

Big Green Egg

Книга рецептов





*«Если Вы – новичок в мире керамических печей,
добро пожаловать и наши поздравления!
Впереди у Вас превосходные обеды».* – Эд Фишер

Предисловие

Мы сразу хотим заявить Вам: Ваша кухонная печь скоро станет дорогостоящим ящиком для хранения ненужных вещей. Керамическая печь Big Green Egg настолько универсальна, что Вы можете больше никогда не притрагиваться к вашим домашним кухонным приспособлениям.

Если Вы новичок в мире керамических печей, добро пожаловать и наши поздравления! Впереди у Вас превосходные блюда. Надеемся, что эта книга поможет Вам освоить основные моменты и вскоре присоединиться к отрядам энтузиастов, для которых готовка в EGG является не только любимым способом приготовления блюда, но и стилем жизни.

Представители этой преданной группы поклонников, любовно называемой «яйцеголовые», считают, что EGG – это больше, чем просто гриль. Для них это главная коптильня и гриль, также как Харлей – это больше чем мотоцикл, это главный мотоцикл. И сколько владельцев Харлеев живут, спят и дышат жизнью своего мотоцикла, столько же существует страстных обладателей печи EGG.

Если Вы уже один из этих бывалых «яйцеголовых», Вы понимаете, что мы имеем в виду. И мы благодарим Вас за поддержку и преданность нашей компании. Ваша любовь к печи EGG – одна из причин ее растущей популярности в последние 30 лет. Мы ценим Ваш огромный вклад в развитие нашего продукта, и глубоко признательны за это.

В конце концов, никто не знает печь EGG лучше, чем те любители, которые пользуются ей изо дня в день.

Как и большинство из нас, Вы наверняка делали гриль, коптили, жарили и пекли свои кулинарные шедевры в печи EGG так, как умеете. Но в этой книге Вы найдете около 40 превосходных рецептов, которые поднимут Ваши кулинарные навыки на совершенно новый уровень. От современных ухищрений на проверенном и излюбленном барбекю-гриле до экзотических блюд гурманов с изысканным вкусом, Вы найдете креативные меню для обновления Вашего репертуара (извините за каламбур!) и освоения новых техник приготовления блюд.

Что может быть лучше приготовления вкусной еды на свежем воздухе? Наверное, ничего. Смесь свежего воздуха, пряного дыма от дерева и пикантный аромат вашего блюда, готовящегося на углях, – это пьянящий эликсир, который не только заставит Вас пустить слюнки, но и разбудит в Вас желание готовить каждый свой шедевр в печи EGG на протяжении долгих лет.

Так что разжигайте огонь, надевайте фартук и берите в руки щипцы. Вас ждет вкуснейшее приключение.

Удачно состряпать,
Эд Фишер, президент и основатель
BIG GREEN EGG

«Приготовление в керамической печи делает блюда сочнее, насыщеннее по вкусу и изысканнее тех, которые готовятся на обычном металлическом гриле».

Вступление

Керамическая печь: новомодный гриль с долгой историей

Что именно представляет собой керамический гриль? Это толстостенная печь-барбекю эллиптической формы, которую иногда еще называют «камадо». По современным стандартам она может казаться необычным приспособлением. Однако доказательства существования закрытых круглых варочных котлов, сделанных из глины, были найдены археологами под руинами практически каждой древней цивилизации, с тех самых пор, как дикари (или, скорее, это были дикарки) выяснили, что мясо намного вкуснее, если его готовить над огнем.

Керамические плиты, которые можно увидеть в Соединенных Штатах в настоящее время, скорее всего являются ближайшими потомками глиняных печей, впервые использованных в Китае во времена династии Цзин (221 г. до н.э. – 207 г. до н.э.). Японцы позаимствовали эти куполообразные варочные котлы в третьем веке н.э. и назвали их «камадо», что в переводе означало «печь» или «очаг». Изначально котлы подвешивались над огнем внутри камадо, а поперечная решетка закреплялась внутри для жарки мяса. В давние времена печь имела широкое назначение, так как от ее основания также шел обогрев дома.

С течением веков появлялось множество вариаций данного приспособления, включая стационарные

комнатные камадо, переносные уличные камадо (возможно это был первый барбекю-гриль) и даже муши-камадо, используемые только для приготовления риса. У жадных до роскоши состоятельных японцев часто выстраивались в доме две или три печи-камадо, на которых готовили еду.

Теперь перейдем прямо ко Второй Мировой войне. Американские военнослужащие впервые столкнулись с печами камадо в Японии, им понравилось готовить в них пищу и они привезли их в Америку после окончания войны. Они открыли для себя то, что круглая форма и толстые стенки керамической плиты превосходно удерживали одновременно и тепло, и влагу. Камадо стали необычной и интересной альтернативой грилям-барбекю того времени, а первые владельцы были в восторге от нового вкуса и сочности, которые придавала блюдам новая печь.

Разработка новой печи

В начале 1970-х, попробовав блюдо, приготовленное в таком гриле, Фишер заявил, что это «лучшая еда, которую он когда-либо ел» и поставил перед собой цель усовершенствовать эти древние керамические плиты, сделав так, чтобы они появились в каждом дворе. И в самом деле, он так был убежден в успехе причудливой печи, что в 1974 году он начал импортировать камадо из Азии и выставлять их на продажу в Атланте.

Эти печи камадо, сделанные из той же самой огнеупорной глины и в таком же дизайне как и тысячи лет назад, имели большой успех и завоевывали потребителей. Однако, материал, из которого были сделаны первые керамические печи, становился хрупким и ломался, если печи подвергались воздействию слишком высокой температуры, и не выдерживал интенсивной эксплуатации.

Фишер начал поиск опытных производителей керамики в ближайших окрестностях и вскоре остановил свой выбор на современной черепичной фабрике в Мехико. Это предприятие вполне подходило для изготовления его керамических печей. Инженеры этой компании внедрили в производство новый тип керамики, изначально разработанный НАСА для космической программы. Этот уникальный современный материал является сверхпрочным. Он имеет превосходные изоляционные свойства и невероятно долговечен. Материал выдерживает экстремально горячие и холодные температурные режимы, интенсивное использование, и устойчив к любым, даже самым неблагоприятным, погодным и климатическим условиям.

Разрабатывая маркетинговую стратегию с целью знакомства потребителя с керамической печью нового поколения, Фишер понял, насколько его продукт напоминает огромное яйцо. И возможно подсознательно, вдохновленный фантастическим рассказом доктора Сьюса, он решил придать яйцеобразной печи особой зазорности с помощью зеленой краски. Таким образом, появилась на свет и получила свое название печь Big Green Egg. Он надеялся, что это название вкупе с внешним видом печи надолго запомнятся будущим потребителям. И он был прав. Однажды увидев печь Big Green Egg или услышав ее название, он или она может усмехнуться, но вряд ли когда-нибудь забудет об этом.

Поначалу не имея денежных средств на агентов по продаже и рекламу, Фишер положился на преданных фанатов печи EGG, которые фактически стали для него главным двигателем продаж. Эти энтузиасты хотели, чтобы каждый испытал приготовление блюда в керамической печи и убедили огромное количество соседей и друзей купить ее.

Первые обладатели печей EGG стали также первой фокус-группой Фишера для проведения исследований продукта и тенденций его развития, поскольку они регулярно приходили в магазин с идеями относительно необходимости новых деталей и дополнительных аксессуаров к печи. Благодаря им, печь Big Green Egg за годы существования приобрела десятки дополнительных настроек для улучшения качества и срока действия. Например, запатентованное стойкое покрытие защищает характерный зеленый цвет от изменения и выцветания под воздействием неблагоприятных погодных условий. Усовершенствованная керамика и система вытяжки обеспечивают более широкий, легко регулируемый диапазон температур. Другие нововведения: пружинный механизм на шарнирах, который легко открывает и закрывает крышку печи и мощные чугунные или фарфоровые решетки для гриля.

Практически неслышанный материал для барбекю-гриля – керамика – гарантирует долговечность печи EGG.

Сегодня компания Big Green Egg – крупнейший в мире производитель и дистрибьютор керамических печей камадо. Компания имеет представительства в 24 странах мира. Ее главный офис в Такере, штат Джорджия, находится недалеко от магазина в Атланте, где была основана компания.

«Печь Big Green Egg надежна и экономна в использовании, в ней можно приготовить что угодно, начиная от рыбы и стейка и заканчивая пиццей и пирогом. Она в прямом смысле делает все».

Многофункциональные керамические печи: лучше, чем просто барбекю

Приготовление в керамической печи делает блюда сочнее, насыщеннее по вкусу и изысканнее тех, которые готовятся на обычном металлическом гриле. Мы знаем, это смелое утверждение, но это правда. Металлические грили, являясь вполне подходящими для того, чтобы пожарить бургер или белую куриную грудку, по своему строению и материалам ограничены в возможностях, когда дело доходит до копчения, жарки или запекания разнообразных продуктов.

Что делает керамическую печь не такой как остальные? Во-первых, потрясающее удерживание тепла благодаря толстым керамическим стенкам, которые сохраняют в изоляции горячую температуру внутри, не нагревая печь с внешней стороны, поэтому можно не бояться до неё дотронуться. Проверенный временем дизайн, усовершенствованный современными инженерами, обеспечивает циркуляцию тепла внутри печи и контролирует температуру с особой точностью. Куполообразная крышка должна быть закрыта во время жарки, что позволяет жару исходить как сверху, так и снизу, от углей под решеткой. И наконец, свойства керамики в совокупности с герметичной плотностью крышки сохраняют натуральные вкусовые особенности, влагу и сочность в продуктах для наилучшего вкуса

блюдов, и предотвращают и минимизируют у жарку продуктов в процессе приготовления.

Еще одно ключевое различие между керамическими печами и другими грилями состоит в том, что блюда в печи EGG достигают особенного вкуса и фактуры благодаря исключительно натуральному кусковому древесному углю, на котором они готовятся. В отличие от прессованного, кусковой древесный уголь не содержит примесей, химикатов и нефтяных побочных продуктов; это чистое дерево, превращенное простым способом в угли. В результате он горит без лишней грязи, золы и придает блюдам легкий копченый вкус.

Печь EGG также может выполнять много задач, устраняя необходимость в нескольких уличных приспособлениях, используемых для разных кулинарных целей. Она может нагреваться до 400 °C как инфракрасный гриль, может медленно коптить на древесном угле при 80 °C как старая коптильня, а также жарить и печь до хрустящего совершенства как каменная печь. И поскольку высокая температура удерживается, циркулируется и выделяется так равномерно, вам никогда не понадобится громоздкий вертел, чтобы приготовить такое же поджаристое, как на вертеле, мясо. Еще одно преимущество: эта печь не только быстро разжигается, но и готовит быстрее, чем другие барбекю-грили, экономя материалы для розжига и ваше время. А что еще для счастья нужно?

Эта печь действительно породила целую культуру

Необычно и даже неслыханно то, что кухонное приспособление может дать рождение целой культуре и стилю жизни. Вы можете себе представить организованную группу страстных поклонников микроволновой печи под названием «микроманьяки» или любителей электрической плиты «электрорейнджеры»? Мы тоже не можем. Но именно такая ситуация возникла с появлением печи EGG.

Она настолько уникальна и исключительна, что один за другим, единомышленники и ярые поклонники печи EGG стали находить друг друга по Интернету. Они с энтузиазмом делились рецептами, новыми техниками и восхваляли EGG вместе с теми, кто, как и они, считали Big Green Egg ключом к кулинарному успеху.

Объединенная желанием продвигать свою любимицу, эта группа людей развивалась и расширялась. Они чаще связывались он-лайн и стали называть друг друга «EGGheads» (т. е. «яйцеголовые»). Вскоре встал вопрос «А что если собраться всем вместе в реальной жизни, чтобы познакомиться и отпраздновать появление EGG?». Встреча действительно прошла настолько замечательно, что по ощущениям показалась всем семейной. Ежегодные встречи проводятся и по сей день, только круг людей теперь намного шире, чем на первом, относительно немногочисленном по составу собрании.

EGGheads («Яйцеголовые»)

Даже если вы уже слышали о понятии «яйцеголовые» в связи с печью Big Green Egg, вы, наверное, все равно недоумеваете, что, черт возьми, это значит? Фанаты сериала «Star Trek»

называют себя Trekkies, Deadheads поклоняются американской рок-группе «Grateful Dead», а владельцы мотоциклов Харлей именуют себя HOGs. EGGheads – так любя называют страстных поклонников печи EGG.

Назвать их просто энтузиастами значит недооценить их рвение. Ярые, пылкие, преданные, помешанные и любые другие подобные эпитеты более точно характеризуют степень их интереса к новому способу приготовления блюда. Любым другим занятиям многие из них предпочитают готовить в печи EGG, расхваливать ее, писать в чате, что именно они готовят или планировать, что они приготовят в печи в следующий раз.

Но это не членство в закрытом клубе. Просто те, кто уже состоит в этом круге, стараются привлечь прочих любителей барбекю и принимают их в свою большую семью.

Форум «яйцеголовых»

Многие EGGheads поддерживают тесную дружбу и регулярно общаются он-лайн на форуме «яйцеголовых». Этот оживленный уголок Интернета изобилует постами от тех, кто хочет приобрести печь и проводит исследование, тех, кто является новичком в использовании EGG и просит о помощи и совете по основным вопросам, и тех, кто уже много лет пользуется печью EGG и хочет поделиться с единомышленниками своим очередным кулинарным триумфом. Продавцы печей даже отправляют будущих покупателей на этот форум узнать информацию и отзывы о товаре.

Постоянные посетители форума считают друг друга дальними родственниками. На первой странице форума есть надпись, гласящая: «Всем добро пожаловать», – и это правда.

Ценная информация:

Вы можете посетить форум поклонников керамической печи EGG

Как я готовлю сыр в коптильне? На какой деревянной стружке лучше жарить ягненка? Вы когда-нибудь делали вяленое мясо лося? Это только несколько из тем, которые обсуждаются в чате. Форум – прекрасная возможность узнать секреты этого клуба любителей, освоить новые техники и попробовать новые рецепты. «Яйцеголовым» нравится делиться друг с другом, будь то мнение, совет или понравившийся рецепт.

Форум поклонников печи EGG сильно повлиял на развитие керамической печи, её популярность и успех в целом. В доказательство эффекта «сарафанного радио», многие вдохновились на покупку печи после посещения форума. К тому же, идеи касательно повышения качества EGG и даже идеи аксессуаров к печи возникли именно из таких многолетних он-лайн обсуждений.

EGGtoberfest и другие праздники сообщества EGG

Более 10 лет назад, друзья-завсегдатаи форума «яйцеголовых» искали способ встретиться лично, чтобы продемонстрировать свои кулинарные навыки и фирменные блюда и наконец-то по-настоящему познакомиться с теми, с кем вроде бы давно знакомы. После ряда обсуждений в Интернете родилась идея организации EGGtoberfest. Когда Эд Фишер узнал об этих планах, он решил стать хозяином праздника и предоставить печи для этого мероприятия в знак

признательности первым владельцам EGG. Никто не думал, что это превратится в ежегодное событие.

Выходные прошли так прекрасно, что начиная с 1998 года на каждые третьи выходные октября люди со всего мира приезжают на праздник, чтобы готовить еду, пробовать, делиться рецептами и проникаться дружескими чувствами к другим любителям печи Big Green Egg. Это необузданное и бесстыдное празднование в честь «лучшего в мире гриля и лучшей коптильни», проводимое в том месте, где находится главный офис компании Big Green Egg в городе Такер, штат Джорджия.

В первом EGGtoberfest было задействовано сто человек и 15 печей EGG для приготовления всевозможных деликатесов. В следующем году ресурсы увеличились до пятидесяти печей и 200 участников. На 10-ю годовщину знакового события уже 1600 человек из 30 штатов, а также из Англии, Мексики и Канады, пробовали блюда приготовленные 375 поварами на 220 печах EGG. Двухдневное мероприятие с каждым годом становится все крупнее, лучше и веселее.

Программа фестиваля включает несколько демонстраций, розыгрыши призов и множество семейных развлечений. Однако, бесспорно, еда – гвоздь программы. EGGheads получают возможность показать свое умение и порисоваться немного перед всеми (на самом деле, иногда они

Через веб-сайт компании Big Green Egg www.biggreenegg.ru выходите по ссылке на форум поклонников EGG.

ну о-о-чень рисуются). Эти повара-добровольцы сами платят за всю еду, которой угощают собравшихся.

Все блюда на этом мероприятии готовятся исключительно в печи EGG, и хотя меню изменяется год от года, в нем всегда присутствуют давно полюбившиеся блюда вперемешку с оригинальными предложениями, не типичными для еды, приготовляемой на барбекю. Вы найдете классические жареные ребрышки, грудинку и свинину, которые разбавлены такими изобретательными блюдами как вяленый морской окунь с вареньем из папайи, дважды жареный картофель, острый куриный суп на гриле и яблочная кростата (итальянский пирог). Иногда еда представляет кухню той географической области, где живет повар, как, например, свежепойманый лосось из Аляски или техасско-мексиканские фаршированные перцы халапеньо. У других блюд тоже есть свои преимущества, выделяющие их из всех остальных. Соте из лосины, стейки из устрицы, шейка индейки, жареная на гриле и тердакен – индейка фаршированная уткой, которая в свою очередь фарширована куриным мясом – готовятся с целью впечатлить публику.

Результатом успеха и популярности ежегодного EGGtoberfest стало появление десятков подобных мероприятий местного характера (EGGфест), включая один в Нидерландах. Среди прочих, региональные мероприятия проводятся

в штатах Калифорния, Иллинойс, Миннесота, Миссури, Пенсильвания, Нью Хэмпшир, Оклахома, Техас, Флорида, Мэриленд, Вашингтон, Колорадо и Небраска, и каждый год их количество увеличивается. Как и прототип, эти местные EGGфесты представляют собой полные веселья собрания фанатов печей EGG, где они занимаются тем, что они любят больше всего – готовят еду в печи EGG и делятся историями, техниками и вкусными блюдами друг с другом и с сотнями посетивших мероприятие.

Некоторые локальные EGGфесты проходят по-семейному, в дружественной, сдержанной и спокойной атмосфере, без формальностей и фанфар. На других – более четкое распятие мероприятий на выходные с конкурсом на лучшего шеф-повара, торговыми прилавками, приглашенными звездами кулинарии и перечнем учебных семинаров, таких как «Уличный Вариант Приготовления Индейки на День Благодарения» или «Как придать блюду больше вкуса?». Вы покинете такой фестиваль, обязательно узнав что-нибудь новое и попробовав то, что вы никогда еще не пробовали!



Баранья нога, приготовленная на медленном огне

Иногда лучше то, что проще. Тоненькие кусочки чеснока и веточки розмарина, вставленные в маленькие разрезы на всей поверхности баранины, придадут необыкновенный аромат, пока оно медленно томится в гриле. Подавайте с овощным рататюем или тонко нарежьте и сделайте сэндвичи.

Ингредиенты

- 1 баранья нога (2–3 кг)
- 5 зубчиков чеснока, тонко нарезанные
- 20 веточек розмарина (по 2 см)
- 75 г оливкового масла (Extra Virgin)
- 1 ч. л. крупной соли
- 1 ч. л. свежемолотого черного перца

- Вам понадобится: V-образный вертел, поддон, выложенный алюминиевой фольгой, термометр
- Подготовьте печь EGG для жарки на открытом огне на решетке с фарфоровым покрытием.
- Разогрейте гриль до 150 °C

Сделайте 20 разрезов по 2 см по всей поверхности куска мяса.

В каждый разрез вставьте кусочек чеснока и веточку розмарина. Натрите мясо оливковым маслом, приправьте солью и перцем.

Переложите баранину на V-образный вертел и поставьте его в поддон. Поместите поддон на решетку и закройте крышку гриля. Готовьте в течение 2–2,5 часов, пока термометр не покажет 70 °C. Достаньте поддон и дайте блюду охладиться 10 минут.

Разрежьте баранину, положите на тарелку и сразу подавайте на стол.



Стейк с глазурью из перца халапеньо и вишневой колы

Не упускайте возможности добавить вишневую колу в этот соус – в сочетании с острым мексиканским перцем халапеньо получается превосходная глазурь. Сладость колы идеально уравновешивает остроту перца. Пожар во рту разгорается из-за семян и жилок в перце, так что уберите их, если Вам хочется более мягкого вкуса. Кстати, когда Вы держите халапеньо в руках, лучше делать это в перчатках и не трогать глаза, пока не вымоете руки.

Ингредиенты

- 4 свиных стейка (по 115 г)
- 250 мл вишневой кока-колы
- 220 г коричневого сахара
- 4 красных перца халапеньо, очищенных от семян и нарезанных
- 1 зеленый халапеньо, нарезанный вместе с семенами
- 4 ст. л. кукурузного крахмала
- 4 ст. л. сиропа гренадин
- 2 ст. л. оливкового масла
- свежемолотый черный перец

- Вам понадобится: чугунная решетка
- Подготовьте печь EGG с чугунной решеткой для жарки на прямом огне
- Разогрейте гриль до 200 °C

Смешайте кока-колу, коричневый сахар и нарезанные перцы халапеньо в небольшой разогретой соуснице и поставьте кипеть на медленном огне на 10 минут. С помощью вилки взбейте кукурузный крахмал с гренадином и добавьте это в соус. Размешайте все вместе и оставьте на огне на 1 минуту или до тех пор, пока масса не загустеет. Аккуратно вылейте горячую глазурь в чашку кухонного комбайна и перемешивайте в течение 30 секунд. Перелейте глазурь в маленькую миску и отставьте в сторону.

Натрите стейки оливковым маслом и приправьте перцем. Положите мясо на решетку. Закройте крышку гриля и обжаривайте 5 минут, переверните стейки, полейте их глазурью и готовьте еще 5 минут.

Переложите стейки на тарелку и полейте еще раз глазурью. Оставшуюся глазурь вылейте на тарелку рядом со стейком и сразу же подавайте на стол.



Свинные ребрышки моджо с глазурью из манго и острого перца хабанеро

Ребрышки становятся только лучше, если их долго обжаривать на медленном огне. Но чтобы было проще, можно их приготовить заранее и положить на ночь в холодильник. А когда нужно будет подавать на стол, просто растереть их соусом и пожарить в гриле. Эти ребрышки подаются с огуречным соусом, приготовленным путем процеживания огуречного пюре и использования оставшейся жидкости для самого соуса. Хотя соус приятно контрастирует с острыми ребрышками, они могут быть очень вкусными и без него.

Ингредиенты

- 350 мл мангового нектара
- 230 мл винного уксуса
- 1 перец хабанеро
- 2 ряда задних ребрышек
- 110 г сухой приправы моджо
- Соус (по желанию)
- 2–3 английских огурца, очищенных от кожицы, семян и нарезанных на кусочки
- 125 г свежесжатого сока лайма (4–5 лаймов)
- 70 г сахарного песка
- 0,5 ч. л. крупной соли
- 220 мл соуса барбекю
- 100 г нарезанной свежей кинзы

- **Вам понадобится: Отсекатель Жара, прямоугольный поддон**
- **Подготовьте печь с Отсекателем Жара ножками вверх для непрямого нагрева**
- **Разогрейте гриль EGG до 150 °C**

Налейте нектар манго и уксус в поддон и добавьте перец хабанеро. Разрежьте каре пополам между костями и обильно приправьте моджо. Положите ребрышки в поддон и плотно накройте алюминиевой фольгой. Поставьте поддон на Отсекатель Жара и закройте крышку гриля. Готовьте 2 часа или до тех пор, пока ребрышки не станут мягкими и нежными. Тогда достаньте поддон из печи и отставьте в сторону.

Чтобы приготовить соус для обмакивания ребрышек, положите огурец в комбайн со стальным лезвием. Перемалывайте, пока огурцы не превратятся в пюре. Возьмите дуршлаг и процедите через него огуречное пюре, чтобы получилось 350 мл огуречной воды. Налейте жидкость в маленькую миску, добавьте сок лайма, сахар и соль. Размешивайте, пока сахар целиком не растворится. Поставьте в холодильник до момента подачи на стол.

Установите решетку в гриле и увеличьте температуру до 230 °C. Выньте ребрышки из поддона и слейте жидкость оттуда в миску. Добавьте в миску соус барбекю и хорошо перемешайте.

Положите ребрышки на решетку. Натрите ребрышки соусом барбекю. Закройте крышку гриля и обжаривайте в течение 5 минут. Переверните ребрышки, подлейте больше соуса и готовьте еще 5 минут при закрытой крышке, пока соус не карамелизуется. Затем вытащите блюдо из гриля и дайте ему остыть 5 минут.

Выньте огуречный соус из холодильника, добавьте кинзу и хорошо перемешайте. Вылейте соус в небольшую миску. Положите ребрышки на блюдо и подавайте на стол вместе с соусом.



Свинные ребрышки по-азиатски

Эти ребрышки – потрясающие! Аромат Азии появляется в результате использования китайской приправы из пяти специй, приправы Asian Мор и азиатского соуса барбекю. Чтобы сделать ребрышки нежными как после классического «земляного» копчения, их нужно коптить на медленном огне. В качестве финального штриха можно посыпать сушеным кунжутом. Подавайте это блюдо с жареной овощной лапшой или рисом, тушеным с овощами.

Ингредиенты

- 2 ряда задних свиных ребер (всего 3,5 кг)
- 55 г приправы из пяти специй
- крупная соль и свежемолотый черный перец
- 480 мл азиатского соуса барбекю
- 1 ст. л. сушеного кунжута

- Вам понадобится: Отсекатель Жара, V-образный вертел, поддон, выложенный алюминиевой фольгой
- Подготовьте печь EGG с Отсекателем Жара ножками вниз для непрямого нагрева
- Разогрейте гриль до 150 °C

Приправьте ребрышки со всех сторон приправой из пяти специй, солью и перцем.

Положите ребрышки на V-образный вертел, а сам вертел поставьте в поддон. Поставьте поддон на Отсекатель Жара и закройте крышку гриля. Готовьте 3 часа, поливая соусом каждые 30 минут. По истечении 3-х часов, натрите мясо соусом. Закройте крышку гриля и готовьте 30 минут, втирая соус каждые 10 минут. Выньте ребрышки из гриля.

Разрежьте каре пополам, подлейте еще соуса, посыпьте семенами кунжута и подавайте на стол.



Фаршированные свиные котлеты с крем-соусом поблано

Перец поблано, из которого готовится соус для этих котлет, обладает мягкой остротой мексиканского чили перца. Он не разжигает огонь, а лишь придает мягкой резкости блюду. Сушеный вариант перца поблано, чили перец анчо, обычно перемалывается и используется в качестве специи. Начинка для котлет приготовлена из кукурузного хлеба и сосисок. В этом рецепте вместо котлет можно использовать куриные грудки без костей.

Ингредиенты

Крем-соус поблано

- 2 перца поблано
 - 1 ч. л. измельченного чеснока
 - 120 мл куриного или свиного бульона
 - 360 мл густых сливок
 - 55 г желтой кукурузной муки
 - 1 ст. л. свежевыжатого лаймового сока
 - 100 г нарезанной свежей кинзы
-
- 4 свиные котлеты с двухсторонними разрезами
 - 1 ст. л. оливкового масла
 - 4 ст. л. приправы из красного перца чили (Red Chile Rub)
 - 200 г кукурузного хлеба (можно из магазина)
 - 120 г нарезанной копченой сосиски чорисо
 - 120 г нарезанной свежей кинзы
 - 125 г свиного или куриного бульона

- **Вам понадобится: керамический полукруг, термометр**
- **Подготовьте печь EGG и решетку с фарфоровым покрытием и полукруглым противнем**
- **Разогрейте гриль до 230 °C**

Положите перчики поблано на решетку. Закройте крышку гриля и готовьте 3–5 минут, периодически переворачивая, пока перчики не почернеют со всех сторон. Переложите перчики в запечатывающийся пластиковый пакет. Закройте его и дайте перцу 5 минут выпариться. Вытащите перец из пакета и положите на разделочную доску. Разрежьте перцы вдоль и выньте оттуда семечки. Порежьте перец на маленькие кубики. Смешайте перец, чеснок, бульон и сливки в маленькой разогретой соуснице и кипятите в течение 15 минут. Постоянно взбивая соус, добавьте в него кукурузную муку и держите на огне еще 7 минут, пока соус не загустеет. Уберите соус с огня и добавьте в него лаймовый сок и кинзу. Держите в тепле.

Сделайте на котлетах надрезы длиной 4 см с каждой стороны. Заправьте каждую отбивную оливковым маслом и 1 ст. л. приправы. Покрошите хлеб в маленькую миску, добавьте чорисо, кинзу, бульон и хорошенько перемешайте. Поделите начинку на четыре части и фаршируйте каждую свиную отбивную.

Положите отбивные на решетку. Закройте крышку гриля и обжаривайте по 3 минуты с каждой стороны. Переложите отбивные на керамический полукруг и закройте крышку гриля. Запекайте в течение 12–15 минут, пока термометр не покажет 70 °C или до желаемой степени готовности.

Выложите свиные отбивные на тарелку, полейте соусом и сразу подавайте на стол.



Курица в пивном маринаде

Мясо с небольшой долей жирности, например, птицу или свинину, можно замочить в маринаде, чтобы как следует обработать и придать больше сочности. Когда Вы опускаете мясо в маринад, удостоверьтесь, что оно покрыто жидкостью целиком и что Вы оставили достаточно времени для маринования. На целую курицу Вам потребуется, как минимум, 12 часов. Этот метод маринования способствует размягчению костей, а мясо отлично насыщается приправами. Обычно используется вода, но в этом рецепте мы предлагаем Вам взять для этой цели светлое пиво для дополнительного вкуса. Так как курица выдержана в рассоле, не обязательно посыпать ее солью и приправами.

Ингредиенты

- 2 л воды
- 220 г сахарного песка
- 110 г крупной соли
- 700 мл светлого пива
- 1 курица (2,5 кг)
- 55 мл оливкового масла
- 50 г приправы для барбекю

- Вам понадобится: Отсекатель Жара, стружка гикори, вертикальная подставка, поддон, термометр
- Поставьте в печь EGG Отсекатель Жара для непрямого нагревания блюда
- Разогрейте пустой гриль до температуры 200 °C

Смешайте воду, сахар, соль и пиво в большой кастрюле. Прокипятите, чтобы сахар и соль растворились. Положите в маринад курицу, накройте кастрюлю крышкой и поставьте в холодильник на 12 часов или на ночь.

Бросьте 250 г стружки гикориевого дерева в миску среднего размера, залейте водой и оставьте на 1 час. Распределите стружку на углях, и поместите Отсекатель Жара в гриль EGG.

Выньте курицу из маринада, хорошо промойте и похлопывая, высушите ее бумажным полотенцем. Слейте маринад. Натрите курицу оливковым маслом и посыпьте приправой. Поставьте курицу на вертикальную подставку. Положите поддон сверху на Отсекатель Жара, а в поддон поставьте вертикальную жаровню с курицей и закройте крышку гриля. Готовьте 1–1,5 часа, пока термометр не покажет 90 °C

Выньте курицу из гриля и оставьте на 10–15 минут. Порежьте и подавайте на стол.



Салат с курицей и шпинатом

Теплый жир бекона делает этот салат со шпинатом вдвое лучше. Хрустящий копченый бекон с ароматом «яблочного» дыма добавим в салат, а теплый жир нужно сохранить для салатной заправки. Она не только придаст особый аромат, но и слегка приглушит вкус самого шпината! Если Вы не любитель бекона, то вместо заправки с беконом возьмите любую другую на Ваш вкус.

Ингредиенты

- 225 г молодого шпината, промытого и высушенного
- 120 г тонко нарезанного красного лука
- 120 г тонко нарезанных белых грибов
- 400 г нарезанного на кубики французского батона
- 4 ст. л. растопленного несоленого сливочного масла
- 4–5 ломтиков «яблочного» бекона
- 50 г измельченного лука-шалот
- 1 ч. л. измельченного чеснока
- 60 мл винного уксуса
- 1 ч. л. дижонской горчицы
- 1 ст. л. сахарного песка
- 115 мл + 2 ст. л. оливкового масла
- крупная соль и свежемолотый черный перец
- 4 куриных грудки без костей и кожицы (по 170 г)
- 4 яйца, сваренных вкрутую и очищенных от скорлупы

- **Вам понадобится: чугунная решетка, поддон для овощей, термометр**
- **Установите в печи EGG чугунную решетку и поддон для овощей для прямого нагрева блюда**
- **Разогрейте гриль до температуры 200 °C**

Смешайте шпинат, лук и грибы в большой миске и отставьте в сторону.

Чтобы сделать крутоны, бросьте в среднюю миску хлеб и полейте сверху топленным маслом. Положите крутоны на сковороду для гриля и обжаривайте, переворачивая хлеб до тех пор, пока он не подрумянится. С помощью специальных рукавиц для гриля снимите сковороду с решетки, выложите крутоны на тарелку и дайте им остыть. Добавьте крутоны в салат.

Чтобы приготовить заправку для салата, пожарьте бекон на маленькой сковородке до хрустящей корочки, а затем выложите бекон на тарелку с бумажными полотенцами. Оставьте жир от бекона в сковороде. Порежьте бекон на кубики и добавьте в салат. Подогрейте жир, если это необходимо, а затем добавьте туда шалот, чеснок и готовьте 2 минуты. Положите туда уксус, горчицу, сахар и хорошо прожарьте. Постоянно помешивая, влейте туда 115 мл оливкового масла и взбивайте, пока смесь не превратится в эмульсию. Приправьте солью и перцем и отставьте в сторону.

Чтобы обжарить курицу, немного разотрите куриные грудки оставшимся оливковым маслом и посыпьте солью и перцем. Положите курицу на решетку. Закройте крышку гриля и жарьте по 8 минут на каждой стороне или до тех пор, пока термометр не покажет 90 °C. Затем дайте мясу остыть до комнатной температуры.

В завершение, полейте салат со шпинатом заправкой, приправьте солью и перцем и хорошо встряхните. Разложите салат по отдельным тарелкам.

Порежьте куриные грудки и положите по кусочку поверх каждой порции салата. Разрежьте яйца на четвертинки, и также разложите по 4 части на каждую тарелку. Сразу же подавайте на стол.



Пирог с индейкой и лесными грибами

Ничего нет лучше в холодный зимний вечер, чем горячий пирог! С сочными нежными кусочками жареной грудки индейки и лесными грибами, этот пирог является верхом совершенства.

Ингредиенты

- 350 г смеси сушеных лесных грибов
- 2 ст. л. несоленого масла
- 2 ст. л. оливкового масла
- 250 г нарезанного кубиками лука
- 250 г нарезанной кубиками моркови
- 250 г нарезанноко кубиками сельдерея
- 2 ст. л. измельченного чеснока
- 70 г муки
- 60 мл белого вина
- 750 мл несоленого куриного бульона
- 250 г нарезанного кубиками картофеля
- 1 ч. л. измельченного свежего тимьяна
- 250 г замороженного зеленого горошка
- 500 г жареных отбивных грудок индейки
- 1 (20 см в диаметре) бумага для выпекания в глубокой форме и 1 кусок теста
- 1 крупное яйцо
- 1 ст. л. воды

- **Вам понадобится: чугунная кастрюля, щипцы, Отсекатель Жара, блюдо для пирога диаметром 20 см**
- **Установите в печи EGG решетку с фарфоровым покрытием для прямого нагрева блюда**
- **Разогрейте гриль до температуры 190 °C**

Погрейте чугунную кастрюлю на решетке в течение 10 минут.

Полейте грибы горячей водой и дайте воде впитаться. Нагрейте сливочное и оливковое масло в чугунной кастрюле. Добавьте лук, морковь и сельдерей. Закройте крышку гриля и готовьте в течение 5–6 минут, чтобы овощи немного подрумянились и стали мягкими. Добавьте чеснок и помешайте 1 минуту, затем добавьте муку и снова перемешайте. Налейте в кастрюлю белого вина и готовьте смесь в течение 3 минут. Процедите грибы, оставляя жидкость. Добавьте куриный бульон и грибную воду в кастрюлю и хорошо перемешайте все вместе. Добавьте картофель. Закройте крышку гриля и продолжайте готовить, накрыв кастрюлю крышкой, в течение 10 минут или пока не приготовится картофель. Добавьте грибы, тимьян, горох и индейку, все это перемешайте и оставьте на огне еще на 2–3 минуты. Затем выньте кастрюлю из гриля и дайте ей охладиться в течение 15 минут.

С помощью щипцов и специальных рукавиц аккуратно вытащите решетку и поменяйте ее на Отсекатель Жара, повернув его ножками вниз. Сверху поставьте решетку. Разогрейте печь до 200 °C

Ложкой разложите начинку по нижнему слою пирога. Раскатайте блин для верхнего слоя, посыпав стол мукой, и накройте им пирог сверху. Сравняйте края обоих коржей, прижав их пальцами друг к другу. Ножом сделайте сверху четыре маленьких разреза. Взбейте яйцо с водой и намажьте верхнюю часть пирога.

Положите пирог на решетку и закройте крышку гриля. Готовьте 30–40 минут, пока тесто не зарумянится а начинка не станет горячей и не закипит. Дайте пирогу 5 минут остыть перед подачей на стол.



Жареная грудка индейки с белым вином, соевым соусом и грибами

Грудка индейки – идеальное блюдо для небольшого семейного застолья. Ее легко приготовить, а если еще положить грибы в поддон, получится насыщенная темная подливка к мясу. Все, что Вам нужно, это мягкая запеканка, приготовленная на гриле и шоколадно-ореховый бурбонский пирог – и потрясающий ужин готов! Вы также можете использовать этот рецепт для целой индейки; только помните, что ее нужно чаще поливать соусом, чтобы она получилась сочнее.

Ингредиенты

- 120 г смеси сушеных грибов
- 1 грудка индейки (3,5 кг)
- 2 ст. л. оливкового масла Extra Virgin
- 2 отдельные порции несоленого сливочного масла: 115 г и 40 г
- 2 ч. л. сладкой паприки
- 1 ч. л. сухой чесночной приправы
- 1 ч. л. измельченного свежего тимьяна
- 1 ч. л. крупной соли
- 1 ч. л. свежемолотого черного перца
- 250 мл сухого белого вина
- 125 мл соевого соуса
- 1 ст. л. измельченного свежего розмарина
- 1 л воды

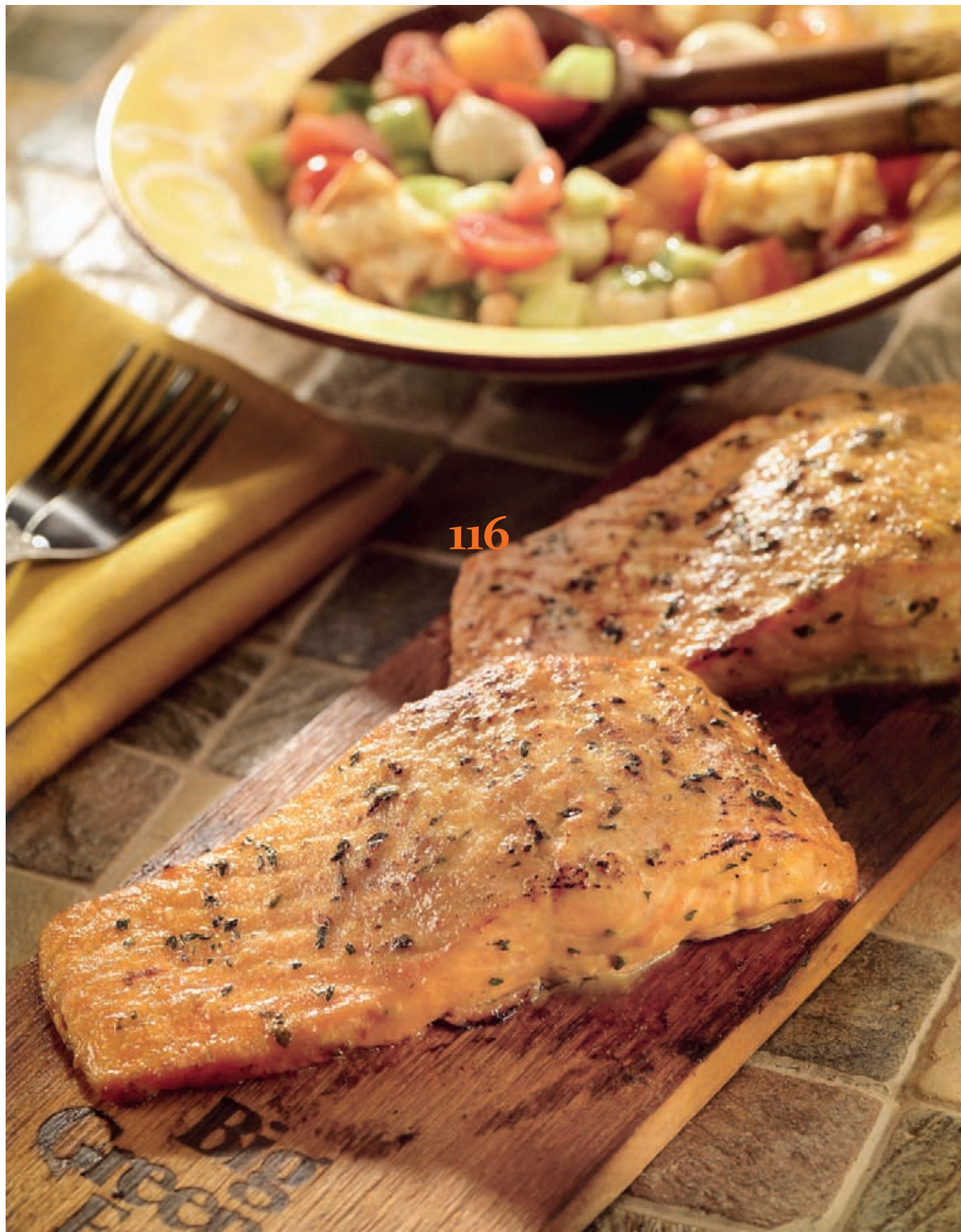
- **Вам понадобится: Отсекатель Жара, V-образный вертел, поддон, выложенный алюминиевой фольгой, термометр**
- **Установите в печь EGG Отсекатель Жара ножками вверх для непрямого нагрева блюда**
- **Разогрейте гриль до температуры 180 °C**

Положите грибы в маленькую миску и залейте теплой водой. Дайте влаге впитаться.

Намажьте грудку оливковым маслом. Аккуратно отделите кожу от грудки. Тонко нарежьте 115 г сливочного масла. Подняв куриную кожу, положите под нее кусочки масла так, чтобы они были равномерно распределены по всей поверхности грудки. Смешайте паприку, тимьян, соль и перец в небольшой мисочке. Равномерно посыпьте индейку этой приправой. На медленном огне растопите оставшиеся 40 г сливочного масла в маленькой соуснице. Добавьте вино, соевый соус, розмарин и хорошо перемешайте.

Поместите грудку на V-образный вертел, вертел положите в поддон, а поддон поставьте на Отсекатель Жара. Добавьте в поддон воду, грибы и грибную воду. С помощью специальной щеточки намажьте мясо масляным соусом и закройте крышку гриля. Жарьте индейку в течение 2,5–3 часов, обмазывая каждые 10–15 минут, до тех пор, пока термометр не покажет температуру 85 °C. Выньте индейку из печи EGG и положите на разделочную доску. Сохраните подливу в поддоне.

Дайте индейке остыть 15 минут. Разогрейте подливу. Порежьте индейку и сразу же подавайте на стол вместе с подливой.



Лосось с медовой глазурью, приготовленный на кедровых досках

Гриль на кедровых досках насыщает лосося древесным дымным ароматом, при этом сохраняя влагу в рыбе. Аромат усиливается благодаря медовой глазури с цитрусом, которая втирается в рыбу. Для особого эффекта подайте блюдо на стол прямо на кедровой доске.

Ингредиенты

- 125 г дижонской горчицы
- 60 г меда
- 1 ст. л. бальзамического уксуса
- 2 ч. л. тертой апельсиновой цедры
- 1 ч. л. измельченного свежего тимьяна (плюс еще немного тимьяна для украшения)
- 2 ст. л. оливкового масла Extra Virgin
- 4 куска филе лосося с кожей (по 200 г)
- крупная соль и свежемолотый черный перец

• Вам понадобится: решетка с фарфоровым покрытием, 2 кедровые доски

• Установите решетку с фарфоровым покрытием в печи EGG для прямого нагрева блюда

• Разогрейте гриль до 200 °C

Положите кедровые доски в поддон, залейте водой и оставьте замачиваться на 1 час.

Взбейте в маленькой миске горчицу, мед, бальзамический уксус, цедру апельсина и 1 ч. л. тимьяна.

Положите кедровые доски на решетку, закройте крышку гриля и нагревайте их 3 минуты. Затем откройте крышку, переверните доски, протрите их оливковым маслом и положите по два куса филе лосося на каждую доску. Приправьте лосось солью и перцем и обильно полейте медовой глазурью. Закройте крышку гриля EGG. Для средней прожарки готовьте лосось в течение 12–15 минут.

Выньте блюдо из печи, украсьте тимьяном и сразу подавайте на стол.



Копченый палтус с соусом саке

Для придания особого древесного аромата палтусу используются ольховые доски. Рыба подается с грибами шиитаке и соусом саке. Саке – это японский алкогольный напиток, сделанный из риса. Часто его называют рисовым вином, но на самом деле это пиво, так как он делается из зерна, а не из фруктов. В этом рецепте можно использовать как копченый палтус, так и жареный. Просто выложите рыбу на решетку и, когда она пожарится, подавайте на стол, предварительно полив ее соусом саке.

Ингредиенты

- 1 ч. л. масла из сушеного или холоднотпрессованного кунжута
- 0,25 ч. л. белых семян кунжута
- 0,25 ч. л. черных семян кунжута

Саке-соус

- 600 г тонко нарезанных грибов шиитаке
 - 500 мл куриного бульона
 - 250 мл саке
 - 125 мл соевого соуса
 - 1 ст. л. измельченного свежего имбиря
 - 1 ч. л. измельченного чеснока
 - 1 перец халапеньо, очищенный от семян и нарезанный
 - 2 ст. л. меда
 - 1 ст. л. винного уксуса
 - 1 ст. л. кукурузного крахмала
 - 1 ст. л. воды
-
- 60 мл оливкового масла Extra Virgin
 - 4 куска филе палтуса (по 200 г)
 - крупная соль и свежемолотый черный перец
 - 60 г тонко нарезанного лука-порей

- **Вам понадобится: решетка с фарфоровым покрытием, 2 ольховых доски**
- **Установите решетку с фарфоровым покрытием в печь EGG для прямого нагрева блюда**
- **Разогрейте гриль до температуры 230 °C**

Положите ольховые доски в поддон, залейте водой и оставьте замачиваться на 1 час. Смешайте кунжутное масло, а также белые и черные зерна кунжута в маленькой миске и оставьте в сторону.

Чтобы приготовить соус, в маленькой миске смешайте грибы, куриный бульон, саке, соевый соус, имбирь, чеснок и перец халапеньо и поставьте смесь на огонь. Накройте и кипятите на медленном огне в течение 15 минут или пока соус не станет горячим и ароматы не смешаются. Добавьте мед и винный уксус, перемешайте, накройте и прокипятите еще 15 минут на медленном огне. Насыпьте в маленькую миску кукурузный крахмал, налейте туда воды и помешивайте, чтобы крахмал не растворился. Постоянно взбивая, вылейте крахмал в соус и взбивайте, пока он не загустеет. Снимите соус с огня и отставьте в сторону.

Намажьте ольховые доски оливковым маслом с одной стороны, и выложите по два куса филе палтуса на каждую доску. Натрите палтуса оливковым маслом и приправьте солью и перцем. Положите доски на решетку. Закройте крышку гриля EGG и обжаривайте 7–8 минут, пока рыба внутри не потемнеет. С помощью длинной лопатки переложите рыбу на блюдо.

Ложкой полейте палтуса саке-соусом и посыпьте его кунжутной смесью. Сверху украсьте луком-порей и сразу же подавайте на стол.



Рыбный суп чиоппино

Чиоппино – это итальянский рыбный суп, обычно готовящийся из нарезанных остатков рыбы. Считается, что он был изобретен в Сан-Франциско, где итальянские иммигранты готовили его на своих рыболовных лодках. В это весьма непритязательное блюдо можно положить любую свежую рыбу и морепродукты, которые Вам захочется.

Ингредиенты

- 60 мл оливкового масла Extra Virgin
- 230 г красного люциана, порезанного на 4 см кубики
- 180 г палтуса, порезанного на 4 см кубики
- 12 морских гребешков
- 250 г нарезанного белого лука
- 1 тонко нарезанный пучок фенхеля (листья оставить целыми)
- 1 ст. л. измельченного чеснока
- 500 мл белого вина
- 250 мл воды
- 250 мл анисового ликера Перно
- 250 мл сока моллюска
- 1 банка размельченных томатов Сан-Марцано (800 мл)
- 1 щепотка шафрана
- 60 г свежих листьев полыни эстрагон
- 12 очищенных моллюсков
- 12 очищенных мидий
- 12 больших очищенных креветок
- 115 г кальмаров, порезанных на кольца
- 125 г порванных листьев базилика
- 6 поджаренных кусков хлеба чабатта (по 2 см толщиной)

Поставьте чугунную кастрюлю на решетку и нагревайте в течение 10 минут.

- Вам понадобится: решетка с фарфоровым покрытием, чугунная кастрюля
- Установите решетку с фарфоровым покрытием в печь EGG для прямого нагрева блюда
- Разогрейте гриль до температуры 200 °C

Налейте в кастрюлю оливковое масло. Добавьте туда люциан и палтус. Закройте крышку гриля и посушите 2 минуты. Переверните рыбу, закройте крышку гриля и оставьте еще на 2 минуты. Переложите рыбу на блюдо и отставьте в сторону. Добавьте в кастрюлю морских гребешков и нагревайте 30 секунд. Переверните гребешков и оставьте на огне еще на 30 секунд. Переложите гребешков на тарелку с рыбой, оберните пищевой пленкой и поставьте тарелку в холодильник до момента подачи на стол.

В глиняный горшок положите лук, фенхель, чеснок и обжаривайте в масле 1 минуту. Аккуратно влейте туда вино, воду, ликер Перно, сок моллюска, добавьте томаты, шафран и полынь эстрагон и хорошо все это перемешайте. Закройте крышку гриля и, не накрывая саму кастрюлю, кипятите в течение 20 минут. Затем добавьте моллюсков, закройте крышку гриля EGG и готовьте 3 минуты. Затем добавьте мидии и креветки и повторите процесс. Затем добавьте приготовленную рыбу, гребешков, кальмары и базилик. Закройте крышку гриля и поддержите на огне еще 2 минуты. Положите кусочки хлеба на решетку вокруг кастрюли и обжаривайте по 30 секунд с каждой стороны. Затем выньте кастрюлю из печи и переложите хлеб на круглую доску.

В завершение, положите по кусочку тоста на дно каждой тарелки, ложкой налейте суп, посыпьте листьями фенхеля и подавайте на стол.



Лобстер жареный в гриле

Свежий лобстер не нуждается в множестве дополнительных ингредиентов – у него и так прекрасный вкус! Мясо плотное и сладкое, и обычно подается с растопленным маслом. Целого лобстера можно купить живым. Трудно найти более изысканное блюдо для какого-то особого случая, чем жареный в гриле лобстер.

Ингредиенты

- 200 г несоленого сливочного масла
- 4 живых лобстера (по 700 г)
- Крупная соль и свежемолотый черный перец
- 250 г густых сливок
- 1 лимон, порезанный на 8 долек

- **Вам понадобится: решетка с фарфоровым покрытием, чугунная кастрюля**
- **Установите решетку с фарфоровым покрытием в печь EGG для прямого нагрева блюда**
- **Разогрейте гриль до температуры 200 °C**

Чтобы прочистить масло, растопите его в соуснице на медленном огне. Ложкой снимите верхнюю пену. Налейте растопленное масло в мерную кружку и поставьте в холодильник, чтобы оно застыло. Ножом сделайте отверстие в масле до дна кружки; это освободит масло от сухих остатков молока. Вылейте этот осадок и выбросьте его – масло очищено. Растопите очищенное масло.

Надев плотные перчатки, положите одного лобстера на разделочную доску и крепко держите его перед собой за голову. Вонзите кончик острого ножа по центру сверху и быстро проведите им вдоль донизу. Разделите переднюю часть лобстера на две половинки, а затем также вдоль всей длины разделите хвост, но посередине оставьте не разломанную часть. Повторите то же самое с остальными лобстерами.

Натрите внутренности лобстера очищенным сливочным маслом и приправьте солью и перцем. Положите лобстера на решетку, мясом вверх, и полейте его сливками. Закройте крышку гриля и готовьте 8–10 минут, обмазывая лобстера оставшимися сливками каждые 2 минуты.

Переложите лобстеров на блюдо и подавайте на стол с оставшимся очищенным маслом и дольками лимона.



Греческая креветка с салатом Орзо

Орзо – это разновидность пасты, по форме и размеру похожая на рисовые зерна. Ее употребляют в пищу в Средней Азии и в Средиземноморье, а еще она особенно популярна в Греции. Салат Орзо насыщен и другими ингредиентами, которые широко используются в кухне средиземноморских стран: артишоки, бараний горох, мята, укроп, оливки каламата. Из оливок каламата легко достать косточки. Просто положите оливку на доску и надавите на нее тупой стороной ножа. Все легко отделил друг от друга. Салат будет гораздо вкуснее, если креветки перед этим приготовить: охлажденные креветки для него не подойдут.

Ингредиенты

- 450 г больших очищенных креветок
- 1 ст. л. оливкового масла Extra Virgin
- крупная соль и свежемолотый черный перец
- 400 г орзо из цельной пшеницы, приготовленные согласно указаниям на пачке
- 250 г очищенных и порезанных на кубики огурцов
- 250 г помидоров черри порезанных пополам
- 250 г сушеного консервированного бараньего гороха
- 250 г сушеных нарезанных сердцевин артишока
- 250 г оливок каламата, без косточек и нарезанных на кусочки
- 250 г растертого сыра фета
- 130 г тонко нарезанного красного лука
- 2 ст. л. измельченного свежего укропа
- 2 ст. л. измельченной свежей мяты
- 50 мл свежевыжатого лимонного сока (1–2 лимона)
- 50 мл винного уксуса
- 1 ч. л. дижонской горчицы
- 125 мл оливкового масла Extra Virgin
- 1 ст. л. измельченного чеснока

- **Вам понадобится:** решетка с фарфоровым покрытием, 6 бамбуковых или металлических шампуров
- **Установите** решетку с фарфоровым покрытием в печи EGG для прямого нагрева блюда
- **Разогрейте** гриль до температуры 250 °C

Если используете бамбуковые шампуры, положите их в поддон, залейте водой и оставьте вымачиваться на 1 час.

Нанизайте креветки на шампуры. Смажьте их оливковым маслом и приправьте солью и перцем. Положите шампуры на решетку. Закройте крышку гриля и обжаривайте по 2 минуты с каждой стороны. Переложите шампуры на поднос. Снимите креветки с шампуров и положите их в большую миску. Добавьте пасту орзо, огурец, томаты, бараний горох, артишоки, оливки, сыр, лук, укроп и мяту в миску и перемешайте.

Смешайте лимонный сок, уксус, горчицу, оливковое масло и чеснок в маленькой миске. Вылейте в салат заправку и хорошо перемешайте. Приправьте солью и перцем и подавайте на стол.



Устрицы на гриле с розовым соусом миньонетт с перчинками

Это простой и вкусный способ приготовления устриц, но когда покупаете устрицы, удостоверьтесь, что они свежие и живые. Чтобы это проверить, постучите пальцами по раковине. Если устрица еще живая, раковина плотно захлопнется; если нет, можете ее выбросить. Перед тем как положить в гриль, поддержите устриц в холодильнике. Положите их так, чтобы жидкость не вытекала, иначе они высохнут. После того как вытащите их из гриля, выбросьте все нераскрывшиеся устрицы, так как это свидетельствует о том, что они не безопасны для употребления в пищу. Блюдо может подаваться как закуска, а также в качестве основного. Запомните, что время приготовления зависит от размера устриц.

Ингредиенты

- 125 мл уксуса на шампанском
- 60 г измельченного лука-порей
- 1 ст. л. покорошенного розовых зерен перца
- 60 г измельченного свежего кервеля или свежей широколистной петрушки
- 48 свежих устриц

- Вам понадобится: решетка с фарфоровым покрытием
- Установите решетку в печи EGG для прямого нагрева блюда
- Разогрейте гриль до 250 °C

Чтобы приготовить соус, смешайте уксус, лук-порей, зернышки перца и кервель в маленькой миске и поставьте в холодильник.

Выложите устрицы на решетку. Закройте крышку EGG и обжаривайте 3–4 минуты, пока раковины не откроются и не выпустят пар. Переложите их на блюдо. Если какие-то устрицы не раскрылись, поддержите их еще пару минут. Если они все же не раскрылись, выбросьте их, они не съедобны. С каждой устрицы снимите верхнюю половинку раковины, а саму устрицу отделите от нижней, но не вытаскивайте оттуда.

На каждую устрицу вылейте по 1 ч. л. соуса. Сразу же подавайте устрицы на стол прямо в раковинах.



Овощной рубен-сэндвич

Вы не будете скучать по отварной солонине в этом вегетарианском варианте классического рубен-сэндвича. Крапленый ржаной хлеб – идеальная основа для жареных грибов, перца, шпината и лука, которые идут в компании со швейцарским сыром и кислой капустой. Затем все это разогревается в гриле до румяной корочки.

Ингредиенты

Заправка

- 120 мл майонеза
- 60 мл кетчупа
- 60 мл сладкого соуса
- 1 ч. л. домашнего хрена
- 0,5 ч. л. острого чесночного соуса
- 0,5 ч. л. вустерширского соуса

- 2 ст. л. оливкового масла Extra Virgin
- 800 г тонко нарезанных белых грибов
- 200 г нарезанного красного лука
- 2 ч. л. измельченного чеснока
- половинка жареного красного болгарского перца, порезанного на кусочки
- 300 г свежих листьев шпината, вымытых и высушенных
- Крупная соль и свежемолотый черный перец
- 8 кусочков крапленого ржаного хлеба
- 8 ломтиков швейцарского сыра
- 200 г кислой капусты
- 60 г несоленого сливочного масла

Поставьте кастрюлю на решетку и нагревайте в течение 10 минут.

Чтобы приготовить заправку, смешайте в маленькой миске майонез, кетчуп, сладкий соус, хрен, острый чесночный соус и вустерширский соус и хорошо взбейте все это.

- Вам понадобится: решетка с фарфоровым покрытием, чугунная кастрюля, полукруглая сковорода
- Установите решетку в печи EGG для прямого нагрева блюда
- Разогрейте гриль до 200 °C

Налейте в кастрюлю оливковое масло и бросьте туда грибы, лук и чеснок. Закройте крышку гриля и жарьте на масле 3–4 минуты, пока содержимое не карамелизуется. Добавьте туда болгарский перец и шпинат, закройте крышку гриля и готовьте еще 2–3 минуты. Приправьте солью и перцем.

Выньте кастрюлю и положите на решетку сковороду.

Затем возьмите четыре куска хлеба и на каждый с одной стороны намажьте по 2 ч. л. заправки. Положите ломтик сыра, затем четверть смеси со шпинатом и 50 г кислой капусты. Сверху положите еще один ломтик сыра, и завершите композицию вторым куском хлеба.

Растопите 2 ст. л. сливочного масла на сковороде. Положите на сковороду два сэндвича, закройте крышку гриля и готовьте по 1 минуте на каждой стороне. Выложите сэндвичи на блюдо. Растопите оставшиеся 2 ст. л. масла на сковороде и приготовьте два других сэндвича. Выньте их из печи и сразу же подавайте на стол.



Бобы, запечённые в гриле

Стоит Вам один раз попробовать запечь бобы в гриле EGG, Вы уже никогда не захотите есть их просто из банки. Бобы каннеллини (итальянские белые бобы) в сочетании с «яблочным» беконом превращаются в насыщенный соус с ароматом копчености, который на вкус – просто сказка! Его можно подавать вместе с телячьими ребрышками барбекю или рубленным свиным сэндвичем с капустой и фенхелем.

Ингредиенты

- 350 г бекона, копченого на яблонево́м древе (12–14 ломтиков), порезанного на кубики
- 400 г мелко порезанного белого лука
- 600 мл соуса барбекю
- 220 г коричневого сахара
- 100 мл кленового сиропа
- 120 г желтой горчицы
- 4 банки (по 425 г) бобов каннеллини, высушенные и промытые (1 банку бобового рассола оставить)
- 250 мл воды
- крупная соль и свежемолотый черный перец

- Вам понадобится: решетка с фарфоровым покрытием, чугунная кастрюля
- Установите решетку в печи EGG для прямого нагрева блюда
- Разогрейте гриль до 200 °C

Поставьте кастрюлю на решетку и нагревайте 10 минут.

Бросьте в кастрюлю бекон. Закройте крышку гриля и обжарьте до хрустящей корочки. Выложите бекон на бумажное полотенце, чтобы он подсох, и отставьте в сторону, а жир оставьте в кастрюле. Добавьте лук в жир от бекона. Закройте крышку гриля и готовьте 8 минут, пока содержимое не карамелизуется.

Добавьте в кастрюлю приготовленный бекон, соус барбекю, коричневый сахар, кленовый сироп, горчицу, оставленную бобовую жидкость и воду и хорошо все это перемешайте. Добавьте бобы и помешайте. Накройте кастрюлю крышкой. Закройте крышку гриля и тушите 30 минут, периодически помешивая. Уберите крышку с кастрюли, закройте крышку гриля и покипятите, продолжая помешивать 15 минут или пока соус не загустеет. Приправьте солью и перцем, когда бобы будут почти готовы. Дайте блюду остыть 10 минут перед тем, как подавать его на стол.



Французская зеленая фасоль, завернутая в ветчину прошутто

Французская зеленая фасоль меньше и тоньше, чем обычная зеленая фасоль, и при этом немного нежнее. Этот изысканный сорт фасоли можно подать на изысканном ужине, в качестве закуски или гарнира. Если не найдете именно этот сорт, обычная зеленая стручковая фасоль тоже подойдет. Попробуйте это блюдо вместе с говядиной запеченной с фуа-гра.

Ингредиенты

- 230 г обработанных стручков французской зеленой фасоли
- 2 ст. л. + 1 ст. л. оливкового масла Extra Virgin
- крупная соль и свежемолотый черный перец
- 60 г ветчины прошутто, тонко нарезанной
- 2 ст. л. свежевыжатого лимонного сока
- 1 ч. л. дижонской горчицы
- 30 г тертого сыра Пармижано-Реджиано

- Вам понадобится: решетка с фарфоровым покрытием, противень для овощей
- Установите в печи EGG решетку и перфорированный противень для прямого нагрева блюда
- Разогрейте гриль до 200 °C

Положив фасоль в среднюю миску, полейте ее оливковым маслом и приправьте солью и перцем. Положите фасоль на противень, закройте крышку гриля и обжаривайте 2–3 минуты, пока они немного не размягчатся. С помощью специальных рукавиц, снимите противень с решетки и переложите фасоль на стол.

Поделите приготовленные стручки на 6 пучков и заверните каждый пучок в ломтик ветчины прошутто.

Смешайте отдельно лимонный сок, 1 ст. л. оливкового масла и горчицу, доведя массу до эмульсии.

Положите рулетики прямо на решетку. Закройте крышку гриля и готовьте 1 минуту. Выложите связки на тарелку. Брызните на них оливковым маслом и посыпьте тертым сыром. Сразу же подайте на стол.



Жареная свекла с козьим сыром и трюфельным маслом

У свеклы замечательный землистый вкус. Она может быть темно-красная или золотистого оттенка. В сочетании с козьим сыром и трюфельным маслом свекла превращается в изысканный салат. Если Вам не найти трюфельное масло, Вы можете заменить его высококачественным оливковым маслом.

Ингредиенты

- 6 красных или золотистых свекол (или те и другие вместе), очищенные и вымытые
- 60 мл оливкового масла Extra Virgin
- крупная соль и свежемолотый черный перец
- 230 г козьего сыра, порезанного на кружочки толщиной 6 мм, охлажденный
- масло белых трюфелей или оливковое масло Extra Virgin
- 1 головка цикория, вымытая и высушенная (по желанию)

- **Вам понадобится: Отсекатель Жара**
- **Установите в печи EGG Отсекатель Жара ножками вниз для непрямого нагрева блюда**
- **Разогрейте гриль до 200 °C**

Перемешайте свеклу с оливковым маслом и 1 ст. л. соли в средней по размеру миске. Заверните каждый плод в алюминиевую фольгу и положите на Отсекатель Жара. Закройте крышку гриля и готовьте 45–60 минут, пока свеклу нельзя будет легко проткнуть вилкой. Переложите свеклу на поднос с краями и дайте остыть. С помощью специального ножа почистите свеклу и нарежьте ее кружочками.

При сервировке блюда на отдельные тарелки, чередуйте кусочки свеклы с кусочками сыра. Брызните на свеклу трюфельным маслом и приправьте солью и перцем. Украсьте листьями цикория (по желанию) и подавайте на стол.



Жареная кукуруза с сыром котиха и перечным маслом

В сливочное масло добавлены острые чипотл – сухие копченые перчики халапеньо. Этим маслом нужно обмазать кукурузный початок, пока он жарится на решетке. Ножом, отогнув назад оболочку и завязав ее пищевой веревкой, Вы сможете легко полить початок и при этом необычно подать его на стол.

Ингредиенты

- 4 початка кукурузы
- 8 ст. л. несоленого сливочного масла, выдержанного при комнатной температуре
- 2 ст. л. нарезанных сухих острых перчиков
- 0,25 ч. л. крупной соли
- 120 г тертого сыра котиха или фета
- 50 г тонко нарезанной свежей кинзы

- **Вам понадобится: чугунная решетка**
- **Установите в печи EGG чугунную решетку для прямого нагрева блюда**
- **Разогрейте гриль до 200 °C**

- 1 свежий лайм, порезанный на четвертинки

Положите кукурузу в большой поддон и залейте холодной водой. Оставьте замачиваться на 1 час.

Отогните оболочку с каждого початка и завяжите листья в пучок на конце початка с помощью пищевой веревки. Удалите шелковистые нитевидные пестики с каждого початка. Смешайте масло, острый перец и соль в маленькой миске. Равномерно намажьте маслом (1 ст. л.) каждый початок кукурузы.

Положите кукурузу на решетку, подложив под листья кусочек алюминиевой фольги, чтобы они не загорелись. Закройте крышку гриля и обжаривайте 6 минут, поливая кукурузу перечным маслом и переворачивая ее каждые 2 минуты. Затем обжаривайте еще минут 5–6, пока початки не станут мягкими.

Выложите кукурузу на блюдо и полейте еще раз перечным маслом. Посыпьте сыром и кинзой. Сразу же подавайте на стол с дольками лайма.



299

Курица бир-батт на гриле

Американский журнал «People» дал Брауну титул «Крестного отца курицы бир-батт», но он со смущением признает, что позаимствовал эту технику приготовления от участника конкурса по барбекю. Однако Рик стал первым, кто опубликовал данный рецепт и воплотил его в жизнь на телевидении. Стоит один раз испробовать этот интереснейший, забавный и вкусный способ приготовления курицы, и Вам захочется делать это снова и снова.

Ингредиенты

Приправа

- 1 ч. л. коричневого сахара
- 1 ч. л. чесночной приправы
- 1 ч. л. луковой приправы
- 1 ч. л. сушеного садового чабера
- 0,25 ч. л. острого кайенского перца
- 1 ч. л. приправы чили
- 1 ч. л. сладкой паприки
- 1 ч. л. сухой горчицы
- 1 ст. л. морской соли или кошерной соли (крупной)
- 1 (2–2,5 кг) курица
- 1 (350 мл) банка пива
- 250 мл яблочного сидра
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 ст. л. бальзамического уксуса

• Вам понадобится: решетка с фарфоровым покрытием, керамическая подставка под курицу, поддон, пульверизатор

• Настройте печь EGG для прямого нагрева, установите решетку с фарфоровым покрытием

• Разогрейте печь EGG до 190 °C

Чтобы приготовить приправу, смешайте в маленькой миске коричневый сахар, чесночную приправу, луковую приправу, садовую чабру, кайенский перец, приправу чили, паприку, горчицу и соль. Перемешивайте до однородной массы. Намажьте курицу целиком приправой, даже внутри. Вотрите смесь аккуратно в кожицу и под кожицу в тех местах, где это возможно. Накройте курицу и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Вылейте половину банки пива в пульверизатор. Добавьте яблочный сидр, оливковое масло, уксус и оставьте в сторону. Если вы используете вертикальную жаровню, вылейте оставшееся пиво в полость жаровни и насадите сверху курицу со стороны хвоста. Если вместо вертикальной жаровни – банка пива, насадите курицу на банку.

Поставьте вертел с курицей на решетку и закройте крышку гриля EGG. В процессе приготовления (20 минут), опрыскивайте курицу жидкостью из пульверизатора 1–2 раза. Готовьте до коричневой корочки. Аккуратно поднимите курицу и поставьте в поддон, затем закройте крышку гриля. Жарьте 45–60 минут, периодически обрызгивая курицу, пока температура в бедре птицы не достигнет 85 °C, а сама курица не станет коричневатого-красного оттенка. Взяв специальные рукавицы, выньте курицу и прямо на вертеле подайте ее гостям. После того, как произведете должное впечатление, снимите курицу с вертела. Будьте осторожны: банка и жидкость внутри – очень горячие!

Еще раз сбрызните курицу жидкостью из пульверизатора, накройте фольгой и оставьте на 10 минут. Затем порежьте и подавайте на стол.



192

Соус барбекю

Соусы барбекю различаются между собой, и каждый из них претендует на первенство среди собратьев. Наш вариант соуса – насыщенный по вкусу и густой по консистенции – обладает правильной пропорцией сладкого и кислого. Немного перца чили для остроты; если хочется поострее, добавьте еще!

Ингредиенты

- 2 банки томатного соуса (по 425 г)
- 500 мл яблочного уксуса
- 125 мл вустерширского соуса
- 220 г коричневого сахара
- 1 ч. л. крупной соли
- 1 ч. л. свежемолотого черного перца
- 0,5 ч. л. семян сельдерея
- 0,25 ч. л. молотой корицы
- 2 ч. л. сушеной паприки
- 1 ч. л. молотой гвоздики
- 1 ч. л. чесночной приправы
- 1 ч. л. луковой приправы
- 1 чили перец в мексиканском соусе адобо

Смешайте в миске томатный соус, уксус, вустерширский соус и коричневый сахар.

В небольшой миске перемешайте до однородной массы соль, перец, семена сельдерея, корицу, паприку, гвоздику, чесночную приправу, луковую приправу и перец чили. Добавьте это в соусницу и хорошо размешайте. Поставьте на крышку печи и кипятите на медленном огне в течение 15 минут, периодически помешивая, пока соус не загустеет. Выньте перец с помощью специальной ложки с отверстиями. Вы можете хранить соус в закрывающемся контейнере в холодильнике 2 недели. (Соуса хватает на 8 порций)

Соус барбекю КС (Канзас-Сити)

Барбекю соус из штата Канзас имеет традиционный сладкий вкус, так как сделан из помидор с добавлением черной патоки. Представленный нами вариант – густой, насыщенный соус – пальчики оближешь! Вам несомненно понравится он в сочетании с жареной свежезарезанной курицей, но Вы найдете ему гораздо больше применений.

Ингредиенты

- 400 мл кетчупа
- 125 мл яблочного уксуса
- 60 г черной патоки
- 120 г меда
- 110 г коричневого сахара
- 120 г желтой горчицы
- 2 ст. л. обычного барбекю соуса
- 1 ч. л. крупной соли
- 0,5 ч. л. свежемолотого черного перца

Смешайте все ингредиенты в соуснице среднего размера и деревянной ложкой взбейте смесь до однородного состояния. Поставьте миску на печь и покипятите на медленном огне 10 минут, периодически помешивая до тех пор, пока соус не нагреется и содержимое не превратится в однородную массу. Можете поставить соус в холодильник и хранить его в герметичном контейнере 2 недели.

Внимание: если Вы приготовили соус для многократного использования, обязательно отделяйте нужную порцию от общего количества когда будете обмазывать им сырое мясо. Иначе Вы рискуете испортить весь соус.



Соус из свежих садовых томатов

Положить томаты на гриль перед тем, как добавить их в соус – отличный способ придать им особый вкус! Этот соус может использоваться в качестве начинки для пиццы из перепелиных яиц с ветчиной прошутто и рукколой, но также неплохо сочетается с пастой и жареным на гриле мясом. Ввиду того, что он хорошо охлаждается, Вы можете приготовить его в большом количестве, а затем хранить в холодильнике небольшими порциями для дальнейшего использования.

Ингредиенты

- 1 кг помидор Рома, пожаренных и остывших
- 60 мл оливкового масла Extra Virgin
- 1 ст. л. измельченного чеснока
- 50 мл сухого белого вина
- 0,5 ч. л. сахарного песка
- 1 ч. л. крупной соли
- 200 г свежих листьев базилика
- 0,25 ч. л. свежемолотого черного перца

Разрежьте помидоры. Положите сетчатый фильтр на миску и аккуратно вдавите каждый томат в фильтр, чтобы избавиться от семян. Оставьте томатную жидкость и выбросьте зернышки или раздавите содержимое миски. Измельчите помидоры и положите их в миску.

Разогрейте масло в соуснице среднего размера на медленном огне. Добавьте чеснок и жарьте 1 минуту или пока чеснок не станет золотистым. Добавьте туда помидоры и оставшуюся от них жидкость, а затем вино, сахар и соль, постоянно перемешивая содержимое. Осторожно покипятите соус в течение 15–18 минут, пока он частично не выкипит и не загустеет.

Снимите смесь с огня и дайте ему полностью остыть. Добавьте базилик и перец и хорошенько перемешайте. Используя блендер или кухонный комбайн, взбейте соус в течение 2–3 минут, чтобы в нем не было комочков.



Рулет с курагой, розмарином и маслом из кориандра

По этому рецепту Вы сможете приготовить две буханки хлеба, добавив в тесто немного сгущенного молока для придания сладкого оттенка. На раскатанное тесто маленькими шариками выкладывается сливочное масло с кориандром, а затем сухофрукты и фисташки. Потом, тесто заворачивается. Идеальное блюдо для завтрака или для обеда в компании с бараньей ногой, приготовленной на медленном гриле или курицей в тандыре.

Ингредиенты

- 125 мл + 500 мл сгущенного молока без сахара
- 6 ст. л. сгущенного молока с сахаром
- 2,5 ч. л. сухих дрожжей
- 1200 г муки (или больше, если понадобится)
- 6 ст. л. несоленого растопленного сливочного масла
- 1 ст. л. соли
- оливковое масло для смазывания
- 200 г дробленых фисташек
- 200 г нарезанной кураги
- 150 г нарезанных сушеных фиников
- 100 г белого изюма
- 2 ст. л. кристаллизованного имбиря
- 2 ч. л. хорошо нарезанного свежего розмарина
- 8 ст. л. сливочного масла с кориандром или несоленого сливочного масла, порезанного на кусочки
- 1 яйцо
- 2 ст. л. воды

Налейте 125 мл несладкой сгущенки в маленькую соусницу, поставьте на крышку печи и слегка нагрейте. Вылейте молоко в миску, затем добавьте сладкую сгущенку и дрожжи. Отставьте в сторону минут на пять или пока дрожжи не начнут пениться. Смешайте муку, оставшиеся 500 мл несладкой сгущенки, сливочное масло, соль и взбухшие дрожжи в миске, и электрическим миксером с насадкой для теста взбивайте ингредиенты на медленной скорости, пока тесто не примет круглую форму. Если тесто прилипает, добавьте немного муки, пока тесто

- Вам понадобится: Отсекатель Жара, керамический круг
- Установите в печи EGG Отсекатель Жара ножками вниз, а сверху круг, для непрямого нагрева блюда
- Разогрейте гриль до 200 °C

не станет гладким и упругим. Положите тесто в промасленную миску и переверните. Накройте миску пластиковой пленкой и поставьте в тепло на 2,5 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится вдвое.

Когда тесто поднимется, надавите на него ладонями и положите на стол, посыпанный мукой. Быстро замесите тесто, пока оно гладкое и эластичное. Разделив тесто пополам, посыпьте мукой. Скалкой раскатайте каждую половинку, чтобы получились коржи 30–40 см в диаметре. Смажьте коржи оливковым маслом.

Смешайте фисташки, курагу, финики, изюм, имбирь и розмарин в миске. Высыпьте по полмиски на один край каждого коржа, оставив пустым второй край. Маленькими шариками выложите на коржи масло с кориандром. Затем, начиная с заполненного фруктами края, аккуратно заверните тесто в рулет, вытяните края и загните их вниз, плотно прижимая. Переверните рулет швами вниз. Дайте завернутому тесту подняться еще в течение 45 минут, пока оно не увеличится вдвое. Заверните один рулет в пластиковую пленку и отложите. Смешайте яйцо с водой, чтобы получилась яичная растирка. Намажьте ей второй рулет и положите его на противень. При закрытой крышке гриля выпекайте 45 минут, пока не подрумянится. Длинной лопаткой выложите хлеб на поднос с краями. Дайте остыть минут 10 перед нарезкой. То же повторите и с другим рулетом.



Хлебная лепешка

Хлебная лепешка, которую американцы еще называют «карманным» хлебом, наиболее популярна в кухне Средней Азии и Средиземноморья. Начините ее жареным в гриле мясом или поджаренными овощами, чтобы получился приличный сэндвич, или порежьте на маленькие кусочки и подавайте на стол с Вашим любимым соусом.

Ингредиенты

- 375 мл теплой воды (55–60 °С)
- 2 ч. л. меда
- 1,5 ч. л. сухих дрожжей
- 2 ст. л. оливкового масла Extra Virgin
- 2 ч. л. крупной соли
- 330 г муки из цельной пшеницы
- 2 порции обычной муки: 440 г + 110 г (можно больше, если потребуется)

- **Вам понадобится: Отсекатель Жара, противень для выпекания**
- **Настройте печь EGG для непрямого нагрева блюда, установив в нее Отсекатель Жара ножками вниз, а сверху поставив противень**
- **Разогрейте гриль до 250 °С**

Налейте воду в стакан, добавьте мед и аккуратно помешайте, чтобы мед растворился. Насыпьте дрожжи и отставьте в сторону на 5–10 минут, пока смесь не начнет пениться.

Добавьте оливковое масло, соль, муку из цельной пшеницы и 440 г обычной муки в миску и перемешайте все это электрическим миксером с насадкой для теста. Поставьте миксер на

маленькую скорость, добавьте в миску дрожжевую смесь и смешивайте ингредиенты в течение 2–3 минут, пока тесто не примет единую форму. Медленно добавляйте оставшиеся 110 г обычной муки, чтобы тесто не прилипло. Продолжайте замешивать тесто, поставив более быстрый режим на миксере, минут 7–8, пока тесто не станет гладким и эластичным. Добавляйте понемногу муки, если тесто все еще прилипает.

Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и сделайте из него шар. Положите его в промасленную миску. Накройте миску пищевой пленкой и положите в теплое место на 1 час, чтобы тесто поднялось и увеличилось вдвое.

Затем положите тесто на немного посыпанную мукой поверхность и сделайте из него колбаску длиной 45 см. Острым ножом разрежьте колбаску на 12 равных частей. Каждый кусок скатайте в шар и выложите на поднос. Накройте пищевой пленкой и отставьте в сторону на 10–12 минут.

Выкладывайте по 1 шарик на стол и скалкой раскатывайте его, чтобы получался круг 12–15 см в диаметре. Положите этот хлебный диск на предварительно разогретый противень для выпекания и закройте крышку гриля. Выпекайте 4 минуты, затем переверните хлеб. Закройте крышку печи EGG и выпекайте еще 2 минуты, пока хлеб не станет пышным и золотисто-коричневым. Повторите то же самое со всеми остальными кусочками. Сразу же подавайте на стол.



219

Кукурузный хлеб со свежей поджаренной кукурузой, испеченный в сковороде

Обратимся к традиционному методу выпечки кукурузного хлеба в хорошо выдержанной чугунной сковороде. Вы также можете взять блюдо для выпекания или форму для кексов (без бумажной прокладки); только в этом случае нужно будет следить за временем приготовления. Для этого рецепта мы взяли свежеподжаренную желтую кукурузу и жирные сливки, для насыщенного вкуса и влажной структуры кукурузного хлеба. Хотя его можно подать и с любым жареным мясом, этот хлеб является превосходным сопровождением супу из курицы барбекю или соусу чили.

Ингредиенты

- 440 г обычной муки
- 1 ст. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. крупной соли
- 220 г желтой кукурузной муки жернового помола
- 100 г сахарного песка
- 3 яйца, разбить
- 8 ст. л. несоленого масла, растопить
- 500 мл жирных сливок
- 250 г жареных зернышек желтой кукурузы (около 2х початков)

- Вам понадобится: Отсекатель Жара, стеклянное или керамическое блюдо для выпекания, 23–33 см в диаметре
- Настройте печь EGG для непрямого нагрева блюда, установив в нее Отсекатель Жара ножками вниз
- Разогрейте гриль до 215 °C

Просейте муку, разрыхлитель и соль в одной миске. В другой миске, используя деревянную ложку, хорошо перемешайте кукурузную муку, сахар и яйца. Добавьте туда первую смесь и продолжайте помешивать до однородной массы. Добавьте в миску сливки, сливочное масло и зернышки кукурузы, а затем смешайте, пока не растворятся комочки.

Налейте жидкое тесто в сковороду и спомощью лопатки равномерно распределите тесто по форме. Поставьте сковороду на Отсекатель Жара и закройте крышку гриля EGG. Выпекайте в течение 35 минут, или до тех пор, пока хлеб не подрумянится, а к зубочистке, которой вы проткнете хлеб, не будет прилипать тесто. Выньте сковороду из печи и дайте остыть 10 минут. Разрежьте хлеб на квадратные кусочки.



220

Бисквиты из пахты

Эти легкие слоеные бисквиты можно есть с чем угодно! Добавьте к ним в тарелку немного сливочного масла из персика и ликер Амаретто. А для более насыщенного завтрака разрежьте их и начините кусочками сочной говяжьей вырезки с хреном.

Ингредиенты

- 330 г муки для выпекания торта
- 220 г обычной муки (возьмите больше, если потребуется)
- 4 ч. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. пищевой соды
- 1 ст. л. сахарного песка
- 1 ч. л. стловой соли
- 8 ст. л. несоленого сливочного масла, порезанного на кубики
- 125 мл охлажденного растительного масла
- 300 мл охлажденной пахты

- **Вам понадобится: Отсекатель Жара, стеклянное или керамическое блюдо для выпекания 20–30 см диаметром**
- **Настройте печь EGG для непрямого нагрева блюда, установив в ней Отсекатель Жара ножками вниз**
- **Разогрейте печь EGG до 230 °C**

Просейте в одной большой миске муку для торта, обычную муку, разрыхлитель, пищевую соду, сахар и соль. Добавьте сливочного и растительного масла. Вилкой или специальным приспособлением смешайте сливочное и растительное масло с мукой, чтобы сливочное масло уменьшилось до размеров горошины. С помощью вилки медленно смешайте пахту с мукой, чтобы тесто приняло круглую форму. Ингредиенты должны лишь слегка смешаться, так как тщательное перемешивание сделает бисквиты жестковатыми.

Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность. Возьмите скалку, предварительно посыпав ее мукой, и раскатайте прямоугольник толщиной в 2,5 см. Согните прямоугольник в двух местах, а затем опять раскатайте. Используя резчик для печенья, порежьте тесто на 10 кусков. Выложите их в ряд на блюдо для выпекания. Положите блюдо на Отсекатель Жара, закройте крышку гриля и выпекайте 20–22 минуты, пока бисквиты не станут слегка золотистыми.



Итальянская фриттата с ветчиной прошутто и моцареллой буффало

Сыр моцарелла буффало (mozzarella di bufala) приготовлен из цельного коровьего молока и молока водяного буйвола. Он так высоко ценится в Италии, что обладает защищенным географическим статусом. Это означает, что производители, по итальянским законам, ответственны за качество и распространение этого сыра. В этом рецепте сливочная моцарелла буффало в сочетании со свежим базиликом, томатами и ветчиной прошутто являются собой вариант омлета фриттата. Если Вы не можете найти сыр моцарелла буффало, возьмите вместо него обычный сыр моцарелла высокого качества.

Ингредиенты

- 10 яиц, разбить
- 120 мл жирных сливок
- 0,5 ч. л. крупной соли
- 0,25 ч. л. свежемолотого черного перца
- 85 г тонко нарезанной ветчины прошутто
- 100 г измельченного свежего базилика
- 200 г порезанных помидор сорта Рома, поджаренных на гриле
- 300 г сыра моцарелла di buffalo, порезанного на кубики
- 16 зубчиков поджаренного чеснока

- Вам понадобится: Отсекатель Жара, квадратное стеклянное или керамическое блюдо для выпекания диаметром 20 см, смазанное маслом
- Настройте печь EGG для непрямого нагрева блюда, установив в нее Отсекатель Жара ножками вниз
- Разогрейте печь EGG до 200 °C

В большой миске смешайте яйца, сливки, соль и перец. Вылейте эту смесь в смазанную маслом форму. Слойками выложите ветчину прошутто, базилик и томаты. Сверху положите сыр и жареный чеснок, равномерно распределив его по всему омлету.

Поставьте форму на Отсекатель Жара. Закройте крышку печи EGG и выпекайте 40–45 минут, пока яйца не будут готовы.

Дайте фриттате немного остыть. Порежьте на 6 равных частей и сразу же подавайте на стол.



Сэндвич с говяжьей вырезкой и хреном

Нет ничего лучше этого сочного сочетания стейка с яйцом! Это лучший сэндвич для завтрака. Он по праву является фаворитом среди «яйцеголовых». Но не ешьте его на бегу, потому что Вам понадобится несколько салфеток.

Ингредиенты

Соус из хрена

- 60 г сметаны
- 1 ст. л. хрена
- 1 ст. л. измельченного шнитт-лука
- 0,25 ч. л. крупной соли
- 0,25 ч. л. свежемолотого черного перца

- 4 ст. л. + 2 ст. л. несоленого сливочного масла
- 4 булочки для сэндвича, порезанных пополам
- 4 дольки крупных помидор, толщиной 6 мм
- 4 (по 100 г) стейка из говяжьей вырезки
- крупная соль и свежемолотый черный перец
- 4 больших яйца
- 4 ломтика сыра чеддар

- **Вам понадобится: чугунная решетка, полукруглая сковорода**
- **Настройте печь EGG для прямого нагрева блюда, поставив в нее чугунную решетку и полукруглую сковороду, плоской поверхностью на решетке**
- **Разогрейте печь EGG до 200 °C**

Чтобы приготовить соус с хреном, смешайте сметану, хрен, лук, соль и перец в маленькой миске до однородной массы. Отставьте в сторону.

Растопите 4 ст. л. сливочного масла в соуснице и поставьте сверху на печь, медленно нагревая ее. С помощью кисточки для выпечки, обмажьте булочки растопленным маслом. Положите их на решетку, внутренней стороной вниз и подождите, пока они немного не поджарятся. Длинной лопаткой переложите булочки на блюдо. 4 половинки намажьте 2 ст. л. соуса с хреном. Отложите в сторону.

Намажьте сливочным маслом сначала помидоры, а потом стейки, и приправьте все солью и перцем. Положите мясо на решетку и, пока оно обжаривается, растопите оставшиеся 2 ст. л. масла на сковороде. Разбейте яйца в сковороду. Закройте крышку гриля EGG и готовьте 3 минуты, пока не схватятся белки яиц. С помощью длинной лопатки переверните стейки и яйца и на каждое яйцо положите сверху по ломтику сыра. Закройте крышку и готовьте еще 2 минуты или до тех пор, пока сыр не растает. Длинной лопаткой выньте стейки и выложите их на нижние булочки. Затем положите яйцо, дольку помидора и сверху еще одну булочку. Выложите готовые сэндвичи на решетку, закройте крышку гриля и грейте в течение 1 минуты, пока сэндвичине станут горячими.

Выложите сэндвичи на блюдо и сразу же подавайте на стол.



Шарлотка

*Яблочный пирог подается с кленовым сиропом или соусом *crème fraîche*, но этот торт получается таким сладким, что Вам нужно лишь слегка посыпать его сахарной пудрой, а затем сразу браться за вилку и нож! Может стать частью аппетитного завтрака, а может и десертом с Вашим любимым сливочным мороженым и домашним карамельным соусом.*

Ингредиенты

- 100 г обычной муки
- 2 ст. л. сахарного песка
- 0,25 ч. л. столовой соли
- 2 больших яйца
- 250 мл жирных сливок
- 0,5 ч. л. ванильного сахара
- 2 яблока сорта грэнни смит, почищенных и нарезанных
- 0,5 ч. л. молотой корицы
- 0,25 ч. л. молотого мускатного ореха
- 1 ст. л. цедры лимона (1–2 лимона)
- 0,25 ч. л. крупной соли
- 4 ст. л. несоленого сливочного масла
- 2 ст. л. свежевыжатого лимонного сока
- 100 гр. коричневого сахара
- сахарная пудра

- Вам понадобится: Отсекатель Жара, противень, стеклянная или керамическая тарелка для пирога диаметром 20 см
- Настройте печь EGG для непрямого нагрева блюда, установив подставку Отсекатель Жара ножками вниз
- Разогрейте печь EGG до 250 °C

Положите блюдо для пирога на подставку Отсекатель Жара и нагревайте его в течение 30 минут. Смешайте в средней миске муку, сахар, столовую соль, яйца, сливки и ванильный сахар. Отставьте в сторону. Положите кусочки яблока в среднюю миску. Добавьте корицу, мускатный орех, лимонную цедру и крупную соль. Встряхните, чтобы содержимое перемешалось. Выложите на нагретую форму масло, чтобы оно растаяло. Перелейте яблочную смесь в форму и жарьте на масле 8–10 минут, пока яблоки не размякнут. Добавьте лимонный сок и посыпьте коричневым сахаром. Сверху залейте взбитым жидким тестом.

Аккуратно выньте блюдо из печи и поставьте на противень для выпекания и на подставку Отсекатель Жара. Поставьте форму на противень. Закройте крышку печи EGG и выпекайте 12 минут, пока жидкое тесто не схватится и не затвердеет.

Выложите торт на блюдо и дайте немного остыть. Осторожно переверните торт на большое блюдо. Посыпьте сахарной пудрой и сразу же подавайте на стол.



Жареный ананасовый торт «вверх тормашками»

Кольца свежего ананаса поджариваются на гриле, затем кладутся на дно сковороды, сверху выливается тесто. Когда торт испечется, его переворачивают на тарелку, и карамельные ананасы оказываются наверху, напоминая корону. Этот десерт хорошо подавать после кебаба из говядины с соусом чимичурри.

Ингредиенты

- 2 порции коричневого сахара: 110 г + 110 г
- 1 банка (400 г) сгущенного молока с сахаром
- 7 долек свежего ананаса, толщиной 5–6 мм
- 330 г обычной муки
- 1,5 ч. л. разрыхлителя
- 0,25 ч. л. столовой соли
- 240 г несоленого сливочного масла
- 3 больших яйца
- 5 больших яичных желтка
- 1,5 ч. л. ванильного сахара
- 220 г сахарного песка
- 7 вишенок в ликере

- **Вам понадобится:** решетка с фарфоровым покрытием, щипцы для гриля, подставка Отсекатель Жара, круглая форма для торта диаметром 23 см
- **Настройте печь EGG для прямого нагрева блюда, поставив в нее решетку с фарфоровым покрытием**
- **Разогрейте печь EGG до 170 °C**

Смешайте одну порцию коричневого сахара со сгущенным молоком и хорошо взбейте в маленькой миске. По центру каждой дольки ананаса сделайте дырочку для вишни. Обмакните дольки в молочную смесь и положите их на решетку. Закройте крышку печи EGG и поджарьте их по 2 минуты с каждой стороны. Переложите ананас на тарелку и дайте ему охладиться.

Используя щипцы и специальные рукавицы, аккуратно вытащите решетку и поставьте подставку Отсекатель Жара ножками вниз.

Просейте в средней миске муку, разрыхлитель и соль. Отставьте в сторону. Растопите сливочное масло в соуснице, поставив ее сверху на печь и затем дайте остыть. Отставьте в сторону. В большой миске взбейте яйца и яичные желтки. Добавьте ванилин, оставшийся коричневый сахар и сахарный песок и прокипятите, пока ингредиенты не смешаются. Аккуратно смешайте мучную смесь с яичной. Добавьте туда растопленного масла и хорошо перемешайте.

Выложите ананасовые дольки на дно сковороды. В каждое колечко положите по вишенке, а затем сверху вылейте тесто. Лопаткой разгладьте тесто, чтобы оно было равномерно распределено.

Поставьте форму на Отсекатель Жара. Закройте крышку гриля EGG и выпекайте 30–35 минут, затем воткните зубочистку, чтобы проверить готовность. Выньте форму и дайте пирогу остыть 10 минут.

Аккуратно отделите края торта от формы ножом. Накройте торт сверху блюдом и, прижимая форму и блюдо друг к другу, переверните конструкцию. Снимите форму и подавайте на стол.



Банановый фостер

Этот классический банановый десерт впервые был приготовлен Полем Блонже в ресторане Оуэна Бреннана в Новом Орлеане. Его подают с ванильным мороженым. Обычно десерт готовится прямо на столе, и в конце для особого эффекта поджигается банановый ликер и ром.

Ингредиенты

- 8 ст. л. несоленого сливочного масла
- 110 г коричневого сахара
- 110 г сахарного песка
- 0,5 ч. л. молотой корицы
- 4 банана, очищенные и порезанные вдоль
- 50 мл бананового ликера
- 10 мл темного рома
- 500 г ванильного мороженого

- **Вам понадобится:** решетка с фарфоровым покрытием, чугунная кастрюля
- **Настройте** печь EGG для прямого нагрева блюда, поставив в нее решетку с фарфоровым покрытием
- **Разогрейте** печь EGG до 200 °C

Поставьте чугунную кастрюлю на решетку.

Смешайте масло, коричневый сахар, сахарный песок и корицу в чугунной кастрюле. Закройте крышку EGG и готовьте 3–4 минуты, постоянно помешивая до гладкой консистенции. Положите бананы плоской стороной вниз. Закройте крышку гриля и готовьте 2–3 минуты, пока бананы полностью не покроются сахарной смесью. Затем добавьте банановый ликер и ром. Длинной спичкой аккуратно подожгите ликер и ром, и жарьте пока пламя не погаснет. Снимите кастрюлю с решетки.

Выложите мороженое в порционные миски, добавьте бананы и сверху полейте ванильным соусом и сразу же подавайте на стол.



Жареные персики с начинкой из орехового пралине

Персики – представители семейства розоцветных. Существует множество разновидностей, которые различаются между собой косточкой и ее положением внутри плода. В персиках сорта клинстоун, мякоть плотно прилегает к сердцевине. Это самые сладкие и самые сочные персики. Однако в соседнем магазине Вы скорее всего найдете сорт фристоун. Косточка легко вынимается, поэтому такой сорт идеально подходит для употребления в пищу или выпечки. Для этого простого десерта возьмите спелые и сочные персики фристоун, наполните их ореховым пралине и выпекайте в EGG. Нет десерта проще и вкуснее!

Ингредиенты

- 4 спелых персика, нечищенные
- 1 ст. л. свежевыжатого лимонного сока
- 170 г коричневого сахара
- 50 г обычной муки
- 0,5 ч. л. молотой корицы
- 0,5 ч. л. столовой соли
- 0,25 ч. л. молотого имбиря
- 0,25 ч. л. молотого мускатного ореха
- 2 порции несоленого масла, нарезанного на кубики: 3 ст. л. + 3 ст. л.
- 60 г дробленых орехов

- Вам понадобится: решетка с фарфоровым покрытием, стеклянное или керамическое блюдо для выпекания 20–30 см в диаметре
- Настройте печь EGG для прямого нагрева блюда, поставив в нее решетку с фарфоровым покрытием
- Разогрейте печь до 200 °C

Порежьте персики пополам и выньте косточки. Чайной ложкой удалите из каждой половинки красную сердцевину. Окуните персик обрезанной стороной в лимонный сок. Выложите персики на форму для выпекания внутренней стороной вверх.

В средней миске перемешайте коричневый сахар, муку, корицу, соль, имбирь и мускатный орех, чтобы смесь получилась однородной. Добавьте 3 ст. л. сливочного масла. Возьмите вилку или резчик для выпечки и нарежьте масло в сухой смеси так, чтобы его кусочки были размером с горошину. С помощью лопатки тщательно смешайте пралине с мучной смесью. В каждую половинку персика по центру положите по 2 ст. л. начинки. Положите персики на блюдо для выпекания и оставшиеся 3 ст. л. масла выложите на противень.

Поставьте блюдо на решетку. Закройте крышку печи EGG и выпекайте 20 минут, пока не испечется начинка, а персики не начнут размягчаться. Выньте блюдо из печи и дайте персикам остыть 10 минут перед подачей на стол.



Перец фаршированный по-карибски

Приправа с ароматом вяленого мяса, пришедшая с острова Ямайка, часто используется для придания дополнительного вкуса жареному мясу. Ингредиенты в этой приправе варьируются, но всегда содержат перец чили, тмин, чеснок, лук и так называемые пряности: корицу, имбирь, ямайский перец и гвоздику. В этом варианте, смесь перца и пряностей добавляется прямо в фарш и этим острым фаршем начиняются перцы.

Ингредиенты

- 6 болгарских перцев (разных цветов)
- 2 ст. л. оливкового масла
- 450 г жирного или постного фарша
- 200 г нарезанного кубиками красного лука
- 2 ст. л. измельченного чеснока
- 3 ст. л. ямайской приправы
- 180 г белого риса
- 500 мл куриного бульона
- 1 банка (800 г) нарезанных томатов, высушенных
- 1 чили перец хабанеро
- 4 ростка тмина
- 2 лавровых листа
- 1 (по 3–4 см) кусочек свежего имбиря
- 1 (425 г) банка черных бобов, промытых и высушенных
- 120 г свежей нарезанной кинзы
- 120 г тонко нарезанного лука порей
- 2 ст. л. свежевыжатого сока лайма (1–2 лайма)
- 100 г тертого сыра котиха

- **Вам понадобится: решетка с фарфоровым покрытием, чугунная кастрюля, перфорированный противень**
- **Настройте печь EGG для прямого нагрева блюда, установив в нее решетку**
- **Разогрейте EGG до 180 °C**

Поставьте чугунную кастрюлю на решетку и нагревайте ее в течение 10 минут. Срежьте верхушки с перцев и вытащите семена и жилки. Если перец не стоит ровно, срежьте кусочек снизу, чтобы уравнивать доньшко. Отложите в сторону.

Налейте в кастрюлю оливковое масло и немного подогрейте. Добавьте фарш, лук и чеснок. Закройте крышку гриля и готовьте 3–4 минуты, пока мясо не подрумянится. Добавьте ямайскую приправу и помешайте. Закройте крышку гриля EGG и продолжайте готовить еще 3–4 минуты, пока фарш не будет совсем готов. Добавьте в кастрюлю рис, куриный бульон, помидоры, перец чили, ростки тмина, лавровые листья и имбирь и хорошо перемешайте. Накройте кастрюлю крышкой и закройте крышку гриля EGG. Покипятите на медленном огне 15 минут или пока не приготовится рис, а жидкость не впитается.

Вытащите кастрюлю из печи и оставьте, накрытую крышкой, на 10 минут. Снимите крышку и вилкой немного встряхните рисовую смесь. Вытащите и выбросьте перец чили и ростки тмина. Перемешайте черные бобы, кинзу, порей и лаймовый сок. Наполните каждый болгарский перец начинкой (по 250 г).

Выложите перцы на перфорированную сковороду и поставьте ее на решетку. Закройте крышку гриля и готовьте 30 минут, пока все ингредиенты не будут готовы. Переложите перцы из печки на блюдо и посыпьте каждый сверху сыром. Сразу же подавайте на стол.



Свежезарезанная птица на гриле

Это простой и вкусный способ приготовить целую курицу, не разрезая ее на кусочки. Чтобы пожарить ее, нужно вынуть спинной хребет. Курицу можно будет развернуть как книжку, чтобы она ровно лежала на гриле. Лучше всего подавать такое блюдо с бобами запеченными в гриле или с кукурузой в початках, тоже приготовленной в гриле.

Ингредиенты

- 1 (2–2,5 кг) курица
- 1,5 л воды
- 120 г крупной соли
- 120 г сахарного песка
- 5 зубчиков чеснока, тертого
- 10 шт. гвоздик
- 3 ст. л. масла канолы
- 50 г приправы для барбекю
- 100 мл барбекю соуса KC

- **Вам понадобится: чугуная решетка, стружка дерева гикори, термометр**
- **Разогрейте печь EGG без решетки до температуры 150 °C**

Разрежьте курицу от шеи до низа вдоль обеих сторон позвоночника. Вытащите хребет, чтобы развернуть курицу и положить плоско. Смешайте воду, соль, сахар, чеснок и гвоздику в большой миске. Взбейте, чтобы сахар и соль растворились. Положите курицу в большой герметично закрывающийся пакет и вылейте рассол туда же. Положите пакет в миску или поддон и уберите на ночь в холодильник.

Вытащите курицу из рассола и выбросите пакет. Хорошо промойте и высушите птицу. Намажьте ее маслом канолы и приправьте специей для барбекю.

Положите 200 г стружки гикори в большую миску. Залейте водой и вымачивайте 1 час. Раскидайте щепки на разогретом древесном угле и дайте им немного подняться. Спрысните решетку специальным спреем, одев перчатки, положите ее в печь EGG.

Выложите курицу кожей на решетку. Закройте крышку гриля и готовьте 20 минут, периодически проверяя. Переверните курицу и намажьте обильно третью соуса-барбекю. Закройте крышку гриля и готовьте еще минут 10. Опять переверните птицу и снова обмажьте ее соусом барбекю. Закройте крышку и готовьте еще 20 минут. Затем добавляйте соус каждые 5 минут, пока термометр не покажет 85 °C.

Переложите курицу на блюдо, полейте соусом барбекю и дайте курице остыть 10 минут. Режьте и подавайте на стол.



Говяжья грудинка с глазурью чатни

Говяжья грудинка может получиться очень жесткой, если неправильно ее готовить. Покрытая сладкой и пряной манговой приправой чатни, грудинка лучше готовится на медленном огне, прямо над ним, чтобы мясо приобрело нужную мягкость. Резать говядину нужно против жилок, иначе мясо будет жилистое. Остатки от грудинки очень хорошо рубятся и используются в сэндвичах барбекю. Попробуйте с салатом из шинкованной капусты с фенхелем.

Ингредиенты

- 350 г манговой приправы чатни
- 250 мл яблочного уксуса
- 240 мл томатного соуса
- 120 мл кетчупа
- 110 г коричневого сахара
- 1 ст. л. вустерширского соуса
- 1 (2,5 кг) говяжья грудинка
- 500 мл белого уксуса
- 150 г трехцветной перечной приправы
- 450 мл пивного соуса

- **Вам понадобится: решетка с фарфоровым покрытием, щипцы, Отсекатель Жара**
- **Настройте печь EGG для прямого нагрева блюда, установите решетку с фарфоровым покрытием**
- **Разогрейте печь EGG до 100 °C**

Смешайте чатни, яблочный уксус, томатный соус, кетчуп, коричневый сахар и вустерширский соус в средней миске так, чтобы все ингредиенты хорошо перемешались. Положите грудинку в большую миску, залейте белым уксусом и оставьте так на 5 минут. Переложите мясо на разделочную доску и приправьте весь кусок перечной приправой.

Выложите грудинку на разогретую решетку и закройте крышку EGG. Готовьте 30 минут, поливая пивным соусом каждые 15 минут. Переверните говядину и снова закройте крышку гриля. Обрабатывая мясо соусом каждые 15 минут, продолжайте готовить еще в течение 30 минут, пока грудинка не станет коричневой. Переложите грудинку на доску, выложенную алюминиевой фольгой.

С помощью щипцов и специальных рукавиц для барбекю, аккуратно выньте решетку и установите подставку Отсекатель Жара ножками вниз.

Полейте чатни-соусом грудинку, заверните ее в фольгу и плотно запечатайте. Положите мясо в фольге на подставку Отсекателя Жара и закройте крышку гриля. Продолжайте готовить 4 часа, пока мясо не станет мягким. Выложите грудинку на доску и дайте ей остыть минут 10, не вынимая из фольги.

Снимите фольгу, порежьте мясо поперек и положите на блюдо. Сразу же подавайте на стол.



Свиная вырезка с кофейной приправой и персиковым барбекю-соусом

Если Вы никогда не использовали кофе для приправы, этот рецепт приготовления свиной вырезки для Вас просто подарок! Готовить его быстро и просто, подавать на стол с персиковым барбекю соусом, который делается из персикового джема. Добавьте персики на гриле в качестве яркого и вкусного украшения к блюду, если хотите произвести впечатление. Этот рецепт непременно должен стать одним из Ваших любимых.

Ингредиенты

Кофейная приправа

- 2 ст. л. молотого кофе
- 1 ст. л. натурального тростникового сахара
- 1 ст. л. приправы чили
- 1,5 ч. л. столовой соли
- 1 ч. л. свежемолотого черного перца

- 2 куса свиной вырезки (по 450–500 г)
- 1–2 ст. л. оливкового масла

Персиковый соус барбекю

- 300 мл персикового джема
- 100 мл кетчупа
- 2 ч. л. бальзамического уксуса
- 2 ст. л. коричневого сахара
- 0,25 ч. л. свежемолотого черного перца

- Вам понадобится: чугунная решетка, термометр
- Настройте печь EGG для прямого нагрева блюда, установите чугунную решетку
- Разогрейте печь EGG до температуры 200 °C

Чтобы приготовить приправу, смешайте в маленькой миске кофе, сахар, приправу чили, соль и перец. Хорошо перемешайте и отставьте в сторону. Срежьте жир и тонкую пленку с кусков мяса. Намажьте вырезку оливковым маслом и обильно посыпьте приготовленной приправой. Оставьте мясо на 10 минут.

Чтобы приготовить соус, перемешайте в маленькой соуснице джем, кетчуп, уксус, коричневый сахар и перец. Поставьте соусницу сверху на печь и грейте 3 минуты. Перелейте соус в миску и дайте ему остыть.

Выложите мясо на решетку и закройте крышку гриля EGG. Готовьте 5–6 минут до коричневого цвета. Переверните мясо, закройте крышку EGG и продолжайте готовить еще 5–6 минут, пока мясо не зарумянится со всех сторон. Жарьте пока термометр не покажет 70 °C. Выложите мясо на блюдо, свободно оберните алюминиевой фольгой. Оставьте мясо на 5 минут.

Тонко нарежьте мясо и подавайте на стол с соусом.



Рибай с перечной корочкой и сливочным соусом из сморчков и коньяка

Если любите стейки, то вкусный нежный рибай, заправленный насыщенным сливочным соусом с коньяком и грибами, превзойдет все Ваши ожидания. Если не сезон сморчков, то их можно заменить на любые другие грибы. Измельченный лук-порей добавит тонкий приятный аромат. Если Вы не особый любитель стейков – это соблазнительное блюдо изменит Ваше мнение.

Ингредиенты:

Сливочный соус с коньяком и грибами

- 1 ст. л. несоленого сливочного масла
 - 50 г нарезанных сморчков
 - 50 г измельченного лука-порей
 - 1 измельченный зубчик чеснока
 - 100 мл коньяка или бренди
 - 450 мл жирных сливок
 - Крупная соль и свежемолотый черный перец
 - Щепотка кайенского перца
-
- 2 стейка рибай на кости (по 600 г)
 - Крупная соль и свежемолотый черный перец

- Вам понадобится: чугунная решетка, чугунная кастрюля (чугунок) или чугунная сковорода диаметром 30 см
- Настройте печь EGG для прямого нагрева блюда, установите чугунную решетку
- Разогрейте печь EGG до 340 °C

Поставьте кастрюлю на решетку и разогрейте ее.

Положите в кастрюлю сливочное масло и растопите его. Когда это произойдет, добавьте грибы и жарьте их в масле, пока они не размякнут. Добавьте лук-порей, чеснок и немного помешайте. Аккуратно налейте коньяк – он воспламенится, поэтому наливайте медленно и отойдите от гриля подальше. Дайте ему выгореть, затем помешайте и закройте крышку гриля. Продолжайте нагревать, пока коньяк не испарится на две трети. Добавьте сливки, постоянно помешивая в течение 3–4 минут, пока соус достаточно не загустеет. Приправьте соус солью и перцем (если добавить соль слишком рано, то он станет слишком соленым, когда часть его испарится). Добавьте щепотку кайенского перца (можно больше, по желанию). Кайенский перец немного приглушит насыщенность сливок. Подогрейте соус, поставив его на печь, нагретую до средней температуры.

Обсыпьте стейки с двух сторон солью и перцем, положите их на решетку и закройте крышку EGG. Прожарьте на гриле 6 минут до средней степени прожарки. Когда мясо будет готово, выложите его на поднос и дайте остыть немного. Порежьте стейки поперек на кусочки 6 мм толщиной и разложите эти кусочки на блюдо или отдельные тарелки. Полейте соусом и сразу же подавайте на стол.

Лаваш с морской солью и сушеными семечками кунжута

Лаваш – это хрустящий плоский хлеб, появившийся изначально на Среднем Востоке. Он хорошо идет с любым сыром и соусом. Чтобы немного поиграть с вкусом, Вы можете взять другие начинки, например, семена мака, тмина и свежий дробленый черный перец. Попробуйте лаваш с соусом из копченой форели, шпината и артишоков.

Ингредиенты

- 2 порции обычной муки: 220 г + 330 г (можно больше, если потребуется)
- 2 порции муки из цельной пшеницы: 220 г + 110 г
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 1 ст. л. крупной соли
- 250 мл теплой воды (60–65 °C)
- 250 мл сухого белого вина комнатной температуры
- 60 мл цельного молока
- 70 г черных семян кунжута
- 70 г белых семян кунжута
- морская соль

• Вам понадобится: Отсекатель Жара, керамический круг, смазанный маслом

• Установите в печь EGG Отсекатель Жара ножками вниз, для непрямого нагрева блюда

• Разогрейте гриль до 200 °C

В миску насыпьте 250 г обычной муки и 250 г муки из цельной пшеницы, и с помощью электрического миксера с насадкой для теста перемешайте. Взбивая на медленном режиме, добавьте дрожжи, крупную соль, воду и вино. На низкой скорости смешивайте все ингредиенты в течение 2 минут.

Медленно добавьте оставшиеся 125 г муки из цельной пшеницы и продолжайте замешивать тесто в течение 5–7 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Добавьте в тесто оставшиеся 375 г обычной муки, по 60 г за раз. Если тесто все еще прилипает, добавьте еще немного муки, чтобы сделать из теста шар.

Положите тесто на посыпанную мукой поверхность и руками сделайте из него шар. Переложите его в промасленную миску и переворачивайте. Накройте миску полиэтиленовой пленкой и поставьте в теплое место на час, пока тесто увеличится от исходного объема в два раза.

Надавите на тесто, закройте миску пленкой и дайте тесту постоять ещё 30 минут, пока его количество не увеличится на треть.

Выложите тесто на поверхность, немного посыпанную мукой, и сделайте из него колбаску. Порезьте колбаску на 8 равных частей и сделайте из каждого куса прямоугольник длиной 20–25 см. Посыпьте тесто мукой и раскатайте его скалкой, чтобы толщина не превышала 1,5 мм.

Положите один раскатанный прямоугольник на керамический круг. Руками распределите по нему тесто так, чтобы оно было максимально тонким, но не ломалось. Помажьте тесто молоком и посыпьте черными и белыми семенами кунжута и морской солью.

Поставьте круг на Отсекатель Жара, закройте крышку гриля и выпекайте в течение 10 минут, пока хлеб не подрумянится по краям. Достаньте лаваш и дайте ему остыть. Повторите процесс с оставшимся тестом.

«Эта книга посвящена особенной паре, Джеку и Эди Фишер. Без их любви и поддержки бизнес Big Green Egg вряд ли бы существовал, и эту книгу никто бы не написал».

Благодарности

Говорят, что ребенка растят всем миром; так происходило и при написании этой книги. Многие, многие люди вложили свой талант в этот проект, кормя и высиживая молодой «EGG», пока он не вылупился в эту прекрасную книгу. За два года существования команда почти полностью погрузилась в EGG, что приносило всем членам команды огромное гастрономическое удовольствие при регулярных дегустациях лучших блюд.

Компания Big Green Egg хочет выразить глубокую благодарность и признательность всем тем, кто стал неотъемлемым участником производства Кулинарной книги Big Green Egg Cookbook.

В первую очередь мы признательны Эду Фишеру, президенту и основателю компании Big Green Egg, который потратил 35 лет на то, чему собственно и посвящена эта кулинарная книга. Его видение, страсть и неугасаемый энтузиазм в отношении гриля EGG помогли сделать из этой печи лучшее и популярнейшее приспособление для уличного барбекю в США и за их пределами. Таким образом, он, пусть и косвенно, стал ответственным за те блюда, что в результате оказались на Ваших столах.

Джоди Берсон, маркетинг-менеджер компании, взяла на себя всю ответственность за создание этой книги, являясь ее идейным и производственным руководителем. Понимая важную роль, которую сыграет эта работа в помощи фактическим и потенциальным потребителям гриля EGG, Джоди активно поддержала идею и включалась в каждый аспект ее реализации. Реджина Мэтьюс,



координатор маркетинговых ресурсов, взяла на себя ответственную миссию главного дегустатора блюд и активно помогала команде разработчиков рецептов и фотографу.

Персонал компании – сплоченная семья, и члены этой семьи ежедневно вносят неоценимый вклад в успех компании. Конечно, все они – опытные пользователи-любители печи EGG («яйцеголовые»), поэтому неудивительно, что с начала написания книги они были задействованы в процессе и очень заинтересованы проектом. Под руководством и наблюдением Джима Ньюфера, вице-президента и генерального директора компании, сотрудники с энтузиазмом предлагали свои любимые рецепты и свои идеи, при этом дегустируя их, предлагали всяческое содействие и подгоняли команду создателей к быстрому завершению работы, так как им не терпелось увидеть результат. Управляющий состав: Лу Вест, Джон Крил, Дейв Фербиш и Бобби Кресап – заслуживают отдельной похвалы.

Донна Майерс, президент корпорации DHM Group, после нескольких лет сотрудничества с компанией Big Green EGG, разработала идею и концепцию кулинарной книги. Она считала, что нужно рассказать интересную историю появления печи EGG и самой компании, как новичкам, так и старым владельцам гриля EGG, и обеспечить их рецептами, разработанными специально для керамической печи. Донна собрала команду, которая, в конце концов, сделала идею книги реальностью и контролировала процесс от начала до конца. Пэтти Росс, офис-менеджер DHM Group, поддерживала строгий порядок во время всего процесса. Она перепечатывала бесчисленные рукописные рецепты, стараясь делать это как можно быстрее и соблюдая четкий график работы.

Огромную благодарность хотим выразить нашему издателю из агентства Andrews McMeel Publishing, Керсти Мелвилль. Ее многолетний опыт в создании кулинарных книг помог команде выбрать направление своей работы. Редактор книги из того же агентства, Джин Лукас, поддерживала тесное взаимодействие с командой разработки рецептов и дизайнерской группой в течение многих месяцев производства книги.

Дизайнер Дженнифер Барри также создавала и выпускала книгу, и ее работа стала большим вкладом. Дженнифер была ответственна за то, чтобы вся внешняя информация, рецепты и фотографии перешли в формат книги, а также контролировала саму печать, иллюстрации и редактирование. Ее конечной целью было сделать книгу удобной и привлекательной для потребителей. Ей помогли художник Кристен Холл, дизайнер Лесли Барри, редактор текста Лесли Эванс и редакторская служба Editscetera: эти люди всеми мыслимыми и немыслимыми способами привели работу в исполнение.

Сара Леви, автор рецептов, проявила потрясающую креативность, энергию и кулинарный талант в разработке невероятного количества новых рецептов, от закусок до десертов, которые наглядно продемонстрировали каждый аспект приготовления блюда в гриле Big Green Egg. Также она использовала дополнительные приспособления EGGssoories, которые только улучшают процесс приготовления в печи. Сара, при помощи ее талантливых ассистентов Бри Вильямса и Брайана Хартнесса, несла ответственность за дегустацию рецептов, чтобы любое блюдо было одинаково совершенно при каждом приготовлении, а также выступала в качестве стилиста, создавая аппетитные композиции для

фотографий. Тяжелый труд и преданность Сары и ее помощников в течение многих месяцев, внесли огромный вклад в качество кулинарной книги Big Green Egg.

Лиза Майер работала над предисловием этой книги. Приятный труд, если учитывать ее 20-летнее знакомство с индустрией барбекю, ее знание компании Big Green Egg и ее увлеченность самой печью EGG. Она помогла объяснить уникальность гриля EGG как печи и сам феномен компании Big Green Egg, а также выразила весь энтузиазм поклонников печи на страницах текста!

Марк О'Тайсон, наш талантливый фотограф еды, сделал фотографии к более чем 100 рецептам, которые непременно вселят в читателя желание зажечь угли и начать готовить. Благодаря его профессионализму, каждое блюдо представлено на картинке так, что просто слюнки текут. Марку помогал Скотт Мур, который был поистине мастером на все руки. Он терпеливо очищал реквизит, полученный в последний момент, ловко управлялся с печью EGG, фонами и другим оборудованием. Он следил, чтобы вся команда была накормлена и напоена, и был готов каждому протянуть руку помощи.

Несколько признанных шеф-поваров и знаменитых мастеров барбекю поделились своими лучшими рецептами для нашей книги. Именно по этим рецептам мастера кулинарного дела готовят для постоянных гостей своих ресторанов, эти рецепты составляют основу их собственных кулинарных книг и статей, а также представлены авторами на телевидении.

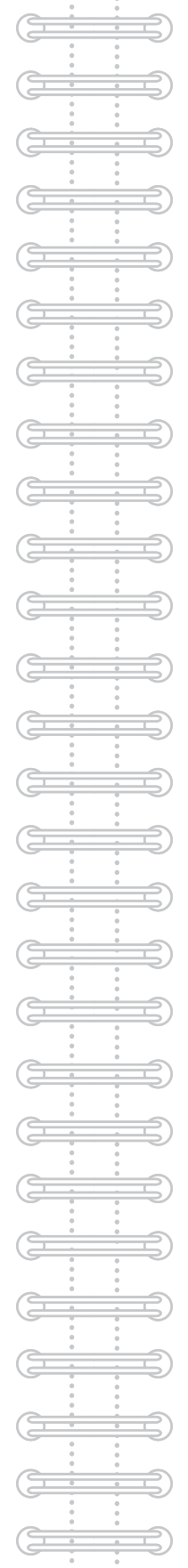
Карен Адлер, президент издательства Pig Out Publications, автор многочисленных книг по уличному приготовлению блюда, а также одна из королей барбекю, дала нам свои бесценные советы на ранней стадии создания книги. Она вела нас к результату, подбадривала в минуты неуверенности и предостерегала, когда мы отклонялись от верного курса.

Особую признательность выражаем поклонникам печи EGG («яйцеголовым»), которые сами по себе имели огромное влияние на успех Big Green Egg. Их идеи, рецепты, энтузиазм, сплоченность и преданность «лучшим в мире копильне, печи и грилю» постоянно вдохновляли нас, и мы действительно благодарны за ту поддержку, которую они оказывали нам последние 30 лет. Удивительные рецепты, которыми многие из них поделились с нами, стали основой для тех рецептов, которые Вы найдете в главе «Рецепты от EGGheads». Мы глубоко признательны за их участие, которое дало стимул к рождению этой книги много лет назад.

Особое признание и благодарность хотим направить Бренде Миллер и ее мужу, Биллу. Они были двумя первыми поклонниками печи Egg, а также громкими и увлеченными помощниками в нашем бизнесе. Билл был основателем первого интернет-форума Big Green Egg, Бренда сыграла важную роль в организации первого праздника EGGtoberfest, а вместе они предложили идею использования особых терминов для потребителей печи, таких как EGGсессуары. Сегодня Бренда является легендарным сотрудником Big Green Egg.

Список рецептов

- Баранья нога, приготовленная на медленном огне 11
- Стейк с глазурью из перца халапеньо и вишневой колы 13
- Свиные ребрышки моджо с глазурью из манго и острого перца хабанеро 15
- Свиные ребрышки по-азиатски 17
- Фаршированные свиные котлеты с крем-соусом поблано 19
- Курица в пивном маринаде 21
- Салат с курицей и шпинатом 23
- Пирог с индейкой и лесными грибами 25
- Жареная грудка индейки с белым вином, соевым соусом и грибами 27
- Лосось с медовой глазурью, приготовленный на кедровых досках 29
- Копченый палтус с соусом саке 31
- Рыбный суп чиоппино 33
- Лобстер жареный в гриле 35
- Греческая креветка с салатом Орзо 37
- Устрицы на гриле с розовым соусом миньонетт с перчинками 39
- Овощной рубен-сэндвич 41
- Бобы, запеченные в гриле 43
- Французская зеленая фасоль, завернутая в ветчину прошутто 45
- Жареная свекла с козьим сыром и трюфельным маслом 47
- Жареная кукуруза с сыром котиха и перченым маслом 49
- Курица бир-батт на гриле 51
- Соус барбекю 53
- Соус барбекю КС (Канзас-Сити) 53
- Соус из свежих садовых томатов 55
- Рулет с курагой, розмарином и маслом из кориандра 57
- Хлебная лепешка 59
- Кукурузный хлеб со свежей поджаренной кукурузой, испеченный в сковороде 61
- Бисквиты из пахты 63
- Итальянская фриттата с ветчиной прошутто и моцареллой буффало 65
- Сэндвич с говяжьей вырезкой и хреном 67
- Шарлотка 69
- Жареный ананасовый торт «вверх тормашками» 71
- Банановый фостер 73
- Жареные персики с начинкой из орехового пралине 75
- Перец фаршированный по-карибски 77
- Свежезарезанная птица на гриле 79
- Говяжья грудинка с глазурью чатни 81
- Свинья вырезка с кофейной приправой и персиковым барбекю-соусом 83
- Рибай с перечной корочкой и сливочным соусом из сморчков и коньяка 85
- Лаваш с морской солью и сушеными семечками кунжута 86





Big
Green
Egg