



# Блюда из форели

ФОРЕЛЬ ЧУВСТВУЕТ СЕБЯ ОЧЕНЬ УЮТНО В АВСТРИЙСКИХ ОЗЕРАХ. В МЕСТНОЙ КУЛИНАРИИ ЭТА РЫБА ОЧЕНЬ ЦЕНИТСЯ, НЕ ЗРЯ В 2013 ГОДУ ЕЙ БЫЛО ПРИСВОЕНО ЗВАНИЕ «РЫБА ГОДА АВСТРИИ».

Фото: © Österreich Werbung / Harald Eisenberger

## ЗАПЕЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ

**Вам понадобится  
(на 2 порции):**

- ✓ форель – 2 шт. (весом не более 1 кг каждая)
- ✓ соль – по вкусу
- ✓ перец – по вкусу
- ✓ лимон – 1 шт.
- ✓ чеснок – 2 зубчика
- ✓ растительное масло – 2–4 ч. ложки
- ✓ зелень укропа или петрушки

**Приготовление:**

1. Рыбу выпотрошите и промойте. Посолите и поперчите снаружи и внутри.
  2. Лимон нарежьте тонкими ломтиками, чеснок – небольшими кусочками.
  3. Форму для запекания застелите пергаментом и положите на нее рыбу. Полейте форель маслом, добавьте лимон с чесноком и зелень.
  4. Плотно заверните тушку в бумагу. Запекайте рыбу примерно 25 минут при температуре 200 °С.
- В качестве гарнира отлично подойдут вареный картофель и салат.

## ФОРЕЛЬ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

**Вам понадобится  
(на 2 порции):**

- ✓ филе форели с удаленными костями – 600–800 г
- ✓ мука для обваливания
- ✓ соль – по вкусу
- ✓ перец – по вкусу
- ✓ сок лимона
- ✓ растительное масло
- ✓ сливочное масло – 1 ст. ложка для масла с травами
- ✓ размягченное сливочное масло – 5 ст. ложек
- ✓ нашинкованные свежие травы (эстрагон, петрушка, базилик и т. п.)
- ✓ паста из анчоусов
- ✓ свежие лесные грибы – 300 г
- ✓ молодой лук – 2 шт.
- ✓ зелень петрушки – по вкусу



Фото: © Österreich Werbung / Wolfgang Schardt

**Приготовление:**

1. Промойте рыбу, промокните бумажным полотенцем, посолите и поперчите; полейте лимонным соком и оставьте в сторону.
2. Травы смешайте с маслом, посолите, поперчите и добавьте пасту из анчоусов, полейте лимонным соком и уберите в холодильник.
3. Разогрейте духовку до 220° С.
4. Для гарнира очистите грибы, нарежьте их мелкими кусочками. Нашинкуйте лук и обжарьте на разогретом масле, добавьте грибы, поперчите и жарьте до готовности на среднем огне.
5. Разогрейте на другой сковороде растительное масло вместе со сливочным. Обваляйте рыбное филе в муке с одной стороны и быстро, но интенсивно обжарьте его с этой стороны в масле, переверните и обжарьте с другой стороны.
6. Смажьте форму для запекания сливочным маслом, поместите в нее рыбу мучной стороной вверх. Смажьте филе маслом с травами; поставьте в духовку и готовьте до тех пор, пока масло не вспенится.

7. Доведенные до готовности грибы посолите, добавьте петрушку по вкусу.

8. Выложите на тарелки рыбное филе и гарнир.

Источник: [www.austria.info](http://www.austria.info)

## ГОЛУБАЯ ФОРЕЛЬ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Этому рецепту нас научила хозяйка одной из гостиниц в Австрийских Альпах. Чтобы форель получилась по-настоящему голубой, ее не чистят и практически не моют снаружи. Жителей Альп это не смущает, ведь они ловят рыбу в чистейшем, знакомом с детства ручье. Если у вас нет такого ручья по соседству и вы покупаете форель в магазине или на рынке, можете ее очистить от чешуи и слегка ополоснуть. Но в этом случае голубой цвет рыбы будет не слишком интенсивным.

Это блюдо предпочтительнее готовить там, где есть возможность разогреть уксус на свежем воздухе, например, на даче.



Фотом: © lucifera / Pixatony

### Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ форель – 750–800 г / 1 шт.
- ✓ уксус винный – 300 мл
- ✓ вино белое сухое – 0,5 стакана
- ✓ лимон – 1 шт.
- ✓ лавровый лист – 1 шт.
- ✓ яблоко зеленое – 1 шт.
- ✓ перец горошком белый – 6–8 шт.
- ✓ укроп – 3–4 веточки
- ✓ тимьян – 3–4 веточки
- ✓ розмарин – 3–4 веточки

### Приготовление:

1. Сделайте вдоль брюшка рыбы надрез от головы до хвоста и удалите внутренности. Ножницами вырежьте жабры и плавники. Промойте рыбу изнутри и слегка ополосните снаружи. Не обсушивайте, рыба должна оставаться влажной!

2. Уксус перелейте в сотейник и сильно нагрейте. Полейте им форель. После этого рыба должна приобрести интенсивный голу-

бой цвет. Натрите форель солью внутри и снаружи.

3. С помощью ножа для чистки овощей снимите длинными лентами кожуру с яблока и цедру с лимона, нарежьте ленты тонкой продольной соломкой. Мякоть яблока нарежьте тонкими ломтиками, лимон – полукружьями. Зелень (в любом сочетании) мелко порубите. Смешайте ее с нарезанными кожурой и цедрой и положите внутрь брюшка рыбы. Зашивать не надо.

4. На дно широкой кастрюли выложите ломтики яблока и лимона, горошины перца, лавровый лист. Влейте 1 л холодной воды и вино. Доведите до кипения. Поставьте внутрь кастрюли решетку, положите на нее форель и готовьте под крышечкой на минимальном огне 35 минут. Если хотите получить румяную корочку, готовьте 25 минут, а потом переставьте кастрюлю без крышки под сильно разогретый гриль на 5–7 минут.

Приятного аппетита!

Источник: [www.russianfood.com](http://www.russianfood.com)

ДЛЯ ТЕХ, КТО  
ВЫБИРАЕТ  
ЛУЧШИХ

САЛОН  
**HA ARCHITEKTUR**  
Elena Markisa

• 4 номинации Hairdressing Award 2010

• Hairstyling • Make-up •

вечерние и свадебные прически • ОРМ-маникюр  
HaArchitektur продукты с растительными добавками

9 р-н Вены, Seegasse 2 (вход Porzellangasse)

Тел.: +43 (0)1 205 200, [www.haararchitektur.com](http://www.haararchitektur.com)

## VIENNA TOURS

Ваш русскоязычный гид в Австрии

- Экскурсии по Вене, Австрии и странам ЕС
- Трансферы по Австрии и в страны ЕС
- Консультация по вопросам недвижимости: покупка и аренда домов, квартир
- Доставка и перегон автомобилей по Европе

Тел.: +43 676 844 34 22 00

## Chalet Heufeld

### Русская баня с парилкой

А также:

- ✓ Комфортное шале на 8 гостей
- ✓ Мастер-классы различной тематики
- ✓ Мангал, газовый гриль, очаг для плова

+43 664 914 8398  
Zuckerhut-Siedlung 3a  
2640 Gloggnitz

### Грузинские вина премиум класса

Тел.: +43 0660 30 28 004  
[www.duruji-valley.ge](http://www.duruji-valley.ge)  
Email: [geowinevalley@gmail.com](mailto:geowinevalley@gmail.com)

### A&M Goldschmiede

Починка и реставрация ювелирных изделий и часов

Покупка золотых и серебряных изделий

Единственный русскоговорящий мастер ювелирного дела в Вене со стажем более 35-ти лет

[www.a-m-gold.at](http://www.a-m-gold.at)  
+43 1 5267 928  
+43 676 844 341 202  
Westbahnstrasse 26  
1070 Wien