

Золото моря В винном соусе

Простой рецепт приготовления майоркинского лангуста

Сезон ловли майоркинского лангуста длится с апреля по сентябрь. Этот вид лангуста наряду с французским считается одним из лучших. Это не может не отразиться на цене. Особое место занимает также африканский лангуст: его цвет немного зеленее, но вкусовые качества несравнимы с майоркинским собратом. Читая рецепт, вы наверняка удивитесь, зачем лангуста сначала отваривать, затем остужать, а напоследок ещё раз подогреть. На это есть несколько причин. Мясо лангуста остаётся сочным и мягким при медленном нагреве. Можно приготовить этот деликатес заранее, таким образом, по-



вар экономит время. Нет необходимости возиться с горячим лангустом, рискуя обжечься.

При разделывании лангуста выделяется довольно много жидкости, поэтому лучше заранее подложить бумажное полотенце. Важно: не держать лангуста за хвост при опускании его в воду, ведь часто этот большой рак при этом бьёт хвостом, и можно порезаться о зубцы его панциря.

Ингредиенты (лангусты, 4 порции):

2 майоркинских лангуста, каждый по 1 кг
подсолённая вода
4 ст. ложки алиоли (см. рецепт)
4 ст. ложки тёртого пармезана

Приготовление

Уложить лангусты в большую кастрюлю головами вниз, залить водой, подсолить, кипятить в течение пяти минут и после этого снять с плиты. Лангусты охладить в кипячёной воде комнатной температуры, затем вынуть и разрезать вдоль. Тщатель-



Мясо лангуста остаётся сочным и мягким при медленном нагреве.

но промыть головы под проточной водой. Положить на противень и накрыть пищевой плёнкой. Пропарить лангустов в заранее раскалённой до 100 градусов духовке в течение 20 минут. Вынув противень, не забыть перевести духовку в режим гриля. Удалить пищевую плёнку и обильно намазать хвосты лангустов соусом алиоли, посыпать пармезаном. Запекать в духовке до золотистого цвета. Переложить лангустов на тарелку и украсить салатом.

Ингредиенты для алиоли:

2 желтка
1 ч. ложка неострой горчицы
сок половины лимона
1/8 л оливкового масла
2 мелко порезанных зубчика чеснока
соль

перец
сахар

Ингредиенты: майонез с красным вином

1 желток
1 ч. ложка неострой горчицы
сок половины лимона
1/8 л оливкового масла
2 мелко порезанных зубчика чеснока
соль
перец
сахар
сироп из красного вина
1 головка салата
лимоны

Винный сироп

1/2 бут. красного вина
1/4 бут. красного портвейна
1 лавровый лист
1 каффир-лайм лист
10 перчинок
5 головок лука-шалотт

Приготовление майонеза с красным вином

Вам понадобятся: миксер, высокая ёмкость. Вылить желтки в ёмкость, добавить все остальные ингредиенты, кроме сиропа из красного вина. Добавить оливковое масло. Миксер должен доставать до дна ёмкости. Взбивать, постепенно увеличивая скорость, до получения однородной массы. Попробовать на вкус, добавить винный сироп, ещё раз перемешать. Помыть салатные листья, посолить и поперчить, сбрызнуть лимонным соком. Перемешать с майонезом и винным сиропом. Подавать к лангустам.

Автор рецепта – основатель и шеф-повар «Группы Тристан» в Пуэрто-Портальс.

Стоматологические услуги высшего качества



д-р. Бьююк и д-р. Давид
Стоматологи из Голландии
с 1991 года предоставляю свои услуги в стоматологической клинике Сэрвант-не в Мадриде обслуживая

главы государств, 2 стоматолога, 2 секретаря,
2 помощника, 2 специалиста по гигиене
говосят по-английски, по-немецки,
по-испански и по-французски



Clínica Dental Internacional
Calle de los Seguros 36-1B, Palma de Mallorca
tel. 971-750886

РЕСТОРАН-ГРИЛЬ



Верховая езда вдоль берега моря

Верховая езда, катание в конной повозке и барбекю

RANCHO GRANDE park

Тел.: 971 854 121 Факс: 971 854 163
info@ranchograndemallorca.com www.ranchograndemallorca.com

Адвокатское бюро Jaime Lamas & Partner

Адвокаты и консультанты по вопросам налогообложения

- Покупка и продажа недвижимости
- Основание фирм, налоги, бухгалтерия
- Консультации по вопросам налогообложения
- Страхование
- Администрирование и уход за жилыми комплексами
- Завещание и наследство
- Процессуальное право (гражданское и уголовное)
- Сотрудники, говорящие на испанском, немецком и русском языках

C/. Sindicato, 69- 10/ 07002 Palma de Mallorca
Tels. 971 720 202 / 971 229 066/67 - Fax: 971 728 427
email: jaimelamas@bufetejaimelamas.com
www.bufetejaimelamas.com
Часы работы: ежедневно 9:00-14:00, 15:30-17:00.
Телефонная справочная - ежедневно 9:00-14:00.