

Практика игры

Жизнь нам дана для того, чтобы получать удовольствия. Например, гастрономические. Мастер вкуса Эрнст Кнам предлагает использовать игристое вино Asti D.O.C.G. в приготовлении как десертов, так и мяса.



– *Asti D.O.C.G.* – благодарное для гастрономических экспериментов вино?

– Еще бы! Например, когда вы готовите вместе с Asti D.O.C.G. мясо, оно становится мягче, нежнее, слаще, происходит синергия двух вкусов. А еще это блюдо готовится очень просто: вы вечером маринуете мясо, а на следующий день, когда к вам приходят гости, вам остается лишь запечь его в духовке.

– ...добавив саравакский перец!

– Это фантастический перец! Он растет в одном из регионов Индонезии и высоко ценится знатоками. Обычно я добавляю его в последний момент готовки, чтобы он не пригорел и не стал горьким.

– *Asti D.O.C.G.* отдельно можно подавать на стол к этому блюду?

– Конечно. Если в приготовлении мяса использовалось это вино, почему бы и не запивать им? Хотя традиционно оно подается с десертами.

– Например, с запеченными персиками.

Да, причем это горячий десерт, и его нужно подавать сразу же. При этом у нас получается холодное Asti D.O.C.G. и горячий десерт. В наступившие серые деньки это отличная эмоциональная поддержка!

Подробную информацию об игристых винах Asti D.O.C.G. вы можете узнать на сайте www.astidocg.it



Говяжье филе с картофельным коржом под соусом Asti D.O.C.G.

- 400 г говяжьего филе
- 400 г соли Мелдон
- 400 г саравакского перца
- 1 л оливкового масла extra virgin
- 100 г чеснока
- 2 веточки розмарина
- 400 мл вина Asti D.O.C.G. (для выпаривания)
- 750 мл вина Asti D.O.C.G. (для маринада)
- 300 г сливок
- 150 г сыра Пармезан
- 1 кг картофеля



Замариновать мясо на сутки в смеси из вина, оливкового масла, чеснока и розмарина. Затем налить вино Asti D.O.C.G. в кастрюлю и выпарить до 70 мл остатка.



В форме для выпекания перемешать нарезанный картофель, сливки, выпаренное вино и сыр, посолить, поперчить, затем поместить в духовку на 35 минут при 180°C.



Взять антипригарную сковороду и прожарить филе до нужной степени готовности, порезать его на кусочки, посолить, тщательно поперчить и подавать на стол.

Персики, запеченные с миндальным печеньем и кремом из белка, сахара и игристого вина Asti D.O.C.G.

- 4 свежих персика
- 200 г миндального печенья
- 200 г сливочного масла
- 200 г марципановой массы
- 10 яиц (белки)
- 2 бутылки Asti D.O.C.G.
- 300 г сахара
- 100 г сахарной пудры
- 300 г крупной малины



Персики слегка надрезать крест-накрест и положить в кипящую воду на 2 минуты. Затем вынуть, снять шкурку, разрезать на две части и извлечь косточку.



Смешать печенье, марципан, сливочное масло и 100 мл вина. Нафаршировать персики получившейся смесью, полить сверху вином и запекать в духовке 15 минут при 160°C.



На водяной бане взбить белки, добавить сахар, вино и перемешать. Получившийся крем вылить на персики. Украсить блюдо малиной и сахарной пудрой.

Благодарим ресторан «Белые» за помощь в организации съемки. Фотограф: Вадим Горюнов. Make-Up: Татьяна Чухарева. Asti D.O.C.G. – Asti D.O.C.G. Дюж, Ровино.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛК ОГОЛЯЕТ ВАШЕМОУ ЗДОРОВЬЮ