



Рецепты Константина Ивлева

Разработаны для фестивалей Мойвафест и "Да, Шеф!" 2025



Суши по-русски с
атлантической
сельдью



Хрустящая
путасесу с соусом
тартар



Рагу из
морского
окуня



Теплый
пирог с
мойвой



Сэндвич с
атлантической
сельдью - гриль



Группа ФОР

Суши по-русски с атлантической сельдью

Рецепт Константина Ивлева



Разработан для фестиваля "Да, Шеф!" 2025

Ингредиенты:

Филе атлантической сельди
(пресервы) - 40 г
Картофель запеченный - 2шт
Петрушка - 1 веточка
Вяленые томаты - 2 шт
Соль, перец - по вкусу
Оливковое масло - 2 мл
Зелёный лук - 1 перо
Розмарин - 1 веточка
Красная икра - 3 г



**Запеките картофель,
очистите и разомните в пюре.
Добавьте соль, мелко
нарезанную петрушку
и вяленые томаты.**





**Перемешайте и сформируйте
из полученной массы колобки
для суши.**

**Филе сельди (пресервы)
слегка обжарьте с двух
сторон на сковороде.**





Подкоптите сельдь с помощью розмарина: подожгите сухую веточку, дайте ей разгореться, задуйте огонь. Положите тлеющий розмарин к рыбе и закройте крышкой на несколько минут.

**Сельдь слегка остудите,
нарежьте тонкими
ломтиками.**





**Выложите ломтики
рыбы на картофельное
основание, украсьте
красной икрой.**





**Суши по-русски с
атлантической сельдью
готово.**

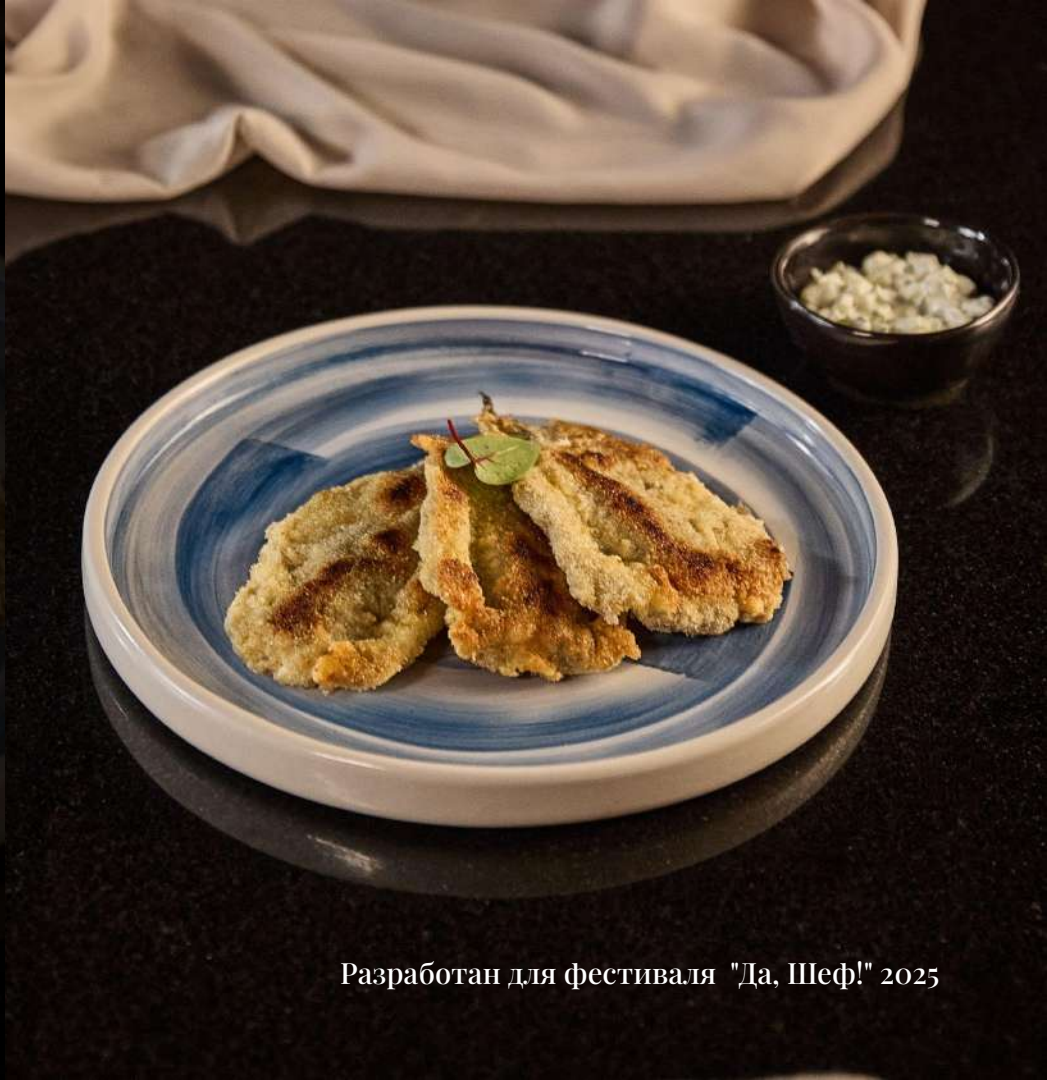
Приятного аппетита!



Группа ФОР

Хрустящая путассу с соусом тартар

Рецепт Константина Ивлева



Разработан для фестиваля "Да, Шеф!" 2025

Ингредиенты:

Путассу - 3 шт

Яйцо - 2 шт

Мука - 100 г

Панировочные сухари - 100 г

Растительное масло - 200 мл

Майонез - 40 г

Огурцы свежие - 10 г

Огурцы соленные - 10 г

Чеснок - 1 зубчик

Петрушка - 2 веточки

Лимон - 1 шт

Соль, перец - по вкусу



Приготовьте соус: смешайте мелко нарезанные огурцы (свежие и солёные), чеснок, майонез и петрушку.





**Очистите путассу,
разделайте рыбу на филе, не
разделяя у хвоста. Посолите,
поперчите.**

Филе путассу
последовательно обваляйте
в муке, яйце и сухарях,
а затем обжарьте в кипящем
масле до румяной корочки.
Дайте маслу стечь
на салфетке.





Подавайте хрустящую
путассу с соусом тартар и
лимонными дольками.

Приятного аппетита!



Группа ФОР

Рагу из морского окуня с фасолью

Рецепт Константина Ивлева



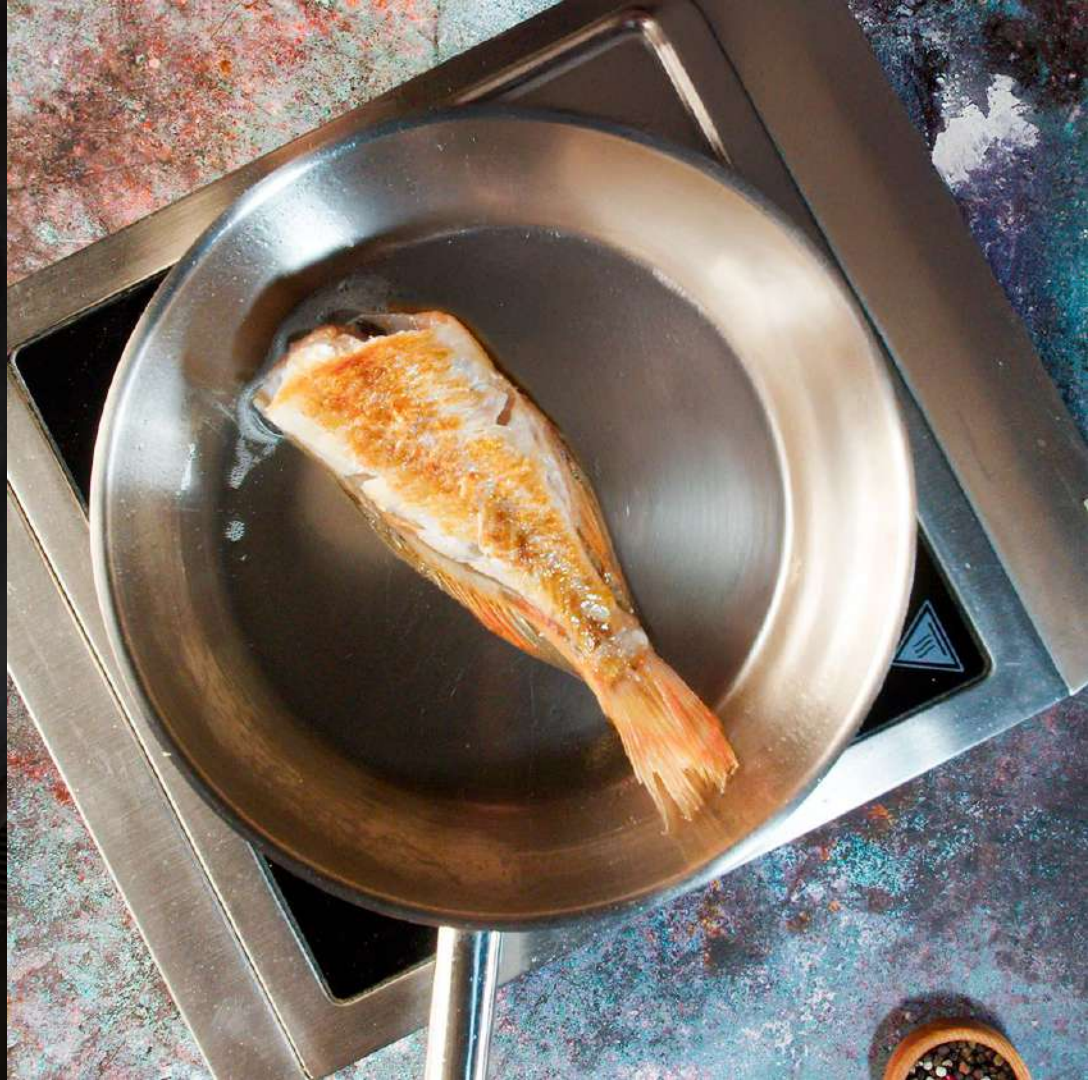
Разработан для фестиваля "Да, Шеф!" 2025

Ингредиенты:

- Морской окунь - 1 шт
- Растительное масло - 60 мл
- Лук репчатый - 40 г
- Чеснок - 2 зубчика
- Сладкий перец (разных цветов) - по 1/2 шт
- Тимьян свежий - 4 веточки
- Фасоль белая крупная (консервированная) - 200 г
- Помидоры - 1 шт
- Зелёный горошек (замороженный) - 2 ст. л
- Сливочное масло - 60 г
- Вода - 300 мл
- Соль, перец - по вкусу



**Морского окуня очистите
и обжарьте со всех сторон
на растительном масле до
полуготовности, отложите.**

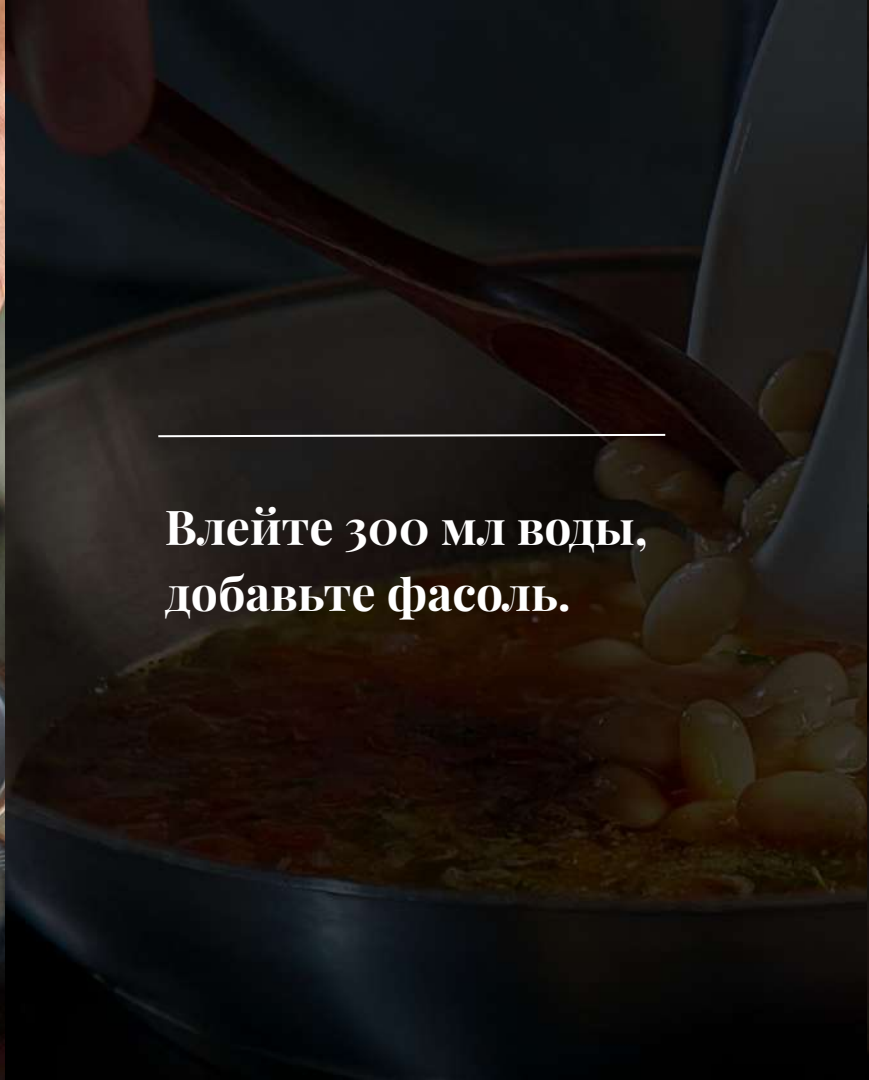




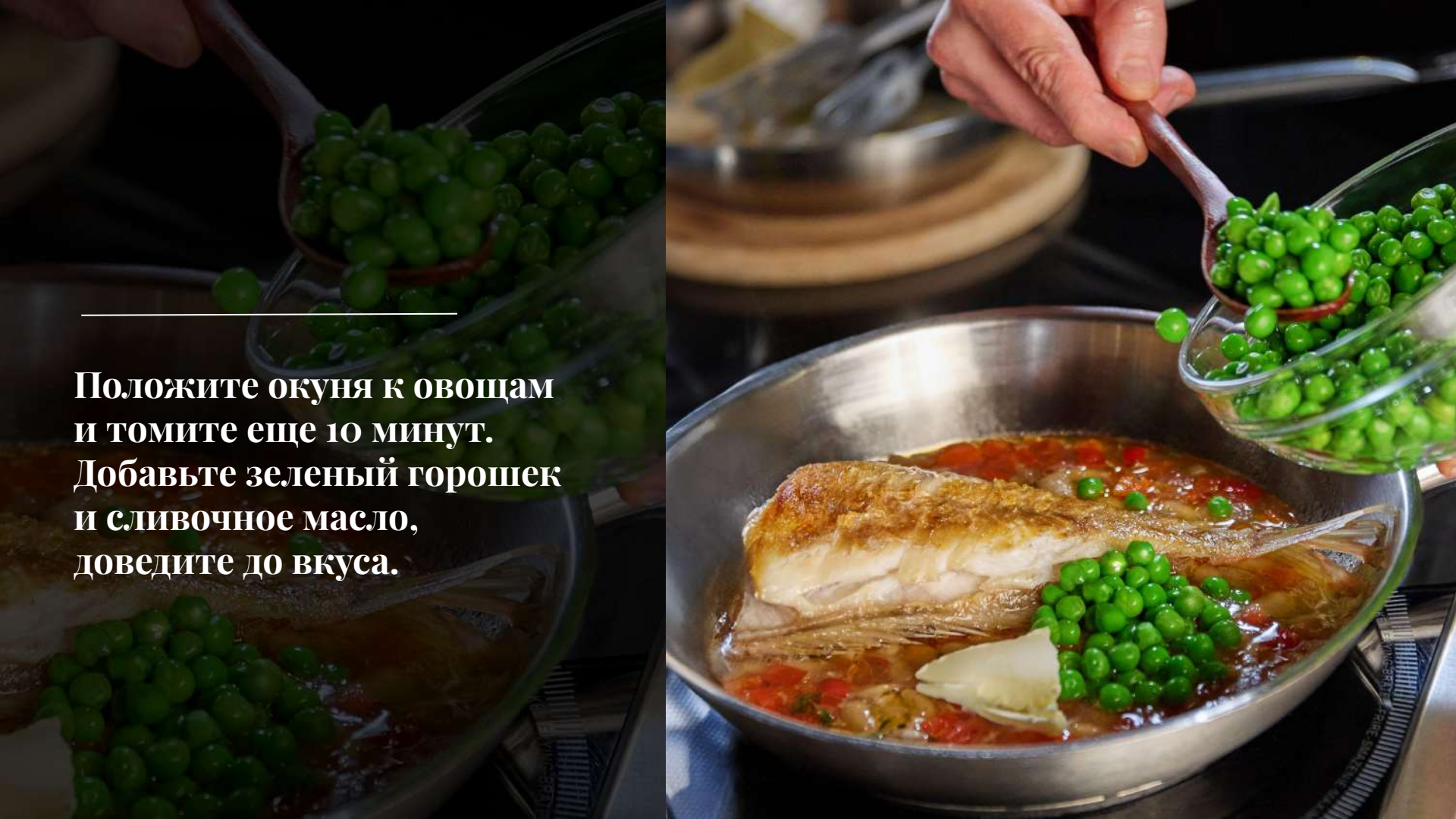
Лук нарежьте кубиком и обжарьте 1 минуту, затем добавьте мелко нарезанный помидор и тушите еще 1 минуту.

**Введите нарезанный перец,
тимьян и измельченный
чеснок, посолите,
поперчите.**





**Влейте 300 мл воды,
добавьте фасоль.**



**Положите окуня к овощам
и томите еще 10 минут.
Добавьте зеленый горошек
и сливочное масло,
доведите до вкуса.**



**Рагу из морского окуня с
фасолью готово.**

Приятного аппетита!



Группа ФОР

Теплый пирог с мойвой

Рецепт Константина Ивлева



Разработан для фестиваля Мойвафест



Ингредиенты:

мойва - 500 гр
лук репчатый - 500 гр
растительное масло - 100 гр
сливочное масло - 100 гр
тимьян свежий - 10 гр
Яйцо - 4 шт
зеленый лук - 40 гр
соль, перец - по вкусу

песочное тесто:

мука - 250 гр
сливочное масло - 125 гр
яйцо - 1 шт
соль - по вкусу

**Приготовить тесто:
сливочное масло нарезать
на кусочки и охладить.
Хорошо перемешать яйцо,
сахар, соль, ввести муку
и по кусочкам вводить
сливочное масло
до полного растворения
в тесте.**

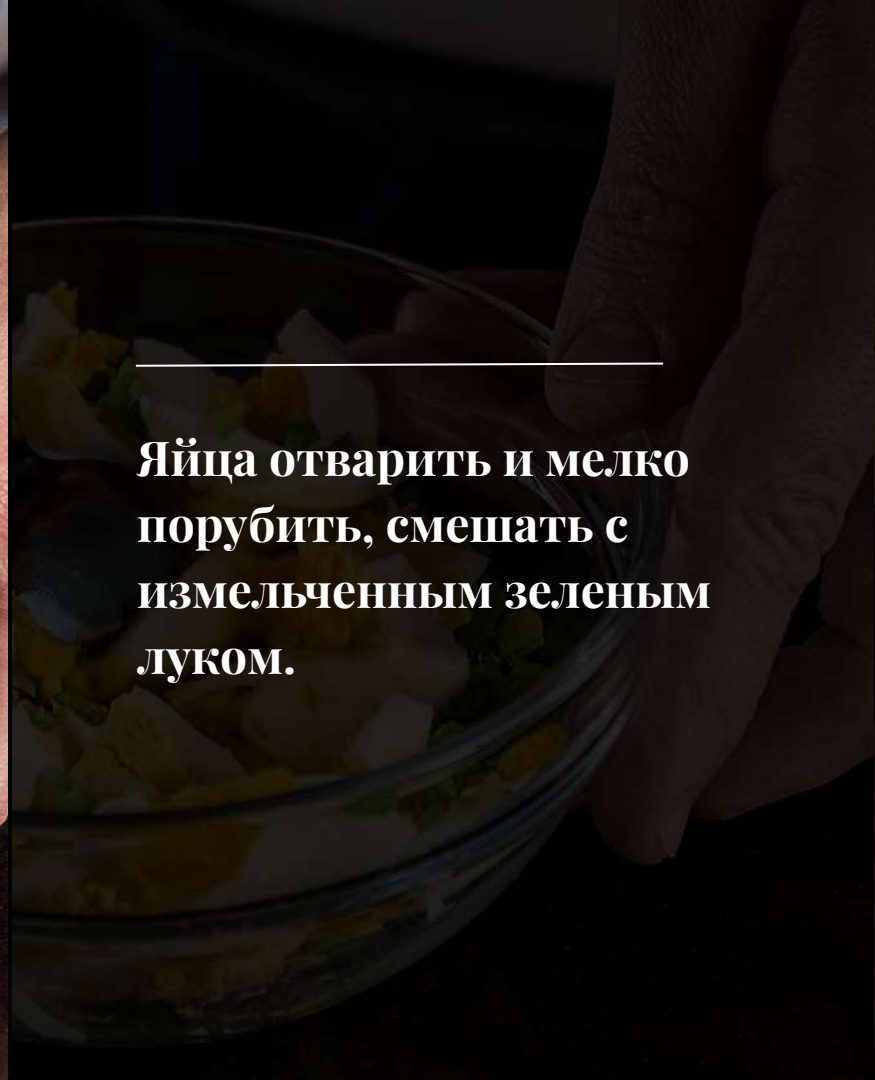




**Готовое тесто выложить
в форму 21 или 23 см,
выпекать в разогретой
духовке при температуре
180° 15-20 минут.**

**Мойву обработать
таким образом,
чтобы 2 филе остались
на хвостике, без головы,
костей и внутренностей.**





Яйца отварить и мелко порубить, смешать с измельченным зеленым луком.

**Репчатый лук
нарезать тонкими
полукольцами.**





Обжарить до золотистого цвета в большом количестве масла, за 5 мин до готовности добавить тимьян и специи. Обжаренный лук откинуть на сито, чтобы стекло масло.

**На основу для пирога
выложить жареный лук,
на него ровным слоем яйцо
с зеленым луком
и поверх красиво выложить
филе мойвы. Смазать маслом
от лука, посолить и поставить
запекаться в духовку при
температуре 180° на 30 минут.**





**Готовый пирог украсить
зеленым луком.**

Приятного аппетита!



Группа ФОР

Сэндвич с атлантической сельдью- гриль, рубленным яйцом и горчичной заправкой

Рецепт Константина Ивлева



Разработан для фестиваля "Да, Шеф!" 2025

Ингредиенты:

Филе атлантической сельди
(пресервы) - 1 шт

Тостовый серый хлеб - 2 ломтика

Горчица зернистая - 1 ч. л

Горчица дижонская - 1 ч. л

Мёд - 1 ч. л

Сок лимона - по вкусу

Оливковое масло - 30 мл

Отварное яйцо - 1 шт

Майонез - 1 ст. л

Зелёный лук - 4 пера

Зелёный салат айсберг - 30 г

Растительное масло для жарки - 20 мл

Хрустящий жареный лук готовый - 2 г

Малосольные огурцы - 2 шт



**Соедините горчицу,
мёд, сок лимона,
оливковое масло
и всё хорошо перемешайте.**





Яйцо отварное мелко порубите, салат нарежьте тонкой соломкой и смешайте с рубленным зеленым луком и майонезом.



**Малосольные огурцы
нарежьте мелким
кубиком.**





**Филе сельди атлантической
прижарьте на гриле или
сковородке до готовности.
Хлеб подсушите на
сковороде.**

На нижний ломтик тоста выложите яичную смесь, поверх положите жареную сельдь, полейте горчичной заправкой, посыпьте хрустящим луком и огурцами. Накройте вторым ломтиком хлеба.





**Сэндвич с атлантической
сельдью-гриль готов.**

Приятного аппетита!

