

Жареная курица с чесноком и петрушкой

6 куриных окорочков

2 чашки арахисового масла для жарки

950 мл рассола

соль и черный перец

1 столовая ложка Креольских специй

1 яйцо

1 чашка топленного молока

1 чашка воды

½ чашки муки



Замариновать курицу в рассоле на 6 часов, лучше на ночь. Если нет оставшегося рассола, тогда просто смешайте простой уксус с раствором поваренной соли и мелкорубленным чесноком.

Нагрейте арахисовое масло в неглубокой чугунной сковороде до 180° С (масло должно доходить до половины стенки сковороды). Смешайте чеснок и петрушку в маленькой миске и отложите.

Промойте кусочки курицы в прохладной воде, обсушите бумажным полотенцем, посолите, поперчите и посыпьте Креольскими специями. Отложите.

В среднего размера миске взбейте яйцо с топленным молоком и водой. Посолите, поперчите и посыпьте Креольскими специями. Подготовьте муку в отдельной миске. По одному кусочку курицы опускайте в яйцо, слегка отожмите, затем в муку и аккуратно положите на сковородку. Не переполняйте сковородку.

Поддерживайте температуру 180°С. Используйте щипцы, чтобы часто поворачивать кусочки курицы в течение 7-8 минут. Уберите курицу со сковороды щипцами, проткните вилкой и слегка отожмите. Затем опять положите курицу в масло на 7-8 минут. Курица готова, когда нет шипения при жарке, и вытекает прозрачный сок.

Выньте цыпленка из масла на бумажное полотенце, подсушите. Посыпьте сверху смесью чеснока и петрушки. Украсьте каждый кусок курицы кружочками маринованного огурца.

Гарнир:

4 столовые ложки свежего рубленого чеснока

4 столовые ложки свежей рубленой петрушки

Нарезанные кружочками маринованные с укропом огурцы



Южная кухня США



Самой узнаваемой из региональных кухонь в США, можно назвать южную кухню - удивительное сочетание кулинарных традиций Старого и Нового Света. Всеми любимое кулинарное изобретение барбекю появилось на юге США. Изобилие свежих продуктов, типичных для южных широт, таких как: помидоры, арахис, сладкий картофель, кабачки, фасоль, кукуруза и орех пекан, в сочетании с индейским мастерством приготовления пищи, способствовало появлению южной кухни. Переселенцы с разных континентов привнесли новые сельскохозяйственные культуры, технику выращивания и обработки зерновых и овощей, рецепты блюд, экзотические ингредиенты и технологию приготовления блюд. Специи и приправы латино-американской кухни добавили остроты и пикантности в южную кухню и сделали сальсу самым продаваемым соусом в Америке. Налаженное производство риса и сахара в южных штатах привело к тому, что на столах южан чаще можно было увидеть блюда из риса, а не из картофеля. И по сей день кулинария южных штатов находится под влиянием иммигрантов.

17 июня 2014 года шеф-повар Райан Хьюс в Спасо хауз



Шеф Хьюс владеет техникой приготовления блюд классической французской и креольской кухонь. Увлеченность Шефа Райана Хьюса богатыми гастрономическими традициями юга привела к созданию «pop-up» ресторана Purloo, который уже успел завоевать признание критиков, и является прототипом современного ресторана «реальной кухни». Ресторан находится в центре Нового Орлеана в новом здании Музея южной кухни и напитков. Шеф Хьюс участвует в качестве «кулинарного эксперта» в еженедельном радио-шоу «Луизиана ест!» на национальном общественном радио.

Элизабет Уилльямс является основателем и президентом Музея южной кухни и напитков <http://southernfood.org/>



“Grillades” по-новоорлеански от шефа Райана

900 г **Телячьей корейки**

1 лук порезать

1 болгарский перец нарезать

3 стебля сельдерея нарезать

30–330 г томатной пасты

3 зубчика чеснока порубить

1 чайная ложка свежего тимьяна

1 лавровый лист

2 чашки муки (разделить)

2 столовые ложки Креольской приправы (рецепт приводится ниже)

1 ½ чашки растительного масла

1 столовая ложка вустерского соуса

соль, перец и острый соус

2 чашки бульона из телятины (можно использовать обжаренные косточки с телячьей корейки)

Отбить телячью корейку в тонкий стейк. Смешать 1 чашку муки с солью, перцем, 1 столовой ложкой Креольской приправы. Обмакнуть мясо в приготовленной смеси.

Нагреть 1/2 чашки масла в сотейнике. Обжарить мясо с обеих сторон до коричневой корочки.

Достать и отставить в сторону.

Добавить оставшуюся часть масла и чашку муки в сотейник, и приготовить подливку «Ру», доведя до темно-коричневого цвета.

Добавить к подливке «Ру» сначала лук, затем сельдерея и болгарский перец. Добавить помидоры, чеснок, тимьян и бульон из телятины. Положить мясо в подливу, добавив примерно 2 чашки бульона из телятины.

Приправить солью, перцем, Креольскими специями, вустерским соусом.

Накрыть крышкой и томить, пока мясо не станет мягким для вилки. Подавать с полентой, украсив нарезанным зеленым луком.

Рецепт смеси Креольских специй от шеф-повара Райана

1/2 чашки морской соли; 1/3 чашки паприки; 1/4 чашки гранулированного чеснока; 4 ст. л. лука в порошке; 1/3 чашки свежемолотого черного перца; 3 ст. л. белого перца; 2 ст. л. жгучего кайенского перца; 2 ст. л. сушеного тимьяна; 2 ст. л. сушеного базилика; 1 ст. л. сушеного орегано

Все смешать и хранить в воздухонепроницаемом контейнере.



Каджунский тассо по-домашнему

2,3 кг **Бескостной свиной корейки** для запекания нарезать толщиной 2 см и длиной 10-12 см

1 чашка смеси креольских специй

3 столовые ложки рубленого чеснока

4 столовые ложки коричневого сахара

2 столовые ложки корицы

1 столовая ложка желтого порошка карри

Перемешайте смесь креольских специй с чесноком, сахаром, корицей и карри. Вотрите подготовленную смесь в мясо, накройте и охлаждайте 3 дня.

Перед копчением поместите мясо тассо на поднятую решетку так, чтобы воздух мог циркулировать вокруг мяса, затем включите воздухообдув в печи примерно на пару часов, чтобы подсушить мясо.

Для горячего копчения используйте шелуху от грецкого ореха, которые перед копчением в течение часа замачивались в воде. Коптите около 4 часов. Первые 2 часа при 65-70°C, вторые два часа при 82-90°C. За последние 2 часа копчения температура внутри мяса должна быть доведена до 65°C.

Поместите мясо тассо в печь с воздухообдувом примерно на 1 час. Охладите.