



ЖРОЧ-КОНТЕСТ

Бургер из говядины с печеной картохой

И вот опять Анонимный Шеф приветствует вас на кухне!

В честь великого международного праздника весны и труда, так удачно совпавшего с праздником Светлой Пастхи (Раминь!), я очень хотел порадовать вас новым замечательным рецептом. Мне хотелось предложить вам что-то исключительно вкусное, что-то к чему никто не останется равнодушным и я выбрал замечательный рецепт бургера из говядины.



Почему-то считается, что бургер это удел фаст-фудов, что это невозможно приготовить хорошо в домашних условиях, что это вредно и так далее. Давайте разрушать легенды.

Бургер — это довольно простое, но в то же время очень сбалансированное блюдо. В нем есть почти все, что нужно здоровому человеку для дневного рациона, легкая булка, свежие овощи, сочное мясо, в меру жирный сметанный соус. Для большей сытности бургер часто подают с печеным картофелем. Добавьте салат и суп на обед и ваш рацион полон.

Когда вы готовите бургер сами, вы не используете всего того арсенала, который использует фастфуд для повышения эффективности своего бизнеса, типа трансжиров, веществ, которые имитируют мясо, фритюрниц в которых целыми днями циркулирует одно и то же масло... Вы готовите для себя и каждый ингредиент в ваших руках и на вашей совести, а значит вы делаете блюдо уровня картошки с котлетой, но гораздо более вкусное. Вреда от него не больше, чем от вашего стандартного ужина, если вы не точите Дошик на ужин.

Что же такое бургер(или Гамбургер)?

Гамбургер — вид сэндвича, состоящий из рубленой жареной котлеты, подаваемой внутри разрезанной булки. В дополнение к мясу гамбургер может иметь большое количество разнообразных приправ, например: кетчуп и майонез, дольку кабачка, маринованный огурец, сырой или жареный лук, помидор, Сыр...

Название гамбургера изначально происходит от названия второго по величине города Германии — Гамбурга[1], откуда многие эмигрировали в Америку. В немецком языке слово «гамбургер» может быть описательным существительного, то есть обозначать кого-то из Гамбурга или прилагательным, описывающим что-то из Гамбурга. По одной из версий, именно оттуда вместе с немецкими иммигрантами рецепт попал в Америку. В то время гамбургер представлял собой кусок жареной свинины в хлебе.

Сейчас в это трудно поверить, но всего чуть более ста лет назад никто даже и не подозревал, настолько может быть вкусным блюдо, состоящее из жареной котлеты, подаваемой между двумя булочками. Своей простотой и вкусом новаторская придумка кулинаров в одночасье завоевала бешеную популярность у представителей всех слоев населения.

Растущая с каждым днем слава блюда привела к тому, что так или иначе все хотели быть причастными к его изобретению. На авторство претендовали как многие американцы, утверждавшие, что именно они внесли фундаментальный вклад в создание этого блюда, так и кулинары других стран. В конечном счете попытки отвоевать себе кусочек славы закончились тем, что гамбургер стал блюдом с одной из самых запутанных историй.

По одной из самых распространенных версий, дело было так: В 1921 году в Канзасе открылась компания White Castle, фирменным блюдом которой были диковинные в то время гамбургеры. Устойчивая цена (5 центов вплоть до 1946 года) и диковинность привлекала покупателей, а сомнения в безопасности продукта были развеяны в результате хитрого хода владельца компании Билли Инграма (когда специально нанятые люди в белых халатах создавали впечатление, что даже врачи покупают гамбургеры). В конце 1940-х у компании White Castle стали появляться конкуренты, из которых самым серьезным стал McDonald's.

У современной версии бургера существует множество разновидностей. Вариации с булочкой и котлетой из рубленого мяса предлагают даже мишленовские рестораны. С творениями закусных и фастфудов их блюдо имеет разве что общее название. Вместо резиновой котлеты и синтетической булочки повара отдают предпочтение фуа-гра, черным трюфелям и говядине кобе. Цена за такой бургер может достигать 1000 долларов. В меню стейк-хаусов можно найти более демократичную версию, основу которой составляет котлета из рубленой мраморной говядины премиальных сортов — вполне достойная альтернатива привычным рибай и филе миньон.

Сегодня мы будем готовить бургер из рубленой говядины породы Black Angus. В зависимости от куска, который вы выберете, будет зависеть жирность котлеты. Я сегодня выбрал достаточно дешевый вырез голяшки черного ангуса, содержащий совсем немного жира.

Нам нужно (на 2 бургера):

- 1) Говядина породы Black Angus, ~400гр ~250р (которую мы благополучно рубим в фарш и лепим 2 круглые плоские котлеты)
- 2) Булки для бургеров 2шт (самое сложное, надо найти, где купить, самому приготовить можно, но это не простая задача) ~100р;
- 3) Картофель молодой 3-4 клубня ~20р;
- 4) пара-тройка листов салата «Айсберг» ~40р;
- 5) Сметана 20% 100гр ~25р;
- 6) Кетчуп 50гр ~35р;
- 7) 1 Помидор ~20р
- 8) Белый лук (серебристый) 1 луковица ~30р;
- 9) Пара ноготочков чеснока ~7р;
- 10) Паприка молотая 2-3гр. ~хз;
- 11) Пара соленых огурцов с родительских антресолей;
- 12) Перчик Халапеньо;
- 13) Соль, перец горошком, Соус Табаско, оливковое масло, сахар;
- 14) Энтузиазм и желание вкусно поесть — бесценно;

Из инвентаря: Сковорода чугунная, сковорода простая, ступка для специй; Для картофеля: кулинарный пергамент, духовка;



Приготовление:

1) Котлеты делаем заранее, затем мажем оливковым маслом и оставляем лежать на тарелке, ждать своего часа.

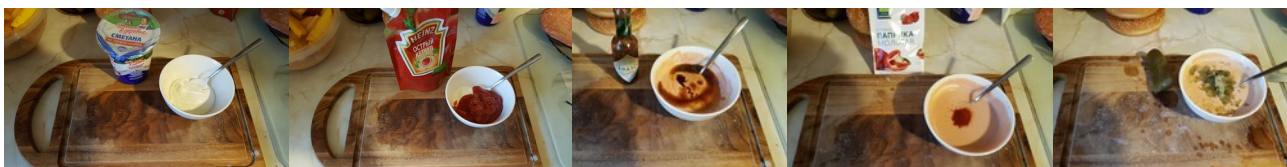
2) Включаем духовку на 220 градусов.

3) Моем картофан, рубим дольками, как на фото.

4) Моем нарубленный картофан, просушиваем его бумажным полотенцем. Засыпаем его в миску, сбрызгиваем оливковым маслом, посыпаем паприкой (~2гр.) и перемешиваем.

5) Выкладываем на противень пергамент, сверху картофан и запускаем это все в духовку.

6) Берем небольшую плошку и выкладываем туда сметану, затем кетчуп, соус табаско, паприку (1гр.), давим туда чеснок, кладем щепотку сахара, трем на мелкой терке туда небольшой кусок соленого огурца. Для густоты и жирности можно добавить немного мастика. Ставим соус в холодильник, ибо ему нужно немного настояться там.



7) Режем лук (можно перьями, можно кольцами)

8) Обжариваем его на сковороде в масле несколько минут до появления золотистого цвета, снимаем и выкладываем в тарелку.

9) Нарезаем помидор круглыми дольками, соленый огурец нарезаем вдоль, халапеньо можно порезать потоньше. На фото набор готовых ингредиентов, которые пойдут внутрь бургера.

10) Заодно можно взять ступку и измельчить перец, которым мы слегка посыпем котлету для бургера.

11) Разогреваем сковороду на сильном огне. К моменту, когда мы начнем жарить котлету, сковорода должна аккумулировать в себе тепло, которое позволит затем быстро обжарить ее. Весь процесс обжарки котлеты занимает 3-4 минуты, примерно по 1,5-2 минуты на сторону. Если вы пользуетесь сковородой алюминиевой, нужно жарить чуть больше времени.



12) Выкладываем котлету на разогретую сковороду.

13) Обжариваем ее с каждой стороны по 1,5-2 минуты в зависимости от того, какую прожарку мы хотим получить. Котлета за такое время останется сочной, при этом внутри она уже не будет сырой. Должно получиться слегка розоватое мясо, примерно как получается в стейке прожарки medium или medium-well.

14) Выкладываем котлету на тарелку, даем ей немного отдохнуть, солим, перчим с обеих сторон.

15) Жарим параллельно вторую котлету.

16) После того, как котлеты обжарены, сковорода достаточно жирная, чтобы к ней особо ничего не пригорало, берем булку и обжариваем каждую ее половину с внутренней стороны (прим. 30 секунд). Благодаря этому булка сможет существенное время противостоять соусу и не размокнуть.

17) Настало время собирать бургер! Делается это так:

- На нижнюю булку намазываем соус
- Кладем кусок салатного листа
- Кладем котлету
- На котлету кладем соленый огурец и халапеньо
- Выше кладем лук и пару ломтиков помидора
- Накрываем это салатным листом
- Мажем верхнюю булку соусом с внутренней же стороны и кладем сверху



18) Отличным дополнением к нашему бургеру станет красное вино Шато Феран из французской провинции Бордо.



19) Выкладываем Бургер на тарелку, добавляем вынутый из духовки картофан и наслаждаемся результатом!

У нас получилось великолепное блюдо, способное обрадовать любого, от мала до велика, от быдла до избалованного гурмана. Макдональдсы и Бургер Кинги с их резиновыми/сухими котлетами нервно курят в стороне! Ваш бургер в разы вкуснее, потому что вы использовали в нем самые лучшие ингредиенты, и не в последнюю очередь потому, что вы сделали его сами.

Давайте еще разок полюбуемся на результат, прежде чем обхватить его пальцами и схрюкать залпом... и да, я не забыл в этот раз про суп, хоть мне и кажется это дурной практикой, но сегодня, в качестве исключения, так уж и быть.



Если у вас не получилось чего-то похожего на фото, вы лалки и кривоногие неудачники.

За сим откланиваюсь, всегда ваш Анонимный Шеф. Кушайте правильно, кушайте вкусно, подумайте о том, что вы едите и предпочтите собственноручно приготовленный бургер, тому мануфактурному бреду, которым кормят сети фаст-фуда, ведь вы же — элита! Ну и слушайте «Радио Анонимус», ведь мы — доставляем!