

Илья Лазерсон

Изумрудная
книга
рецептов

Готовлю
для друзей







Илья Лазерсон

*Готовило
для друзей*



Изумрудная
книга
рецензентов



Москва – Санкт-Петербург
ЦЕНТРОЛИГРАФ
МИМ-Дельта
2006

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.

Художественное оформление
Н.А. Озерова

Фотографии М.Ю. Филипповой
Рисунки О.П. Ромашовой

- Лазерсон И.И.**
Л117 Изумрудная книга рецептов. — М.: ЗАО Центрполиграф, 2006. — 79 с. — (Готовлю для друзей).

ISBN 5-9524-2164-4

У автора дома хранятся коллекции автографов, оставленных ресторанными клиентами на бумажных подарочных картках разового использования. — своеобразная форма благодарности за вкусное угощение.

Книга включает: Монсieur Кайаль, Майя Плявочкина, Галина Вайнштейн, Мстислав Ростропович, Пьер Карден, Патрик Кэп, Корнелия Н.Н. Лазерсон английскую королеву Елизавету II, президента Никсона, канцлера Калла, хотя гротескно не удалось получить из автографы, но обидно все они остались довольны.

В предлагаемой книге известный кулинар рассказывает о меню этих мастеров — о том, чем он угощает близких друзей у себя дома.

ББК 36.997

ISBN 5-9524-2164-4

© Лазерсон И.И., 2006
© ООО «Мир-Дельта», 2006
© Художественное оформление,
ЗАО «Центрполиграф», 2006

*Посвящается
памяти моей бабушки
Евгении Захаровны Берсифанд*

Во вступлении к «Серебряной книге рецептов», открывшей издание серии моих сезонных гастрономических рекомендаций, я обстоятельно и искренне рассказал все о своей персоне: как и почему выбрал профессию, почему осмеливаюсь популяризировать кулинарное искусство. Даже порассуждал о судьбоносной роли случая в формировании биографии. Повторяться нецелесообразно. Интересующиеся могут обратиться к упомянутой книге. Но один фрагмент того выступления уместно воспроизвести. Вот он:

Замысел подобной книги вынашивал давно по простой причине. Любознательные слушатели часто интересуются: «Чем я балую домашних?», «Каковы мои личные кулинарно-вкусовые предпочтения?», «Что готовлю для семейных праздников или в ожидании гостей?». Я с «прямотой римлянина» отвечал: «Домашне не готовлю, некогда, кормлюсь из рук жены; из лакомств жалую солдатские консервы в жестяных банках — гречневую кашу с мясной тушенкой (не ерничаю, истинная правда)». А ответ на третий вопрос — эта книга.

Как и все, я люблю домашние застолья с друзьями. И по поводу и без повода. Естественно, хочется, да и приятно порадовать гостей чем-то вкусным и, не скрою, слегка похвалиться умением. О меню моих домашних посиделок и будет рассказано в предлагаемой книге. Особо подчеркиваю, что все упоминаемые ниже блюда — не «ресторанного» характера, для их приготовления не требуются изощренные кулинарные навыки или применение сложной кухонной техники. Пожалуй, для представления книги пояснений достаточно. Хочется надеяться, уважаемые читатели, что вы пополните ряды моих друзей.

Суровый редактор, ссылаясь на ограниченность допустимого формата книги, сделал ряд купюр в предложенном тексте выступления к «Серебряной книге» и кое-что важное, на мой взгляд, изъял, в частности —



анонсирование задуманной серии изданий. (А дабы он знал, что думают об их племени пишущие люди, приведу высказывание одного умного человека: «Редактор — сотрудник, который отделяет зерна от плевел и отдаст плевелы в печать». Вот так-то!)

Высказав правду-матку, с легкой душой поведаю о целостном замысле серии: предполагается издание четырех книг с сезонными (по временам года) гастрономическими рекомендациями.

«Рекламная пауза» завершена, и можно перейти к содержанию предлагаемой книги. Весной, как и зимой, мы испытываем недостаток витаминов, но рассчитывать на их поступление из еды вряд ли стоит (за ними лучше сходить в аптеку).

Еда в раннюю весеннюю пору мало отличается от зимней, она должна быть достаточно обильной и калорийной. Весной на прилавках рынков появляется свежая зелень. И стоит без промедления использовать ее для приготовления блюд всех видов, в том числе и зеленых супов. Вообще, именно к весне все мы волюно или невольюно испытываем тягу к зеленому цвету, что вполне объяснимо. Зеленый цвет у нас ранее появлялся перед глазами только в новогодний период (я не подразумеваю в данном случае «зеленого змия», а всего лишь новогодние елки!). Поэтому в подборке весенних блюд, вошедших в эту книгу, достаточно много зеленого...

Весной в моем кулинарном репертуаре возрастает доля супов и дома, и на работе. В этой книге группа супов тоже представлена шире, чем в «Серебряной» (зимней) книге.

Достаточно внимания уделено здесь и постной еде, ведь некоторые из моих друзей истово блюдут посты и, в том числе, Великий пост, предшествующий Пасхе. (Мне поститься нельзя, работа не позволяет. Ведь я вынужден пробовать очень много еды, в том числе и скоромной. Но я уважительно отношусь к соблюдающим посты.)

Держайте! С кулинарным приветом

Илья Лазерсон

Салаты и закуски



На 4 порции:

Треска без головы

800 г

Картофель

800 г

Красный репчатый лук

3 шт.

Растительное масло

4 ст. ложки

Уксус спиртовой

или белый винный

2 ст. ложки

Черный перец молотый

по вкусу

Салат из трески с картофелем и луком

Один из «хитов» моей бабушки. Абсолютно незатейливая комбинация из рыбы и картошки. Раньше в магазинах совершенно спокойно можно было купить соленую треску — именно с ней бабушка готовила это блюдо. Куда подевалась соленая треска непонятно, как говорят: «Кому она мешала?». Приходится теперь готовить из замороженной. Но после разморозки я выдерживаю ее час в очень соленой воде и затем варю в воде без соли.

Треску отварить. Остудить, руками разобрать на ломтики. Картофель сварить «в мундире», очистить и нарезать кружками. Лук очистить, нарезать кольцами, выдержать в смеси растительного масла и уксуса. Рыбу выложить на блюдо, вокруг уложить картофель. Все посыпать луком и полить уксусной заправкой. Посыпать черным перцем.



Секреты шеф-повара

Интересную нотку привносит в этот салат не обезжиренное растительное масло, а подсолнечное, причем отжатое из обжаренных семечек, так называемое «ароматное» масло. Раньше его удавалось купить только на рынке, а теперь есть производители, выпускающие его в бутылках.

На 4 порции:

Очищенные
салатные креветки
200 г

Оливковое масло
50 мл

Красный
репчатый лук
1 шт.

Винный уксус
40 мл

Нут
100 г

Фета
100 г

Чеснок
4 зубчика

Кинза
1 пучок

Зеленый лук
и перец чили
по вкусу

Лимон
для украшения

Салат с креветками и нутом

Нут достаточно широко используется на моей кухне. Я готовлю несколько салатов, версия одного из них приводится здесь. Еще я готовлю хумус, один из ближневосточных хитов, — это паста из нута с приправами, оливковым маслом и лимонным соком. Хорош нут в любом супе, приготовленном на бульоне из баранины, в плове. Советую попробовать приготовить голубцы или фаршированный перец, заменив рис на отваренный или консервированный нут.

Интересный салат получается, кстати, если не мудрствовать лукаво, просто соединить два рецепта — приводимый и рецепт салата из кус-куса и курицы, получится прямо-таки обильный гранд-салат!

Нут залить холодной водой и оставить на 8 ч, затем отварить в течение 1 ч. На растительном масле слегка обжарить нарезанные лук, чеснок и перец чили. Добавить уксус, немного уварить. Затем переложить в миску и добавить отваренный и охлажденный нут. Оставить для маринования на 1 ч. Добавить креветки, шинкованную зелень, посыпать нарезанной кубиками фетой и украсить ломтиками лимона.



Секреты шеф-повара

Иная версия салата получается, если заменить основной продукт — креветки обжаренными ломтиками куриной печени.

На 4 порции:

Филе судака
без кожи
600 г

Регчатый лук
2 шт.

Морковь
1 шт.

Молотый сухой
жгучий перец
1 ч. ложка

Уксусная эссенция
2 ст. ложки

Соль
1 ч. ложка

«Хе» из рыбы

Блюдо, как известно, корейское. «Хе» — это не столько блюдо, сколько концепция, так готовят и рыбу, и мякоть курицы, и телятину, в общем что-то сырое белковое. Не знаю, готовят ли так перечисленные продукты в самой Корее (да и в какой?), но к нашей водке «Хе» — прекрасная закуска. Она появилась в моем кулинарном репертуаре давно, когда корейские салаты и закуски активно еще не продавали. Идея интересная — вроде бы блюдо холодное, ингредиенты не подвергаются тепловой обработке, однако, оно в определенном смысле — вареное. Дело в том, что используемая уксусная эссенция «заваривает» белок, в данном случае рыбы, и она (рыба) как будто бы подвергается тепловой обработке, не нагреваясь при этом.

Рыбное филе нарезать ломтиками толщиной примерно 1 см. Очищенные лук и морковь нарезать соответственно полукольцами и соломкой. Смешать рыбное филе, лук и морковь, добавить соль, аккуратно перемешать и добавить уксусную эссенцию, еще раз перемешать. Смесь выдержать на холоде не менее 3–4 ч.



Секреты шеф-повара

Очень важно рыбное филе перед обработкой уксусной эссенцией обсушить, в этом случае не снижается концентрация эссенции и рыба эффективно «заваривается». Жгучий перец предпочтительно использовать крупномолотый, тогда рыба не окрасится в красный цвет (это не правило, а мое представление о блюде).

На 4 порции:

Стеклянная (рисовая)
вермишель
150 г

Филе семги
150 г

Зеленый
сладкий перец
1 шт.

Красный
сладкий перец
1/2 шт.

Кунжутное масло
1 ст. ложка

Молотый жгучий перец
по вкусу

Кунжут
2 ч. ложки

Сахар
1 ч. ложка

Соль
2 ч. ложки

Салат с фунгезой

Помню, когда впервые готовил такой салат, у меня возникла проблема: готовая рисовая вермишель «не хотела» смешиваться с другими ингредиентами — вермишель сама по себе, а все остальное — тоже. Я понял, что есть какой-то секрет. Пришлось отправиться на рынок, где были лотки с корейскими салатами. Подходил к девушке-корейке (признаюсь, выбрал помоложе и симпатичную) и рассказал о своей проблеме. По ее смеющимся глазам я понял — она знает в чем дело, но консультировать не собирается. Действительно, ей незачем выдавать секрет, она потеряет меня как покупателя. Я пытался пустить в ход сохранившиеся остатки своего остроумия, можно даже сказать, обаяния, но безуспешно. Только подаренная книга «Скорая кулинарная помощь», написанная совместно с Михаилом Спичкой, разомкнула уста восточной красавицы.

Кунжут обжарить без масла. «Стеклянную» (рисовую) вермишель отварить в течение 3 мин, промыть холодной водой. Филе семги нарезать полосками, засыпать смесью соли и сахара, выдержать 15 мин, затем промыть и обсушить. Сладкий перец очистить от семян, нарезать полосками, часть красного оставить для оформления. Кунжутное масло нагреть, добавить в него жгучий перец, перемешать. Вермишель, семгу и перец смешать, заправить острым кунжутным маслом. Сверху салат посыпать кунжутом.



Секреты шеф-повара

Для эффективного перемешивания салата нужно всего лишь дополнительно его увлажнить — подлить холодной кипяченой воды.

На 4 порции:

Куриные желудки
500 г

Сладкий перец
2 шт.

Зеленый лук
100 г

Кинза
2 пучка

Соевый соус
3 ст. ложки

Свежий
измельченный имбирь
2 ч. ложки

Чеснок
2 зубчика

Кунжутное масло
1 ст. ложка

Растительное масло
2 ст. ложки

Соль, сахар
по вкусу

Салат из куриных желудков

Это блюдо — версия китайского салата, оно часто появляется на наших вечеринках. Когда-то в неплохом китайском ресторане мне довелось попробовать салат из говядины, и он мне очень понравился. Попытка его воспроизвести прошла достаточно успешно. Но, однако, со временем мне показалось более удачным использовать в нем отварные куриные желудки, хотя ими тоже не ограничиваюсь — подобный салат можно также готовить из отварных куриных, индюшачьих, телячьих сердец. Однажды, в канун дня Святого Валентина (к этому празднику я откопал весьма скептически!), я устроил для друзей вечеринку с несколькими своеобразным меню. Приведу его полностью:

Салат из куриных сердец

Венгерский голубиный суп со свиным сердцем

Фаршированное запеченное говяжье сердце

Повара, знаете ли, циничные люди...

Желудки очистить и отварить в течение 40 мин. Остудить в отваре, нарезать тонкими пластинками и залить соевым соусом. Сладкий перец (желательно разных цветов) очистить от семян и нарезать ломтиками. Зеленый лук нарезать перьями длиной 2 см. Зелень кинзы нарезать, смешать с луком, добавить немного соли и сахара и растереть руками, тогда продукты начинают «работать» — отдавать аромат. Смешать желудки, зелень, сладкий перец. Смесь выложить горкой, на верхушку поместить измельченные чеснок и имбирь. На имбирь и чеснок вылить раскаленное растительное масло, добавить кунжутное, перемешать.



Секреты шеф-повара

Если нет кунжутного масла, можно взять обычное растительное и обжарить в нем семена кунжута, затем вместе с ними добавить в салат. Растительное масло в этом случае приобретает вкус кунжутного.

На 4 порции:

Отварной картофель

2 шт.

Лук-порей

$\frac{1}{4}$ шт.

Сладкий перец

1 шт.

Цукини

$\frac{1}{2}$ шт.

Баклажан

$\frac{1}{2}$ шт.

Соевый соус

150 мл

Свежий имбирь

20 г

Растительное масло

для жарки

Для теста:

Мука

$\frac{3}{4}$ стакана

Крахмал

2 ст. ложки

Пищевая сода

$\frac{1}{4}$ ч. ложки

Вода

1 стакан

Темпура из овощей

Японское блюдо, но не пугайтесь, это всего лишь жаренные в специальном тесте овощи. Аналогично можно обжаривать не только овощи, но и другие продукты — рыбу, креветки, фрукты. Блюдо идеально подходит для тех, кто придерживается поста, потому что в предлагаемом рецепте теста нет яиц, хотя ряд рецептов темпурного теста предполагает использовать яичные белки, а то и яйцо полностью. Несмотря на то, что данная концепция блюда полностью вегетарианская, можно в рамках одной трапезы порадовать и тех, кто не постится — приготовить темпурное тесто одно для всех, но для постящихся или вегетарианцев жарить овощи, а для остальных — все что для них приемлемо.

Имбирь натереть и залить соевым соусом. Картофель и белую часть лука-порея нарезать кружками. Сладкий перец очистить от семян и нарезать ломтиками. Баклажан и цукини разрезать вдоль пополам, а затем полукруглыми кусками поперек. Приготовить тесто — смешать все ингредиенты. Овощи окунать в тесто и жарить в разогретом масле. Подать с имбирным соевым соусом.



Секреты шеф-повара

В теплуриное тесто можно добавить немного куржучного масла, в этом случае блюдо приобретает дополнительную вкусовую нотку.

На 4 порции:

Кус-кус

1 стакан

Куриная мякоть

200 г

Цуккини

100 г

Баклажан

100 г

Сладкий перец

1 шт.

Оливковое масло

2 ст. ложки

Лимонный сок

2 ст. ложки

Красный лук

по вкусу

Растительное масло

для жарки

Соль,

молотый белый перец

по вкусу

Салат с кус-кусом и курицей

Вроде бы обильный салат, но вместе с тем обладающий необъяснимой легкостью. У меня всегда есть приличный запас кус-куса, есть он не просит, срок хранения долгий. Раньше его приходилось покупать в соседней Финляндии, теперь несколько пищевых предприятий нашей страны его фасуют, и кус-кус свободно продается в магазинах, более того, цена его весьма гуманна. Вроде бы обычная рассычатая каша, очень похожая на пшеничную, но у людей, дегустирующих горячий кус-кус или холодный в виде салата, блюдо вызывает просто восторг. Но я рекомендую все же первый раз попробовать кус-кус в горячем виде в качестве гарнира к тушеным овощам или мясу.

Кус-кус приготовить в соответствии с рекомендациями на упаковке (обычно сухой кус-кус смешивают с небольшим количеством оливкового масла и солью, заливают кипятком и выдерживают под крышкой несколько минут, затем его нужно «распушить» вилкой) и остудить. Куриную мякоть посолить, поперчить и обжарить на растительном масле, остудить. Овощи — цуккини, баклажан, сладкий перец — нарезать кубиками и по отдельности обжарить на растительном масле. Все смешать, заправить смесью оливкового масла и лимонного сока, посыпать измельченным красным луком.



Секреты шеф-повара

Для достижения более выраженного вкуса овощей можно после обжаривания перемешать их и залить смесью оливкового масла и лимонного сока, затем дополнить другими ингредиентами, смешать, не добавляя больше масла и кислоты.

На 4 порции:

Хлебные лепешки

4 шт.

Майонез

150 г

Ветчина

200 г

Сладкий перец

1/2 шт.

Соленые огурцы

2 шт.

Закусочные рулетики

Это далеко не праздничное блюдо — всего лишь вид бутербродов. Не нужно думать, что бутерброд — это обязательно плоский кусок хлеба с маслом и каким-то продуктом. Бутерброду можно придать разные формы, одну из них вы видите на иллюстрации. Формы эти определяются видом хлеба, его разновидностей сейчас выпекается очень много, в том числе широко продаются плоские, то есть в виде тонких лепешек — пита, армянский лаваш, мексиканские тортильи... Такие виды хлеба весьма удобно использовать для приготовления бутербродов, придавая им форму рулета. Это еще хорошо и потому, что получается оптимальное соотношение хлеба и самого продукта, определяющего название бутерброда, а именно — мало хлеба и много продукта.

Ветчину нарезать тонкими пластинами, сладкий перец очистить от семян и нарезать полосками. Соленые огурцы нарезать полосками. Каждый ломтик ветчины перегнуть пополам и в образовавшийся «карман» поместить полоски огурца и перца. Выложить начиненные «кармашки» внахлестку на хлеб, смазать хлеб майонезом и завернуть рулетом так, чтобы край хлеба «приклеился» за счет майонеза к рулетику. Рулеты нарезать, эффектно получается, если — под углом.



Секреты шеф-повара

Все продукты можно нарезать полосками, но когда основной продукт, в данном случае — ветчина, нарезан пластинками, то при сворачивании роллета ветчина приобретает интересную форму, что хорошо видно на разрезе.

На 4 порции:

Говяжий фарш
600 г

Лук репчатый
2 шт.

Чеснок
4 зубчика

Растительное масло
3 ст. ложки

Жгучий перец
сухой молотый
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки

Орегано (душица)
1 ч. ложка

Зира
1 ч. ложка

Томатный сок
400 мл

Красная фасоль
консервированная
300 г

Кукурузные чипсы
200 г

Чилли кон карне

Хорошая закуска к пиву, скорее даже не закуска, а сопровождение. Известное блюдо стиля TEX-MEX, то есть техаасско-мексиканского стиля. Мне довелось побывать в Техасе и встречаться с шеф-поваром Томом Перини, ранчо которого находится неподалеку от ранчо американского президента Буша. Настолько недалеко, что именно он готовил обед для двух президентов — Путина и упомянутого Буша — во время визита первого на ранчо второго. Так вот, мне было очень интересно, как маэстро Перини готовит чилли кон карне. Мой коллега подробно рассказал мне, его версия показалась мне удачной, и я приведу именно ее.

Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить на растительном масле, затем добавить измельченный чеснок и фарш, жарить, помешивая, до изменения цвета мяса. Приправить специями — жгучим перцем, орегано и зирой. Влить томатный сок, тушить не менее часа, при необходимости подливая понемногу сока. Добавить фасоль и тушить еще 15–20 мин. Подать с кукурузными чипсами.



Секреты шеф-повара

Несколько иной вкус и цвет у этого блюда получается, если часть томатного сока заменить красным вином, в этом случае сначала к обжаренному фаршу добавляют вино, тушат до выпаривания вина и затем добавляют томатный сок.

ЛАВАШ — распространенный у многих закавказских народов национальный армянский хлеб, представляющий собой тонкую и длинную (около метра), легко свертываемую полосу из выпеченного теста. До сих пор лаваш выпекают в древних тандирах — глиняных печах цилиндрической формы, которые закладываются в землю. Тандир топят либо хворостом, либо юзьяком. Он быстро нагревается, и наклепанный на его стенках слой теста быстро выпекается. Во многих районах Армении сохранились древний обряд осенью выпекать лаваш про запас на 3–4 месяца. Его высушивают, складывают в стопки, укрывают и хранят. Достаточно сухой лаваш увлажняют водой и укрывают полотенцем на полчасика, как он вновь становится мягким.

В отличие от армянского, грузинский лаваш — это пухлая мягкая лепешка. Он не любит долгого хранения и довольно быстро черствеет. Азербайджанский лаваш также заметно отличается от армянского не только внешним видом, но и вкусовыми качествами. Это круглая пресная лепешка небольшого размера и весьма пышная.

ТОРТИЛЛЯ — традиционная для многих латиноамериканских стран (особенно для Мексики) тонкая лепешка из кукурузной и реже из пшеничной муки. Подобные кукурузные лепешки, которые сегодня многим латиноамериканцам заменяют хлеб, еще четыре с лишним сотни лет назад умели печь американские индейцы, от которых испанские конкистадоры переняли и привезли в Европу способ их приготовления. Тортиллас (мн. число) в Мексике пекут на открытом огне в круглых плоских глиняных сковородах (хотя в домашних условиях для этого можно использовать и обычную сковороду) — раскаленная глина обеспечивает быстрое приготовление лепешек, так как они не должны быть сухими и хрупкими. Тортиллас — основа мексиканской кухни, и поэтому в этой стране их пекут в каждом доме. Тортиллас в Мексике заменяют вил-

ку, ложку и нож — лепешкой набирают соус и придерживают куски мяса, ее удобно использовать в качестве ложки и такой «столовый прибор» вполне уместно (и довольно вкусно) съесть в конце обеда.

ДУШИЦА — травянистое пряное растение, распространенное преимущественно в Средиземноморье и Западной Азии и обладающее нежным мятым вкусом с легкой горчинкой и сильным теплым ароматом. Эту замечательную пряность в последние годы совершенно напрасно стали именовать иностранным словом «орегано» (будем считать это либо незнанием ботаники, либо нежеланием заглянуть в словарь, либо издержками российского маркетинга). На самом деле, это ее латинское название, происходящее от греческого *oxizaton*, давшего название душице на большинстве европейских языков. Буквально оно означает «усплада гор» — действительно, самая душистая разновидность душицы растет на горных склонах Средиземноморья. Душица возбуждает аппетит, улучшает пищеварение и поднимает общий тонус организма. Недаром ее теплый аромат так высоко ценится гурманами — молодые свежие и высушенные листья, а также мелкие пурпурные цветки, побеги и стебли добавляют в блюда и соусы из помидоров, баклажанов, кабачков и сладкого перца, широко используют в ликероводочном производстве и даже заваривают как чай, смешивая, например, с листьями зверобоя и сушеными плодами шиповника. Особенно любима эта пряность в Средиземноморье. Греки используют ее как неперенный компонент традиционных рагу и жаренной на углях ягнятины и свинины, часто траву применяют испанские и французские повара, однако главными ценителями душицы всегда были и остаются итальянцы. Вместе с базиликом она — ключевой элемент разнообразных итальянских соусов для макарон — превращает блюдо в изысканное кушанье.

Супы



На 4 порции:

Зеленый горошек
замороженный
400 г

Куриный
или овощной бульон
800 мл

Мука
1 ст. ложка

Сливочное масло
50 г

Сливки 22 %-ной
жирности
150 г

Соль,
молотый белый перец,
розовый перец
по вкусу

Суп-пюре из зеленого горошка

Такой суп я предпочитаю варить на один раз и никогда не оставляю его на второй день. Хотя цвет и вкус он при хранении почти не теряет, но как-то не хочется его оставлять, тем более, что варится он очень быстро и, что немаловажно, просто. Это, кстати, один из немногих супов, в который из специй кроме соли и перца ничего не нужно класть. Признаюсь, пробовал добавлять в суп и тимьян, и розмарин, и эстрагон. Особую надежду возлагал на эстрагон — мне казалось, что суп приобретет интересную вкусовую нотку. Но практика показала, что лучше всего оставить горошек в покое и не забивать его вкус специями.

Муку слегка обжарить на сливочном масле. Горошек, не размораживая, положить в кипящий бульон, варить на слабом огне 5 мин. После закипания добавить при помешивании муку. Варить еще 5 мин, затем обработать блендером (можно протереть через сито), поместить в кастрюлю, добавить сливки, соль и перец. Варить при помешивании несколько минут. При подаче поместить на поверхность супа немного размороженного (не отваренного) горошка и посыпать розовым перцем.



Секреты шеф-повара

Можно успешно сочетать зеленый горошек с капустой брокколи или романеско, они тоже зеленого цвета. В этом случае в технологии ничего не меняется — капусту и горошек, не размораживая, одновременно кладут в кипящий бульон.

На 4 порции:

Шпинат
замороженный
400 г

Сливочное масло
50 г

Куриный бульон
600 мл

Лук-порей
120 г

Картофель
очищенный
100 г

Перепелиные яйца
12 шт.

Кедровые орешки
1 ст. ложка

Соль,
белый молотый перец
по вкусу

Суп-пюре из шпината с перепелиными яйцами

Один из любимых моих супов. Шпинат хорош не только вкусом и полезностью, но и тем, что при тепловой обработке прекрасно сохраняет цвет. Когда у меня есть настроение и время, перепелиные яйца, являющиеся хорошим сопровождением супа, варю без скорлупы. Когда нет ни того, ни другого — варю в скорлупе. Кстати, очистить от скорлупы перепелиные яйца очень непросто, тем более мужскими руками. Я применяю нехитрый трюк (и для очистки куриных тоже): ударяю несколько раз сваренным яйцом о твердую поверхность, разумеется, не очень сильно, лишь так, чтобы яйцо покрылось трещинами, и опускаю надтреснутые яйца в холодную воду. Вода, проникая через трещины под скорлупу, словно приподнимает ее, и в итоге я очищаю каждое яйцо буквально одним движением.

Кедровые орешки обжарить без масла. Перепелиные яйца сварить в подсоленной воде без скорлупы и переложить в холодную воду. Куриный бульон довести до кипения. Лук-порей произвольно нарезать и слегка обжарить на сливочном масле. В бульон добавить лук-порей, мелко нарезанный очищенный картофель и шпинат, варить при слабом кипении до размягчения лука и картофеля. Суп обработать блендером до состояния пюре, протереть через сито и подогреть с добавлением соли и перца. В тарелку налить суп, уложить перепелиные яйца, предварительно прогретые в горячей воде. Посыпать орешками.



Секреты шеф-повара

Непосредственно перед подачей в каждую тарелку можно добавить лимонный сок — кислинка очень хороша в этом супе. Но в кастрюлю с супом, тем более, если ты собираешься его оставить на второй день, кислоту добавлять не стоит — суп быстро приобретет бурый оттенок.

На 4 порции:

Лук репчатый
1 шт.

Сельдерей корневой
100 г

Лук-порей
50 г

Огурцы соленые
4 шт.

Лимон
1 шт.

Рыба
(филе осетрины
или любой белой
рыбы)
400 г

Рыбный бульон
1 л

Огуречный рассол
(желательно)
200 мл

Укроп
1 пучок

Калья с осетриной

Старый «заслуженный» русский суп почему-то остался за скобками массовых ресторанных и домашних кулинарных репертуаров. А зря — весьма простой, но интересный суп. Как-то мне довелось его попробовать в нижегородском ресторане «Купеческий», где шеф-поваром работает мой друг и, в некоторой степени, ученик — Виктор Смирнов. Я, признаться, был сражен наповал. По сути, это упрощенный рассольник, сваренный на рыбном бульоне и поданный с кусками рыбного филе и ломтиками сваренных соленых огурцов. Бульон должен быть весьма крепким, выраженным, поэтому приготовлению жидкой основы этого супа нужно уделять внимание.

Соленые огурцы очистить и нарезать тонкой соломкой. В рыбный бульон положить очищенную и разрезанную пополам луковицу, очищенный и произвольно нарезанный корень сельдерея, фрагмент стебля лука-порея. Довести до кипения, варить 20 мин. Бульон процедить, добавить рассол, огурцы, снова довести до кипения, снять пену и варить при слабом кипении 10 мин. При необходимости добавить лимонный сок. В небольшом количестве бульона сварить рыбу и нарезать ее ломтиками. В тарелку уложить несколько ломтиков рыбы, залить горячим бульоном с огурцами. Посыпать шинкованным укропом.



Секреты шеф-повара

Иногда я готовлю очень быструю версию такого супа: рыбный бульонный кубик плюс соленые огурцы плюс лимонный сок. А в тарелку кладу несколько ломтиков прогретой в бульоне рыбы горячего копчения.

На 4 порции:*Для бульона:*

Курица

 $\frac{1}{2}$ шт.

Лук репчатый

 $\frac{1}{2}$ шт.

Морковь

1 шт.

Для клецек:

Мука

6 ст. ложек

Яйца

2 шт.

Растопленное
сливочное масло

3 ч. ложки

Разрыхлитель

 $\frac{1}{4}$ ч. ложки

Куриный бульон с клецками

В данном случае главное здесь, пожалуй, клецки, а не сам бульон. С предлагаемыми клецками можно подавать любой суп. Я трудно привыкаю к вкусу бульона, сваренного из современной среднестатистической курицы. Мое детство прошло в Ровно, где в ту пору кур в магазине никогда не было и в помине — они продавались только на рынке. Часто покупать домашнюю птицу мы не могли, но уж когда покупали, варили только бульон. Не только из экономии (из вареной курицы можно приготовить еще много чего), но и из-за того, что домашняя, свободолюбивая курица много двигалась, а поэтому для жарки не предназначалась: уж больно жесткая получалась. Невыраженность вкуса современной птицы промышленного выращивания вносит некоторые особенности приготовления бульона, о них вы узнаете из рецепта.

Тушку курицы промыть, залить холодной водой, быстро довести до кипения, слить отвар, тушку снова промыть, опять залить холодной водой, довести до кипения, уменьшить нагрев, снять пену и варить при очень слабом кипении. Тем временем очищенные лук и морковь разрезать пополам (морковь — вдоль) и поджечь на сухой сковороде или прямо на электрической конфорке. После вторичного закипания бульона положить в него овощи. Варить до готовности курицы.

Клецки: все ингредиенты смешать, с помощью двух чайных ложек формировать клецки и отварить их в воде или в небольшом количестве бульона.

Бульон можно подать с полосками моркови, сваренными отдельно в чуть подсоленной и подсолненной воде.



Секреты шеф-повара

При варке бульона не стоит долго вываривать овощи — они со временем приобретают консистенцию губки и как адсорбент впитывают в себя ароматы, которые сами же и отдали. Поэтому я всегда при варке куриного бульона удаляю овощи через 40 мин после закипания бульона.

На 4 порции:

Кости утиные
и крылышки
от 1 тушки

Лук репчатый
1 шт.

Лук-порей
100 г

Сельдерей
100 г

Соевый соус
100–150 мл

Имбирь
50 г

Для фрикаделек:

Фарш мясной
400 г

Имбирь измельченный
1 ст. ложка

Соевый соус
2 ст. ложки

Кунжутное масло
1 ст. ложка

Жгучий перец
свежий или сушеный
молотый
по вкусу

Прозрачный суп из утки с фрикадельками

В разделе горячих блюд вы найдете фаршированную бескостную утку. Неразумно было бы выбрасывать удаленные из утки кости и фрагменты крылышек, поэтому я их сохранию и готовлю суп. Не подумайте, что именно этот суп должен предварять фаршированную утку, наоборот, такое блюдо можно подать в другой день, а для сохранения костей, их надо просто заморозить. Предлагаемый суп имеет ярко выраженную нотку кухни юго-восточной Азии из-за использования соевого соуса, имбиря, кунжутного масла. Фрикадельки можно делать из телятины, смеси говядины и свинины, смеси телятины и куриной мякоти...

Имбирь для супа использую своеобразно — не очищая его, нарезаю довольно-таки крупными ломтиками и вместе с готовыми фрикадельками прогриваю в бульоне, чтобы имбирь отдал свой аромат супу. При подаче имбирь я оставляю, он попадает в каждую тарелку, но его не едят, а удаляют. Такими «правилами игры» с супами в юго-восточной Азии. О чем я, конечно, уведомляю едоков.

Из утиных костей, подпеченной неочищенной луковицы, сельдерея сварить бульон, процедить его. Добавить в бульон соевый соус. Приготовить фрикадельки: все ингредиенты смешать, сформовать из них шарики и сварить в воде с добавлением соевого соуса. В утиный бульон добавить ломтики неочищенного имбиря и нарезанный широкими кружками лук-порей, довести до кипения, нагрев снизить до минимума, положить фрикадельки и держать на малом огне еще несколько минут.



Секреты шеф-повара

В каждую фрикадельку можно спрятать «сюрприз» — кубик тофу, очищенную креветку, половину дольки мандарина, ягоду физалиса, кубик отварной моркови.

На 4 порции:

Бычьи хвосты

1 кг

Вода

2–2,5 л

Лук репчатый

1 шт.

Растительное масло

2 ст. ложки

Морковь

1 шт.

Корень сельдерея

100 г

Лук-порей

с белой частью

100 г

Белое вино

200 г

Лавровый лист

1 шт.

Херес или мадера

100 мл

Суп из бычьих хвостов

Вы не задавались вопросом — почему суп всегда называется именно так. Почему из бычьих, а не из коровьих? Все очень просто — на мясо чаще всего выращивают бычков, коровы-то нужны для получения молока. А бычков и телок рождается примерно поровну. Хороших бычков-производителей много не нужно, поэтому мы и едим в основном мясо бычков. Хвост уникален, в нем много хрящевидных и соединительных тканей, бульон (навар), соответственно, получается очень насыщенным, попросту говоря, вкусным. Я, например, люблю готовить на бульоне из хвостов борщ, рассольник и щи.

Хвосты промыть, разрезать по суставам и обжарить на растительном масле, обсушить на салфетке, перенести в кастрюлю, залить холодной водой, быстро довести до кипения, уменьшить огонь до минимума и варить не менее 2,5 ч или до мягкости мясной части хвостов. После полутора часов варки добавить нарезанные соломкой и обжаренные на жире, оставшемся от обжаривания хвостов, репчатый лук, сельдерей и морковь. Белое вино выпарить наполовину и добавить в бульон к хвостам. За 40 мин до окончания варки добавить грубо нарезанный лук-порей, лавровый лист. Перед выключением нагрева влить херес или мадеру.



Секреты шеф-повара

Можно не добавлять в суп херес или мадеру, а поступить иначе — обжарить в постере или на сухой сковороде ломтики черного хлеба, посыпать его тертым твердым сыром (в идеале — «Пармезаном» или «Грана Падано»), уложить на дно тарелки и залить очень горячим супом.

На 4 порции:

- Рубец
400 г
- Говяжий бульон
1 л
- Морковь
2 шт.
- Лук репчатый
2 шт.
- Сельдерей корневой
150 г
- Растительное масло
1 ст. ложка
- Сливочное масло
50 г
- Мускатный орех
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки
- Жгучий перец
молотый
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки
- Имбирь измельченный
1 ст. ложка
- Чеснок измельченный
1 ст. ложка
- Сыр «Пармезан»
тертый
2 ст. ложки
- Мука
50 г
- Зелень
по вкусу

Суп из рубца

Уж очень мне нравится слово «фляк». Это название блюда польской кухни: суп — не суп, основное блюдо — не основное. Во всяком случае, не десерт. Я готовлю фляки как суп. В течение последних трех лет я готовлю его в качестве «альтернативного» супа для новогодней похмельной вечеринки. Среди моих друзей есть большие любители рубца, так что это резервист в их сторону. Отварной рубец очень хорошо хранится в морозильнике, можно отварить достаточно много рубца и, разделив его на порции и охладив, завернуть в пищевую пленку и заморозить. Это уместно еще и потому, что, когда рубец варится, запах стоит не очень приятный и даже вытяжка не очень спасает, поэтому чтобы не испытывать терпение домашних, лучше это сделать один раз, но масштабно.

Рубец промыть, залить холодной водой, довести до кипения, воду слить, рубец промыть холодной водой. Еще раз залить водой, довести до кипения и варить полчаса. Операцию повторить и варить рубец до готовности не менее 3–4 ч. За 1 ч до окончания варки добавить половину всех овощей, очищенных и нарезанных произвольно. Бульон от варки рубца и овощи не использовать. Оставшиеся овощи нарезать тонкой соломкой и обжарить на смеси растительного и сливочного масел в такой последовательности — лук, затем добавить к нему морковь, затем — сельдерей. Когда овощи готовы, посыпать их мукой, перемешать, прогреть еще немного и выложить в кастрюлю с кипящим говяжьим бульоном. Приправить мускатным орехом, жгучим перцем, варить несколько минут после закипания. Добавить нарезанный полосками рубец и варить еще 10 мин. К супу отдельно подать измельченные имбирь, чеснок и тертый сыр.



Секреты шеф-повара

Перед варкой рубец можно выдержать несколько часов в подсоленной воде, это позволяет в какой-то мере избавиться от характерного запаха при варке продукта.

ТОФУ — распространенная в японской кухне легкая белая сыроподобная масса, богатая протеином, состоящая в основном из соевого белка и напоминающая по виду творог, но все же достаточно плотный. Тофу делают из похожей на молоко жидкости, получаемой из соевых бобов. Считают, что тофу появился в Китае, в эпоху Хань (III в. до н. э.), где его называли «доуфу». Для приготовления набухшие бобы размалывали с водой, жидкость кипятили и добавляли морскую соль, магнезию или гипс, что приводило к свертыванию белка. Осажденный сгусток затем прессовали через ткань для удаления избыточной жидкости. Соевые бобы — один из пяти священных злаков в Китае, а тофу — важный продукт питания во всей Азии, который служит основным источником белка для миллионов людей. На Востоке тофу называют «миром без костей». В нем низкое содержание углеводов, он легко усваивается организмом, что делает его ценным продуктом питания и для детей, и для взрослых.

РУБЕЦ — первый отдел желудка жвачных животных, который в отварном виде используется для приготовления различных блюд. Рубец (желудок) незачищенный промывают, разрезают на небольшие части, каждую из них отдельно погружают в горячую воду с температурой 80 °C, добавляют пищевую соду (на 10 л воды 50 г соды) и ошпаривают 7–10 мин. После этого рубец вынимают и быстро соскабливают ножом слизистую шероховатую поверхность — от частого погружения в горячую воду, особенно в кипятке, рубец заваривается и тогда слизистая оболочка отделяется с трудом. Тщательно обработанные рубцы промывают, свертывают рулетом, перевязыва-

ют шпагатом, кладут в холодную воду без соли, доводят до кипения и варят с кореньями до мягкого состояния, после чего из них можно готовить самые разнообразные блюда.

ХЕРЕС — испанское вино, родившееся в Андалузии, в городе Херес-де-ла-Фронтера. Уникальное вино. Оно бродит в не полностью заполненных бочках, благодаря чему на поверхности образуется особая плесень, не дающая вину окисляться и придает ему неповторимый аромат. Это вино часто называют «королем аперитивов», хотя оно часто может сопровождать еду, в частности, копченую рыбу, мясо. Пожалуй, единственно вино, которое может сопровождать мясные супы. На бутылках по-английски пишут «Sherry» — «шерри», наши же соотечественники часто принимают это слово за другое — «Cherry» — вишня, ожидая вишневую настойку. Херес — бич отечественных переводчиков, они по-русски пишут «шерри», не понимая, что это херес.

МАДЕРА — получила свое название от острова Мадейра, где его впервые произвели. Считается, что в появлении этого вина-вен случай, — молодому вину, в которое был добавлен спирт, пришлось долго путешествовать по теплым морям. Мадеру называют «Дважды рожденная солнцем», считая, что первый раз солнце участвует в созревании винограда, а второй раз — уже в созревании самого напитка, выдерживающегося на солнце под открытым небом в дубовых бочках при температуре +30–35 °C. Затем бочки на год-два отправляют в подвалы. Более сладкая мадера хорошо сочетается с десертами, сухая — хороший аперитив и сочетания с едой аналогичны хересу.

Основные блюда



На 4 порции:

Капуста
1 кочан

Гречневая крупа
1 стакан

Картофель
2 шт.

Сушеные грибы
50 г

Лук репчатый
2 шт.

Масло растительное
для жарки

Мука
2 ч. ложки

Сметана
300 г

Яйцо (желток)
1 шт.

Соль
по вкусу

Голубцы с гречей, картофелем и грибами

Существуют не только национальные кухни, но и региональные (то есть внутри национальных). Отдельные блюда не подчиняются никаким законам национального жанра. Например, в западноукраинских деревнях я встречал весьма непривычные блюда (каким вам покажется, например, супчик, сваренный на бульоне из соленой селедки и сухих грибов с отварной же селедкой и с грибами?). Одно из подобных блюд — голубцы с гречей. С изаделием я познакомился в украинской деревне Львовской области во время службы в армии. Это как раз фирменная еда той деревушки, ее там традиционно готовят в пост. Я привожу свою версию этого блюда, не совсем постного из-за сметаны и яйца, однако голубцы можно просто обжарить и потушить в грибном отваре — тогда блюдо будет абсолютно постным.

У капусты вырезать кочерыжку, положить кочан в кипяток и варить, постепенно снимая размягченные листья. Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Грибы отварить до готовности в 500 мл воды, нарезать и обжарить с шинкованным луком. Половину грибного отвара выпарить до объема 150 мл, добавить муку, разведенную в холодном грибном отваре, уварить до загустения. Картофель очистить и нарезать тонкой соломкой. Смешать гречневую кашу, грибы с луком, картофель, загущенный грибной отвар, посолить. Начинку завернуть в капустные листья. Голубцы обжарить, затем сложить их в латку. В сметану добавить немного грибного отвара и сырой желток, залить голубцы и залечь их до готовности.



Секреты шеф-повара

Когда нужно что-либо запечь под соусом (майонезом, бешамелем, сметанным), я всегда добавляю в холодный или теплый соус сырой желток — это способствует появлению красивой корочки при запекании.

На 4 порции:

Утка

1 шт.

Макароны

150 г

Куриные желудки

500 г

Куриная печень

300 г

Растительное масло

2 ст. ложки

Лук репчатый

3 шт.

Майоран

2 ч. ложки

Соль,

черный молотый перец
по вкусу

Утка с макаронами и потрошками

Я — сторонник запекания любой птицы без костей. Готовую тушку в этом случае очень удобно разрезать на порции. Процесс удаления костей не такой уж мучительный, важно только знать, что эффективно удаление костей через разрез по спине тушки: следуя профилю «кариса», надо подрезать мякоть так, чтобы оголить косточки. В общем, если вы сделаете вдоль спины тушки разрез, то, уверен, дальше ваши руки сами «поймут» алгоритм действий. Разумеется, начиненную тушку следует шить в местах разрезов: на животе, через который тушку потрошили, и сделанный вами на спине.

Фарши могут быть разнообразными — сухариками с яблоками и сельдереем, гречневая каша с грибами, тушеная капуста. Предлагаю вам более праздничную версию.

Приготовить начинку: куриные желудки отварить, печень обжарить вместе с произвольно нарезанным репчатым луком (вначале лук, затем добавить к нему печень). Все остудить и измельчить в мясорубке, перемять, добавить половину майорана, соль и перец. Макароны отварить почти до готовности, промыть в холодной воде и начинить фаршем. Из утиной тушки удалить кости, с внутренней стороны посыпать солью, перцем и оставшимся майораном, начинить фаршированными макаронами (располагая их вдоль тушки) и шить. Тушку несколько раз обдать кипятком, она примет естественную форму. Запекать в предварительно разогретой до 140 °С духовке в течение полутора часов, поливать выделяющимся жиром. Затем увеличить температуру до 200 °С, чтобы образовалась корочка.



Секреты шеф-повара

При запекании любой птицы можно сначала томить тушку в духовке, предварительно завернув ее в две «одежки» — сначала в пергамент, а затем — в фольгу. Через некоторое время «одежку» удаляют и, увеличив нагрев или включив гриль, создают на тушке корочку. В этом случае тушка получается и сочной, и красивой.

На 4 порции:

Цветная капуста
замороженная
800 г

Яйца
2 шт.

Панировочные сухари
1 стакан

Растительное масло
для жарки

Для соуса:

Сливочное масло
150 г

Грецкие орехи
очищенные
3 ст. ложки

Петрушка
1/2 пучка

Цветная капуста в кляре с ореховым маслом

Может быть как самостоятельным блюдом, так и гарниром, прежде всего, к мясным блюдам. Когда это подается как самостоятельное блюдо, непременно готовлю к нему соус, который называю «ореховым маслом». Этот соус, кстати, хорошо подходит и к любым рыбным блюдам. Особенность его приготовления в том, что сливочное масло, подвергаясь тепловой обработке, доводится до состояния легкого пригорания. Пригорает белок сыпорошка, она ведь неминуемо есть в масле (вспомните, что жирность сливочного масла обычно не превышает 80–85 %). Благодаря этому масло приобретает «ореховый» привкус, к тому же он еще усиливается вкусом обжаренных грецких орехов и петрушки.

Капусту разморозить, из яиц приготовить лезон — слегка взбить их с небольшим количеством воды и солью. Капусту смочить лезоном, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре. Тем временем сливочное масло растопить в сковороде, добавить слегка измельченные грецкие орехи и обжарить их, чуть позже добавить измельченную петрушку и жарить еще не более минуты. Капусту обсушить на салфетке и подать с соусом.



Секреты шеф-повара

Когда готовлю полностью вегетарианскую (постную) версию, вместо льезона готовлю жидкое тесто из муки и воды, на него хорошо «приклеиваются» панировочные сухари. Более того, в такое тесто можно добавить немного порошка карри. Соус на сливочном масле в этом случае, естественно, исключается, но можно приготовить, например, томатный.

На 4 порции:

- Нут
250 г
- Лук репчатый
1 шт.
- Чеснок
5 зубчиков
- Петрушка
1 пучок
- Кинза
1 пучок
- Зира
1/2 ч. ложки
- Молотый кориандр
1/2 ч. ложки
- Питиевая сода
1/2 ч. ложки
- Соль
по вкусу
- Кайенский перец
по вкусу
- Мука
3–4 ст. ложки
- Яйцо
1 шт.
- Растительное масло
для фритюра
- Для соуса:
Майонез
1 стакан
Чеснок
4 зубчика

Фалафель

Ближневосточное блюдо нравится не только местным жителям, но практически и всем туристам. В Израиле оно распространено настолько, что его по аналогии с Америкой называют «израильским гамбургером». Готовить просто — это всего лишь пикантное тесто из турецкого гороха, жаренное во фритюре в виде шариков. Часто жареные шарики укладывают в питу вместе с салатом из свежих овощей. Можно попробовать приготовить аналогичное блюдо из чечевицы или фасоли, а вот привычного нам гороха — ни в коем случае. Фасоль нужно предварительно замочить и отварить — все как с нутом, а вот чечевицу замачивать не надо, она варится быстро и важно ее не разварить.

Нут залить холодной водой и оставить на 4 ч, затем отварить в течение 40 мин. Очищенные лук, чеснок, зелень мелко нарубить. Нут измельчить в блендере и выложить в миску. Добавить, яйцо, муку, лук, чеснок, зелень, зиру, кориандр, соду, соль, перец. Если масса получилась недостаточно влажная и пластичная можно добавить немного холодной воды. Влажными руками скатать из полученного теста шарики величиной чуть больше грецкого ореха. Разогреть масло для фритюра. Фалафель небольшими порциями класть в масло и обжаривать в течение 3–4 мин до золотистого цвета. Готовые шарики выложить на бумажное полотенце, чтобы стекал лишний жир. Подать с майонезом, смешанным с измельченным чесноком.



Секреты шеф-повара

Шарики из сырого теста можно замораживать и готовить по необходимости, причем можно их не размораживать и сразу погружать во фритюр, однако в этом случае количество одновременно погружаемых шариков должно быть минимальным, в противном случае фритюр сильно охлаждается, что отрицательно сказывается на качестве готового продукта.

На 4 порции:

Филе белой рыбы
400 г

Яйцо
1 шт.

Крахмал
3 ст. ложки

Растительное масло
для фритюра

Для соуса:

Уксус винный
50 мл

Сахар
3 ст. ложки

Соевый соус
2 ст. ложки

Крахмал
2 ст. ложки

Ананас
консервированный
(ломтики)
150 г

Сладкий перец
1 шт.

Томат-паста
2 ст. ложки

Растительное масло
1 ст. ложка

Рыба в кисло-сладком соусе

Моя любовь к китайской еде видна, как говорится, невооруженным взглядом. Посмотрите на количество сахара в рецепте. Достаточно много, не правда ли? Но не думайте, что у вас получится паренье из рыбы, будет хороший кисло-сладкий вкус (сам я порой кладу еще больше сахара). Если в доме намечаются посиделки, то заранее обжариваю рыбу и готовлю соус. Когда дело доходит до горячего, просто прогреваю рыбу в соусе. Готов у меня и рис, я его обжариваю с яйцом (на сковороду выливаю несколько яиц, слегка обжариваю их, перемешиваю деревянной лопаткой, затем добавляю рис и обжариваю все вместе).

Рыбное филе нарезать небольшими ломтиками, добавить к ним сырой белок и крахмал. Интенсивно перемешать. Фритюр разогреть. Ломтики рыбы обжарить небольшими порциями во фритюре до золотистого цвета. Перец очистить от семян и нарезать ломтиками. Приготовить соус — смешать жидкость от ананасов, уксус, сахар, соевый соус и томат-пасту, при помешивании довести до кипения, при необходимости загустить крахмалом, разведенным в холодной воде. Варить несколько минут, добавить перец и рыбу. Прогреть несколько минут. Подать с рисом, обжаренным с яйцом.



Секреты шеф-повара

Когда блюдо готово, в него, перед тем как выложить на тарелку, стоит добавить немного растительного масла (желательно кунжутного) и перемешать. Это придаст блеск.

На 4 порции:

Пита

4 шт.

Куриная мякоть
600 г

Лук репчатый
5 шт.

Томатный соус
6 ст. ложек

Кориандр

1 ч. ложка

Зира

1 ч. ложка

Жгучий перец
молотый
по вкусу

Оливковое масло
4 ст. ложки

Майонез

4 ст. ложки

Чеснок

2 зубчика

Зелень
для украшения

Курица на пите с луком и зирой

Пита — это двойная лепешка, то есть в ней два слоя, их можно разделить, и между ними образуется карман. Это удобно — в карман часто кладут салаты, ломтики жареного мяса с жареной же картошкой... В общем, на основе питы часто готовят еду, удобную для еды стоя и без столовых приборов. В данном случае карман питы нас не интересует, потому что он не используется. Здесь пита играет роль съедобной тарелки. Блюдо несложное, удобное в приготовлении применительно к большому количеству гостей — его можно заготовить («собрать» — я так люблю говорить) заранее и поставить в холодную духовку. В нужный момент просто включить нагрев, и через какое-то время порционное горячее блюдо уже на столе.

Измельчить чеснок и добавить его в майонез. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Медленно томить его с двумя столовыми ложками оливкового масла, иногда подливая воду, до появления коричневого оттенка. Куриную мякоть нарезать кусочками, обжарить до полуготовности с добавлением зиры и молотого перца. Все лепешки питы обильно смазать оливковым маслом, затем — томатным соусом, посыпать дробленным кориандром. Каждую питу окружить «бордюром» из фольги, затем уложить кусочки курицы, смешанные с томленным луком. Сбрызнуть оливковым маслом и запечь в разогретой до 180 °C духовке. Полить чесночным майонезом, украсить зеленью и луком.



Секреты шеф-повара

Пита — весьма универсальный продукт. Часто использую ее в качестве «плацдарма» для приготовления мини-пиззы. Лепешку смазываю томатным соусом, укладываю какие-либо уместные в этом случае продукты — ломтики колбасы, ветчины, маринованных огурцов, грибов, оливки, консервированную рыбу... Посыпаю тертым сыром и отправляю в максимально разогретую духовку на 5–8 мин.

На 4 порции:*Для фрикаделек:*Мякоть говядины
600 гБелый хлеб
2 ломтикаЛук репчатый
1 шт.Растительное масло
3 ст. ложкиЯйца
1 шт.Мука
3 ст. ложкиМолотый душистый
и черный перец
по 1/4 ч. ложкиМолотый мускатный
орех
1/8 ч. ложкиСоль
по вкусуПетрушка
для украшения*Для ризотто:*Рис «Арборио»
400 гКуриный бульон
не менее 1 лОливковое масло
2 ст. ложкиЛук репчатый
1 шт.Белое сухое вино
150 млТертый сыр «Пармезан»
(или «Грана Падано»)
3 ст. ложки

Фрикадельки в итальянском стиле (с ризотто)

Я попытался соединить в одном блюде две концепции — знаменитые скандинавские фрикадельки и ризотто. Итальянское блюдо, выступает здесь в роли гарнира. Для приготовления фрикаделек надо не только добавить в фарш пассерованный лук и указанные в рецепте специи, но и хорошенько взбить фарш. Ризотто требует внимания и терпения, во время его приготовления практически нельзя отходить от плиты, но блюдо того стоит.

Лук очистить, произвольно нарезать и слегка обжарить на части растительного масла, остудить. Хлеб вместе с корочкой замочить в воде или молоке, слегка отжать. Измельчить в мясорубке говядину, хлеб, лук. Все перемешать с добавлением яйца и специй, хорошенько взбить, сформовать фрикадельки, запанировать их в муке и поместить в холодильник.

Лук очистить и нарезать небольшими кубиками, слегка обжарить на оливковом масле в толстостенной кастрюле так, чтобы он стал прозрачным, и добавить промытый рис, его тоже обжарить до прозрачности. Влить вино, непрерывно помешивая и, когда рис впитает вино, подлить два стакана горького бульона и, постоянно перемешивая, варить на небольшом нагреве. Когда бульон впитается, подлить еще стакан бульона и опять готовить перемешивая. В итоге получится подобие рисовой каши, с мягкими, но целыми зёрнами. В ризотто добавить тертый сыр и перемешать. Фрикадельки обжарить, подать с ризотто. Украсить жареной петрушкой и сыром.



Секреты шеф-повара

Порой я делаю ризотто на грибном бульоне, приготовленном из сухих грибов, более того, ломтики отварных грибов я добавляю одновременно со второй порцией бульона. Когда нет сухих грибов, я использую грибной бульонный кубик.

Взбивать фарш для фрикаделек следует с помощью миксера, а не блендера.

На 4 порции:

Свиной фарш
500 г

Чеснок
3 зубчика

Бекон
300–400 г

Карамболь
2 шт.

Порошок
сладкой паприки
2 ч. ложки

Свежий имбирь
по вкусу

Рулет из свинины с карамболом

Блюдо весьма праздничное, может подаваться как горячим, так и холодным. Идея пришла от высказывания, приписываемого монаху, впервые случайно изготовившему шампанское. Когда тот его попробовал, он воскликнул «Я пью звезды!». Мне захотелось «есть звезды», вот результат. Домашним и друзьям это блюдо нравится. Кстати, сочетание карамболи и свинины оказалось, на удивление, удачным. Вообще, я не сторонник сочетать фрукты и мясо, тем более фрукты и свинину, всякие там сочетания, например свинина-юви, свинина-апельсины (сразу же приходит в голову афоризм!), — не для меня. Разве что, яблоко признаю. Но с некоторых пор я и мои друзья с удовольствием едим звезды...

Чеснок и имбирь очистить и натереть. Имбирь, паприку, чеснок, соль добавить в свиной фарш и перемешать. В полости карамболи уложить фарш и покрыть фрукт фаршем полностью, затем все обернуть пластинами бекона. Полученный рулет плотно завернуть в пленку, перевязать шпагатом и сварить в воде. Остудить, снять пленку, обжарить в духовке. Перед подачей нарезать и украсить ломтиками прогретых в масле овощей.



Секреты шеф-повара

Неплохо приготовить несколько иной фарш — удалить из рецепта сладкую паприку и добавить салатные креветки, измельчив их вместе со свиной мясорубке. Этот фарш близок тому, которым я наполняю карпа (см. «Серебряную юбку»).

На 4 порции:

Свинина (корейка)
500 г

Сладкий перец
2 шт.

Соевый соус
200 мл

Жгучий перец
свежий измельченный
по вкусу

Имбирь измельченный
1 ст. ложка

Кунжутное масло
1 ст. ложка

Кунжут
1 ст. ложка

Свежие овощи
(стеблевой сельдерей,
огурцы,
сладкий перец)
300 г

Шашлычки из свинины в восточном стиле

Куда мы теперь без шашлыков? Раньше ездили в лес, теперь — «на шашлыки». Ранняя весна, как и поздняя осень, — не лучшее время для шашлыков на открытом воздухе, поэтому они (шашлыки) могут переместиться в дом. Чтобы как-то необычнее их приготовить, можно применить отличающимся от «классики» способом нарезки мяса и, соответственно, расположения его на шампуре (шпажке): надо нарезать мясо длинными тонкими полосками и нанизывать его на шпажку «гармошкой». Несмотря на тонкую нарезку мяса, это способствует сохранению его сочности. Такие шашлычки могут стать хорошей закуской или основным блюдом. Удачным весенним сопровождением являются полоски сырых овощей — стеблевого сельдерея, моркови, огурца, сладкого перца.

Свинину нарезать полосками, замариновать в течение 2–4 ч в смеси соевого соуса (100 мл), кунжутного масла, имбиря и перца. Нанизать мясо на деревянные шпажки, чередуя его фрагменты с ломтиками сладкого перца, посыпать кунжутом. Шашлычки обжарить на противне в гриле или в сильно разогретой духовке. Подать с полосками свежих овощей и соевым соусом.



Секреты шеф-повара

Когда мне приходится измельчать свежий жгучий перец, я, по понятным причинам, предпочитаю обрабатывать его (чистить и нарезать) в разовых перчатках.

Перед тем, как нанизать мясо на деревянные шпажки, их целесообразно некоторое время подержать в воде, чтобы, впитав влагу, они не горели.

На 4 порции:

Бараньи почки

8–12 шт.

Шампиньоны

150 г

Лук репчатый

1 шт.

Мука

3 ст. ложки

Томатная паста

2 ст. ложки

Говяжий

или куриный бульон

150 мл

Готовая горчица

2 ст. ложки

Растительное масло

2 ст. ложки

Сливочное масло

1 ст. ложка

Соль,

молотый белый перец

по вкусу

Бараньи почки в остром томатном соусе

Предпочитаю бараньи почки, они не обладают таким сильным запахом, как говяжьи или свиные. Бараньи почки можно приготовить достаточно быстро, кулинарная литература вообще не рекомендует их предварительно отваривать. Я нашел промежуточное решение — разделяю почки (разрезаю вдоль пополам, удаляю протоки, каждую половину разрезаю еще на две части поперек) и бланширую их, то есть обдаю кипятком, затем обсушиваю и жарю.

Для этого классического блюда ничего нового я не придумал, разве что счел уместным добавить в соус немного горчицы. Когда блюдо готово в качестве основного, подаю его с картофельным пюре.

Почки очистить от пленок, разрезать вдоль пополам и удалить протоки, еще раз разрезать пополам поперек и обдать кипятком. Обсушить, запанировать в муке, смешанной с мелкой солью и молотым белым перцем, быстро обжарить на смеси сливочного и растительного масел. Отдельно обжарить нарезанный полукольцами репчатый лук, добавить к нему нарезанные ломтиками грибы, жарить еще 5 мин, положить томат-пасту и все вместе обжарить еще несколько минут. Соединить лук с томатом и шампиньоны с бульоном, довести до кипения и варить 10 мин, добавить горчицу, перемешать и довести до кипения. В получившийся соус положить почки, все вместе довести до кипения и подать.



Секреты шеф-повара

Лучше использовать почки молодых животных, они меньше пахнут.

Когда у меня нет возможности купить достаточное количество почек для намеченного количества гостей, я покупаю сколько есть и «добиваю» до необходимого количества нарезанной кубиками ветчиной. с ней поступаю точно так же, как с почками — панирую в муке и обжариваю.

На 4 порции:

Баранина (мякоть)
500 г

Курдючное сало
(или растительное
масло)
150 г

Рис круглозерный
500 г

Нут
1/2 стакана

Морковь
500 г

Лук репчатый
2 головки

Чеснок
2 головки

Жгучий перец
свежий (в стручках),
зира, соль
по вкусу

Плов

Это одно из тех блюд, вокруг которых сломано не одно копые. Специалистов очень много, все готовят «самый настоящий» плов, нетерпимо относятся к пловам, приготовленным другими. Спешу уведомить: я не претендую на истину и не стану называть свой вариант плова единственно правильным, более того, приведу одну крамольную рекомендацию, возможно, она вызовет у нетерпимых недовольство, дай бог — не гипертонический криз...

Нут замочить и отварить. Рис тщательно промыть холодной водой. Морковь очистить и нарезать соломкой. Лук очистить и нарезать полукольцами. Баранину и курдюк — кубиками с гранью примерно в 2 см. Приготовить зир-вак: разогреть казан или толстостенную кастрюлю, положить курдюк и вытопить его, шкварки удалить. В разогретый курдючный жир положить лук и жарить его до золотистого цвета, затем добавить мясо и обжаривать 10–15 мин, затем добавить морковь и жарить еще 10 мин при помешивании. Затем добавить часть зир, налить горячей воды так, чтобы она покрывала мясо на 1,5 см, и уложить неочищенные головки чеснока и целый жгучий перец. Довести до кипения и тушить 40 мин. Посолить, увеличить огонь до максимума, всыпать обсушенный рис и нут, при необходимости добавить кипятка так, чтобы рис был покрыт жидкостью высотой 1–1,5 см. Довести до кипения, затем нагрев уменьшить до среднего и готовить до полного впитывания рисом влаги. После чего на рис высыпать оставшуюся зиру, накрыть крышкой, уменьшить нагрев до самого минимума и томить 20 мин. По готовности удалить чеснок и перец, плов перемешать, выложить на блюдо и сверху расположить чеснок и перец.



Секреты шеф-повара

После появления у меня рисоварки я готовлю плов именно в ней. В этом случае я, как обычно, готовлю зиравак, помещаю его в сосуд рисоварки, кладу чеснок и перец, сверху укладываю промытый рис и, если необходимо, кисточкой довожу уровень жидкости на 1,5 см выше уровня риса. Затем рисоварку закрываю и включаю обычный режим варки риса. Ближе к концу приготовления добавляю зирю.

Мякоть баранины
1 кг

Репчатый лук
300 г

Курдюк
250 г

Холодная вода
1 стакан

Соль, зира,
молотый черный перец
по вкусу

Для теста:

Мука
1 кг

Вода + яйца
(вода + 4 яйца)
400 мл

Соль
2 ч. ложки

Манты с бараниной

У меня долгое время не было мантоварки, что служило достаточным поводом не готовить манты. Когда друзья меня в этом упрекнули, ничего не оставалось делать, как напомнить им о своем скором дне рождения. Они все поняли правильно, к их приходу с новой мантоваркой у меня уже были готовы фарш и тесто. Я остаюсь сторонником нарезания мяса, а не измельчения его в мясорубке, это же относится и к луку. Когда готовлю манты из баранины, всегда добавляю в фарш мелко нарезанный курдючный жир, он придает мантам дополнительную сочность. Курдюк не всегда можно купить на рынке, и, если мне не удастся его приобрести, я предпочитаю манты не готовить.

Мясо нарезать или нарубить кусочками величиной с кукурузное зерно. Лук и курдюк нарезать мелкими кубиками. Мясо, лук и курдюк смешать, добавить зиру, перец. В воде растворить соль и влить в фарш. Фарш вымешать.

Приготовить тесто: муку добавить в смесь воды, соли и яиц (общий объем воды и яиц должен быть 400 мл), перемешать, скатать тесто в шар, накрыть влажным полотенцем и дать отдохнуть полчаса. Тесто разделить на небольшие порции, скатать в колбаски и нарезать на кусочки, каждый раскатать и, уложив порцию фарша, слепить. Мантоварку наполнить водой, включить нагрев, донышко каждого манта смочить растительным маслом и уложить на решетку мантоварки. Варить манты 30–40 мин. Подать со сметаной.



Секреты шеф-повара

Нередко при замесе теста небольшую часть воды я заменяю луковым соком (например, на каждый стакан воды 1 ст. ложка сока). Тесто приобретает интересный вкус, а луковый сок добыть нетрудно.

КАРАМБОЛЬ — тропическое дерево вида *Annona caribaea* семейства маслинных, растущее и культивируемое с древнейших времен в Юго-Восточной Азии. Его удлиненный ребристый плод размером до 12 см похож на китайский фонарик и в поперечном срезе напоминает пятиконечную звезду. Он имеет тонкую гладкую золотисто-желтую кожуру и бледно-желтую прозрачную кислотоватую освежающую мякоть, по вкусу напоминающую одновременно ананас, ананас, крыжовник и клюкву. Зрелые плоды — очень сочные и ароматные, при их покупке лучше придерживаться правила: чем шире расставлены его ребра, тем карамболь слаще. Плоды добавляют во фруктовые салаты и десерты, украшают ими самые различные блюда из свинины, рыбы и морепродуктов, готовят соусы-чатни или подают их в свежем виде — при этом кожуру с плода снимать не надо — просто разрежьте его поперек на «звездочки» и ешьте десертной вилкой. Ломтики карамболи часто обжаривают в сливочном масле с коричневым сахаром (не более 5 мин) и подают горячими на десерт.

КУРДЮК — жировое отложение в задней части туловища (у хвоста) некоторых пород овец, которых даже называют «курдючными». Масса курдюка у некоторых пород достигает 20–30 кг. Курдючный жир высоко ценится в кулинарии.

РИСОВАРКА — электрическое устройство для варки риса. Благодаря форме сосуда для варки и особенностям нагрева сосуда рис варится бережно и никогда не слиздается, при условии, конечно, что правильно подобрано соотношение риса и воды. На сосуде, как правило, нанесены деления, а в комплекте есть мерный стаканчик для подбора правильного соотношения риса и воды. Рисоварка — самый распространенный в мире бытовой кухонный прибор.

ПИТА — восточная круглая или полукруглая двухслойная полая лепешка, которая разрезается с одного края так, чтобы образовался «кармашек». Таким образом, пита легко превращается в своеобразный пирожок, который обычно начиняют маринованной говядиной, икрой из маринованных баклажанов с чесноком, фалафелем и т. п. Иногда пита просто режут на куски, которые обмазывают в такие восточные соусы, как «хумус», и едят. Пита пришла в мировую кулинарию из стран Среднего Востока и до сих пор является очень популярной разновидностью *fast food*, например в Греции и Израиле. В других странах пита сначала появилась как экзотический хлеб греческих, турецких, еврейских и армянских рестораников, зато сегодня ее можно купить практически везде.

КОРИАНДР — ароматное растение, которое известно с глубокой древности и выращивается в странах Среднего Востока, в Индии, Китае и Средиземноморье уже около 3000 лет. До сих пор кориандр остается чуть ли не самой распространенной и универсальной приправой в мире. Его сушеные и измельченные семена используют для ароматизации выпечных (например, в бородинском хлебе) и кондитерских изделий, а также как пряность в молочных супах, колбасах, сырах, тушеном мясе, в маринованной и соленой рыбе (например, в балтийской кильке пряного посола). В большинстве стран Азии используют и молодые зеленые листья кориандра, хорошо известные у нас как кинза, — они незаменимы в салатах, их добавляют в супы, мясные и овощные блюда, причем никогда не подвергают тепловой обработке. В кулинарии применяются и корни кориандра с более приглушенным, чем у листьев, вкусом. Их можно высушивать, перемалывать и добавлять как приправу.

Десерты



На 4 порции:

Ананас

1 шт.

Физалис

12 шт.

Сахар

4 ст. ложки

Белое сухое вино

200 мл

Вода

200 мл

Козий сыр

300 г

Суп из ананаса с физалисом и козьим сыром

Теплый десерт, весьма популярный в моем доме. Когда среди гостей преобладают женщины — такое тоже бывает, — я готовлю этот суп из свежего ананаса, если же присутствует больше мужчин, то достаточно консервированных кусочков в сиропе. Дело в том, что в ананасе есть вещество (фермент) бромелайн. Когда мы едим блюда, приготовленные со свежими ананасами, то ощущается легкое покалывание. Это напоминает о себе бромелайн. В консервированных или подвергшихся тепловой обработке ананасах бромелайна нет, он разрушается. Бромелайн обладает высочайшим протеолитическим свойством, то есть умением «переваривать» белки и даже жиры. А еще бромелайн уничтожает драблость и придает упругость соединительным тканям. Особенно тем, что расположены у женщин в области декольте. (Светская хроника, знающая все или почти все о жизни знаменитостей, утверждает, что Софи Лорен ежедневно съедает по 2 ананаса.)

Ананас очистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Приготовить сироп: смешать воду, вино и сахар, немного уварить, остудить. В сироп положить ломтики ананаса, физалис. Включить гриль. Тарелки установить на противень. Суп разлить по тарелкам, в середину каждой положить кружок молодого козьего сыра и поместить в духовку под верхний ТЭН. Когда сыр расплавится и начнет течь, вынуть из духовки и сразу же подать.



Секреты шеф-повара

Молодым козым сыром можно начинить финики или подать его со сладким печеным яблоком, нафаршированным изюмом. Все это также неплохие десерты.

На 4 порции:

Вишни
замороженные
600 г

Сахар
1/2 стакана

Ликер «Кампари»
50 мл

Бадьян
2 звездочки

Крахмал
2 ч. ложки

Абсент
(желательно)

Вишни с бадьяном

Бадьян (звездчатый анис), как известно, имеет ярко выраженный анисовый вкус. Мне очень нравятся анисовые аперитивы — алкогольные напитки, употребляемые перед началом трапезы. Французские «Перно» и «Пастис», греческий узо, болгарская мастика, турецкая ракия — все эти названия записаны в блокнотах моих друзей, и они исправно приносят мне бутылочку другую из поездок в соответствующие страны или из магазинов беспошлинной торговли. Я настолько люблю анисовые напитки, что даже порой покупаю их сам!

Этот десерт — по сути быстрая и не доведенная до конца разновидность вишневого варенья, которое варила моя бабушка. Она всегда добавляла бадьян в вишневое варенье. Кстати, считается, что варенье с добавлением бадьяна при хранении не засахаривается. Далеко не все мои друзья принимают подобный десерт, но я же не настаиваю и всегда имею в запасе что-нибудь альтернативное. Хотя, мне все-таки удалось как-то обвести вокруг пальца не принимающих бадьян друзей — я как-то приготовил свинину с бадьяном в китайском стиле и блюдо прошло на ура. Возможно, это сочетание более гармонично и, действительно, считается, что бадьян хорошо «работает» именно в паре с жирными ингредиентами.

Вишни, не размораживая, положить в сотейник, добавить сахар, бадьян и ликер, быстро довести до кипения, уменьшить нагрев и томить 5–8 мин. Загустить крахмалом — развести крахмал в небольшом количестве холодной воды, влить в сотейник и аккуратно перемешать. Переложить в глубокое блюдо, на поверхность налить немного абсента и при подаче поджечь.



Секреты шеф-повара

Порой я готовлю этот десерт в сотейнике, затем перекладываю в кокотницы, на каждой делаю крышечку из слоеного теста, запекаю в духовке и подаю.

На 4 порции:*Для теста:*

Мука

1 1/4 стакана

Молоко

2 стакана

Яйца

(1 яйцо и 2 желтка)

3 шт.

Сливочное масло

50 г

Сахар

2 ст. ложки

Соль

1/2 ч. ложки

Ваниль или ванилин
по вкусуРастительное масло
для жарки*Для соуса:*

Апельсиновый сок

1 стакан

Сахар

2 ст. ложки

Сливочное масло
50 гЛикер «Гран Марнье»
1 ч. ложкаАпельсиновая цедра
с 1/4 апельсина

Блинчики «Сюжетты»

Классический французский десерт. В рецепте теста нет ничего особенного, интересно только то, что часто в тесто добавляют ваниль или ее синтетические заменители, например ванилин. Это придаст блинчикам аромат. Блинчики всегда пекут заранее. Ко времени подачи десерта остается всего лишь приготовить специальный соус, затем быстро прогреть блинчики и подать их буквально залив соусом. Соус всегда — апельсиновый, его вкус и аромат принято усиливать апельсиновыми же (цитрусовыми) ликерами и апельсиновой цедрой.

В молоко ввести яйцо и желтки, добавить сахар, соль, ваниль, затем добавить муку. Все перемешать, влить растопленное сливочное масло, перемешать. Выпечь тонкие блинчики. *Приготовить соус:* сахар всыпать в сковороду, подлить немного воды и карамелизовать его, добавить апельсиновый сок, выпарить его до видимого загустения, затем влить ликер и вмешать холодный кусочек масла, при этом соус больше не нагревать. Блинчики прогреть на сухой сковороде и подать, залив соусом и посыпав нарезанной соломкой и бланшированной цедрой.



Секреты шеф-повара

Есть смысл печь блинчики, каждый раз подливая в сковороду немного растительного масла. — в этом случае блинчики получаются более «кружевными».

Блинчики «Секреты» уместно подать с шариком мороженого, но без фруктовых добавок (наполнителей), — так называемого «сливочного» или «пломбира».

На 4 порции:

Мука
2 стакана
Вода или молоко
1 1/2 стакана
Яйца
(только желтки)
2 шт.
Сахарная пудра
100 г
Сливочное масло
50 г
Пищевая сода
1/2 ч. ложки
Соль
1/2 ч. ложки

Гофры

Именно так называют толстые бельгийские вафли. Вафельницы, предназначенные для их приготовления, широко продаются. Мне давно известна концепция приготовления таких вафель, однако до поры до времени они не появлялись в моем домашнем кулинарном репертуаре. Было это до тех пор, пока я не столкнулся с бельгийскими вафлями в... Норвегии. В лобби-баре гостиницы прекрасного городка Ставангера ежедневно, примерно в 3 часа дня, накрывали специальный стол, на нем стояла электрическая вафельница, достаточно жидкое тесто в специальном горшке, большая ложка, тарелки, сахарная пудра, всевозможные варенья... Постояльцам отеля предоставлялась возможность самостоятельно испечь гофры и полакомиться ими. И все это, как вы уже догадались, бесплатно! (Вот уж я «оторвался»...)

С тех пор поступаю аналогично, вот только во время застолий электроагрегат устанавливаю на кухне, а всевозможные дополнения к вафлям — на обеденном столе.

В воду или молоко ввести желтки, добавить сахарную пудру, соль, затем добавить муку, пищевую соду. Все перемешать, влить растопленное сливочное масло, перемешать. Тесто перед выпечкой вафель желательно выдерживать полчаса при комнатной температуре.



Секреты шеф-повара

При выпечке вафель важно помнить следующее: на нижнюю плиту вафельницы нужно наливать тесто островком в середине и еще четырьмя островками — по углам. Тогда при опускании верхней плиты тесто распределяется равномерно.

Содержание

Предисловие

5

Салаты и закуски



Салат из трески
с картофелем
и луком

8



Салат
с креветками
и нуттом

10



«Хе» из рыбы

12



Салат
с фуричеллой

14



Салат
из куриных
желудков

16



Темпура
из овощей

18



Салат
с кус-кусом
и курицей

20



Закусочные
рулетики

22



Чили кон карне

24

Супы



Суп-пюре
из зеленого
горошка

28



Суп-пюре из шпината
с перепелиными яйцами

30



Калья
с осетриной

32



Куриный бульон
с клецками

34



Прозрачный суп
из утки с фрика-
дельками

36



Суп
из бичьих
хвостов

38



Суп
из руты

40

Основные блюда



Голубцы с гречей,
картофелем
и грибами
44



Утка
с макаронами
и потрошками
46



Цветная капуста
в кларе с орехо-
вым маслом
48



Фалафель

50



Рыба
в кисло-сладком
соусе
52



Курица на пите
с луком и зирой

54



Фрикадельки
в итальянском
стиле (с ризотто)
56



Рулет
из свинины
с карамболом
58



Шашлычки
из свинины в вос-
точном стиле
60



Баранек لحم
в остром томат-
ном соусе
62



Плов

64



Манты
с бараньей

66

Десерты



Суп из ананаса
с физалисом
и козым сыром
70



Виани
с бадьяном

72



Блинчики
«Сюзетель»

74



Гофры

76

Илья Лазерсон
ИЗУМРУДНАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ
Готовлю для друзей

Руководитель проекта *А.Э. Сироткин*

Редактор *В.Н. Середняков*

Верстка *Г.Э. Алексеева*

Корректор *О.Ю. Гуриева*

Подписано в печать с готовых диапозитивов 31.01.2006
Формат 70х100^{1/16}. Бумага мелованная. Гарнитура «BookmanCTT»
Печать офсетная. Усл. печ. л. 6,5. Печ. л. 5,0
Тираж 5 000 экз. Заказ № 737

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@MAIL.WPLUS.NET

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

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

WWW.CENTRPOLIGRAF.RU

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленных диапозитивов
в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14



Илья Лазерсон

*Готовим
для друзей*

Изумрудная книга рецептов

Президент коллегии шеф-поваров Санкт-Петербурга, ведущий телевизионной программы «Чужая кухня» и всеми любимой передачи на радио «Маяк» «Скорая кулинарная помощь», организатор фестивалей русской кухни в Париже и Лондоне, автор популярных книг по кулинарии Илья Лазерсон дарит вам самую необычную «вкусную» книгу, в которой вы найдете множество полезных советов по приготовлению самых вкусных блюд для домашних застолий.

Известный кулинар рассказывает, чем он угощает друзей у себя дома. Все возможные салаты и закуски, супы, основные блюда и восхитительные десерты не требуют изощренных кулинарных навыков или применения сложной кухонной техники.

Простые советы и рекомендации, оригинальные рецепты и технологии окажут скорую и эффективную кулинарную помощь как любителям, так и профессионалам.

ISBN 5-9524-2164-4



9 785952 421646

ЦЕНТРОЛИГРАФ®