

Лобстер «Термідор»

Лобстер «Термідор» - класика французької гастрономії.

Цю вишукану й ніжну аристократичну страву готують для особливих випадків: днів народження, романтичного вечора або величних свят. Лобстер «Термідор» подають як закуску або як основну страву з рисом.

Уже два століття лобстер подають у найдорожчих ресторанах. Вперше «Термідор» був приготований у Парижі в 1880-х роках Огюстом Ескоф'є.

Термідором (з грецької – спека, тепло, дар) у республіканській Франції називали найспекотніший період літа з 19 липня по 18 серпня. До сьогодні існують дві версії виникнення цього рецепта. Згідно з однією – страву придумали для Наполеона, і саме у цей спекотний період він покуштував цю кулінарну новинку, адже дуже любив смакувати лобстерами. За іншою версією, менш поширеною, страву вперше було представлено 24 січня 1891 року в паризькому ресторані Chez Marie. І свою назву вона отримала на честь драматичної п'єси Віктора Сарду «Thermidor».

Також ця страва під назвою «Термідор» набула своєї популярності в аристократичному суспільстві завдяки тому, що лобстера розбирають на кухні й делікатес зручно їсти. Самому їдцю не доводиться ані розколупувати панцир, ані видряпувати м'ясо. Впоратися з лобстером не так просто, адже жорсткий панцир вимагає сили та вміння.

Не зважаючи на це лобстер у такий спосіб готується доволі швидко й легко. Звісно, якщо Ви перед тим переглядали фільм «Джулі й Джулія», де молода господиня вперше готує лобстерів, то дійсно, найважчим може здатися і процес варіння, і процес розрізання. Але, на щастя, сьогодні можна придбати уже готові та розрізані лобстери що зекономить не тільки ваш час, а й збереже нерви та руки... Проте, нехай Вас це не лякає, адже страва настільки смачна що вона варта цих зусиль та старань.

-
- 2 живих лобстери

- 6 шт печериць
- 2 столові ложки оливкової олії
- 50 г дрібно посіченої цибулі шалот або ріпчастої
- 20 г вершкового масла
- 20 г борошна
- 200 мл молока
- 2 чайні ложки діжонської гірчиці
- 40 г тертого сиру груєр або ементаль
- сіль, перець

Приготувати велику каструлю з підсоленим кип'ятком.

Опустити живі лобстери в киплячу воду, накрити кришкою і варити 10 хв. Готові лобстери вийняти й охолодити в холодній воді.

Посікти дрібно цибулю та протушувати її з вершковим маслом 2 хв у маленькій каструльці. Додати борошно й увесь час помішуючи обсмажувати ще 2 хв. Влити молоко та інтенсивно розмішувати вінчиком до повного розчинення борошна. Приправити соус сіллю й перцем та готувати ще 2-3 хв. Відставити.

Гриби витерти серветкою і нарізати скибками. Середню сковорідку нагріти разом з олією і підсмажити у ній печериці. Приправити сіллю та перцем.

Гриби мають залишатися хрусткими «на зубок».

На завершення гриби змішати зі соусом і додати гірчицю.

Покласти цілого лобстера на велику робочу дошку, легко відламати великі його клешні, відкласти їх. Великим гострим ножем розрізати тушку омара навпіл. Вставити ніж по центру голови й сильно надавити на нього у напрямку до вусиків, а потім від центру голови по всьому хвості.

Вийняти усі нутроші що знаходяться у голові й тулубі, за бажанням можна зберегти печінку й ікру. Теж обережно вийняти чорну кишку що іде по всьому хвості. М'якість м'яса з хвоста нарізати великими шматками та покласти у приготований соус. Теж у соус можна додати печінку й ікру.

Соус добре перемішати та начинити ним панцирі лобстера. Присипати його

тертим сиром. Запікати при високій температурі як найвище під грилем до золотистої скориночки.

Тим часом обережно вийняти м'ясо із клешні, розбиваючи тверді частини ножем, а м'які розтинаючи ножицями.

Цілі частини м'яса з клешні викласти на таріль. Для декору можна додати трішки зеленої салати. Рум'яні запечені лобстери «Термідор» викласти на тарелі й одразу подавати до столу.

















