

ИЛЬЯ ЛАЗЕРСОН, СЕРГЕЙ СИНЕЛЬНИКОВ



СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ

8-50



БЛЮДА ИЗ УТКИ

Илья Лазерсон, Сергей Синельников



ПРЕДСТАВЛЯЕТ:

ТАК СКАЗАЛ ШЕФ!



БЛЮДА ИЗ УТКИ



Москва — Санкт-Петербург

ЦЕНТРОЛИГРАФ

МИМ-Дельта

2004

ББК 36.997

Л17

Охраняется Законом РФ об авторском праве.
Воспроизведение всей книги или любой ее части
воспрещается без письменного разрешения издателя.

Любые попытки нарушения закона
будут преследоваться в судебном порядке.

Серия «Скорая кулинарная помощь»
выпускается с 2003 года

*Разработка серийного оформления
художника И.А. Озерова*

Рисунки Е. Шенца

Лазерсон И.И., Синельников С.М.
Л17 Блюда из утки. — М.: ЗАО Центрполи-
граф, 2004. — 63 с. — (Скорая кулинарная
помощь).

ISBN 5-9524-0922-9

Авторы книги делятся секретами кулинарной обработки ути-
ного мяса, дают советы, как устранить специфический запах этой
птицы. В книге предложено множество рецептов приготовления
блюд из утки — по-пекински, с яблоками, картофелем, клюквой,
грибами, салата из утиных лапок, языков. Простые советы и ре-
комендации, оригинальные рецепты и технологии окажут вам
скорую и эффективную кулинарную помощь.

ББК 36.997

© И.И. Лазерсон,
С.М. Синельников, 2004
© ООО «МиМ-Дельта», 2004
© Художественное
оформление серии,
ЗАО «Центрполиграф», 2004

ISBN 5-9524-0922-9

Каждая страна обладает своей особой кухней и особой женственностью, и здесь все зависит от вкуса. Один любит жареных кур, другой жареных уток; что касается меня, то я люблю и жареных кур, и жареных уток, и, кроме того, еще жареных гусей...

Генрих Гейне. Путевые картины

О курах мы уже писали, о гусях еще расскажем, а сейчас речь пойдет о хорошо знакомой нам всем водоплавающей домашней птице — утке. Ее прародительница — не менее хорошо знакомая нам кряква, дикая птица *Anas platyrhynchos* семейства утиных, обитающая в Европе, Азии и Северной Америке. Нежирное и весьма пикантное утиное мясо готовить довольно трудно, о чем, кстати, предупреждал еще древнеримский поэт Марциал в своих «Гостинцах»:

Целую утку пускай подадут,
Но сладки в ней только грудка и шейка.
Отдай прочее повару ты...

Впрочем, не слишком это справедливо по отношению к утке, и мы будем пытаться опровергнуть Марциала, пользуясь всем накопленным мировым кулинарным опытом. Благо повара многих стран замечательно готовят

Так сказал шеф!

из утки самые изысканные жареные или тушеные блюда (отварная утка менее вкусна), высоко ценимые в течение многих и многих веков и до сих пор остающиеся классическими. Особенно это касается китайской кухни. Впрочем, мировая кулинария вообще должна быть благодарна китайцам, они первыми стали разводить уток. До сих пор утка считается в Поднебесной одним из самых любимых кушаний: ее вымачивают в соевом соусе, жарят целиком в растительном масле или коптят над листьями чая и камфарного дерева. Практически в любом китайском ресторане вам могут предложить не менее 10 блюд из утки, их иногда готовят в вашем присутствии — причем печь топят исключительно ветками персикового дерева, что придает мясу особенный аромат. Обязательно попробуйте приготовленную по-китайски вымоченную в остром соусе и подкопченную до темно-красного цвета жареную утку — это действительно очень вкусно.

Наибольшую международную известность получила утка по-пекински. По-китайски это блюдо называется «бей-инг-као-я», а в китайских ресторанах Британии и США — *Pekin duck* или *Beijing duck*. Дело в том, что «Пекин» — это стилизованное во многих языках

(например, во французском) название китайской столицы «Бей-инг» (*Beijing*). Считают, что это знаменитое блюдо впервые появилось в императорской кухне Минской династии (1368–1644) и только двести лет спустя стало подаваться в ресторанах для широкой публики. Первая столичная харчевня, где подавалось это яство, была основана свыше четырехсот лет тому назад, но она закрылась в 1949 году, еще до основания КНР. Сегодня самый известный ресторан, где можно отведать деликатес, — пекинский «Цуань-цзюйдэ» («Собрание всех добродетелей»), он основан в 1864 году и сегодня имеет множество филиалов.

Утка по-пекински уникальна, прежде всего, превосходным качеством самих уток — птиц весом 2–3 кг выращивают в окрестностях столицы на специальных фермах, снабженных водоемами с Аорошей водой и с обилием растительности. Примерно через два месяца усиленного питания утка готова для жарения — она обладает нежным мясом и тонкой кожей.

Оригинальные и довольно сложные способы холодной обработки утки требуют от повара не только специальных навыков и ловкости, но и выносливости, так как в ресторане

Так сказал шеф!

нередко одновременно готовят сразу всю поступившую партию уток.

Утку ощипывают, хорошо промывают, через очищенный зоб между мясом и кожей вдувают воздух, а затем обваривают кипятком, покрывают медом и специальным соевым соусом и выдерживают двое суток, отчего ее кожа делается хрустящей и приобретает ярко красную окраску. Затем утку жарят в специальной печи без трубы (этот процесс китайские повара называют «као»), подвешивая на крюках — через 40 мин. тушка приобретает ровный темно-красный цвет.

После приготовления с утки снимают золотистую хрустящую кожицу, которую режут на маленькие квадратики и подают «на первое» с тонкими блинчиками *Peking doilies* и соевым соусом. Мясо утки, нарезанное кусками и поджаренное с луком, имбирем, с перцем и побегами бобов или молодого бамбука, обычно подают после кожи — «на второе». И наконец, для приготовления третьего, заключительного блюда берут утиные кости, заливают водой и варят с добавлением имбиря и лука. Затем бульон процеживают и добавляют в него сахар и капусту.

Настоящую жареную утку в пекинском стиле могут приготовить только профессио-

нальные китайские повара в одном-двух крупнейших ресторанах Пекина или Шанхая. Это блюдо по праву считается лучшим в мире кушаньем из утиного мяса. Кстати, прекрасно делали ее когда-то и в знаменитом московском ресторане «Пекин».

Попробуем привести классический рецепт по материалам замечательной книги Ф. И. Васильева «250 блюд китайской кухни», изданной в 1959 году и давно ставшей раритетом. Если вы обладаете основными навыками повара-любителя и определенной смелостью, попробуйте приготовить блюдо сами, если нет, просто прочитайте рецепт — это довольно интересно:

Утка по-пекински

*Утка — 320 г, зеленый лук — 25 г,
ячменная патока — 100 г, соус тянь-
мяньцзян — 25 г, блинчики — 2 шт.
Вес порции — 75 г.*



Подготовка. Живую утку перед убоем берут левой рукой за крылья, ногу и шею и двумя пальцами (большим и указательным) натягивают на шее кожу и перерезают горло. После убоя утку кладут в горячую воду (65–70 °С) на

Так сказал шеф:

1–2 мин., чтобы легче было удалять перья, а затем укладывают на противень и обливают холодной водой, после чего быстрыми движениями выдергивают перья. Выдергивать перья у домашней птицы и дичи следует в направлении, обратном их естественному росту. Ошипанную утку тщательно промывают холодной водой и при помощи специального пинцета удаляют «пеньки», а затем счищают желтые пятна на коже. После этого утку кладут на стол и отрезают лапки ниже коленного сустава на 1–2 см. Через шейное отверстие извлекают часть пищевода, зажав его вместе с шеей левой рукой, вставляют в отверстие шеи под кожу трубку насоса и накачивают туда воздух до тех пор, пока утка не примет округлую форму. Далее, не выпуская из левой руки шеи (чтобы не вышел воздух), переворачивают утку на левый бок (придерживая при этом крыло и шею левой рукой), вырезают анальное отверстие, после чего делают небольшой надрез под крылом и указательным пальцем правой руки вынимают сердце, вытягивают дыхательное горло, удаляют вместе с пищеводом все внутренности и легкие. Обработанную утку промывают в холодной воде и удаляют из анального отверстия остаток прямой кишки.

Копчение. Подготовленную утку подвешивают за шею (на расстоянии 5 см от грудки) на специальный крючок, обливают сначала крутым кипятком, а затем ячменной патокой и оставляют на 10–12 ч в помещении с притоком свежего воздуха. На следующий день утку еще раз обливают ячменной патокой и коптят в специальной печи, причем подвешивать утку для копчения надо так, чтобы филейная часть была обращена к задней стенке печи и тушки не соприкасались друг с другом. Дрова для топки печи должны быть сухими. По мере того как утки в процессе копчения станут приобретать коричневый цвет, их надо поворачивать. Кроме того, дважды за время копчения уток надо вынимать из печи и держать непосредственно над пламенем не более минуты (чтобы нижняя часть уток подрумянилась), поворачивая из стороны в сторону. Копчение уток продолжается 30–45 мин. После копчения утку снимают с крючка.

Подача. При заказе горячую утку нарезают у стола заказчика. Режут утку ломтиками, начиная от шеи к грудке. К утке подают зеленый лук, нарезанный фрагментами длиной 3–4 см, блины и соевый соус. «Каркасы» уток используют для варки бульона, его обычно подают, когда заказывают целую утку. Для

Так сказал шеф!

приготовления бульона кости утки кладут в кастрюлю с водой и доводят до кипения, добавляя свежую капусту и вермишель из гороха маш, глютамат натрия и соль.

Чуть не забыли про обязательные блинчики к пекинской утке, в китайских ресторанах США их называют «пекинскими салфетками» (*Peking doilies*). Приготовить блинчики совсем несложно:

Блинчики к утке по-пекински



40 г пшеничной муки, 15 г воды, 10 г кунжутного масла.

Просеять муку, заварить кипятком и замесить не очень крутое тесто. Тесто скатать в ровный по толщине жгут диаметром 5–6 см, посыпать мукой и разрезать на небольшие кусочки (по 30 г). Кусочки теста примять ладонью к столу, а затем смазать каждый кусочек кунжутным маслом и слепить попарно, смазанной стороной внутрь. После этого двойные лепешки раскатать в виде круглых блинов диаметром по 15 см и положить на сухую сковороду. Блинчики следует выпекать с обе-

их сторон. Вес получившегося блинчика 25 г, по вкусу — печеное пресное тесто с ароматом кунжута.

В московском ресторане «Пекин» утку, нарезанную ломтиками, подавали порциями. На тарелку посередине выкладывали подготовленные ломтики сочной мякоти утки с хрустящей корочкой, с боков — зеленый лук и блины; соус — отдельно. Впрочем, полный «утиный банкет» — это особый торжественный кулинарный ритуал. Сначала повар в белых перчатках выносит к столу и показывает гостям готовую тушку утки с золотисто-красной корочкой. Вежливые гости награждают аплодисментами мастера. После демонстрации повар срезает с утки тонкие кусочки мяса. С одной тушки получается ровно (!) 120 тонких ломтиков мяса, причем на каждом из них остается кусочек хрустящей кожицы. На стол подают различные холодные закуски, приготовленные из потрохов, крылышек, лапок, языка, сердца и печени утки, овощей и других продуктов. Затем — нарезанные кусочки утки с хрустящей корочкой, тонкие блины, густой соус, ломтики огурца и перышки лука.

Гости берут палочками тонкий, почти прозрачный блинчик, кладут его на ладонь левой

Так сказал шеф!

руки, кусочки жареной утки с луком обмакивают в сладковатый соус, выкладывают на блинчик, сворачивают его трубочкой и отправляют в рот...

Но этим легендарным лакомством не ограничивается многообразие утиных блюд удивительной китайской кухни. В меню московского ресторана «Пекин» еще в 60-х годах входили такие деликатесные блюда, как салат из утиных лапок и салат из утиных язычков. Попробуйте представить себе блюдо из отварных утиных лапок без костей, смешанных с древесными грибами муэр и ломтиками свежих огурцов... Впрочем, зачем представлять — попробуйте приготовить, если хватит китайского усердия и восточного терпения.

Салат из утиных лапок



Утиные лапки — 240 г, зеленый салат — 35 г, или огурцы свежие — 35 г, или грибы муэр сушеные — 3 г, соевый соус — 30 г (25 г подается отдельно), кунжутное масло — 10 г, зеленый лук — 12 г, глутамат натрия — 6 г, горчица — 5 г, уксус — 5 г.

Утиные лапки ошпаривают кипятком, срезают коготки, очищают от кожицы и варят. Когда лапки будут готовы, их вынимают из воды и удаляют все кости, но так, чтобы лапки сохранили свою форму. Зеленый лук моют и нарезают соломкой. Зеленый салат промывают, разрезают на две-три части. Если используются огурцы, то их промывают, срезают с концов кожицу, нарезают ломтиками, ошпаривают кипятком и откидывают. При употреблении сухих грибов муэр их после размачивания тщательно отжимают от воды. Кусочки зеленого салата, или ломтики свежих огурцов, или грибы муэр заправляют кунжутным маслом, смешанным с глютама-том натрия.

При подаче в салатник кладут горкой заправленный зеленый салат, либо ломтики свежих огурцов, либо грибы муэр, а сверху — утиные лапки, поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, горчицей и уксусом, и посыпают зеленым луком.

Опять же не будем представлять себе и горку вареных утиных язычков, посыпанную зеленым луком и политую ароматным коричневым соусом, а приготовим их; если сумеем, конечно, эти самые язычки достать:

Салат из утиных языков



Языки уток — 240 г, салат зеленый — 35 г, или огурцы свежие — 35 г, или грибы муэр сушеные — 3 г, зеленый лук — 18 г, соевый соус — 30 г (25 г подается отдельно), кунжутное масло — 10 г, глютамат натрия — 5 г, горчица — 5 г, уксус — 5 г.

Языки уток сначала ошпаривают кипятком, после чего варят до готовности, а затем очищают от кожицы и охлаждают. В остальном способ приготовления салата не отличается от описанного в предыдущем рецепте.

Пора из Китая перебраться в Европу, где утки не только прижились, но и сильно преобразились — здесь их и выращивают особым образом, и откармливают по специальной диете. Например, утка (*canard*) стала королевой праздничного стола французов. К блюдам из этой водоплавающей птицы они относятся почти мистически и чего только с ней не вытворяют! Утка с маслинами (*canard aux olives*), утка, тушенная в белом вине с репой (*canard aux navets*), утка с инжиром, вымоченным в вине (*canard aux figues*) и т. д., и т. п. —

украшение меню всех французских ресторанов высокой кухни (разумеется, если это не сугубо рыбное заведение). При этом, в первоклассных местах утка подается всегда на двоих, разделявает птицу метрдотель прямо у столика — в результате на тарелке появляется несколько аппетитных кусочков темного мяса (только грудка и — лишь иногда — ножки), а остатки утки уезжают на том же столике-тележке для дальнейшей переработки. Это тоже часть гастрономического ритуала.

Так, например, поступят в легендарном парижском ресторане «*Tour d'Argent*» («Серебряная Башня»), расположенном напротив Собора Парижской Богоматери, через Сену, и удостоенном в «Гиде Мишелина» трех звездочек. В 1890 году Фредерик Делэр, дедушка ее современного владельца Клода Террайля, вдохновил повара на создание блюда *caneton Tour d'Argent* — приготовленной под прессом молодой утки, впоследствии оно стало «визитной карточкой» ресторана. И именно в том году первую утку, приготовленную под прессом, подали Эдуарду VII, принцу Уэльскому. С тех пор повара этого ресторана присваивают порядковый номер каждой приготовленной утке и выдают изящную грамоту *Carte de Canard* тем, кто ее заказал. В 1918 году, когда

Так сказал шеф:

родился Клод Террайль, была приготовлена утка под номером 50 000, в 1938 году утку номер 147 888 подали герцогу Виндзорскому, всего несколькими годами позже принцесса Елизавета высочайше «соизволила откусать» утку номер 185 397, а 17 марта 1976 года в «Серебряной Башне» подали уже полумиллионную утку — нетрудно сосчитать, что в среднем в этом ресторане ежедневно 20–25 посетителей заказывают именно «номерную» утку. И возраст утки, и рецепт ее приготовления, и составляющие этого блюда (например, жирный масляный соус из утиной печени и утиной крови с коньяком и портвейном), и сам ритуал подачи — все осталось с дедушкиных времен неизменным.

Настал священный миг. Подходит уточник с обжаренной уткой на серебряном блюде. Показывает. Месье кивает в знак согласия, а мадам захлопала бы в ладоши, если бы вокруг не было столько людей. Подходит Жак Тарле, у него в руках карточка с номером утки. «Мадам, позвольте»... — и так далее... Позволят ли она! Она уже думает о всех тех, кому покажет эту карточку. Двадцать пять минут соблазнительного спектакля. Наконец перед ней появляются филейные части утки, политые густым со-

усом, как «шоколадным фондю», и воздушный картофельный пирог. В это время соммелье открывает доброе старое бургундское. Мадам спрашивает, что делают с лапами? С лапами? Ах, с окорочками! Их тоже принесут с гарниром из салата-латука с лимоном.

Клод Террайль. Моя Серебряная Башня

Утка «Серебряная Башня»

Вы, конечно, знаете, что для того, чтобы приготовить это блюдо, необходимо внимательно подойти к выбору утки. Она должна быть в возрасте 6–8 недель и самого лучшего телосложения. Вандейские птичники разработали специальную методику по откармливанию утки в последние две недели ее жизни. Жестокая подробность — избранницу душат, чтобы сохранить всю ее кровь. На обрезках и костях от предыдущих уток заранее готовится крепкий и пряный бульон. Утка обжаривается на сильном огне минут 20. При этом она остается с кровью. Все это делается на кухне. В таком виде утку показывают гостям, которые ее заказали. Затем птицу отдают повару-уточнику, и тот несет ее на сцену театра, где любой гость, без исключения, может

Так сказал шеф:

наблюдать за тем, как совершается ритуал жертвоприношения.

В глубокое серебряное блюдо выкладывается нарезанная печень, туда же вливается порция выдержанной мадеры, рюмка коньяка и несколько капель лимонного сока.

Уточник отделяет от птицы те части, которые будут зажарены на кучне. Потом с помощью очень острого ножа он снимает с утки всю кожу и режет филейные части на очень тонкие, но широкие куски. Они выкладываются на то же серебряное блюдо. Раздробленный секатором костяк попадает под утиный пресс, где выдавливается весь сок. В сок добавляют стакан крепкого бульона и выливают на ломти утиного мяса в серебряное блюдо.

Утку солят и перчат, затем наступает важный момент — упарка. Блюдо ставят на горелку с двумя спиртовками. Уточник готовит филе в течение 25 мин., не переставая взбивать соус, в котором лежат ломти утки. Под конец готовки соус должен походить на жидкий шоколад.

Для подачи на стол ломтики утиного филе выкладываются на очень горячую тарелку, щедро политую соусом. На гарнир — яблочное суфле. Потом приносят жареные ножки, к которым готовится нежный салат.

Но, конечно же, это не единственное блюдо ресторана, в том числе и из утки. Здесь прекрасно готовят и *canard au sang* — хорошо приправленную утку «с кровью», и жареных утят с соусом беарнез, и *canard Marco Polo* — утку «Марко Поло» с перечными зернами.

Жареная утка «Марко Поло»

На среднем огне зажарьте утку весом в два с половиной килограмма. На это уйдет минут 45. Жарить утку совсем просто. Давайте лучше готовить соус. Упарьте две ложки сока зеленого перца, одну ложку коньяка и две — сухого белого вина. Когда жидкость упарится наполовину, бросьте в кастрюлю две ложки зеленого перца, нарезанного мелко-мелко. Потом влейте в соус пол-литра утиного или телячьего крепкого бульона. Пусть поварится минут 20, затем добавьте четыре ложки сметаны. Хороший соус должен быть однородным по консистенции.

Отделите от утки ножки. Остальную мясную часть нарежьте на 8 ломтиков. Полейте соусом и подайте на стол. Окорочка поджарьте в гриле и, разрезав каждый пополам, подайте вторым блюдом.

Так сказал шеф!

Одной из кулинарных достопримечательностей Франции являются шаланские утки (*le canard de Challans*), издавна поставляемые к лучшим столам этой страны. Здесь уток выращивают отдельно от селезней (чтобы не перенапрягались!), обязательно выгуливают на обширной территории, открамливают отборным зерном и выращивают в течение минимум 77 дней для утиц и 84 для селезней. Однако наиболее славится своими блюдами из утки французский город Руан, расположенный недалеко от Парижа. Например, в легендарном парижском «*Cafe Angles*» когда-то огромной популярностью пользовались фирменные утята *a la rouennaise* (по-руански) — утиные тушки фаршировали печенкой и выкладывали на блюдо с кусочками грудки и ножек под красным винным соусом с печеночным пюре. Это блюдо 7 июня 1867 года вошло в меню легендарного «обеда трех императоров», на котором присутствовали Александр II, его сын-цесаревич (будущий Александр III) и прусский король Вильгельм I (ставший впоследствии первым императором Германии), посетившие открытие Всемирной выставки в Париже. Утята по-руански настолько прославились, что в международной кухне даже появился оригинальный руанский соус,

или «руанез» (*rouennaise*) к дикой и домашней утке, он готовится из протертой утиной печени и лука с коньяком и пикантным красным соусом.

Руанский соус

3 ст. ложки сливочного масла, 6 ст. ложек мелко нарезанного лука-шалота, 2 ст. ложки мелко нарезанных грибов, 1 ст. ложка муки, 2 чашки куриного бульона, $\frac{1}{8}$ ч. ложки свежемолотого черного перца, 1 лавровый лист, $\frac{1}{2}$ чашки красного вина, 2 утиных печени, 3 ст. ложки томатной пасты, $\frac{1}{4}$ чашки коньяка.



В 2 ст. ложках сливочного масла обжарьте 4 ст. ложки лука-шалота и все грибы в течение 5 мин. Добавьте муку и при постоянном помешивании продолжайте готовить до тех пор, пока смесь не приобретет равномерный золотистый цвет. Медленно вливайте бульон и мешайте, пока не закипит. Добавьте перец, лавровый лист, томатную пасту и готовьте на малом огне 20 мин. Снимите с огня и процедите. В другом сотейнике растопите столовую ложку масла, добавьте 2 ст. ложки лука-ша-

Так сказал шеф!

лота и готовьте 5 мин. Влейте вино и держите на огне, пока жидкость не уварится наполовину. Смешайте с содержимым первого сотейника и варите еще 10 мин. Пока готовится соус, мелко порубите утиную печень, добавьте ее в соус, тщательно перемешайте и готовьте еще 5 мин. Снимите с огня и влейте коньяк.

И все же одним из наиболее традиционных блюд французской кухни является *canard a l'orange* — знаменитая утка с апельсинами, рецептов ее приготовления существует великое множество — приведем здесь только несколько самых общих.

Утка с апельсинами

Целую утку сначала обжаривают, добавляют чеснок, ветчину, белое вино, бульон, апельсиновый сок, соль, перец, букет гарни и тушат под крышкой около 1,5 ч. Для того чтобы приготовить классический соус к утке, ее вынимают, добавляют в оставшуюся жидкость уксус, нарезанную на тонкие полоски апельсиновую цедру, сливочное масло и муку и держат на огне, пока соус не загустеет. Утку нарезают на куски, поливают соусом и украшают ломтиками апельсина.

В другом варианте целую утку посыпают солью, черным перцем и тимьяном, поливают оливковым маслом, фаршируют (а часто и обкладывают) дольками апельсина, выкладывают на противень и жарят сначала около 20 минут на сильном огне, а затем час-полтора на медленном. В самом начале жарки утку поливают белым вином, а затем регулярно — выделившимся соком. Подают готовую утку, обложив ее кружочками апельсина, с рисом или картофельным пюре.

Французы готовят такую праздничную утку с апельсинами и в духовом шкафу, при этом противень, на котором жарится утка, выкладывается нарезанными кружочками апельсина, а сама утка не только фаршируется очищенными апельсиновыми дольками, но и покрывается ими целиком.

Думаете, это все? Ничего подобного! Мы же ничего не сказали еще о *caneton a la Montargis* — жареном утенке с соусом из сочных вишен сорта Монморанси. Вот что пишет об этом блюде Клод Террайль:

Довольно часто — «Серебряная Башня» обязывает — у меня подается нарезанное ломтиками утиное мясо. Я счи-

Так сказал шеф!

таю, что это блюдо должно готовиться разными способами, например... утка «Монморанси». Отведав утку «Монморанси», королева Марокко сказала: «Это не просто кулинария, это — кондитерское изделие». Вот секрет этой утки.

Утка «Монморанси»

Перед вами красивая молодая утка, весом примерно около трех килограммов. Поджарьте ее, она должна стать румяной. Отделите окорочка, они вам для этого блюда не понадобятся. Снимите с утки кожу и нарежьте грудку на шесть кусков. На блюде дайте застыть тонкому слою вишневого желе, в которое для аромата вы добавите вишневого ликера. На застывшее желе выкладываете ломтики утиного мяса и украшаете вишнями Монморанси из сиропа. Сверху заливаете все тем же вишневым желе. Перед тем как подавать на стол, поставьте в холодильник, чтобы желе застыло.

Англичане свою знаменитую эйлесберскую утку (порода мясных уток, первоначально разводимая в Эйлесбери, в графстве Бакин-гемшир) подают непременно в кисло-сладком яблочном соусе. Любовь к этой птице они за-

везли на американский континент. Теперь в ресторанах США наиболее популярны два блюда из домашней утки, их незатейливые американцы называют совершенно одинаково: *pressed duck* (прессованная утка). На самом деле, никакого отношения к Англии такая утка не имеет и готовится либо по-французски, либо по-китайски:

Прессованная утка

Французский вариант этого блюда готовится следующим образом. У предварительно поджаренной утки отделяют грудку и ножки, а оставшуюся часть помещают в специальный пресс, с помощью которого из тушки «выжимают сок» и смешивают его с красным вином, коньяком и сливочным маслом с последующим выпариванием до достижения нужной консистенции. Осталось только нарезать кусочками грудку и ножки утки и подать их с этим довольно изысканным соусом...

Второй (китайский) вариант готовится совершенно иначе. Утку отваривают на пару, освобождают мясо от костей, укладывают его одним слоем и некоторое время доваривают на пару, а затем прессуют, режут на мелкие квадратики и обжаривают в жире.

Так сказал шеф!

Такую утку обычно украшают жареным миндалем и подают с резаным салатом-латуком и острым пикантным соусом.

Вооруженные такой мощной теоретической базой, мы, наконец, легко сможем приготовить всех этих немислимых, но очень вкусных уток, и к нашему праздничному столу. Однако надо бы еще научиться уворачиваться и от подделок... Встретив в меню американского ресторана или бара название *cold duck* (дословно: «холодная утка»), не торопитесь ее заказывать, если вы действительно голодны, — так называется популярный у англичан коктейль из равных частей красного вина (обычно бургундского) и шампанского с добавлением сахара. Происхождение этого напитка и его странного названия связано с обычной немецкой бережливостью. В Баварии оставшееся недопитым шампанское, чтобы оно не пропадало зря, смешивали с недорогим «бургундским» и сахаром. Такую смесь называли «*Kalte ende*» (холодные остатки); спустя многие годы слово «*ende*» (остатки) превратилось в «*ente*» (утка), и такое измененное название закрепилось за названием напитка. И хотя вина, используемые сегодня для его приготовления, не слишком высокого ка-

чества, в итоге получается довольно вкусный освежающий коктейль. Считают, что в Новый Свет этот напиток привез немецкий переселенец Гарольф Боргман (*Harolf Borgman*), он в 1935 году открыл в Детройте винный погребок, где смешивал шампанское с красным бургундским вином. С 1964 года «*Cold Duck*» стали выпускать готовым в бутылках, причем, тихое бургундское вино заменили игристым, а шампанское — белым игристым вином. Сегодня этот напиток постепенно выходит из моды, но иногда еще встречается...

РЕЦЕПТЫ

Утка, жаренная с яблоками

На одну среднюю утку: 750 г антоновских яблок, 2 ст. ложки масла.

Подготовленную утку нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевины и нарезанными дольками. Отверстие в брюшке зашить ниткой. В таком виде положить спинкой на сковороду, добавить $1\frac{1}{2}$ стакана воды и поставить в духовой шкаф жариться. Во время жарения утку необходимо несколько раз поливать вытопившимся жиром и соком. Жарить утку следует $1\frac{1}{2}$ –2 ч. Из готовой утки удалить нитки, вынуть ложкой яблоки, поместить их на блюдо, тушку разрубить и уложить на яблоки. На гарнир могут быть поданы тушеная капуста, гречневая каша (рассыпчатая) или картофель.

Утка, тушенная с капустой



Утка — 1 шт., капуста белокочанная — 1 кочан (около 2 кг), лук репчатый — 2–3 шт., сало — 30 г, мука — 1 ст. ложка, сметана —

1 стакан, жир — 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа — по 1 ст. ложке, уксус, лимонная кислота, перец, лавровый лист, сахар, соль — по вкусу.



Разделанную утку вымыть и натереть солью. Растопить на противне жир, положить утку, поместить ее в горячую духовку и жарить, поливая жиром и сбрызгивая водой. Капусту мелко нашинковать, добавить нарезанный кружочками лук, тмин, залить небольшим количеством кипятка и отварить некоторое время. Почти готовую румяную утку вынуть, разделить на порции, выложить на капусту и тушить вместе 30 мин. Сало растопить, смешать со слегка подрумяненной мукой, развести отваром или водой, влить в капусту, вскипятить. Приправить по вкусу сметаной, солью, перцем, сахаром, уксусом или лимонной кислотой и подогреть. При подаче капусту уложить посередине блюда, обложить ее кусочками утки и посыпать зеленью. Отдельно подать картофель.

Утка с картофелем

1 утка весом около 2,5 кг, 2-3 кислых яблока (антоновка), 6-8 сред-



Так сказал шеф!



них картофелин, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка вишневого концентрата, 1 ст. ложка красного сухого вина, 1 ст. ложка острого перечного соуса, соль, перец.

Утку хорошо обсушить снаружи и внутри бумажными салфетками, натереть острым соусом, посолить и поперчить. Затем начинить дольками яблок, уложить на противень и поставить в разогретую до 230 °С духовку. Через 30 мин. понизить температуру до 180 °С, после чего каждые четверть часа поливать тушку вытопившимся жиром. Через час уложить вокруг утки очищенные клубни картофеля и остатки яблок — периодически поливая жиром вместе с тушкой и их. Через полчаса картошку перевернуть, а утку смазать смесью меда, вишневого концентрата и красного вина. Повторить так еще два-три раза. Через два часа утку, картофель и яблоки вынуть, уложить на блюдо, накрыть фольгой, дать полчаса постоять и подавать на стол, например, с тушеной капустой.

Утка с белыми грибами

Утка — 1 шт., грибы белые свежие — 200 г, жир — 2-3 ст. ложки, мука —

1–2 ст. ложки, сметана — 3–4 ст. ложки, молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа — по вкусу.

Потрошеную, промытую утку обсушить, разделать на порции, обжарить на растопленном жире, залить горячей водой или бульоном, посолить, посыпать перцем и тушить под крышкой. Белые грибы очистить, нарезать ломтиками, обжарить в масле, соединить с уткой и все вместе тушить до готовности. Жидкость загустить мукой, смешанной со сметаной. Готовое блюдо подавать в глубокой посуде. На гарнир подойдет отварной картофель и соленые огурцы.

Утка, фаршированная клюквой

Утка целая (около 1 кг), хлеб пшеничный (черствый) — 200 г, клюква — 40 г, сахар — 110 г, масло сливочное — 20 г, соль и перец молотый — по вкусу, крупа гречневая или картофель — для гарнира.



Утку натереть мукой и быстро, чтобы не растопить подкожный жир, опалить. У полупотрошенной утки удалить голову, а затем на шее со стороны спинки надрезать кожу,

Так сказал шеф!

отогнуть ее и отрезать шею. Кожу отрезать примерно на две трети, с тем чтобы оставшейся частью можно было прикрыть место отрубашки. Крылья отрубить по локтевому суставу. Утку потрошить через разрез на брюшке, хорошо промыть и обсушить.

Для фарша клюкву растереть с сахаром, добавить поджаренные на масле кубики хлеба и поперчить.

Утку посолить и поперчить внутри и снаружи, наполнить фаршем и уложить спинкой вниз на противень или в утятницу. Жирную утку полить водой, а тощую — топленым маслом и жарить в разогретой до 270 °С духовке до образования румяной корочки, периодически поливая вытапливающимся жиром и бульоном. Затем нагрев уменьшить до 170 °С и довести до готовности. У готовой утки вытекающий при прокалывании мякоти вилкой сок должен быть прозрачным. Утку подавать целиком или разрубить на порции. Гарнировать жареным картофелем или рассыпчатой гречневой кашей.

Утка с апельсинами

Тушку утки весом 2,5–3 кг (примерно на 6 порций) натрите солью и перцем. Растопи-

те в сотейнике (или гусятнице) 4 ст. ложки сливочного масла и обжарьте утку со всех сторон, чтобы она стала золотистой. Очистите 2 апельсина, разрежьте на четвертинки, с кожуры аккуратно снимите внутренние белые волокна. Нарезьте цедру на тонкие полоски и полную столовую ложку всыпьте вместе с четвертинками апельсина в сотейник с уткой. Добавьте полстакана заранее приготовленного крепкого бульона, плотно закройте и тушите на маленьком огне около 1,5 ч, пока утка не станет мягкой. Выньте ее и сохраняйте теплой, пока готовится соус.

Процедите жидкость, оставшуюся после тушения, и влейте обратно в сотейник. Добавьте полстакана белого вина или итальянского вермута (сгодится и апельсиновый сок), доведите до кипения и начинайте вливать, постоянно помешивая, разведенный в небольшом количестве воды крахмал (1 ч. ложка на стакан будущего соуса). Полейте утку соусом и гарнируйте ломтиками неочищенного лимона.

Утка с апельсинами другим манером

Взять примерно 2-килограммовую утку. Выпотрошить ее, опалить и хорошенько вытереть

Так сказал шеф!

тряпкой. Почистить большой апельсин, вынуть косточки, срезать цедру, а мякоть нарезать на кусочки. Начинить апельсином утку и зашить ее. Потом растопить в утятнице 60 г масла и жарить утку на медленном огне 20 мин. Посолить, поперчить.

Положить в утятницу нарезанную узенькими полосками цедру, добавить 100 г сухого вина и 150 г бульона. Закрыть крышкой и тушить на медленном огне в течении часа. Когда утка будет готова, вынуть ее из утятницы, но держать в тепле, не давая остыть. Почистить еще два апельсина. Снять цедру, нарезать ее тонкими полосками и залить кипятком на 3 мин. Сок из апельсинов выжать в утятницу, туда же добавить приготовленную цедру, немного сахарной пудры и рюмку ликера. Соус, помешивая, чтобы он не пригорал, довести до кипения. Утку разрезать, выложить на большое блюдо и сверху полить соусом. Оставшийся соус подать отдельно. Украсить блюдо кусочками апельсина.

Утка, тушенная с черносливом

Утка — 1 шт., сливочное масло — 150 г, морковь — 1 шт., корень сельдерея — 1 шт., вода — 3 стакана,

уксус — 1 ст. ложка, чернослив — 300 г, сахар — 2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, соль.

Прогреть в масле нарубленные морковь, корень сельдерея, добавить нарезанную кусочками утку, обжарить ее вместе с ароматическими кореньями, все сложить в кастрюлю, подлить воды, посолить и тушить полчаса. Муку обжарить в масле, разбавить бульоном, добавить уксус и сахар, вскипятить и затем положить в соус промытый вымоченный чернослив. Соус с черносливом подлить к утке и тушить еще четверть часа. Подать с жареным картофелем и фруктовым салатом.

Утка с луком

На 6–8 порций: утка — 1,5–2 кг, жир свиной — 150 г, вино столовое белое — 100 г, лук репчатый (мелкий) — 1–1,5 кг, мука — 25 г, сахар — 10 г, перец молотый черный, соль по вкусу.



Обработанную тушку посыпать солью, перцем и обжарить до образования румяной корочки. Затем залить горячей водой, вином и

Так сказал шеф!

тушить, периодически переворачивая. Во время тушения ввести очищенные головки лука, а затем смесь пассерованной муки с сахаром, разведенную водой. Готовую утку поместить на блюдо. Гарнировать головками лука и залить соусом.

Утка с рисом



На 6-8 порций: утка — 1,5-2 кг, масло растительное — 35 г, коренья — 120 г; лук репчатый — 40 г, сало-шпик — 50 г, томат-паста — 60 г, грибы сушеные — 50 г, рис — 200 г, масло сливочное — 80 г, сыр — 50 г, соль.

В кастрюлю с растительным маслом положить нарезанные овощи и сало, сверху — утку. Посолив, тушить на среднем огне. Когда тушка зарумянится, добавить томат и предварительно замоченные грибы. Тушить до готовности. Отдельно обжарить на сливочном масле рис, залить его горячей водой и тушить на слабом огне; незадолго до конца тушения всыпать тертый сыр.

Готовую утку поместить на блюдо, вокруг нее положить рис. Полить соусом, в котором она тушилась.

Утка, тушенная в вине

На 6-8 порций: утка — 1,5-2 кг, масло сливочное — 30 г, лук репчатый — 40 г, сок томатный — 30 г, вино столовое белое — 400 г, соль, перец молотый красный и черный, зелень петрушки, гарнир — 150 г.



Отрубив шейку, крылья и ножки, разрезать брюшко. Тушку выпотрошить, промыть, рубить вдоль на две части, посыпать солью, перцем и зарумянить в масле. Добавив нарезанный лук, томатный сок и вино, тушить до готовности. Гарнировать отварным рисом или картофелем, посыпать зеленью.

Утка варено-тушеная

1 утка (2 кг), 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ головки чеснока, 5 ст. ложек соевого соуса, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого красного перца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли.



Подготовить утку, отварить в воде, ничего не добавляя, 40 мин. Вынуть из отвара, посолить и натереть тушки изнутри половиной перца, начинить их измельченным луком,

Так сказал шеф:

зашить брюшную полость и проварить утку в бульоне еще 10–15 мин., предварительно процедив бульон. Затем утку выложить на решето и дать стечь жидкости. В глубокую сковороду влить 1 стакан утиного отвара, добавить сахар, соль, соевый соус, чеснок, лук, перец и довести до кипения на сильном огне. Положить в кипящий маринад утку и выпарить всю жидкость. Если к моменту полного выпаривания утка будет еще недостаточно мягкой, долить остатки бульона и выпаривать до образования густого соуса. Утку подавать на стол горячей с жареным картофелем.

Утка в луковом соусе



1 утка (1,5 кг), 40 г соли, $\frac{3}{4}$ стакана мелко нарезанного укропа, 5 измельченных луковиц, 10 г рисовой водки или коньяка, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого красного перца.

Подготовить утку, осторожно втереть в кожу 25 г соли, равномерно сбрызнуть утку водкой, посыпать перцем и небольшим количеством укропа и лука, уложить в эмалированную посуду, закрыть крышкой и оставить на сутки для маринования. На другой день утку несколько раз обмыть холодной водой.

Приготовить начинку: лук нарезать крупными кубиками, смешать с укропом и солью. Туго набить начинкой утку, зашить, залить холодной водой в утятнице и поставить на сильный огонь. При закипании бульона сделать толстой иглой несколько проколов в тушке и по одному-два прокола в ножках, чтобы вытекли оставшиеся в утке кровь и лимфа. Затем обмыть утку кипятком, обтереть или поместить на решето, чтобы слегка обсохла. С утиного бульона снять пену, дать ему отстояться, процедить. Снова уложить утку в утятницу, залить тремя четвертями процеженного бульона, добавить водку и тушить на очень слабом огне 2 ч. Готовую утку вынуть из бульона, остудить, выложить начинку на плоскую тарелку, разровнять, на нее разложить нарезанную на порции утку, полить слегка загустевшим бульоном.

Утиные пупки с грибами

300 г утиных пупков (желудков),
300 г грибов, 150 г ветчины, 3 стака-
на мясного бульона, 1 ч. ложка конь-
яка или водки (настоянной на цит-
русовой цедре), 1 ч. ложка топленого
застывшего куриного жира, 1 ч. лож-



Так сказал шеф!



ка сахарного песка, 1¹/₂ ч. ложки соли, 1 ч. ложка картофельной муки, 1¹/₂ ч. ложки черного перца, щепотка молотого красного перца.

Подготовить пупки, вымочить в почти горячей воде 25–35 мин. (снять внутреннюю пленку). Грибы очистить, залить слабо подсоленной водой и вымочить в течение 30 мин. Тщательно промыть холодной водой, разрезать каждую шляпку на 4 части и на 10 мин. залить теплой (40–45 °С) водой, затем откинуть на сито, и дать полностью стечь воде.

В латку влить мясной бульон, положить нарезанные соломкой грибы, добавить ветчину, сахар, водку, перец, соль, увеличить огонь, довести до кипения и быстро заварить крахмальным молочком до состояния слабого киселя. Продолжать варить до готовности грибов. Готовые пупки и грибы переложить в тарелку. Смешать куриный жир с 1 ст. ложкой бульона-киселя и щепоткой красного перца. Этой смесью полить готовое блюдо и подавать.



Рагу из утиных потрохов

На 500 г потрохов: 600 г картофеля, 2 шт. моркови, 1 шт. петрушки,

1 головка лука, $\frac{1}{2}$ стакана томат-пюре, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла.

Хорошо очищенные и промытые утиные потроха посолить и слегка обжарить на сковороде, после чего посыпать мукой и жарить ещё несколько минут. Затем обжаренные потроха сложить в неглубокую кастрюлю, залить 2 стаканами бульона или воды, добавить томат-пюре, накрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне. Через $\frac{1}{2}$ ч после начала тушения добавить очищенные, нарезанные дольками и обжаренные картофель и овощи (морковь, петрушку, лук), перец и лавровый лист. Все это осторожно перемешать и снова поставить тушить на $\frac{1}{2}$ ч.

Рагу из утиных потрохов по-китайски

Утиные потроха — 200 г, грибы муэр — 3 г, соевый соус — 5 г, свиное сало — 30 г, зеленый лук — 13 г, репчатый лук — 13 г, чеснок — 13 г, крахмал — 10 г, глютамат натрия — 5 г.



Утиные сердца и печенки после соответствующей подготовки нарезают небольшо-

Так сказал шеф!

ми ломтиками, а желудок — на четыре части в длину и на каждой части желудка, кроме того, делают надрезы в виде косой клетки (но не прорезают до конца). Затем потроха ошпаривают, промывают, откидывают и жарят во фритюре. Одновременно в отдельную кастрюлю кладут отжатые от воды и нарезанные ломтиками грибы муэр, глютамат натрия, зеленый лук, нарезанный длиной 2 см, мелко рубленый репчатый лук и чеснок, соль, вливают незаправленный бульон (20 г), рисовую водку, соевый соус, настоем имбиря, крахмал, разведенный холодной водой (1: 2). На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут потроха, встряхивая сковороду, прогревают их, после чего выливают из кастрюли смесь из грибов и других продуктов и, встряхивая сковороду, перемешивают и вливают растопленный жир.



Утиные потроха с рисом (Венгрия)

3 кг набора утиных потрохов¹, 100 г моркови, 80 г петрушки, 60 г сельде-

¹ Венгерское понятие «потроха» включает в себя не только внутренности, но и голову, шейку, лапки, крылышки и спинку, то есть все, кроме грудки и ножек.

рея, 100 г зеленого перца, 50 г помидоров, 150 г лущеного зеленого горошка, утиный жир для жарки, 30 г лука, 100 г грибов, 360 г риса, 300 г утиной печени, 30 г муки, майоран, зелень петрушки, соль, молотый черный перец.



Головы, желудки, крылья и шейки тщательно очистить, с лапок снять толстую кожу, отрезать когти. Очищенные овощи нарезать соломкой, зеленый перец и помидоры нарезать кубиками, зеленый горошек отварить до мягкости в подсоленной воде. Мелко нарезанный лук обжарить в жире, добавить овощи (кроме горошка, перца и помидоров) и подрумянить ил. Затем положить в овощи подготовленные потроха, приправить солью, перцем и майораном и тушить под крышкой в очень небольшом количестве воды.

Пока потроха тушатся, поджарить на жире нарезанные дольками грибы, приправленные солью, перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки, не помещивая их, а непрерывно потряхивая сковороду. В отдельной кастрюле обжарить в жире рис. Когда потроха будут наполовину готовы, выпарить из них всю жидкость, всыпать рис, залить водой или костным

Так сказал шеф!

бульоном (объем жидкости должен быть вдвое больше, чем объем потрохов и риса), добавить жареные грибы, зеленый горошек, перец и помидоры, перемешать, дать закипеть и поставить в духовку тушиться под крышкой на умеренном огне до готовности (около 20 мин.). За это время печенку нарезать на 6 ломтиков, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в небольшом количестве жира. При подаче положить на блюдо потроха с рисом, украсить ломтиками печенки, рис полить оставшимся от жарения печенки жиром.

Отдельно подать тертый сыр и томатный соус или соленья.

Утка в белом соусе (Китай)



1 утка (300 г на порцию), репчатый лук — 13 г, рисовая водка — 10 г, имбирь — 10 г, кунжутное масло — 5 г, глютамат натрия — 5 г, корица, гвоздика, петрушка — по 1 г.

Подготовленную утку рубят вдоль спинки и ошпаривают кипятком, после чего кладут в глиняную миску, вливают куриный бульон, кладут ароматические приправы и специи и варят до мягкости. Утку целой тушкой кладут

на блюдо разрубом вниз и поливают бульоном, в котором она варилась.

Утка в коричневом соусе (Китай)

1 утка (300 г на порцию), соевый соус — 30 г (25 г подается отдельно), рисовая водка — 10 г, имбирь — 10 г, глютамат натрия — 5 г, перец — 1 г, зеленый лук — 15 г.



Подготовленную утку коптят до полуготовности (до бледно-коричневой корочки), после чего вынимают из печи, рубят на небольшие куски, кладут в глиняную миску, вливают незаправленный бульон (200–300 г), добавляют рисовую водку, соевый соус, глютамат натрия, настой имбиря, соль, душистый перец и варят на пару до готовности.

При подаче утку укладывают на блюдо, чтобы сохранилась форма целой тушки, поливают бульоном, в котором она варилась, и посыпают зеленым луком, нарезанным длиной 2 см.

Утка хрустящая (Китай)

1 утка (300 г на порцию), свиное сало — 30 г, рисовая водка — 10 г,

Так сказал шеф!



имбирь — 10 г, петрушка — 10 г,
укроп — 10 г, помидоры — 57 г,
огурцы — 53 г, лук зеленый — 13 г,
лук репчатый — 13 г, соевый соус —
5 г, глютамат натрия — 5 г, сахар —
5 г, бадьян, гвоздика, корица, души-
стый перец — по 1 г.

Подготовленную утку (как для копчения утки по-пекински) рубят вдоль спинки, кладут в глиняную миску, вливают незаправленный бульон (200 г), рисовую водку, соевый соус, настой имбиря, глютамат натрия и ароматические приправы и специи и оставляют в охлажденном месте для маринования на 3–4 ч. После этого миску вместе с содержимым ставят в сито и варят на пару до мягкости. Сваренную утку обжаривают во фритюре до образования золотистой корочки, после чего откидывают и целой тушкой (разрубом вниз) кладут на блюдо. Украшают утку ломтиками свежих помидоров, огурцов и зеленого лука, нарезанного длиной 3–4 см.

Тушеная утка с бамбуком и грибами сянгю (Китай)

2 утиные грудки, 1–2 ст. ложки ра-
стительного (лучше арахисового)

масла, 3 измельченных зубчика чеснока, 5–6 кусочков имбирного корня, 2 стакана куриного бульона, 10 сушеных грибов сянгю, 150 г побегов бамбука, нарезанных кусочками.

Для маринада: 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 1 ч. ложка темного соевого соуса, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка китайского рисового кулинарного вина, 3 ч. ложки крахмала.

Для соуса: 1 ст. ложка устричного соуса, 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 1 ч. ложка темного соевого соуса, 1 ч. ложка рисового вина, 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки крахмала.



Замочите грибы на 40 мин. в кипятке, ножки удалите. Тем временем приготовьте маринад, залейте им утиные грудки и дайте постоять 15 мин.

Приготовьте соус, смешав все его компоненты. В глубокой сковороде разогрейте масло и быстро обжарьте грудки с обеих сторон до румяной корочки. Добавьте имбирь, чеснок, бульон и тушите 45 мин. Затем добавьте побеги бамбука, грибы и тушите еще 15 мин. Выньте грудки, нарежьте на маленькие кусочки, положите обратно в бульон, влейте соус и доведите до кипения.

Утка по-бирмански

Тушку освобождают от костей и фаршируют хорошо приправленной смесью из пропущенных через мясорубку утиного мяса, печени, толченых сухарей, рубленой зелени петрушки, порошка карри или перца, нарезанных яблок и сахара. Крылышки и ножки утки подвязывают ниткой, чтобы придать тушке правильную форму, кладут ее спинкой вверх на противень с растительным маслом и тушат в жарочном шкафу, постепенно поливая бульоном, сваренным из костей и потрохов утки. Когда соус станет коричневым, на противень кладут разрезанные вдоль на четвертушки картофелины, наливают сметану и на слабом огне доводят до готовности. При подаче утку нарезают ломтями и подают с картофелем или рассыпчатым рисом, соус подают отдельно.

Утка по-английски



Утка — 1 шт. (около 1 кг), хлеб пшеничный (черствый) — 3-4 кусочка, 1 луковица, масло сливочное — 4 ст. ложки, бекон — 100 г, зелень петрушки — 2 пучка, перец черный молотый, соль — по вкусу.

Подготовленную молодую утку промыть, обсушить, посолить, поперчить.

Лук мелко нарезать и спассеровать на масле вместе с предварительно ошпаренным и нарезанным соломкой беконом, затем добавить хлебные крошки, размешать и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки. Приготовленным фаршем начинить тушку и зашить. Фаршированную утку смазать маслом, положить в сотейник и запечь, время от времени поливая маслом. При подаче утку разрезать и полить соком, в котором она запекалась. Подать с овощным салатом.

Жареная утка (США)

На 4 порции: 1 крупная молодая утка весом 2–2,5 кг, 1 ст. ложка мелко нарезанного лука-шалота, 2 веточки петрушки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, кайенский перец, свежемолотый черный перец, 1 чашки крепкого куриного бульона, $\frac{1}{2}$ ч. ложки свежего эстрагона (или $\frac{1}{4}$ ч. ложки высушенного), 1 ст. ложка нарезанной петрушки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки свежего тимьяна (или $\frac{1}{4}$ ч. ложки высушенного), $\frac{1}{4}$ чашки коньяка.



Так сказал шеф!

Подготовьте тушку утки и натрите ее солью и черным перцем. Потроха и печень нарубите с луком-шалотом и петрушкой, приправьте солью, кайенским перцем и уложите внутрь тушки. Свяжите крылышки и ножки утки, проколите острой вилкой кожу в нескольких местах и поставьте на подставку на противень в разогретую до 250 °С духовку на 15 мин. Поварите немного куриный бульон с эстрагоном, петрушкой и тимьяном, дайте постоять и процедите. Уменьшите в духовке температуру до 180 °С и продолжайте готовить утку, периодически поливая выделяющимся соком и куриным бульоном до тех пор, пока она не будет полностью готова (70–80 мин.). Выложите приготовленную утку на подогретое блюдо, полейте разогретым коньяком и подожгите. Когда пламя погаснет, полейте утку образовавшимся в латке соусом, с которого предварительно снимите лишний жир. После этого разделывайте на порции и подавайте.

Утка по-французски



На 4–6 порций: 2 утки весом 2,5–3 кг каждая, 2 нарезанных ломтиками стебля сельдерея, 2 нарезанные

колечками луковицы, 2 средних яблока, очищенных и нарезанных мелкими кубиками (0,4–0,6 см), 1 лимон, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 чашка сухого белого вина, 2 яичных желтка, 1 чашка густых сливок, 30 мл коньяка, $\frac{1}{4}$ ч. ложки мускатного ореха, соль и перец по вкусу, 250 г натертого твердого сыра, толченые фисташки.



Вымойте уток и удалите лишний жир. Смешайте сельдерей, лук, яблоки и нафаршируйте утку. Свяжите крылышки и ножки тушек. Натрите кожу каждой утки половинкой лимона и проколите кожу в нескольких местах острой вилкой. Поместите уток на сковороду в разогретую до 180 °С духовку и жарьте в течение 1 ч 45 мин. Не поливайте уток! Когда они будут готовы, выньте их из духовки, удалите начинку и выбросьте ее. Разрежьте уток на порционные куски, выложите на огнеупорное блюдо, а тем временем растопите масло в сотейнике, всыпьте муку и обжаривайте при постоянном помешивании 3 мин. Влейте вино и, помешивая, доведите смесь до густоты. Снимите с огня и по одному вводите яич-

Так сказал шеф!

ные желтки, энергично взбивая после введения каждого. Вновь поставьте сотейник на огонь, добавьте сливки и хорошенько их прогрейте, не доводя до кипения. Добавьте коньяк, мускатный орех, соль и перец. Готовьте на очень малом огне 3 мин. Полейте полученным соусом куски утки, посыпьте тертым сыром и запекайте в разогретой до 230 °С духовке, пока они не подрумянятся, а перед подачей посыпьте их толчеными фисташками.

Утка в коньяке



Утка (грудки) — 6 шт. (по 200 г каждая), лук репчатый — 2 шт., чеснок — 2 зубчика, коньяк — 5 ст. ложек, черный молотый перец и лавровый лист — по вкусу, петрушка и кинза — по одному пучку, соль.

Снимите с утиных грудок кожицу, натрите их солью и выложите в стеклянный лоток. Приготовьте маринад: измельчите луковицы и чеснок, соедините эту массу с коньяком, кусочками лаврового листа, мелко нарезанной зеленью и свежемолотым черным перцем. В этой массе промаринуйте утиные грудки в течение одного часа. Выложите грудки

на решетку-гриль (снизу подставьте противень). Жарьте в гриле в течение 25–30 мин. Перед подачей на стол утиные грудки тонко нарежьте, выложите на блюдо и посыпьте свежей зеленью.

Утка без костей с руанским соусом

На 6 порций: 2 утки весом по 2,5 кг каждая, 200–250 г креветок, 4 ст. ложки сливочного масла, $1/2$ чашки нарезанного кубиками сельдерея, 2 ст. ложки нарезанного кубиками лука-шалота, $1/4$ чашки нарезанных ломтиками шампиньонов, 2 апельсина, 1 чашка нарезанного кубиками хлеба, $1 1/2$ чашки вареного дикого риса, $2 1/2$ чашки сухого белого вина, соль и свежемолотый черный перец по вкусу, 1–2 чашки куриного бульона, 2 маленькие нарезанные луковичы, 2 нарезанные веточки петрушки, 1 нарезанный стебель сельдерея.



Удалите кости из уток, оставьте печень для соуса. Отварите, очистите от панцирей и на-рубите креветки. В сливочном масле на ма-

Так сказал шеф!

леньком огне обжарьте сельдерей, лук-шалот и грибы в течение 5 мин. Добавьте креветки и жарьте еще 3 мин.

Почистите апельсины, разделите на дольки, нарежьте, положите в миску и смешайте с кубиками хлеба, диким рисом и $1/2$ чашки вина. Добавьте приготовленные креветки, грибы и травы, посолите и поперчите по вкусу. Разделите смесь пополам.

Уложите уток кожей вниз и оботрите сухой чистой тканью или бумажным полотенцем. Посыпьте солью, перцем и равномерно намажьте приготовленным фаршем. Сверните каждую утку в рулет, закрепите бечевкой или оберните марлей, закрепив с двух концов. Положите рулеты в большую посуду, налейте туда же оставшееся вино и 1 чашку куриного бульона, добавьте в посуду лук, петрушку и сельдерей — бульон должен наполовину прикрывать уток.

Закройте посуду и готовьте уток в разогретой до 180 °С духовке 2–2,5 ч. Время от времени снимайте образовавшийся жир и поливайте бульоном.

Готовых уток выложите на блюдо, снимите бечевку или марлю и дайте слегка остыть (10–15 мин.), затем нарежьте ломтиками и подавайте с руанским соусом.

Конфи из утки (Франция)

4 утиные ножки с бедрышком, 10 зубчиков чеснока, 4 лавровых листа, 1 ч. ложка сухого тимьяна, 1 ч. ложка черного перца горошком, 2 стакана оливкового масла (можно с небольшой добавкой рапсового), соль (естественно, по вкусу).



Утиные ножки посыпать солью, уложить в глубокую тарелку и выдержать на холоде 12 часов. Затем соль смыть. На дно глубокого сотейника уложить чеснок, лавровый лист, тимьян, перец. Поверх положить утиные ножки кожей вниз, немного посолить, добавить оливковое масло и тушить на медленном огне 12–14 ч (придется потерпеть!). Немного остудить. Руками снять мякоть с ножек, уложить в глиняный горшочек, жир от тушения процедить и залить утятину.

Едят конфи так: достают из горшочка нужное количество и разогревают.

Когда-то конфи из утки французы подавали с картофелем, жаренным в жире из таких «консервов». В связи с модой на «здоровое питание», такой способ теперь встречается редко — чтобы сбалансировать жирность мяса,

Так сказал шеф!

в качестве гарнира к конфи предпочитают подавать отварную стручковую фасоль, чечевицу и зеленый салат.

Дикая утка под соусом



На 4–6 порций: 2 диких утки, сок трех лимонов, $\frac{1}{2}$ ч. ложки свежемолотого черного перца, 1 ч. ложка соли.

Для украшения: веточки петрушки, морковная стружка, плоды кумквата, вымоченные в бренди.

Разрежьте каждую утку на 4 части, затем смажьте куски лимонным соком, посыпьте солью и перцем и поместите кожей вниз на решетку гриля, разогретого до 190 °С. Жарьте 45 мин., периодически переворачивая куски и прокалывая их вилкой. Эти куски можно жарить и в глубокой сковороде в духовке при температуре 180 °С в течение 1,5 ч.

После окончания жарения отделите ножки от тушек и вместе с мясом от остальных частей уток выложите на блюдо, украсив сверху петрушкой, крупной морковной стружкой и кумкватами.

Охладите и подавайте с горячим соусом.

Соус к дикой утке

На 1 чашку соуса: 2 ст. ложки мелко нарезанных шампиньонов, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 1/2 ст. ложки винного уксуса, настоянного на эстрагоне, 1 1/2 ст. ложки бренди, 1 ч. ложка мелко нарезанного лука-шалота, 1 ч. ложка свежего кервеля (или 1/2 ч. ложки сушеного), 1 ст. ложка мелко нарезанного сельдерея, 1 ч. ложка свежего тимьяна (или 1/2 ч. ложки сушеного), 1 ст. ложка томатной пасты, 3 яичных желтка, соль и белый перец, щепотка мускатного ореха, 3/4 чашки нежирных сливок.



В сотейнике обжарьте грибы в столовой ложке сливочного масла, затем влейте уксус и бренди, добавьте лук-шалот, кервель, сельдерей, тимьян, грибы и доведите до кипения. Готовьте на сильном огне, пока жидкость не уварится наполовину. Снимите с огня и остудите. Введите томатную пасту и энергично перемешайте. Добавляйте по 1 желтку, продолжая мешать. Поставьте сотейник на слабый огонь, добавьте 3 ст. ложки сливочного

Так сказал шеф:

масла и размешайте соус до однородной массы, после чего приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Разогрейте сливки в отдельном сотейнике, добавьте снятый с огня соус, тщательно размешайте и подавайте горячим к холодной утке.

Утка «карри»

На 4–6 порций: 5 средних нарезанных колечками луковиц, 100 г нарезанных ломтиками шампиньонов, 1 чашка нарезанных кубиками яблок, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, $\frac{1}{4}$ ч. ложки свежемолотого черного перца, 1 ст. ложка порошка карри, 3 чашки кусочков готового утиного мяса (можно остатков от жаркого), 2 чашки утиного бульона, 2 чашки вареного риса, $\frac{1}{2}$ чашки изюма, 3 ст. ложки бренди.



Замочите изюм в бренди на 30 мин. Тем временем в большом сотейнике обжарьте лук и грибы в сливочном масле в течение примерно 10 мин. Добавьте яблоки, муку, соль, перец, порошок карри, хорошенько размешайте и

при постоянном помешивании готовьте еще 5 мин. Положите туда же утку, влейте бульон и тушите 30 мин., периодически помешивая. Приправьте по вкусу и подавайте с рисом, смешанным с изюмом.

Для приготовления утиного бульона положите в кастрюлю кости утки, кожу, остатки кусочков мяса с костей, добавьте букет гарни из петрушки, тимьяна, лаврового листа и лука, влейте $2\frac{1}{2}$ чашки воды и $\frac{1}{2}$ чашки сухого белого вина. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите около 1 ч.

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА

◆ Утки хороши до 8–10-недельного возраста и не очень большие, килограмма на два.

◆ Молодую утку узнают по лапкам — они должны быть желтыми, блестящими, а перепонки хрупкими. Клюв — яркого цвета, концы перьев на крыльях не оббиты; вокруг зрачка — белый кружок, а не желтый или голубой.

◆ Ошипывать птицу следует, начиная с шеи. Чтобы не повредить кожу при выдергивании перьев, ее надо растягивать возможно сильнее пальцами левой руки: разрывы портят внешний вид птицы и способствуют высыханию ее при обжаривании.

◆ Ошипывание птицы, особенно утки, — довольно сложное занятие. Если за 10–20 мин. до того как птицу зарезать, дать ей выпить десертную ложку спирта или уксуса, то удалить перья будет значительно легче.

◆ Ошипанную тушку птицы надо опалить для удаления оставшегося пуха; предварительно следует расправить тушку так, чтобы не было складок кожи, обсушить ее полотенцем и натереть мукой. Необходимо следить, чтобы тушка не закоптилась.

◆ Уток для приготовления бульонов не используют, так как бульоны получаются мутные, жирные, со специфическим запахом.

◆ После опаливания отрубить шею и лапки и осторожно выпотрошить, стараясь не раздавить желчный пузырь. Выпотрошенную тушку тщательно промыть, не оставляя внутри сгустков крови.

Необходимо также удалить «пеньки» перьев, которые у гусей и уток бывает особенно много.

◆ Если дикая утка припахивает рыбой, положите ее на противень и налейте кипятка на высоту 1,5 см. Утку сбрызните уксусом и поставьте в нагретый до 200 °С духовой шкаф на 10 мин., часто поливая водой из противня.

◆ В тех случаях, когда старую утку желательнее приготовить в жареном виде, ее предварительно варят, а затем обжаривают.

◆ Перед подачей на стол готовую птицу разрубают на порционные куски. Сначала тушку рубят вдоль по грудке на две части, а затем отделяют ножки от филейчиков. Филейчики и ножки, в свою очередь, можно разделить на части, причем разрубка производится также вдоль филейчиков или ножек. Для разделки готовой утки можно использовать садовые ножницы — не будет осколков косточек, как при разрубании.

◆ Утиные яйца более дорогие, чем куриные, они вполне пригодны в пищу, но их следует варить не менее 15 мин., при этом белок становится слегка голубоватым, а желток — красновато-оранжевым.

Держайте!

С гастрономическим приветом,
Илья Лазерсон, шеф-повар



Сергей Синельников, шеф-едок



СОДЕРЖАНИЕ

Утка по-пекински	7
Блинчики к утке по-пекински	10
Салат из утиных лапок	12
Салат из утиных языков	14
Утка «Серебряная Башня»	17
Жареная утка «Марко Поло»	19
Руанский соус	21
Утка с апельсинами	22
Утка «Монморанси»	34
Прессованная утка	25
 РЕЦЕПТЫ	 28
Утка, жаренная с яблоками	28
Утка, тушенная с капустой	38
Утка с картофелем	29
Утка с белыми грибами	30
Утка, фаршированная клюквой	31
Утка с апельсинами	32
Утка с апельсинами другим манером	33
Утка, тушенная с черносливом	34
Утка с луком	35
Утка с рисом	36
Утка, тушенная в вине	37
Утка варено-тушеная	37
Утка в луковом соусе	58
Утиные пупки с грибами	39
Рагу из утиных потрохов	40
Рагу из утиных потрохов по-китайски	41

Утиные потроха с рисом (Венгрия)	42
Утка в белом соусе (Китай)	44
Утка в коричневом соусе (Китай)	45
Утка хрустящая (Китай)	45
Тушеная утка с бамбуком и грибами сянггу (Китай)	46
Утка по-бирмански	48
Утка по-английски	48
Жареная утка (США)	49
Утка по-французски	50
Утка в коньяке	52
Утка без костей с руанским соусом	53
Конфи из утки (Франция)	55
Дикая утка под соусом	56
Соус к дикой утке	57
Утка «карри»	58
 СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА	 60

**Илья Лазерсон
Сергей Синельников
БЛЮДА ИЗ УТКИ**

*Редактор В.Н. Середняков
Верстка Е.Г. Итальянской
Корректор Е.А. Гайдель*

Подписано к печати с готовых диапозитивов 18.03.2004
Формат 70х100^{1/2}. Бумага газетная. Гарнитура «Журнальная»
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,6. Уч.-изд. л. 1,92
Тираж 10 000 экз. Заказ № 1389

Изд. лиц. ИД № 02456 от 27.07.2000 г.
ООО «Мим-Дельта»

Для писем: Санкт-Петербург,
ул. Фурштатская, д. 19, пом. 35Н
E-MAIL: MIMDEL@COMSET.NET

ЗАО «Центрполиграф»
125047, Москва, Оружейный пер., д. 15, стр. 1
пом. ТАРП ЗАО

Для писем:
111024, Москва, 1-я ул. Энтузиастов, 15
E-MAIL: CNPOL@DOL.RU

WWW.CENTRPOLIGRAF.RU

Отпечатано с готовых диапозитивов
во ФГУП ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

ИЛЬЯ ЛАЗЕРСОН, СЕРГЕЙ СИНЕЛЬНИКОВ

БЛЮДА ИЗ УТКИ

СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ

Президент «Санкт-Петербургского клуба шеф-поваров», организатор фестивалей русской кухни в Париже и Лондоне Илья Лазерсон и автор популярных книг по кулинарии Сергей Синельников дарят вам свою новую «вкусную» книгу.

Приготовление блюд из утиного мяса требует владения специальными кулинарными навыками. Авторы книги дают советы, как с помощью разнообразных пряностей и приправ устранить специфический запах утки, как правильно жарить, варить и тушить утиное мясо. Вы узнаете множество рецептов приготовления блюд из этой птицы — утки по-пекински, с яблоками, картофелем, клюквой, грибами, салата из утиных лапок, языков. Простые советы и рекомендации, оригинальные рецепты и технологии окажут вам скорую и эффективную кулинарную помощь.

ISBN 5-9524-0922-9



ЦЕНТРОЛИГРАФ®