

Рустам Тангиров

ДИКБАЯ
КУХНЯ

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2020

8 Предисловие

≡ ЗЕМЛЯ

20 Крошево из сладкой красной капусты, грейпфрута и моченого яблока
Frozen Crush of Sweet Red Cabbage, Grapefruit and Soused Apples

22 Тарталетка винегрет
Vinaigrette Salad in Tart Shells

Земля



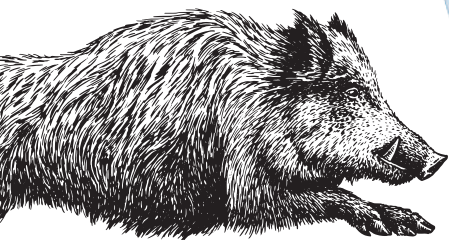
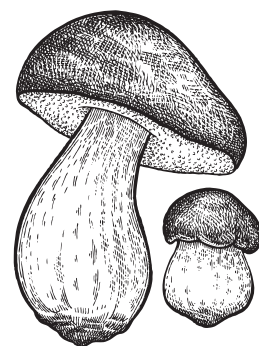
24 Щи из квашеной капусты с белыми грибами из русской печи
Sauerkraut Soup (Shchi) With Porcini Mushrooms From Russian Stove

26 Паштет из говяжьей печени с солеными грибами
Beef Liver Pâté with Pickled Mushrooms

28 Тартар из оленины с кремом из лука-порей
Venison Tartare With Leek Cream

30 Крем из топинамбура с копченой олениной
Jerusalem Artichoke Cream with Smoked Venison

32 Оленина на костре с красной капустой и водорослями
Venison on an Open Fire with Red Cabbage and Seaweeds



36 Грудинка молодого кабана с печеным чесноком
Young Wild Hog Belly with Roasted Garlic

38 Каре кролика с сезонными овощами
Rabbit Loin with Seasonal Vegetables



//// ВОЗДУХ

- 42 Паштет из куропатки
Partridge Pâté
- 44 Куропатка с кремом из северных трав
Partridge with Northern Grass Custard
- 48 Куропатка с кашей из корней и пшена
Partridge with Millet and Roots Porridge
- 54 Сердечки куропатки с копченой свеклой
Partridge hearts with smoked beetroot

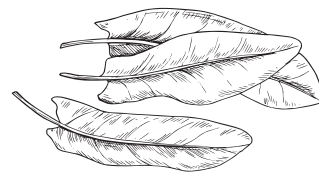


Воздух



≡ ВОДА

- 58 Мойва малосольная
Fresh Pickled Capelin
- 60 Картофельные крокеты
с печенью трески и зеленым луком
Cod Liver, Potato and Leek Croquettes
- 62 Балтийская сельдь под шубой
из печеной свеклы с черной смородиной
*Baltic Herring Dressed in Baked Beetroot
and Blackcurrant*
- 64 Картофельная тарталетка
с малосольным сигом и икрой
*Potato Tartlet with Soft-salted
Whitefish and Caviar*
- 66 Хрустящая тарталетка с нельмой
и луговыми цветами
Crispy Tartlet with Nelma and Meadow Flowers
- 68 Черные корзиночки со сметаной,
печеным луком, печенью и икрой палтуса
*Black Tartlets with Sour Cream,
Roasted Onions, Turbot Liver and Caviar*





Вода

70 Баренцевский гребешок
в соусе понзу с икрой
морского ежа
*Barents Sea Scallop in Ponzu
Sauce with Sea Urchin Caviar*

72 Гребешок с трюфелем
на паннакотте из топинамбура
*Scallop with Truffle
on Jerusalem Artichoke Pannacotta*

74 Морской еж с редькой
и черной икрой
*Sea Urchin with Radish
and Black Caviar*

76 Тартар из краба с икрой щуки
и кислым яблоком
*Crab Tartare with Pike Caviar
and Sour Apple*

78 «Конфета» с крабом и кольраби
Crab and Kohlrabi „Candy“

80 Raw краб с обожженным
авокадо
*Raw Crab with Grilled
Avocado*

82 Камчатский краб
на костре
King crab on campfire

84 Крабовый биск
Crab bisque

86 Балтийская треска с «лесным» гаспачо
Baltic cod with green „forest“ gazpacho

88 Северо-западная уха на копченом бульоне
Northwestern Fish Chowder with Smoked Broth

90 Ботвинья с соленой треской и свежим щавелем
Botvinja: Russian Cold Soup with Salted Cod and Fresh Sorrel

92 Соленая треска с печеным картофелем
Brined Cod With Baked Potatoes

96 Треска с молодым сельдереем, водорослями и зонтиками укропа
Cod with the Young Celery, Seaweeds and Dill Heads



98 Пелядь, жаренная в печи
Oven-Roasted Syrok Fish (Pelyad)

100 Баренцевский кальмар на ветках
Barents Calamari String

≡ «ПЯТЫЙ ЭЛЕМЕНТ»

104 Баклажан в соусе мисо с шоколадным муссом и соленой карамелью
Eggplant in Miso Sauce with Chocolate Mousse and Salted Caramel

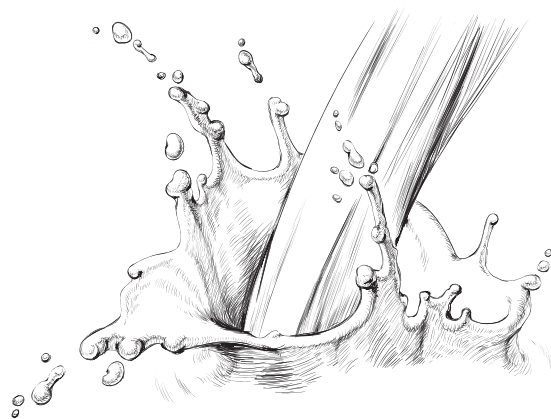
108 Черный йогуртовый мусс
Black Yoghurt Mousse

110 Медовое мороженое с гречишными чипсами
Honey Ice Cream with Buckwheat Crisps

114 Чизкейк из белого жареного шоколада
Fried White Chocolate Cheesecake

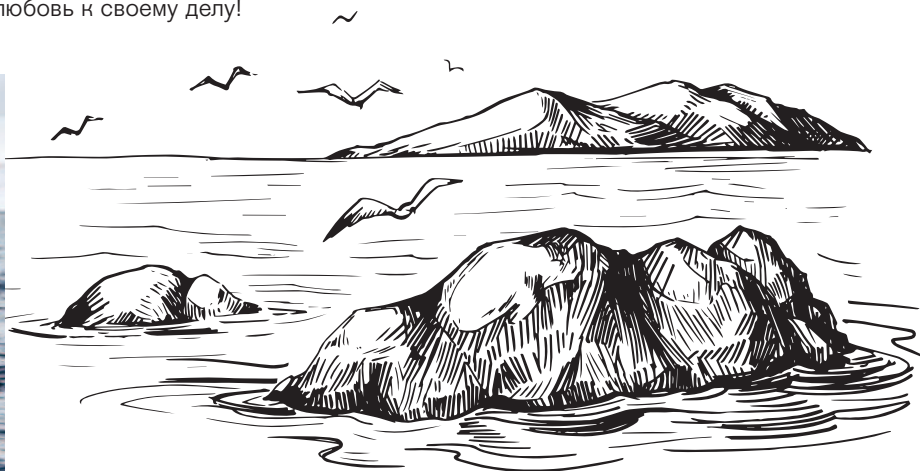
116 Шоколадный трюфель в чипсах из меренги
Chocolate Truffle Cake with Meringue Chips

118 «Павлова» с сорбетом из кислой вишни
Pavlova with sour cherry sorbet



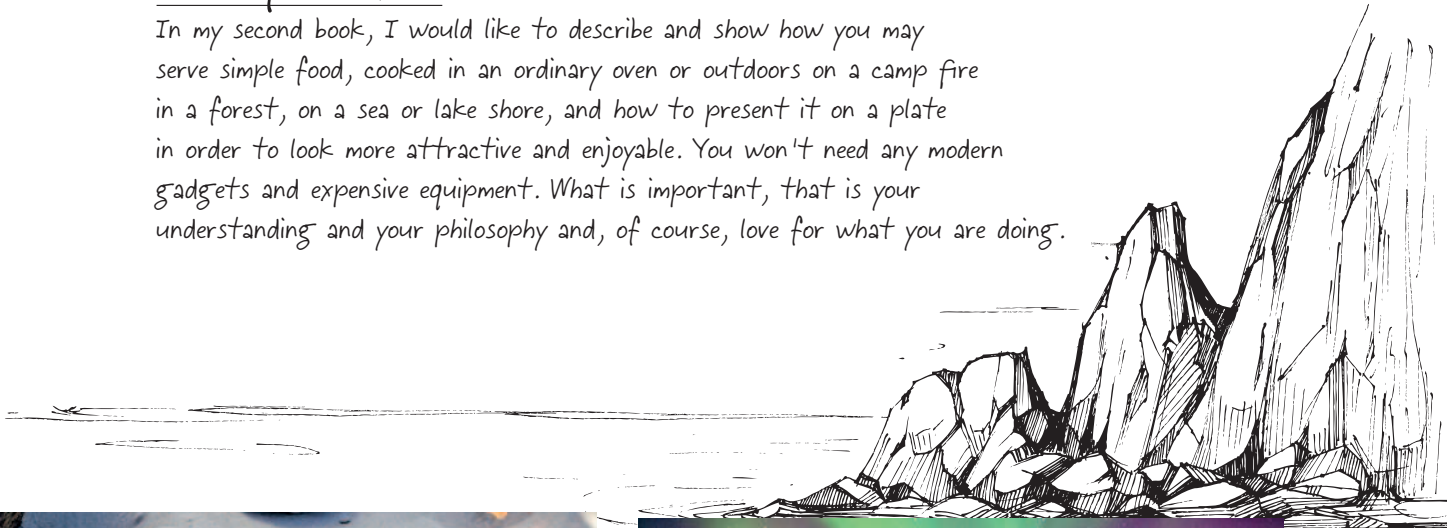
Пятый
Элемент

Дорогие друзья! Во второй своей книге я хочу рассказать и показать, как можно интересно и красиво подать обычную еду из печи или приготовленную на костре в лесу, около моря или озера. При этом не нужны какие-то современные гаджеты и дорогостоящее оборудование (хотя некоторые рецепты и адаптированы для приготовления на профессиональной кухне). Главное здесь – понимание, философия, которая у вас в голове, и, конечно же, любовь к своему делу!



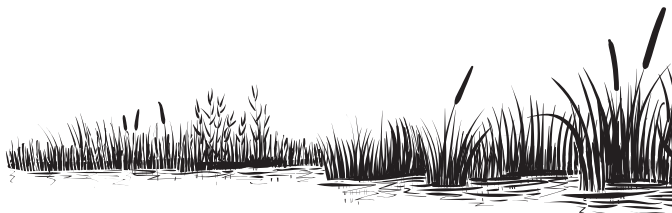
Dear friends!

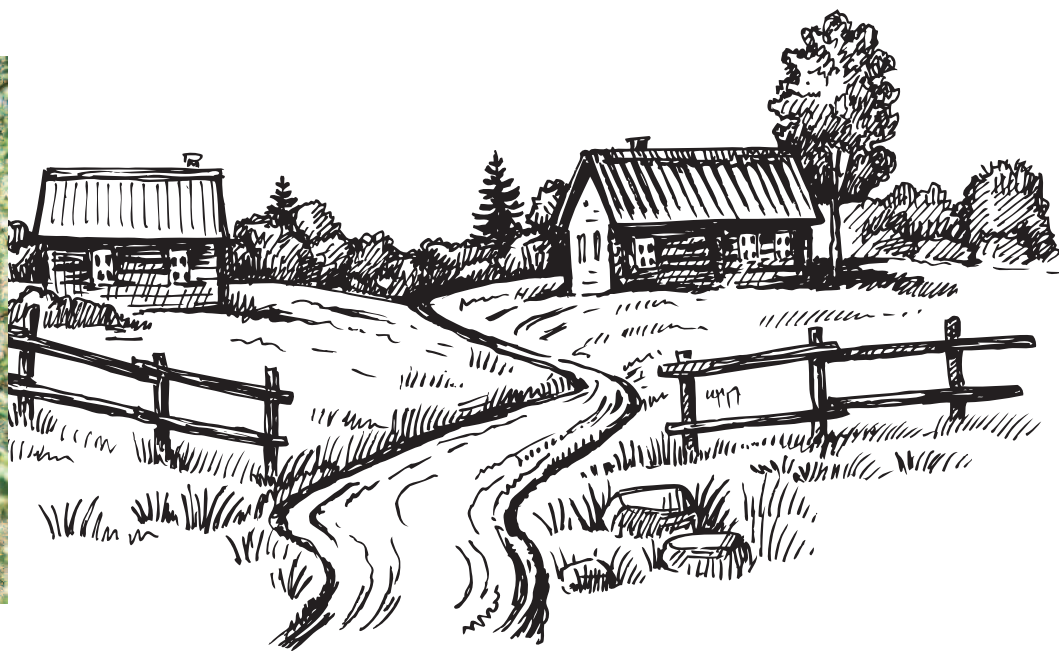
In my second book, I would like to describe and show how you may serve simple food, cooked in an ordinary oven or outdoors on a camp fire in a forest, on a sea or lake shore, and how to present it on a plate in order to look more attractive and enjoyable. You won't need any modern gadgets and expensive equipment. What is important, that is your understanding and your philosophy and, of course, love for what you are doing.



Эту книгу я хочу посвятить своим бабушке Дуне и маме Вере, которые с детства учили меня всему: готовить в печи, кормить скот и ухаживать за ним, полоть грядки в огороде, доить корову, сажать картошку, собирать землянику в диком лесу, косить сено, делать варенье и сиропы, варить на костре раков (которых мы сами добывали). И в рецептах книги будут использованы продукты большей частью добытые мной в море, лесу, озере, поле и приготовленные только на костре или в русской печи.

Каждый год на каникулы мама меня возила в деревню под названием Пьяный Рог (так и не знаю до сих пор, откуда оно пошло), которая находится в Брянской области. Примерно с 8–9 лет я стал помогать кормить зерном кур. Потом мне было интересно ходить собирать куриные яйца (тогда это казалось самым увлекательным занятием). С возрастом я научился резать свекольную ботву для поросят, потом собирать грибы, полоть и косить, и так далее. Я очень любил время, проводимое в деревне. В 14 лет я уже начал готовить в печи. В основном мне позволяли готовить блюда ночного томления. Вечером я ставил чугуны с кореньями и мясом, залитыми водой из колодца, а наутро получалось очень нежное, ароматное, простое и, самое главное, вкусное блюдо!





К сожалению, бабушки давно уже нет, и ездить больше не к кому, да и взгляды на жизнь меняются с каждым годом. Но чего я не забуду никогда, так это отношения к русской кухне, традициям и нашим исконным продуктам!





#trfamily
Kopcheniy bar,
2017



KIEV,
2017



HOLA MATARO, 2019



Открытие Териберики бара, 2017



MEGUSTRO, 2017



TALIKENT,
2019



Moran Tabib Zada,
Израиль



#trfamily
PIK EXPO,
2018