

Острые ребрышки по-китайски с картошкой по-скандинавски на листьях хрена по-среднеазиатски



Даже находясь в условиях, близких к спартанским, дорогие друзья, при приготовлении пищи всегда следует помнить о простой, но важной вещи. Планируемое блюдо должно быть не только необычным и вкусным (что само собой разумеется), но и эстетичным. Это может показаться смешным, но эстетика блюда, помимо всего прочего, создает глубокие чувства, очень похожие на те, когда вы губами пробуете уголок полураскрытого женского рта.

Исходя из этого, сегодня мы приготовим с вами... острые ребрышки по-китайски, причем, с какими-нибудь европейскими и среднеазиатскими мотивами.

Для этого нам понадобится:

- граммов 500 любых ребрышек (здесь использованы бараньи, но лучше, конечно, свиные или телячьи — там больше мяса. Говяжьи не годятся — они грубые);
- 4 средние картофелины;
- 5-6 мелких помидоров типа черри;
- 1 среднюю луковицу;
- чайную ложку красного жгучего перца;
- чайную ложку сахара;
- 3 зубчика чеснока;
- 2 чайные ложки муки;
- 100 граммов растительного масла;
- 200 граммов воды «боржом»;
- 2 столовые ложки соевого соуса;
- полстакана красного или белого вина;
- щепотка молотого кориандра;
- несколько листьев хрена (не обязательно, но желательно).

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Очистив с ребрышек пленку, рубим их примерно по 5-6 сантиметров длиной и режем так, чтобы каждое ребрышко было отдельным кусочком.



Порезанные и нарубленные ребрышки складываем в глубокую миску и начинаем готовить маринад. Смешиваем в плошке две ложки соевого соуса, полстакана вина, чайную ложку жгучего перца (можно меньше, кто не любит слишком острое), чайную ложку сахара и две чайные ложки муки.



Маринад вливаем в миску с ребрышками...



... и мелко рубим чеснок.



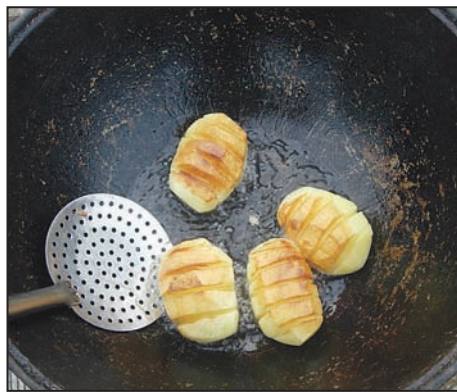
Добавляем чеснок в миску с ребрышками и маринадом, все хорошенько перемешиваем и, накрыв миску крышкой, оставляем ребрышки мариноваться минимум 2 часа. Тем временем режем тонкими кольцами головку лука, а помидоры надрезаем сверху крест-накрест.

Затем беремся за картофель. Положив каждый очищенный клубень на столовую ложку, делаем от края до края неглубокие поперечные вырезы на шведский манер, как показано на снимке.



Чтобы картофель не почернел, бросаем его в воду и ждем, когда ребрышки замаринуются.

Обжаривать ребрышки лучше в сковороде, но поскольку я на природе, то сделаю это в котелке. Итак, в назначенный час греем в котелке 100 граммов растительного масла и быстро обжариваем с двух сторон картофель до красивого золотистого цвета.



Убираем обжаренный, но еще сырой картофель на отдельную тарелку и высыпаем в котелок ребрышки вместе с маринадом, быстро обжаривая их до легкого коричневого цвета.



Добавляем нарезанный кольцами лук, слегка обжариваем с ребрышками и кладем помидоры, стараясь помешивать аккуратно, чтобы их не повредить.



Как только помидоры обмякнут, кладем сверху обжаренный загодя картофель...



...и, более ничего не трогая, вливаем в посуду стакан «боржоми».



Доводим образовавшийся соус до кипения и плотно закрываем посуду крышкой ровно до тех пор, пока жидкость полностью не выпарится (на медленном огне это происходит примерно за 20 минут).

Чтобы не терять зря время идем искать листья хрена (если мы на природе, а нет, — значит, они у нас уже заготовлены заранее).



Собираем несколько листочков помоложе и почище, ополаскиваем их водой.

Убеждаемся, подняв крышку, что соус полностью выпарился и ребрышки даже начали прижариваться.

Устилаем сервировочную тарелку листьями хрена и аккуратно выкладываем на них содержимое нашего котелка, чтобы блюдо выглядело примерно так, как на титульной иллюстрации к этому рецепту.

На всякий случай

Может возникнуть закономерный вопрос: для чего листья хрена? Попробую ответить. Во-первых, мы сегодня говорили с вами об эстетике. А во-вторых, когда это замечательное блюдо доедается до конца, можно нарезать маленькими квадратиками листья хрена там, где лежали ребрышки и овощи. Сдобренные жирком и обмякшие, они прозвучат заключительным, остреньким аккордом к нашему времяпрепровождению на природе.