



ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ
СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

БЛЮДА ИЗ КОЗЛЕНКА, ЯГНЕНКА И БАРАШКА

Александр Эль
Ирина Доброхотова

0+

Серия «Готовим из натуральных продуктов»

**Александр Эль
Ирина Доброхотова
Дмитрий Лебединский
Блюда из козлёнка,
ягнёнка и барашка**

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=43677573
SelfPub; 2019*

Аннотация

Эта книга – руководство по приготовлению блюд из мяса, в которой мы подробно рассказываем, как приготовить блюда из козлёнка, барашка и ягнёнка. Каждый рецепт сопровождается пошаговыми фотографиями. Даже начинающий кулинар легко сможет готовить по книге Александра и Ирины. Они более тридцати лет готовят известные во всем мире блюда. Наш принцип – готовить кушанья только из натуральных продуктов, которые несут людям здоровье и долголетие!– 100 эксклюзивных рецептов со всего мира.– Более 700 иллюстраций с этапами приготовления.– Узнайте как правильно и красиво подавать блюда из мяса.

Содержание

ОБ АВТОРАХ	5
КОЗЛЕНОК	7
BARON	7
ГРУДИНКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	12
ЖАРКОЕ ИЗ КОЗЛЁНКА	15
КАНАПЕ С МЯСОМ КОЗЛЁНКА	19
КАРЕ КОЗЛЁНКА С АБРИКОСАМИ	24
ТРИУМФ	
КОЗЛЁНОК С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ,	29
МОРКОВЬЮ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ	
КОЗЛЁНОК С ТЫКВОЙ	34
КОЗЛЁНОК СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	38
КРЕСТЬЯНСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	44
РУЛЕТ С ПЕЧЁНЫМ МЯСОМ КОЗЛЁНКА	
МЯСНОЙ РУЛЕТ	49
Конец ознакомительного фрагмента.	52

ОБ АВТОРАХ

Александр Эль и Ирина Доброхотова более тридцати лет вместе экспериментируют на кухне. Их принцип – готовить только из натуральных экологически чистых продуктов, которые несут людям здоровье и долголетие!

Эта книга настоящее пособие по приготовлению дичи, в которой авторы подробно рассказывают, как сделать то или иное блюдо, сопровождая каждый рецепт своими фотографиями. Даже начинающий кулинар легко сможет порадовать близких и друзей, готовя по книгам Александра и Ирины.

Александр – в прошлом охотник, а сейчас большой любитель гастрономии. Приготовление дичи это его страсть.

Ирина домохозяйка, которая любит и умеет делать торты, кексы, пироги и другую выпечку, а также мороженое и десерты. У неё громадный опыт в приготовлении различных домашних заготовок.

В 2012 году они основали кулинарный проект Сольсахар.рф, на котором с удовольствием делятся со всеми своим богатым опытом. Также уникальные рецепты Александра и

Ирины регулярно публикуются в международной гастрономической прессе и на кулинарных порталах.

*«Пусть ваша еда будет лекарством,
Чтобы лекарство не стало вашей едой»
Гиппократ*

КОЗЛЕНОК

BARON



Барон (baron) состоит из двух окороков и седла в одном куске, всегда жарится целиком.

1 двойной окорок козлёнка (3,5 кг)

100 мл оливкового масла

сок 1/2 лимона

1/2 стручка острого перца

150 мл сухого белого вина или воды

150 г молодого картофеля

150 г молодой моркови

150 г сладкого перца

150 г мелкого лука

150 г петрушки (корень и зелень)

3-4 зубчика чеснока

соль, смесь перцев

Для маринада смешать в миске оливковое масло, сок лимона, мелко нарезанный острый перец и соль. Овощи вымыть, почистить, нарезать на четвертинки и положить в миску с маринадом на 10-15 мин.

Двойной окорок козлёнка вымыть, обсушить, натереть солью и перцем снаружи и изнутри.

На противень положить зелень петрушки, сверху выложить козлёнка и маринованные овощи. Мясо полить оставшимся маринадом и сбрызнуть вином (50 мл).

Поставить противень в разогретую духовку (150°C) при-

близительно на 3 часа. Во время приготовления периодически поливать козлёнка оставшимся вином. Готовое мясо должно быть розовым и сочным. Переложить окорок и печёные овощи на сервировочное блюдо, украсить свежей зеленью. Подавать с тем же вином, которое использовали при приготовлении.



ГРУДИНКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ



1,5 кг грудинки козлёнка

80 г топлёного масла

500 мл сухого белого вина

несколько веточек тимьяна

соль, перец

молотые сухари

100 г жареных белых грибов (см. Дополнения к рецептам)

20 г топлёного масла

Грудинку вымыть, обсушить, посолить и поперчить. Разогреть топлёное масло в большой сковороде, обжарить грудинку с двух сторон до золотисто-коричневого цвета. Убавить огонь, положить в сковороду тимьян, влить вино, накрыть крышкой и тушить до готовности приблизительно 1 час. Отделить мясо от костей, остудить под прессом. Нарезать продолговатыми кусками, обвалять в сухарях, посыпать мелко нарезанными **грибами**, положить по маленькому кусочку топлёного масла; переложить на решётку и подогреть на углях.

Подавать с жареным картофелем, домашним хлебом и козым сыром.

Сопровождение – высококачественное сухое белое вино.



ЖАРКОЕ ИЗ КОЗЛЁНКА



В возрасте трех-четырех месяцев козлёнок полностью лишен того вкуса, который присущ взрослому козлу, и не имеет «козлиного» запаха.
(А.Дюма)

*Ножка козлёнка 1 кг
мелисса лимонная 1 пучок
соль, перец
сухое белое вино 100 мл*

Ножку козлёнка вымыть, обсушить, натереть солью и перцем, нашить листьями мелиссы. Керамическую форму выложить веточками лимонной мелиссы, положить подготовленную ножку козлёнка и полить вином. Поставить форму в разогретую до 180°C духовку, запекать ножку в течение 45-50 минут. Мясо должно быть чуть недожаренным. По желанию, удалить кость и сварить из неё бульон. Жаркое можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

К мясу подать йогуртовые булочки, молодой козий сыр и сухое белое вино (Совиньон Блан).

Если к мясу будет подаваться жаренный на сливочном масле молодой картофель – вино Шабли Премьер Крю.



КАНАПЕ С МЯСОМ КОЗЛЁНКА



Нарезать белый хлеб без корки кружками, ромбами или треугольниками.

Для смазывания: смешать размягчённое сливочное масло с мелко нарезанной зеленью кинзы.

Для основы: нарезать печёное или отварное мясо козлёнка тонкими ломтиками, по форме повторяющей форму хлеба.

Для украшения: смешать сметану из козьего молока с дижонской горчицей (2:1), нанести 1/2 ч.л. смеси в центр канапе, вставить веточку кинзы и маленький брусочек красного сладкого перца.



КАРЕ КОЗЛЁНКА С АБРИКОСАМИ ТРИУМФ



На 6 порций

600 г каре козлёнка

20 г оливкового масла

20 г топлёного масла

соль, перец

1 веточка абрикоса

несколько штук спелых и зелёных абрикосов

50 мл игристого или сухого белого вина, которое будет подаваться к столу

Для соуса:

500 г слегка недозрелых абрикосов

60 г сахара

100 мл воды

75 мл Кириа

Для гарнира:

500 г абрикосов

20 г топлёного масла

свежая петрушка для украшения

Натереть каре козлёнка солью и перцем, обмазать со всех сторон оливковым маслом. На дно керамической формы положить абрикосовую веточку, несколько штук абрикосов без

косточек, сверху разместить подготовленное каре козлёнка, на него положить кусочки топлёного масла, полить вином. Поставить в разогретую до 180°C духовку, запекать 30 минут.

Для соуса абрикосы помыть, разрезать пополам и удалить косточки. Положить в сотейник с сахаром и водой, довести до кипения и поварить на слабом огне до мягкости ок. 20 минут. Пропустить абрикосовую смесь через сито, вернуть в сотейник и уварить до нужной консистенции. Добавить Кишк к соусу непосредственно перед употреблением.

Для гарнира помыть абрикосы, обсушить, разрезать их пополам и вынуть косточки. Разогреть топлёное масло в сковороде и обжарить половинки абрикосов по 1-1,5 мин. с каждой стороны.

Для подачи налить на дно сервировочного блюда немного абрикосового соуса, остальной соус подать отдельно. Каре разрезать на котлеты и красиво разложить на блюде, украсить петрушкой. Так же в качестве соуса можно подать подливку, приготовленную из мясных соков и осадка, оставшихся в керамической форме.

Сопровождение – вино, которое использовали при приготовлении.



КОЗЛЁНОК С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ, МОРКОВЬЮ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ



На 6-12 порций:

1,3 – 1,5 кг задней четверти козлёнка

Для маринада:

30 мл ликёра из грецких орехов

2-3 зубчика чеснока

зелёные листья лука-порея

соль, чёрный перец.

Для гарнира:

1-2 ст.л. оливкового масла

1/2 бутылки сухого белого вина (которое будет подаваться к столу)

300 г очищенного лука-порея

300 г моркови

300 г очищенных грецких орехов

соль, перец

Заднюю четверть козлёнка обмазать со всех сторон смесью соли, перца, оливкового масла и орехового ликёра. Обложить зелёными листьями лука-порея и плотно завернуть в пищевую плёнку, убрать на сутки в холодильник.

В керамическую форму для запекания выложить лук-пореи и морковь, нарезанные колечками. Добавить грецкие орехи, слегка посолить и поперчить, сверху положить коз-

лётка, полить вином и поставить в разогретую до 160°C духовку приблизительно на 1,5 часа.

Готовое мясо нарезать на порции, подавать с гарниром из печёных овощей и орехов.

Сопровождение – сухое белое вино, которое использовали при приготовлении (Шардоне высшего класса, Бургундия, Калифорния, Австралия и т.п.), австрийское Смарагд, Грав (крю классе), сухие немецкие ауслезе, высококачественный эльзасский Рислинг.



КОЗЛЁНОК С ТЫКВОЙ



На две порции:

250 г мяса козлёнка (шея, лопатка)

6-8 зубчиков чеснока

2 ст.л **ароматизированного масла** (см.Доп.Рецепты)

250 мл сухого белого вина, которое будет подаваться к столу

250 г очищенной тыквы

100 г мелких томатов

1 ст.л. ложка натёртого пармезана

1 щепотка соли

Разогреть масло в сковороде, посолить кусочки мяса и обжарить чеснок и мясо с обеих сторон до зарумянивания. Переложить их в керамические горшочки, добавить мелкие томаты, посыпать сыром. Добавить нарезанную крупным кубиком тыкву. В сковороду, где жарили мясо и чеснок, влить вино, прокипятить 1-2 минуты и влить в горшочки. Поставить горшочки в разогретую до 200°C духовку на 80-90 минут.

Сопровождение – вино, которое использовали при приготовлении.



КОЗЛЁНОК СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ



На 6-8 порций:

700 г мяса козлёнка (нога или плечевая часть)

150 г сливочного масла

соль, перец, мука

200 г белого лука, мелко нарубленного

600 г сладкого перца «гогошар»

по ½ свежего пучка кинзы и петрушки

1 ч.л. сушёного розмарина

1 щепотка кайенского перца

500 мл куриного бульона

1 ч.л. сливочного масла + 1 ч.л. муки

Нарезать мякоть козлёнка на куски, посолить, поперчить и обвалять в муке. Разогреть в сковороде 100 г сливочного масла и обжарить мясо со всех сторон до зарумянивания.

Остаток масла разогреть в сотейнике и обжарить лук до мягкости. Добавить очищенный от семян и перемычек, нарезанный на 8 долек сладкий перец, приправить солью и перцем, положить мелко нарубленные стебли кинзы и петрушки. Готовить 5 минут. Переложить овощи в сотейник к мясу, приправить сушёным розмарином и кайенским перцем, влить 250 мл бульона, накрыть крышкой и тушить 30 минут. Затем добавить оставшийся бульон, 1 шарик масла с мукой (для загустения соуса) и продолжать готовить ещё 25-30 минут.

Перед подачей на стол посыпать блюдо нарубленной кинзой и петрушкой.



**КРЕСТЬЯНСКИЙ
КАРТОФЕЛЬНЫЙ РУЛЕТ С
ПЕЧЁНЫМ МЯСОМ КОЗЛЁНКА**



1 кг картофеля (очищенного)

3 яичных желтка

1 ст.л. сливочного масла

2 ст.л. оливкового масла

1 пучок мангольда (200 г)

2 ст.л. сливок из козьего молока

300 г печёного мяса козлёнка (остатки жаркого)

соль, чёрный перец

Нарезать картофель на ровные куски и положить в подсоленную воду. Довести до кипения и варить на медленном огне до мягкости (20-25 мин.). Слить воду, вернуть кастрюлю с картофелем на огонь или поставить на несколько минут в духовку, обсыхать. Размять картофель толкушкой или пропустить через пресс. Добавить к картофелю желтки, масло, соль и перец. Тщательно перемешать.

Мангольд хорошо промыть и обсушить. Отделить толстые стебли и мелко нарубить их, листья нарезать соломкой. Разогреть глубокую сковороду, влить оливковое масло и быстро обжарить стебли мангольда, затем добавить листья, накрыть крышкой и припустить в течение 2-3 минут. Посолить, затем добавить сливки, хорошенько перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Мясо козлёнка нарезать небольшими кубиками.

На фольгу или пищевую плёнку выложить ровным слоем

толщиной 1,5 см картофельную массу. На середину по длине положить мангольд со сливками, сверху разложить мясо козлёнка, затем свернуть рулет, запечатать края и переложить его швом вниз на противень, выстланный бумагой для выпечки. Сделать острым ножом насечки и поставить выпекать в горячей духовке 10-15 минут, пока рулет не подрумянится.

Подавать рулет с розовым вином и свежими овощами.



МЯСНОЙ РУЛЕТ

DOMINICAN

THE HISTORY OF THE
ISLAND OF SAN DOMINGO

1810

1810



650 г мяса козлёнка (шея)

3 ломтика белого хлеба, замоченного в молоке

200 г моркови

100 г репчатого лука

50 г корня и зелени петрушки

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.