудинке, сверху отжать сок из чеснока. Все обжаривать до прозрачности лука.

3. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и удалить семена. Мякоть нарезать маленькими кубиками. Сладкий перец почистить, вымыть и также нарезать маленькими кубиками. Шампиньоны почистить и крупно порубить.

Зелень сполоснуть, обсушить бумажной салфеткой, порубить. Все компоненты перемешать с грудинкой и луком, добавить густую сметану, по вкусу посолить и поперчить.

4. Фольгу развернуть, клубни разрезать вдоль пополам и ложкой удалить середину, оставив стенки толщиной ок. 2 см. Положить начинку и края смазать распущенным сливочным маслом. Картофель еще на 10 мин. поставить в духовой шкаф. Затем быстро подать к столу.

Совет: сердцевину картофеля на следующий день можно использовать для легкого картофельного супа.



Варианты: нарезанную соломкой грудинку обжарить до хрустящей корочки. В жире от жарения обжарить до прозрачности нарезанный кубиками репчатый лук. Добавить мякоть из сердцевин клубней, предварительно размяв ее вилкой, и обжаривать, пока все не пропитается жиром. Мас-сой наполнить половинки картофеля и запечь. К столу подайте картофель, украсив зеленью.

Можно также обжарить в сливочном масле клецки из рубленой свинины, затем положить мякоть из сердцевин клубней. Все перемешать с нарезанным маленькими кубиками стручком сладкого перца. Мякоть из сердцевин клубней можно также перемешать с пикантным сыром "гоуда" и запекать в духовом шкафу, пока сыр не начнет плавиться.



Разные картофельные оладьи

Основной рецепт:

1,5 кг вареного твердого картофеля,
2 луковицы,
3 яйца,
2 ст. ложки манной крупы,
2 ст. ложки муки,
2 ст. ложки густой сметаны,
соль,
белый свежемолотый перец,
растительное масло или сливочный жир для жарения

1. Картофель вымыть, почистить и натереть в кастрюлю. Оставить на 15 мин., затем осторожно слить жидкость.

2. Лук очистить, порезать маленькими кубиками, перемешать с картофелем, добавив также яйца, манную крупу, муку и густую сметану. Тесто оставить на расстойку примерно на 15 мин., после чего посолить и поперчить.

3. На сковороде разогреть большое количество жира. Картофельное тесто большой ложкой выкладывать на сковороду и обжаривать с обеих сторон до коричневой хрустящей корочки. Оладьи можно есть "прямо со сковородки", можно приготовить их заранее и разогреть под грилем непосредственно перед подачей к столу.

Начинка № 1

На каждую порцию нарезать маленькими кубиками 50 г копченой лососины и взбить в густую пену 75 г густой сметаны. К столу подать также зелень укропа и кружки лимона.

Начинка № 2

Оладьи накрыть прозрачными ломтиками пармезанской ветчины, сверху посыпать свежена-

тертым на крупной терке пармезанским сыром.

К столу подать также листья зеленого салата, желтые карликовые помидоры и маслины.

Начинка № 3

На каждую порцию взять 12 королевских креветок, одно нарезанное дольками яблоко и 2 молодые луковицы.

Приготовить также соус из майонеза, кетчупа и сливок, приправив острым перечным соусом и зеленым острым перцем.

Для запекания:

1. Морковь нарезать соломкой, положить на оладьи вместе с мороженым зеленым горошком, накрыть ломтиками грудинки и сверху пластом сыра для тостов. Запекать 2–3 мин.

2. Репчатый лук нарезать соломкой, обжарить в сливочном масле и луком посыпать оладьи. Сверху положить ломтик сала. Густую сметану перемешать с тертым сыром "гоуда" и ровным слоем покрыть оладьи. Запекать ок. 3 мин.

3. Яйцо сварить вкрутую, нарезать кружками и "ступеньками" уложить по краям оладьев, внутри украсить разрезанными пополам оливками. Посередине горкой уложить консервированный размятый тунец. Сверху посыпать нарезанным соломкой эмментальским сыром и запекать ок. 3 мин.

4. Сырой кабачок "цуккини" нарезать кружками и уложить на оладьи, сверху положить ломтики камембера и запекать 3 мин. Готовые оладьи посыпать колечками зеленого лука.

5. На оладьи уложить нарезанные кружками помидоры, нарезанный тонкой соломкой репчатый лук и маслины. Посыпать листиками розмарина. Сверху посыпать нарезанным соломкой эдамским сыром и запекать 3 мин.



Картофель, благодаря глиняному горшочку, будет казаться приготовленным в печке

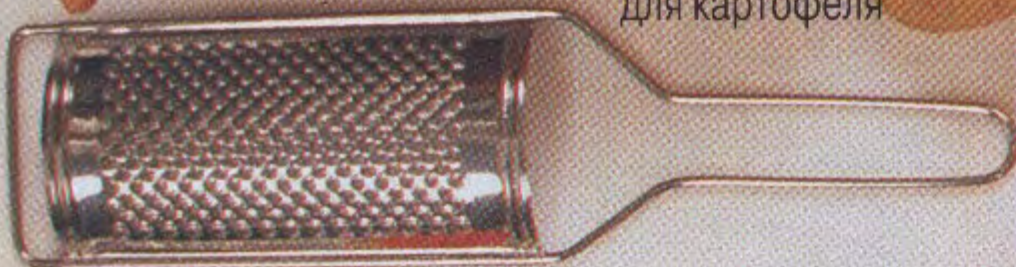


Кастрюля и вставляющееся сито для варки картофеля с минимальной потерей витаминов

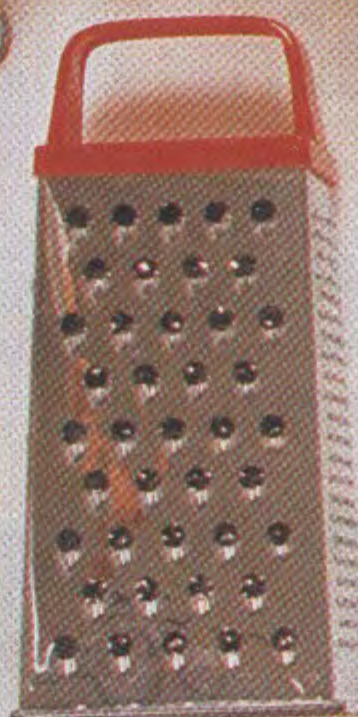
Резкой нарезают вареный очень



Традиционная мелкая терка для картофеля



Обычная мелкая и крупная терка для картофеля



Спираль для картофеля быстрого приготовления

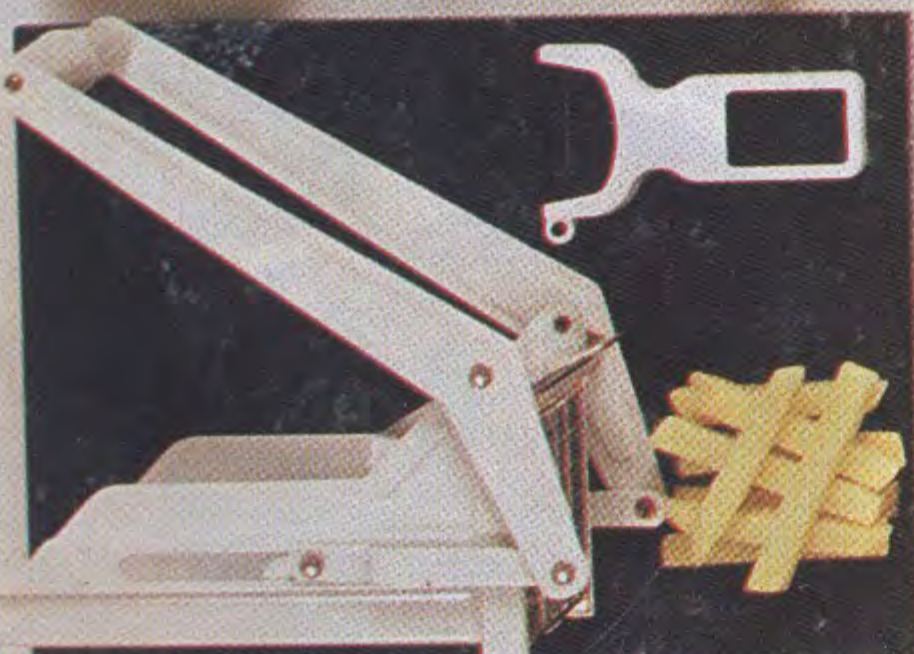


Ручная терка для жареного картофеля

Щипцы для печеного и картофеля-гриль



Спираль и роликовый резак для фритирования



Резак для картофеля фри

Практичный резак для сырого картофеля



Выемки для вырезания картофельных шариков



Вилки для картофеля в мундире



для яиц
картофель
ровными
кружочками

Формочка для
картофельного суфле

Сито для
пюрирования картофеля

Идеальная лопаточка для оладьев

Толкушка для
картофельного пюре

Прибор для
формования и
обжаривания
картофельных
шариков

Пресс для вареного картофеля:
для приготовления пюре,
клецок и суфле

Резак для картофеля
в мундире, для
панированного
картофеля или
салатов

Ножи для чистки картофеля

Практично и удобно

Для идеального хозяйства Вам потребуется множество полезных предметов, некоторые из них станут для Вас незаменимыми помощниками, например, нож-«экономка» или нож для чистки сырого картофеля. Чтобы не обжечь пальцы горячим картофелем в мундире, клубни нарезают на специальные вилки. Чтобы взять в руки картофель-гриль и не обжечься, пользуются щипцами. Ровными кружками и сырой и вареный картофель можно нарезать специальными резаками. Для этого подойдет и резак для яиц. Есть ножи-выемки для вырезания больших, маленьких шариков или шариков овальной формы. Тот, кого беспокоит сохранение витаминов, должен купить специальную кастрюлю для варки картофеля со вставкой-ситом, кто любит аромат картошки, может усилить его, приготовив картофельные клубни в глиняном горшочке, в котором они приобретают такой же аромат, как приготовленные в золе. Для картофельных оладьев сырые клубни можно натереть на четырехсторонней терке, на которой с каждой стороны отверстия разного диаметра. Кроме того, есть терки для нежного картофельного теста для клецок или жареного картофеля. Оладьи и жареный картофель переворачивают специальной лопаточкой. Гурманы, предпочитающие картофель фри в форме палочек, конечно, не откажутся от специального резака. Особенно элегантно переворачивается хрустящий картофель в масле при помощи спирали или роликового резака для фритирования, декоративные картофельные «гнездышки» можно вырезать при помощи специального прибора. Картофельное пюре готовят с помощью сита или пресса, в кашку растирают толкушкой. Чтобы картофель в мундире долго оставался горячим, для него придуманы специальные мешочки-грелки. А для того, кто на праздник захочет приготовить прекрасное суфле, в продаже имеются специальные формочки.

Мешочек-грелка для картофеля в мундире



Над картофелем МОЖНО “КОЛДОВАТЬ”, ибо он **БОЛЬШЕ, чем просто гарнир**

Картофельные “веера”

12 одинаковых вареных
твердых картофелин, весом
ок. 80 г,
65 г сливочного масла,
крупная морская соль,
3 ст. л. панировочных сухарей,
75 г свеженатертого парме-
занского сыра или голландско-
го сыра “гоуда”

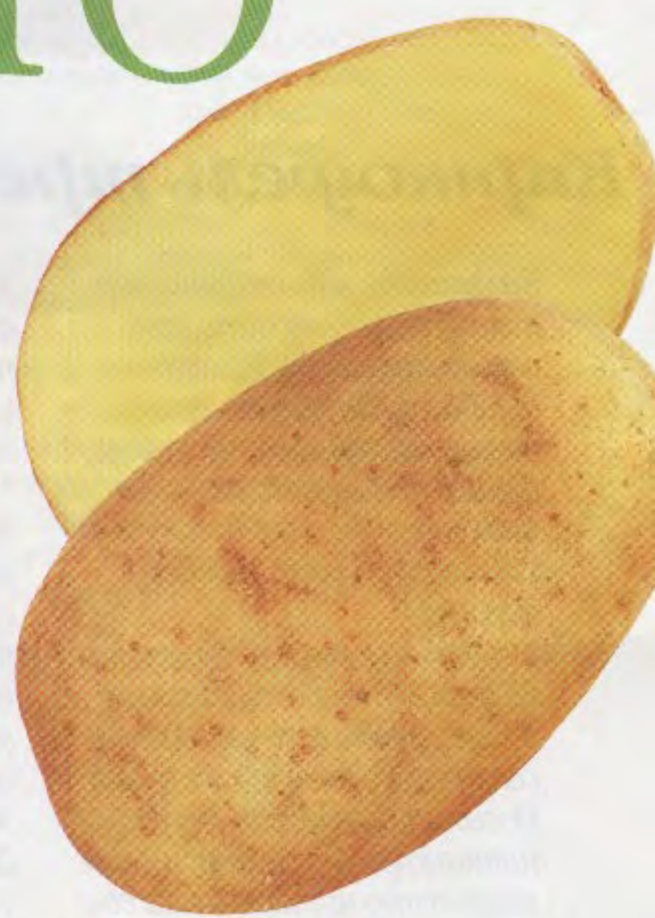
1. Картофель вымыть и очистить. Затем каждую картофелину положить отдельно в разливательную ложку и острым ножом надрезать вплотную до дна ложки так, чтобы получился “веер”.

2. Сливочное масло растопить и частью масла смазать плоскую огнеупорную посуду. Картофельные “веера” руками осторожно “раскрыть” и положить в посуду. Сбрызнуть небольшим количеством сливочного масла и немного посыпать солью.

3. Посуду поместить в предварительно нагретый до 240 °С духовой шкаф и запекать в течение 35 мин. При этом время от времени дополнительно поливать сливочным маслом.

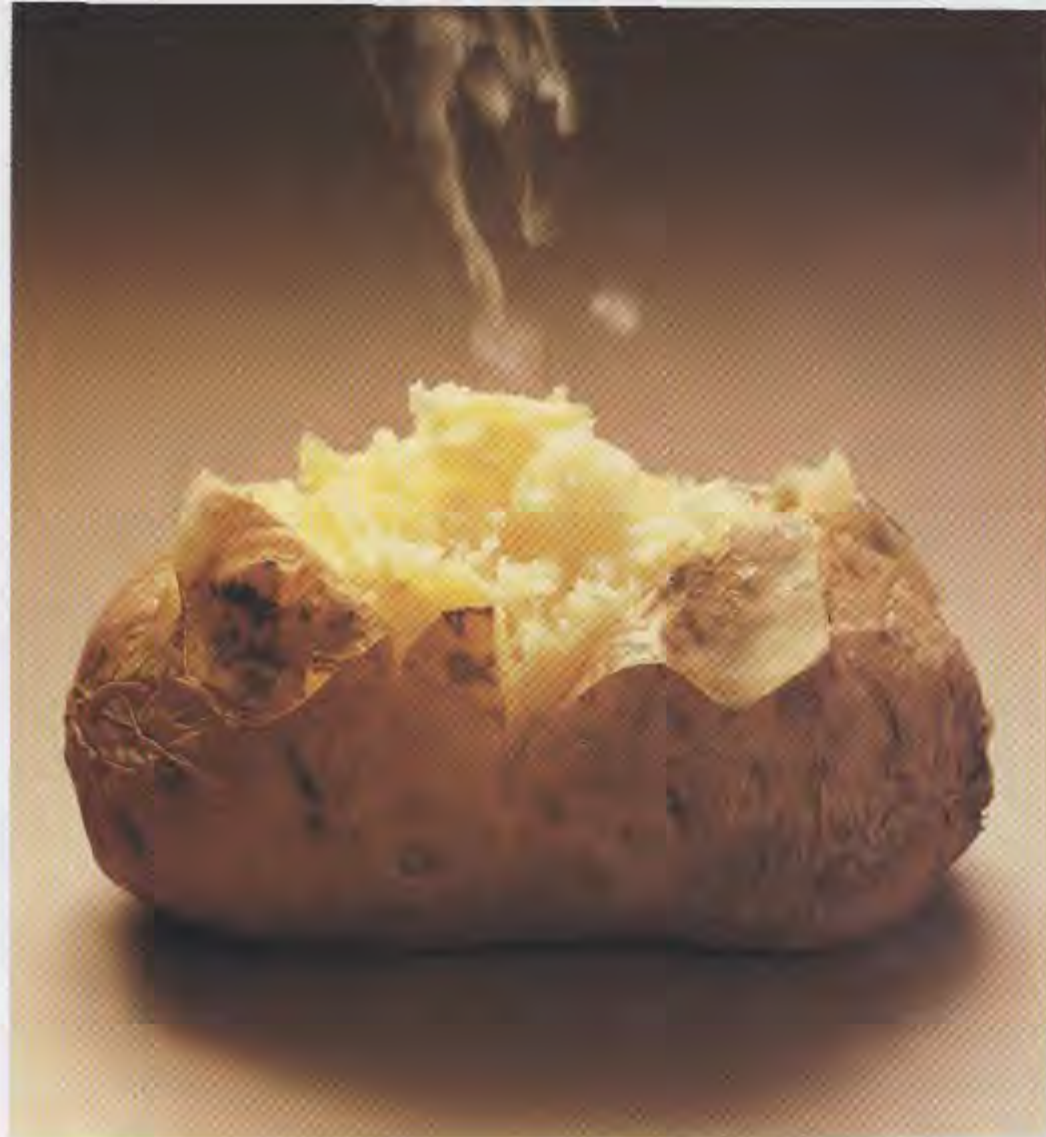
4. Как только картофель начнет покрываться нежно-коричневой корочкой, перемешать панировочные сухари, сыр и посыпать ими картофель. Полить оставшимся маслом.

Картофельные “веера” будут деликатесным гарниром к ростбифу, жаркому из говядины или телятины или жареной рыбе.



Вкус картофеля

Гурманы различают следующие вкусовые качества картофеля: нежный, нейтральный, сильный или с “картофельным” привкусом. Принимается во внимание также цвет картофеля – чем больше желтизны, тем сильнее проявляется его вкус. Совершенно иначе оценивают вкусовые качества картофеля специалисты: они различают “нюансы” с первой по девятую ступени в зависимости от реагирования на обработку и в зависимости от особенностей картофеля как пищевого продукта. Картофель поступает в продажу только последних четырех ступеней качества, весь остальной картофель идет на переработку.



Картофель "провансаль"

4 зубчика чеснока,
6 ст. ложек оливкового масла,
4 веточки розмарина,
8 веточек тимьяна,
800 г маленьких молодых картофелин,
крупная морская соль

Для приготовления картофеля-гриль или запеченного в фольге лучше взять картофель более мучнистого сорта. К столу подайте клубни, "посадив" сверху "горошины" из сливочного масла или взбитых сливок.

1. Чеснок почистить и нарезать соломкой. Разогреть растительное масло и обжаривать в нем чеснок, пока он не начнет подгорать. После этого чеснок выложить и выбросить.
2. Из алюминиевой фольги нарезать 8 прямоугольников и по середине смазать чесночным маслом. Розмарин и тимьян

Картофель требует хорошего обращения

Вы думаете, что сварить картошку так же просто, как вскипятить воду? Вы глубоко ошибаетесь. Конечно, приготовить картофель несложно, однако прислушайтесь к нашим советам, и Ваши блюда из картофеля будут намного вкуснее!

* Сырой картофель очистить, большие клубни разрезать пополам, чтобы весь картофель сварился в одно и то же время. Посыпать солью. Чтобы сохранить в картофеле наибольшее количество питательных веществ, на 1 кг налейте не более 1/2 л воды. Время варки в зависимости от сорта 20–25 мин. С готового картофеля нужно слить воду и обязательно выпустить пар. Картофель с остатками воды будет отвратительного вкуса.

* Для приготовления картофеля в мундире нужно взять клубни одного сорта, чтобы они были готовы в одно время. Картофель обязательно хорошо вымыть, при необходимости почистить щеткой. Залить водой, она должна полностью покрывать клубни. Добавить любые приправы, например, соль, тмин, перец горошком или зелень: огуречную траву, тимьян, розмарин. Время приготовления: 25–30 мин. С картофеля слить воду, выпустить пар. Затем быстро почистить. В качестве гарнира подают к столу картофель в

мундире. Под кожурой скапливается большинство питательных веществ, которые удаляются при очистке сырого картофеля.

* Обжаривать картофель нужно маленькими порциями, так чтобы он покрывал днище сковороды одним слоем. Как только первая порция покроется хрустящей корочкой (на это потребуется ок. 8 мин.), ее отодвигают в сторону и обжаривают вторую порцию. Для обжаривания на сковороде сначала распускают нарезанное кубиками сало, затем удаляют шкварки и обжаривают картофель в оставшемся жире. Лук добавляют, когда основная масса картофеля уже готова, иначе блюдо подгорит и будет горчить. Жареный картофель из сырых клубней готовят тем же способом, но очищенные клубни перед жарением обязательно нужно отжать в чистом кухонном полотенце. Если картофель останется водянистым, после обжаривания он будет мягким и нехрустящим.

* Картофель, запеченный в духовом шкафу в алюминиевой фольге, обязательно нужно хорошо промыть и также хорошо обсушить бумажной салфеткой. Затем многократно наколоть клубни деревянной палочкой, чтобы жар проник внутрь равномерно. В противоположность другим про-

дуктам, запекаемым в фольге, картофель нужно завернуть в нее очень плотно, чтобы внутри фольги не появлялось пара и, как следствие, капель конденсированной влаги.

* Для картофеля фри выбирают наиболее твердые сорта картофеля. Если у Вас нет специального резака для картофеля фри (см. стр. 36/37), сначала нарежьте клубни ровными кружками, затем соломкой. Картофель нужно отжать в чистом кухонном полотенце (от влажного картофеля будет много брызг). Жир для фритирования (сливочный жир, растительное масло или жир для запекания) разогреть до температуры 175 или 180 °. Если на Вашей фритюрнице нет термометра, окуните в жир деревянную палочку, если появятся маленькие пузырьки, то жир достаточно нагрелся. Или бросьте в жир кусочек хлеба для тостов. Если он быстро поджарится, не пропитываясь жиром, то можно приступать к фритированию. Картофельную соломку нужно порциями поместить в жир, обжарить ок. 3 мин., выложить шумовкой, дать стечь жиру и остудить. Только после этого обжарить еще раз примерно 2 минуты до появления хрустящей коричневой корочки.



сполоснуть, обсушить бумажной салфеткой, листики отделить от стеблей и частью зелени посыпать фольгу.

3. Картофель хорошо почистить щеткой под струей проточной воды, обсушить и наколоть на 8 деревянных или металлических шпажек. Уложить на фольгу, смазать оставшимся растительным маслом, посыпать оставшейся зеленью и солью.

4. Края алюминиевой фольги загнуть вверх и плотно сложить. Картофель запекать в предварительно нагретом до 240 °С духовом шкафу примерно 35 мин. Картофель лучше всего подходит к различным продуктам-гриль, быстро обжаренному мясу и холодному жаркому. Картофель "провансаль" можно приготовить также в гриле или на жаровне.



Картофель с кунжутом

800 г маленьких молодых картофелин,
соль,
65 г сливочного масла,
сахар,
2 ст. ложки светлых кунжутных семян

1. Картофель хорошо почистить щеткой под струей проточ-

ной воды. Залить сильно подсоленной водой, довести до кипения и варить в мундире в течение 10 мин. Затем слить воду и выпустить пар.

2. В это время в глубокой сковороде довести до кипения сливочное масло. Положить картофель и на умеренном огне обжарить до хрустящей коричневой корочки.

Посыпать сахаром и, постоянно переворачивая, продолжать обжаривание, пока не растворится сахар.

3. Посыпать кунжутом и продолжать обжаривание, пока кунжут не облепит картофель.

Только после этого посолить. Такой картофель великолепен в качестве гарнира к жареной рыбе и быстро обжаренному мясу.

Вариант: для глазированного картофеля клубни нужно варить не 10, а 15 мин. После этого почистить. На сковороде разогреть 3 ст. ложки растительного масла, посыпать 3 ст. ложками сахара, постоянно помешивая, карамелизировать сахар. В нем обжарить картофель, время от времени переворачивая, пока он полностью не покроется "жженым" сахаром, на картофеле должна появиться красивая золотисто-коричневая корочка. Глазированный картофель прекрасно подойдет к капусте браунколь, жаркому из свинины или бифштексу.





Панированный картофель с грушами

600 г одинаковых вареных твердых картофелин,
600 г спелых, но твердых груш,
1 зубчик чеснока,
сливочное масло
для смазывания,
1 ст. ложка молотых лесных орехов для посыпки,
1/8 л сливок,
1/8 л молока,
150 г сыра рокфор,
1 яйцо,
белый свежемолотый перец

1. Картофель и груши вымыть, почистить. Картофель нарезать равными кружками. Груши разрезать пополам, удалить сердцевину, обрезать места прикрепления цветков и плодоножек и нарезать тонкими кружками.

2. Форму для запекания смазать очищенным, разрезанным пополам зубчиком чеснока, обильно смазать жиром и посыпать лесными орехами. "Ступеньками" уложить кружки груш и картофеля.

3. В миксере вымесить в однородную массу сливки, молоко, сыр и яйцо. Массой полить картофель и груши, посыпать перцем.

4. Запекать в предварительно нагретом до 180 °С духовом шкафу примерно 45 мин. до размягчения картофеля, сверху должна образоваться нежно-коричневая корочка.

Если на панированном картофеле корочка появляется слишком быстро, накройте форму пергаментной бумагой и снимите ее лишь за 5 мин. до окончания запекания.

Панированный картофель с грушами прекрасно подходит к быстро обжаренным темным сортам мяса и тушеной рыбе.

Для варианта "Земля и небо" груши можно заменить яблоками. В этом случае нужно отказаться от рокфора и за 10 мин. до окончания запекания посыпать блюдо 150 г натертого на крупной терке голландского сыра для тостов и горчичными семенами.

Голубцы с морковным пюре

500 г вареного рассыпчатого картофеля,
250 г моркови, соль,
1/8 л куриного бульона,
1 кочан савойской капусты весом ок. 1 кг, 25 г семян пинии,
5 ст. ложек сливок,
20 г сливочного масла, белый свежемолотый перец, тертый мускатный орех,
50 г густой сметаны,
1 ст. ложка лимонного сока, щепотка сахара,
1/2 пучка зеленого лука



Жареный картофель с луком

750 г вареного твердого картофеля,
125 г постного копченого сала, нарезанного ломтиками,
20 г сливочного жира,
500 г лука (лучше порея), соль,
черный свежемолотый перец, тмин,
несколько веточек простой петрушки

1. Картофель вымыть, почистить, нарезать равными кружками и немного отжать в чистом кухонном полотенце.

2. Сало нарезать соломкой толщиной ок. 2 см, на большой сковороде на медленном огне обжарить до хрустящей корочки. С жиром разогреть сливочный жир, положить кружки картофеля и, время от времени переворачивая, обжарить до коричневой корочки.

3. Зеленый лук почистить, вымыть, обсушить и порезать колечками. Положить к картофелю и обжаривать ок. 5 мин. Картофель приправить солью, перцем и тмином. Перемешать с салом и посыпать зеленью петрушки, которую предварительно сполоснуть и обсушить салфеткой.

Жареный картофель с луком будет прекрасным гарниром к заливному, ростбифу и любому холодному жаркому.



ФОТО: СМА (3)



Картофель в любое время года

Наши любимые клубни классифицируются не только в зависимости от свойств приготовления, но и в зависимости от периода, который требуется им для созревания. Ранние сорта, высаживаемые в Германии в грунт уже в конце февраля – начале марта, созревают через 80 дней. Как правило, это твердые сорта картофеля. Сорта не такие скороспелые высаживаются в грунт с марта по апрель, урожай собирают в августе и сентябре. Это тоже в основном твердые сорта картофеля, однако среди них имеется и несколько сортов рассыпчатого картофеля.

Поздний картофель высаживается в грунт с марта по апрель, ему требуется больше времени для созревания, урожай такого картофеля собирают с сентября по октябрь. Типичный сорт для сентябрьского урожая – рассыпчатая Аиша.

В раннем картофеле содержится много влаги и небольшой процент крахмала. В поздних сортах больше крахмала, они более рассыпчатые и имеют более мягкий привкус. В Германии многие запасаются картофелем на зиму. Поздние сорта немецкого картофеля прекрасно хранятся. Несмотря на это, молодой картофель поставляется в Германию через Израиль (чаще всего из Марокко) уже начиная с января, а начиная с апреля – из Испании и (основного поставщика Германии) Италии.

1. Картофель и морковь вымыть и почистить. Картофель разварить до мягкости в подсоленной воде, морковь – в бульоне. Савойскую капусту целиком отварить на медленном огне в течение 5 мин. в большом количестве сильно подсоленной воды. Обсушить и оборвать 8 внешних листьев (оставшуюся сердцевину использовать для другого блюда, см. Совет). Листья внутренними сторонами вниз уложить на влажное кухонное полотенце и плоско прижать твердые средние прожилки.

2. Семена пинии обжарить на сковороде без добавления жира до золотисто-желтого цвета. С картофеля слить воду, толкушкой растолочь в пюре, перемешать со сливками и сливочным маслом. Пюре пере-

мешать с семенами пинии, по вкусу посолить, поперчить и посыпать мускатным орехом. По 2–3 ст. ложки пюре положить посередине капустных листьев и скатать в голубцы, при необходимости завязать поварской нитью, поставить в теплое место.

3. Для пюре морковь пюрировать в морковном бульоне, постепенно добавляя густую сметану.

По вкусу приправить солью, сахаром и лимонным соком. Зеленый лук сполоснуть, обсушить бумажной салфеткой и нарезать колечками.

Голубцы уложить на морковное пюре, посыпать колечками зеленого лука и сервировать как гарнир к быстро обжаренному любому мясу.

Пюре можно приготовить не только из моркови, но и из любых других овощей, например, из желтых и красных стручков сладкого перца. Их нужно потушить в жире, затем на медленном огне варить в бульоне и после пюрирования протереть через сито.



ФОТО: СМА

Картофельно-овощной пирог

400 г вареного твердого картофеля, 400 г пшеничной муки, 1 пакетик сухих дрожжей, 3 яйца, 175 мл воды, 250 г брюссельской капусты, 250 г моркови, соль, 100 г постного копченого сала, 2 маленькие луковицы, черный свежемолотый перец, тертый мускатный орех, сливочное масло для смазывания и обмазывания

1. Картофель вымыть, сварить в мундире в теч. 25 мин., слить воду, почистить и немного остудить. В кастрюле размешать муку и сухие дрожжи, сверху через пресс отжать картофель.
2. Яйца взболтать с добавлением теплой воды и перелить в кастрюлю. Все компоненты ве-

ничком вручную вымесить в однородное тесто. Тесто накрыть полотенцем и поставить на полчаса в теплое место на расстойку.

3. Брюссельскую капусту почистить и разрезать пополам. Морковь почистить и нарезать кружками толщиной ок. 5 мм. Капусту и морковь отдельно варить в сильно подсоленной воде на медленном огне в теч. 5 мин. Воду слить, овощи обдать холодной водой и дать стечь всей воде.
4. Сало нарезать тонкой соломкой и на медленном огне распустить на сковороде. Лук почистить, порезать кубиками и обжарить до прозрачности в

горячем жире. Остудить, затем вместе с капустой и морковью добавить в тесто и вымесить его еще раз. Тесто приправить солью, перцем и мускатным орехом.

5. Форму для выпечки в виде венка вместимостью 1,5 л обильно смазать сливочным маслом, наполнить тестом, разровнять поверхность и выпекать в предварительно нагретом до 180 °С духовом шкафу примерно в теч. часа. Пирог немного остудить, опрокинув форму, выложить на поднос. Перед подачей к столу смазать поверхность пирога прим. 1 ст. ложкой растопленного сливочного масла. Пирог будет прекрасным гарниром к жаркому из говядины или телятины.

Роскошное картофельное торе

Картофельное торе, приготовленное из сухих хлопьев, конечно, хорошего качества. Однако вкус торе можно значительно улучшить, приготовив его традиционным способом: 800 г рассыпчатого картофеля отварить, отжать через пресс и вместо горячего молока добавить горячие сливки. Затем положить 2 яичных желтка и все приправить солью и мускатным орехом – такое торе будет прекрасным гарниром к любому жаркому или жареной деликатесной рыбе.



Картофельные палочки

750 г вареного твердого картофеля, 2 яичных желтка, 100 г муки, соль, тертый мускатный орех, мука для формования, сливочное масло для обжаривания

1. Картофель вымыть и сварить в мундире. Слить воду, выпустить пар, почистить и оставить на ночь.
2. На следующий день отжать через пресс или натереть на мелкой терке. Вымесить в крутое тесто с добавлением яичных желтков, муки, соли и мускатного ореха (по вкусу). На обсыпанной мукой доске раскатать в ролики толщиной с палец.
3. Большое количество подсоленной воды довести до кипения и на медленном огне, не доводя до кипения, варить картофельные палочки в теч. примерно 20 мин. Когда они всплывут на поверхность, выложить их шумовкой, дать стечь воде и для обсушивания положить на чистое кухонное полотенце.
4. Большое количество сливочного масла разогреть на большой сковороде и обжарить палочки со всех сторон до коричневой корочки. Картофельные палочки подать в качестве гарнира к рагу или любому жаркому.

Хрустящие сырнокартофельные оладьи

750 г вареного твердого картофеля, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 200 г голландского сыра "гоуда", 4 яичных желтка, 1/2 ч. ложки молотого тмина, 1/2 ч. ложки очищенного кориандра, сливочный жир для жарения

1. Картофель вымыть, почистить и натереть на мелкой овощной терке. Завернуть в чистое кухонное полотенце и отжать как можно сильнее.
2. Лук почистить, порезать маленькими кубиками, добавить к картофелю. Чеснок также почистить и отжать на картофель сок. Сыр натереть на терке и добавить к картофелю. Все с добавлением яичных желтков и приправ вымесить в тесто.
3. На сковороде (лучше с антипригарным покрытием) разогреть большое количество сливочного жира. Для каждого оладья выложить в горячий жир по 1 ст. ложке теста и расплющить. Обжарить с обеих сторон до коричневой хрустящей корочки, выложить со сковороды на толстый слой бумаги, чтобы снять излишки жира и держать в тепле, пока не будут готовы все оладьи.

Оладьи подать к столу в качестве гарнира к быстро обжаренному мясу или мясу- или рыба-гриль.



"Земляные яблоки" из французской ресторанной кухни



Классическим гарниром во Франции является картофель "берри": 200 г жирной грудинки обжарить в 40 г сливочного масла, добавить 4 мелко нарубленные луковицы и обжарить до прозрачности. Так же обжарить 800 г очень маленьких очищенных молодых картофелин. Залить 1/2 л крепкого бульона и тушить в теч. 20 мин. Посыпать рубленой зеленью петрушки и подать к столу.

Указание: картофельные палочки очень удобны для тех, у кого немного свободного времени. Их можно на 1–2 дня положить в холодильник или даже заморозить. Перед тем как подать к столу, их обжаривают в сливочном масле. В тесто можно добавить рубленую свежую зелень петрушки и/или зеленого лука.

В некоторых местах граничащего с Францией немецкого Шварцвальда обсыпанные коричневым сахаром картофельные палочки подают вместе со сливовым компотом, в этом случае, разумеется, без добавления зелени.



Картофель "дофин"

500 г вареного рассыпчатого картофеля,
соль,
1/8 л молока,
40 г сливочного масла,
75 г муки,
2 яйца,
тертый мускатный орех,
сливочный жир для обжаривания

1. Вымытый картофель очистить, сварить в подсоленной воде. Пока варится картофель, довести до кипения молоко со сливочным маслом. Разом высыпать всю муку и размешивать, пока тесто одним комком не будет отставать от дна кастрюли.

2. Тесто снять с плиты и быстро примешать одно яйцо. Тесту дать немного остыть, после этого примешать второе яйцо.

3. С картофеля слить воду, выпустить пар и быстро через пресс отжать на тесто. Приправить мускатным орехом и все вымесить в крутую массу.

4. Сливочный жир разогреть до температуры 175–180 °C (см. стр. 40). От теста двумя чайными ложками, которые время от времени обмакивать в горячий жир, отщипывать маленькие комочки и опускать в горячий жир, комочки фритировать до золотисто-желтой корочки. Выложить шумовкой и держать в тепле, пока не будут готовы все клецки.

Картофель "дофин" – прекрасная приправа для жаркого из мяса или жареного филе деликатесной рыбы.

Как правильно хранить картофель

* В основном картофель хранят в прохладном (4–8 °C) и темном помещении.

* Для хранения отбирают неповрежденные сухие клубни с явно "здоровым" внешним видом.

* Различные сорта хранят отдельно, так как они, как правило, отличаются по вкусу.

* Картофель не хранят в пластиковых пакетах, его нужно сразу переложить в бумажные.

* Если для картофеля не имеется темного помещения, накройте клубни упаковочной бумагой.

* Для длительного хранения зимой лучше всего подходят поздние сорта картофеля. Для такого хранения идеальны проветриваемые, темные помещения с температурой 4 °C.



Картофельное суфле считается одним из самых изысканных картофельных гарниров. Для него Вам понадобятся две фритюрницы, так как картофель нужно готовить сначала при одной, затем (без промедления) при другой температуре. Лучшие всего такой картофель готовить вдвоем. Для картофельного суфле больше подойдут овальные, желтоватые, твердые клубни, лучшие после хранения.

Картофельное суфле

1 кг вареного твердого картофеля,
жир для фритирования (см. стр. 40),
соль

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ



1. Картофель вымыть, почистить и нарезать вдоль ровными кружками толщиной ок. 3 мм. Положить между двумя кухонными полотенцами и отжать выступающую влагу.

2. Большое количество жира для фритирования разогреть в двух фритюрницах, в одной до 130 °C, в другой до 180 °C. Кружки картофеля маленькими порциями (примерно по 15 кружков) сначала опустить в жир температуры 130°, при этом раздвигать деревянной ложкой, чтобы они не склеивались.

3. Затем картофельные кружки шумовкой переложить в жир температуры 180°. Там они должны быстро "вздуться". После этого суфле выложить на слой бумаги для удаления излишков жира.

4. Готовое охлажденное картофельное суфле еще раз быстро опустить в жир температуры 180°. Выложить, удалить излишек жира, посолить и быстро подать к столу.

Картофельное суфле превосходно с любым жареным мясом.

Блинчики, хрустящие, сырно-картофельные 45

Бульон картофельный, с креветками 6

Вареники по-южнотирольски "Веера" картофельные 32

Голубцы с морковным пюре 39

Запеканка картофельная 42

с селедкой 26

с чесночным ароматом по-эльзасски 26

Картофель 27

бранденбургский 17

глазированный 30

"дофин" 46

жареный, с луком 42

жареный, по-эльзасски 25

с кунжутом 41

панированный, с грушами 42

"провансаль" 40

фаршированный 34

чесночный, под соусом 28

Консоле из помидоров и картофеля 6

Оладьи

картофельные, разные 35

луковые, с икрой 29

Палочки картофельные 45

Пирог

картофельный, с грудинкой 31

картофельный, пикантный 31

картофельно-овощной 44

Пюре картофельное,

по-бременски 33

Рагу из огурцов

с картофельным фаршем 25

Салат

голландский, с сыром 15

итальянский, картофельный,

с фасолью 18

картофельный, по-русски 18

картофельный, со спаржей 20

картофельный, с сыром 12

картофельный, по-шведски 19

мексиканский,

картофельный 21

разноцветный, картофельный,

с рыбой 14

рыбный, из Истрии 21

с салом, по-немецки 16

теплый, картофельный,

с кабачками 15

Салат-эндивидий и картофель

в горшочке 32

Селедка, ломтики,

с печеным картофелем 24

Суп зеленый, весенний 11

Суп картофельный

с белыми грибами 10

рыбный 10

с улитками 8

Суп-пюре

с кабачками "цуккини" 7

из картофеля с зеленым луком 6

из картофеля с лисичками

и сыром 8

с соусом "виши" 7

Суфле картофельное 46

Такки, фаршированные

картофелем 29

SPECIAL burda Картофель

Журнал выходит в свет в издательстве Aenne Burda GmbH & Co, Am Kestendamm 2, 77652 Offen-burg, Germany. Тел.: (07 81) 84 02, телефакс: 84 35 13, телекс: 7 52 804.

Составитель и издатель Энне Бурда

Главный редактор	Аннелоре Венигер
Ответственный редактор	Вероника Мюллер (внешт.)
Окончательная редакция	Марион Лидтке
Макет	Клаус Райхерт
Издания на иностранных языках	Петер Александер (рук.), Штефан Вальдайзен (коорд.), Клаус Лёффель (худ.)
Оформление	Рольф Зегер
Кулинарная студия Burda	Эрнст Бирснер
Зав. отделом объявлений	Бодо Шлимпен
Зав. отделом сбыта	Вальтер Киндорф
Отв. за рекламу	Манфред Хенкель
Производственный директор	Кнут Ланге
Директор издательства	Вальтер А. Фукс
Управляющий издательством	Манфред Маде

© 1995 by Verlag AENNE BURDA, GmbH & Co.

© Перевод ТОО "Внешсигма"

Москва 1995

129278 Москва, Рижский пр., д. 7

Телефон 283-22-31

Перевод	Карпова Е.
Корректор	Богданова Л.
Технический редактор	Сухомесова Н.
Отв. за выпуск	Бутенко С.

В издательстве "Энне Бурда" ежемесячно выходят журналы "Burda Moden", "Carina", "Anna", "Spaß an Handarbeiten", "Burda International", специальные выпуски и многие другие названия.