

Хватит делать бутерброды из белого хлеба, сливочного масла и красной икры! Это банально и скучно, тем более для оформления праздничного стола! Если уж хочется по настоящему удивить своих гостей, подайте красную икорку на ледяной вазе или зеркале, на воловане или яйце, с огурцом, рисом, картошкой или блинами. По правилам сервировки, красную икру принято подавать в гордом одиночестве – ее просто выкладывают в икорницы или небольшие салатники, которые ставят на лед. В посуду добавляют только маленькую ложечку. Когда-то на правительственных пирах деликатес сервировали в узорчатых ледяных вазах, которые вырубали из больших кусков замерзшей воды и украшали гирляндами. Вы можете повторить подвиг кремлевских поваров или воспользоваться современной силиконовой формой для заморозки льда. Впрочем, столь эффектную подачу нельзя назвать практичной – ваза будет таять, и уже к двум часам ночи икра может оказаться в луже воды. Поэтому лучше положить ее в красивую икорницу или предложить гостям готовые икорные закуски.

Как в ресторане



Сливочное масло и белая несладкая выпечка – вот идеальные партнеры красной икры, в компании с которыми она лучше всего раскрывает свой вкус. Чтобы не загружать новогодний стол банальными бутербродами из батона, возьмите более оригинальную хлебную основу. Например, испеките несладкие профитролы. Надрежьте полые шарики, положите в них немного размягченного сливочного **масла** или любого сливочного сыра («Филадельфия», маскарпоне) и заполните красной икрой. Для мини-бутерброда также можно использовать белый тост, который с помощью формочки для печенья вырезают в виде рыбки, елочки или овала. Если на красную икру положить несколько кусочков маслин, таргалетка легко превратится в «божью коровку». Круглые и квадратные крекеры, песочные корзиночки, волованы из слоеного теста, картофельные чипсы, цельнозерновые хлебцы – все они тоже являются идеальной основой для твоей икорной закуски. В качестве украшения можно использовать веточку зелени, зеленый горошек, кусочки авокадо или лимона. Только не переборщите с декорированием, чтобы не затмить вкус главной героини.

Яичный



положите красную икру и тонкие зеленые перья шнитт-лука.

Овощной



Фаршировать икрой можно не только выпечку или яйца, но и овощи. Правда, слишком сочные и яркие по вкусу

плоды (помидоры, болгарский перец) для этой цели не подойдут. Лучше взять универсальную картошку. Ее можно отварить в мундире, нарезать кругляшами-ломтиками, обжарить до золотистого цвета и подать с рыбным деликатесом. Другой вариант – запеките небольшие очищенные клубни в фольге в духовке, затем разрежьте их пополам, выскоблите сердцевинку и заполните ее сливочным сыром и икрой.

Тем гостям, которые ограничивают себя в употреблении жиров и углеводов, можно предложить диетические тарталетки, в которых вместо хлеба используется ломтик свежего огурца или его половинка – не очень длинная очищенная от семян «лодочка», смазанная брынзой или фетой. Кроме того, красная икра прекрасно сочетается с авокадо. Чтобы приготовить эффектную закуску, разрежьте мягкий зеленый плод пополам, удалите семечко и извлеките мякоть. Потом разомните ее в пюре, добавьте немного лимонного сока, взбитых сливок и мелко нашинкованного укропа. Получившуюся массу выложите обратно в половинки авокадо и закройте сверху красной икрой. Готовую закуску надо будет есть с помощью ложки.

Японский



Ваши гости наверняка оценят, если красную икорку вы подадите по-японски. Самое главное в такой закуске – правильно приготовить рис: 1 кг крупы (нужен белый круглый рис среднего размера) залейте 1,2 л холодной воды (жидкость должна быть выше зерен на одну фалангу пальца), доведите до кипения и варите без крышки, пока жидкость над слоем риса не испарится. Затем убавьте огонь, закройте крышку и подержите еще 10-15 минут. Потом добавьте специальный соус для суши (на 1 кг – 150 мл), который можно **купить** в супермаркетах в отделах азиатских продуктов, тщательно перемешайте, немного остудите и делайте колобки: возьмите в руки примерно 20 г риса, скатайте небольшой комочек, промажьте его хреном васаби и положите красную икру. Так у вас получатся простые nigiri-суши. Если их перевязать полоской нори, будут усложненные nigiri, а если из водоросли сделать кулечек и заполнить его рисом и красной икрой, твой новогодний стол украсят суши-кунканы.

Русский



Придумывая разные варианты подачи икры, не забывайте о том, насколько гениально она сочетается с традиционными русскими блинами! Экспериментировать с этими двумя вкусами можно как угодно – делать рулетики, трубочки, конвертики и даже настоящий новогодний пирог. Для этого испеките 10 несладких блинов. Первый промажьте сыром «Филадельфия» и выложите тонко нарезанные ломтики слабосоленой семужки. Повторите процедуру 10 раз и верхний слой закройте икрой. Если помимо красного деликатеса купить еще и черный, можно изобразить на пироге новогодние часы, которые вот-вот должны пробить двенадцать.