



ГОРДОН РАМЗИ

времена года







ГОРДОН РАМЗИ

времена года

Совместно с Роуз Денни

Фотограф Джорджия Глинн Смит



*Моим трем звездочкам – Меган, Джеку и Холли.
Вырастайте и любите еду так же, как я.*

УДК 641(084)
ББК 36.997(4Вел)
Р21

Издание для досуга

Gordon Ramsay
CHEF FOR ALL SEASONS

В этой редакции книга впервые опубликована
в 2010 году издательством Quadrille Publishing Limited

На с. 2: Теплый салат из олята, мидий и японского чистеца (рецепт на с. 128)

Перевод с английского Дарьи Лозницы

Гордон Рамзи
ВРЕМЕНА ГОДА

Ответственный редактор Е. Чевкина
Корректоры Т. Филиппова, Н. Соколова
Технический редактор Л. Сеницына
Компьютерная верстка О. Краюшкина

Каждая из четырех глав книги знаменитого шотландского шеф-повара Гордона Рамзи посвящена одному из времен года, в каждой он размышляет о сезонных продуктах и их порой неожиданных комбинациях. Переходя от рассуждений к практике, Рамзи делится с читателями многочисленными авторскими рецептами и секретами высокой кухни, позволяющими оптимально использовать, сохранить и оттенить неповторимый сезонный вкус свежих фруктов и овощей, мяса и рыбы.

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» —
обладатель товарного знака «Издательство Колибри»
119334, Москва, 5-й Донской проезд, д. 15, стр. 4
Тел. (495) 933-76-00, факс (495) 933-76-19
E-mail: sales@atticus-group.ru; info@azbooka-m.ru
www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Подписано в печать 30.09.2013.
Бумага мелованная. Печать офсетная.
Тираж 4000 экз. В-VSK-14081-01-R.
Отпечатано в Китае.

ISBN 978-5-389-06108-8

© Текст. Гордон Рамзи, 2000
© Фотография на обложку. Getty Images/Fotobank.ru
© Фотографии. Джорджия Глинн Смит, 2000
© Дизайн и макет. Quadrille Publishing Ltd, 2000
© Перевод на русский язык. ООО «Издательство «Наше слово», 2013.
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2014
Колибри®

содержание

Введение 6

Весна 9

Лето 51

Осень 105

Зима 157

Базовые рецепты и приемы 211

Алфавитный указатель 222

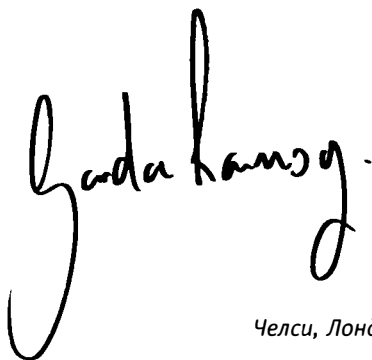
Введение

В том, что касается еды, я человек настроения, а оно зависит как от того, что происходит непосредственно вокруг меня, так и от того, что вообще творится на белом свете. Мне нравятся перемены, я не люблю стоять на месте. Еще столько всего можно открыть для себя, попробовать, поэкспериментировать. Успех меню зависит от соотношения популярных блюд и экспериментальных рецептов, позволяющих испытать на практике новые вкусы и идеи, чтобы еще шире раздвинуть кулинарные горизонты. Профессионализм и мастерство наших поваров привлекает к нам посетителей, но только наше непрерывное творчество превращает их в постоянных клиентов.

Когда мы с моими коллегами после закрытия ресторана допоздна обсуждаем меню, мы исходим из того, какие продукты нам лучше взять именно теперь, чтобы использовать их наиболее успешно. Наш выбор обусловлен не только качеством сырья, но и уместностью его использования в определенное время года. Например, нет никакого смысла летом, когда хочется что-нибудь легкого, вводить в меню сытное и ароматное рагу из дичи, пусть даже у нас есть возможность купить на другом конце света превосходную дичь, на которую у нас в стране еще не открыт сезон охоты.

Современный воздушный транспорт с холодильным оборудованием придуман для того, чтобы уничтожить все сезонные ограничения. Но инновации такого рода мне не по душе. Я не стану использовать продукты из другого полушария, разве что их качество окажется под стать нашим собственным, полученным на экологических фермах. Кстати, некоторые фрукты и овощи наотрез отказываются расти в другом часовом поясе, так что в свой сезон эти редкие гости получают у меня на кухне главные роли. Говорят, хороший повар хорош настолько, насколько хороша стоящая за ним команда (и с этим я согласен), но хорошие поставщики и производители — это основа основ. Мои же поставщики вполне разделяют мою страсть к качественным продуктам, за что я им бесконечно благодарен.

Эта книга — подборка не только сезонных рецептов, но также и тех блюд, которые наиболее уместны в то или иное время года, пусть даже и состоят они из ингредиентов, доступных практически круглый год. Вы увидите, что большая часть рецептов очень проста, поскольку чем меньше обрабатываешь свежайшие продукты, тем они вкуснее. Меню каждого сезона предваряются моими собственными размышлениями о еде, которая ассоциируется у меня с тем или иным временем года. Кроме того, я поделюсь с вами успешно проверенными идеями относительно сочетаний вкусов, цветов и текстур. Какие-то из этих идей, возможно, вас удивят, но, надеюсь, все-таки вдохновят их испробовать.

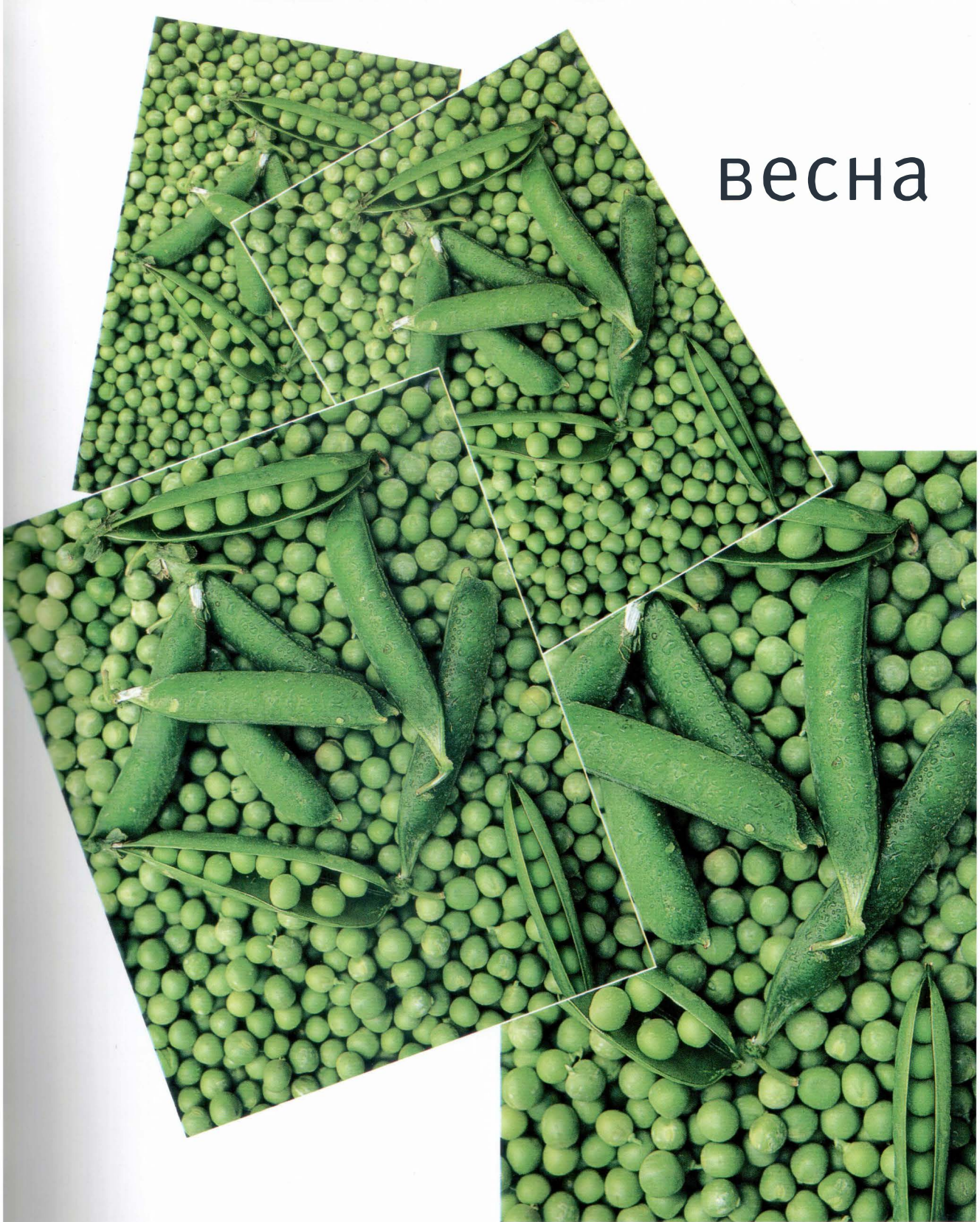
A large, stylized handwritten signature in black ink, reading "Gada Lamzy". The signature is fluid and cursive, with a long, sweeping underline that loops back under the main text.

Челси, Лондон





вечна





Весна в моем ресторане начинается в марте. Пусть еще дуют холодные ветра — мы приободряемся, едва приходят первые поставки с теплого юга Франции. Дни становятся длиннее, скоро пойдет лучшая сезонная продукция, так что настроение у нас на ресторанной кухне воцаряется приподнятое.

Одним из первых на кухне появляется молодой зеленый стручковый **горох**. Он настолько нежен, что, вынув крохотные горошины из стручка, можно есть их сырыми. Во Франции хозяйки обычно готовят такой горошек прямо в стручках, таких нежных и вкусных. У меня к гороху особое отношение, так как он стал первым овощем, с которым мне позволили работать на парижской кухне, когда перевели с сорбе на предварительную подготовку овощей. И в этом я явно преуспел! Горошек подходит к рыбным блюдам — более спелый я использую для пюре в рыбном велюте. Я не в восторге от горошка в холодном виде, хотя, помню, однажды в Париже подавал горошек под соусом винегрет к холодному омару.

В эпоху так называемой новой французской кухни многих британских поваров обвиняли в том, что они используют мини-**морковь** (и другие мини-овощи) только в качестве гарнира. Эта критика огорчила многих из них, но теперь мини-морковки снова в моде, их больше не задвигают «на заднюю конфорку». Теперь они доступны как минимум полгода, но впервые появляются в продаже как раз весной, когда можно купить местную морковь отличного качества, ровной формы и насыщенного вкуса. Достаточно ее слегка почистить и припустить в сливочном масле с небольшим количеством воды. Конечно, она потрясающе сочетается с ягненком весеннего окота, но стоит также попробовать ее с тушеным филе трески или нарезать тонкой соломкой и подать в качестве овощного спагетти. Еще

можно ее сбланшировать и слегка замариновать в соусе винегрет для подачи в качестве холодной закуски.

По моему мнению, «роллс-ройсом» среди весенних овощей являются мелкие **садовые бобы**. Во Франции они считаются роскошным гарниром, а кроме того, из них, как и из молодого горошка, готовят суп, отваривая прямо в стручках. Во времена моей работы в Jamin, ресторане Жюль Робюшона, я часами подготавливал бобы для легкого и фантастически вкусного супа капучино из садовых бобов с небольшим омаром, одну из самых популярных весенних закусок в его меню. Я также пробовал их в теплом салате с каракатицей на гриле. Бобы обладают приятным «крестьянским» вкусом, и их хорошо использовать для приготовления многих блюд в деревенском стиле, например картофельных ньокки или салата с рикоттой. Горошек и бобы вместе образуют хорошее блюдо, по-своему дополняя друг друга. Один сладкий и нежный, а другой более насыщенный, «мясистый» по текстуре — отличная пара!

На топ-кухнях листья мелкого молодого **шпината** — чуть ли не дизайнерский лейбл, но многие повара-стажеры допускают ошибку, вываривая и выжимая все живое из маленьких хрупких листьев. Когда у меня на кухне начинающие повара хотят мне угодить, они просто удаляют из шпината помятые листья и сорняки. При работе с молодым шпинатом есть куча ограничений: нельзя отрывать черешок, промывать надо крайне осторожно, нельзя поломать его в центрифуге для обсушки, нельзя варить в большом количестве воды и, пожалуйста, никогда не отжимайте и не режьте уже обмякшие листья. Шпинат наивысшего качества появляется весной. Мы просто заправляем его соусом винегрет или припускаем со столовой ложкой воды и кусочком сливочного масла. Иногда он настолько нежен, что мы просто выкладываем горку свежих листьев

на разогретую тарелку. Они тут же чуть обмякают, и такой термической обработки вполне достаточно.

Еще один овощ, часто фигурирующий в моей готовке, — **пак-чой** — симпатичная китайская капуста со стеблями как у мангольда, а вкусом напоминающая одновременно шпинат и артишок. Поставки его начинаются в конце весны и продолжаются по крайней мере до середины лета. Пак-чой маленького размера мы готовим целиком, по одной штуке на порцию. Это превосходный гарнир к жареным цыплятам, дори на гриле и припущенному лососю. Пак-чой также идеален для быстрой обжарки в воке, так как готовится за секунды.

Если садовые бобы — весенний «роллс-ройс», то **белую спаржу** я бы сравнил с «феррари» на тест-драйве: вот она была — и уже исчезла. Даже сезон белого трюфеля длится дольше. Такая радость, когда она попадает на кухню. Жемчужно-белые, сигарообразные, своим тонким и нежным вкусом они значительно превосходят более грубоватую зеленую спаржу. Стебель нужно лишь чуточку почистить. Мы подаем белую спаржу, не нарезая, а просто заправив соусом винегрет. Американцы сходят по ней с ума, а французы обожают ее с курицей (конечно, бресской) и пассерованными сморчками.

Зеленая спаржа, сезон у которой куда продолжительней, чем у белой, особенно хороша как гарнир к основным блюдам. Стебли у нее более жесткие и волокнистые в силу меньшего содержания жидкости, чем у белой спаржи, так что кожицу надо снимать со всего стебля, до самой верхушки. Обычно мы бланшируем стебли, освежаем холодной водой, а непосредственно перед подачей подогреваем в небольшом количестве воды со сливочным маслом.

Двумя другими разновидностями являются редкая, тонкая, как карандаш, дикая спаржа (спаржа остролистная) и удивительно красивая тайская

спаржа — нежная весенняя зелень с верхушками, напоминающими колоски пшеницы. Она отлично подходит к рыбным блюдам.

Корнеплоды и клубневые овощи занимают особое место в нашем кулинарном репертуаре. Среди наиболее любящихся — **топинамбур**, который мы предпочитаем использовать ранней весной, хотя он доступен в течение всего года. Несмотря на его английский название (буквально «иерусалимский артишок»), ботанически он не относится к артишкам и никак не связан со Святым городом. Похоже, название происходит от итальянского слова *girasole*, означающего «подсолнух», — так называли растение, когда привезли его в Европу из Северной Америки. И топинамбур, и артишоки в Европе распространили французы, которые до сих пор их используют в кулинарии. Клубни топинамбура требуют лишь небольшой очистки (что хорошо, так как они сплошь покрыты шишечками, как свежий корень имбиря) и обладают в готовом виде насыщенной бархатистой текстурой. Мы с успехом используем это его свойство для приготовления необыкновенно нежных супов-пюре. Если бланшированные клубни слегка обжарить в небольшом количестве сливочного масла, они приобретают красивый цвет.

Весна отмечена появлением, по моему мнению, совершеннейшего из грибов — **сморчка**. Похоже, у меня дорогие запросы, поскольку у всех моих любимых ингредиентов (белых трюфелей, белой спаржи и сморчков) очень короткий сезон и все они плохо поддаются искусственному разведению, как бы упорно ни трудился огородник. Свежие сморчки доступны всего 4–6 недель в году. У них своеобразная форма — на ножку словно надеты морщинистые коричневые шерстяные шапочки. Из-за этого очищать сморчки довольно трудно, их приходится сперва обмахнуть мягкой щеточкой (так же, как белый трю-

фель), а затем быстро ополоснуть под проточной водой. Крупные грибы мы начинаем муссом из курицы, а маленькие используем для соуса. Незачем добавлять, что я люблю их есть со стеблями белой спаржи, приправленной только соусом винегрет или растопленным сливочным маслом.

В марте — апреле мой поставщик возвращается из Италии с чудесным молодым сезонным **чесноком**, который выращивают в горах на севере. Не следует путать его с диким чесноком, головки у которого мельче, чем у огородного чеснока, а вкус слаще. Однако своей резкой остротой даже молодой чеснок может убить вкус остальных ингредиентов блюда. Его можно смягчить, опустив зубчик несколько раз в кипящую воду. Листья молодого чеснока, отчасти напоминающие мятные, можно покрошить на ризотто или блюда из говядины, ягненка или жирной рыбы вроде палтуса. Я люблю готовить конфи из чеснока — зубчики, не очищая, надо долго варить в гусином жире, а потом быстро обжарить, чтобы кожица стала хрустящей.

Мы в большом количестве используем **петрушку**, и кудрявую, и обыкновенную. Кудрявая обладает более ярко выраженным вкусом, но его можно смягчить, если ее бланшировать в кипящей воде. Бланширование также усиливает великолепный темно-зеленый цвет. После того как она остынет в холодной воде со льдом, ее отжимают и протирают через сито /делают из нее пюре. Протертую петрушку добавляют в картофельное пюре со сливками и венчиком вбивают в соусы для рыбы, устриц или даже используют как легкий загуститель. Обыкновенная же петрушка является идеальным гарниром, поскольку оставляет во рту приятный привкус «чистоты». Слишком мелко ее рубить не надо, так как листочки легко помять. В последнее время мы стали подавать петрушку к сардинам под соусом винегрет, а ее веточками, жареными во фритюре, гарнируем рыбу.

Иногда поваров обвиняют в излишней популяризации трески, боясь, что спрос начнет угрожать ее запасам. Мне нравится готовить треску, но я люблю и другую белую рыбу, например **мерланга** (это любимая рыба моей матери, популярная в Шотландии). Его мясо обладает слоистой текстурой, насыщенным, интенсивным вкусом, похожим на вкус трески, но оно несколько мягче и поэтому отлично подходит для рыбной запеканки-брандады. Весной мерланг самый лучший и его легко купить. Хотя мясо его довольно мягкое, оно совсем не водянистое. Больше я не скажу ничего, иначе мерланг тоже станет очень популярным, и цена на него поползет вверх.

Вы обратили внимание, что маленькие **цыплята** называются теперь не spring chickens («весенние цыплята», а roussins — «молодые цыплята»)? Подозреваю, это как-то связано с законодательством Евросоюза и название поменяли, так как они теперь в продаже круглый год. (То же самое случилось с зеленым луком: «весенний лук» стал «салатным».) Но, на мой взгляд, маленькие цыплята по-прежнему оптимальны для легких весенних меню, так что я предпочитаю прежнее название. Около 10 лет назад поставки таких цыплят практически прекратились, но теперь достать их не слишком сложно. Мы заметили, что их предпочитают заказывать на обед, а не на ужин, возможно, потому, что это блюдо кажется легким. Мой любимый способ их приготовления — то, что французы называют *poché-grillé*, — тушка припускается в бульоне до полуготовности, потом грудки и ножки отделяются и обжариваются на сковороде. Таким образом, мясо остается сочным, а вкус улучшается благодаря румяной корочке.

Если уж зашла речь о мясных блюдах, то весна — сезон **ягненка**. Почему-то более тяжелые виды мяса, например говядина, дичь и в какой-то мере свинина, кажутся не слишком

уместными в это время года, а вот ягнятина идет превосходно. Нежная, с тонким сладковатым вкусом, она мгновенно жарится, приобретая прекрасный насыщенный карамелизованный вкус, присущий настоящему барбекю. На мой взгляд, самые лучшие ягнята — британские. Нам их поставляют из разных мест в зависимости от сезона. Весной я предпочитаю шотландских и уэльских ягнят, желательнее молочных. Осенью я отдаю предпочтение ягням с Пиренеев, где они пасутся почти что в дикой природе, потому и по вкусу напоминают дичь, особенно кабанятину. Из всех видов мяса ягнятина — самое универсальное в применении. В ход у нас идут и ножки, и филе без жира (особенно популярное у наших посетителей), и куски шеи на кости, а также голяшки — для тушения.

Должен признаться, я предан **«Гренни смит»**, ведь это оптимально сбалансированное яблоко — сладкое, с насыщенным вкусом, твердое и сочное — хорошо и в сыром, и в приготовленном виде. Мы используем его во многих десертах — в охлажденных парфе, фруктовых салатах — и готовим из него сладкий соус жю к нашему фирменному десерту крем-брюле: для этого мякоть яблока просто раздавливается перед подачей, и получается простой соус. И это еще не все. Если яблоко «гренни смит» нарезать очень тонкими ломтиками и окунуть в сахарный сироп и потом в течение ночи высушить, из него получается отличное печенье туюль без единой капельки жира. Более разнообразного в применении ингредиента не найти!

Поздней весной в списке продуктов наших поставщиков появляются маленькие душистые **абрикосы** с румяной розовой кожицей. Абрикосы приходят из Франции и Испании, двух стран, которые могут предложить большое количество замечательных рецептов с этим удивительно универсальным фруктом.





Мы используем его как в десертах, так и в основных блюдах. В начале моей карьеры в ресторане *Aubergine* у нас в меню было блюдо из свинины с фаршированными абрикосами, нашедшее множество поклонников. Клафути из мелких абрикосов — это простой и легкий десерт; можно припустить фрукты в сиропе с бадьяном и корицей и подавать со сливочным рисовым пудингом. Поставки маленьких абрикосов продолжают до начала лета, когда начинают поступать более крупные плоды фруктов. Из них мы делаем чатни (вроде персикового чатни, с. 213) и подаем его к фуа-гра.

Экзотический аромат **манго** просто восхитителен. Когда покупаете манго, не выбирайте слишком спелое, нужна легкая терпкость, чтобы уравновесить избыточную сладость. Для несладких блюд выбирайте твердые, чуть кисловатые плоды. Соедините их со сладковатыми морепродуктами либо обжаренной на гриле курицей или свининой и небольшим количеством смеси пряностей карри. Из недозрелых манго также получится отличный релиш и чатни. В десертном меню манго хорошо сочетаются с ирисовым вкусом, но в моем понимании «идеальный союз» — это, наверно, с кофе и сливками: его мы используем в рецепте сладких равиоли. Чтобы их приготовить, нужно очистить от кожуры твердое манго и очень тонко его нарезать. Замочите ломтики в сахарном сиропе на пару часов, чтобы они стали мягкими, потом дайте стечь сиропу и просушите на бумажном полотенце. Для начинки смешайте очень крепкий эспрессо, густую сметану и слегка взбитые 48-процентные сливки. Из полученной смеси ложкой для мороженого сделайте шарики и выложите между размягчившимися ломтиками манго.

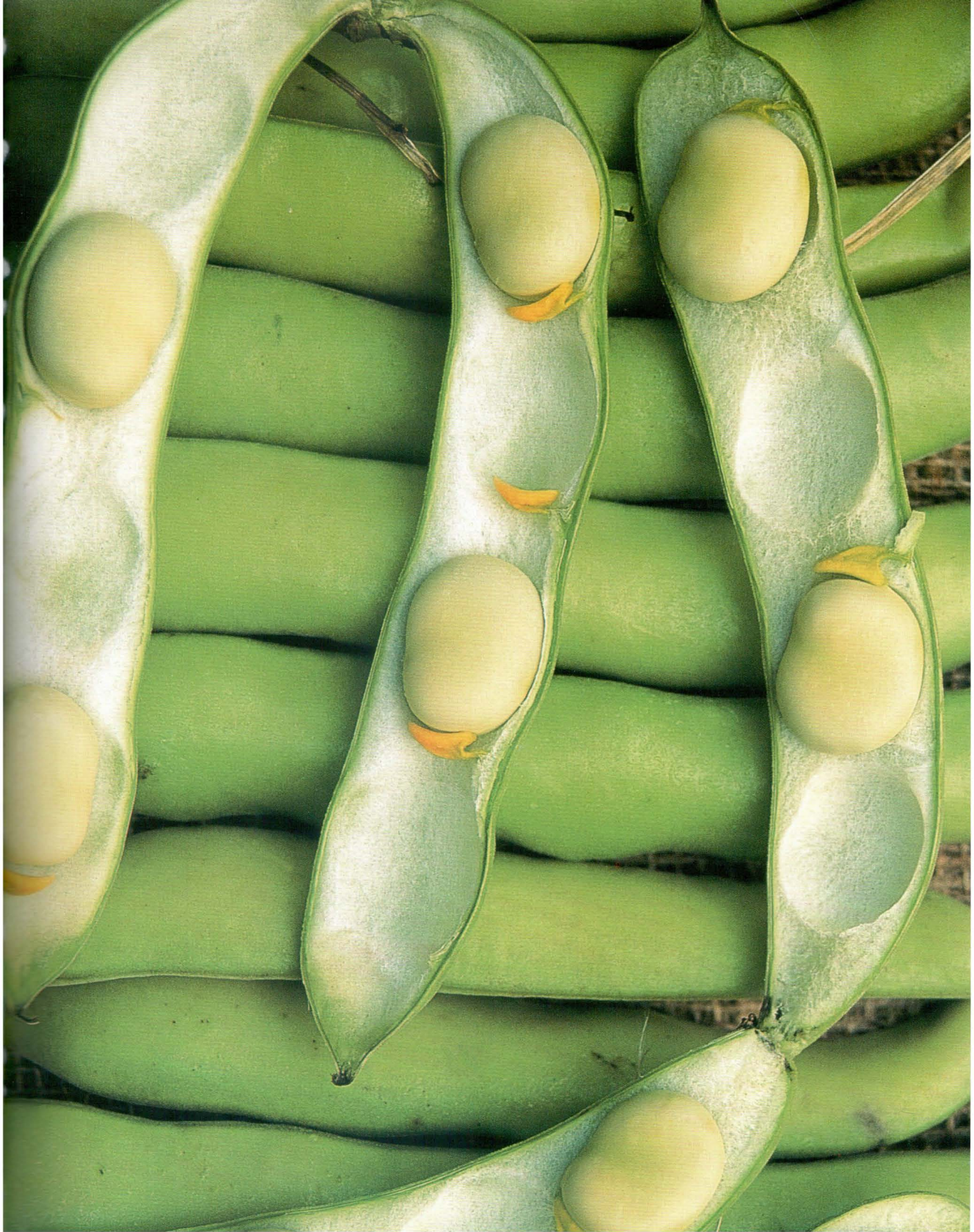
Не удержусь от лирических строк о ревене. Весной к нам поступают нежные, ярко-розовые черешки парниковой выгонки. Из всех сортов ревеня «шампэйн» — наиболее



нежный и сладкий. До конца 1940-х годов это растение считали овощем, однако теперь его все чаще относят к фруктам. Я же использую его в обоих качествах. Как овощ мы его жарим и смешиваем с квашеной капустой или используем для приготовления потрясающего соуса к рыбе или омару — неперенная тема для застольной беседы на званом ужине) — надо просто обжарить нарезанный ревеня в сливочном масле

с солью и сахаром, проварить на медленном огне в овощном бульоне (с. 212) до консистенции пюре, потом добавить соус винегрет. Также ревеня можно обжарить на сливочном масле, потом деглазировать сиропом гренадин — получится релиш для фуа-гра или жареной печени. А наилучший, на мой взгляд, способ приготовления ревеня как фрукта — это запечь его с сахаром, сливочным маслом и ванилью и подавать с крем-брюле.







весенний суп из горошка

Это легкий крем-суп, в котором привлекает все: и аппетитный цвет, и приятная бархатистая консистенция, и прекрасный свежий вкус. Горошек и свиная грудинка — популярное сочетание. Я обычно использую бекон из Эльзаса, но и любая другая подкопченная вяленая грудинка с прослойками жира тоже подойдет. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА

100 г подкопченной вяленой грудинки
с прослойками жира (предпочтительно
эльзасский ветреш), кожу срезать
2 луковицы шалота, нарезать полукольцами
2 ст. л. оливкового масла
400 г стручкового горошка, вылущить
из стручков
2 ст. л. сухого белого вина
1 л прозрачного куриного бульона (с. 212)
или овощного бульона (с. 212)
200 мл сливок жирностью 48 % и еще немного
для подачи
Морская соль и свежемолотый черный перец

- 1 Отложите 4 тонких ломтика грудинки, остальную нарежьте. Поместите нарезанную грудинку в кастрюлю с шалотом и маслом. Нагревайте, пока не зашипит, потом потушите на медленном огне в течение примерно 5 минут.
- 2 Добавьте горошек и готовьте еще 2–3 минуты. Влейте вино и готовьте, пока вино не выпарится.
- 3 Влейте, помешивая, бульон и 250 мл воды, доведите до кипения. Посолите, поперчите и варите на медленном огне 15 минут. Взбейте в блендере до однородной консистенции, потом процедите через мелкое сито, протирая суп обратной стороной половника. Дайте остыть, потом поставьте в холодильник.
- 4 Тем временем пожарьте на гриле отложенные ломтики грудинки, чтобы они получились хрустящими. (В ресторане мы запекаем их между двумя толстыми противнями, чтобы ломтики получились плоскими и прямыми, но, возможно, вы предпочитаете живописно изогнутые.) Выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир. Уберите в тепло.
- 5 Когда суп достаточно охладится, попробуйте его на соль и перец и венчиком вбейте сливки. Досолите и доперчите. Подавайте в глубоких мисках, украсив полосками сливок и ломтиком грудинки.

суп из топинамбура со сморчками

Некогда считавшийся пресным зимним овощем, топинамбур сейчас вновь на пике популярности. В нью-йоркском ресторане *Daniel* клубни лишь слегка скоблят жесткой щеткой, а кожуру не снимают. Для нашего супа есть смысл поступить так же: это придаст блюду чуть «деревенский» серо-бежевый оттенок. Суп из очищенного топинамбура получится светлее.

Сезон свежих сморчков очень короткий, так что надо успеть приготовить из них как можно больше всякого, пока они еще доступны. Мы всегда подготавливаем сморчки по крайней мере за час до готовки, хорошо их промывая — ведь грибы, что заказываем мы, растут на песке, а даже несколько песчинок могут испортить этот суп безупречной консистенции, — и оставляем их просохнуть. Когда сезон свежих грибов позади, можно использовать 50 г сушеных сморчков, предварительно замоченных в теплой воде. **НА 4 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА**

150 г мелких свежих сморчков
400 г свежего топинамбура
Сок одного небольшого лимона
3 ст. л. оливкового масла
2 луковицы шалота, мелко нарезать
100 мл сухого белого вина
1 л прозрачного куриного бульона (с. 212)
или овощного бульона (с. 212)

150 мл сливок жирностью 48 %
25 г сливочного масла
Небольшое количество свеженатертого мускатного ореха
Морская соль и свежемолотый черный перец

- 1 Разрежьте сморчки вдоль пополам, промойте под холодной проточной водой, чтобы удалить весь песок. Обсушите на бумажном полотенце, затем дайте просохнуть в течение 1 часа.
- 2 Очистите клубни топинамбура щеткой или снимите с них кожуру с помощи овощечистки. Налейте в миску холодной воды, добавьте лимонного сока. Порежьте каждый корень топинамбура на ломтики и сразу положите в подкисленную воду (тогда они не потемнеют). Оставьте на 5 минут, потом слейте воду и обсушите на бумажном полотенце.
- 3 В широкой кастрюле разогрейте 2 ст. л. оливкового масла и пассеруйте шалот в течение 5 минут. Добавьте нарезанный топинамбур и готовьте еще 5 минут.
- 4 Добавьте вино и держите на огне, пока оно полностью не выпарится. Влейте бульон. Доведите до кипения, посолите, поперчите и варите на медленном огне 15 минут, пока ломтики топинамбура не станут мягкими.
- 5 Измельчите в блендере, потом процедите через сито, протирая суп обратной стороной половника. Перелейте обратно в кастрюлю и вмешайте сливки. (На этой стадии приготовления суп можно при желании остудить или даже заморозить, чтобы подать его позже.) Доведите до кипения и снимите с огня.
- 6 Нагрейте в сковороде оставшееся оливковое масло вместе со сливочным и обжаривайте сморчки примерно 5 минут, часто помешивая. Посолите, поперчите, посыпьте небольшим количеством свеженатертого мускатного ореха. Выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир.
- 7 При необходимости подогрейте суп. Половником выложите суп в 4 подогретые глубокие тарелки и посыпьте сверху сморчками. Сразу же подайте. Ничем, кроме сморчков, суп украшать не нужно — они самодостаточны!





спаржевый суп с крутонами с молодым сыром

В этот самый легкий из весенних супов кладутся крутоны из фиселя (тонкого багета) с сыром шевр и маскарпоне. Суп можно приготовить заранее и подогреть перед подачей. На 4 порции, как закуска

500 г свежей зеленой спаржи
2 ст. л. оливкового масла
1 средняя луковица, мелко нарезать
1 маленькая морковь, мелко нарезать
20 г сливочного масла
2 веточки свежего тимьяна
1 л прозрачного куриного бульона (с. 212)
или овощного бульона (с. 212)
Морская соль и свежемолотый
черный перец

Для подачи
1 фисель (тонкий багет)
2 зубчика чеснока, очистить
Немного оливкового масла для жарки
100 г козьего сыра шевр средней мягкости,
снять корку
1 ст. л. маскарпоне

- 1 Обрежьте низ стеблей спаржи. Если стебли немного жесткие, удалите кожицу овощечисткой. Отрежьте 12 верхушек длиной примерно 5 см. Оставшуюся спаржу мелко порубите.
- 2 В большом сотейнике нагрейте оливковое масло и слегка пассеруйте лук и морковь в течение примерно 5 минут. Добавьте сливочное масло и, когда оно растопится, вмешайте нарезанную спаржу и тимьян. Обжаривайте 5 минут, потом накройте и томите на медленном огне в течение 15 минут, периодически помешивая, пока спаржа не станет мягкой.
- 3 Влейте бульон и слегка посолите и поперчите. Доведите до кипения, потом накройте и варите на медленном огне не дольше 5 минут, чтобы сохранился свежий вкус. Проверьте спаржу на твердость — стебли должны быть очень нежными. Выньте веточки тимьяна.
- 4 Переложите овощи в чашу кухонного комбайна или в блендер с помощью шумовки, чтобы бульон остался в сотейнике. Взбейте до консистенции крема, постепенно вливая жидкость. Для однородной текстуры процедите пюре через сито обратно в кастрюлю, протирая его обратной стороной половника. Попробуйте на соль и перец.
- 5 Отложенные верхушки бланшируйте в кипящей воде в течение 2 минут, потом слейте воду и выложите спаржу в воду со льдом. Снова выньте и дайте стечь воде.
- 6 Чтобы приготовить аппетитные крутоны, нарежьте фисель ломтиками толщиной 1 см. На одну порцию идет 2–3 кусочка. (Возможно, весь хлеб не понадобится.) Обе стороны натрите чесноком. В сковороду тонким слоем налейте оливковое масло для жарки, нагрейте, выложите крутоны и обжарьте с обеих сторон до золотистого цвета. Тут же выложите на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло, и остудите.
- 7 Взбейте шевр с маскарпоне, слегка посолите и поперчите. Выложите красивыми завитками на крутоны.
- 8 Подогрейте суп, попробуйте на соль и перец и налейте в подогретые суповые тарелки. Сверху выложите крутоны и верхушки спаржи, подайте.

суп велюте из шпината с кнелями из козьего сыра

Бархатистый, ярко-зеленый суп, очень простой в приготовлении — чистый овощной вкус, дополненный легким шелковым облаком козьего сыра и маскарпоне.

На 4 порции, как закуска

400 г свежих листьев шпината
2 ст. л. оливкового масла
1 средняя картофелина (около 200 г), очистить
и нарезать тонкими ломтиками
Немного свеженатертого мускатного ореха
100 г молодого мягкого козьего сыра
40 г маскарпоне
1 ст. л. свеженарубленного шнитт-лука
150 мл сливок жирностью 48 %
Морская соль и свежемолотый черный перец

- 1 Переберите шпинат, удалите большие толстые черенки и помятые листья. Остальные промойте в холодной воде — ее нужно сменить 2 раза, потом стряхните лишнюю воду.
- 2 Нагрейте масло в большом сотейнике и пассеруйте картофель в течение 5 минут, пока он не станет мягким. Добавьте шпинат и мешайте, не снимая с плиты, пока он весь не привянет.
- 3 Влейте 1 л воды, посолите и поперчите по вкусу, добавьте небольшое количество тертого мускатного ореха. Доведите до кипения, помешивая. Варите суп на медленном огне под неплотно закрытой крышкой. Один-два раза помешайте.
- 4 Тем временем взбейте вместе козий сыр и маскарпоне до нежной, но плотной консистенции и добавьте шнитт-лук. Если хотите, посолите. Я не солю.
- 5 Перелейте суп в чашу кухонного комбайна или в блендер и взбейте до однородности. Процедите через сито, протирая суп обратной стороной половника.
- 6 Вмешайте сливки и медленно доведите до кипения. Попробуйте на соль и перец. Поварите еще пару минут на маленьком огне.
- 7 Налейте суп в нагретые суповые миски. С помощью 2 ч. л. сделайте из смеси сыров кнели или просто аккуратно выложите несколько ложек смеси на середину супа и сразу подавайте.

Вариант:

В особых случаях я готовлю этот суп с устрицами. Беру 8 устриц, извлекаю из раковины, при этом сохраняя весь сок. 4 самые крупные устрицы я отвариваю в кипящем собственном соку 1–2 минуты, даю соку стечь, но сохраняю его. Остальные 4 я взбиваю в блендере со смесью из шпината и картофеля. После этого нужно добавить сок, оставшийся после приготовления крупных устриц. Для подачи выкладываю отваренную устрицу в центр каждой миски, а сверху — ложечку сырной смеси.

ньюкки с рикоттой на подушке из горошка и садовых бобов

Если вам кажется, что ньюкки клеклые и пресные, то позвольте убедить вас попробовать картофельные ньюкки. Они намного легче, чем ньюкки на основе манной крупы. Любители готовить получат большое удовольствие!

На 4 порции, как закуска

1 кг крупного некрахмалистого картофеля
(желательно сорта дезире или марис пайпер)

175 г муки и еще немного для формования

1 ст. л. мелкой морской соли

1 ч. л. свежемолотого перца
(предпочтительно белого)

1 взбитое яйцо

100 г сыра рикотта

75 г сливочного масла

200 г свежего зеленого горошка,
вылущить из стручка

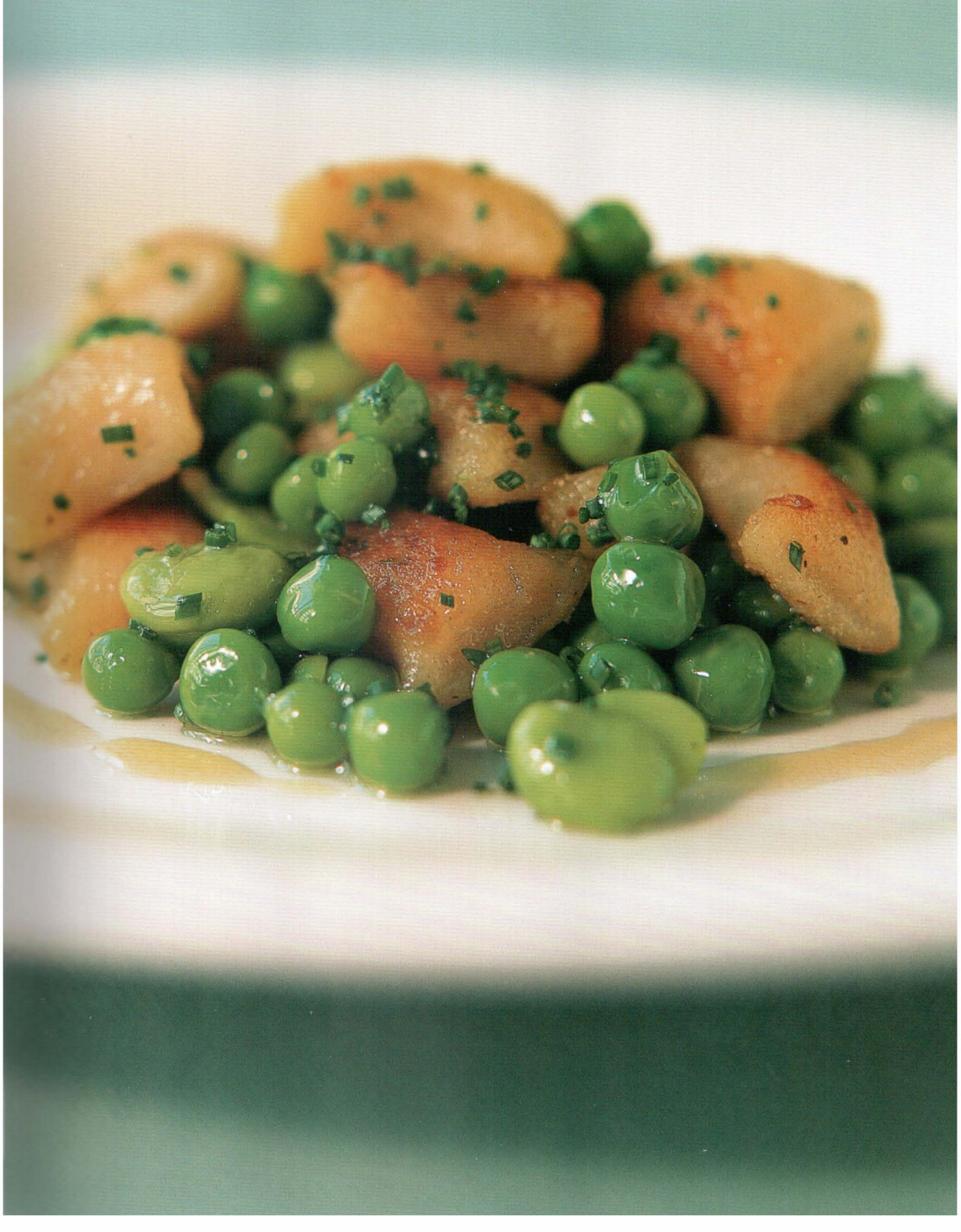
200 г небольших свежих стручковых
садовых бобов, вылущить из стручка

3 ст. л. классического соуса
винегрет (с. 213)

2 ст. л. свеженарубленной петрушки

Соль и свежемолотый черный перец

- 1 Сварите картофель в мундире до мягкости. Дайте жидкости стечь и почистите, пока он еще горячий. (Мы это делаем в силиконовых перчатках — наши начинающие повара прозвали их «бархатцами» за яркий цвет.) Разрежьте каждую картофелину на четыре части и разложите на противне.
- 2 Подсушите картофель в духовке, заранее прогретой до 200 °С в течение примерно 5 минут. Потом протрите до консистенции однородного пюре. Лучше всего воспользоваться прессом для пюре. Если его нет, возьмите обычную мялку для картофеля. Ни блендер, ни кухонный комбайн в данном случае не годятся — пюре получится чересчур клейким.
- 3 Смешайте картофель с мукой, мелкой морской солью, белым перцем, яйцом и рикоттой. Смесь должна быть по консистенции как мягкое тесто. Не перестарайтесь с вымешиванием, иначе ньюкки получатся жесткими. Распределите смесь на тарелке и дайте постоять, пока она остынет и станет тверже.
- 4 Скатайте из смеси длинные колбаски толщиной 1,5 см. Тупой стороной столового ножа разрежьте на кусочки длиной 3 см (как это сделать — см. фото на с. 220). В большую кастрюлю налейте воду и доведите до кипения. Выложите туда ньюкки и варите на медленном огне 5 минут. (Возможно, готовить придется в несколько заходов.) Слейте воду и опустите ньюкки в холодную воду со льдом. Слейте воду и просушите ньюкки на бумажном полотенце.
- 5 Растопите сливочное масло и медленно нагрейте, пока оно не станет светло-коричневым. Процедите через мелкое сито. Налейте масло в сковороду и слегка обжарьте ньюкки, чтобы они подрумянились со всех сторон. Посолите, поперчите и оставьте в тепле.
- 6 Тем временем отварите горошек и бобы в подсоленной кипящей воде в течение 2–3 минут. Откиньте на дуршлаг, затем досолите и поперчите по вкусу. Добавьте соус винегрет, перемешайте и добавьте петрушку.
- 7 Разложите салат из горошка и бобов по 4 тарелкам, сверху выложите поджаренные ньюкки. Подавайте на стол.





теплый салат из белых грибов и белой спаржи

Белая спаржа популярна в Европе, где ассоциируется с изысканной кухней. Стебли почти всегда подаются целиком. С апреля по май можно купить толстенькую спаржу, выращиваемую в долине Ившем. Она настолько нежная, что чистить ее не нужно, надо только обрезать кончик стебля. Из нее можно приготовить простой салат с обжаренными ломтиками белых грибов и соусом из прогретого до коричневого цвета сливочного масла. На 4 порции, как закуска

Примерно 12 крупных или 24–30 тонких стебля

свежей белой спаржи

Сок одного лимона

4 ст. л. оливкового масла

75 г несоленого сливочного масла

200 г свежих белых грибов, обрезать корешок

и нарезать ломтиками

2 ст. л. листьев свежей петрушки

Морская соль и свежемолотый черный перец

1 Сначала приготовьте спаржу. Обрежьте основание стебля. В неглубокой сковороде доведите до кипения соленую воду, добавьте сок половины лимона и 1 ст. л. оливкового масла. Выложите стебли спаржи и бланшируйте в течение 4 минут, потом слейте воду (осторожно, чтобы не повредить верхушки) и переложите в неглубокую миску в воду со льдом. Дайте остыть, потом снова слейте воду и слегка промокните полотенцем.

2 Приготовьте коричневое масло. На медленном огне нагрейте сливочное масло в сотейнике, потом усильте огонь и продолжайте готовить до того момента, пока масло не станет коричневым. Не сводите с него глаз! Тут же перелейте его в другую посуду, чтобы остановить нагревание.

3 Оставшееся оливковое масло нагрейте в сковороде и пожарьте белые грибы, помешивая и встряхивая, пока они не станут мягче. Добавьте петрушку, посолите и переложите на тарелку.

4 Протрите ту же сковороду и вылейте туда коричневое масло, стараясь, чтобы на нее не попали его твердые частицы. Осторожно нагрейте, потом выложите стебли спаржи и сбрызните лимонным соком.

5 Выложите на каждую тарелку по 4 стебля спаржи и грибы, сверху полейте оставшимся в сковороде соком. Вот и все — легко и просто.

салат из авокадо и крабов с заправкой из розового грейпфрута

Классические сочетания вкусов и цветовых оттенков превзойти невозможно — у авокадо с морепродуктами поклонники будут всегда. Но вместо густого соуса вроде майонеза попробуйте заправить морепродукты — в данном случае мясо краба — легким соусом винегрет с лопающимися на языке «слезками» розового грейпфрута. Пастельные тона и свежий вкус сделают это блюдо очень привлекательной закуской.

Лучше брать свежее мясо краба. Если вам приходится использовать мороженое, то сперва разморозьте размороженное мясо в дуршлаге обратной стороной половника, чтобы удалить лишнюю жидкость. На 4 порции, как закуска

1 розовый грейпфрут	Несколько капель острого соуса
150 мл классического соуса винегрет (с. 213)	с перцем чили (по желанию)
2 крупных зрелых (но не перезрелых) авокадо	150 г белого мяса краба
2 сливовидных помидора без кожи и семян, нарезать	Около 100 г мелких салатных листьев (смесь разных сортов или можно взять только салат рапунцель либо рукколу)
Сок ½ лайма	Морская соль и свежемолотый черный перец
1 ч. л. мелко нарубленного шалота или зеленого лука	

1 Почистите грейпфрут и с помощью острого ножа для фруктов прорежьте внутренние пленки и выньте дольки (делайте это над миской, чтобы в нее стекал сок). Выложите дольки в миску и зубчиками вилки разломайте на маленькие «слезки». Заправьте 100 мл соуса винегрет и дайте постоять.

2 Сделайте гуакамоле. Авокадо разрежьте пополам и выньте косточку, извлеките мякоть в миску, вилкой помните, чтобы получилось пюре с кусочками, потом добавьте помидоры, сок лайма, шалот или лук, острый соус по вкусу (если вы его используете), посолите и поперчите.

3 Проверьте, чтобы в мясе краба не осталось кусочков панциря. (У нас это делают на плоской тарелке с помощью обратной стороны вилки.) Хорошо посолите и приправьте чайной ложкой соуса винегрет.

4 Оставшимся соусом винегрет сбрызните салатные листья и тоже посолите.

5 Чтобы выложить салат для подачи, воспользуйтесь формой для сконов диаметром 7–8 см. Поместите кольцо в центр тарелки среднего размера, ложкой выложите четверть гуакамоле. Четверть мяса краба выложите сверху на гуакамоле и слегка прижмите, потом башенкой выложите сверху салатные листья. Осторожно снимите форму (см. с. 221). Протрите форму изнутри и выложите салат точно так же на 3 оставшиеся тарелки (как вариант можно просто ложкой выложить 3 слоя друг на друга).

6 Для украшения разложите на тарелках вокруг салата несколько чайных ложек грейпфрутовой мякоти и подавайте.

паровые гребешки со спаржей

*Кто сказал, что паровая еда пресная? По крайней мере не я. Я, например, обожаю чистый тонкий вкус сладковатых гребешков и тонкой, как карандаш, спаржи, когда они готовятся на пару в собственном соку, а потом аккуратно заправляются душистым белым масляным соусом (бёр-блан) с лемонграссом. Попросите продавца раскрыть раковины и отдать вам более глубокие створки. В ресторане мы обычно выкидываем икру гребешка, но, если хотите, можете приготовить и ее. Китайские бамбуковые корзинки для варки на пару дешевы, и их легко найти, если выберетесь на прогулку в любой крупный китайский квартал. Я часто использую их для приготовления рыбы и овощей. **На 4 порции, как закуска***

4–6 крупных гребешков, вынутых из раковины, при этом 4 глубоких створки нужно сохранить
150 г верхушек тонкой зеленой спаржи
1 ст. л. рубленого свежего кервеля или шнитт-лука
Морская соль и свежемолотый черный перец

Для соуса
1 стебель лемонграсса, удалить внешние грубые листья
2 луковицы шалота, мелко порубить
100 г сухого белого вина
1 ч. л. белого винного уксуса
2 ст. л. сливок жирностью 48 %
100 г охлажденного несоленого сливочного масла, порезать на маленькие кубики

- 1 Хорошо промойте гребешки и просушите полотенцем. Нащупайте сбоку гребешка уплотнение и удалите его. Очень крупные гребешки лучше всего разрезать вдоль на 3 части, остальные просто разрежьте пополам.
- 2 Хорошо вымойте раковины и разложите на них спаржу. Слегка посолите, сверху поместите кусочки гребешка, добавляя икру, если решили ее использовать.
- 3 Поставьте на огонь кастрюлю с водой, на которую вы установите бамбуковую корзинку для приготовления блюд на пару. Пока вода закипает, приготовьте соус.
- 4 Мелко порежьте лемонграсс, удаляя слишком жесткие, одревесневшие части. Выложите в марлю и завяжите в узелок. Проварите шалот и лемонграсс в белом вине в течение примерно 5 минут, чтобы они размягчились, а жидкость почти полностью выпарилась. Выньте марлю с лемонграссом. Добавьте уксус и готовьте до полного выпаривания, что займет всего несколько секунд.
- 5 Влейте, помешивая, сливки, посолите, поперчите и доведите на медленном огне до кипения. (Сливки сделают соус более однородным.) Киньте пару кубиков сливочного масла и усиленно взбивайте маленьким венчиком, пока оно не растопится и не получится эмульсия. Добавьте еще кубики масла и снова вмешайте венчиком. Когда все масло разойдется, влейте 2 ст. л. холодной воды, перемешайте и снимите с плиты. Накройте соус пленкой или бумагой для выпечки и поставьте в теплое место.
- 6 Доведите воду в кастрюле до кипения так, чтобы интенсивно пошел пар. Посолите и поперчите гребешки и поместите раковины в корзинку. Поставьте ее на кастрюлю и закройте крышкой. Оставьте на пару на 3–4 минуты в зависимости от толщины гребешков.
- 7 Снимите корзинку с кастрюли — осторожно, паром можно сильно обжечься. Аккуратно выньте раковины, чтобы не пролить сок, и поместите на тарелки, ставя каждую створку на горку морской соли (чтобы ракушка стояла ровно).
- 8 Полейте гребешки соусом бёр-блан, посыпьте зеленью и сразу подавайте.

мерланг под корочкой из лимона и петрушки

Я думаю, мерланг — недооцененная рыба, оставшаяся в тени более мясистых трески и пикши. И хотя мясо у мерланга не такое плотное, вкус его не менее ярок. Этот рецепт рассчитан на крупного мерланга, которого продавец может разделить на 4 аккуратных длинных филе. Технология изготовления панировки необычна. Вместо того чтобы придавливать жидковатую массу к рыбе, ее спрессовывают отдельно и потом выкладываются на рыбу цельным листом. Потом рыба запекается, наполовину погруженная в воду со специями, а корочка остается снаружи. Чтобы придать законченность свежему зеленому акценту, рыбу можно подать на горке листьев молодого шпината. Достаточно выложить шпинат на горячие тарелки — листья тут же обмякнут.

На 4 порции, как основное блюдо

1 крупный мерланг (примерно 1,2 кг),
разделить на 4 филе на коже
3 помидора, снять кожу, извлечь семена
и порезать
3 ст. л. оливкового масла
3 ст. л. цельнозерновой горчицы
1 лавровый лист
2 веточки свежего тимьяна
3 ст. л. сливок жирностью 48 %
Морская соль и свежемолотый черный
перец

Для корочки
200 г несоленого сливочного масла
200 г хлебных крошек (из бриоши
без сахара или из качественного
белого хлеба)
100 г веточек кудрявой петрушки
Натертая цедра 2 лимонов

- 1 Проверьте, чтобы в филе не осталось мелких костей, потом разрежьте каждое поперек так, чтобы получилось 8 кусочков.
- 2 Спассеруйте нарезанный помидор с 1 ст. л. оливкового масла до состояния пюре с мелкими кусочками. Посолите и поперчите.
- 3 Подготовьте панировку. Смешайте сливочное масло и хлебные крошки в блендере. Добавьте петрушку, лимонную цедру, соль и перец и снова взбейте, чтобы крошки стали совсем мелкими. Застелите пищевой пленкой деревянную доску и выложите на нее полученную панировку. Накройте еще одним листом пленки и раскатайте скалкой в прямоугольник толщиной примерно 1 см. Поместите готовую панировку в морозильник, чтобы она затвердела, на пару часов. Потом разрежьте на 8 кусков примерно по размеру филе рыбы.
- 4 Когда у вас будет все готово, нагрейте духовку до 200 °С. Намажьте кожу рыбы горчицей, потом ложкой выложите пюре из помидора. И наконец освободите панировку от пленки и аккуратно накройте ею рыбу. Осторожно выложите рыбу в жаропрочную форму панировкой кверху.
- 5 Оставшееся оливковое масло и 300 мл воды налейте в маленький сотейник, добавьте зелень, соль и перец. Доведите до кипения. Вылейте эту жидкость в емкость для запекания так, чтобы она не попала на панировку. Запекайте 8–10 минут в открытой форме, пока корочка не станет светлой и хрустящей, а рыба, если ее слегка придавить пальцем в середине, — упругой на ощупь. Выньте из духовки и с помощью длинной лопатки переложите рыбу в 4 заранее подогретые тарелки.
- 6 Поставьте форму на плиту и выпарите жидкость наполовину, потом добавьте оставшиеся горчицу и сливки. Аккуратно полейте вокруг рыбы. Подавайте с мелким молодым картофелем.







запеченная тюрбо под соусом велюте со спаржей

Тюрбо — одна из самых крупных камбалообразных рыб, мясо которой одновременно и нежное, и плотное. Повара обожают эту рыбу, потому что она «уживчивая»: хорошо сочетается с самыми разными вкусами. Это отличное блюдо для встречи весны — изысканное и в то же время простое в подаче.

На 4 порции, как основное блюдо

600 г филе тюрбо без кожи	2 ст. л. сливок жирностью 48 %
250 г свежей зеленой спаржи	200 г пасты тальятелле
3 ст. л. оливкового масла	(лучше свежесваренной)
1 луковица шалота, нашинковать	25 г сливочного масла
Листья с 1 веточки свежего эстрагона, порубить	1 ст. л. рубленого шнитт-лука
300 мл рыбного бульона (с. 213)	Морская соль и свежемолотый черный перец
Около 20 г свежего мелкого шпината	

- 1 Разрежьте рыбу поперек на 4 одинаковых куска и срежьте все лишнее, чтобы выровнять кусок.
- 2 Обрежьте нижнюю часть спаржи и при необходимости снимите кожицу со стеблей. Половину взятой спаржи мелко порубите.
- 3 Разогрейте на сковороде 1 ст. л. оливкового масла и аккуратно пассеруйте рубленую спаржу, шалот и эстрагон в течение 5 минут. Добавьте половину бульона, слегка посолите и поперчите и готовьте на маленьком огне без крышки 3–5 минут, чтобы спаржа стала мягкой. Добавьте шпинат и поддержите еще на огне, пока листья не обмякнут.
- 4 Взбейте смесь из шпината и спаржи в блендере до пастообразной консистенции. Процедите через сито в сотейник, протирая обратной стороной половника. Влейте, помешивая, сливки.
- 5 Сварите тальятелле в подсоленной кипящей воде. Как только паста станет аль-денте, откиньте на дуршлаг, промойте под холодной водой и снова откиньте на дуршлаг. Снова выложите в кастрюлю и добавьте половину сливочного масла. Отставьте. (Так мы делаем в ресторане, но вы, возможно, предпочтете приготовить пасту позже, пока готовите рыбу.)
- 5 Бланшируйте остальную спаржу в слегка подсоленной кипящей воде в течение примерно 3 минут, чтобы она стала чуть мягкой. Откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой, снова откиньте и верните в кастрюлю, добавьте оставшееся сливочное масло.
- 6 Разогрейте оставшееся оливковое масло в большой антипригарной сковороде, затем выложите туда рыбу и обжаривайте в течение примерно 1 минуты с каждой стороны до золотистого цвета. Во время жарки посолите ее и поперчите. Вылейте на сковороду оставшийся бульон и, когда он закипит, поливайте им рыбу. Это частичное тушение помогает не пересушить рыбу. Примерно через 3 минуты бульон должен выкипеть до вязкой консистенции, а рыба стать мягкой.
- 7 Разогрейте тальятелле, при необходимости добавив воды, чтобы паста не прилипла ко дну кастрюли. Посолите, поперчите, посыпьте шнитт-луком. Подогрейте бланшированную спаржу.
- 8 Поместите пасту в середину каждой из 4 подогретых тарелок. Разогрейте велюте из спаржи и шпината. В середину пасты выложите рыбу, вокруг нее ложкой полейте горячий соус велюте и выложите бланшированные стебли спаржи. Сразу подавайте.

морская форель с пюре из свежего горошка

Дикая морская форель, как и семга, может жить и в соленой, и в пресной воде. Она чуть меньше, чем семга, и имеет чуть более сладковатый вкус. Лучшая форель ловится с апреля по сентябрь. Эта превосходная рыба нуждается в самом простом дополнении, в данном случае — пюре из свежего горошка под соусом винегрет и с усиливающей вкус зеленью майорана. Подавать лучше с мелким молодым картофелем. На 4 порции, как основное блюдо

1 морская форель, 2–2,5 кг, разделенная
на 2 филе на коже
1–2 ст. л. оливкового масла
500 г свежего горошка, вылущить из стручков
1 ст. л. рубленого свежего майорана и листья
майорана на украшение
2 ст. л. классического соуса винегрет (с. 213)
Морская соль и свежемолотый черный перец

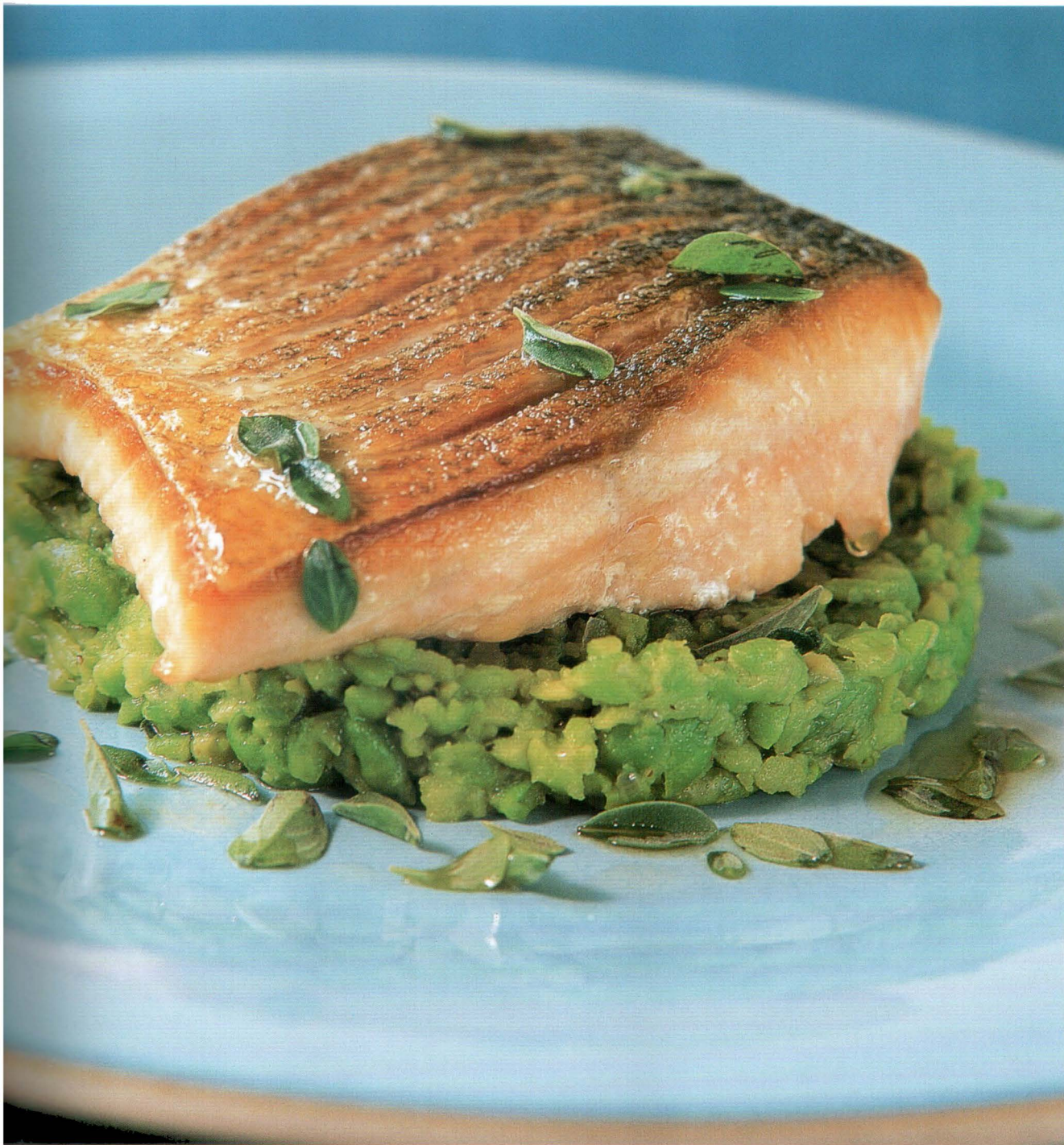
1 Пальцами пройдитесь по филе рыбы, чтобы проверить, не осталось ли мелких костей, при необходимости удалите их ногтями или пинцетом. Разрежьте каждое филе вдоль пополам. Обрежьте 4 кусочка, чтобы придать им аккуратную форму. Кончиком очень острого ножа (или специальным ножом) сделайте параллельные надрезы на коже рыбы, не доходя ножом до краев примерно на 1 см. Смажьте рыбу оливковым маслом с обеих сторон и отложите.

2 Отварите горошек в кипящей подсоленной воде в течение 3–4 минут, чтобы он стал чуть мягким. Сцедите и выложите обратно в кастрюлю. Вилкой разомните горошек о стенки кастрюли, чтобы у вас получилось пюре с кусочками. Посолите, поперчите и соедините с рубленым майораном и соусом винегрет. Отставьте.

3 Нагрейте антипригарную сковороду. Когда почувствуете, как от нее поднимается жар, положите филе в сковороду кожей вниз. Посолите, поперчите и готовьте в течение примерно 4 минут, чтобы кожа стала хрустящей. Осторожно переверните и жарьте на другой стороне также в течение минуты до золотистого цвета. Досолите, если нужно.

4 Ложкой выложите мятый горошек в середину 4 подогретых тарелок и поместите рыбу сверху. При желании украсьте листьями майорана и подавайте.





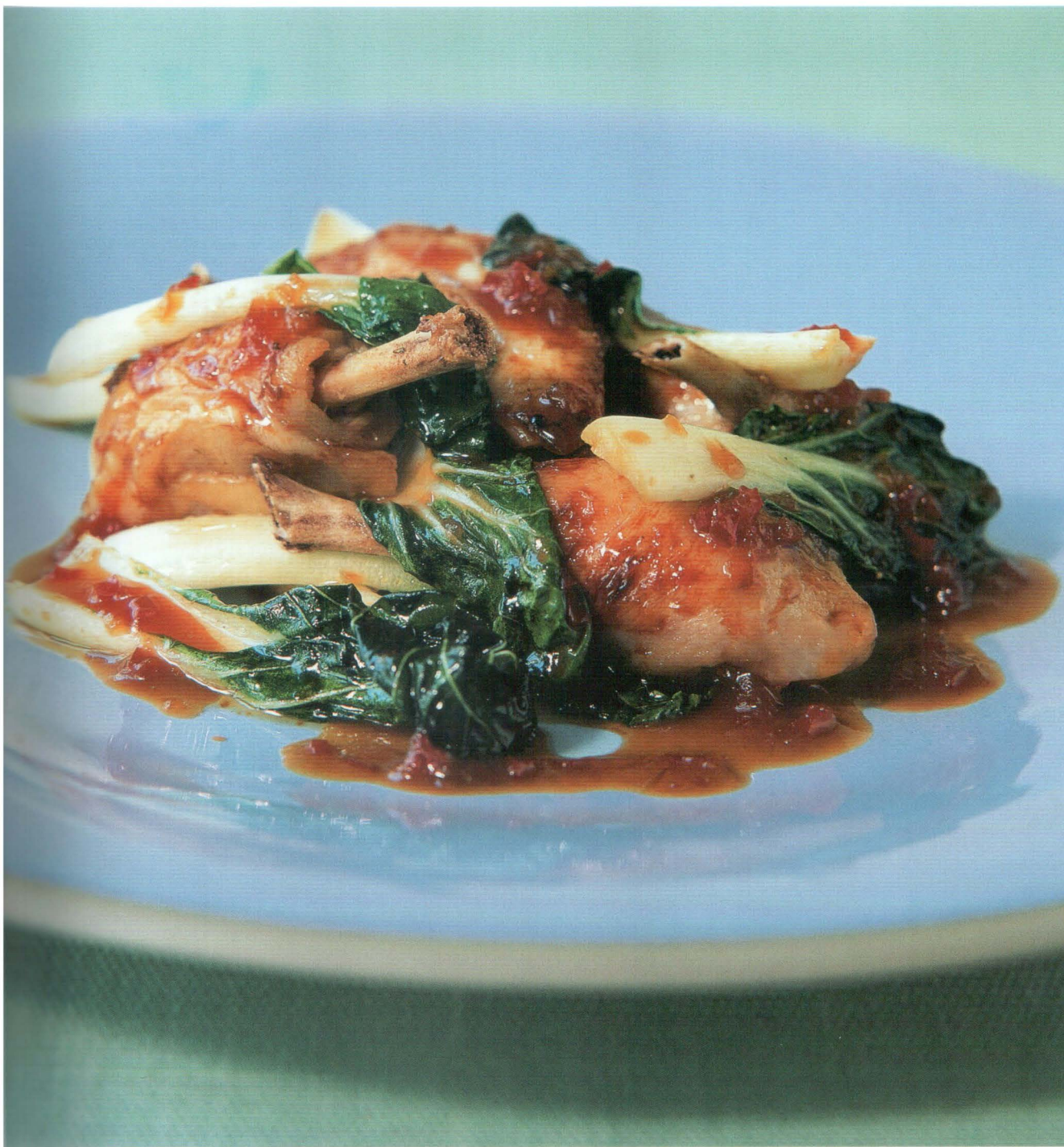
цыплята с молодым пак-чоем под кисло-сладким соусом

Восточные оттенки вкуса были с энтузиазмом приняты классическими европейскими кухнями — теперь эпоха широких кулинарных взглядов. Мне нравится подавать цыплят под кисло-сладким соусом с маленькими кочешками китайского салата под названием пак-чой, который теперь стали разводить и на европейских огородах. Не обрезайте черешки салата — пак-чой готовят целиком. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО

4 ст. л. оливкового масла
4 цыпленка, по 500–600 г каждый
75 г сливочного масла, растопить
8 маленьких кочешков пак-чоя
2 ст. л. темного соевого соуса
Морская соль и свежемолотый
черный перец

Для соуса
1 красный болгарский перец,
мелко порезать
1 желтый болгарский перец,
мелко порезать
1 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. белого винного уксуса
1 ч. л. мелкого белого сахара
3 ст. л. классического соуса
винегрет (с. 213)

- 1 Начните с соуса. Пассеруйте перец в оливковом масле в течение 5 минут, до мягкости. Деглазируйте уксусом и добавьте сахар, помешивая, пока он не растворится. Измельчите в блендере или кухонном комбайне до гладкого пюре. Обратной стороной половника протрите его через сито и отставьте.
- 2 Нагрейте духовку до 200 °C.
- 3 В широкой сковороде нагрейте 2 ст. л. оливкового масла. Когда масло нагреется, выложите туда цыплят, по 2 за один раз, и обжарьте со всех сторон. (В ресторане мы прижимаем цыплят руками, чтобы они зажарились равномерно, но это занятие только для смелых или отчаянных.)
- 4 Выложите цыплят на противень, расправив их ножки, и полейте растопленным сливочным маслом через частое сито. Посолите, поперчите и запекайте в духовке 15–20 минут. За это время надо не менее двух раз полить их соком, собрав его с противня (тоже через сито), чтобы кожа получилась золотистая и хрустящая. По возможности выберите ложкой сок изнутри цыпленка и тоже полейте сверху, для аромата. Когда цыплята приготовятся, выньте их из духовки и дайте постоять.
- 5 Можно подать цыплят целиком либо поступить следующим образом: с помощью очень острого ножа снять грудку с кости целиком. По бедренному суставу срезать окорочка. Мы обычно вытаскиваем из них бедренную кость, оставляя косточку голени, но, возможно, вы посчитаете, что это лишняя морока. Удалите кости из оставшейся тушки. При этом мясо не должно остыть.
- 6 Аккуратно обрежьте пак-чой и обжаривайте в оставшемся масле в течение 3 минут. Деглазируйте соевым соусом, поперчите.
- 7 При подаче поместите пак-чой в середину каждой из 4 нагретых тарелок и выложите сверху цыпленка. Подогрейте соус и ложкой полейте на цыплят. Это блюдо хорошо сочетается с тальятелле со сливочным маслом.



курица гриль с тальятелле под соусом велюте со сморчками

Это поистине незамысловатое блюдо — для уютного домашнего ужина или приема гостей по-домашнему. Я предлагаю использовать куриные грудки (желательно от птицы свободного выгула и зернового откорма), но вы можете заменить их грудками цесарки или фазана. Тальятелле лучше купить свежую, в проверенном итальянском магазине. Если это невозможно, купите сухую пасту хорошего качества, например De Sessa или Delverde, а не ту, что производит сам супермаркет. Итальянцы серьезно относятся к качеству своей пасты, и нам это тоже не помешает. На 4 порции, как основное блюдо

Примерно 100 г свежих сморчков

3–4 ст. л. оливкового масла

1 крупная луковица шалота, мелко нарезать

150 мл сухого белого вина

500 мл темного куриного бульона (с. 212)

250 г сливок жирностью 48 %

500 г тальятелле (желательно свежей)

4 куриные грудки без кости на коже,

по 120 г каждая

Морская соль и свежемолотый

черный перец

- 1 Порежьте сморчки пополам вдоль, потом промойте как следует под холодной проточной водой, чтобы избавиться от песка. Бумажным полотенцем просушите их и оставьте на 1 час до полного высыхания.
- 2 Половину сморчков нарежьте красивыми пластинками. Обрезки и остальные сморчки мелко порубите.
- 3 Соус можно при желании приготовить заранее. Нагрейте 1 ст. л. оливкового масла и осторожно пассеруйте шалот до появления золотистого цвета (минут 5). Добавьте мелко нарезанные сморчки и продолжайте готовить еще 3 минуты. Влейте вино и кипятите, пока оно не уварится до половины объема. Добавьте бульон, слегка посолите и поперчите. Снова кипятите, пока жидкость не выпарится наполовину, затем влейте, помешивая, сливки и дайте покипеть на маленьком огне еще 5 минут. Процедите в чистый сотейник через сито, протирая обратной стороной половника. Попробуйте на соль и перец и отставьте до подачи.
- 4 Заранее разогрейте гриль до максимальной температуры. Слегка смажьте куриную грудку небольшим количеством масла, посолите и поперчите. Выложите под гриль кожей вверх и обжаривайте в течение нескольких минут, потом снизьте температуру до средней и продолжайте обжаривать, пока кожа не подрумянится и не станет хрустящей. Переверните и жарьте на другой стороне еще пару минут (мясо почти прожарится еще до того, как вы его перевернете). Грудка должна быть пружинистой, но не жесткой.
- 5 Пока курица готовится, обжарьте пластинки сморчков в 1 ст. л. оливкового масла в течение нескольких минут. Убедитесь, что они хорошо прожарены, иначе их вкус не проявится до конца. Снимите с плиты, выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло.
- 6 Приготовьте пасту. В течение 3–5 минут отваривайте ее в кипящей подсоленной воде, если паста свежая, либо в соответствии со способом приготовления, указанным на упаковке. Откиньте на дуршлаг, потом смешайте с половиной соуса и подогрейте. Разогрейте оставшийся соус.
- 7 Разложите пасту поровну на 4 подогретые неглубокие тарелки для пасты. Нарежьте курицу медальонами и выложите на пасту. Полейте курицу соусом и украсьте пластинками обжаренных сморчков.

каре ягненка под корочкой из зелени с фаршированными помидорами

Ягненок — блюдо, популярное в нашем ресторане во все сезоны, но ассоциируется он с весной. Мы подаем каре ягненка под корочкой из зелени — раскатываем панировочную смесь тонким слоем и потом прижимаем поверх мяса, как только оно прожарится наполовину. Отломившиеся кусочки панировки мы смешиваем с мелко нарубленным рататутем и фаршируем этой смесью сливовидные помидоры. На гарнир оптимален отварной мелкий молодой картофель. На 4 порции, как основное блюдо

4 каре весеннего ягненка, по 300 г каждое, без хребта
4 крупных сливовидных помидора
2 ст. л. оливкового масла
1 кабачок среднего размера, мелко нарезать
½ небольшого красного болгарского перца, мелко нарезать
½ небольшого желтого болгарского перца, мелко нарезать
½ небольшого баклажана, мелко нарезать
Морская соль и свежемолотый черный перец

Для корочки

200 г несладких крошек из бриоши или другого сдобного белого хлеба
1 ст. л. рубленого базилика
1 ст. л. рубленого шнитт-лука
1 ч. л. свежих листьев тимьяна
50 г несоленого сливочного масла

- 1 Зачистите каре ягненка. Удалите спинной хребет и длинное сухожилие. Кончиком ножа нарежьте жир аккуратными ромбиками.
- 2 Подготовьте корочку из зелени. Порубите хлебные крошки в кухонном комбайне вместе с зеленью, солью и перцем, потом добавьте сливочное масло. Продолжайте взбивать, пока масса не станет по консистенции как мягкое клейкое тесто — то, что французы называют *rotmade*. Застелите разделочную доску пищевой пленкой и выложите смесь. Накройте другим куском пленки и скалкой раскатайте в пласт размером примерно как слой жира на двух каре ягненка. Остудите, не снимая пленок.
- 3 Чтобы подготовить помидоры, окуните их в кипящую воду, затем снимите кожицу. Срежьте верхнюю четверть каждого помидора и нарежьте мелкими кубиками. Ложкой удалите семена.
- 4 Нагрейте в сковороде оливковое масло, обжарьте кабачок, перец и баклажан в течение 5 минут, чтобы они стали слегка мягкими. Хорошо посолите и поперчите, потом выложите в емкость с нарезанным кубиками помидором.
- 5 Заранее разогрейте духовку до 200 °C. Раскалите тяжелую антипригарную сковороду и подрумяньте на ней каре с той стороны, где жир. Поворачивайте мясо, чтобы оно максимально подрумянилось. Снимите с плиты. Поверните каре косточками вверх, чтобы весь сок стек обратно в сковороду.
- 6 Разрежьте лист панировки пополам, по размеру каре, и пальцами прижмите к обжаренной поверхности. В нашей *rotmade* сливочного масла меньше, чем обычно, поэтому панировка лучше прилипает к мясу. Оставшиеся обрезки от панировочной смеси смешайте с овощами. Выложите каре на противень панировкой вверх и запекайте 10–12 минут, пока мясо на ощупь не станет слегка упругим.
- 7 Пока мясо готовится, начините помидоры смесью из овощей и панировки обрезками корочки (с небольшой горкой). Поместите в форму для запекания, сбрызните оливковым маслом и запекайте в духовке одновременно с мясом, пока помидоры не станут горячими, а сверху не образуется хрустящая корочка.
- 8 Дайте ягненку дойти в теплом месте в течение 5–10 минут, потом порежьте каждое каре пополам или на отдельные кусочки на косточке. Подавайте с помидорами, сверху полейте мясным соком из противня.

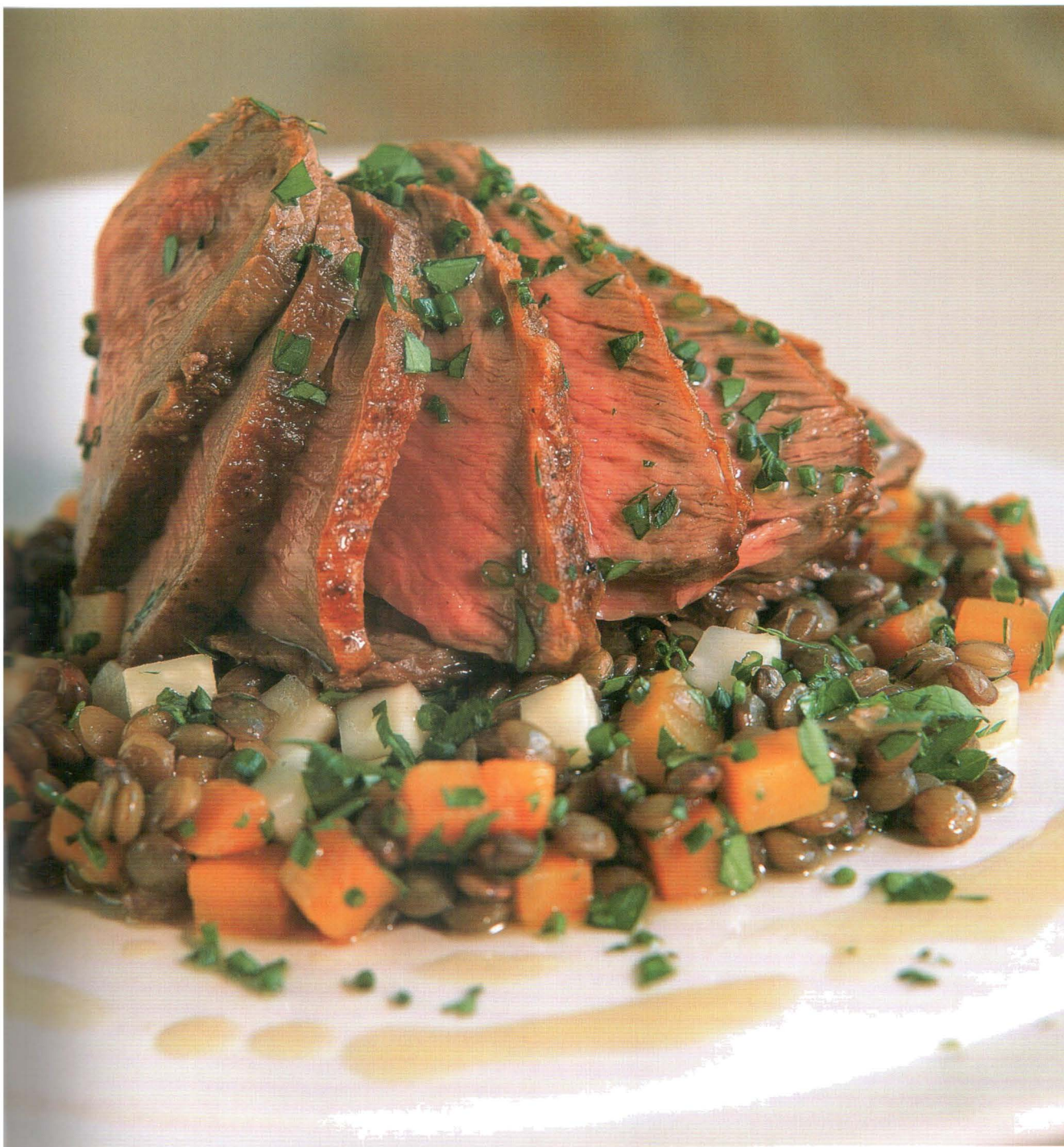
огузок ягненка с чечевицей

Это вкусное домашнее блюдо, похожее на то, что во Франции подают повсеместно. Мы называем этот отруб огузком, но вам, возможно, привычнее название «кострец». Мы подаем его с gratenem из картофеля со сливками. Если картофель до запекания в порционной форме чуть припустить в молоке, он пропечется более равномерно. Это маленькая хитрость, повару на заметку. На 4 порции, как основное блюдо

4 костреца ягненка, по 200 г каждый
3–4 ст. л. оливкового масла
1 веточка свежего тимьяна
150 г чечевицы пюи
1 средняя морковь
½ небольшого корня сельдерея
1 средний стебель лука-порея
2 ст. л. крупно порубленной зелени петрушки
4 ст. л. классического соуса винегрет (с. 213)
Морская соль и свежемолотый черный перец

Для картофельного gratena
400 г некрахмалистого картофеля среднего размера, например сорта «марис пайпер»
300 мл молока
300 мл сливок жирностью 48 %
1 зубчик чеснока, нарезанный лепестками
1 лавровый лист
75 г сыра грюйер, натереть

- 1 Выньте из костреца центральную кость. Обрежьте жир и срежьте все лишнее, чтобы придать аккуратную форму. Поместите в миску или пищевой пакет с половиной оливкового масла и верхушкой веточки тимьяна. Поставьте в холодильник промариноваться.
- 2 Отварите чечевицу в кипящей подсоленной воде в течение 15 минут. Слейте воду, посолите и поперчите.
- 3 Нарежьте морковь, корень сельдерея и порей кубиками по 1 см. Нагрейте оставшееся оливковое масло в сотейнике и обжаривайте овощи до золотистого цвета в течение 5–7 минут. Смешайте с чечевицей и половиной петрушки, потом заправьте 2 ст. л. соуса винегрет. Отставьте.
- 4 Чтобы приготовить картофельный graten, заранее нагрейте духовку до 200 °С. Почистите картофель и нарежьте тонкими ломтиками (при помощи терки-мандолины или лезвия для нарезания ломтиками в кухонном комбайне). Доведите молоко со сливками до кипения, добавьте немного морской соли, чеснок и зелень и поварите пару минут на маленьком огне. Добавьте нарезанный ломтиками картофель и продолжайте варить еще 5 минут, пока картофель не станет мягким. Сцедите жидкость в миску — она вам еще понадобится.
- 5 Аккуратно смешайте картофель и две трети тертого сыра. Слойками выложите в 4 порционные формы для запекания или кокотницы, каждый слой посолите и поперчите. Ложкой выложите небольшое количество сливочно-молочной смеси в каждую форму и посыпьте оставшимся сыром. Поставьте формы на противень и запекайте 8–10 минут, пока сыр не станет золотисто-коричневым.
- 6 Тем временем раскалите тяжелую антипригарную сковороду. Достаньте ягнатику из холодильника, удалите тимьян и обжаривайте по 3–5 минут с каждой стороны. Мясо должно остаться розоватым, слабой прожарки.
- 7 Подогрейте чечевицу и выложите в середину каждой из 4 тарелок. Сверху поместите мясо (можно предварительно нарезать). Деглазируйте сковороду, на которой его жарили, остатками соуса винегрет, помешивайте 1 минуту, потом полейте ягнатику этим соком. Посыпьте оставшейся петрушкой. На ту же тарелку поставьте порционную форму с gratenem. Просто и очень вкусно!



бананы, запеченные в карамели en papillote

Этот десерт поистине опасен для фигуры, так что, если боитесь соблазниться, скорее переверните страницу. Если вы все же продолжаете ее читать и не можете устоять, то срочно на поиски бумаги для выпечки! На одну порцию понадобится 2 банана среднего размера. НА 4 ПОРЦИИ

4 ст. л. светлого тростникового сахара
мусковадо
50 г несоленого сливочного масла
100 мл сливок жирностью 48 %
2 бутона гвоздики
8 бананов среднего размера, спелых,
но не мягких
Небольшое количество просеянной сахарной
пудры
4 стебля лемонграсса
Густая сметана для подачи

1 Сначала сделайте карамельный соус. В сотейнике растопите сахар, добавив небольшое количество воды, чтобы облегчить процесс. Когда сахар разойдется и сироп станет прозрачным, сделайте огонь посильнее и держите на нем сотейник 3–5 минут, до образования светлой карамели. Снимите с огня и сразу добавьте, помешивая, сливочное масло, затем сливки и гвоздику. Отставьте — пусть остывает и одновременно настаивается.

2 Заранее нагрейте духовку до 200 °С. Подготовьте 4 листа бумаги для выпечки размером 30×20 см.

3 Раскалите антипригарную сковороду. Разрежьте бананы вдоль и посыпьте сахарной пудрой. Выложите на сухую, раскаленную сковороду и дайте сахарной пудре закарамелизоваться, потом переверните. Если сковорода хорошо прогрета, это займет всего пару секунд. (Возможно, лучше обжаривать бананы в несколько заходов, протирая сковороду после каждой порции.) Как только бананы закарамелизуются, выньте их из сковороды и выложите на середину листа бумаги, по 4 половинки на каждый лист.

4 Разрежьте каждый стебель лемонграсса вдоль почти до корня и положите поверх бананов. Удалите гвоздику из карамельного соуса и ложкой выложите его на бананы.

5 Возьмите бумагу за оба конца, сверните в трубку в несколько оборотов, так чтобы между ней и бананами оставалось некоторое пространство. Закрутите концы, как у хлопушки. Выложите упакованные бананы на противень. (В ресторане мы вырезаем и складываем бумагу в форме буквы «D» и перед запеканием посыпаем просеянной сахарной пудрой: бумага на готовых бананах приобретает великолепный блеск темной карамели.)

6 Запекайте 7–10 минут, пока бумажная упаковка не раздуется. Подавать по одной упаковке на каждую тарелку, разрезав сверху и выложив густую сметану. Сразу подавать. (Когда разрезаете бумагу, будьте осторожны — оттуда ударит поток горячего пара.)

манговые тарталетки с творожным сорбе

Для тех, кто готовит дома, появление в продаже кулинарных газовых горелок конечно же сделало готовку более увлекательным занятием. Теперь им ничего не стоит карамелизовать поверхность десертов. Это один из тех рецептов, где пригодится газовая горелка. В основе — слоеное тесто, которое есть в продаже, уже готовое и раскатанное. Но будет вкуснее, если сделать его самостоятельно. НА 4 ПОРЦИИ

500 г домашнего слоеного теста (с. 214)

или 2 упаковки по 375 г готового

и раскатанного слоеного теста

Сахарная пудра для посыпания

4 зрелых манго среднего размера

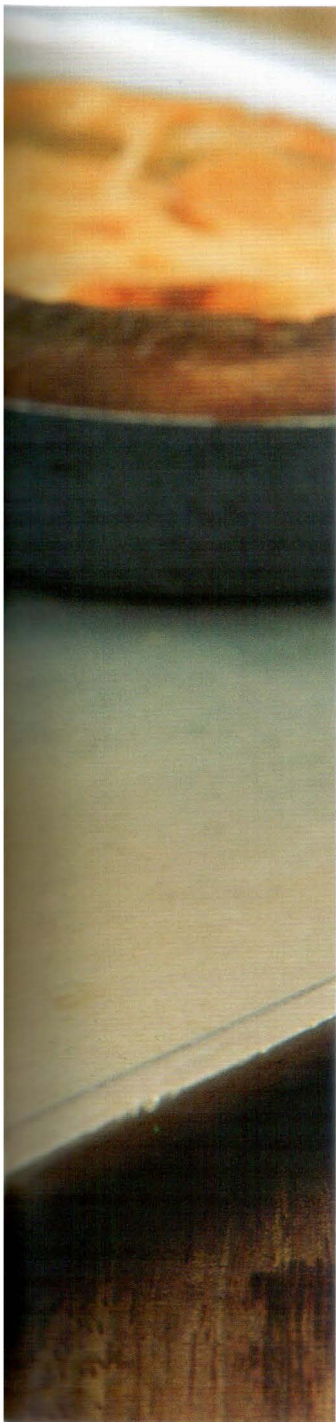
2 зрелых маракуйи

1 ст. л. рубленой свежей мяты

Творожное сорбе (с. 215) для подачи

- 1 Раскатайте тесто толщиной 3–3,5 мм. Вырежьте 4 кружка диаметром 12 см (можно с помощью блюда). Поместите на плоский противень. Проколите тесто несколько раз и уберите в холодильник на 20 минут.
- 2 Тем временем прогрейте духовку до 200 °C.
- 3 Перед выпеканием положите листок антипригарной бумаги для выпечки поверх кружков из теста и положите сверху тяжелый плоский противень, чтобы тесто оказалось зажато между двумя противнями. Выпекайте в течение 10–12 минут, чтобы кружки стали темно-золотистыми и хрустящими. Благодаря верхнему противню они останутся плоскими.
- 4 Снимите верхний противень. Щедро посыпьте кружки просеянной сахарной пудрой и снова верните в духовку, чтобы пудра запеклась в глазурь. Выньте противень из духовки и переложите кружки на решетку, чтобы они, остывая, остались хрустящими.
- 5 Очистите манго от кожицы и разделите пополам, проведя ножом с обеих сторон плоской косточки. Порежьте каждую половинку поперек, чтобы получились ломтики в форме полумесяца. Выложите поверх кружков из теста, так чтобы концы ломтиков находили один на другой в середине кружка.
- 6 Разрежьте маракуйю пополам и извлеките мякоть на сито, поставив его над миской. Протрите сок с мякотью через сито и полейте им манго.
- 7 Через сито посыпьте фрукты сахарной пудрой, потом сразу же фламбируйте газовой горелкой. Если горелки у вас нет, разогрейте гриль до красного каления и карамелизуйте сахарную пудру под ним. Однако будьте осторожны — в этом случае могут подгореть края теста.
- 8 Слегка остудите тарталетки, потом посыпьте рубленой мятой. Ешьте теплыми с шариком творожного или покупного сорбе.





клафути из мелких абрикосов

Клафути, эта гордость французской кухни, обычно ассоциируется с вишней, но я решил сделать вариант меньшего размера с использованием абрикосов. Их сезон начинается поздней весной, а может, вам удастся захватить конец поставок из Южной Африки в феврале—марте. К клафути мы подаем миндальное мороженое, но они ничуть не проиграют, если их просто посыпать сахарной пудрой и сверху выложить немного взбитых сливок или густой сметаны. Тесту лучше дать расстояться в течение суток — оно станет нежнее. На 4 порции

50 г поджаренных «лепестков» миндаля

1 ст. л. хлебопекарной муки

Щепотка соли

100 г мелкого белого сахара

2 крупных яйца

3 желтка

250 г сливок жирностью 48 %

Немного размягченного сливочного масла для
смазывания формы

12 небольших спелых абрикосов

Сахарная пудра для посыпания

1 Сначала смелите миндаль в очень мелкую пудру в кофемолке или мельнице для орехов (для кухонного комбайна это слишком маленькая порция). Выложите в миксер и смешайте с солью и мукой, потом добавьте сахар, яйца, желтки и сливки. Вымесите до мягкой пастообразной консистенции. Перелейте в кружку и поставьте в холодильник на 24 часа.

2 Перед приготовлением прогрейте духовку до 200 °С. Смажьте размягченным сливочным маслом 6 форм для йоркширского пудинга или нерифленых форм для выпекания диаметром 10 см.

3 Разрежьте абрикосы пополам и выньте косточку. Разрежьте каждую половинку пополам, потом равномерно разложите по формам. Сверху через сито посыпьте сахарной пудрой. Залейте жидким тестом и выпекайте 12 минут или пока оно не поднимется и не схватится.

4 Остудите в течение нескольких минут в формах, потом выложите на решетку с помощью маленькой кондитерской лопатки. Подавайте клафути теплыми, посыпав небольшим количеством сахарной пудры, с шариком мороженого или ложкой густой сметаны.

мусс из белого шоколада и лимона

Желтый и белый цвет у меня ассоциируется с весной — как душистые веселые нарциссы или изящные белые тюльпаны. Весной плотные зимние пудинги уступают место более легким текстурам и вкусам. Аппетитным густым муссам из темного шоколада я предпочту кремообразный из белого шоколада с кислинкой лимонной цедры. В продолжение лимонной темы предлагаю подавать этот десерт с лимонным конфи. Мусс можно подавать в форме кнелей, сделанных при помощи десертных ложек, или дать ему застыть в порционной керамической формочке или изящном винном бокале. Размер порции я оставляю на ваше усмотрение — часто имеет смысл подать небольшие порции мусса после полноценного ужина. Чем меньше порция, тем больше удовольствие — я всегда так говорю. Обратите внимание, десерт содержит яйца, подвергнутые минимальной термической обработке.

НА 4–6 ПОРЦИЙ

225 г белого шоколада, разломать на куски
3 крупных желтка
50 г сахарной пудры
Тертая цедра одного лимона
500 мл сливок жирностью 48 %
Лимонный конфи (на с. 215 дан рецепт конфи
из апельсина и лимона; в данном случае
используйте только лимон)

- 1 Растопите шоколад в жаропрочной миске, поставив ее над сотейником со слегка кипящей водой. (Мы накрываем миску пленкой, но вы можете сверху положить тарелку.) Как вариант можно растопить шоколад в микроволновке при низкой температуре. Будьте внимательны: белый шоколад быстрее «схватывается», чем темный, из-за отсутствия в нем частиц какао. Когда шоколад растопится, перемешайте и остудите.
- 2 Венчиком взбейте желтки и сахар в другой жаропрочной миске, поставив ее сверху на тот же сотейник с кипящей водой. Взбить желтки надо в крепкую пену, как для сабайона, так что электрический миксер совсем не повредит. Если упавшая с миксера пена остается на поверхности и держит форму, то смесь готова. Снимите миску с водяной бани и дайте остыть в течение 10 минут, 1–2 раза взбивая желтки венчиком.
- 3 Осторожно вмешайте топленый шоколад и лимонную цедру в сабайон. Остудите и потом поставьте ненадолго в холодильник, но проследите, чтобы смесь не застыла. Она должна остаться достаточно мягкой, когда вы начнете добавлять сливки.
- 4 Взбейте сливки до мягких пиков, потом соедините их со смесью с белым шоколадом, беря за один прием примерно треть сливок на кондитерскую лопатку. Если подаете десерт в маленьких формах или бокалах, разложите мусс по ним. Поставьте в холодильник, чтобы он загустел.
- 5 Если подаете мусс кнелями на десертной тарелке, положите рядом немного конфи из лимона. Если подаете в формочках или бокалах, просто выложите конфи сверху.

парфе из свежих яблок

*Это блюдо делается в три этапа — надо по отдельности приготовить основу из заварного крема, меренгу и яблочный крем, затем смешать их и заморозить. Парфе — идеальный десерт для званого ужина. Проследите, чтобы сок, который вы используете, был хорошего качества — такие соки выпускаются деревенскими фирмами вроде саффолкской James White и обладают изумительным вкусом. Если у вас есть электрическая соковыжималка, можно самим выжать сок из таких ароматных и вкусных яблок, как «грэнни смит» или «кокс». Жидкую глюкозу, стабилизирующую жидкости, можно купить в аптеке. Обратите внимание, что в десерте содержатся слегка термически обработанные яичные желтки, а также сырые белки. **На 8 порций***

1 л неподслащенного яблочного сока
4 желтка
225 г мелкого белого сахара
3 ст. л. жидкой глюкозы
3 белка
300 мл сливок жирностью 48 %

- 1 Кипятите яблочный сок, пока он не выпарится до 300 мл. Снимите с огня, остудите и поставьте в холодильник.
- 2 В сотейнике среднего размера доведите воду до кипения. Взбейте желтки в жаропрочной миске, которая подойдет по размеру, чтобы поставить ее на сотейник. В другом сотейнике смешайте 150 г сахара, жидкую глюкозу и 4 ст. л. воды и нагрейте до кипения. Тонкой струйкой вылейте эту смесь в желтки, взбивая длинным венчиком-«баллоном».
- 3 Поместите на сотейник с кипящей водой и уменьшите огонь до среднего. Постоянно помешивайте, пока не загустеет. Снимите с сотейника и остудите.
- 4 Венчиком взбейте белки в пену средней плотности, потом постепенно, продолжая взбивать, добавьте оставшийся сахар, пока не получится плотная глянцевитая меренга.
- 5 Взбейте сливки до мягких пиков, затем вбейте венчиком выпаренный яблочный сок.
- 6 Соедините 3 компонента, смешивая их большой металлической ложкой. Выложите в продолговатую прямоугольную глубокую форму, как для террина, емкостью как минимум 1 л, и заморозьте до твердой консистенции.
- 7 Для подачи дайте оттаять в течение 10 минут, потом нарежьте.

Примечание: Свежий зеленый соус жю из яблок «грэнни смит» будет отличным дополнением. Очистите два яблока, удалив серединку, и измельчите их в блендере или кухонном комбайне с небольшим количеством лимонного сока. Процедите и полейте вокруг каждого кусочка парфе.

чизкейк с ревенем

под ревеневым соусом компот

В начале весны можно купить длинные изящные черешки нежного ревеня ярко-розового цвета. Он не требует особой обработки — достаточно просто порезать его небольшими кусочками. Для этого блюда его припускают на сковороде и потом дают остыть: получается соус компот с нежным привкусом ириски. Потом этот соус выкладывают на легкое сырное суфле, уложенное поверх хрустящей основы из моего любимого овсяного печенья Hob Nobs. В ресторане мы делаем мини-чизкейки, давая им застыть в специальных глубоких формах, выложенных по краям черешками ревеня, очищенными от кожицы и бланшированными в горячем сахарном сиропе. Этот чизкейк — вариант более простой, но не менее вкусный. На 6 порций

200 мл сливок жирностью 48 %, слегка взбить
250 г овсяного печенья *Hob Nobs* (или другого не слишком сладкого несдобного печенья)
75 г несоленого сливочного масла
2 ст. л. прозрачного меда
100 г сливочного сыра
100 г густой сметаны
3–4 ст. л. мелкого белого сахара
Тертая цедра одного лайма
2 ч. л. сока лайма

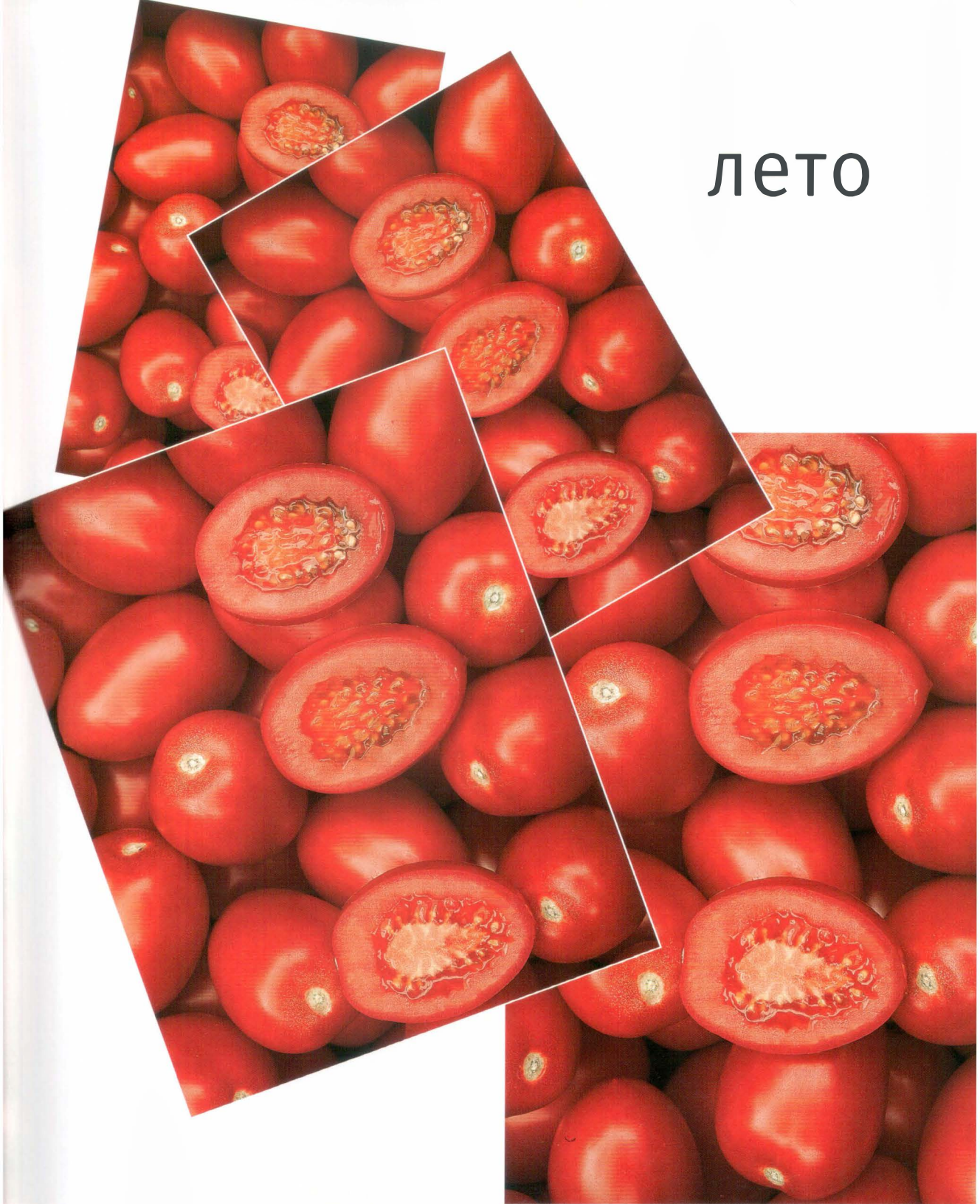
Для соуса компот
400 г молодого розового ревеня
50 г несоленого сливочного масла
100 г мелкого белого сахара
1 стручок ванили, раскрыть посередине
Веточки мяты для украшения (по желанию)

- 1 Сначала сделайте соус компот. Вымойте ревеня, просушите полотенцем, обрежьте кончики черешков. Нарежьте на кусочки по 4 см.
- 2 Нагрейте сливочное масло в антипригарной сковороде, затем бросьте в него кусочки ревеня. Добавьте сахар, размешайте и подержите примерно 5 минут на медленном огне: ревеня должен быть мягким внутри, если его проткнуть, но при этом сохранять форму.
- 3 Тем временем выскрести семена из стручка ванили и смешайте со сливками для чизкейка. Отставьте. Створки стручка добавьте в соус компот, дайте ему остыть и впитать вкус ванили. Поставьте в холодильник.
- 4 Мелко смелите печенье в кухонном комбайне. Или можно положить печенье в крепкий пластиковый пищевой пакет, завязать края и осторожно раскрошить печенье при помощи скалки. Не нажимайте на скалку слишком сильно — пакет может лопнуть.
- 5 Растопите масло вместе с медом в сотейнике, добавьте молотое печенье и промешайте до однородности. Выложите смесь в разъемную форму диаметром 21–23 см. Обратной стороной ложки выровняйте смесь, плотно прижав к краям формы. Уберите в холодильник, пока смесь не затвердеет.
- 6 Взбейте в миксере сливочный сыр, сметану, сахар, цедру и сок лайма до кремообразной консистенции. Выложите в миску. Взбейте сливки с ванилью до мягких пиков — будьте осторожны, не перебейте. Соедините сливки и сырную смесь и выложите на основу из печенья. Поставьте в холодильник до застывания.
- 7 Подавая чизкейк, полейте его сверху соусом компот (предварительно вынув оттуда ванильный стручок). Как вариант, вы можете выложить соус на порционную тарелку рядом с кусочком чизкейка, украсив веточкой мяты.





лето



Для меня лето начинается в середине мая. В сущности, к третьей неделе мая я уже полностью настроен на летнюю волну, потому что по соседству с нами проходит ежегодное цветочное шоу в Челси, которое, как известно всякому светскому человеку, знаменует собой начало летнего сезона. Для нашего ресторана это неделя сумасшедшей запарки, зато наши обеды удостоиваются присутствия очень элегантных посетителей и посетительниц в прелестных шляпках!

Давайте начнем с **помидоров** с их невероятно мощным вкусом, которым их напитывает жаркое солнце первых дней лета. Мы используем в основном сливовидные помидоры (лучшие из них поставляются из Италии) и наши британские помидоры черри на ветке. Сливовидные помидоры мы обычно фаршируем мелко нарезанным рататутем и подаем на гарнир к рыбе на гриле, например к барабульке, или к медальонам из филе ягненка. Помню, в молодости, когда я работал помощником повара в Париже, меня буквально ошеломила одна из закусок в ресторане Guy Savoy — сливовидные помидоры, фаршированные кусочками тушеного бычьего хвоста и запеченные до хрустящей корочки. Это было совершенство: пикантная кисловатая сладость помидора прекрасно уравновешивала насыщенный вкус тушеной говядины.

Помидоры черри внесли серьезные перемены в наши рецепты. И не только благодаря своему изумительному вкусу: их яркий цвет зачастую позволяет придать блюду насыщенный оттенок, не добавляя томатной пасты. Из помидоров черри получается отличный суп с тонкими ломтиками моцареллы буффало, а также острый соус гаспачо и соус винегрет с помидорами.

Для элегантного украшения блюд можно сделать из помидоров тюили или «чипсы». Это совсем не трудно,

просто температура в духовке для этого должна быть очень низкой — почти как для нагревания тарелок. Если настроить духовку так не получается, надо приоткрыть дверцу, вставив деревянную ложку. Все, что нужно сделать, — это зубчатым ножом нарезать тонкими ломтиками очень жесткий мясистый помидор — сливовидный или «бычье сердце», выложить на противень на силиконовый лист для выпекания и посыпать солью и черным перцем. А потом надо просто выдержать их в духовке при низкой температуре в течение нескольких часов, пока ломтики не затвердеют, и снять их с листа. Время приготовления зависит от вашей духовки. В нашей это занимает 12–16 часов в режиме включенной горелки зажигания (такая функция есть далеко не во всех домашних духовках). Когда будете делать тюили в первый раз, начните это утром и проверьте первый раз через 4 часа, после этого примерно каждый час. Когда ломтики высохнут, выложите их на сетку, чтобы они остыли и стали хрустящими.

Примерно в одно время с цветочным шоу в Челси начинаются поставки моего любимого летнего продукта, молодого **картофеля «джерси роаял»**. Я с удовольствием могу съесть тарелку такого картофеля просто так, без всего — настолько у него насыщенный вкус. С кулинарной же точки зрения восковая консистенция этих клубней открывает множество возможностей. Из него можно сделать хорошее картофельное пюре, отобрав картофелины большего размера: запеките их на морской соли (чтобы сохранить их восковую консистенцию), почистите, пока еще горячие (в силиконовых перчатках «бархатцах») и потом подавите в прессе для картофеля. Мы также давим вареный картофель о стенку кастрюли и смешиваем с оливковым маслом, нарезанными оливками и помидорами, чтобы получилось картофельное пюре во французском стиле — *potmes écrasées*. Он

также очень неплох, если обжарить его в оливковом масле или гусином жире. Кожица у «джерси роаял» такая нежная, что ее достаточно слегка поскоблить, если вы подаете картофель целиком — просто вареным или в теплом салате (в самом простом варианте достаточно смешать картофель, пока он еще горячий, с соусом винегрет). Превосходный картофельный салат можно приготовить, если смешать джерси с домашним майонезом (слегка разбавленным сливками или соусом винегрет) и рубленным зеленым луком, а сверху посыпать рубленой петрушкой или кервелем. У этого картофеля сезон очень короткий, от 6 до 8 недель (ведь кроме острова Джерси он нигде больше не выращивается), что мы стараемся использовать его по максимуму.

Не знаю, кому в голову впервые пришла замечательная идея попробовать использовать в кулинарии **цветки кабачка**, но я благодарен за этот источник вдохновения. Как ингредиент он необыкновенно универсален и очарователен в своей хрупкой красоте. Нам привозят цветки с малюсенькими кабачками длиной с палец, когда цветок еще не отпал. Знаю, купить их непросто, но любой огородник скажет вам, что вырастить их нетрудно, так что ничего особенно элитарного в них нет. Французские фермеры надевают на растущий цветок тонкие пластиковые стаканчики, чтобы цветки не раскрывались чересчур широко. Это придает цветку бокаловидную форму, идеальную для фарширования.

Я использую цветки кабачка двумя способами, при этом никогда не отрывая самого мини-овоща. Первый способ — это фаршировать цветки легкой начинкой, например муссом, мелко нарезанным рататутем или даже пряным кускусом, и потом готовить на пару от слабо кипящего ароматного бульона. Я подаю их с нежным соусом жу из топинамбура или легким соусом велюте. Другой любимым мной







способ — это аккуратно разрезать цветок с одной стороны и раскрыть его как книжку, потом окунуть в легчайший кляр биньет или другой кляр и обжарить во фритюре в оливковом масле минуту или две и подавать в стиле тэмпура со свежеприготовленным джемом из чили.

Другим летним лакомством являются **ЛИСИЧКИ**, которые мы в основном получаем из Франции, хотя теперь все чаще (признаюсь не без гордости!) из Шотландии. Их теплый золотисто-желтый цвет придает нашим блюдам известный шик. Более мелкие грибы мы стараемся использовать на гарнир или украшение блюд. Более крупные обжариваются и подаются с мидиями под сливочным соусом; еще мы готовим дюксель из лисичек, который добавляем в рыбный соус велюте. Подготавливать лисички нужно тщательно — хорошо промыть, чтобы удалить весь песок, и потом оставить до полного высыхания. Когда лисички в изобилии, мои помощники на кухне учатся их мариновать, заготавливая на остальную часть сезона (способ маринования приведен на с. 213).

Покинув Париж, я устроился поваром на яхте и на юге Франции все узнал о **МАСЛИНАХ** из первых рук. При первой же возможности я отправлялся на оливковый рынок в старую Ниццу поговорить с фермерами, выращивающими оливки, или, правильнее сказать, их послушать, потому что они говорили о выращенных ими плодах с подлинной страстью. В ресторане мы используем исключительно маслины из Ниццы. Это идеально ровные плоды не нуждаются в добавках: ни в чесноке, ни в лимоне, ни в чили. Мы мелко режем маслины, добавляем в тапенад и выкладываем его шариками поверх лососа, жаренного на гриле. Мы также посыпаем ими салат нисуаз с ягненком или добавляем в рататуй из молодых овощей. Я же не могу удержаться, чтобы не съесть одну-другую маслину просто так.

Другая моя страсть еще со времени пребывания в Средиземноморье — свежие веточки **ТИМЬЯНА**, особенно лимонного. Я использую его многими способами круглый год (нет необходимости брать сушеный тимьян, так как обычно можно достать свежий). Летний тимьян — самый душистый и щедро делится ароматом и с основными блюдами, и с десертами. Мы отщипываем верхушки побегов и посыпаем ими ягненка, пока он запекается, толстые гребешки или обжаренный молодой картофель. А еще мы почти всегда используем тимьян при мариновании и кладем в букеты гарни. Идет он и в сладкие крем-брюле, и в английский крем — основу для мороженого.

Всегда можно сказать, когда продукт входит в моду, так как супермаркеты начинают продавать свои собственные версии этого продукта. Несколько лет назад стало модно использовать в салатах съедобные цветы, и в течение некоторого времени можно было купить салатную смесь с цветами. Мода меняется, а мы по-прежнему с удовольствием используем цветы в нашей кулинарии, главным образом для ароматизации кремов, таких как английский крем или роскошный шоколадный ганаш. Цветы, которые я предпочитаю использовать сейчас, — это жасмин и лаванда. Оба обладают легким цветочным ароматом, будоражащим и таинственным, — даже постоянные посетители не могут угадать его источник. Мы кладем **ЖАСМИН** в консоме, засахариваем хрупкие цветки для выпечки и добавляем для усиления вкуса в сорбе из чая Earl Grey. В то время как жасмин используется свежим, **ЛАВАНДУ** лучше подсушить, чтобы аромат усилился, и потом потереть, чтобы отделить мелкие цветки от стеблей. Мы измельчаем цветки и добавляем в небольших количествах в песочное печенье или посыпаем домашний хлеб перед выпеканием.

Две пряности напоминают мне о лете даже посреди зимы — шафран и корица. Обе обладают великолепной глубиной вкуса, и обе нужно использовать умеренно, иначе они забудут вкус самого блюда. Важно убедиться, что **ШАФРАН** хорошо высушен — потрите рыльца пальцами: они должны раскрошиться в порошок. Мы посыпаем шафраном рыбу, например барабульку — на одну рыбку достаточно щепотки, — и оставляем замариноваться минут на 5. Это позволит вкусу шафрана пропитать рыбу, а ее кожа при приготовлении становится глубокого золотисто-красного цвета. Мы также используем шафран для супа из мидий с пореем, а еще кладем в тесто для пасты для придания ей экзотического цвета и насыщенного вкуса (сначала приготовьте концентрат, раскрошив рыльца шафрана в небольшое количество кипящей воды, потом добавьте несколько капель в тесто, когда его замешиваете). Классикой является шафран в ризотто и плове (опять же одна-две щепотки), но пробовали ли вы его в мороженом? Это превосходно. Просто замочите рыльца в сливках с молоком, прежде чем взбивать их вместе с желтками.

С **КОРИЦЕЙ** тоже можно приготовить потрясающее мороженое, и она отлично подходит к яблоку и груше. Но, по моему мнению, фрукт, просто созданный для того, чтобы его достоинства подчеркивала корица, — это черный инжир, который нам привозят из Египта в конце лета. Мы также используем корицу в сочетании с китайской смесью «Пять специй» в ароматных соусах из красного вина, которые подаем к рыбе с резким вкусом или плотной консистенцией, такой как бриль или тюрбо.

Хотя французы и хвастаются свежими бретонскими **ОМАРАМИ**, в лучшие рестораны Парижа, где работал я, омары поступали из Шотландии. И сегодня я всегда стараюсь использовать омаров, попавших в сети

у западного побережья Шотландии, в чистых водах, питаемых реками, что текут из горных озер. Когда раздобыть таких омаров не удастся, мы берем канадского омара. При приготовлении омара стоит руководствоваться хорошим правилом: чем он дороже, тем меньше манипуляций требует. Одним из моих первых авторских блюд был запеченный омар с ванилью — простенько и со вкусом. Летом мы припускаем омара в рыбном бульоне и потом подаем с острым гуакамоле и легким прозрачным томатным консоме. Омары вообще-то существа довольно злобные, одни то и дело нападают друг на друга, норовя выдернуть у соперника клешню. Поскольку нам нужно и резаное мясо омара для начинки равиоли, я покупаю и тех особей, которые на нашем жаргоне называются «инвалидами» — омаров без одной клешни, а то и без двух. Мясо из хвоста у них не менее сочное и вкусное, хотя вид у омара без клешней довольно жалкий.

Должен признаться: я сужу о способностях нового начинающего повара по его сноровке при вскрытии чудесных **гребешков**. Этот прекрасный продукт стоит недешево, и мы не можем себе позволить допускать ошибки. Мы берем только выловленных ныряльщиками гребешков с западного побережья Шотландии. Моллюски поступают настолько свежие, что еще пульсируют, когда мы открываем ракушку. Это непростая задача, ведь гребешок сжимает свои створки очень плотно. Новым сотрудникам я объясняю, что тут нужна особая хитрость. Тут — человек против мускула. Воткните острие ножа в место соединения створок раковины, в мускул-замыкатель, удерживающий створки вместе. Если все сделано правильно, вы тут же почувствуете, что створки сжаты уже не так сильно, и сможете их поддеть ножом. Теперь осторожно подводим острие ножа под мускул гребешка и его оборчатую мантию и осторожно

отделяем все это от ракушки, в том числе и икру. (Икру мы не используем, только иногда на ночь оставляем ее высушиться в духовке при низкой температуре, а потом размалываем в мелкую пудру, чтобы приправлять ризотто и добавлять в соусы.)

Гребешки бывают разных размеров. Наши после зачистки обычно весят около 50 г, не считая икры. Те, что намного крупнее, содержат больше воды и могут быть жесткими. Самые свежие гребешки используются в сыром виде, режутся на *тартар*. Мой любимый способ приготовления гребешков — посыпать специями и обжарить, после чего смешать с молодым картофелем, чтобы получился теплый салат.

Более мелкие королевские гребешки идеальны для ризотто и салатов. Открывать их — морока, но нам помогает в этом нож для масла, а вынимать их из раковины удобно чайной ложкой. Выросшие в более теплых водах, чем гребешки сен-жак, королевские гребешки обладают более сладким вкусом.

Рыбалка остается одной из моих главных страстей еще с тех пор, как я был мальчиком и отец брал нас с братом на шотландские озера. Ранним летом я жду не дожусь, когда же выберусь половить **дикую семгу**, когда эта рыба идет на нерест вверх по реке Ди. После невероятного заплыва в тысячи миль мясо у семги плотное, насыщенного вкуса и благодаря естественному питанию великолепного темно-розового цвета. И плавники, и хвост у диких рыб гораздо крупнее, чем у их менее везучих сородичей, разводимых искусственно, а профиль отмечен характерным крючковатым носом, которым семга роется под галькой и камнями в поисках пищи или укрытия. У современных рыбаков есть возможность вести подводную съемку и фиксировать продвижение и рост семги по мере возвращения домой. Зрелище это удивительное.

Такой идеальный натуральный продукт не требует сложной готовки — нужно аккуратно почистить рыбу и просто пожарить на гриле или сковороде, 95 % времени приготовления — с той стороны, где кожа, которая обжаривается до аппетитной хрустящей корочки. Дикая семга и треска — единственные виды рыб, которые я солю и перчу как минимум за 20 минут до приготовления, чтобы удалить лишнюю воду из кожи и чуточку усилить вкус. Иногда я делаю надрезы на коже, втыкая туда верхушки побегов тимьяна и натираю ее оливковым маслом.

Я питаю пристрастие к хорошей **черной икре** (что вряд ли вас удивит). Моя любимая — «золотая икра» персидского осетра-альбиноса, называемого карабурун. В ресторане мы в основном используем остроту икру с ее плотной консистенцией и пряным вкусом и севрюжку, которая идеально подходит для соусов, как украшение. Икра осетровых нагуливается долго, несколько лет, что и является одной из причин ее высокой цены. При покупке икры, даже за большие деньги, всегда есть риск: продукт в одинаковой упаковке может очень сильно отличаться. Икра может быть мятой, или слишком маслянистой, или пресной на вкус. Лучший способ гарантировать качество — приобрести ее у надежного поставщика. Мой любимый бренд — Imperial Caviar UK, которым руководит мой друг из Ирана, Рамин Рогар. Много писалось о недостаточном контроле качества у некоторых поставщиков икры и о проблеме перелова рыбы (ведь выловленную рыбу уже нельзя вернуть обратно в воду, чтобы она продолжала расти). В Иране контроль качества лучше. К тому же осетровые в южной части Каспия крупнее, так как иранцы не допускают перелова. Икра фигурирует в нашем меню с припущенным омаром и добавляется к сметане в качестве украшения. Мы также добавляем ее в омлеты и рыбный соус велюте



и в сливочное масло с мясом морского ежа. Но, как говорят, лучше всего есть икру из перламутровой раковины перламутровой ложкой.

Даже летом многие наши клиенты любят поесть стейк, часто под легким соусом, например сливочным пюре из петрушки, с жареными лисичками. Мой любимый отруб — **говяжий рибай**. В течение многих лет популярный в Шотландии, он теперь добрался до самого юга Англии. Он не менее нежный, чем филе, но, по моему мнению, обладает более выраженным вкусом. Приготовить его на кости или без — дело всего нескольких минут (если на кости, то это классический стейк ти-бон). Мы закупаем рибай большим куском и, перед тем как порезать на стейки равного размера, туго заматываем в пленку и укладываем в холодильник как минимум на 24 часа, чтобы он «держал форму».

Лето — не лето без **персиков**. Мои любимые — итальянские с белой мякотью, они поступают к нам уже в мае. Желтые и более сочные созревают чуть позже. И хотя трудно выдумать что-то вкуснее, чем просто свежий персик, нарезанный ломтиками, этот ингредиент довольно универсален, и в нашей кухне мы используем его не только в сладких блюдах. В пик сезона мы заготавливаем персиковый чатни (см. с. 213) в банках для консервирования, который подаем потом в качестве релиша к свежей фуа-гра, паштету или курице, запеченной со сливочным маслом, а также к сыру и хлебу с грецким орехом. Жаренные на сковороде персики с глазурью из сахара и уксуса станут запоминающимся дополнением кутке, гусю или ягненку.

Один из моих любимых способов подачи персиков — с тимьяном, травой, которая, как мне кажется, смягчает насыщенность персика и подчеркивает его фруктовый вкус. А можно отварить персики в сахарном сиропе с добавлением тимьяна либо подать свежие персики с домашним тимьяновым мороженым.

А еще мы делаем из персика хрустящие тьюли, для чего режем очень тонкими ломтиками зрелые, но не перезрелые, твердые персики, смазываем их сахарным сиропом и несколько часов высушиваем в духовке. Чтобы придать им форму черепицы, выкладываем ломтики на скалку и оставляем до полного высыхания. Персиковые тьюли — очень красивое украшение для сливочных десертов.

Начиная с середины и до конца лета к нам поступает **инжир** из Италии. Сезон этих прекрасных пухленьких темнокожих плодов с бархатистой поверхностью и зазорным хвостиком довольно короток, так что мы используем их везде, где только можем. Степень их зрелости оценить нетрудно: незрелые плоды содержат млечный сок, а перезрелые — чересчур мягкие. Мне нравится запекать их целиком с бальзамической карамелью или просто с сахаром, сливочным маслом и корицей. Из них можно сварить инжирный чатни, очень подходящий к фуа-гра. Мы также нарезаем твердые плоды очень тонкими ломтиками и высушиваем, получая тьюли. Одним из моих изобретений является карпачо из инжира, элементарное в приготовлении. Возьмите твердые плоды, удалите кожицу и хвостик, затем разрежьте пополам и выньте семена. Выложите половинки между большими листами пищевой пленки и раскатайте скалкой тонким слоем, чтобы стали очень тонкими. Не переусердствуйте — достаточно, чтобы пластинки инжира стали тонкими и ровными. Потом уберите в морозильник до подачи. Выньте из морозильника, снимите пленку и поместите прямо на большую плоскую тарелку. Сверху выложите паштет крупного помола, в стиле мозаики из осенней дичи на с. 130, или несколько божественных ломтиков жареной фуа-гра. Нужны ли еще слова?

В первые годы работы ресторана Aubergine мы имели смелость пред-

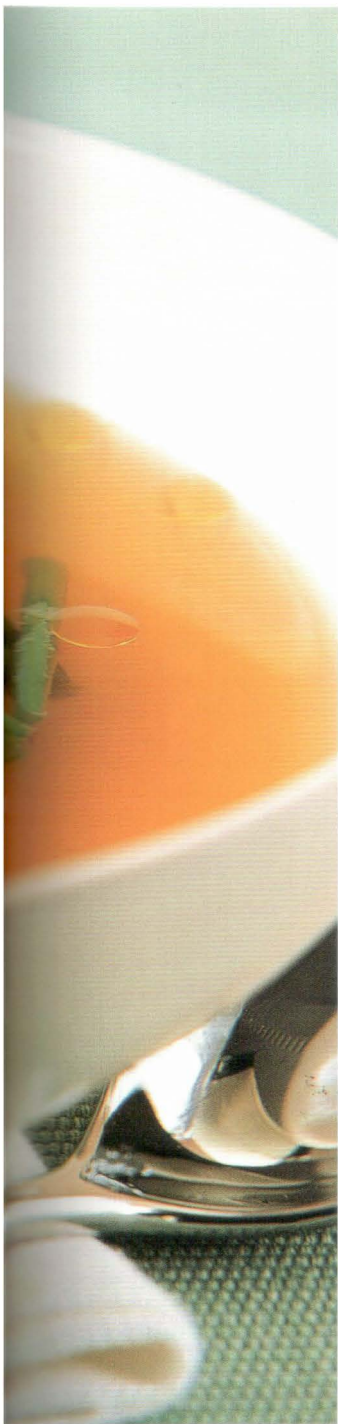
ложить нашим посетителям вместо птифуров спелую **вишню** в вазочке с колотым льдом. Идея оказалась удачной. В разгар лета мы получаем роскошную темно-красную вишню из Испании, и я с наслаждением потихоньку перерабатываю целые горы. В другое время свои прекрасные сладкие ягоды нам отправляют садоводы из Италии, Америки, Чили и ЮАР. Вишня хороша как в сладких, так и в несладких блюдах. Она является классическим дополнением к утиной грудке, которую я предпочитаю с карамельно-бальзамическим соусом. Вишни также можно использовать и в десертном супе, и в сливочном мороженом (выньте косточку и разомните 300 г вишни, потом смешайте с насыщенным английским кремом и взбейте в мороженице). Вишня отлично сочетается с миндальным печеньем.

Хотя **шоколад** — не сезонный продукт, но для меня он ассоциируется с летом, поскольку мне нравится сочетать его с крепким ароматом цветков лаванды. Этой идеей поделился со мной французский шоколадье, с которым я встретился, когда готовил как приглашенный шеф в отеле Raffles в Сингапуре. Такая комбинация вкусов не удивительна, конечно, — с начала производства шоколада в Европе его вкус оттеняли с помощью цветов. Примерами являются роза, как в шоколаде с начинкой из рахат-лукума, или фиалка, герань и другие цветы в кремовых начинках шоколадных конфет, продающихся в наборах. Темный, молочный и белый шоколад — все они выигрывают от сочетания с лавандой. Белый мы медленно растапливаем, поставив почти на всю ночь на теплый шкаф, где греются тарелки, с одним-двумя крупными соцветиями лаванды. На следующий день соцветия нужно выловить ложкой или процедить шоколад, чтобы в нем остался лишь ее аромат.









легкий томатный бульон с овощами «à la paysanne»

*Это вариант томатного консоме, который в ресторане мы подаем с хвостами мелких омаров. Как холодный летний суп, он непревзойден. Я гарантирую, что нигде вы не отведаете такого полного свежего томатного вкуса, хотя на вид бульон прозрачно-золотистый, как бокал игристого вина. Изящным украшением служат плавающие на его поверхности отборные летние овощи. **На 4 порции, как закуска***

2 крупные луковицы шалота, мелко нарезать
4 ст. л. оливкового масла и еще немного
для подачи
1 кг зрелых сливовидных помидоров,
крупно нарезать
2 зубчика чеснока, нарезать лепестками
1 ч. л. мелкой морской соли
1 ч. л. сахара
По 1 ч. л. рубленых свежих листьев базилика,
кервеля и эстрагона

4 яичных белка
По ¼ ч. л. белого и черного перца
горошком
50 г стручков молодого сахарного
зеленого горошка обрезать
верхушку и хвостик
50 г мелкой стручковой фасоли,
обрезать верхушку и хвостик
Примерно 20 верхушек спаржи

- 1 В 3 ст. л. оливкового масла потомите шалот в течение 3 минут до размягчения, потом добавьте, помешивая, ¾ взятых помидоров, чеснок, соль, сахар и зелень. Готовьте на среднем огне примерно 10 минут, периодически помешивая, пока овощи не станут слегка мягкими.
- 2 Влейте 1 л воды и доведите до кипения. Варите примерно 20 минут на маленьком огне, снимая накипь широкой ложкой.
- 3 Проложите дуршлаг большим влажным куском муслиновой ткани или тонким чистым полотенцем, поставьте над миской. Процедите томатный отвар через дуршлаг, продавливая остатки обратной стороной половника. Остудите, поставив миску в другую, с водой со льдом.
- 4 Взбейте оставшиеся нарезанные помидоры с белками и перцем горошком в блендере или процессоре. Выложите в большой сотейник и добавьте процеженный томатный отвар.
- 5 Медленно доведите содержимое сотейника до кипения и варите на маленьком огне 20 минут. Вы сами увидите, как жидкость по мере закипания становится кристально-прозрачной.
- 6 Промойте муслин или полотенце и снова положите в дуршлаг над миской. Медленно вылейте бульон в дуршлаг — жидкость в миске должна оказаться идеально прозрачной. Если это не так, процедите бульон еще раз. Поставьте в холодильник до подачи.
- 7 Чтобы приготовить украшение, порежьте стручковый горох ромбиками, нагрейте оставшуюся столовую ложку масла в маленькой сковороде и осторожно обжарьте горошек, фасоль и верхушки спаржи примерно 3 минуты, чтобы они слегка привяли. Выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла.
- 8 Разложите горошек, фасоль и спаржу в 4 широкие суповые тарелки. Залейте бульоном. При желании капните чуть-чуть оливкового масла первого холодного отжима и сразу подайте.

перечно-томатный суп с краб-коктейлем

Суповая тарелка не обязательно должна быть до краев полна бульоном и кусочками заправки. Иногда я создаю островок посередине, например из коктейля из морепродуктов, окруженный легким ароматным бульоном. Для этого блюда выбирайте спелые сливовидные помидоры. Если хотите придать перцу дополнительную пикантность, запеките его или обжарьте на гриле. Лучше использовать свежего краба, так как он менее водянистый, чем замороженный, и обладает более сладким вкусом, чем консервированный. В более холодные зимние месяцы вместо краба вы можете использовать мясо омара. На 4 порции, как закуска

3 ст. л. оливкового масла и еще немного, чтобы сбрызнуть готовый суп
2 крупных красных сладких перца общим весом около 500 г, нарезать
6 крупных спелых сливовидных помидоров общим весом около 500 г, нарезать
4 луковицы шалота, нарезать
Примерно 12 листьев базилика
1 веточка свежего тимьяна
1 маленький лавровый лист
800 мл томатного сока
100 мл сливок жирностью 48 %
250 г свежего белого мяса краба

1 яблоко «Гренни Смит», очистить, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками
1 маленький кочешок салата ромен, нашинковать
1 спелое авокадо
Морская соль и черный перец

Для соуса

4–6 ложек майонеза (с. 213)
1 ст. л. томатного пюре
Несколько капель острого перцевого соуса
Сок 1 лайма

- 1 Нагрейте оливковое масло в большом сотейнике, потом добавьте перец, помидоры, шалот, травы и зелень. Обжаривайте осторожно примерно 5 минут, потом промешайте, накройте и оставьте потомиться еще на 10 минут.
- 2 Снимите крышку и выньте тимьян и лавровый лист. Вмешайте томатный сок и сливки, хорошо посолите и поперчите и дайте остыть. Взбейте в блендере или процессоре до однородной кремовой консистенции, раз или два снимая массу, приставшую к краям чаши. Протрите через сито обратной стороной половника. Поставьте суп в холодильник минимум на 2 часа.
- 3 Тем временем проверьте, чтобы в мясе краба не осталось кусочков панциря или хряща — они ужасно раздражают, когда попадают в блюдо вашей мечты. Положите в миску вместе с яблоком и листьями салата.
- 4 Чтобы приготовить соус, взбейте майонез с томатной пастой, перечным соусом, половиной сока лайма, солью и перцем. Смешайте с крабом, яблоками и салатом, так чтобы смесь получилась приятно плотная, но сочная.
- 5 Вилкой раздавите авокадо. Добавьте остальной сок лайма, посолите и поперчите.
- 6 Попробуйте суп на соль и перец. (Холодные блюда всегда нуждаются в большем количестве соли и перца, чем горячие.)
- 7 В середину широкой суповой тарелки поставьте кольцо для сконсов, примерно 5 см в диаметре. Выложите четверть авокадо в основание кольца, затем на него выложите четверть крабовой смеси (как это делается, см. на фото на с. 221). Затем полейте смесь небольшим количеством оставшегося коктейльного соуса и осторожно снимите кольцо движением вверх. Повторите то же самое с 3 остальными тарелками.
- 8 Налейте суп в тарелки вокруг каждого краб-коктейля, если хотите, сбрызните каплей оливкового масла и сразу подавайте.



суп из баклажанов и перца с обжаренными помидорами черри

В этом холодном летнем супе используются запеченные, а затем обжаренные баклажаны со сладким перцем — необычный рецепт, буквально пышущий средиземноморским вкусом. Маленькие порции можно подавать в качестве закуски, а большие с теплым французским багетом или чабаттой в качестве легкого основного блюда. НА 6 ПОРЦИЙ, КАК ЗАКУСКА, ИЛИ НА 4, КАК ЛЕГКОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО

4 средних баклажана	1 ст. л. цельнозерновой горчицы
Листья с 1 веточки розмарина	300 мл овощного бульона (с. 212)
1 ст. л. рубленого чеснока,	или светлого куриного бульона (с. 212)
желательно молодого	Примерно 250 мл томатного сока
Оливковое масло для обжаривания	(по желанию)
2 крупных красных сладких перца	Примерно 200 г помидоров черри
2 крупных желтых сладких перца	на ветке
1 луковица шалота, нарезать	Морская соль и свежемолотый
2 веточки свежего базилика	черный перец

- 1 Нагрейте духовку до 190 °С. С баклажанов с помощью овощечистки снимите кожицу вместе с примерно 5 мм мякоти. Порежьте кожу соломкой, затем мелкими кубиками. Отставьте.
- 2 Заверните очищенный баклажан в фольгу вместе с листьями розмарина и чесноком. Запекайте примерно 45 минут или пока мякоть полностью не разварится. Сохраните сок, стекший при приготовлении.
- 3 Нагрейте 2 ст. л. оливкового масла в широкой и глубокой сковороде и, когда нагреется, обжарьте мякоть баклажана на сильном огне, чтобы придать ей слегка подгоревший вкус. Добавьте сок, оставшийся при приготовлении в духовке, посолите и поперчите и остудите.
- 4 Поставьте перец на доску и удалите, вырезая по кругу, плодоножку вместе с семенами (так удобнее, иначе семена разлетятся по всей кухне). Порежьте перец.
- 5 Добавьте еще 1–2 ст. л. масла в сковороду и, когда оно нагреется, обжарьте шалот до золотистого цвета. Добавьте перец, перемешайте и продолжайте обжаривать на сильном огне примерно 5 минут. Добавьте базилик и горчицу, помешайте, потом влейте овощной или куриный бульон. Доведите до кипения, посолите и поперчите. Дайте покипеть на медленном огне 12–15 минут. Снимите с плиты и остудите.
- 6 Выньте базилик. Перелейте в блендер, добавьте баклажан и измельчите до однородной, кремообразной консистенции. Суп должен быть довольно густым. Если хотите, чтобы он был пожиже, тонкой струйкой влейте томатный сок. Поставьте в холодильник до подачи.
- 7 Чтобы приготовить украшение, нагрейте небольшое количество масла в сковороде и обжарьте кожицу баклажана, чтобы она стала хрустящей. Следите, чтобы она не сгорела. Обсушите на бумажном полотенце.
- 8 Добавьте еще чуть-чуть масла в сковороду и разогрейте. Снимите помидоры с веточки и чуть-чуть обжарьте — только чтобы придать вкус кожице. Они немного обмякнут — и прекрасно. Обсушите на бумажном полотенце.
- 9 Попробуйте суп на соль и перец — вкус должен быть достаточно пикантным и насыщенным, — потом вылейте в 6 охлажденных тарелок. Распределите по тарелкам помидоры черри и посыпьте сверху хрустящими баклажановыми хлопьями.

холодный огуречный суп с лентами из копченой дикой семги

Кофейная чашечка легкого огуречного супа часто подается в ресторане в качестве апетайзера. Секрет глубины его вкуса состоит в предварительном настаивании и использовании моего ароматного овощного бульона. Большими порциями подавать его не стоит — это же деликатес! Несколько тонких ломтиков копченой дикой семги (вроде той, что производит известная в Восточном Лондоне фирма «Fortman's») приятно контрастируют с пастельно-зеленым цветом супа.

На 4–6 порций, как закуска

2 длинноплодных огурца, вымыть и просушить

2 ст. л. сливочного хрена

500 г овощного бульона (с. 212)

Неполная горсть побегов свежей мяты

200 г сливок жирностью 48 %

Примерно 100 г копченой дикой семги

Морская соль и свежемолотый черный перец

1 Обрежьте кончики огурца. Нарезьте огурцы тонкими ломтиками, не снимая кожицу (она придает супу его превосходный цвет). Можно сделать это теркой-мандолиной или используя насадку для нарезания в кухонном комбайне.

2 Добавьте хрен и овощной бульон, перемешайте, слегка посолите и поперчите. Скатайте мяту в шар, чтобы усилить аромат, и тоже добавьте. Накройте и поставьте в холодильник примерно на 2 часа настояться.

3 Удалите стебли мяты, потом измельчите смесь в блендере до консистенции однородного пюре. Процедите жидкость через мелкое сито, протирая мякоть обратной стороной половника. Суп должен быть довольно густым. Венчиком вмешайте сливки и попробуйте на соль и перец — холодные супы должны иметь насыщенный вкус, чтобы не разочаровать гостей.

4 Нарезьте семгу тонкими полосками и положите в центр каждой из 4 или 6 суповых мисочек, в зависимости от размера предполагаемой порции. Залейте охлажденным супом и сразу подавайте.

Примечание: Вместо копченой семги можно положить в тарелки кусочки копченого угря.

ризотто со сладкой кукурузой и зеленым луком

Итальянцы подают ризотто на закуску, а французы часто используют его в качестве гарнира к основному блюду. На мой взгляд, оно универсально и может стать еще и легким самостоятельным основным блюдом. Базовый рецепт всегда одинаков — но вариации вкуса всякий раз приносят новую ноту. В данном случае это в самом деле легкое освежающее блюдо с первой молодой кукурузой. Всегда покупайте початки кукурузы, еще завернутые в зеленые листья, — те, что лежат в пластике на прилавках супермаркетов, уже потеряли душистую свежесть свежесорванного овоща. Вместо того чтобы приправить нежные рисинки сыром маскарпоне, я вмешиваю в мое ризотто пюре из сладкой кукурузы.

НА 4 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА, ИЛИ НА 2, КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО

500–600 г овощного бульона (с. 212) или светлого куриного бульона (с. 212)	2 стебля зеленого лука, нарезанного тонкими кружочками
1 крупный початок сладкой кукурузы в листьях	200 г консервированного пюре из сладкой кукурузы
1 луковица шалота, мелко нарезать	3 ст. л. свеженатертого сыра пармезан
3 ст. л. оливкового масла	Кусочек несоленого сливочного масла
200 г риса для ризотто (карнароли, арборио или виалоне нано)	Морская соль и свежемолотый черный перец
Примерно 4 ст. л. сухого белого вина	

- 1 Поместите овощной или куриный бульон в кастрюлю и доведите до легкого кипения.
- 2 Снимите с початка кукурузы листья и шелковистые желтые волокна. Поставьте кукурузу узким концом вниз. Острым шефским ножом с тяжелым лезвием пройдите сверху вниз, срезая маленькие квадратные зернышки (как это делается, см. фото на с. 218). Кочерыжку выбросьте, зернышки выложите в миску (они могли рассыпаться по всей рабочей поверхности).
- 3 В большом сотейнике с толстым дном слегка обжарьте шалот в 2 ст. л. оливкового масла примерно 5 минут, чтобы он стал мягким, но не зазолотился. Вмешайте оставшееся оливковое масло и кукурузу. Обжаривайте примерно минуту, потом добавьте рис и, помешивая, подержите на огне еще минуту.
- 4 Влейте вино и не снимайте сотейника с огня, пока оно полностью не выпарится, потом половником добавьте четверть бульона. Помешивая, доведите до кипения, потом уменьшите огонь до среднего и продолжайте кипятить, пока не впитается вся жидкость. Добавьте еще половник бульона и, помешивая, повторите процесс. Добавляйте бульон по одному половнику, чтобы всякий раз жидкость успевала впитаться, постоянно помешивайте, пока рис не набухнет и не станет нежным, но не слишком мягким. Это должно занять примерно 15 минут. (Возможно, весь бульон добавлять не понадобится.)
- 4 Добавьте зеленый лук, перемешайте и подержите на огне еще 1–2 минуты, чтобы смесь прогрелась. Потом, помешивая, постепенно добавьте кукурузное пюре, половину пармезана и сливочное масло. Когда ризотто снова нагреется, посолите и поперчите как следует и сразу подавайте в неглубоких тарелках, посыпав сверху оставшимся пармезаном.

особый салат нисуаз

Свежий тунец — обязательный компонент этого главного летнего салата.

Я предлагаю вам найти голубого тунца, пойманного рыбаком на крючок, — хотя и из желтого получается хорошее блюдо. Просите спинную часть тушки и избегайте покупки рыбы с помятой тушкой и кровавыми разводами. Рецепт этот незамысловат, но я люблю добавить изысканный штришок и использую маленькие перепелиные яйца вместо традиционных куриных. **На 4 порции, как закуска или легкое основное блюдо**

12 перепелиных яиц
3 ст. л. белого винного уксуса
100 г тонкой французской стручковой фасоли, обрезать кончики, потом при желании разрезать пополам
150 г мелкого молодого картофеля
100 мл классического соуса винегрет (с. 213), смешать с 3 ст. л. сливок жирностью 48 %
4 твердых сливовидных помидора, снять кожицу
50 г соленых анчоусов

50 г свежих маслин
200 г смешанных листьев салата (таких как верхушки кудрявого эндивия, дуболистного салата, дикой рукколы или мелких кочешков салата ромен)
4 стейка из спинной части тунца, по 100 г каждый
1–2 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. бальзамического уксуса
Морская соль и свежемолотый черный перец

1 В этом рецепте много этапов, поэтому сначала подготовьте все ингредиенты. Сваренные перепелиные яйца будет легче почистить, если сначала замочить на 20 минут в холодной воде с 3 ст. л. уксуса, так чтобы она покрывала их полностью. Так вы размягчите жесткую белковую пленку под скорлупой. Потом слейте жидкость и отварите яйца в кипятке в течение 2 минут. Выньте и положите в миску с холодной водой на 10 минут. Почистите и оставьте целиком.

2 Сбланшируйте фасоль в кипящей воде в течение 2 минут, слейте воду, остудите в холодной воде со льдом и откиньте на дуршлаг.

3 Отваривайте молодой картофель 12 минут, чтобы он только-только протыкался ножом. Обсушите и смешайте с 2 ст. л. сливочной заправки. Дайте остыть.

4 Разрежьте каждый помидор на четыре части и выньте семена. Оставьте ломтики в форме лепестков или разрежьте пополам еще раз.

5 Промойте анчоусы в чуть теплой воде, потом порежьте крупными кубиками. Очистите маслины от косточек и порежьте.

6 Переберите салатные листья. Смешайте с зеленой фасолью и оставшейся заправкой. Разложите эту смесь на 4 широкие неглубокие миски или плоские тарелки. Выложите сверху анчоусы, помидоры и маслины. Картофель и яйца разложите вокруг.

7 Теперь приготовьте тунца. Раскалите большую антипригарную сковороду, пока не почувствуете, что пошел жар. Добавьте чуть-чуть оливкового масла, затем выложите стейки. Готовьте 1–2 минуты на каждой стороне, чтобы при нажатии они стали упругими. В середине мясо тунца должно оставаться розовым. Если вам нравится более зажаренная рыба, готовьте подольше, но не пережарьте, иначе она станет сухой и жесткой. Деглазируйте бальзамическим уксусом. Посолите, поперчите и выньте из сковороды.

8 Каждый стейк разрежьте пополам и выложите поверх готового салата. Сразу же подавайте.

шотландский омар

с салатом из манго и шпината

Это блюдо — настоящий праздник для глаз, абсолютно сногшибательное сочетание розового, золотого и темно-зеленого. Я бы посоветовал вам для наилучшего вкуса самим отварить омаров (сначала поставьте их в холодильник, чтобы они уснули). Еще одна маленькая хитрость состоит в том, чтобы чистить сваренных омаров, пока они еще не остыли. На 4 порции, как закуска или легкое основное блюдо

Кур-бульон (с. 212)

4 маленьких живых омара примерно по 700 г
каждый

2 зрелых, но неперезрелых манго

2 ст. л. классического соуса винегрет (с. 213)

150 г мелких листьев шпината

Морская соль и свежемолотый черный перец

1 Доведите кур-бульон до легкого кипения, потом опустите в него омаров. Отваривайте их осторожно в течение 5–6 минут. Снимите кастрюлю с плиты и дайте омарам слегка остыть в бульоне.

2 Когда омар достаточно остыл, чтобы его можно было разделять (наденьте силиконовые перчатки), выньте его из бульона и освободите мясо от панциря. Используйте прочные кухонные ножницы или ножницы для птицы, чтобы разрезать панцирь на теле, выньте мясо одним куском. Найдите желудок и кишку и удалите. Выньте мясо из клешней и фаланг, расколите панцирь обратной стороной ножа. Мясо из клешней и фаланг порубите. Поместите все вынутое из панциря мясо обратно в бульон и дайте остыть и еще впитать вкус. Когда остынет, выньте и слейте воду.

3 Почистите манго, срежьте мякоть с косточки и нарежьте мелкими кубиками. Смешайте с половиной соуса винегрет.

4 Смешайте листья шпината с оставшимся соусом винегрет и хорошо посолите и поперчите. Выложите шпинат в середину каждой из 4 тарелок (мы выкладываем его в форме цветка).

5 Сверху посыпьте кусочками манго. Выложите в середину «цветка» мясо омара из клешней и фаланг. Нарежьте хвост омара медальонами и выложите поверх манго. Блюдо готово к подаче.



салат из королевских гребешков, мелких кальмаров и конфи из молодого картофеля

Деликатесная, красивая, неповторимая, эта элегантная закуска подходит для летнего ужина по особо торжественному поводу. Вам понадобятся очень маленькие кальмары, которые продаются уже очищенными, при этом щупальца их засунуты внутрь тельца. Маленькие королевские гребешки в очаровательных ракушках теперь все чаще можно найти в хороших рыбных лавках. Иногда их продают в сетках, хотя некоторые магазины предлагают их уже очищенными. Если так, проверьте, не замораживали ли их уже, а то мякоть окажется водянистой. Картофель лучше взять сорта «джерси роял», мелкие клубни сортов «ратт» или «аня». Н 4 порции, как закуска

200 г молодого мелкого картофеля
(чем мельче, тем лучше)
100 г гусиного жира
200 г теплого молока
120 г муки
1 ч. л. быстрорастворимых сухих дрожжей
4 маленьких кальмара, примерно по 75 г каждый
Примерно 32–40 королевских гребешков
без раковины
Несколько больших щепоток молотого

карри средней остроты
Небольшое количество светлого
оливкового масла для жарки
4–6 ст. л. классического соуса винегрет
(с. 213), смешанного с 2 ч. л. рубленого
свежего эстрагона
Примерно 300 г смеси салатных листьев
(сортов с мягкими листьями, таких как
рапунцель или дуболистный салат)
Морская соль и свежемолотый
черный перец

- 1 Начните с конфи из картофеля. Его необходимо готовить на очень маленьком огне. Возможно, вам понадобится металлический рассекатель на горелку. Поместите картофель и гусиный жир в маленький сотейник — картофель должен быть покрыт жиром. Грейте на самом маленьком огне 20–25 минут, пока картофель не станет мягким. Жир может периодически чуть-чуть пузыриться, но не давайте ему нагреваться слишком сильно. Картофель должен свариться в жиру, а не пожариться. Обсушите его на бумажном полотенце и остудите. Жир сохраните.
- 2 В миксере взбейте молоко с мукой, дрожжами и большой щепоткой соли до консистенции густого кляра. Выложите в неглубокую миску и поставьте в холодильник на час.
- 3 Проверьте, чтобы кальмары были хорошо очищены, обсушите полотенцем.
- 4 Посолите и поперчите гребешки и присыпьте их карри. Нагрейте 1 ст. л. масла в сковороде, когда нагреется, выложите гребешки и быстро обжарьте (не дольше минуты). Выньте из сковороды, обсушите на бумажном полотенце и сбрызните половиной соуса винегрет.
- 5 Разрежьте молодой картофель пополам. Нагрейте столовую ложку сохраненного гусиного жира в сковороде. Когда он нагреется, быстро обжарьте картофель до хрустящей корочки, обсушите, посолите и поперчите. Сохраняйте теплым.
- 6 Переберите салатные листья, посолите, поперчите и сбрызните оставшимся соусом винегрет. Выложите горкой на 4 плоские тарелки.
- 7 Налейте оливковое масло в сковороду слоем примерно 1 см. Выньте кляр из холодильника и окуните в него тушку и щупальца кальмара, так чтобы они были равномерно покрыты кляром. Выложите в горячее масло и готовьте пару минут на каждой стороне до золотистой корочки. Не пережарьте. Обсушите, посолите и поперчите.
- 8 Выложите гребешки поверх салата, сверху — кальмары. Разложите картофель вокруг салата.

тартар из гребешков и золотой икры с томатным соусом жу

*Поскольку наши гребешки очень свежие, они идеально подходят для изысканных сливочных тартаров с их простым и ясным вкусом. Однако, если их осторожно смешать с ложкой редкой императорской осетровой икры, угощение получится просто роскошное. Императорская икра (также известная как золотая), икра осетра-альбиноса карабурун, обладает прекрасным золотым цветом и мягким, почти ореховым вкусом. Обычно ее мне поставляет компания Imperial Caviar UK, которой управляет мой добрый друг Рамин Рогар. Ее можно купить в баночках по 50 г. Половину используйте на тартар, а остальное можно аккуратно выложить сверху — получится сверкающее украшение. Соус, которым поливают вокруг тартара, — это на самом деле сок, который отцеживается за ночь из рубленых свежих помидоров. Как ни удивительно, он совершенно прозрачный, так что не догадаешься, из чего он сделан, пока не попробуешь. Оригинально, правда же? **На 4 порции, как закуска***

400 г спелых сливовидных помидоров
2 крупных листа свежего базилика
8 очень свежих крупных гребешка сен-жак,
без раковины и икры
1 ст. л. густой сметаны
1 ст. л. маскарпоне
1 ч. л. рубленого кервеля
1 ч. л. рубленого шнитт-лука
50 г золотой осетровой икры
Морская соль

- 1 Начните с соуса. Крупно порежьте помидоры, потом измельчите в блендере с базиликом и небольшим количеством соли в течение нескольких секунд, чтобы получилось пюре с целыми кусочками. Выложите в капроновую цедилку или кофейный фильтр, предварительно укрепив его над миской. Дайте соку стечь в течение ночи. Должна получиться прозрачная жидкость.
- 2 Теперь, если хотите, можно уварить сок наполовину, чтобы усилить томатный вкус; правда, при этом уйдут свежие нотки. Остудите получившийся соус жу.
- 3 Чтобы сделать тартар, вручную нарежьте гребешки очень-очень мелко, потом смешайте со сметаной, маскарпоне, зеленью и солью. Капля за каплей добавляйте сок лайма, постоянно пробуя, пока не почувствуете, что достаточно. Осторожно вмешайте половину икры.
- 4 Поместите в центр небольшой неглубокой тарелки кольцо для скосов диаметром 4–5 см. Ложкой выложите четверть тартара и слегка разровняйте верхушку. Снимите кольцо движением вверх и повторите то же самое с тремя другими тарелками.
- 5 Чтобы украсить тартар, поверх каждого выложите оставшуюся икру. Подавайте слегка охлажденным с томатным соусом в отдельном маленьком соуснике.



летний перепел в томатно-эстрагоновом маринаде

Перепелки с их маленькими пухлыми грудками выглядят так аппетитно! Правда, многим посетителям не нравится возиться с костями, так что мы отделяем грудки после запекания и остужаем их в легком томатном маринаде. Они подаются на теплом салате из сельдерея с лисичками. Потрясающая закуска. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА

4 свежих перепела
6 ст. л. оливкового масла
½ маленького помидора, вынуть семена
и мелко порубить
½ луковицы шалота, мелко нашинковать
½ ч. л. кетчупа
½ ч. л. цельнозерновой горчицы
½ ч. л. свежесжатого лимонного сока
1 ч. л. рубленого свежего эстрагона
4 небольших стебля сельдерея, порезать
на короткие кусочки

100 мл куриного или овощного
бульона (с. 212)
70 г свежих лисичек, удалить корешки
и разрезать пополам, если они крупные
Несколько листьев сельдерея
на украшение (при желании можно
обжарить во фритюре)
Морская соль и свежемолотый
черный перец

- 1 Прогрейте духовку до 190 °С. Кисточкой смажьте перепелов небольшим количеством оливкового масла, посолите, поперчите и запекайте в течение 12 минут.
- 2 Тем временем сделайте маринад, для чего смешайте нарубленный помидор, шалот, кетчуп, горчицу, сок лимона, эстрагон и 3 ст. л. оливкового масла. Посолите и поперчите как следует.
- 3 Выньте перепелов из духовки и дайте постоять 10 минут. С помощью острого обвалочного ножа аккуратно срежьте слегка прожаренную грудку целиком (остальную часть тушки используйте на бульон). Смешайте грудки с томатным маринадом и отставьте до остывания.
- 4 Нагрейте 1 ст. л. оставшегося оливкового масла в маленькой сковороде и обжарьте сельдерей до золотисто-коричневого цвета. Влейте бульон, хорошо посолите и поперчите и накройте бумагой для выпечки. Кипятите на медленном огне примерно 10 минут, пока сельдерей не станет мягким, а жидкость не выпарится.
- 5 Тем временем обжарьте лисички в оставшемся масле примерно 5 минут, помешивая пару раз, потом посолите и поперчите.
- 6 Для подачи выложите сельдерей в центр каждой из 4 плоских тарелок. Сверху положите лисички. На них поместите грудки перепелов и вокруг полейте оставшимся маринадом. Украсьте листьями сельдерея.

лингвини под соусом из омара с лисичками

Это блюдо классической кухни (правда, с американизированным соусом), и, чтобы приготовить его, вам понадобится время и терпение. Но оно точно того стоит. Для этого блюда лучше всего покупать живых омаров, так как для ароматизации соуса предстоит обжаривать панцирь. По возможности купите свежую пасту лингвини в хорошем итальянском магазине. На 4 порции, как закуска

2 живых омара, примерно
по 700 г каждый
Небольшое количество оливкового
масла для обжарки
1 небольшая морковь, нарезать
мелкими кубиками
1 небольшой стебель порея,
мелко нарезать
1 небольшая луковица, нашинковать
1 небольшой стебель сельдерея,
нарезать мелкими кубиками
2 ст. л. анисовой настойки «Перно»
100 мл сухого белого вина
1 помидор среднего размера, нарезать

2 ч. л. томатного пюре
500 мл рыбного или светлого
куриного бульона (с. 212)
250 г сливок жирностью 48 %
2 крупных листка базилика
120 г свежих лисичек,
корешки отрезать
25 г сливочного масла
1 небольшой пучок петрушки,
отрезать листочки и порубить
300 г свежей пасты лингвини
Морская соль и свежемолотый
черный перец

- 1 Сначала приготовьте омаров. Поставьте их в морозильник на 30 минут, чтобы они уснули. Вскипятите воду в большой кастрюле и положите туда омаров. Подержите минуту в кипящей воде, затем выньте и остудите настолько, чтобы их можно было разделять. Отделите голову и клешни. Выньте мясо, прорезав панцирь в длину с помощью острых кухонных ножниц или ножниц для разделки птицы. Мясо останется еще сыроватым, но уже будет отделяться от панциря. Выньте мясо из клешней.
- 2 Разломайте панцири омаров, чтобы они уместились в большой кастрюле с толстым дном. Нагрейте 2–3 ст. л. оливкового масла в кастрюле и обжаривайте панцирь до ярко-розового цвета. Добавьте морковь, порей, лук и пассеруйте их 10 минут, пока не закарамелизуются. Влейте «Перно» и продолжайте держать на огне, помешивая, пока настойка не выпарится, потом добавьте вино и уварите до консистенции сиропа. Добавьте помидор и томатное пюре. Готовьте еще 5 минут, пока содержимое кастрюли не сделается вязким. Влейте бульон и кипятите, пока он не выпарится наполовину. В конце добавьте сливки и базилик. Снимите кастрюлю с плиты и дайте настояться, периодически обратной стороной половника надавливая на панцирь, чтобы выжать из него как можно больше сока. Процедите готовый соус в маленькую кастрюлю и оставьте там до подогревания перед подачей.
- 3 Нагрейте сухую сковороду с толстым дном и обжарьте лисички, чтобы выпарить из них сок. Обсушите на бумажном полотенце, жидкость из сковороды вылейте. Нагрейте в сковороде сливочное масло, и, когда оно прекратит пениться, быстро обжарьте лисички до готовности. Посолите, поперчите и посыпьте небольшим количеством рубленой петрушки. Уберите в теплое место.
- 4 В кипящей подсоленной воде отварите лингвини 2–3 минуты (паста получится аль-денте). Слейте воду, перемешайте пасту с парой ложек соуса. Сохраняйте горячей.
- 5 Нагрейте небольшое количество оливкового масла в сковороде и обжарьте мясо омара в течение 2–3 минут. Порежьте мясо из хвоста на медальоны, посолите и поперчите.
- 6 Подогрейте оставшийся соус. Положите лингвини в середину подогретых тарелок. Сверху поместите омара и лисички, полейте соусом и посыпьте оставшейся петрушкой.

припущенная дикая семга под винным соусом

Мясо дикой семги менее жирное и обладает более темным цветом и более утонченным вкусом, чем семги, выращенной искусственно, исключительно благодаря естественной океанской среде, где рыба плавает в сильных течениях и питается природной пищей. Забавно, что при этом такую семгу нельзя назвать «органической» — ведь соответствующие инстанции не могут с точностью гарантировать происхождение этой пищи. В силу насыщенности вкуса семга хорошо сочетается с соусами из сладких вин, особенно с пряным эльзасским гевюрцтраминером. Подавайте с бланшированной дикой спаржей в сливочном масле и гарниром из молодого мелкого картофеля сорта «марис пайпер» или соцветиями брокколи с миндальной пастой. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО

4 стейка дикой семги (из середины тушки,
с центральной костью и на коже),
примерно по 150 г каждый

Кур-бульон (с. 212–213), для припускания

120 г стеблей дикой или тонкой садовой спаржи

Немного растопленного сливочного масла

Морская соль и черный перец

Для соуса

300 мл вина гевюрцтраминер

300 мл рыбного бульона (с. 212)

3 ст. л. сливок жирностью 48 %

25 г сливочного масла

- 1 Убедитесь, что лосось чистый и без крови в брюшной полости (откуда вынимались внутренности). Доведите кур-бульон до легкого кипения, потом осторожно выложите стейки. Снимите с огня и дайте рыбе дойти за счет остаточного тепла в течение 10 минут.
- 2 Тем временем приготовьте соус: кипятите вместе вино и бульон, пока смесь не уварится до 300 мл. Венчиком вмешайте сливки и сливочное масло и попробуйте на соль и перец.
- 3 Сбланшируйте спаржу в кипящей воде в течение 2 минут, потом откиньте на дуршлаг и выложите в холодную воду со льдом. Снова откиньте на дуршлаг и поместите в маленький сотейник с небольшим количеством растопленного масла, чтобы разогреть перед подачей.
- 4 Выньте рыбу из бульона, когда она станет плотной на ощупь. Осторожно выньте центральные кости и аккуратно снимите кожу. Выложите стейки на подогретые тарелки.
- 5 Быстро подогрейте спаржу в сливочном масле и выложите на стейки. Полейте небольшим количеством соуса, остальной процедите и подайте в порционном соуснике.

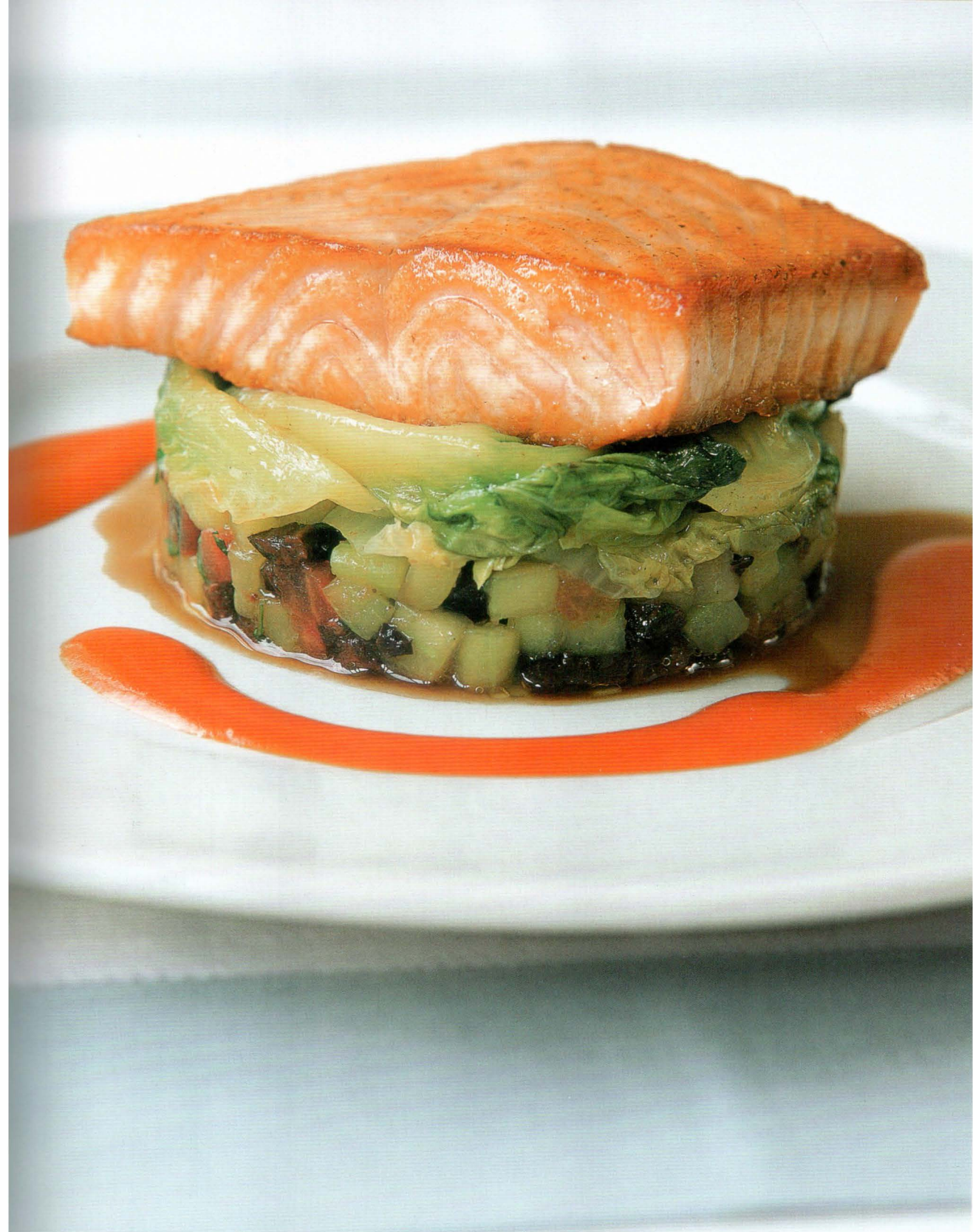
дикая семга с припущенными салатными листьями, огуречным салатом и масляным соусом из помидоров черри

Сезон дикой семги начинается в феврале и длится до конца лета. Эти свободные ридичи рыб, разводимых на фермах, обладают более темным, менее жирным мясом и более насыщенным вкусом. Не в сезон лучше брать семгу, выращенную на органическом, близком к естественному рациону в шотландских озерах с искусственно созданными течениями, что помогает рыбе нарастить мышцы. И салат, и соус к этому блюду навеяны Средиземноморьем. На 4 порции, как основное блюдо

4 толстых филе семги (из середины),
примерно по 150 г, без кожи
3 ст. л. оливкового масла
1 крупный огурец, очистить
и нарезать кубиками
2 помидора, снять кожицу,
вынуть семена и нарезать
100 г маслин, вынуть косточку и нарезать
1 ст. л. рубленой петрушки
2 маленьких кочешка салата ромен
3 ст. л. классического соуса винегрет (с. 213)
Морская соль и свежемолотый
черный перец

Для соуса
250 г помидоров черри на ветке
1 ч. л. хересного уксуса
1 ч. л. мелкого белого сахара
1 ст. л. рубленого базилика
100 мл сливок жирностью 48 %
50 г сливочного масла,
нарезать кубиками

- 1 Смажьте филе с обеих сторон 1 ст. л. оливкового масла.
- 2 Смешайте огурец, помидор, маслины и петрушку. Хорошо посолите и поперчите.
- 3 Приготовьте соус: разрежьте помидоры пополам и измельчите в блендере с уксусом, сахаром и базиликом. Обратной стороной половника протрите через сито в сотейник. Варите без крышки примерно 10 минут, пока жидкость не уварится в половину. Добавьте сливки и, помешивая, кипятите на маленьком огне 1–2 минуты, потом венчиком вмешайте кубики сливочного масла до однородной консистенции. Посолите и поперчите.
- 4 Разберите кочешки салата на листья, кочерыжку выбросьте. Нагрейте оставшееся масло и припустите листья примерно 2 минуты, пока они не обмякнут. Посолите и поперчите.
- 5 Нагрейте тяжелую антипригарную сковороду и выложите на нее филе вниз той стороной, где была кожа. Убавьте огонь до среднего и обжаривайте 3–4 минуты, посолите, поперчите, затем аккуратно переверните и готовьте на другой стороне 2–3 минуты или пока рыба не станет слегка упругой. Снова посолите и поперчите.
- 5 Перед подачей заправьте салат соусом винегрет и выложите в середину каждой из 4 плоских тарелок (в ресторане мы аккуратно выкладываем его в кольцо для скосов). Сверху поместите припущенные салатные листья, на них семгу. Вокруг полейте соусом.



дикая кумжа под соусом сабайон с лимоном и черной икрой

Я обожаю рыбачить и выбираюсь на пляж или берег реки, как только появляется такая возможность. С мая по август — время вылета поденки, так что я отправляюсь на реку Кеннет возле Хангерфорда и закидываю удочку с наживкой из этой мушки (опрысканной маслом, чтобы она не тонула). Пойманную кумжу я предпочитаю готовить и подавать дома по этому рецепту — под классически простым и легким яичным сабайоном, приправленным лимоном и ложкой осетровой икры. Молодой картофель и свежий горошек — оптимальный гарнир.

На 4 порции, как основное блюдо

2 кумжи, примерно по 1 кг

2 крупных артишока

Небольшое количество лимонного сока

Немного оливкового масла для обжарки

Приличный кусок сливочного масла

Морская соль и свежемолотый черный перец

Для сабайона

6 желтков

1 ч. л. лимонного сока

Тертая цедра 1 маленького лимона

1 ст. л. осетровой икры

- 1 Разделайте кумжу на куски филе на коже (или попросите это сделать продавца). Проверьте пальцами, не осталось ли мелких костей, и выньте их пинцетом или щипчиками. Насеките кожу на равном расстоянии очень острым ножом.
- 2 Обрежьте черешки с артишоков, оборвите лепестки, удалите волосатую сердцевину, чтобы осталось одно цветоложе (как это делается, см. на фото на с. 216). Отварите цветоложа в подсоленной кипящей воде с лимонным соком примерно 15 минут. Слейте воду, остудите, потом нарежьте ромбиками или ломтиками.
- 3 Обжаривайте кусочки артишоков в небольшом количестве оливкового и сливочного масла, пока они не станут красивого коричневатого цвета. Обсушите на бумажном полотенце и сохраняйте в тепле.
- 4 Нагрейте гриль. Пока он греется, приготовьте сабайон. Поставьте миску над кастрюлей с кипящей водой и в ней взбивайте желтки, лимонный сок, 1 ст. л. воды, соль и перец, пока смесь не увеличится в объеме в три раза и не станет светлой и воздушной (лучше всего это делать ручным электрическим миксером). Снимите миску с кастрюли и отставьте, пока готовите рыбу.
- 5 Кисточкой смажьте кожу рыбы небольшим количеством оливкового масла и обжаривайте на гриле примерно 4 минуты, до румяной корочки. Переверните, посолите, поперчите, смажьте еще небольшим количеством масла. Снова поставьте под гриль и готовьте еще несколько минут, чтобы рыба слегка подрумянилась. Уменьшите температуру до минимума и поддержите рыбу под грилем еще 4–5 минут: рыба должна стать твердоватой, но все еще упругой при нажатии.
- 6 Снова поставьте миску с сабайоном на кипящую воду и венчиком взбейте, чтобы он запенился. Потом снимите и вмешайте лимонную цедру и икру.
- 7 Выложите рыбу на подогретые тарелки, вокруг уложите кусочки артишоков, сверху ложкой полейте соусом. Сразу подавайте.

тюрбо с цветками кабачка в кляре и соусом из «нуайи пра»

Когда наступает сезон цветков кабачка, я предпочитаю окуна́ть их в легкий пивной кляр и жарить в кипящем масле, прижимая лопаткой, чтобы они получились плоскими. Их мы выкладываем на филе тюрбо на подушке из припущенного шпината и подаем с соусом велюте с «Нуайи пра». На 4 порции, как основное блюдо

4 цветка кабачка с крошечной завязью
120 мл теплого молока
75 г хлебопекарной муки и еще немного
для обваливания
1 ч. л. быстрорастворимых сухих дрожжей
1 ч. л. пива
1 средний кабачок, нарезать на равные
маленькие кубики
Рафинированное оливковое масло, для обжарки
4 филе тюрбо без кожи по 125 г каждое
(желательно нарезать тонкими ломтиками)
15 г сливочного масла
250 г рыбного бульона (с. 212)
120 г мелких листьев шпината

Для соуса
2 луковицы шалота, нарезать
10 г сливочного масла
100 мл сухого белого вина
120 мл вермута «Нуайи пра»
250 мл рыбного бульона (с. 212)
1 ч. л. рубленого эстрагона
200 мл сливок жирностью 48 %
Немного свежеевыжатого
лимонного сока
Морская соль и свежемолотый
черный перец

1 Сначала приготовьте соус. Обжаривайте шалот в сливочном масле примерно 5 минут, пока он не станет мягким. Влейте вино и вермут и держите на огне, пока жидкость не уварится до консистенции сиропа. Добавьте рыбный бульон и эстрагон. Кипятите, пока он не выпарится вполовину. Добавьте сливки и продолжайте кипятить, пока жидкость не уварится вполовину. Попробуйте на соль и перец, добавьте лимонный сок и процедите через сито в чистую кастрюлю.

2 Теперь перейдем к цветкам. Разрежьте маленькие завязи кабачков (не отделяя от цветков) вдоль до середины. Взбейте молоко, муку, дрожжи, пиво и большую щепотку соли.

3 Слегка обжарьте нарезанный кубиками кабачок в небольшом количестве горячего оливкового масла до румяности. Посолите, поперчите и удалите лишнее масло бумажным полотенцем. Нагрейте духовку до 200 °C.

4 Разогрев столовую ложку масла в антипригарной сковороде (с жаропрочной ручкой), обжарьте тюрбо до золотистой корочки на одной стороне. Добавьте сливочное масло и осторожно переверните рыбу. Влейте рыбный бульон. Накройте бумагой для выпечки, поставьте в духовку и держите там минут 7, один раз полив бульоном. Затем выньте рыбу и дайте постоять.

5 Теперь вернемся к цветкам кабачка. Посыпьте их небольшим количеством муки. Налейте оливковое масло слоем в 2 см в глубокую сковороду и разогрейте примерно до 180 °C. Окуните цветок в кляр, нажмите на завязь, чтобы цветок раскрылся, и осторожно опустите в масло. С помощью лопатки по возможности прижимайте цветок, чтобы он зажался плоско. Жарьте 1–2 минуты до золотистого цвета, выньте и выложите на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло. Повторите то же самое с другими цветками.

6 При подаче убедитесь, что тарелки очень горячие, и прижмите листья шпината к центру тарелки, чтобы они обмякли. Выложите тюрбо на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло, и положите по 1 филе на каждую горку шпината. В маленькой кастрюльке подогрейте нарезанный кубиками кабачок и посыпьте им рыбу. Подогрейте соус и сбрызните им рыбу, остальной соус подайте в порционном соуснике. Выложите на рыбу цветки кабачка.

фрикасе из гребешков и лисичек с соусом из салата ромен

Лисички, маленькие, золотистые сказочные грибы с божественным вкусом, — один из летних деликатесов. У них достаточно обрезать корешки — дальше их готовить очень просто (вне сезона вы можете использовать сушеные лисички, которым можно вернуть форму, предварительно замочив, а затем обсушив на полотенце). Убедитесь, что гребешки, которые вы используете, — это пухлые гребешки сен-жак: те, которые использую я, вручную добыты в холодных шотландских водах. Соус необычный — легкий крем из салатных листьев. В ресторане мы также обычно украшаем это блюдо конфи из чеснока целыми зубчиками, сваренными в гусином жире до хрустящей корочки. Идеальное блюдо для легкого летнего обеда.

НА 4 ПОРЦИИ, КАК ЛЕГКОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО, ИЛИ НА 6, КАК ЗАКУСКА

300 г мелких свежих лисичек
1 кочешок салата «литл джем» или
маленький кочешок салата ромен,
разобрать на листочки
1 очищенный целый зубчик чеснока
50 г копченого нежирного бекона,
нарезать
4 стебля зеленого лука, нарезать
4–6 ст. л. оливкового масла
100 мл классического соуса
винегрет (с. 213)

Сок ½ маленького лимона
1 ст. л. рубленого шнитт-лука и еще
чуть-чуть на украшение
1 ст. л. рубленого свежего кервеля
и еще веточки на украшение
6 крупных свежих гребешков, вынуть
из раковины, без икры
½ ч. л. молотого карри средней остроты
Морская соль и свежемолотый
черный перец

- 1 Маленьким острым ножом обрежьте корешки лисичек.
- 2 Приготовьте соус. Обжарьте салат с зубчиком чеснока, беконом и одним стеблем зеленого лука в 1 ст. л. оливкового масла, пока салат не обмякнет (3–5 минут). Выньте и выбросьте чеснок. Измельчите салат, бекон и лук в блендере с небольшим количеством сока, образовавшегося в сковороде, потом процедите через сито, протирая смесь обратной стороной половника. Посолите, поперчите, снова поставьте на огонь на 3 минуты, пока она уварится примерно на треть. Энергично вмешайте соус винегрет и снимите с огня.
- 3 Нагрейте 2 ст. л. оливкового масла в сковороде и обжарьте лисички и оставшийся зеленый лук с лимонным соком, периодически помешивая, это займет около 3 минут. Посолите, поперчите и добавьте нарубленные травы. Размешайте, снимите с огня и уберите в тепло.
- 4 Перед подачей нагрейте в сковороде оставшееся масло и выложите гребешки по кругу. Хорошо посолите, поперчите и посыпьте молотым карри. Через 2 минуты переверните гребешки в том же порядке, в котором их выкладывали на сковороду, и подрумяньте на другой стороне в течение 1–2 минут. Досолите и доперчите. Гребешки должны пружинить при легком нажатии. Разрежьте вдоль пополам.
- 5 Для подачи выложите смесь с лисичками в середину каждой из подогретых тарелок и сверху поместите гребешки. Вокруг полейте соусом, а затем посыпьте шнитт-луком и украсьте веточками кервеля.







запеченный сибас под сметанным соусом со шнитт-луком, молодым картофелем и артишоками

Это блюдо такое простое и такое свежее. Дикий сибас, выловленный в море, обладает более глубоким вкусом, чем выращенный искусственно. И мясо у него более плотное, так как рыбе приходится преодолевать течения, что развивает мышцы и уменьшает количество жира. Соедините его с другими дарами лета — крепеньким восковым молодым картофелем, свежими артишоками или хрустящей стручковой фасолью. На 4 порции, как основное блюдо

2 крупных артишока
1 ст. л. лимонного сока
500 г молодого картофеля
(«джерси роял» или сходного)
2 ст. л. рубленого шнитт-лука
100 г густой сметаны
6 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. листьев базилика, порвать
100 мл классического соуса
винегрет (с. 213)
2 луковицы шалота, мелко нарезать
1 ст. л. хересного уксуса

2 ст. сливок жирностью 48 %
800 г филе сибаса на коже,
нарезать на 4 аккуратных порции
Веточки свежего тимьяна
для украшения
Морская соль и свежемолотый
черный перец

- 1 Обрежьте черешки артишоков, оборвите листья и ложкой выскребите жесткую сердцевину, оставив только цветоложе (как это делается, см. фото на с. 216). Порежьте цветоложе в длину, потом ромбиками.
- 2 Отварите кусочки артишоков в кипящей воде с лимонным соком в течение 10 минут, до полуготовности, и слейте воду. Одновременно в другой кастрюле отварите картофель до полуготовности, слейте воду и разрежьте пополам.
- 3 Тем временем смешайте шнитт-лук со сметаной, посолите и поперчите как следует.
- 4 Нагрейте 2 ст. л. оливкового масла в сковороде и подрумяньте картофель в течение 5 минут. Шумовкой выньте из сковороды и выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло. В соус винегрет добавьте базилик, потом смешайте с теплым картофелем и дайте остыть.
- 5 Выложите артишоки в ту же сковороду, при необходимости добавив еще 1 ст. л. оливкового масла, и подрумянивайте 3–5 минут. Шумовкой выньте из сковороды на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло, и уберите в теплое место.
- 6 В сковороду выложите шалот и обжаривайте в течение 5 минут, пока он не станет мягким. Деглазируйте уксусом и выпарите жидкость. Добавьте сливки, размешайте, посолите, поперчите и уберите в теплое место.
- 7 Кончиком очень острого ножа наскелите кожу рыбы в нескольких местах. Нагрейте оставшееся масло в большой сковороде. Посолите и поперчите сибаса и жарьте кожей вниз в течение 3–4 минут, пока она не станет хрустящей. Осторожно переверните и жарьте на другой стороне 1–2 минуты. Рыба должна слегка пружинить при нажатии. Снова посолите и поперчите.
- 8 Выложите артишоки в центр каждой из 4 подогретых тарелок. Поверх ложкой выложите сливки с шалотом. Сверху поместите филе сибаса, разложите вокруг картофель с базиликом и украсьте тимьяном. Наконец, положите ложку сметаны со шнитт-луком на филе, чтобы она аппетитно подтаивала во время подачи.

обжаренная фуа-гра с персиковым чатни

Это превосходная легкая закуска, быстрая в приготовлении, если чатни уже готов. Фуа-гра обязательно должна быть свежей — заказывайте ее у мясника с проверенной репутацией. Тщательно следуйте рецептуре — блюдо слишком изысканное, чтобы с ним экспериментировать. У французского повара Мишеля Бра есть остроумный прием: он сначала морозит фуа-гра, чтобы при приготовлении она не перегрелась и не потеряла слишком много жира. Для этого нарежьте фуа-гра ломтиками и заморозьте, проложив их бумагой для заморозки. Если хотите, подайте фуа-гра с тонко нарезанным свежим персиком. На 6 порций, как легкое основное блюдо или закуска

100 мл бальзамического уксуса

1 доля свежей фуа-гра весом примерно 400 г

Морская соль и свежемолотый черный перец

Для подачи

Персиковый чатни (с. 213)

Горячие тосты из ломтиков бриоши

- 1 Уварите бальзамический уксус наполовину и дайте остыть, пока вы готовите фуа-гра.
- 2 Свежая фуа-гра легко мнется, так что обращайтесь с ней осторожно. Дайте размягчиться в течение 20 минут при комнатной температуре, чтобы не повредить при разделке. Фуа-гра состоит из двух неравных частей, соединенных толстым кровяным сосудом, который проходит через обе. Столовым ножом осторожно прорежьте мягкую насыщенную мякоть и аккуратно выньте сосуд. Возможно, вам пригодятся тонкие ножницы, чтобы добраться до труднодоступных мест. Не переживайте, если случайно срежете маленькие кусочки мякоти — их можно прижать обратно с внутренней стороны доли, но старайтесь, чтобы она по максимуму сохранила целостность. Насчет более мелких сосудов тоже не волнуйтесь — они практически исчезнут при термической обработке.
- 3 Нагрейте антипригарную сковороду и, когда почувствуете, что пошел жар, выложите туда ломтики фуа-гра — масло добавлять не надо, так как в печени и так достаточно жира. Посолите и поперчите в процессе жарки. Готовьте минуту на каждой стороне, но не переждерите — кусочки дойдут сами, уже снятые со сковороды. Снаружи фуа-гра должна быть аппетитно поджаристой, а внутри оставаться розовой и сочной.
- 4 Перед подачей полейте сверху соком со сковороды, а вокруг — бальзамическим уксусом. Подавайте с персиковым чатни и тостом из бриоши.







говяжий рибай с пюре из водяного кресса

Рибай — это «самый шотландский» говяжий отруб, который сегодня начинают использовать все больше поваров. Он находится в реберной части туши, обладает красивой округлой формой, удобен в приготовлении и, что еще важнее, имеет великолепный вкус и текстуру. Мы покупаем куски по 2 кг и придаем им форму, плотно завернув в длинный рукав из пленки и оставив в холодильнике на 2 дня. Потом можно порезать его на толстые стейки и пожарить на гриле или сковороде. Мы подаем рибай с аппетитным пюре из водяного кресса, приготовить которое проще простого. (В ресторане мы отжимаем пюре в полотенце и подаем в виде котлетки, но, если вы предпочитаете жидкое пюре, кладите туда сливки по максимуму.) Выложите стейки на подушку из обжаренных грибов на ваш выбор. Я предпочитаю лисички, но вы можете использовать белые грибы, вешенки или даже коричневые французские шампиньоны. На 4 порции, как основное блюдо

600-граммовый кусок говяжьего рибая
3 ст. л. оливкового масла
15 г сливочного масла
200 г грибов (см. выше), если крупные —
 порезать ломтиками
2 крупных зубчика чеснока, мелко нарезать
2 ч. л. мелко рубленной зелени петрушки
Морская соль и свежемолотый черный перец

Для пюре
300 г водяного кресса
100 г листьев шпината
60–200 мл сливок жирностью 48 %

1 Сначала приготовьте пюре. Поставьте кастрюлю с подсоленной водой на плиту до закипания. Выложите туда водяной кресс и кипятите 5 минут, добавьте шпинат и готовьте еще минуту, пока он не обмякнет. Откиньте на дуршлаг. Обратной стороной половника прижмите, чтобы вытекло как можно больше жидкости.

2 Поместите листья в блендер и измельчите до почти однородного пюре, периодически снимая прилипшие кусочки со стенок. Влейте 60 мл сливок через воронку блендера, не выключая его еще довольно долго. Наконец у вас получится шелковистое пюре, настолько однородное, что процеживать через сито его не придется. Если хотите, чтобы пюре получилось более жидким, добавьте оставшиеся сливки. Попробуйте на соль и перец и вылейте в маленький сотейник, чтобы в нем подогреть перед подачей.

3 Нарезьте рибай на 4 равных стейка и смажьте каждый 1 ст. л. оливкового масла. Нагрейте тяжелую антипригарную сковороду, пока не почувствуете, что пошел жар. Выложите стейки — при соприкосновении с горячей сковородой они должны активно зашипеть. Посолите и поперчите сверху и жарьте примерно 3 минуты, потом переверните и жарьте 2 минуты на другой стороне. На этом этапе добавьте в сковороду сливочное масло и посолите и поперчите мясо с другой стороны. Снимите стейки со сковороды и дайте дойти в теплом месте, пока вы готовите грибы.

4 Обжарьте грибы с чесноком в оставшемся оливковом масле. Посолите, поперчите, смешайте с петрушкой.

5 Подогрейте пюре. Поместите стейки на подогретые тарелки (если хотите, сначала нарежьте), сверху полейте мясным соком со сковороды и выложите грибы. Если пюре из водяного кресса плотное, придайте ему форму котлеток. Если же у него консистенция соуса, полейте чуть-чуть на стейк, остальное подайте отдельно. Гарнир годится любой из тех, с которыми предпочитаете есть стейк. Отлично подойдет картофель фри (см. мой рецепт на с. 197). Или почему бы, скажем, не предложить к стейкам ломтики очень свежего багета?

запеченные белые персики с тимьяновым мороженым

Если целые фрукты посыпать сахарной пудрой и мелким сахаром и полить небольшим количеством растопленного сливочного масла, вы обнаружите, что они приобретают аппетитный цвет и легкую карамельную сладость. Во время приготовления добавьте несколько свежих цветков тимьяна и откройте для себя новую кулинарную идею — запекание фруктов с ароматными травами, а не только с пряностями. Чтобы остаться на тимьяновой волне, я предлагаю сливочное тимьяновое мороженое в качестве дополнения к персикам. НА 4 ПОРЦИИ

4 целых белых персика, спелых,
но не перезрелых и не мятых
50 г сахарной пудры
50 г мелкого белого сахара
1 стручок ванили
25 г несоленого сливочного масла, растопить
1–2 ст. л. ликера «Куантро» или «Гран Марнье»
1 ч. л. листьев тимьяна, снять со стебля
Тимьяновое мороженое (с. 214), для подачи

- 1 Нагрейте духовку до 190 °С. Вымойте персики. Смешайте сахарную пудру и сахар и обваляйте в них фрукты. Поместите персики в неглубокую жаропрочную форму.
- 2 Вскребите семена из стручка ванили и смешайте с растопленным сливочным маслом. Вылейте эту смесь на персики.
- 3 Запекайте в открытой форме примерно 5 минут, потом выньте и сверху полейте карамелизованным соком, образовавшимся в форме. Продолжайте запекать еще 10 минут, полив сверху соком 1 или 2 раза.
- 4 Примерно за 5 минут до окончания запекания полейте персики ликером и посыпьте листьями тимьяна, чтобы фрукты впитали аромат. Выньте из духовки и чуть-чуть остудите.
- 5 Подавайте теплые персики с шариком мороженого.

инжир в карамели с песочным печеньем

Запекание фруктов в карамельном соусе — быстрый и простой способ их приготовления. Я также люблю сдобрить сироп каплей бальзамического уксуса — особенно хорошо сочетающегося с инжиром, который появляется у нас в магазинах в конце лета. Этот способ приготовления также подходит для маленьких груш или целых персиков. Подавать можно просто так, можно с шариком какого-нибудь мороженого (например, превосходно подойдет насыщенное ванильное), или не пожалейте времени и приготовьте тающее во рту пряное песочное печенье.

На 4 порции

8 ягод свежего инжира
70 г сахарной пудры
40 г несоленого сливочного масла
1 ст. л. бальзамического уксуса

Для песочного печенья

125 г несоленого сливочного масла, размягчить
90 г мелкого белого сахара
1 крупное яйцо, взбить
250 г хлебопекарной муки
½ ч. л. молотой корицы
Большая щепотка мелкой морской соли

- 1 Сначала сделайте песочное тесто. Взбейте масло и сахар электрическим миксером, пока смесь не станет светлой и пенистой. Осторожно добавьте взбитое яйцо.
- 2 Просейте вместе муку, корицу и соль. Поставьте миксер на самую низкую скорость и, медленно добавляя муку, взбивайте, пока не получится однородное мягкое тесто. Периодически счищайте тесто с краев емкости, в которой вы его смешиваете.
- 3 Выложите тесто на лист пищевой пленки и аккуратно сверните колбаской диаметром 5 см. Заверните в пленку и поставьте в холодильник. (Тесто можно хранить в холодильнике минимум неделю, либо можете заморозить его на месяц, чтобы иметь домашнее печенье когда захочется. Зубчатым ножом нарежьте кружочками и запекайте, не размораживая.)
- 4 Нагрейте духовку до 150 °C. Нарежьте из теста кружочки из теста толщиной 3–3,5 мм. Выложите на противень. На этот десерт вам понадобится как минимум 8 штук. Если вы хотите, чтобы у печенья были ровные края, прижмите каждый кружок круглой формочкой для печенья. Не прокалывайте. Запекайте до легкого подрумянивания (минут 20–25).
- 5 Остудите в течение примерно минуты на противне, потом переложите досушиваться на решетку, чтобы печенье стало хрустящим. Пока оно остывает, можно посыпать его небольшим количеством мелкого белого сахара, но это не обязательно.
- 6 Чтобы приготовить инжир, с помощью ножиц удалите с каждой ягоды хвостик, потом разрежьте каждую на 4 части почти до основания, так чтобы они раскрылись, как лепестки. Нагрейте сахарную пудру со сливочным маслом на сковороде, помешивая, пока сахар не растворится, потом добавьте бальзамический уксус.
- 7 В кастрюлю поставьте инжир верхушкой вверх и сверху полейте сиропом. Готовьте на медленном огне примерно 7 минут, поливая сиропом, пока инжир не размякнет. Ягоды должны сохранить форму. Снимите с огня и остудите в кастрюле.
- 8 В ресторане мы подаем инжир, положив его на печенье. А можно просто выложить их рядом друг с другом.



вишневый суп с карамельно-бальзамическим мороженым

В июле 1998 года я удостоился чести готовить на ужине в оранжерее в Версале в честь финала Кубка мира по футболу. Что за ночь! По плану требовалось несколько раз съездить в Париж, и в одну из этих поездок я посетил ресторан, где мне подали фруктовый суп с наивосхитительнейшим мороженым. Оказалось, что оно было карамельным с добавлением выдержанного бальзамического уксуса. Для супа вам понадобятся ярко-красные вишни, чтобы придать ему не только вкус, но и глубокий гранатовый цвет. На 4 порции

300 г темно-красной вишни, без косточек
200 л сахарного сиропа (см. с. 213)
3–4 листика мяты

Для мороженого

250 г мелкого белого сахара
3 ст. л. бальзамического уксуса
6 желтков
500 мл молока
150 мл сливок жирностью 48 %

1 Сначала сделайте карамель для мороженого. Выложите сахар в сотейник с толстым дном и медленно нагревайте, пока не начнет таять. (Вообще-то можно добавить 1–2 ст. л. воды, чтобы ускорить процесс, и пару раз помешать. Профессионалы, однако, готовят карамель без воды!) Если по краям сотейника появятся кристаллики сахара, то смойте их вниз с помощью кисточки, смоченной водой. Периодически помешивайте, пока сахар полностью не разойдется. Затем постепенно увеличьте огонь и кипятите сироп, пока он не станет золотистым, а затем коричневым. Налейте воды в большую миску, положите туда же кусочки льда. Как только сироп приобретет правильный цвет, погрузите дно сотейника в воду, чтобы охладить карамель. Когда она остынет, вмешайте бальзамический уксус.

2 Теперь сделайте английский крем для мороженого. Поставьте миску на влажное полотенце (для устойчивости), поместите в нее желтки и венчиком взбивайте до бледно-желтого цвета. Медленно доведите молоко со сливками до кипения в сотейнике с толстым дном. Постоянно помешивая, осторожно влейте в желтки. Когда все смешается, перелейте смесь обратно в сотейник и опять поставьте на медленный огонь. Помешивайте, пока смесь не станет загустевать (температура должна быть около 82 °C). Не давайте ей даже начать пузыриться, иначе она может свернуться. Снимите с огня и охладите.

3 Сделайте суп. Отложите половину вишни (лучше более красивые ягоды) и порежьте пополам, если она слишком крупная. Остальные порубите. Доведите сахарный сироп до кипения и добавьте рубленую вишню и листья мяты. Снимите с огня и дайте настояться 15 минут, затем удалите мяту.

4 Измельчите смесь из ягод и сиропа в блендере до однородной консистенции, потом процедите через сито в миску, протирая обратной стороной половника. Охладите.

5 Вернемся к мороженому. Помешивая, добавьте охлажденную карамель в охлажденный заварной крем. Влейте в мороженицу и взбивайте до гладкости и кремовой консистенции. Выложите в жесткий пластиковый пищевой контейнер и заморозьте, чтобы оно стало твердым.

6 Разлейте суп по 4 охлажденным неглубоким мисочкам. Шарик мороженого выложите в центр, посыпьте вокруг оставшуюся вишню. Сразу подавайте.

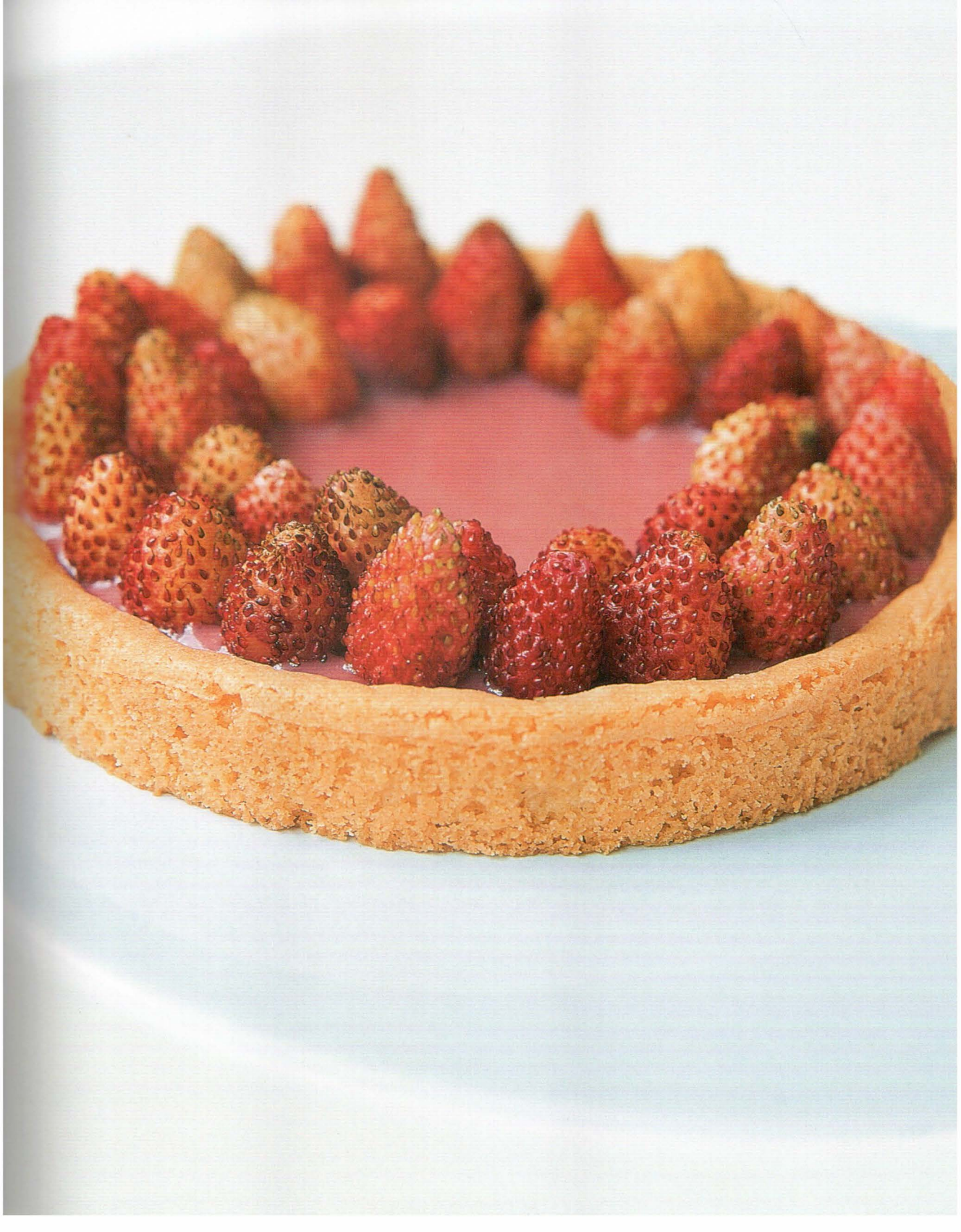
тарталетки с земляникой

Как шотландец, я неравнодушен к тарталеткам из хрустящего слоеного теста, хотя в данном рецепте использую песочное. Из него я вырезаю кружки по размеру кофейного блюдца и делаю углубление в центре. После запекания углубление заполняется густым клубничным соусом, а по краям выкладывается изысканная лесная (альпийская) земляника. Земляника, которая растет в горных районах Европы (отсюда и название), отличается от садовой клубники в частности тем, что семена у нее торчат наружу, в то время как семена клубники как бы вдавлены в мякоть ягоды. НА 6 ПОРЦИЙ

250 г спелой клубники, удалить
плодоножки
1 ст. л. мелкого белого сахара
Немного лимонного сока
2 ст. л. сливок жирностью 48 %
Примерно 300 г спелой земляники,
удалить плодоножки

Для песочных тарталеток
4 яйца
120 г мелкого белого сахара
и еще немного для посыпания
120 г несоленого сливочного масла
170 г хлебопекарной муки
и еще немного для раскатывания теста
1½ ч. л. разрыхлителя

- 1 Сначала сделайте песочное тесто. Взбейте белки и сахар до густой кремовой консистенции, потом постепенно вбейте масло. Просейте вместе муку и разрыхлитель и вмешайте в белки с сахаром. Слегка замесите, чтобы получилось мягкое тесто, потом закройте пленкой и поставьте в холодильник на 30 минут.
- 2 Слегка присыпьте доску мукой, раскатайте тесто толщиной 5 мм. Вырежьте 6 кружков по 12 см диаметром, при необходимости раскатайте еще раз. В качестве трафарета используйте кофейное блюдце. Выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки, и проткните кружки вилкой в нескольких местах. Пальцами сделайте в середине небольшое углубление, если хотите, зашпигуйте края, чтобы получился ободок. Поставьте в холодильник на 30 минут.
- 3 Нагрейте духовку до 150 °С. Посыпьте кружки небольшим количеством сахара и запекайте до бледно-золотого цвета, что займет 12 минут. Дайте постоять на противне 1 минуту, чтобы тесто затвердело, потом с помощью кондитерской лопатки переложите на решетку, чтобы тарталетки стали хрустящими.
- 4 Клубнику разомните в процессоре или блендере до консистенции пюре, добавьте по вкусу сахар и немного лимонного сока, затем сливки.
- 5 Непосредственно перед подачей выложите клубничный соус в центр песочных тарталеток, а по краю выложите землянику. Подавайте с подслащенными, слегка взбитыми сливками.



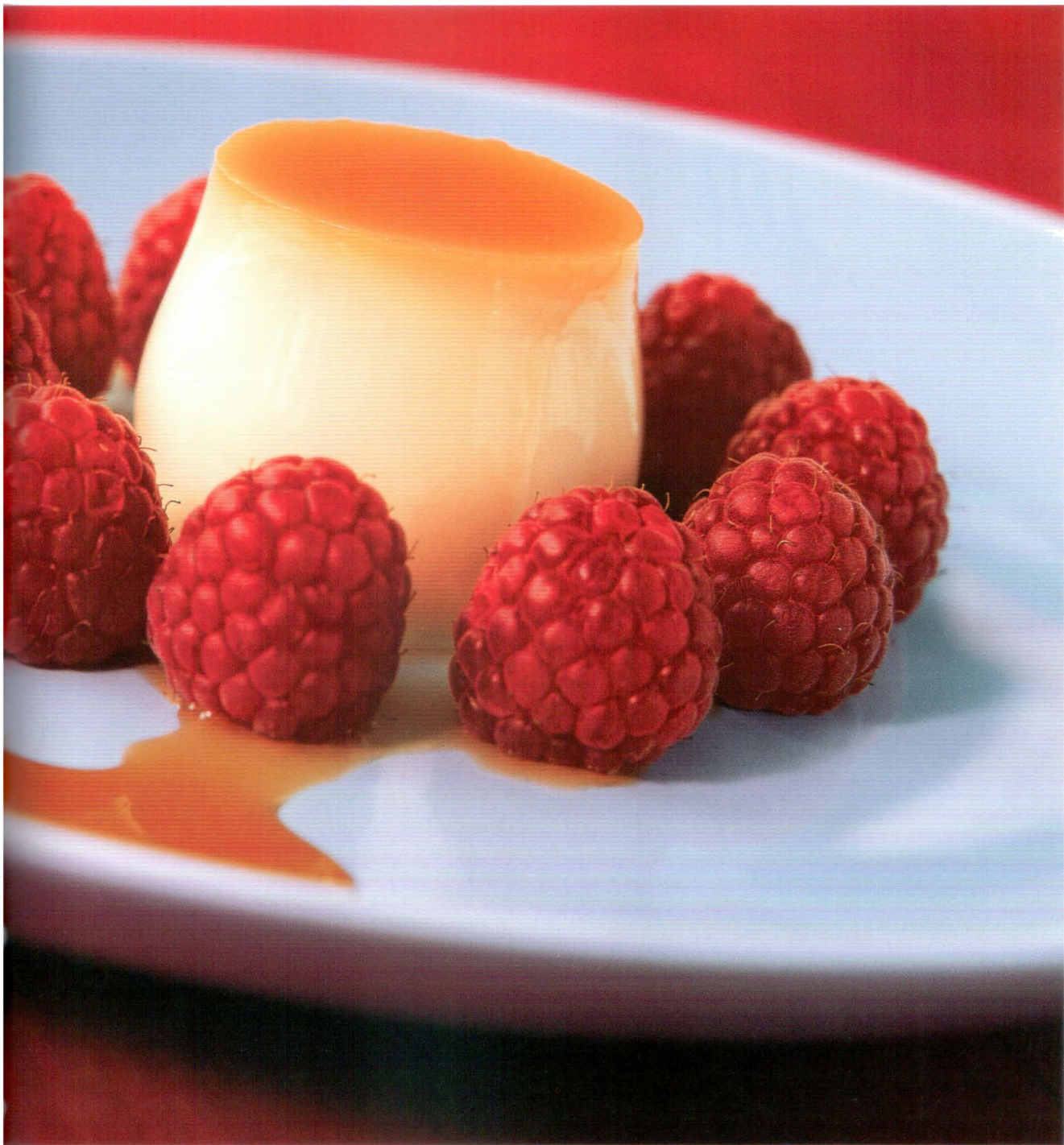
панна котта с малиной

Шотландская малина, которая плодоносит с июля по август, блистательно дополняет панна котту — десерт, безупречный в своей простоте. За этот рецепт я благодарен Хилари Браун, моей соотечественнице. Вне сезона нашей малины можно попробовать заменить ее ломтиками спелой карамболы, вымоченными в гренадиновом сиропе. Жидкая глюкоза продается в аптеке. Отмеряйте ее, как и мед, горячей ложкой. На 6–8 порций

300 г мелкого белого сахара
4 ст. л. жидкой глюкозы
600 г сливок жирностью 48 %
150 г молока
3 листка желатина
2 ст. л. рома
300–400 г свежей малины

- 1 Сначала сделайте карамель. Поместите 150 г сахара, глюкозу (она не даст карамели, остыв, затвердеть) и 50 г воды в сотейник с глубоким дном. Поставьте на слабый огонь и периодически помешивайте, пока сахар не разойдется. Убедитесь, что по краям сотейника тоже не осталось крупц сахара. Тем временем налейте в широкую миску воды и положите туда лед.
- 2 Прибавьте огонь, чтобы сироп слегка закипел и приобрел приятный карамельный цвет (это 175 °С на термометре для сахара). Пока сироп кипит, не мешайте его. Как только карамель будет готова, снимите с плиты, убавьте огонь и осторожно поместите сотейник в воду со льдом (чтобы она была на уровне его дна). Оставьте сотейник там на 1–2 минуты, пока температура не понизится. Так вы остановите процесс, и сироп не пригорит. Выньте сотейник из воды и дайте сиропу чуть остыть.
- 3 Теперь приготовим крем. Поместите сливки и молоко в кастрюлю и медленно доведите до кипения. Когда жидкость начнет «убегать», убавьте огонь, чтобы она едва кипела, и оставьте на плите как минимум на 5 минут, чтобы дать ей слегка увариться.
- 4 Тем временем замочите листки желатина в холодной воде на несколько минут, пока они не станут мягкими, потом слейте воду.
- 5 Добавьте оставшийся сахар и ром в кипящие сливки и размешайте. Когда они разойдутся, снимите кастрюлю с плиты и дайте остыть в течение нескольких секунд, потом введите замоченный желатин и мешайте как следует, пока он не растворится. Отставьте до остывания.
- 6 Поместите 6–8 маленьких цилиндрических форм объемом 120 мл на поднос. Выложите примерно 2 ч. л. теплой карамели в каждую. Медленно долейте до краев готовым кремом. Поставьте в холодильник до застывания.
- 7 Перед подачей опустите формы с панна коттой в горячую воду на несколько секунд, потом отделите застывший крем от краев формы. Переверните и вытряхните на десертные тарелки. (Сначала смочите тарелку холодной водой, чтобы панна котта можно было подвинуть, если она соскользнет в неправильное место, потом удалите влагу бумажным полотенцем.) Разложите малину вокруг каждой панна котты и полейте оставшейся карамелью.







фруктовый салат в бокале

Для этого салата вам понадобится все роскошное изобилие свежих летних фруктов. Мелисса хорошо растет в городских и сельских садах, либо ее можно купить в специализированном овощном магазине или на рынке. Как вариант можно использовать свежую мяту с капелькой свежей лимонной цедры. Подавайте в изящных высоких бокалах, украсив стружкой сорбе из шампанского. Вместо шампанского для этого освежающего льда подойдет любое хорошее сухое игристое белое вино, например из Новой Зеландии или Австралии. Или попробуйте розовое шампанское. Консистенция у такого льда легкая и хрустящая, как у итальянской граниты. На 4 порции

2 яблока «гренни смит»
2 спелые груши (сорта «комис»,
«пакхам» или «конференц»)
1 спелый желтый персик
1 крупный апельсин
100 мл сахарного сиропа (см. с. 213)
Сок 1 маленького лимона
1 крупная карамбола
5 веточек свежей мелиссы
250 г смеси свежих летних ягод
(таких как клубника, малина,
красная или белая смородина)

Для сорбе из шампанского
200 г мелкого белого сахара
3 ст. л. жидкой глюкозы
½ бутылки шампанского
объемом 750 мл

Для украшения (по желанию)
Лист кинзы в сахаре (см. с. 205)

- 1 Сначала сделайте сорбе. Растворите сахар в 175 мл воды на маленьком огне, периодически помешивая. Добавьте глюкозу. Доведите до слабого кипения и варите 5 минут, потом влейте шампанское и сразу снимите с огня. Дайте остыть, потом перелейте в неглубокий морозостойкий контейнер и поставьте в холодильник. Когда охладится, поставьте в морозильник до частичного замерзания.
- 2 Выньте сорбе из морозильника и прочной вилкой разомните до мягкости. Снова слегка подморозьте и снова разомните, чтобы придать зернистость. Плотно закройте контейнер и храните в морозильнике до подачи (у вас получится примерно 750 г сорбе).
- 3 Удалите сердцевину из яблок и груш, потом нарежьте тонкими ломтиками (не чистите). Снимите кожицу с абрикосов, выньте косточку и каждый нарежьте ломтиками. Очистите апельсин и разделите на дольки. Подготовленные фрукты смешайте в миске с сахарным сиропом и лимонным соком. Нарежьте ломтиками карамболу и добавьте к фруктам вместе с мелиссой. Дайте настояться 15 минут, потом мелиссу удалите.
- 4 Примерно за 10 минут до подачи достаньте сорбе из морозильника и дайте размягчиться при комнатной температуре.
- 5 Удалите цветоножки с клубники и разрежьте ягоды пополам. Если используете ягоды смородины, снимите их с веточки. Аккуратно добавьте ягоды в салат.
- 6 Разложите фруктовый салат по 4 высоким винным бокалам и полейте оставшимся сиропом. Ложкой соскоблите сорбе из контейнера, чтобы получилась водянистая стружка, похожая на подтаявший снег, и выложите на каждый бокал. Сразу подавайте.

шоколадный мильфей с лавандой

Лаванда у нас обычно ассоциируется с ванной, а не с выпечкой. Но в некоторых частях Европы, где она растет в изобилии (во французском Провансе, а также у нас в Норфолке), ею часто посыпают хлебное тесто и сладкую выпечку. Я кладу ложку сухих соцветий лаванды в легкий шоколадный ганаш, который выдавливаю между тонкими хрустящими листами слоеного теста. В продолжение лавандовой темы я подаю мильфей с шариками лавандового мороженого (следуйте рецепту тимьянового мороженого на с. 214, только вместо веточек тимьяна возьмите 1 дес. л. сушеных цветков лаванды). НА 4 ПОРЦИИ

Примерно 300 г домашнего слоеного теста (с. 214)

или одна 375-граммовая упаковка
готового теста

200 мл английского крема (с. 214)

1 дес. л. сушеных цветков лаванды

300 г 60-процентного темного шоколада

(мы используем марку Valrhona),
разломать на кусочки

200 мл сливок жирностью 48 %

Для украшения

Какао-порошок

1 Раскатайте тесто в прямоугольник немного больше 30×40 см, чтобы потом аккуратно обрезать края. (Для подачи важно иметь ровные кусочки.) Разрежьте на 4 прямоугольника 30×10 см. С помощью длинной кондитерской лопатки переложите их на противень и разрежьте поперек на 4 равных прямоугольника. Поставьте в холодильник на 20 минут, пока разогреваете духовку до 200 °С.

2 Запекайте 10 минут, потом положите еще один тяжелый противень поверх прямоугольников из теста (чтобы они остались плоскими). Запекайте 10–12 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми и хрустящими. Выложите на решетку и остудите.

3 Теперь перейдем к крему. Осторожно нагрейте английский крем, добавьте соцветия лаванды. Дайте настояться 30 минут, потом процедите, цветки выбросьте.

4 Снова поставьте крем на слабый огонь, чтобы он подогрелся, потом снимите с плиты и добавьте, помешивая, шоколад. Дайте ему полностью растопиться, затем венчиком вымешайте до глянцеваемости. Дайте остыть.

5 Взбейте сливки до мягких пиков. Смешайте с шоколадным кремом.

6 Сложите из 4 прямоугольников теста «сэндвич», прослоив их кремом, — его можно намазывать или выдавливать из кондитерского мешка. Сверху посыпьте какао-порошком. Подавайте с маленькими шариками лавандового или ванильного мороженого.





английский крем с жасмином

Если вы ищете вариации на тему крем-брюле, попробуйте это блюдо. Жасмин цветет все лето, с июня и до начала осени в зависимости от его местоположения в саду. В той части Лондона, где я живу, я видел цветущие ветки жасмина и в июне, и в начале октября. Для этого рецепта вам нужна большая чашка этих изысканных цветов. Кстати, если вам подарили комнатный жасмин в горшке, то, когда он закончит цвести, можете высадить его возле хорошо освещенной стены или ограды в своем саду. Через год или два цветов у вас будет в избытке. На 6 порций

375 мл сливок жирностью 48 %

200 г жирного молока

50 г свежих цветков жасмина

6 крупных желтков

70 г мелкого белого сахара

Немного сахара демерара для карамелизации

(по желанию)

- 1 Нагрейте молоко вместе со сливками в сотейнике и дайте жидкости подняться и почти «убежать», затем сразу снимите с плиты. Добавьте, помешивая, цветки жасмина и оставьте до остывания.
- 2 Процедите в чистую кастрюлю с толстым дном, придавливая цветы в сите обратной стороной половника, чтобы они отдали больше аромата.
- 3 Нагрейте духовку до 140 °С. Снова подогрейте сливки с молоком. Одновременно взбейте яичные желтки в большой миске, которую нужно поставить на влажное полотенце для устойчивости. Когда сливки с молоком опять начнут подниматься, вылейте небольшое количество на желтки и взбейте до полного смешивания. Продолжайте вбивать в желтки горячее молоко со сливками — небольшими порциями, чтобы они не свернулись.
- 4 Процедите смесь обратно в кастрюлю и добавьте сахар. Размешайте, нагрейте на самом маленьком огне, постоянно помешивая, пока крем не начнет приставать к ложке. Разлейте в 6 красивых жаропрочных емкостей, например в порционные горшочки или жаропрочные чайные чашки.
- 5 Запекайте крем 45–60 минут, пока при легком наклоне он не начнет отставать от краев. Центр должен остаться жидковатым. Выньте из духовки и остудите, затем поставьте в холодильник до застывания.
- 6 Если хотите, можно посыпать сверху небольшим количеством сахара демерара и газовой горелкой закармлизовать перед подачей.



осень



Лето в Британии переменчивое, но я не особенно люблю летнюю жару. На самом деле, когда день становится короче, а по утрам ощущаешь свежий осенний холодок, я поистине испытываю облегчение. И еще воодушевление, потому что осень — это изобилие фруктов и овощей нового урожая.

Из всех листовых овощей, которые проходят через мою кухню, я думаю, **щавель** — один из самых хитрых в приготовлении. Его острая кислинка великолепно раскрывает вкус рыбных блюд (особенно пошированной семги), супов и салатов, но тут главное — знать, когда его добавлять. Если положить щавель слишком рано, листья разварятся, превратятся в зеленую пресную слизь, поэтому лучше всего класть его в последнюю минуту. Повара иногда добавляют в блюдо из щавеля горсть мелких листьев шпината, чтобы усилить вкус, но мне кажется, это лишнее, если добавлять щавель в готовящееся блюдо в последний момент. Если вы сами выращиваете щавель, сорвите листья непосредственно перед использованием. Оптимальный вкус у листа размером примерно с крупный лавровый. Удалите черешки, затем нашинкуйте листья. Они хрупкие и легко мнутся, даже больше, чем базилик, так что пользуйтесь самым острым ножом.

Мне действительно повезло — в моей карьере было много моментов, которыми я могу гордиться. Одним из ярких мероприятий лета 1999 года было приготовление праздничного обеда к открытию парламента Шотландии в Кинкардайн-хаус. Но в этот день состоялось и еще одно запоминающееся событие. Я впервые попробовал по-настоящему свежий **шпинат**, сорванный буквально несколько минут назад и принесенный на кухню самим огородником. Что было бы с нами сейчас, не будь на кухне шпината? Современный рынок

и транспортировка фруктов и овощей сделали этот продукт незаменимым. Но, как и щавель, его лучше добавлять в последнюю минуту. Осенью листья шпината более крупные, но все еще нежные, и их можно использовать в крем-супах или для подушек под медальоны из рыбы или красного мяса. Бланшируйте листья в течение нескольких секунд в кипящей воде, потом сразу слейте воду и ополосните их в воде со льдом. Выжмите лишнюю воду и затем в последний момент подогрейте с кубиком сливочного масла.

Последнее десятилетие стало временем популяризации новых овощей, которые теперь можно легко выращивать в теплице, включая многие, прежде считавшиеся экзотическими. Один из лучших среди них — зубчатолистная **дикая руккола**, которая неискушенному глазу может показаться сорняком. Более острая и пикантная на вкус, чем нежная темно-зеленая садовая руккола, дикая применяется далеко не только как компонент салата или украшение в деревенском стиле. Ее резкий вкус прекрасно дополняет пармезан или острый козий сыр. Если дикую рукколу смешать со свежим козьим сыром и соусом винегрет, получится отличная начинка для домашних равиоли. А еще неплохо, на мой взгляд, ее крупно порубить и в последний момент вмешать в ризотто.

Уж извините, но **корень сельдерея**, должно быть, самый уродливый овощ. Может быть, поэтому его недооценивают. Эдакий Сирано де Бержерак среди овощей — безобразный снаружи, прекрасный внутри. Он вкусен в пюре, прекрасен в супах, из него получаются отличные чипсы, его можно потереть в салат, он идеален, если его сначала обжарить, а потом потушить в бульоне. Осенью я люблю поистине декадентский крем из корня сельдерея, посыпанный сверху тонко натертым перигорским трюфелем. Иногда в качестве аппетитайзера мы подаем мини-салат

из натертого тонкими ломтиками яблока и корня сельдерея, заправленный трюфельным соусом винегрет. Сельдерей очень разнообразен в использовании, и я готовлю его с удовольствием.

Чистец (см. фото на с. 112), клубни которого так похожи на пухлых червяков, по виду и вкусу — что-то среднее между артишоком и сальсифи, хотя не имеет ничего общего ни с тем ни с другим. Его завезли во Францию из Китая, поэтому его также называют японским или китайским артишоком. Мы поступаем с ним примерно так же, как с топинамбуром, — отвариваем и смешиваем в прогретом до коричневого цвета сливочном масле с рубленой петрушкой и лимонным соком. Он потрясающе подходит к голубю и рыбе с насыщенным вкусом.

Поистине многообразный в использовании овощ, **цветная капуста**, хорош всегда, что бы из него ни приготовили. Однако у нее есть один недостаток — запах, который появляется, если ее передержать на плите хотя бы несколько минут. Я думаю, именно он многих отпугивает. Чтобы избежать запаха, я применяю одну хитрость (помимо того, что слежу за временем): отвариваю соцветия в смеси молока и воды. В ресторане мы используем только соцветия без черешков, хотя дома так сильно обрезать их не обязательно. Цветная капуста потрясающе сочетается с рыбой и морепродуктами, а особенно — со сладкими ребешками. Мы, например, окунаем маленькие соцветия в кляр и обжариваем во фритюре. Или тонко нарезаем крупные соцветия, приправляем карри, солью, перцем и жарим в оливковом масле до румяной корочки. Когда они остынут до комнатной температуры, мы подаем их в простой заправке из молотого изюма, каперсов и воды.

Еще один овощ, который мы вводим в осеннее меню, — **фенхель**. Я предпочитаю использовать мини-фенхель — маленькие головки





напоминают клешни краба и подаются соответственно с разными вариантами рыбных блюд. Я люблю использовать молодые овощи: они нежные и в то же время обладают насыщенным бадьяновым вкусом. Более зрелые головки фенхеля приходится очищать от грубой волокнистой кожицы. Фенхель — популярный овощ в Средиземноморье, особенно на юге Франции. В Тунисе и Марокко можно увидеть целые тележки, нагруженные хрустящими головками, — главным гарниром к обжаренному на углях ягненку, курице и рыбе. С молодого фенхеля мы срезаем верхушку и корешок, а потом жарим его целиком в оливковом масле до золотистого цвета.

Баклажан (по-английски «aubergine») занимает особое место в моем сердце. За несколько дней до открытия моего ресторана на улице Парк-вок в Лондоне у нас все еще не было идей по поводу названия ресторана или, вернее, не было единого мнения на этот счет. Вдруг меня озарило — Aubergine! Так ресторан получил свое имя. Баклажаны можно фаршировать, резать кубиками и тушить, также жарить тонкими ломтиками, как чипсы, их можно использовать везде — начиная от канапе и заканчивая основными блюдами. И этот овощ — спасение для повара, которому приходится готовить сытное блюдо для вегетарианцев. Единственное, что с баклажаном делать нельзя, — это есть его сырым. Если вы собираетесь его запечь, потушить или испечь на гриле, солить овощ перед этим не надо, но, если хотите пожарить его на сковороде, лучше сначала избавиться от лишней влаги. Слегка посыпьте ломтики мелкой морской солью и поставьте стекать в дуршлаг на 20 минут. Потом хорошо промойте и обсушите полотенцем.

Баклажаны впитывают много масла. Чтобы этого избежать, сбрызните их маслом сначала, а потом обжарьте на раскаленной сухой ско-

вороде. Чтобы сделать густое пюре, разрезаем баклажан вдоль пополам, делаем надрезы на мякоти в нескольких местах, смазываем оливковым маслом с обеих сторон, солим, перчим и снова прижимаем половинки друг к другу, проложив между ними лепестки чеснока и веточки свежего розмарина. Затем баклажаны надо завернуть в фольгу и запекать в горячей духовке минут 40: тогда мякоть станет достаточно мягкой, чтобы ее можно было выскрести ложкой и размять. Но это еще не все. Пюре нужно подогреть в сухой сковородке, пока оно чуть-чуть не уварится и не выпарится лишняя жидкость, потом смешать с мелко нарезанными помидорами, свежей кинзой, оливковым маслом первого отжима, солью и перцем: получится превосходная баклажанная икра — основа многих моих ранних фирменных блюд.

Одним из самых опасных для нас моментов во время приготовления ужина в Версале на 700 с лишним человек в честь парижского финала Кубка мира по футболу стало приготовление украшений из листьев кабачка. Их нужно было окунуть в легкий кляр, обжарить во фритюре и расправить между двумя листами бумаги. И скажу без ложной скромности — мы справились: тонкие как паутина листья выглядели совершенно фантастически. И это хорошо иллюстрирует, насколько разнообразен в использовании **кабачок** как съедобное растение. Ранней осенью он достигает наилучшего качества, так что можно использовать и цветы, и листья, и, конечно, сам плод. Кабачки содержат много воды, так что долго их готовить не стоит. Варить их и вовсе нельзя, мы предпочитаем нарезать их тонкими ломтиками, обжарить в небольшом количестве оливкового масла или полить соусом винегрет. И конечно, они являются классической парой для баклажана в рататуте. Попробуйте эту идею для закуски, следуя рецепту тарталеток с запеченными помидо-

рами и пармезаном на с. 213, заменив помидоры на кабачки. После выпекания тарталеток намажьте их небольшим количеством тапенада и выложите поверх тонко нарезанный обжаренный кабачок. Сверху украсьте каждую тарталетку тонким ломтиком слегка обжаренного тунца.

Возможно, в силу того, что Великобритания — остров (чем все мы гордимся!), нам свойственно порой избегать продуктов, считающихся чужими. Один из них — **тыква**, которая долгое время ассоциировалась лишь с американским Хеллоуином. В магазинах тыква бывает в продаже лишь пару недель в конце октября, а потом бац! — и исчезает в одну ночь. Интересно, что люди делают с мякотью, когда выскребают ее, чтобы сделать хеллоуинские фонари из тыквы? Но постепенно к нам приходит понимание, насколько это универсальный овощ, сортов которого к тому же существует немало. В ресторане мы любим использовать популярную среди поваров Франции и Вест-Индии тыкву с бледно-зеленой ребристой кожурой. Не обязательно покупать целую, одной-двух долек будет достаточно. Сезон тыквы гораздо дольше, чем две недели перед Хеллоуином, ее можно найти на рынке в течение всей осени и большей части зимы. С тыквой мы готовим крем-суп золотого цвета, который подаем с жаренными в пряностях гребешками, мы также используем ее для начинки равиоли. Чтобы начинка стала плотнее, мы кладем ее в специальный мешочек наподобие кофейного фильтра и оставляем на ночь стечь. Из тыквы получается отличное пюре, которое подается к насыщенным сортам мяса, такого как оленина или дикая птица, оно также хорошо сочетается с копченой панчеттой и пикантным сыром пармезан. В десертах ее тоже можно использовать. Я обожаю тыкву с итальянской фруктовой мостардой, а также во флане из тыквы с франжи-паном — все это я впервые попробо-

вал в Париже, еще в самом начале своей поварской карьеры.

Ни одно сочинение об осенних продуктах не могло бы выйти в свет без подобающего лирического отступления о лесных грибах. Каждую осень мы ждем не дождемся, когда наши поставщики наконец их нам пришлют. Малюсенькие, размером с драже, **луговые опята** (см. фото на с. 104 и 105), хрупкие на вид, вмещают столько вкуса! Увы, мыть и чистить их довольно трудоемко. Мы используем их в супах, особенно с мидиями, и подаем вместе с артишоками в качестве украшения к телятине или голубю. Еще один осенний фаворит — **белые грибы**; иногда через нашу кухню в день проходит до 10 кг свежих грибов, которые жарят, запекают, делают из них конфи или консервируют в оливковом масле. Мы даже сушим их, развесив на воздухе, а потом размалываем в мелкий порошок, чтобы приправлять ризотто и филе сибаса или ароматизировать им прозрачное консоме. Один из самых, на мой взгляд, некрасивых лесных грибов — **серая лисичка** (вороночник рожковидный), хоть и выглядит мрачно и неприветливо, бывает редкостно хороша в теплых салатах или с запеченным филе тюрбо. Когда удастся раздобыть **фиолетовую рядовку**, мы вводим в меню и ее. Я называю ее «кислотный гриб», поскольку вид у него как у раздолбая с рейв-вечеринки. Мякоть рядовки довольно горькая, поэтому они требуют глубокой и тщательной прожарки (в этом случае лучше пережарить, чем недожарить). Затем мы уравниваем и смягчаем их вкус, смешав с ложкой конфи из шалота.

Мидии ассоциируются у меня с первой моей серьезной выволочкой, когда я только начинал работу в Париже. Дело в том, что во французских ресторанах санитарные требования при работе с мидиями очень строгие: каждый повар, открыв сетку







мидий, обязан приколоть бирку с нее на доску — чтобы в том маловероятном случае, если вдруг кто-то отравится, можно было выйти на поставщика. Неискушенный «ростбиф», как зовут там англичан, я ничего об этом не знал и бирку выкинул. К счастью, французским я владел неважно (не то что теперь), так что смог понять далеко не все эпитеты, которыми наградил меня тогда мой шеф. Уф! Более приятные французские воспо-

минания об этих моллюсках — мидии, запеченные в ракушке с хлебными крошками и сыром грюйер, и восхитительное сочетание мидий с грибами, которое французы называют *terre et mer* («земля и море»).

Редко проходит день, когда у нас в меню нет **лангустинов**, также называемых норвежскими омарами. Это незаменимый деликатес, причем весьма универсальный. Наши лангустины прибывают с западного побере-

жья Шотландии. Их перевозят в аэрируемых аквариумах, отчего животные делают очень резвыми. Если щелкнуть их по хвосту, они сразу отпрыгивают назад — верный признак того, что они более чем живы. Чтобы их было легче чистить, мы опускаем лангустинов в кипящую воду на 25 секунд по дюжине за один раз. Почистив, мы складываем их штабелем и убираем в холодильник, чтобы мякоть стала плотнее. Головная часть этого маленького омара обладает насыщенным вкусом, так что мы обжариваем их для бульона, который в свою очередь нужен для соусов. В ней также имеется перегородка, которая является отяжкой для бульона, так же как яичный белок, — после кипячения с ней на медленном огне мутная жидкость становится прозрачной. Мясо лангустинов — отменная начинка для равиоли, а в обжаренном виде этих морских раков мы подаем к салатам или в супах. Перед запеканием мы нередко посыпаем их молотым карри или растертым шафраном, а для придания поистине насыщенного цвета обмакиваем их в зеленую икру омара, которая при приготовлении становится ярко-розовой.

В летние и осенние месяцы в нашем меню часто фигурирует **барабулька**. Она одинаково хороша как в холодном, так и в горячем виде. Большинство моих идей касательно барабульки вдохновлено временем, проведенным мной в Средиземноморье. Например, жареное филе барабульки с хрустящей корочкой можно полить сверху пюре из маслин (мы называем его тапенад, хотя я не кладу туда полагающихся анчоусов, так как они перебивают вкус самой барабульки) или выложить на кускус с лимонграссом. И конечно, барабулька — неотъемлемая часть классического буйабеза. Его мы подаем с крутонами, на которые выложена мелко нарезанная и обжаренная печень барабульки, смешанная с пюре из маслин. А еще мы жарим филе на сковороде или маринуем в соусе винегрет.

Барабулька водится на мелководье, мы получаем ее из Бриксхема в графстве Девон или с юга Франции. Кожа у этой рыбы очень нежная и красивая. Чешую можно легко счистить пальцами (мы делаем это в плотном пластиковом пакете). Чтобы легче было удалить кости, мои повара слегка сгибают рыбу перед тем, как срезать филе, — такой вот простой фокус. Из головы и костей получается хороший бульон.

Долгие годы нарезанное мясо **морского черта**, или европейского удильщика, подавалось под названием «scampi» наряду с ракообразными. Теперь он звезда в рыбной кулинарии — раньше отвергаемому за пресность и водянистость, теперь ему угрожает перелов, как и треске. Дело в том, что морской черт — рыба глубоководная и разводить его крайне сложно. Растет он очень медленно, так что пополнять его запасы на рынке непросто, и на сегодняшний день спрос сильно превышает предложение. В пищу идет лишь хвостовая часть удильщика — тяжелую костистую голову выкидывают. (А вот печень вкусная, и ее можно приготовить и подать как дополнение к блюду.) Костей в хвосте нет, кроме спинного хребта. Филе надо очистить от кожи и серой внутренней пленки, чтобы мякоть при жарке не скручивалась. После разделки мы обычно заматываем филе в пищевую пленку, чтобы оно стало плотнее. Несколько месяцев я работал шеф-поваром у Пьера Кофмана в его ресторане La Tante Claire (теперь в этом помещении находится мой ресторан) и хорошо помню потрясающий рецепт рыбы-черта — свернуть филе в трубку, начинить рататуюем из мелко нарезанных овощей, а потом завернуть в разделанную, плоскую тушку кальмара и зажарить на сковороде. Поистине гениально! У Кофмана подавали ее с шафранным рисотто.

В отличие от рыбы-черта с поставками мяса **кролика** проблем нет. Французы и итальянцы испытывают

к нему особую нежность и готовят как курицу или нежирную нежную свинину — со свежим розмарином и тимьяном. Модные нью-йоркские шефы ставят кролика в меню самых роскошных высокосексавных заведений. Для нас, британцев, кролик пока еще остается плюшевым зайкой (либо вредителем огородов), но уже начинает фигурировать в некоторых ресторанных меню. Лопатку мы используем на рагу, террины и паштет, а корейку и ножки запекаем. Из костяка получается хороший бульон для заливного паштета. Мы также готовим конфи из кроличьих ножек и лопаток, уваривая их в гусином жире так, чтобы мясо снималось полосками, и подаем под соусом винегрет. Кролик хорош к ньокки с легким горчичным соусом, а также с тартотатен с эндивием. Из вырезки можно сделать маленькие отбивные с гарниром из почек.

Осень — время дичи. Сезон охоты на птицу начинается в конце лета, хотя некоторые птицы, такие как голубь, в продаже круглый год. В первый раз я пошел на охоту с Марко Пьером Уайтом. Стрелял он куда более метко, чем я, и бил влет не только ту птицу, в которую целился, но и ту, в которую промазывал я. Но я еще научусь... Большую часть дикой птицы мы получаем из поместья Петворт в Западном Суссексе — фазанов, диких уток, вальдшнепов и др. **Голубей** мы получаем из Анжу, где они размножаются в дикой природе. Большой частью мы используем только грудки диких птиц, хотя мясо с ножек тоже можно срезать. Из костей получится хороший бульон. Грудки, нарезанные ломтиками, хороши в теплом салате. Мы также кладем их в террины вроде «Мозаики из осенней дичи» (см. с. 130). Грудки голубя особенно вкусны с нежным брюквенным пюре и небольшим количеством японского чистеца. Грудку молодого **фазана** мы обычно жарим на сковороде с веточками тимьяна или подаем салатом из яблок и сельде-

рея под соусом винегрет с грецкими орехами. Более зрелые птицы идут во фрикасе с чечевицей. Неаккуратно подбитую птицу мы используем на колбаски с добавлением фуа-гра. Темное мясо маленькой **дикой утки**, или кряквы, по вкусу нечто среднее между вальдшнепом и шотландской куропаткой, с гораздо более явным «диким» вкусом, чем у домашней утки. Ножки у них жесткие и жилистые, так что мы их сперва отвариваем, затем обжариваем на гриле. Утиные грудки совсем не жирные, так что мы готовим их на кости и подаем слабо прожаренными (с кровью).

Вероятно, главные символы осени — это яблоки и груши. Лучшая начинка для тарта татен — **яблоки «коккс»**, так как воды в них меньше, чем в других сортах яблок. Благодаря выраженности вкуса они также восхитительны в парфе. Из тоненьких ломтиков этих яблок мы делаем туюли и используем для украшения. Иногда осенью мы смешиваем припущенные яблоки с мелко нарезанным черносливом и подаем с кусочками запеченного яблока.

Вкус **груши** настолько полный, что нуждается лишь в минимальном дополнении. Груши «комис», «виллямс» и «конференц» идеальны для готовки, если только они слегка незрелые и жестковатые, слишком мягкие становятся мучнистыми и теряют толику вкуса. Применяются груши и в несладких блюдах, например во фруктовом релише (приправленном щепоткой шафрана) для фуа-гра. Для десерта груши припускают в красном вине с пряностями и подают с пышным английским кремом, приправленным перцем. Кроме того, из груш, как и из яблок, получается прекрасный соус компот. Их цветочный аромат хорошо оттенить чуточкой лайма. Мы также высушиваем тонкие ломтики груши, между ними кладем коричневое мороженое и ставим их вертикально в соус компот из груш в красном вине.





чечевичный суп с лангустинами

*Я люблю классические незатейливые блюда, особенно в элегантной подаче. Этот чечевичный суп-пюре, очень густой и однородный, подается с жареными лангустинами, гордо плавающими на его поверхности. У меня в ресторане этот суп подают как аппетитайзер, маленькими порциями — но порцию можно увеличить в 2–3 раза, и тогда получится полноценная закуска. **На 4–6 порций, как закуска***

250 г чечевицы пюи	1 л темного куриного или овощного бульона (с. 212)
1 морковь среднего размера, разрезать на 2–3 части	Пара капель трюфельного масла
1 луковица, разрезать на 4 части	150 мл сливок жирностью 48 %
1 крупный зубчик чеснока целиком, очистить	8–12 сырых лангустинов, очистить
1 букет гарни (связать вместе лавровый лист, веточку свежего тимьяна, несколько листьев петрушки и сельдерея)	Несколько хороших щепоток молотого карри
	2 ст. л. оливкового масла
	Морская соль и свежемолотый черный перец

- 1 Поместите чечевицу (не замачивая) в большую кастрюлю вместе с овощами, чесноком и букетом гарни. Залейте холодной водой и доведите до кипения. Готовьте на среднем огне, пока чечевица не начнет лопаться. Это должно занять около 15 минут — не дольше, иначе получится каша.
- 2 Откиньте на дуршлаг, сохранив 250 мл отвара. Чеснок, овощи и букет гарни выбросите. Измельчите чечевицу в блендере, добавив немного отвара, чтобы получилось однородное гладкое пюре.
- 3 Перелейте обратно в кастрюлю и разведите оставшимся отваром. Посолите, поперчите и, помешивая, доведите до кипения. Добавьте трюфельное масло и сливки. Вот и все!
- 4 Чтобы приготовить лангустины, посыпьте их молотым карри, солью и перцем. Нагрейте антипригарную сковороду и, когда почувствуете, что пошел жар, добавьте масло. Обжаривайте в течение минуты на каждой стороне, пока лангустины не порозовеют и не станут плотными на ощупь.
- 5 Подогрейте суп и разлейте по 6 нагретым суповым тарелкам. Сверху в каждую положите по 2 лангустина и подавайте.

потаж из картофеля и порея

Это отличный суп для начинающих кулинаров. Но при всей простоте ему можно придать непревзойденную изысканность, добавив несколько пошированных устриц или украсив ложечкой взбитых сливок и осетровой икрой. На 4 порции, как закуска

250 г лука-порея (только белая
и светло-зеленая часть),
нарезать кубиками
1 маленькая луковица, нашинковать
1 ст. л. оливкового масла
15 г сливочного масла
50 мл сухого белого вина
1 крупная картофелина весом примерно
300 г, очистить и мелко нарезать

1 букет гарни (связать вместе лавровый
лист, веточку свежего тимьяна,
несколько стеблей петрушки и листья
сельдерея)
750 мл светлого куриного или овощного
бульона (с. 212)
100 мл сливок жирностью 18%
Морская соль и свежемолотый
черный перец

- 1 Поместите порей и лук в кастрюлю с оливковым и сливочным маслом. Когда масло зашипит, накройте кастрюлю крышкой и потомите овощи на слабом огне в течение 5 минут.
- 2 Добавьте вино и, не закрывая крышки, варите, пока оно полностью не выпарится, добавьте картофель, гарни, залейте бульоном и доведите до кипения. Посолите и поперчите и варите на медленном огне, пока картофель не размягчится.
- 3 Выньте гарни. Можно оставить в супе кусочки, поскольку овощи нарезаны мелко, а картофель к этому моменту должен полностью развариться в бульоне, слегка его загустив. Однако если вы предпочитаете однородную консистенцию, взбейте суп до состояния пюре в кухонном комбайне или с помощью погружного блендера.
- 4 Помешивая, добавьте сливки, посолите и поперчите по вкусу. Этот суп хорош для любого случая.

суп из цветной капусты и щавеля

Этот простой крем-суп идеален для того времени, когда ночи становятся все длиннее и понимаешь: пора подумать о еде на холодную погоду. В саду все еще остались листья пошедшего в стрелку щавеля, а для этого супа его много и не понадобится — ровно столько, чтобы оживить сливочный цвет. А для придания некоторого шика побалуйте гостей украшением из черной икры. Летом можно подавать этот же суп слегка охлажденным. На 6 порций, как закуска

1 крупный кочан цветной капусты,
черешки удалить, соцветия нарезать
1 картофелина среднего размера,
очистить и нарезать
½ луковицы, нарезать
15 г сливочного масла
1 ст. л. оливкового масла
1 л светлого куриного или овощного
бульона (с. 212)

500 мл жирного молока
100 мл сливок жирностью 48 %
6 крупных листьев щавеля, черешки
удалить, сами листики нашинковать
2 ст. л. черной икры (по желанию)
Морская соль и свежемолотый
черный перец

1 В кастрюлю с толстым дном положите сливочное масло, добавьте оливковое, поместите туда же соцветия цветной капусты, картофель и лук. Осторожно нагрейте, когда содержимое зашипит, накройте крышкой и томите на маленьком огне примерно 10 минут. Овощи не должны даже подрумяниться.

2 Влейте бульон и доведите до кипения, потом влейте молоко и снова медленно доведите до кипения. (Тогда на молоке не образуется пенка.) Посолите и поперчите по вкусу, затем варите без крышки на медленном огне 10–15 минут, овощи за это время должны стать мягкими.

3 Влейте половину сливок, потом измельчите в блендере (или погружным блендером). Процедите через сито в чистую кастрюлю, протирая обратной стороной половника.

4 Добавьте, помешивая, оставшиеся сливки. Попробуйте на соль и перец и доведите суп до кипения. Разлейте по тарелкам, сверху выложите нашинкованный щавель и ложечку икры. Сразу подавайте.





сливочный суп из белых грибов с чесноком

В конце зимы и ранней осенью можно купить чудесные головки чеснока с выпирающими толстенькими зубчиками — как раз тот ингредиент, который дополняет первые осенние белые грибы. Чеснок по вкусовым качествам непревзойден, но у него есть и недостаток: если вы им увлекаетесь, то вскоре узнаете, кто любит вас по-настоящему. А ведь выход есть! Чтобы есть чеснок в свое удовольствие и при этом сохранить друзей, надо бланшировать целые зубчики в воде несколько раз. Первый помогает отойти шелухе, так что чеснок будет гораздо легче чистить. Когда удастся раздобыть листья итальянского дикорастущего чеснока, то я укрошаю им этот суп. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА

1 головка чеснока, разделить на зубчики
3 ст. л. оливкового масла
1 луковица шалота, мелко нарезать
150 г свежих белых грибов, нарезать
50 г сухого белого вина
1 маленькая картофелина, очистить и нарезать мелкими кубиками

1 букет гарни (связать вместе лавровый лист, веточку свежего тимьяна, несколько стеблей петрушки и листья сельдерея)
1 л темного куриного бульона (с. 212)
50 мл сливок жирностью 48 %
Морская соль и свежемолотый черный перец

- 1 Сначала опустите зубчики чеснока в кастрюлю с кипящей водой. Кипятите полминуты, потом выньте и ополосните под проточной холодной водой. Снимите с зубчиков шелуху.
- 2 Налейте в кастрюлю свежей воды. Доведите до кипения и снова положите туда чеснок. Недолго прокипятите, слейте воду и ополосните чеснок в холодной воде. Повторите так еще раз, потом остудите чеснок. Разомните ножом, потом мелко нарежьте. Теперь чеснок можно смело класть в суп.
- 3 Нагрейте оливковое масло в большой кастрюле с толстым дном, потом добавьте шалот, грибы и чеснок. Пассеруйте 10 минут, периодически помешивая, пока смесь не подрумянится. Деглазируйте вином и готовьте, пока оно не выпарится, потом добавьте, помешивая, нарезанный картофель и букет гарни. Пассеруйте еще 2 минуты.
- 4 Влейте бульон и доведите до кипения. Посолите и поперчите по вкусу. Варите на медленном огне 15–20 минут.
- 5 Выньте букет гарни. Измельчите суп в блендере до однородной консистенции, потом процедите через сито в чистую кастрюлю, протирая обратной стороной половника.
- 6 Подогрейте суп и, помешивая, добавьте сливки. Попробуйте на соль и перец и подавайте.

салат из дикой утки с заправкой из фундука

В начале охотничьего сезона можно купить маленьких диких уток с зелеными шейками (крякв), по размерам чуть больше цыпленка. Мясо их намного темнее и обладает выраженным вкусом дичи в отличие от домашних уток. Ножки у них, правда, жестковаты (ведь птицы плавали все лето!), зато грудки — поистине деликатес, особенно в теплом салате с яблоком и корнем сельдерея. На 4 порции, как закуска или легкое основное блюдо

1 ст. л. оливкового масла
2 дикие утки, по 700 г каждая
50 г фундука в шелухе
25 г светлого изюма без косточек
200 г корня сельдерея
1 крупное сезонное яблоко «кокс»
Морская соль и свежемолотый
черный перец

Для заправки
3 ст. л. арахисового масла
3 ст. л. фундучного масла
1 ст. л. белого винного уксуса
2 ч. л. хересного уксуса
Чуть-чуть лимонного сока

- 1 Нагрейте духовку до 200 °С. Одновременно нагрейте в антипригарной сковороде оливковое масло и подрумяньте уткам грудки, хорошо прижимая кожу к горячей сковороде. Переложите мясо в небольшую емкость для запекания.
- 2 Запекайте уток 10–12 минут, чтобы мясо стало упругим. Вам понадобится только мясо из грудки, так что о ножках не волнуйтесь. Выньте из духовки и дайте дойти в теплом месте в течение 15 минут.
- 3 В это время в духовке обжарьте фундук в течение 10 минут, смотрите в оба, чтобы орехи не подгорели, потом протрите их в полотенце, чтобы отделить шелуху. Измельчите. Опустите изюм в кипящую воду, так чтобы она его полностью покрывала, на 5 минут, чтобы дать набухнуть, затем откиньте на дуршлаг.
- 4 Сделайте заправку: поместите все ингредиенты в маленькую стеклянную баночку, закройте и потрясите хорошо, чтобы они перемешались.
- 5 Почистите корень сельдерея и порежьте тонкой соломкой. Смешайте с половиной заправки, изюмом и фундуком. Яблоко разрежьте на четверти, выньте сердцевину и ровно нарежьте, не удаляя прелестную румяную красно-зеленую кожицу. Добавьте в салат.
- 6 Теперь с помощью маленького острого обвалочного ножа целиком срежьте грудки. Нарежьте как можно тоньше. Мясо должно быть слабой прожарки, с кровью. Выложите ломтики утки на тарелку, посолите и поперчите. Смешайте сок, оставшийся на противне, с остатками заправки и полейте утиные грудки.
- 7 Выложите кусочки грудки поверх салата из яблока и корня сельдерея и сразу подавайте.

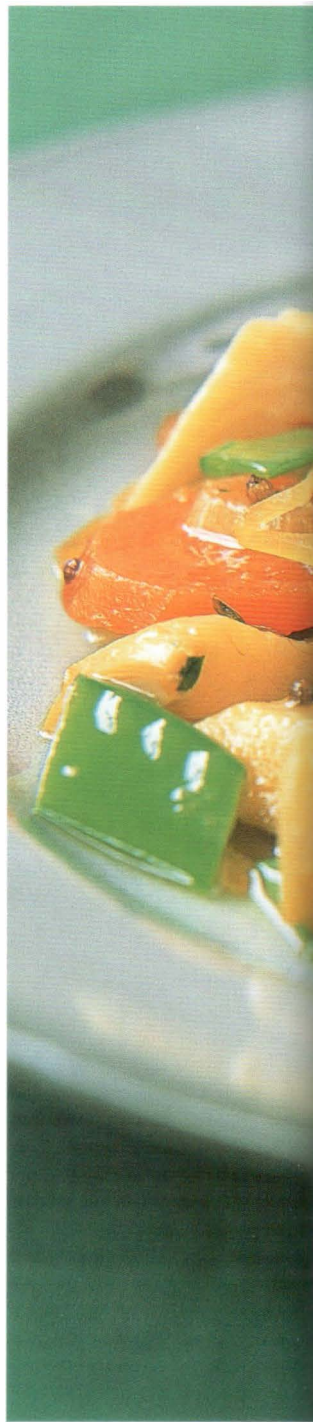
салат с маринованным тунцом

Тунец — плотная мясистая рыба, так что на одну порцию его нужно немного — не более 100 г. На качество мяса влияет то, как рыба была поймана, — ближе к хвосту сгустки крови встречаются реже. Так что старайтесь купить филе из хвостовой части. После обжарки в горячем масле замаринуйте тунца в кориандровой заправке. Потом подавайте с обжаренными осенними овощами, заправленными бальзамическим уксусом. На 6 порций, как закуска, или на 4, как легкое основное блюдо

400 г филе тунца из хвостовой части
3 ст. л. оливкового масла
150 мл классического соуса
винегрет (с. 213)
1 ч. л. свежих семян кориандра,
слегка подавить
1 ст. л. свежей рубленой кинзы
2 корня сельсифи
Немного лимонного сока
2 артишока

100 г молодого стручкового
горошка, нарезать
1 маленькая луковица,
нарезать кольцами
2 моркови среднего размера,
нарезать тонкими ломтиками
2 ст. л. выдержанного
бальзамического уксуса
Морская соль и свежемолотый
черный перец

- 1 Разрежьте филе тунца на 2 продолговатых куска. Нагрейте 1 ст. л. оливкового масла в сковороде с толстым дном (или на рифленной сковороде, если вы хотите, чтобы на тунце получились аппетитные полоски, как от гриля). Прижарьте филе в течение 2 минут со всех сторон — мякоть должна оставаться немного упругой. Не пережарьте тунца, иначе он станет жестким и сухим. Переложите на тарелку.
- 2 Смешайте половину соуса винегрет со свежими семенами кориандра, потом полейте им тунца. Прижмите сверху свежую кинзу по всей поверхности рыбы. Накройте и дайте настояться в течение часа.
- 3 В это время очистите сельсифи и порежьте на бруски. Отваривайте в кипящей соленой воде с лимонным соком 5 минут. Выньте шумовкой и остудите в холодной воде.
- 3 У артишока срежьте стебель, оборвите листья и ложкой выньте жесткую сердцевину, чтобы осталось одно цветоложе (см. фото на с. 216). Разрежьте цветоложе на кусочки. Отваривайте в воде с лимоном 10 минут. Воду слейте.
- 4 Бланшируйте стручковый горох в кипящей воде в течение минуты, потом откиньте на дуршлаг, ополосните под проточной холодной водой и просушите на бумажном полотенце.
- 5 Нагрейте оставшееся оливковое масло в сотейнике, добавьте лук и обжаривайте 3 минуты. Добавьте морковь, сельсифи и артишоки и обжаривайте еще 2–3 минуты. В конце, помешивая, добавьте бланшированный стручковый горох и обжаривайте еще минуту. Хорошо посолите и поперчите, влейте бальзамический уксус и оставшийся соус винегрет. Перемешайте и дайте остыть.
- 6 При подаче выньте тунца из маринада (счищать зелень не обязательно). Порежьте филе на медальоны. Распределите заправленные овощи по тарелкам и сверху поместите медальоны из тунца.







теплый салат из голубя с овощами, заправленными медом

Вот еще одна закуска, в которой прекрасные осенние продукты проявляют свои лучшие качества. Из корнеплодов получаются хорошие салаты, если их замариновать, поджарить и потом дать остыть в собственном соку. Слегка прожаренные и тонко нарезанные голубиные грудки отлично их дополняют.

На 4 порции, как закуска

100 г корня сельдерея
100 г кольраби
1 маленькая головка фенхеля
100 г мини-луковиц
2–3 ст. л. оливкового масла
100 г мини-моркови, поскоблить
50 г мелких грибов, например лисичек
или опят, срезать ножки
15 г сливочного масла
8 бескостных грудок лесного голубя,
примерно по 75 г каждая
Морская соль и свежемолотый
черный перец

Для маринада

1 луковица шалота, мелко нарезать
1 ст. л. оливкового масла
1 веточка свежего тимьяна
(по возможности лимонного
тимьяна)
1 ст. л. хересного уксуса
1 ст. л. цветочного меда
100 мл арахисового масла
50 г фундучного масла
Сок одного лайма

1 Сначала сделайте маринад. Осторожно обжарьте шалот с тимьяном в оливковом масле в течение 5 минут, пока он не станет мягким, но не подрумянится. Деглазируйте уксусом и подержите на огне еще несколько секунд. Добавьте мед, арахисовое и фундучное масло, сок лайма, посолите и поперчите. Уберите в теплое место.

2 Почистите сельдерей и кольраби и порежьте кубиками и брусками разного размера, для разнообразия. Важно, чтобы кусочки были при этом одинаковой толщины, тогда овощи прожарятся равномерно. Очистите наружную часть фенхеля овощечисткой, потом нарежьте вдоль ломтиками. Опустите лук в кипящую воду на 2 минуты, слейте воду и почистите.

3 Нагрейте 1–2 ст. л. оливкового масла в сковороде с толстым дном и выложите туда овощи. Пассеруйте в течение 5–7 минут, периодически помешивая, пока они не станут мягкими, но еще не подрумянятся. Снимите с плиты и полейте тремя четвертями маринада. Оставьте овощи остывать в маринаде минимум на 2 часа. Не убирайте в холодильник, они должны быть комнатной температуры.

4 Теперь перейдем к голубю. Нагрейте ложку оливкового масла и положите сливочное масло в сковороду с толстым дном. Посолите и поперчите грудки и обжаривайте кожей вниз 3 минуты. Переверните и обжаривайте на другой стороне 2–3 минуты. При нажатии они должны быть упругими. Снова посолите и поперчите. Дайте постоять примерно 3 минуты, пока выкладываете овощи на тарелки.

5 Слейте маринад с овощей (его можно снова при желании использовать). Разложите их на 4 тарелки. Порежьте грудки ломтиками по диагонали или оставьте целыми, и выложите на овощи. Сверху полейте оставшимся маринадом и подавайте блюдо горячим.

салат из белых грибов с лангустинами в горчичной заправке

Лангустины (также известные как норвежские омары) продаются трех размеров, от первого до третьего. Я чаще всего выбираю самый большой размер, первый, потому что они наиболее упитанные и не теряют сочности при жарке. Чтобы их было проще очистить, опустите лангустинов на минуту в кипящую воду. В остальном салат прост в приготовлении, а цвета и вкусы ингредиентов сочетаются просто изумительно.

НА 4 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА

12 крупных лангустинов

3 ст. л. оливкового масла

200 г крупных свежих белых грибов, отрезать
корешок и нарезать тонкими ломтиками

150 мл классического соуса винегрет (с. 213)

1 ст. л. с горкой дижонской горчицы

150 г мелких листьев шпината

Несколько крупных щепоток молотого карри средней
остроты

Морская соль и свежемолотый черный перец

Листья сельдерея, при желании обжарить
во фритюре, для украшения

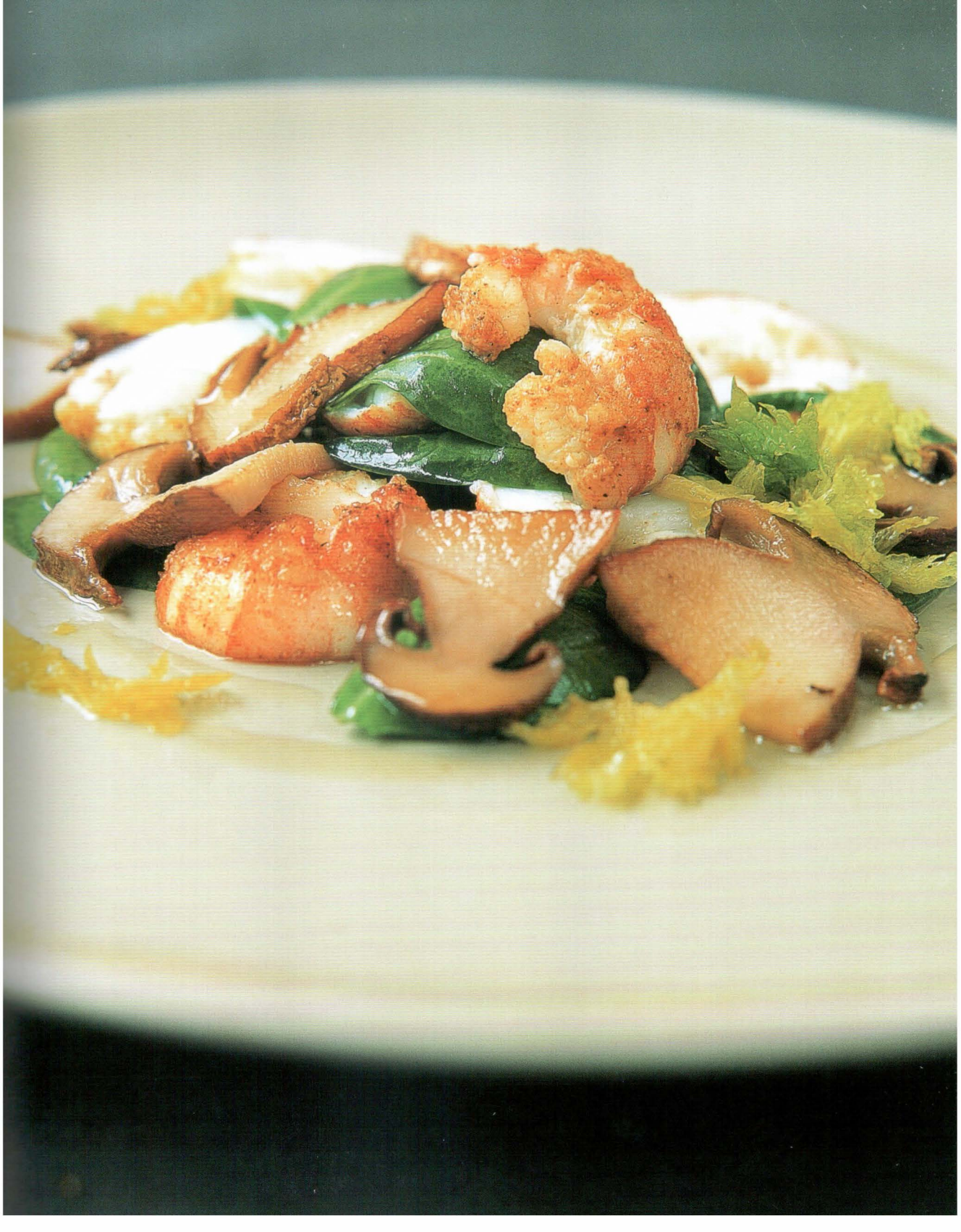
1 Доведите подсоленную воду до кипения в большой кастрюле и опустите туда лангустинов. Кипятите минуту, потом слейте воду и остудите. Когда они достаточно остынут (их легче чистить, когда они теплые), удалите голову и надломите верх панциря тупой стороной ножа. Потом просто надавите на хвост, и тогда выскочит идеально очищенное розовое мясо.

2 Нагрейте 2 ст. л. оливкового масла в сковороде и, когда оно сильно нагреется, обжарьте грибы, пока они не зарумянятся и не станут мягкими. Выньте из сковороды и остудите.

3 Смешайте соус винегрет с горчицей. Перемешайте белые грибы с третьей частью этой заправки. Посолите и поперчите шпинат и также смешайте с третьей частью заправки. Выложите на середину каждой из 4 тарелок. (В ресторане мы выкладываем листья шпината в форме цветка внутри большого кольца — понимаю, что дома это сделать сложно.)

4 Посолите и поперчите лангустинов и посыпьте щепоткой молотого карри. Нагрейте оставшуюся часть масла в сковороде и, когда оно сильно нагреется, быстро обжарьте лангустинов 1–2 минуты на каждой стороне. Если они крупные, разрежьте каждый пополам.

5 Выложите грибы в горчице в середину шпината, сверху поместите лангустинов. Затем полейте оставшейся заправкой, украсьте листьями сельдерея и сразу подавайте.



теплый салат из опят, мидий и японского чистеца

*Это блюдо — в стиле, который французы называют *terre et mer*, — сочетание продуктов суши и моря, теплый салат из мидий и двух необычных ингредиентов, появляющихся только осенью, — опят и японского чистеца. Опята — малюсенькие грибки идеальной формы со шляпками размером с шоколадное драже. Их сказочный размер может ввести в заблуждение, но они на самом деле стойкие ребята и выдерживают обжарку на сильном огне. Чистец, или японский артишок, — «дикий» эквивалент артишока с приятным насыщенным вкусом. К обоим этим ингредиентам нужен особый подход. На 4 порции, как закуска*

100 г опят
25 г сливочного масла
2 ст. л. оливкового масла
300 г свежих мидий
1 лавровый лист
1 веточка свежего тимьяна
100 мл сухого белого вина
100 г японского чистеца
(либо можно использовать
мелкие клубни топинамбура)

1 ст. л. рубленого свежего кервеля
или петрушки
2 ст. л. сливок жирностью 48 %
Морская соль и свежемолотый
черный перец

- 1 Это блюдо готовится в несколько этапов, потом все составляющие соединяются непосредственно перед подачей. Начнем с опят. Обрежьте ножки, чтобы остались только шляпки. В сковороде нагрейте сливочное масло и обжаривайте 2–3 минуты, пока грибы не станут мягкими.
- 2 Слейте сок из сковороды в сотейник. Протрите сковороду, в которой вы жарили опята, нагрейте в ней оставшееся сливочное масло с чайной ложкой оливкового, чтобы они стали горячими. Опята обжарьте опята до румяности. Снова слейте и сохраните сок.
- 3 Промойте мидии и снимите с них «бороду». По возможности соскребите и налипшую грязь. Выбросьте мидии, которые не закрываются, когда вы по ним ударяете. Нагрейте кастрюлю и выложите в нее мидии вместе с лавровым листом, тимьяном и вином. Плотно накройте крышкой и готовьте примерно 4 минуты.
- 4 Откройте кастрюлю и слейте жидкость из нее в сотейник с соком опят. Выбросьте мидии, которые не раскрылись. Выньте мясо тех, что раскрылись, и остудите, потом поставьте в холодильник примерно на полчаса, чтобы мясо стало плотнее.
- 5 Чтобы приготовить японский чистец, при необходимости обрежьте кончики, потом поместите в миску с небольшим количеством холодной воды и потрите их морской солью. Так вы их очистите. Хорошо промойте.
- 6 Нагрейте оставшееся оливковое масло в сотейнике и обжаривайте чистец до румяности — примерно 3 минуты. Выложите туда же мидии и, помешивая, подогрейте. Добавьте опята, тоже подогрейте и выложите в 4 суповые тарелки. Сверху посыпьте кервелем или петрушкой.
- 7 К оставшемуся соку добавьте сливки, поставьте на огонь и уварите вполовину. Готовым соусом заправьте салат — его будет как раз столько, чтобы придать всем ингредиентам сочность, — и подавайте.

ризотто с тыквой и панчеттой

Поистине убога та осенняя кухня, на которой не найти пузатой тыквы. Есть множество способов использовать сочную сладкую золотую мякоть, от супов и рагу до начинки для ravioli и сладких пирогов. Ризотто со слегка обжаренной тыквой, нарезанной мелкими кубиками, копченой хрустящей панчеттой и острым пармезаном — прекрасное и легкое блюдо. На 4 порции, как закуска, на 2, как основное блюдо

40 г панчетты, нарезать
500–600 мл светлого куриного бульона
(с. 212)
2 крупные луковицы шалота, мелко
нарезать
500 г мякоти тыквы, нарезать
кубиками 1 см
3 ст. л. оливкового масла

200 г риса для ризотто («карнароли»,
«арборио» или «виалоне нано»)
100 мл сухого белого вина
2 ст. л. маскарпоне
25 г пармезана, натереть на терке
Морская соль и свежемолотый
черный перец

- 1 Нагрейте сухую антипригарную сковороду и, когда нагреется, обжарьте панчетту, чтобы она стала коричневой и хрустящей. Слейте жир и отставьте. В кастрюле нагрейте бульон до легкого кипения.
- 2 В большой кастрюле слегка припустите шалот и тыкву в оливковом масле в течение 5 минут. Добавьте, помешивая, рис и поддержите на огне еще 2 минуты, чтобы рисинки обжарились. Влейте вино и полностью выпарите.
- 3 Теперь влейте четверть взятого бульона и хорошо перемешайте. Варите, не давая кипеть, пока жидкость не впитается, затем влейте еще половник бульона. Продолжайте варить, помешивая и постоянно добавляя бульон, пока рисинки не станут аль-денте, не дольше. Процесс должен занять всего около 15 минут.
- 4 Примерно за 2 минуты до окончания приготовления добавьте в рис панчетту, маскарпоне и половину пармезана. Перемешайте, попробуйте на соль и перец и подавайте в подогретых глубоких тарелках, посыпав оставшимся пармезаном.

Мозаика из осенней дичи

Аппетитный террин с целыми кусочками мяса — превосходная закуска, которую можно приготовить заранее. Мы не пользуемся желатином, чтобы соединить слои, а обходимся железирующими свойствами свиной рульки или голяшки. Вам понадобится хорошее ассорти из мяса дикой птицы, а еще — для особого шика — немного фуа-гра.

При подаче мы смазываем каждый кусочек сверху капелькой трюфельного масла, чтобы придать им привлекательный глянец. Террин лучше всего подавать с поджаренными тостами из бриоши, но и хрустящий багет подойдет. Он также хорош с салатом из яблока и корня сельдерея наподобие того, что подается с дикой уткой (с. 121), или со смесью салатных листьев, заправленной фундучным соусом винегрет. **НА 1 КГ ТЕРРИНА, ИЛИ НА 6–8 ПОРЦИЙ, КАК ЗАКУСКА**

2 свиные рульки или 700 г свиного ошейка
и 1 голяшка

1 морковь, крупно нарезать

1 луковица, крупно нарезать

1 стебель сельдерея, крупно нарезать

1 стебель лука-порей, крупно нарезать

1 свежий букет гарни (связать вместе
лавровый лист, веточку свежего тимьяна,
стебли петрушки и листья сельдерея)

1 веточка свежего тимьяна

Дичь

4 грудки лесного голубя

2 грудки фазана

2 грудки куропатки

2 куриные грудки

200 г филе оленины

По 3 ст. л. мадеры, красного портвейна
и коньяка

2–3 ст. л. оливкового масла

Морская соль и свежемолотый черный перец

1 Залейте рульки или ошейки большим количеством холодной воды и поставьте вымачиваться на ночь. Чтобы приготовить птицу, аккуратно обрежьте грудки, удалите кожу, кости, жир и сухожилия. Смешайте с олениной и смесью мадеры, портвейна и коньяка и оставьте на ночь, чтобы мясо впитало вкус и окрасилось.

2 На следующий день слейте воду со свинины и поместите в большую кастрюлю с крупно нарезанными овощами и букетом гарни (и свиной голяшкой, если используете ошейки). Медленно доведите до кипения, снимая накипь. Варите на маленьком огне 1½–2 часа, пока мясо не станет очень мягким, постоянно снимая накипь (благодаря чему у вас получится прекрасный прозрачный бульон).

3 Оставьте рульку или ошейки в бульоне до остывания, затем выньте. Снимите кожу и жир, и руками разделите мясо на крупные куски. Процедите бульон, потом доведите до кипения и варите на медленном огне с веточкой свежего тимьяна около 10 минут. Остудите. Налейте чуть-чуть бульона в тарелку и поставьте в холодильник, чтобы проверить, как он схватится. Должно получиться крепкое желе. Если нет, доведите бульон до кипения и уварите еще и снова проверьте, как оно схватывается. Когда схватится как следует, отлейте 500 мл.

4 Слейте жидкость с дичи и просушите полотенцем. Нагрейте оливковое масло в сковороде с толстым дном и жарьте каждый сорт мяса отдельно: куриную грудку — 4–5 минут на каждой стороне, остальные сорта — 3–4 минуты на каждой стороне в зависимости от толщины. Остудите на бумажном полотенце, добавляя соль и перец по мере остывания.

5 Теперь соберите террин. Налейте немного бульона на дно формы литровой формы для террина и дайте ему застыть в холодильнике. Разложите ингредиенты слоями начиная с фуа-гра, если ее используете, или тонким слоем выложите ломтики свинины. Сверху выложите ломтики грудок и оленины, на них — снова свинину, тонкими полосками вдоль террина. Каждый слой поливайте из ложки небольшим количеством бульона — ровно таким, чтобы мясо «приклеилось». Когда закончите, поместите террин в холодильник как минимум на ночь, до застывания.

6 Перед подачей опустите форму с террином в очень горячую воду и считайте до пяти. Отделите террин от стенок формы и выложите на доску. Порежьте на толстые кусочки длинным подогретым ножом.





тарталетки с помидорами и расплавленным пармезаном

Осенью повсюду в изобилии круглые сочные, ароматные и вкусные сливовидные помидоры. Их я люблю подавать в стиле пиццы — на кружках легкого хрустящего теста. Ломтики помидора слипаются с подтаявшим крупно натертым пармезаном, а потом перед подачей их выкладывают на тесто. Сверху каждую тарталетку мы украшаем букетиком рукколы. На 4 порции, как закуска

300 г слоеного теста, желательно домашнего (с. 214)

8 крупных спелых сливовидных помидоров,
снять кожицу

2 ст. л. бальзамического уксуса

2 ст. л. оливкового масла

1 ст. л. рубленого кервеля

1 ст. л. рубленой петрушки

50 г свежего пармезана, построгать
овощечисткой

100 г дикой рукколы

1–2 ст. л. классического соуса винегрет (с. 213)

Морская соль и свежемолотый черный перец

1 Раскатайте слоеное тесто толщиной 3–3,5 мм. Вырежьте 4 кружочка диаметром примерно 12 см, используя блюдо в качестве трафарета. Поместите на толстый противень и поставьте в холодильник на 20 минут.

2 Прогрейте духовку до 200 °С. Выпекайте кружочки 10 минут, потом накройте сверху другим противнем, чтобы придавить тарталетки и не дать им подняться. Запекайте еще 8–10 минут до золотистого цвета. Выложите на решетку, чтобы они остыли и стали хрустящими.

3 Нарежьте помидоры ровными ломтиками и положите на противень внахлест в виде четырех «веночков», примерно такого же диаметра, что и кружки из теста (но ни в коем случае не больше). Кисточкой смажьте бальзамическим уксусом и оливковым маслом, посолите, поперчите и посыпьте зеленью. Выложите сверху стружку пармезана, чтобы он, растопившись, склеил помидоры. Тогда «веночки» не развалятся.

4 Нагрейте гриль-саламандру до максимальной температуры. Поместите помидоры под гриль, как можно ближе к нагревателю. Сыр должен начать плавиться почти сразу. Будьте внимательны — сыр не должен подрумяниться, только растопиться.

5 Выньте помидоры из-под гриля и подождите несколько секунд, затем с помощью лопатки переложите каждый «веночек» на тарталетку.

6 Посолите рукколу и сбрызните соусом винегрет. Выложите горкой на каждую тарталетку и сразу подавайте.

барабулька с шафраном под овощами по-гречески

Барабулька, как вы уже, наверно, поняли, — один из моих любимых продуктов. Она хороша не только на вкус: ее ярко-розовая кожа выглядит так аппетитно, а уж готовить эту рыбу можно столькими разными способами! Для этого блюда вам понадобятся рыбки небольшого размера, а если это невозможно — две средние рыбины по 500 г каждая, филе тогда нужно будет разрезать пополам. Рыба подается с овощами в пряном масляном маринаде — прекрасное и простое основное блюдо. Так же можно приготовить и очень свежую макрель. Грелот — популярный во Франции лук, с мелкими, сплюснутыми с боков луковичками. Если не сможете его найти, подойдут и продолговатые луковички шалота.

На 4 порции, как основное блюдо

4 маленькие барабульки по 250 г,
аккуратно разделить каждую
на 2 филе на коже
5 ст. л. оливкового масла
2 щедрые щепотки рылец шафрана
4 маленькие головки фенхеля
или 2 среднего размера
2 средние моркови, нарезать
тонкими ломтиками
8 луковок грелот или 4 крупные луковички
шалота, нарезать кольцами
Морская соль и свежемолотый
черный перец

Для маринада

150 мл оливкового масла
1 ст. л. белого винного уксуса
1 ст. л. выдержанного
бальзамического уксуса
6 зерен кориандра,
крупно размолоть
6 горошин белого перца,
крупно размолоть
1–4 звездочек бадьяна
4 бутона гвоздики
6 веточек кинзы

- 1 Нагрейте все ингредиенты для маринада до кипения, затем снимите с плиты и дайте настояться 10–15 минут.
- 2 Тем временем подготовьте рыбу. Аккуратно срежьте филе, кончиками пальцев проверьте, не осталось ли мелких косточек, и вытащите их пинцетом или ногтями (если филе большие, разрежьте их вдоль на 2 части). Натрите с обеих сторон 2 ст. л. оливкового масла, посолите и поперчите. Разотрите пальцами рыльца шафрана и посыпьте ими красивую розовую кожу. Дайте помариноваться 5–10 минут.
- 3 Если вы используете мелкие головки фенхеля, обрежьте корень и разрежьте каждую головку вдоль пополам. Головки покрупнее разрежьте соответственно на 4 части. Обжарьте фенхель с оставшимися 3 ст. л. оливкового масла в течение 3–5 минут, потом добавьте морковь и обжаривайте еще 2 минуты. Наконец добавьте грелот (или шалот) и обжаривайте еще 2 минуты. Выложите овощи в неглубокую тарелку, посолите, поперчите и выложите сверху маринад. Дайте остыть до комнатной температуры.
- 4 Нагрейте большую антипригарную сковороду и, когда почувствуете, что пошел жар, поместите на нее филе кожей вниз. Жарьте на этой стороне 5 минут, пока мякоть не станет плотной, а кожа хрустящей. Осторожно переверните филе. Будьте аккуратны — не порвите кожу и жарьте на другой стороне 1–2 минуты. Хорошо посолите и поперчите.
- 5 Выложите каждое филе на тарелку и ложкой выложите овощи и маринад так, чтобы он полностью покрывал рыбу. Остудите рыбу до комнатной температуры. Осторожно слейте маринад (маринад можно процедить и убрать в холодильник для дальнейшего использования в течение недели).
- 6 Подавайте блюдо при комнатной температуре или слегка охлажденным. К нему хорошо пойдет руккола, сбрызнутая соусом винегрет.



барабулька с фенхелем, глазированным апельсиновым соком, и соусом песто

Фенхель — овощ, популярный во всем Средиземноморье. На рыночных прилавках и фермерских повозках порой громоздятся целые горы хрустящих свежих и сочных головок с анисовым вкусом. У нас его кладут в основном в салаты да изредко добавляют в томатный соус. Но есть немало других вкусов, которые он дополняет. Это и апельсин, и песто, и конечно же рыба. В предлагаемом блюде соединены все эти элементы. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО

4 красные барабульки среднего размера
по 250–300 г, аккуратно разделить каждую
на 2 филе на коже
3 ст. л. классического соуса винегрет (с. 213)
2 крупные головки фенхеля
4 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. мелкой морской соли
1 ч. л. мелкого белого сахара
200 мл свежавыжатого апельсинового сока
15 г сливочного масла
Морская соль и свежемолотый черный перец

Для песто
25 г кедровых орешков
2 крупных зубчика чеснока,
крупно нарезать
15 г листьев базилика
50 г пармезана
3 ст. л. оливкового масла
1-го холодного отжима

- 1 Подровняйте края филе, проверьте, не осталось ли мелких косточек, и удалите их. Натрите розовую кожу растертым в порошок шафраном. Поставьте в холодильник.
- 2 Для песто смешайте и размельчите в блендере все ингредиенты. Смешайте с соусом винегрет и дайте постоять.
- 3 Чтобы подготовить фенхель, обрежьте листья и с помощью маленького острого ножа снимите жесткие наружные «ребра». Каждую головку разрежьте вдоль. Осторожно удалите сердцевину, чтобы не разрезать прикорневую часть и головка не распалась на слои (как это делается, см. фото на с. 219).
- 4 Нагрейте духовку до 190 °С. Нагрейте 2 ст. л. оливкового масла в большой жаропрочной кастрюле, которую можно поставить в духовку. Смешайте вместе соль и сахар и посыпьте ими фенхель. Выложите половинки фенхеля в сковороду, придавливая в горячее масло, и жарьте, переворачивая раз или два, до румяности с обеих сторон. Деглазируйте апельсиновым соком и с краю кастрюли добавьте кусочек сливочного масла. Ложкой поливайте фенхель получившейся подливой.
- 5 Накройте кастрюлю бумагой для выпечки и поставьте в духовку. Запекайте 15–20 минут до мягкости. Не менее двух раз надо полить фенхель соком со дна кастрюли. Готовность фенхеля проверьте концом острого ножа.
- 6 Пока фенхель запекается, нагрейте 2 оставшиеся ст. л. оливкового масла в сковороде с толстым дном и обжаривайте филе барабульки как минимум 3 минуты кожей вниз. Осторожно переверните филе и дожарьте на другой стороне около 1 минуты. Барабулька — хрупкая рыба, так что обращайтесь с ней бережно. Снимите со сковороды и уберите в теплое место.
- 7 Положите половинки фенхеля на доску. Сделайте ровные разрезы от корня к верхушке, не доходя ножом до корня, чтобы половинки не развалились. Переложите на подогретые тарелки и прижмите — фенхель раскроется как веер. Выложите по два филе барабульки на каждый «веер» и полейте вокруг соусом песто.

филе бриля с помидорами и конфи из белых грибов

Бриля все легче и легче найти в хороших рыбных магазинах. Это плоская рыба с плотным мясом, но кожа у нее грубая, с мелкой чешуей, которая очень плохо счищается, так что кожу с бриля перед приготовлением всегда нужно снимать. Рыба подается с двумя видами конфи — помидорами, сваренными в оливковом масле, и грибами, обжаренными в гусином жире. Оба ингредиента отлично сочетаются с брилем. На 4 порции, как основное блюдо

6 крупных сливовидных помидоров,
кожицу снять
3–4 ст. л. оливкового масла
2 зубчика чеснока, нарезать лепестками
Листья с одной веточки свежего тимьяна
4 филе бриля без кожи, по 125 г
200 г мелких листьев шпината
15 г сливочного масла
¼ готового конфи из белых грибов (с. 213)
с небольшим количеством жира
1–2 ст. л. оливкового масла
Немного лимонного сока
Морская соль и свежемолотый черный перец

1 Сначала приготовьте помидоры. Нагрейте духовку до 150°C. Разрежьте помидоры на 4 части, вырежьте цветоножку и удалите семена. Подровняйте, чтобы придать форму лепестков (их у вас должно получиться 24), и поместите в маленькую емкость для запекания. Полейте оливковым маслом и сверху распределите лепестки чеснока и листья тимьяна, посолите и поперчите. Запекайте на маленьком огне 1 час, 2–3 раза поливая соком со дна противня, пока они не станут мягкими, сохранив при этом форму. Дайте остыть до комнатной температуры.

2 Подровняйте 4 филе бриля, чтобы они были аккуратной формы, проведите пальцами по филе против волокон, чтобы убедиться, что не осталось мелких косточек.

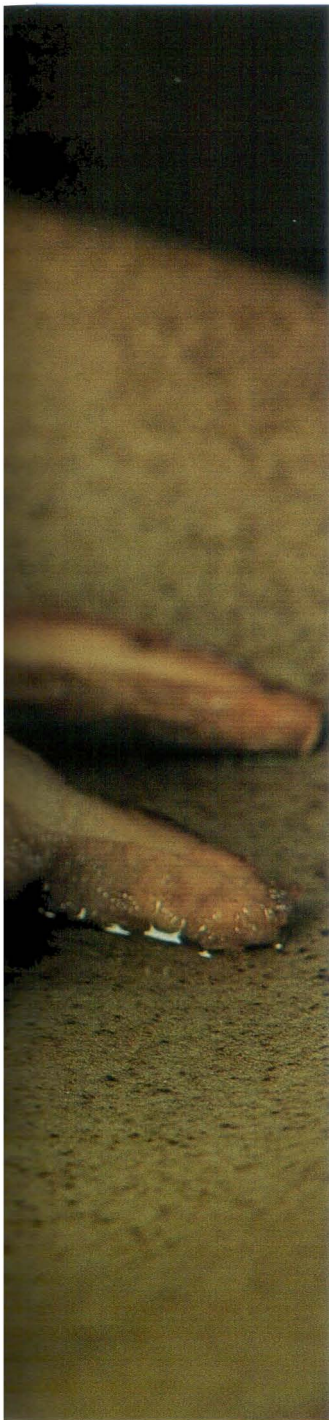
3 Опустите шпинат в небольшое количество кипящей подсоленной воды со сливочным маслом. Как только он обмякнет, выньте из кастрюли на дуршлаг и отожмите воду, придавливая листья обратной стороной половника. Уберите в теплое место.

4 Положите конфи из белых грибов (с небольшим количеством жира) в маленькую кастрюльку и осторожно подогрейте.

5 Тем временем разогрейте оливковое масло в большой антипригарной сковороде. Посолите и поперчите рыбу и обжаривайте примерно 3 минуты с каждой стороны, пока мясо ее не станет упругим. Сверху выжмите лимонный сок.

6 Для подачи выложите шпинат горкой в центр каждой из 4 подогретых тарелок. Сверху поместите филе бриля. Вокруг разложите грибы, а на них — по 6 лепестков помидора на каждую тарелку. Полейте каждую порцию чайной ложкой жира с грибов.





жареная треска с пюре из картофеля с чесноком

Хрустящая треска со сливочным пюре — одно из наших национальных кулинарных достояний, особенно если она хорошо приготовлена. Филе трески из рыбы весом 4–5 кг обладает идеальной текстурой — если рыба крупнее, мясо ее разваливается при готовке на кусочки. Знаете ли вы, что у трески самая мелкая чешуя? Благодаря этому кожу ее легко надрезать. Чем мы и пользуемся, шпигуя рыбу травами — веточками тимьяна и розмарина и скрученными листьями базилика. Для пюре из картофеля с чесноком мы бланшируем и освежаем в холодной воде зубчики чеснока как минимум три раза, чтобы сохранить вкус, но убрать едкость. На 4 порции, как основное блюдо

2 крупные картофелины (таких сортов,
как «дезире» или «марис пайпер»)
6 крупных зубчиков чеснока
150 мл молока
4 ст. л. сливок жирностью 48 %
75 г сливочного масла
100 г крупных свежих белых грибов,
обрезать корешок и нарезать
тонкими ломтиками

Сок половины лимона
1 ст. л. оливкового масла
4 крупных толстых аккуратных
куска филе трески на коже,
по 175–200 г каждое
Морская соль и свежемолотый
черный перец

- 1 Очистите картофель и нарежьте кубиками. Отваривайте в кипящей воде 12–15 минут. Слейте воду, затем верните обратно в кастрюлю и на конфорке высушите в течение 1–2 минут. Разомните картофель или продавите через пресс обратно в кастрюлю.
- 2 Пока картофель варится, пробланшируйте зубчики чеснока в кипящей воде в течение минуты, потом слейте воду и ополосните в холодной воде. Повторите процесс еще два раза, потом снимите кожицу и раздавите чеснок, зажав его между маленькой тарелкой и блюдцем. Смешайте с картофелем.
- 3 Нагрейте молоко и медленно вливайте, помешивая, в пюре. Посолите. Потом так же медленно влейте сливки, тщательно размешивая, чтобы пюре получилось гладким и бархатистым. Дайте постоять 5 минут на маленьком огне, потом постепенно вбейте половину взятого сливочного масла, порезав его на мелкие кубики.
- 4 Тем временем нагрейте в сотейнике оставшееся сливочное масло и аккуратно обжарьте белые грибы в течение 4 минут. Добавьте лимонный сок и хорошо перемешайте, пока грибы не станут очень горячими.
- 5 Разогрейте оливковое масло в сковороде с толстым дном, положите рыбу кожей вниз. Обжаривайте 6–7 минут, пока филе не станет упругим, потом переверните и недолго обжаривайте с другой стороны — рыба на 90 % прожаривается со стороны кожи.
- 6 Для подачи выложите картофельное пюре в середину каждой из 4 тарелок, сверху поместите рыбу, а вокруг распределите грибы.

карри из морского черта с кремом из мидий

Это сытное, хотя и легкое, нежное блюдо идеально подходит для пасмурного осеннего дня, когда хочется чего-нибудь согревающего и уютного. Филе морского черта перед запеканием посыпается порошком карри, который придает ему аппетитный цвет и корочку. На 4 порции, как основное блюдо

1 крупный хвост морского черта,
450–500 г, разделанный на 2 филе
250 г мидий

1 лавровый лист

1 веточка свежего тимьяна

50 мл сухого белого вина

1 морковь, нарезать мелкими кубиками

1 небольшой стебель лука-порея,
нарезать мелкими кубиками

1 небольшой стебель сельдерея,
нарезать мелкими кубиками

2 ст. л. оливкового масла

2 ч. л. молотого карри средней остроты

2 щепотки шафрана, растереть

300 мл вермута «Нуайе Пра»

300 мл рыбного бульона (с. 212)

300 мл сливок жирностью 48 %

100 г мелких листьев шпината,
нашинковать

Морская соль и свежемолотый
черный перец

1 Срежьте как можно больше серой пленки с филе. (Сделать это важно, иначе при жарке оно будет скручиваться.) Разрежьте каждое филе вдоль, чтобы у вас получилось 4 филе, по 100 г каждое. Уберите в холодильник.

2 Соскребите с мидий «бороду», если она есть. Выбросьте те раковины, что при промывании не открываются. Нагрейте кастрюлю как следует, потом выложите туда мидии с тимьяном и вином. Плотно закройте крышкой и варите 3–4 минуты, встряхивая 1–2 раза. Снимите крышку и выбросьте мидии, которые не открылись. Слейте сок, сохраните его. Выньте мясо мидий из ракушек.

3 Потомите морковь, порей и сельдерей в 1 ст. л. оливкового масла примерно 5 минут, до мягкости. Добавьте 1 ч. л. молотого карри и шафран и подержите на огне несколько секунд, затем влейте вермут. Тушите, пока жидкость не уварится до консистенции сиропа. Добавьте бульон, сохраненный сок мидий и тушите, пока жидкость не уварится в 2 раза. Влейте сливки, перемешайте и варите 5 минут на медленном огне. Хорошо посолите и поперчите, добавьте мидии и шпинат. Разогрейте и сохраняйте получившийся крем горячим.

6 Посыпьте филе солью и оставшимся молотым карри. Нагрейте оставшееся оливковое масло в антипригарной сковороде и зажарьте рыбу, переворачивая, до золотистого цвета. Жарьте 3–4 минуты на каждой стороне, пока мякоть не станет пружинить при нажатии задней стороной вилки. Снова посолите и поперчите. Снимите с огня и дайте 3–4 минуты дойти в теплом месте, потом при желании разрежьте на медальоны.

7 Разлейте «суп» в 4 подогретые тарелки. Поместите филе морского черта сверху и подавайте горячим.





дори с рататуем из овощей и белой фасоли

Мы склоняемся к тому, чтобы считать баклажаны, перец и кабачки овощами ранней осени — если они растут в естественных условиях, их максимальный урожай приходится на это время года. Я подаю их вместе с отварной фасолью к обжаренному на сковороде филе дори. Эту рыбу лучше всего готовить на коже — иначе мясо разваливается на сегменты. Для соуса используется куриный бульон. Я вообще часто сочетаю мясные бульоны с насыщенными сортами рыбы. Между прочим, фасоли можно сразу отварить двойное или тройное количество и заморозить то, что не используется. Запас на кухне никогда не помешает.

На 4 порции, как основное блюдо

100 г сухой фасоли, замочить на ночь	4 желтых сладких перца
½ маленькой луковицы	3 ст. л. оливкового масла
1 маленькая морковь, разрезать пополам	500 мл темного куриного бульона (с. 212)
2 веточки свежего тимьяна	150 г сливок жирностью 48 %
1 баклажан	4 филе дори на коже, по 120 г каждое
2 средних кабачка	Морская соль и свежемолотый
4 красных сладких перца	черный перец

- 1 Слейте воду с замоченной фасоли и поместите в кастрюлю с холодной водой. Доведите до кипения и варите 10 минут. Потом слейте воду и снова залейте холодной водой. Добавьте лук, морковь и 1 веточку тимьяна. Доведите до кипения, потом варите на медленном огне 45–55 минут — фасоль должна стать мягкой, но целой. Слейте воду и выбросьте лук, морковь и тимьян. Когда фасоль остынет, посолите ее и поперчите.
- 2 Срежьте кожу с баклажана длинными полосками толщиной 1,5 см. Вам понадобятся эти симпатичные цветные палочки с кожей. Выбросьте внутреннюю мякоть или используйте для другого блюда. Нарезьте полоски на треугольники со стороной 2,5 см. То же самое сделайте с кабачками.
- 3 Снимите кожу с целых перцев овощечисткой. Нарезьте мякоть длинными кусочками, семена выбросьте. Мякоть перца также порежьте треугольниками.
- 4 Нагрейте 2 ст. л. оливкового масла в сковороде и обжарьте баклажаны в течение 3 минут. Добавьте перец и обжаривайте еще 2 минуты, затем добавьте кабачки и обжаривайте еще 2–3 минуты. Хорошо посолите и поперчите. Добавьте 100 мл бульона и несколько листьев тимьяна. Готовьте на медленном огне без крышки, пока жидкость не выпарится и не покроет овощи блестящей глазурью. Добавьте фасоль, перемешайте и осторожно нагрейте.
- 5 Пока готовятся овощи, доведите до кипения оставшийся бульон и варите, пока он не выпарится до половины. Добавьте сливки и, в последний момент, листья тимьяна и варите 5 минут. Посолите и поперчите по вкусу.
- 6 Наконец нагрейте оставшееся оливковое масло в большой антипригарной сковороде. Посолите и поперчите рыбу и жарьте кожей вниз 3 минуты до приятного золотистого цвета. Осторожно переверните филе и жарьте 2 минуты на другой стороне или пока оно не станет твердым, но все останется слегка пружинистым.
- 7 Разложите овощи на 4 подогретые тарелки, сверху на каждую выложите филе рыбы и полейте вокруг соусом.

конфи из утиных ножек

Есть что-то очень привлекательное в отваренной в жире утке, тающей-нежной, когда мясо само отходит от косточек. Я предпочитаю брать утку грессингемской породы — у нее нежирное и очень вкусное мясо. Можно купить ножки отдельно; из них особенно хорошо приготовить конфи в гусином жире, а затем подать с картофелем фри и салатом из фриссе. На 4 порции, как основное блюдо

Листья с 1 веточки свежего тимьяна
4 утиные ножки (лучше от грессингемской утки)
Примерно 500 г гусиного жира
1 букет гарни (связать вместе лавровый лист, несколько стеблей кинзы, веточку свежего тимьяна и кусочек стебля сельдерея)
200 г листьев салата фриссе
Классический соус винегрет (с. 213)
Картофель фри (см. «Мой фирменный тартар из говядины с картофелем фри», с. 197), для подачи
Морская соль и свежемолотый черный перец

- 1 Вдавите листья свежего тимьяна в утиные ножки и посыпьте ножки морской солью. Оставьте при комнатной температуре на час, чтобы удалить лишнюю жидкость. Тем временем нагрейте духовку до 160 °C.
- 2 Поместите утиные ножки и гусиный жир в сковороду и нагрейте осторожно, пока жир не закипит. Переложите в неглубокую форму и добавьте букет гарни. Накройте и поместите в духовку. Запекайте при невысокой температуре примерно 1½ часа — мясо должно легко отделяться от кости. Это — признак его готовности.
- 3 Выньте ножки и обсушите на бумажном полотенце. Процедите жир и сохраните для обжарки картофеля и других целей — он превосходен. Нагрейте тяжелую сковороду и обжарьте ножки кожей вниз в течение нескольких минут, чтобы та стала хрустящей. Будьте осторожны — не пережарьте.
- 4 Заправьте салат фриссе небольшим количеством соуса винегрет и выложите в центр каждой из 4 тарелок. По краям тарелки разложите картофель фри, затем на салатные листья выложите хрустящие утиные ножки.



седло кролика с базиликовыми ньокки

Это вкусное «деревенское» блюдо, и притом стильное в подаче. Как и утку, кролика можно медленно зажарить в гусином жире, пока мясо не станет изысканно-нежным. Когда мясо готово, его можно подать с домашними картофельными ньокки и несколькими запеченными в духовке помидорами. Прекрасное блюдо к неспешному обеду. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Одно седло кролика
весом примерно 500 г
1 ст. л. оливкового масла
Листья 1 веточки свежего розмарина,
порубить
400 г гусиного жира
Смесь салатных листьев,
для украшения
Морская соль и свежемолотый
черный перец

Для ньокки
2 крупные картофелины
(сорта «дезире» или «марис пайпер»),
по 400 г каждая
160 г муки
1 ч. л. мелкой морской соли
1 яйцо
По 1 ст. л. рубленой зелени петрушки
и базилика
3–4 ст. л. оливкового масла

- 1 Возьмите 2 длинных филе из седла кролика. Туго замотайте в пленку и поставьте в холодильник на 24 часа.
- 2 На следующий день размотайте филе и слегка смажьте оливковым маслом, потом посыпьте поверхность небольшим количеством соли и рублеными листьями розмарина. Оставьте на час.
- 3 Поместите мясо кролика и гусиный жир в небольшой сотейник с толстым дном. Доведите до кипения, потом приверните огонь до минимума — чем ниже, тем лучше. Готовьте 1–1½ часа, возможно больше, пока мясо не станет размягчаться. Дайте кролику остыть в жире, потом выньте и промокните бумажным полотенцем. Сохраните жир для приготовления других блюд.
- 4 Пока кролик готовится, сделайте ньокки. Нагрейте духовку до 180 °С. Запеките картофель в течение часа до готовности (запекание высушивает мякоть). Остудите, выньте мякоть, разомните или продавите через пресс для картофеля. Смешайте с мукой, солью, яйцом и зеленью. Постепенно добавляйте, интенсивно мешая, 3 ст. л. оливкового масла, пока не получится упругое, но все еще мягкое тесто.
- 5 Выложите на посыпанную мукой холодную поверхность и вымешивайте, пока консистенция не станет однородной. Раскатайте в форме длинной тонкой колбаски, замотайте в пленку и дайте «отдохнуть».
- 6 В кастрюле вскипятите подсоленную воду и добавьте оставшееся масло. Тупой стороной столового ножа (чтобы ньокки получились традиционной формы) разрежьте колбаску на кусочки по 3 см длиной (как это делается, см. фото на с. 220). Сразу выложите в слегка кипящую воду и варите примерно 3 минуты.
- 7 Заранее подготовьте большую миску воды со льдом. Как только очередная партия ньокки будет готова, вылавливайте их шумовкой и сразу опускайте в воду со льдом. Оставьте их там примерно на минуту, потом слейте воду и обсушите на бумажном полотенце.
- 8 Перед подачей нагрейте гриль. Подрумяньте филе кролика со всех сторон. В это время нагрейте в сковороде немного масла или гусиного жира и обжарьте отваренные ньокки в течение 3–4 минут, чтобы они стали хрустящими с обеих сторон. Выложите на бумажное полотенце.
- 9 Разрежьте каждое филе кролика по диагонали и подавайте с ньокки, украсив листьями салата.

стейки из телятины с фрикасе из белых грибов и савойской капусты

Это хорошее праздничное блюдо. Можно заранее довести овощи до полуготовности и подогреть непосредственно перед подачей, пока выжарите на сковороде нежные нежирные стейки. Кострец телянка — мякоть из верхней части ноги — лучше замариновать как минимум за 6 часов до приготовления. На 4 порции, как основное блюдо

4 телячьих рамп-стейка
(стейка из костреца), по 120 г
каждый
4 ст. л. оливкового масла
1 крупный лавровый лист, размять
2 веточки свежего тимьяна
200 г крупных белых грибов,
срезать корешок

2 средних сливовидных помидора,
снять кожицу и удалить семена
1 средняя савойская капуста
50 г сливочного масла
2 ст. л. рубленого свежего шнитт-лука
3 ст. л. классического соуса винегрет (с. 213)
Морская соль и свежемолотый
черный перец

- 1 При необходимости подровняйте стейки, чтобы придать им аккуратную форму. Поместите в неглубокую емкость и сверху полейте половиной оливкового масла. Положите между ними мятый лавровый лист и листья с 1 веточки тимьяна и поставьте мариноваться в холодильник на 6 часов.
- 2 Нарежьте белые грибы ровными, но не слишком тонкими ломтиками. Нарежьте помидоры мелкими кубиками. Разрежьте капусту на четыре части, удалив верхние листья и кочерыжку. Мелко нашинкуйте.
- 3 В большой кастрюле с толстым дном доведите до кипения подсоленную воду и бланшируйте капусту в течение 2 минут. Откиньте на дуршлаг и ополосните под проточной холодной водой, затем снова откиньте на дуршлаг. Нагрейте сливочное масло в той же кастрюле, добавьте листья со второй веточки тимьяна. Прогрейте несколько секунд, потом выложите туда же бланшированную капусту. Тщательно помешивая, тушите еще 2 минуты до готовности — капуста должна слегка подрумяниться. Посолите и поперчите как следует и снимите с огня.
- 4 Нагрейте оставшееся оливковое масло в сковороде и обжарьте нарезанные ломтиками грибы примерно 5 минут, пока они слегка не подрумянятся и не станут мягче. Помешивая, добавьте помидоры и шнитт-лук, посолите и поперчите. Смешайте с капустой и уберите в тепло.
- 5 Нагрейте большую антипригарную сковороду. Достаньте телячьи стейки из маринада и дайте маслу стечь. Слегка посолите и поперчите. Жарьте стейки по 2–3 минуты на каждой стороне, пока мясо не будет слегка пружинить, если его придавить задней частью вилки. Не пережарьте — телятина подается средней прожарки, когда мясо внутри только начало терять розовый цвет. Снимите со сковороды и дайте дойти несколько минут.
- 6 Деглазируйте сковороду соусом винегрет.
- 7 Для подачи разложите овощи на 4 тарелки. Нарежьте каждый стейк по диагонали тонкими ломтиками и выложите поверх овощей. Полейте соком со сковороды и подавайте.

«сладкое мясо» с джемом из шалота и грибов

*Редкий домашний кулинар станет сегодня связываться со «сладким мясом» — зобной и поджелудочной железами телят. А зря! Приготовленные по этому рецепту, они получаются нежные внутри, с хрустящей корочкой снаружи. Каждый раз, когда я ввожу в меню это блюдо, оно пользуется спросом, так что я точно знаю — у «сладкого мяса» немало поклонников. В некоторых рецептах пишут, что железы нужно бланшировать, чтобы легче было очищать от пленок. А по-моему, проще использовать очень острый нож. Одна пара желез идет на 2 порцию. **НА 4 ПОРЦИИ, КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО***

2 пары телячьих желез,
250–300 г каждая
1 ч. л. молотого карри
средней остроты
2 ст. л. оливкового масла
50 мл классического соуса
винегрет (с. 213)
200 г дикой рукколы
Морская соль и свежемолотый
черный перец

Для джема
250 г крупных луковиц бананового
шалота (продолговатой формы),
нарезать тонкими кольцами
4 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. сахара демерара
½ ч. л. листьев свежего тимьяна
2 ст. л. хересного уксуса
50 мл классического соуса
винегрет (с. 213)
150 г грибов (полевки цилиндрической),
нарезать тонкими ломтиками

- 1 Сначала сделайте джем. Пассеруйте шалот в 2 ст. л. оливкового масла в течение 10 минут, потом добавьте сахар и карри и продолжайте обжарку, пока шалот не закарамлизуется и не станет сочным и мягким. Добавьте тимьян, уксус и соус винегрет, размешайте, посолите и поперчите.
- 2 В отдельной сковороде нагрейте оставшееся оливковое масло и обжарьте грибы (примерно 5 минут, до мягкости). Посолите, потом добавьте, помешивая, к шалоту.
- 3 Снимите пленки с желез кончиком очень острого ножа отпиливающими движениями. Разрежьте каждую пару желез пополам, потом слегка посыпьте солью и карри.
- 4 Нагрейте в сковороде оливковое масло и обжаривайте железы 7–8 минут, переворачивая 1–2 раза. Снаружи должна получиться красивая хрустящая корочка. Полейте железы половиной соуса винегрет, посыпьте карри и жарьте еще пару минут, периодически переворачивая, чтобы железы впитали сок из сковороды. Выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло.
- 5 Сбрызните рукколу оставшимся соусом винегрет, хорошо посолите. Разложите джем на 4 тарелки, на него — рукколу. Поверх рукколы выложите «сладкое мясо» и сразу подавайте.

обжаренные осенние фрукты

Выберите лучшие осенние фрукты и сделайте из них оригинальный и стильный фруктовый салат! Если сначала посыпать их сахарной пудрой, а затем обжарить на раскаленной сковороде, они приобретут изысканный карамельный вкус. Такой салат совершенно сказочно сочетается с густыми сливками. На 4–6 порций

50 г мелкого белого сахара
1 бокал шампанского или другого сухого
белого игристого вина
2 крупные груши «конференц»
4 крупные красные сливы
2 яблока «кокс»
Большая горсть ежевики или свежей клюквы
25 г сахарной пудры
2 ст. л. о-де-ви, бренди или виски

- 1 Растворите сахар в 100 мл воды и кипятите 3 минуты, снимите с плиты и добавьте шампанское или игристое вино. Перелейте в большую миску.
- 2 Очистите груши от кожуры, вырежьте сердцевину, затем порежьте ломтиками или кубиками. Разрежьте сливу пополам, выньте косточку и порежьте дольками. Выньте сердцевину у яблок и порежьте дольками.
- 3 Хорошо раскалите большую антипригарную сковороду. Тем временем осторожно перемешайте все фрукты вместе с ягодами и сахарной пудрой в отдельной миске.
- 4 Выложите фрукты на сковороду и обжаривайте, постоянно помешивая, 1 минуту, потом добавьте о-де-ви или другой алкоголь и подержите на огне еще 1–2 минуты, пока жидкость полностью не выпарится.
- 5 Выложите горячие фрукты в сироп из шампанского. Оставьте до остывания, затем ненадолго поставьте в холодильник. Подавайте со взбитыми сливками или тонким печеньем вроде кокосовых туйлей (с. 215).

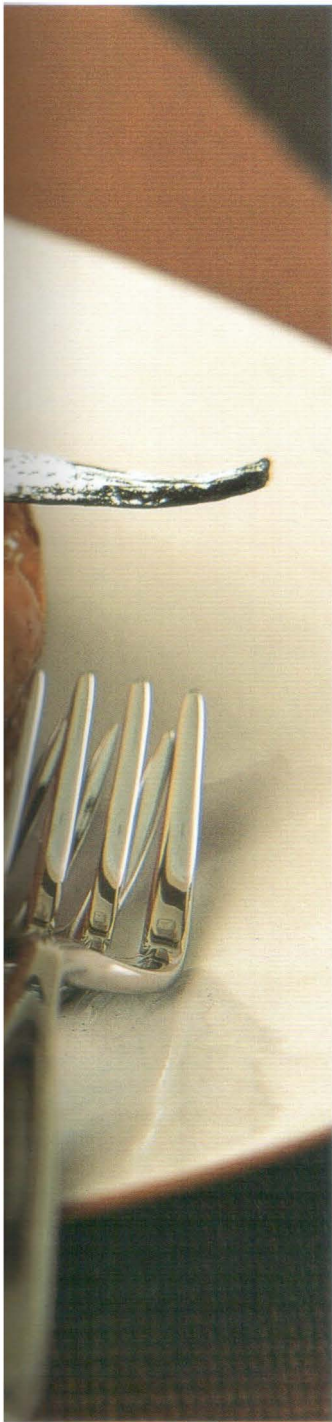
меренги с кремом из ванили и свежих ягод

Этот рецепт для сладкоежек и любителей сливочных десертов. Приготовьте круглые меренги, хрустящие снаружи и тягучие внутри. Особенно злые слатены могут покрыть меренги слоем шоколада. Слепите вместе две меренги как сэндвич, проложив взбитыми сливками с мятыми ягодами — смесью последней сезонной клубники, малины, ежевики и черной бузины. На 6 порций

4 крупных желтка
Щепотка мелкой морской соли
250 г мелкого белого сахара плюс еще
2 ч. л. для сливок
100 г темного шоколада (по желанию)
1 стручок ванили, раскрыть
Около 300 мл сливок жирностью 48 %
200 г ягодного ассорти (клубника, малина,
ежевика и бузина), слегка размять
1 маленькое спелое манго, очистить и нарезать

- 1 Сначала приготовьте меренги. В тщательно вымытую миску поместите белки и соль. Электрическим миксером взбивайте их — сперва медленно, потом постепенно повышая скорость. Взбивайте на одной скорости до блестящих твердых пиков. Консистенция должна быть плотной, но не сухой и не зернистой. Не выключая миксера, вмешайте 1 или 2 ст. л. сахара и, когда он растворится, добавьте еще ложку. Продолжайте взбивать, пока не добавите все 250 г сахара. Переложите смесь в кондитерский мешок с плоской насадкой длиной 1,5–2 см
- 2 Слегка нагрейте духовку — примерно до 140 °С. Застелите 1 или 2 противня бумагой для запекания или силиконовым ковриком. Выдавите смесь для меренг концентрическими спиралями диаметром 12 см и высотой примерно 1 см. Должно получиться как минимум 12 плоских дисков.
- 3 Запекайте меренги 1½ — 2 часа, пока снаружи они не станут твердыми и хрустящими; внутри меренги должны оставаться чуть мягкими. Выньте противень из духовки. Через 10 минут переложите меренги с бумаги для выпечки или коврика на решетку и дайте полностью остыть.
- 4 Если используете шоколад, растопите его в сотейнике над горячей водой или в микроволновке. Дайте чуть-чуть остыть, потом намажьте им нижнюю часть меренг. Положите вверх дном на решетку.
- 5 Ракройте стручок ванили и выскребите маленькие липкие семена в сливки. Добавьте 2 ч. л. сахара и взбейте до густоты (до мягких пиков). Добавьте в ягоды в таком количестве, чтобы «склеить» их вместе.
- 6 Непосредственно перед подачей сложите меренги сэндвичем, прослойв ягодно-ванильным кремом.





тарт татен с карамельными яблоками

Приготовить хрустящий тарт с нежными фруктами не так-то просто. Хитрость в том, что запекать его надо вверх дном, чтобы сок не протекал в тесто и оно не размокало. В идеале нужно приготовить этот тарт в небольшой металлической емкости, которую можно ставить в духовку, такой как форма для гратена, сковорода для пазлы или специальная форма для тарта татен (в ресторане мы печем порционные тарталетки и украшаем раскрытым стручком ванили, посыпанным сахарной пудрой). Подавайте с несколькими шариками ароматного ванильного мороженого или с домашним тимьяновым мороженым (с. 214), творожным сорбе (с. 215), лимонным сорбе (с. 215) или кнелями из маскарпоне или каймака. НА 2–3 ПОРЦИИ

3 крупных яблока «кокс»

300 г слоеного теста (с. 214)

40 г холодного несоленого сливочного масла,
мелко порубить

80 г мелкого белого сахара, смешать

с $\frac{1}{4}$ ч. л. китайской смеси «Пять специй»

1 Примерно за 4 часа до приготовления разрежьте яблоки на 4 части, вырежьте сердцевину и тонким слоем снимите кожу. Не прикрывайте четвертинки яблок, чтобы они чуть-чуть заветрились и подсохли. Не важно, что они слегка потемнеют, так как они все равно будут покрыты карамелью

2 Раскатайте тесто и вырежьте круг диаметром 23–24 см (если диаметр готового тарта предполагается 20–21 см). Возможно, вам покажется удобным использовать в качестве трафарета большую круглую форму для запекания. Острием ножа слегка наколите тесто и поставьте в холодильник на 1–2 часа.

3 Нагрейте духовку до 200 °С. Выложите холодное нарубленное масло на дно формы, сверху посыпьте сахаром со специями. Четвертинки яблок прижмите к маслу, внутренней частью вверх. Разложите их по кругу, один кусочек положите в середину.

4 Поместите форму на средний огонь. Через несколько минут начните ее поворачивать, чтобы сливочное масло равномерно растопилось и смешалось с сахаром. Периодически наклоняйте форму, чтобы следить, как образуется карамель. Прогревайте форму таким образом в течение 10 минут, потом снимите с плиты.

5 Выложите тесто в форму поверх яблок и загните края внутрь, придавливая вилкой. Поместите форму в духовку (осторожно, горячая карамель может брызнуть на руки — и будут у вас руки как у шеф-повара!). Запекайте 15 минут, пока тесто не приобретет золотисто-коричневого цвета и не станет хрустящим. Выньте из духовки и остудите перед тем, как перевернуть тарт на большую круглую тарелку. Если карамель слишком липкая, прогрейте тарт в течение нескольких минут, чтобы она расплавилась.

грушево-медовый кекс с лаймом

Я любитель домашних кексов, как и моя семья. Этот кекс — классическое сочетание викторианского бисквита и французского тарта бурдалу. Подается к чаю или теплым со сливками на десерт. На 6 порций

50 г несоленого сливочного масла
3 груши «комис», очистить, разрезать
пополам и удалить сердцевину
5 ст. л. светлого цветочного меда
Тертая цедра и сок 2 лаймов
1 стручок ванили
100 мл грушевого о-де-ви

Для теста
175 г несоленого сливочного масла,
размягченного при комнатной
температуре
175 г мелко́го белого сахара
1 ч. л. разрыхлителя
Крупная щепотка соли
4 взбитых яйца
175 г просеянной муки

1 Растопите в неглубокой кастрюле 50 г сливочного масла и подрумянивайте груши, переворачивая раз или два, в течение 5 минут, до светло-золотистого цвета. Добавьте мед, сок лайма и стручок ванили. Готовьте еще примерно 2 минуты, потом влейте о-де-ви и перемешайте. Снимите с плиты и дайте грушам остыть в сиропе, это займет примерно 3 часа.

2 Для теста взбейте сливочное масло, сахар и цедру лайма до однородной консистенции, потом добавьте разрыхлитель и соль. Постепенно введите взбитые яйца, затем металлической ложкой вмешайте просеянную муку. Закройте миску пленкой, оставьте настояться 45 минут.

3 Нагрейте духовку до 200 °С. Смажьте жиром и проложите бумагой для выпечки круглую форму для тортов диаметром 23 см и глубиной около 6 см.

4 Выньте груши из сиропа и слегка обсушите полотенцем. Сироп сохраните. 3 половинки груши разрежьте вдоль, но не до конца. Остальные нарежьте ломтиками и смешайте с тестом. Ложкой переложите тесто в форму, разровняйте и поместите сверху «веера» из разрезанных половинок.

5 Запекайте 10 минут. Снижите температуру в духовке до 150 °С и продолжайте печь 45–50 минут, пока верх кекса не станет слегка упругим. Проверьте на готовность с помощью деревянного шампура — к нему ничего не должно прилипнуть. Дайте кексу немного остыть в форме, потом выложите на решетку до полного остывания.

6 Если хотите, проткните кекс в нескольких местах и полейте 4–6 ст. л. грушевого сиропа. Перед подачей смажьте сиропом груши на кексе (с помощью кисточки).

флан из груши и франжипана

Этот классический десерт всегда популярен и, что еще важнее, прост в приготовлении. Я всегда раскатываю теста больше, чем нужно, чтобы проложить форму для запекания, ведь оно «садится» при выпекании. Таким образом начинку можно выложить вровень с верхним краем, без бугров и ямок. Подавайте теплым со сметаной или полейте жирными сливками. На 6 порций

3 твердые груши одного размера
(такие как «вильямс» или «комис»)
600 мл сахарного сиропа (с. 213)
1 стручок ванили, раскрыть

Для песочного теста

100 г несоленого сливочного масла,
размягченного при комнатной
температуре
70 г мелкого белого сахара
1 стручок ванили
1 яйцо среднего размера, взбить
200 г муки, просеять с большой щепоткой
мелкой морской соли

Для начинки

100 г молотого миндаля
100 г мелкого белого сахара
100 г несоленого сливочного масла
20 г муки
2 крупных яйца, взбить
2 ст. л. темного рома
Немного сахарной пудры,
ароматизированной веточкой
свежего розмарина

- 1 Сначала припустите груши в сиропе. Тонко срежьте кожуру, разрежьте пополам и выньте сердцевину. Доведите до кипения сахарный сироп, добавьте ваниль, затем груши. Сразу уменьшите огонь и варите в сиропе в течение 10–12 минут, пока они не станут мягкими. Выньте груши, слейте жидкость и остудите. (Сироп можно процедить, остудить, поставить в холодильник и использовать снова.)
- 2 Теперь сделайте тесто. Взбейте сливочное масло с сахаром до однородной кремообразной консистенции. Раскройте стручок ванили и выскребите зерна острием ножа в масло с сахаром. Вводите, помешивая, яйцо и муку до образования однородного теста. Слегка вымесите, потом замотайте в пленку и поставьте в холодильник примерно на 20 минут.
- 3 Раскатайте тесто как можно тоньше в круг диаметром около 30 см — его должно хватить, чтобы выложить в форму диаметром 21 см и глубиной 2,5–3 см без натяжения и чтобы края свешивались наружу. Можно делать это на посыпанной небольшим количеством муки доске или между двумя посыпанными мукой листами пищевой пленки. Намотайте тесто на скалку и переложите в форму для флана (или кольцо для флана, поставленное на толстый плоский противень). Хорошо прижмите тесто ко дну и стенкам формы и зашпигуйте или обрежьте края теста «залатайте» трещинки. Свесившиеся наружу края не обрезайте. Поместите форму на противень.
- 4 Дно получившейся тестяной корзинки проложите фольгой, чтобы она доходила до верхнего края теста. Насыпьте сверху гороха или фасоли. Снова поставьте в холодильник на 20 минут, пока вы прогреваете духовку до 180 °C.
- 5 Выпекайте корзинку вслепую в течение 15 минут. Выньте фольгу и горох и пеките еще 5 минут. Острым ножом срежьте лишнее тесто вровень с формой.
- 6 Поместите все ингредиенты для начинки (кроме сахарной пудры) в блендер и взбейте до однородной кремообразной консистенции. Выложите начинку в корзинку из теста и разровняйте верх. Сверху аккуратно разложите по кругу припущенные груши выпуклой стороной вверх. Выпекайте 35–40 минут, пока начинка не застынет и при нажатии не будет пружинить. Слегка остудите, чтобы флан был теплым.
- 7 Разрежьте и подавайте ломтики, посыпав сахарной пудрой, ароматизированной розмарином.

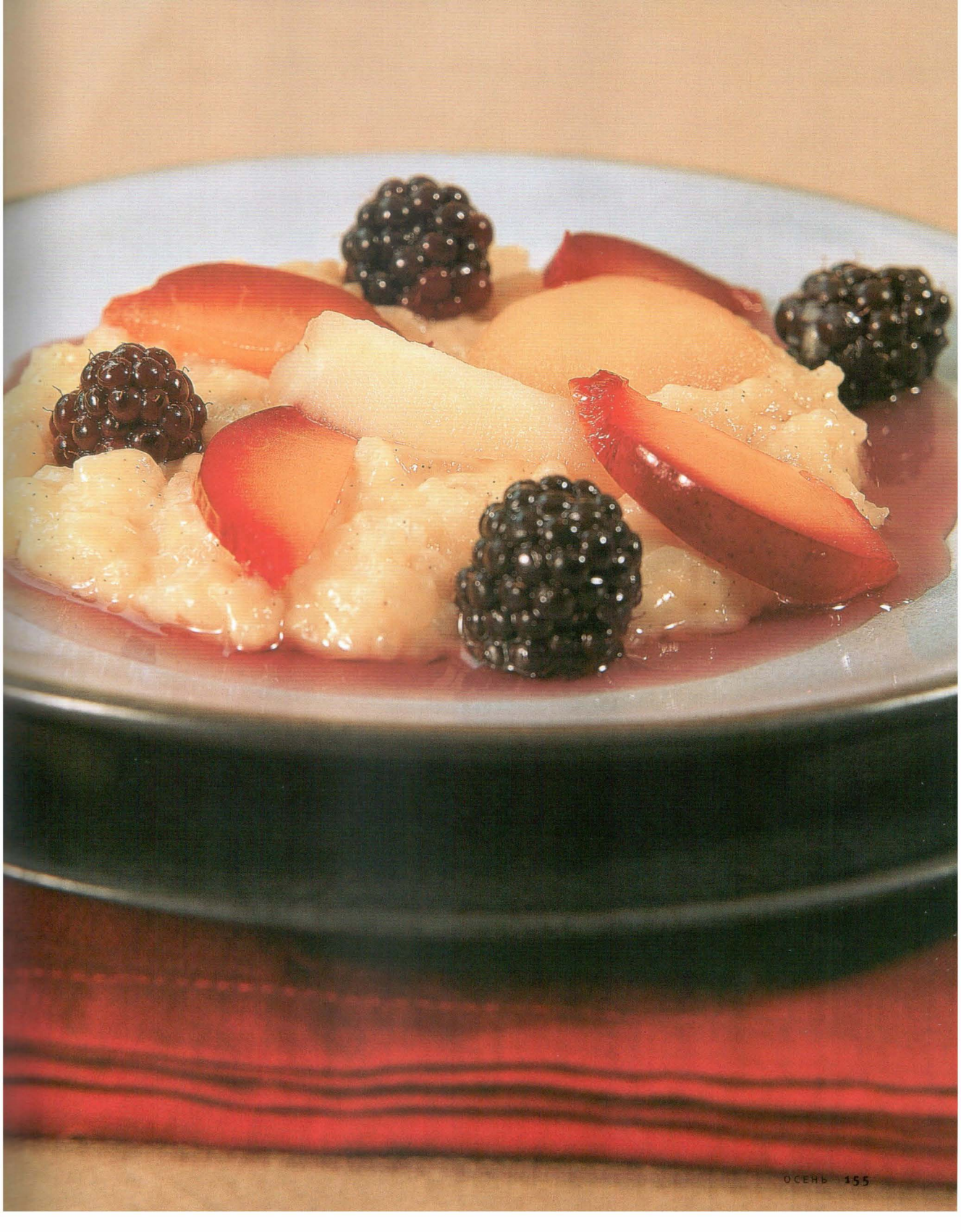
сливочный рисовый пудинг с осенними фруктами

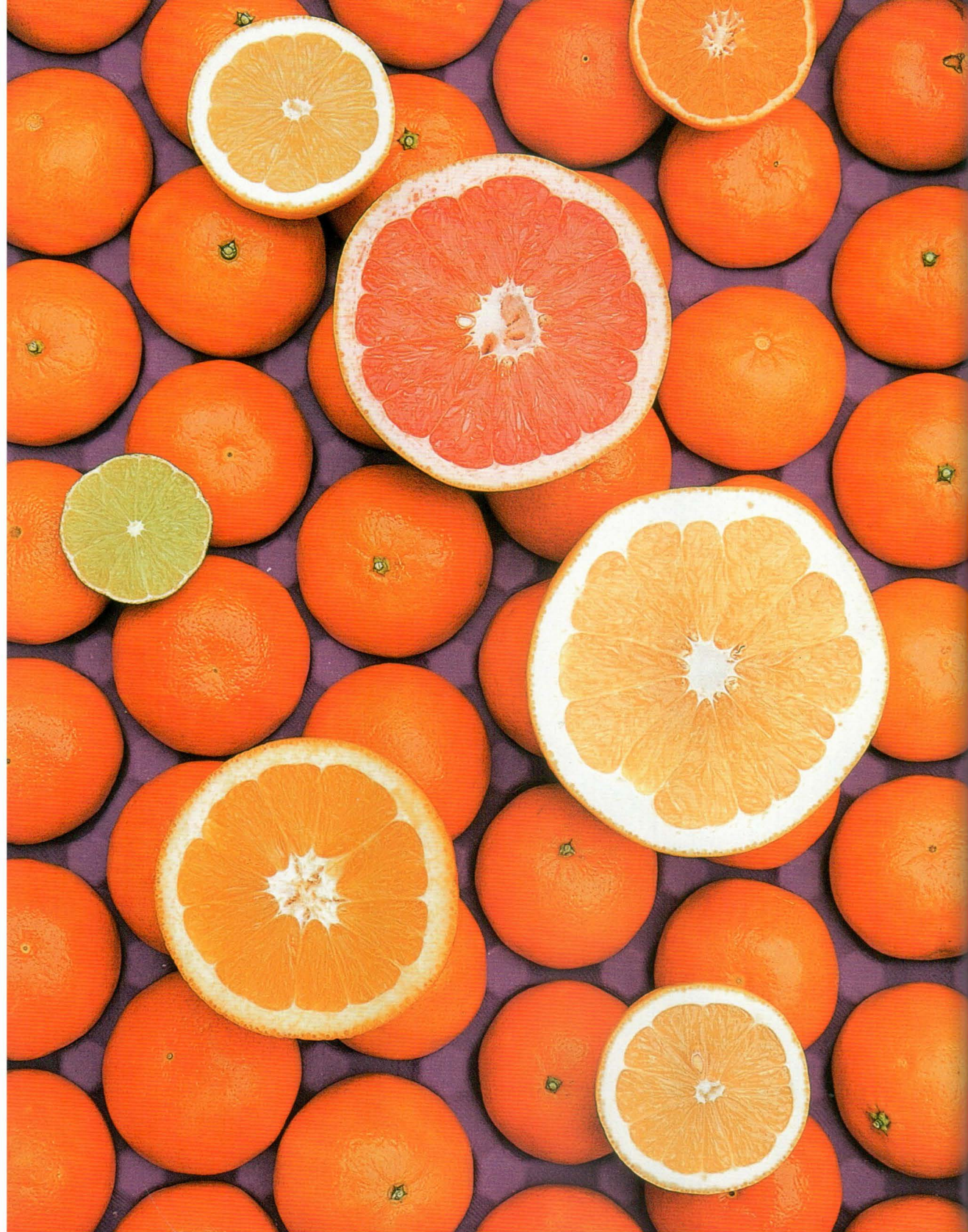
Что греха таить — это калорийное блюдо, но зато необыкновенно нежное и сладкое. Подавайте его теплым или холодным (во втором случае пудинг можно подать в форме шариков или кнелей). А фрукты создадут замечательный цветовой и вкусовой контраст со сливочным рисом. На 4–6 порций

3 крупные красные сливы, вынуть косточки, нарезать дольками
1 крупная груша, очистить, удалить сердцевину и нарезать дольками
2 ст. л. сахарной пудры
100 мл сахарного сиропа (с. 213) или яблочного сока

125 г ежевики
1 стручок ванили
300 мл жирного молока
300 мл сливок жирностью 48 %
150 г круглого десертного риса
6 желтков
150 г мелкого белого сахара

- 1 Сначала приготовьте фрукты. Раскалите антипригарную сковороду. Посыпьте сливы и груши сахарной пудрой, затем выложите на сковороду на пару минут, пока не начнут карамелизоваться. Выньте из сковороды и смешайте с сахарным сиропом или соком и ежевикой.
- 2 Раскройте ванильный стручок вдоль и острием ножа выскребите семена. Налейте молоко и сливки в сотейник с толстым дном и выложите туда семена ванили и сам стручок. Медленно доведите до точки кипения (когда жидкость только-только начнет подниматься по стенкам).
- 3 Добавьте рис и снова доведите до кипения, периодически помешивая. Варите на медленном огне без крышки 20 минут, пока рис не станет мягким и не впитает большую часть жидкости.
- 4 Поставьте большую жаропрочную миску на влажное полотенце для устойчивости. Взбейте в ней желтки и сахар до кремовой однородной консистенции. Постепенно добавляйте горячий рис, хорошо перемешивая. Переложите все ингредиенты обратно в сотейник и варите, помешивая, на умеренном огне, пока смесь не начнет загустевать (что займет около 5 минут). Не перегрейте, иначе она свернется. Остудите, периодически помешивая, чтобы не дать образоваться корке на поверхности (мы остужаем пудинги над миской с колотым льдом).
- 5 Подавайте горячим или холодным, выложив сверху фрукты и полив небольшим количеством фруктового сиропа.





зима



Как ни удивительно, зимой сезонные продукты тоже очень разнообразны. Зима предлагает нам корнеплоды и различные сорта капусты, сезон охоты на многие виды дичи — в самом разгаре, а рыба, живущая в ледяной воде, — самая жирная и вкусная. Воздушный транспорт теперь такой быстрый и надежный, что фрукты и овощи из Южного полушария попадают к нам качественными и свежими. Так что к нашим услугам все лучшее со всего земного шара.

Мороз и холод убийственны для некоторых овощей, зато другие, более стойкие, — такие как **капуста**, в том числе брюссельская, кажется, делаются к зиме только лучше. Мои любимые сорта капусты — савойская и пекинская. Помимо всего прочего, они сохраняются хрустящими и свежими в холодильнике в течение нескольких дней. Верхние темно-зеленые листья савойской капусты мы используем для завертывания маленьких плотно скатанных шариков из тушеных бычьих хвостов или конфи из утки. А из подсушенных крупных наружных листьев получается хрустящее украшение к «сладкому мясу». Для этого листья целиком обжариваются, затем выкладываются между двумя металлическими противнями, проложенными бумагой для выпечки, и при минимальном нагреве выдерживаются в духовке в течение 45 минут. Пекинская капуста прекрасно сочетается с тушеной или отварной рыбой. Мы шинкуем листья мелкой соломкой, обжариваем в сливочном масле с верхушками тимьяна и поливаем небольшим количеством куриного бульона, чтобы придать сочности. Все это можно сделать заранее и перед подачей только подогреть.

Другой прекрасный зимний листовый овощ — это **мангольд**. Его части готовятся по отдельности: листья — как шпинат, а ребристые черешки — как сельдерей. Обычно их приходится

слегка почистить перед тем, как порезать брусками и обжарить. Мангольд хорош с дичью. Мне также нравится подавать его с жареным сибасом под масляно-ванильным соусом (одно из моих первых авторских блюд в ресторане Aubergine).

Шотландцы весьма неравнодушны к **брюкке** — и у меня тоже немало счастливых воспоминаний о мамин-ном золотистом пюре со сливочным маслом. Брюква популярна во многих уголках мира. Во Франции, правда, брюквой и другим корнеплодами традиционно кормили свиней. Интересно, что думают французы насчет нашего отношения к корню сельдерея и свекле? Легкий сладкий, слегка мускусный вкус брюквы подходит к дикой птице, например к жареным грудкам голубя и запеченной цесарке, а также к рыбе — с насыщенным вкусом. Однажды я с успехом подал ее к филе судака — эта пресноводная рыба очень популярна на континенте. Сначала мы отвариваем брюкву в бульоне со сливочным маслом, затем измельчаем до однородной консистенции в блендере, потом снова ставим пюре на огонь, чтобы оно подсохло. Брюква вполне самодостаточна и не нуждается в добавлении картофеля.

Необычный облик **кольраби** у многих вызывает недоумение, и поверьте моему слову — ее вкус тоже не сравним ни с одним из корнеплодов. Она слегка напоминает репу, но слаще и нежнее. По-моему, кольраби лучше всего нарезать кубиками и обжарить в смеси оливкового и сливочного масла, а потом потушить в небольшом количестве куриного бульона до мягкости. В таком виде она хороша с мелкой дичью. Кроме того, из кольраби получается легкий и нежный крем-суп.

Покупая **«старый» картофель**, мы особо не задумываемся и бросаем большие сетки в тележку в супермаркете, не глядя на этикетку. Но, если не спешить и поинтересо-

ваться его сортом, можно выбрать картофель с изысканным вкусом либо тот, что идеален для жарки или запекания. Я думаю, есть смысл заплатить чуть дороже, чтобы получить настоящее качество. Сорта «кинг эдвард», «дезире» и «марис пайпер» — поистине «аристократы» среди картошки и подходят для любых целей. Если хотите приготовить потрясающее пюре, попробуйте сначала запечь картофелины в кожуре на крупной морской соли. Когда они размягчатся, разрежьте пополам, почистите и разомните до однородности. Вмешайте слегка взбитые сливки и крупный кусок лучшего сливочного масла и не забудьте посолить и поперчить как следует — пресное пюре разочаровывает. Хрустящий картофель фри я люблю подавать к стейку тартар. А вот еще один пример того, как неприязнательный корнеплод становится лакомством для гурмана: простой сливочно-картофельный суп превратится в деликатес, если добавить в него маленькие кусочки черного трюфеля.

Зимний овощ, который одинаково ценится французскими и британскими поварами — **сальсифи** (см. фото на с. 165). Домашние кулинары уже открыли его для себя. Странные, темные сигарообразные корнеплоды выглядят не слишком аппетитно, но снимите с них кожу тонким слоем, и под ней вы обнаружите мякоть бледно-сливочного цвета, с виду похожую на белую спаржу. Сальсифи обладает превосходным вкусом — насыщенным и сильным. После очистки корень нужно положить в воду с лимоном, иначе он быстро потемнеет. После бланширования в кипящей воде можно нарезать корни ромбиками и подрумянить в смеси оливкового и сливочного масла. Это отличный гарнир к утке, телятине и камбале, например брилю.

Хотя купить **лук-порей** можно круглый год, он все же ассоциируется с зимними блюдами. В самом деле,



зимой качество порея наивысшее — сердцевина еще не затвердела, и поэтому он идет в дело практически без отходов. Крупные листья имеют самое разное применение. Те, что пожестче, выступают в роли обвязки для букета гарни, в то время как крупные внутренние листья превращаются в отличное украшение: мелко нашинковав, мы обжариваем их во фритюре, потом ставим в духовку на слабый огонь, чтобы подсушить. По мере подсушивания мы изредка ворошим их, чтобы они «закудрявились». Мы также делаем конфи из нарезанной брусочками внутренней части (а также из целого мини-порея), обжаривая в гусином жире примерно 8 минут, затем обсушиваем на полотенце и ставим под гриль, чтобы порей стал хрустящим. Порей хорошо сочетается с большинством вкусов, но особенно я люблю посыпать его щепоткой растертых рылец шафрана, пока он припускается в бульоне со сливочным маслом или варится в порейном супе. Целый мини-порей великолепен, если его сбланшировать и подать в лимонно-масляном соусе.

Если вы хотите приготовить необычные овощные чипсы, попробуйте приготовить их из порея. Разрежьте белую часть порея вдоль, потом порежьте на крупные квадратики — «на один укус». Сбланшируйте, чтобы листья стали мягче, затем обсушите на полотенце и смажьте с обеих сторон трюфельным маслом. Очень аккуратно высушите их в духовке при минимальной температуре, чтобы чешуйки порея стали хрустящими. Обещаю, на вечеринке они станут главной темой для бесед.

Некоторые овощи равно хороши в холодном и горячем виде. Один из таких — **Эндивий**. Хотя многие в Соединенном Королевстве используют его для салата, мы обычно подаем эндивий горячим. Лучше всего его сначала посыпать сахаром, солью и чуточкой китайской смеси «Пять специй» и закарамелизовать в горя-

чем оливковым масле. После этого для большей сочности можно добавить свежесжатого апельсинового сока и небольшое количество куриного бульона, накрыть бумагой для выпечки и тушить в духовке, нагретой до средней температуры в течение 15 минут, пока эндивий не станет нежным, оставаясь твердоватым. Тушеный эндивий хорош с рыбой, курицей и кроликом. Я также люблю подавать его в форме веера (делается так же, как веер из фенхеля на с. 136).

Где был бы любой уважающий себя повар без **чечевицы пюи**? Во Франции, откуда она родом, у нее есть даже сертификат подлинности происхождения. Способов применения чечевицы пюи не сосчитать. Она прекрасна в супах, например хорошо известном чечевичном капучино с лангустинами; превосходна, если ее смешать с нарезанными кубиками морковью, сельдереем и луком, на гарнир к ягненку; чудесна, если ее полить соусом винегрет и подать с голубем. Мы также используем мелко протертое чечевичное пюре в качестве загустителя для супов и соусов велюте, хотя она делает их чуть темнее. Если вы не можете найти чечевицу пюи, более крупная зеленоватая канадская чечевица — достойная замена.

Открыть **устрицу** — это, несомненно, целое искусство, которое мало освоить — его надо закрепить длительной практикой! (Два других признака хорошего повара — это умение разделить сига и обработать артишок.) Никогда не пытайтесь открыть устрицу с внешней стороны створки, это делается в точке их скрепления.

Чтобы открыть устрицу, замотайте руку в несколько слоев полотенца и положите устрицу на ладонь плоской створкой вверх. Возьмите прочный короткий нож с острым концом (по возможности классический устричный нож) и воткните его плотно, но без усилия, в место, где скрепляются створки. Покачайте нож слегка влево-вправо —

вы почувствуете, когда разрежете мускул-замыкатель. Протолкните острие ножа чуть дальше и чуть поверните, чтобы поднять створку. Внутри раковины — устрица и ее сок. Его надо обязательно сохранить. Подденьте ножом мышцу, которая крепит устрицу к раковине — вот и все. Настоящий повар не оставляет осколков внутри раковины, хотя новичку случайный осколок можно простить. Главное в этом деле — не скорость, а аккуратность. Если мы вообще решили готовить устриц (а не подавать сырыми), мы лишь припускаем их в собственном соку в небольшом количестве рыбного бульона и парой звездочек бадьяна. Эти вкусы восхитительно сочетаются. Сезон европейских устриц (сорт «белон») — зима. Их труднее открывать, чем обычные, доступные круглый год тихоокеанские устрицы с неровной раковиной.

Многие виды рыбы чаще ассоциируются с зимними, а не с теплыми днями. Первое, что приходит в голову, — это **треска**. Возможно, потому, что ее жареную подают со сливочным пюре, — превосходное блюдо, создающее чувство уюта. А у меня треска связана с зимой, потому что именно в это время года мы с отцом ловили ее на удочку на побережье Западной Шотландии. Кажется, это был чемпионат по ловле рыбы, проводимый производителем виски White Horse. Хотя поймать большую рыбу — счастье всякого рыбака, с кулинарной точки зрения любая рыба крупнее 5 кг не лучший вариант — она разваливается на сковороде. Тем не менее вкус у такой рыбы все равно прекрасный. Мы предпочитаем брать более мелкую треску, не более 1,5–2 кг. Лучший способ приготовления трески — это обжарить филе кожей вниз в очень горячей сковороде так, чтобы кожа стала хрустящей. Подайте приготовленную таким образом треску с пюре из картофеля с чесноком или с чечевицей, заправленной соусом винегрет. (Кстати,





когда готовите треску на коже, проверяйте, чтобы мелкие чешуйки были счищены. Иногда про это забывают.)

В современных качественных ресторанах **бриль** становится не менее популярным, чем тюрбо. Это рыба с ярким вкусом, так что ее можно мариновать в красном вине и насыщенных соусах, сделанных на основе куриного или телячьего бульона, при этом бриль сохранит утонченную нежную консистенцию. Бриль обычно длиннее, чем тюрбо, но, когда он маленький, их трудно отличить. Если покупаете целую рыбу, переверните ее и найдите «устричные» мышцы рядом с челюстной костью. Вырежьте их острым ножом и обжарьте на сковороде, как гребешки, — это отличное лакомство, или, если чувствуете прилив щедрости, украсьте ими подаваемое блюдо. Из костей бриля получится превосходный бульон, клейкий и прекрасно «схватывающийся». Обжарьте костяк бриля, потом сварите в красном вине с полосками копченого бекона.

Красное мясо — что может быть естественней для зимних блюд? И к нам в ресторан устремляются желающие попробовать **оленину**. Мы используем мясо оленей, выращенных на ферме в графстве Абердиншир, где животные находятся практически на свободном выпасе. Мясо выдерживают 2–3 недели. После разделки мы маринуем его в нейтральном масле вроде арахисового с раздавленными можжевельными ягодами и свежим розмарином минимум 7 дней. Это разрушает мышечные волокна и делает мясо очень нежным. Мы иногда жарим вырезку и подаем с нежной тушеной свеклой. Другой предпочтительный способ подачи оленины — с гарниром из капусты, тушеной с репой и морковью и запавленной сливками. Тонкие кусочки розоватой оленины выкладываются поверх гарнира и поливаются соусом из красного вина с добавлением темного шоколада. Этот вкус интригует наших гостей. А несколько свежих

ягод малины придадут законченность столь элегантно подаче.

Свинина нечасто появляется в моих меню, однако для домашней кулинарии это мясо, думаю, идеально в холодный зимний день. Я обожаю свинину с капустой, приправленной кардамоном. Если найдете мясника, который все еще сам разделывает мясо, попросите его продать вырезку, находящуюся под филейной частью, — так сказать, свиной эквивалент рибая. Главным образом мы используем **свиные ножи**. Мой трехзвездный ресторан находится там, где раньше было признанное заведение La Tante Claire Пьера Коффмана. Как бывший шеф-повар у Пьера, я этим очень горжусь. Гений Пьера подарил Лондону множество великолепных блюд, но, возможно, самое известное из них — *pieds de cochon*, свиные ножи. А лучшая начинка для них делалась из зобной и поджелудочной телячьих желез со сморчками. Мой рецепт свиных ножек (который вы найдете на с. 199) — эдакий шикарный вариант яичницы с беконом. Я подаю ножи как комплимент от шефа. Они очень наваристые, и густой насыщенный бульон, в котором они тушатся, — любимый обед у персонала ресторана.

Еще одна конечность, из которой получаются изысканные блюда, — **бычий хвост**. После снятия ненужного (по крайней мере, на мой взгляд) запрета продавать говядину на кости мы теперь можем снова готовить классический кассероль, занимающий достойное место в наших зимних меню. Мы тушим бычий хвост в красном вине с корнеплодами, бульоном и чуточкой пряностей. Когда мясо становится совсем мягким, его руками разделяют на кусочки и скатывают в шар в тонкую тканую сетку или дают застыть в форме для террина и затем режут ломтиками и подают с салатом из чечевицы и горчичного соуса винегрет. Мясники продают бычьи хвосты в наборах, порубленными тонкими дисками и связанными бечевкой. Для

простоты можете просто потушить их, как обычную говядину, но, чтобы отделить мясо от кости, придется повозиться.

Два вида фруктов скрашивают для меня долгие зимние дни (не сказать что светлые). Это ананас и цитрусовые. Крупные свежие **ананасы** прибывают к нам из тропических стран и хорошо переносят переезд. Проверить их зрелость можно, дернув зеленый лист, — он должен легко оторваться при резком движении. Мы используем ананас для тартов татен, соусов компот и сорбе, и из него получают потрясающие печенья тюиль. Чтобы приготовить легкий десерт, в блендере смешайте мякоть с карамельным соусом и сверху выложите жирный йогурт и фруктовую граниту.

Апельсины, лимоны и лаймы ассоциируются у нас большей частью с зимой, что странно: ведь в холодном климате они не растут. Зато хорошо переносят транспортировку и хранение, и мы, конечно, благодарны, что они есть. Красный апельсин и розовый грейпфрут — мои фавориты в зимний сезон, **красный апельсин** — за его насыщенный цвет, а **розовый грейпфрут** — за то, что его можно разобрать на прелестные маленькие капельки. Их я смешиваю с соусом винегрет и подаю с теплым салатом к барабульке или припущенным шотландским омаром с кинзой.

Одним из самых освежающих десертов является террин из нарезанных дольками цитрусовых с кисловатым сорбе из **лимона**. А еще мы замачиваем лимонные дольки в сахарном сиропе, чтобы получить сладкое конфи, и наклеиваем перед поджаркой на рыбное филе или телячьи железы, подаваемые с кускусом, запавленным острым соусом харисса. То же самое можно сделать с ломтиками **лайма**, только в сочетании с голубиными грудками. Также лайм кладется ради его кислинки в гуакамоле и медовые сиропы, в которых припускают фрукты.





суп велюте из цветной капусты с гребешками

Этот легкий крем-суп обладает мягкой нежнейшей консистенцией благодаря отвариванию малюсеньких соцветий в молоке. Когда суп готов, добавьте немного свежих гребешков, нарезанных мелкими кубиками, — они дойдут до готовности уже в супе. Подавать лучше всего в элегантных маленьких чайных чашках. На 4 порции, как закуска

1 кочан цветной капусты среднего размера
15 г сливочного масла
250 мл молока
200 мл светлого куриного (с. 212)
или рыбного бульона (с. 212)
100 мл сливок жирностью 48 %
4 гребешка среднего размера, извлечь
из раковины и срезать икру
Несколько маленьких щепоток
кайенского перца
Морская соль и свежемолотый черный перец

1 Разобрать цветную капусту на соцветия, кочерыжку и стебли выбросьте (или сохраните для других целей). Нагрейте сливочное масло в сотейнике, помешивая, выложите соцветия и аккуратно потомите 10 минут, периодически мешая.

2 Влейте молоко, посолите и поперчите. Варите, помешивая, 5 минут, потом добавьте бульон. Доведите до слабого кипения, неплотно прикройте сотейник крышкой и варите, пока соцветия не станут очень мягкими, что займет около 15 минут. Они должны размяться в пюре, если их прижать к стенке сотейника, так что ни блендер, ни кухонный комбайн не понадобятся.

3 Добавьте сливки и готовьте еще несколько минут. Попробуйте на соль и перец.

4 Теперь порежьте гребешки мелкими кубиками — такую нарезку повара называют «брюнауз». Разложите на 4 мисочки или чайные чашки. Посолите и поперчите, посыпьте маленькими щепотками кайенского перца.

5 Снова доведите суп до кипения и вылейте на гребешки. Не перемешивайте — гребешки должны быть сюрпризом! Сразу приступайте к еде.

картофельный крем-суп с кремом шантильи с петрушкой

Этот суп приготовлен не по традиционному рецепту «потомите овощи, добавьте бульон и измельчите до консистенции пюре». Для начала: картофель не варится, а запекается. Важен сорт картофеля. Я рекомендую «ратте» с золотистой мякотью и хорошим вкусом, потому что, несмотря на восковую текстуру, в нем много крахмала. Если нет «ратте», подойдет «дезире» и «кинг эдвард». Я использую темный куриный бульон, чтобы придать супу «деревенский» цвет, и в конце украшаю его «островками» из взбитых сливок с петрушкой. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА

Примерно 50 г листьев кудрявой петрушки
(без стебля)

3 зубчика чеснока

Крупная морская соль для запекания

300 г картофеля «ратте», промыть

1 луковица шалота, мелко нарезать

1 ст. л. оливкового масла

1 веточка свежего тимьяна

500 мл темного куриного бульона (с. 212)

100 мл сливок жирностью 48 %

Морская соль и свежемолотый
черный перец

- 1 Опустите веточки петрушки в кипящую воду на 2 минуты, откиньте на дуршлаг и ополосните под проточной холодной водой. Снова откиньте на дуршлаг и выложите на чистое полотенце. Плотнo закрутите полотенце, чтобы выжать жидкость. Измельчите петрушку в блендере до консистенции пюре или, если ваш блендер не справляется с таким малым количеством, очень мелко порубите петрушку ножом.
- 2 Бланшируйте чеснок в таком количестве кипящей воды, чтобы она его накрывала, в течение 30 секунд. Слейте воду и снова бланшируйте. Если хватит терпения, повторите в третий раз. Это поможет избавиться от едкости чеснока, сохранив его вкус. Слейте воду и разомните чеснок.
- 3 Разогрейте духовку до 180 °С. Высыпьте крупную морскую соль в маленькую емкость для запекания и положите на нее влажный картофель. Запекайте 45 минут — клубни должны легко протыкаться ножом. Выньте и чуть-чуть остудите. (Для следующего этапа мы надеваем силиконовые перчатки.) Почистите горячий картофель, потом половником протрите его через сито или продавите через пресс для картофеля.
- 4 Обжарьте шалот с тимьяном в оливковом масле в течение примерно 5 минут. Добавьте картофель и мятый чеснок и готовьте еще 1–2 минуты. Вливайте бульон маленькими порциями (как при приготовлении ризотто). Это помогает сохранить консистенцию супа нежной и однородной. Посолите, поперчите, доведите до кипения. Суп готов.
- 5 Теперь перейдем к шантильи с петрушкой. Взбейте сливки до мягких пиков и соедините с измельченной петрушкой.
- 6 Подавайте суп в суповых тарелках, выложив сливки в виде горок или кнелей.

суп из фенхеля с моллюсками

Становится все проще купить мелкие свежие моллюски в специализированных рыбных магазинах. Готовьте их как мидии, пока они не откроются, затем мякоть можно извлечь. Сок сохраните для супа — он усиливает вкус.

НА 4 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА

250 г мини-моллюсков
100 мл сухого белого вина
1 веточка свежего тимьяна
1 лавровый лист
4 средние головки фенхеля
15 г сливочного масла
1 ст. л. оливкового масла
1 луковица, мелко нарезать
4 листа свежего базилика,
мелко нарезанных

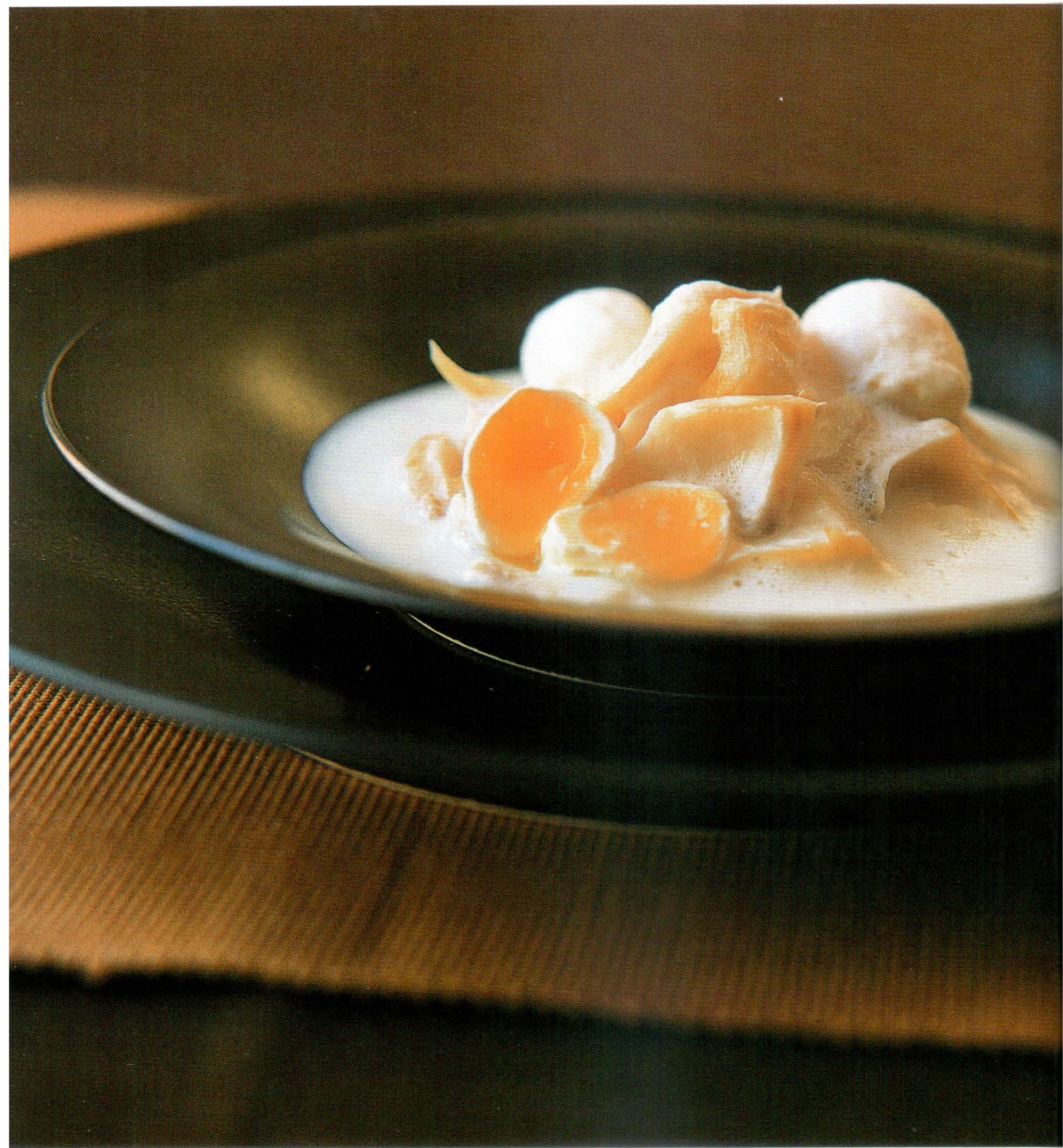
2 ст. л. анисовой настойки «Перно»
1 л рыбного бульона (с. 212)
200 мл сливок жирностью 48 %
Морская соль и свежемолотый
черный перец

*Для масла карри
(если используете)*

3 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. молотого карри средней остроты

- 1 Сначала приготовьте моллюски. Нагрейте сотейник до очень высокой температуры, затем выложите моллюски, влейте вино, добавьте тимьян и лавровый лист. Плотной крышкой накройте и готовьте около 5 минут. Выбросьте нераскрывшиеся. Сцедите сок и сохраните его. Извлеките мясо из раковин и отставьте.
- 2 Срежьте донце фенхеля и выбросьте, потом разберите на чешуйки. Порежьте в длину тонкой соломкой.
- 3 Нагрейте сливочное и оливковое масло в большом сотейнике и обжаривайте соломку из фенхеля и лук около 10 минут, периодически помешивая, до мягкости. Добавьте рубленый базилик и продолжайте готовить еще 2 минуты. Деглазируйте настойкой «Перно» и подержите на огне еще минуту, потом влейте рыбный бульон и сок моллюсков. Доведите до кипения, хорошо посолите и поперчите и варите 15 минут на маленьком огне.
- 4 В это время, если вы решили украсить блюдо маслом карри, займитесь его приготовлением: помешивая, нагрейте оливковое масло с молотым карри. Когда масло зашипит, снимите с плиты и дайте постоять.
- 5 Процедите суп через редкое сито или дуршлаг с крупными дырками, чтобы сохранить его консистенцию. Перелейте обратно в сотейник, добавьте сливки и попробуйте на соль и перец. Снова доведите до кипения.
- 6 Разложите мясо моллюсков на 4 подогретых суповых тарелки и залейте кипящим супом. Этого будет достаточно, чтобы сразу подогреть готовые моллюски. По желанию полейте сверху маслом карри и сразу подавайте.







чаудер из копченой пикши с горчицей

В Шотландии такой густой картофельный суп с пикшей называют «каллен-скинк», но я обозначил этот рецепт как «чаудер», чтобы все поняли, о чем речь. Обязательно удостоверьтесь, что пикша, которую вы используете, натурального копчения. Мое обучение во Франции навело меня на мысль добавить в этот суп французскую цельнозерновую горчицу. Для украшения сварите 4 перепелиных яйца — варите их 2–3 минуты, потом почистите и разрежьте каждое пополам. Выложите на суп непосредственно перед подачей. На 4 порции, как закуска

1 крупное филе пикши холодного копчения
весом 400–500 г
500 мл молока
2 крупные картофелины восковых сортов
(например, «дезире»), по 300 г каждая
2 ст. л. оливкового масла
1 крупная луковица шалота, мелко нарезать
100 мл сухого белого вина
500 мл рыбного бульона (с. 212)
90 мл сливок жирностью 48 %
1 ст. л. с горкой цельнозерновой горчицы
Морская соль и свежемолотый черный перец

- 1 Разрежьте филе пикши на 2–3 части так, чтобы оно вошло в большой сотейник. В сотейнике доведите молоко до кипения и выложите туда филе. Снимите с плиты и оставьте на 10 минут. К этому времени рыба станет упругой при нажатии.
- 2 Выньте рыбу, потом процедите молоко и сохраните его. Снимите с рыбы кожу и разберите на кусочки, пока она еще теплая.
- 3 Почистите картофель и нарежьте мелкими кубиками. Нагрейте масло и обжаривайте картофель и шалот в течение примерно 10 минут, периодически помешивая, до румяности. Добавьте вино, а когда оно полностью выпарится, влейте бульон и сохраненное молоко. Посолите, поперчите и доведите до кипения, помешивая 1–2 раза. Варите 15 минут на медленном огне, пока картофель слегка не размякнет.
- 4 Размельчите смесь до однородной консистенции либо погружным блендером, либо перелив в чашу кухонного комбайна.
- 5 Влейте обратно в сотейник, если пользовались комбайном, и влейте сливки. Интенсивно помешивая, добавьте горчицу и попробуйте на соль и перец. Помешивая, добавьте кусочки пикши, подогрейте и подавайте.

капустный суп с кроликом

Возможно, капуста для кого-то и не ассоциируется с супом, но из нее получается хорошее домашнее первое блюдо или легкая закуска с кусочками хрустящего хлеба. Сначала нужно приготовить кролика, пока мясо не станет распадаться на нежные кусочки. Я считаю, что лучший способ приготовления — медленно обжарить ножки кролика в гусином жире. На 4 порции, как закуска или легкое основное блюдо

Около 300 г гусиного жира (или 340-граммовая баночка консервированного)
2 ножки кролика, по 250 г каждая
1 маленький кочан савойской капусты
6 крупных зубчиков чеснока, очистить
40 г сливочного масла
1 луковица среднего размера, мелко нарезать
50 г копченого бекона, мелко нарезать
1 л темного куриного бульона (с. 212)
Морская соль и свежемолотый черный перец

- 1 В сотейнике доведите до кипения гусиный жир и опустите туда ножки кролика. Убавьте огонь до минимального и варите кролика в жиру 30–40 минут, пока мясо не станет легко отходить от кости.
- 2 Выньте кролика из жира и просушите бумажным полотенцем. Нагрев гриль, обжарьте мясо со всех сторон. Остудите и маленькими полосками снимите мясо с кости.
- 3 Разрежьте кочан капусты на четыре части, выньте кочерыжку и тонко нашинкуйте листья. Сбланшируйте чеснок в кипящей воде три раза, каждый раз меняя воду, чтобы избавиться от его едкости. Раздавите ложкой.
- 4 Растопите сливочное масло в большом сотейнике и осторожно обжаривайте шалот, бекон и чеснок примерно 5 минут. Добавьте капусту, перемешайте и готовьте еще 5 минут, пока она не опадет. Влейте бульон и доведите до кипения, потом посолите и поперчите. Варите 10 минут на маленьком огне.
- 5 Добавьте куски кролика и варите еще 5–10 минут на медленном огне. (Если у вас под рукой есть отваренная чечевица пюи или белая фасоль, можете добавить горстку одновременно с кроликом.) Сразу же подавайте. К супу подойдет хлеб с хрустящей корочкой.

шафрановый суп из порея с маринованными лисичками

В этот рецепт любимого всеми супа из порея и картофеля добавлено два изысканных штриха. Сначала овощи готовятся с порошком шафрана, а потом суп подается с маринованными по-домашнему лисичками. На 4 порции, как закуска

40 г сливочного масла
1 ст. л. оливкового масла
1 крупная картофелина (например, «дезире») весом около 300 г, почистить и нарезать кубиками
1 крупный лук-порея (только белая и светло-зеленая часть), нарезать кубиками
1 средняя луковица, мелко нарезать

100 мл сухого белого вина
2 крупные щепотки рылец шафрана, растереть
1 л светлого куриного бульона (с. 212)
90 мл сливок жирностью 48 %
Примерно 4 ст. л. с горкой маринованных лисичек (с. 213)
Морская соль и свежемолотый черный перец

1 Нагрейте сливочное масло вместе с оливковым в большом сотейнике, добавьте картофель, порей и лук. Хорошо перемешайте и осторожно обжаривайте 5 минут, пока овощи чуть-чуть не размягчатся. Добавьте вино и кипятите, пока оно полностью не выпарится, потом добавьте растертый шафран и готовьте, помешивая, еще несколько секунд. Влейте бульон, доведите до кипения, посолите и поперчите. Готовьте 12–15 минут, пока овощи не станут мягкими.

2 Взбейте в кухонном комбайне или блендере до однородной консистенции, потом обратной стороной половника протрите через сито в чистый сотейник. Доведите до кипения, затем добавьте сливки. Снова попробуйте на соль и перец.

3 Для подачи выложите маринованные лисички в центр каждой из 4 подогретых суповых тарелок и залейте кипящим супом. Сразу подавайте.

куриный суп по-тайски

Куриный суп любят почти все, потому что он согревающий, насыщенный и очень вкусный. Я обожаю тайскую кухню, и мне нравится экспериментировать с ее ингредиентами, которые все проще становится купить. Они хорошо сочетаются в курином супе. Для этого супа вам понадобится хороший прозрачный и красивый бульон, так что следуйте моим советам. На 4 порции, как закуска

- | | |
|--|--|
| 1 л светлого куриного бульона (с. 212) | 2 куриные грудки без костей и кожи, по 100 г каждая, нарезать мелкими кубиками |
| 2 стебля свежего лемонграсса, мелко нарезать | 1/4 ч. л. молотого карри средней остроты |
| 1 красный, 1 зеленый и 1 желтый сладкий перец, нарезать мелкими кубиками | Щедрая щепотка молотого кайенского перца или чили |
| 1 короткий и толстый свежий перец чили, мелко нарезать, семена удалить | 2 ст. л. кокосовых сливок |
| 3 ст. л. оливкового или арахисового масла | Листья 1 веточки базилика (желательно тайского, но итальянский тоже подойдет) |
| 4 маленьких кочешка капусты пак-чой | Морская соль и свежемолотый черный перец |

- 1 Завяжите лемонграсс в мешочек из муслиновой ткани или в несколько слоев чистой марли. В большом сотейнике, периодически помешивая, слегка обжарьте нарезанный кубиками сладкий перец, свежий чили и мешочек с лемонграссом в половине взятого сливочного и оливкового масла в течение 5 минут. Добавьте пак-чой и продолжайте обжаривать еще 2 минуты, пока он не обмякнет.
- 2 Нагрейте оставшееся масло в чистой антипригарной сковороде и обжаривайте, постоянно помешивая, кусочки курицы с молотым карри и молотым чили или кайенским перцем, пока они не станут упругими и не приобретут приятного золотисто-коричневого цвета — примерно 5 минут. Снимите с плиты и остудите на бумажном полотенце.
- 3 Добавьте курицу в сотейник к овощам. Добавьте, помешивая, кокосовые сливки и бульон. Доведите до кипения, попробуйте на соль и перец, затем руками порвите туда же листья базилика. В последний момент выньте мешочек с лемонграссом.
- 4 Подавайте горячим в подогретых тарелках так, чтобы в каждую попал кочешок пак-чой.

Примечание: Вот несколько подсказок, как приготовить прозрачный бульон. Перед варкой убедитесь, что куриные костяки чистые и на них нет кровавых пятен — лучше всего промыть их под холодной проточной водой. Варите бульон на медленном огне, он не должен бурно кипеть. Когда будет готов, дайте ему постоять 15 минут, чтобы вся взвесь осела на дно. Потом процедите через сито, проложенное муслиновой тканью или двойной марлей.

салат из фуа-гра, стручковой фасоли и артишоков

Свежая фуа-гра — эти бледно-розовые доли — лучше всего готовить очень осторожно и бережно в гусином жире, то есть способом, который французы называют «конфи». Мы используем утиную фуа-гра и подаем ее как холодную закуску с хрустящим салатом под трюфельно-сливочным соусом винегрет. Традиционным дополнением является серый французский хлеб пуалан или тост из булочки бриошь. (Должен признаться, я и сам иногда лакомясь ломтиком фуа-гра на тосте, когда смотрю телевизор субботним днем; фуа-гра и футбол — вот как я представляю рай!) Подавайте с бокалом ароматного «Сотерна» или вина «Дом Периньон» с фруктовым привкусом. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА

1 доля свежей фуа-гра весом 400–450 г
2 банки гусиного жира по 340 г
6 средних артишоков
Немного лимонного сока
150 г тонкой стручковой фасоли,
обрезать кончики
Морская соль и свежемолотый
черный перец

Для соуса винегрет
1 ст. л. хересного уксуса
80 мл арахисового масла
1 ст. л. оливкового масла первого
холодного отжима
1 ст. л. трюфельного масла
2 ст. л. сливок жирностью 48 %
1 ст. л. мелко нарезанного
или натертого трюфеля
½ ч. л. морской соли

- 1 Подготовьте фуа-гра (см. с. 86). Посолите и поперчите доли изнутри и снова прижмите друг к другу.
- 2 Раскалите большую антипригарную сковороду и поместите туда фуа-гра, придавливая ее к сковороде. Прижарьте и подрумяньте со всех сторон. (Возможно, фуа-гра будет сложно переворачивать, она скользкая. Лучше всего делать это рукой, просто оберните руку в чистое полотенце, чтобы не обжечься). Не обжаривайте наружную часть слишком долго — достаточно несколько секунд, иначе фуа-гра растает у вас на глазах. Снимите со сковороды. (Из фуа-гра вытопится много жира, который выкидывать не надо. Процедите его и используйте для жарки яичницы или грибов.)
- 3 Нагрейте гусиный жир в глубоком сотейнике, в который войдет кусок фуа-гра. С помощью кухонного термометра сохраняйте температуру жира 54 °C (это температура приготовления йогурта). Возможно, есть смысл воспользоваться рассекателем для горелки.
- 4 Выложите фуа-гра в сотейник, убедитесь, что жир закрыл ее полностью, и готовьте конфи в течение 5 минут при минимальной температуре. Выложите на решетку и дайте стечь жиру, остужайте 20 минут. Потом плотно замотайте в два слоя пленки и поставьте в холодильник. Можно поставить в холодильник на 4 дня — фуа-гра «созревает» с каждым днем.
- 5 Смешайте и взбейте ингредиенты для соуса винегрет (получится 150 мл, так что все, что не будет использовано для салата, можно хранить в холодильнике в банке с закручивающейся крышкой).
- 6 Обрежьте стебель артишока. Удалите листья и выньте жесткую сердцевину из цветоложа, чтобы осталось одно цветоложе (как это делается, см. фото на с. 216). Нарезьте цветоложе на полоски. Варите в кипящей воде с лимонным соком 2 минуты. Слейте воду и просушите полотенцем. Бланшируйте фасоль в кипящей соленой воде в течение 2 минут, потом слейте воду и остудите под проточной холодной водой.
- 7 Посолите и поперчите фасоль и артишоки, потом заправьте 3–4 ст. л. трюфельно-сливочного соуса винегрет. Разложите на 4 тарелки. Сверху выложите тонко нарезанные полоски фуа-гра — для этого пользуйтесь острым ножом, окуная его в горячую воду.

паштет из соленой трески с заправкой из помидоров черри

Соленая треска популярна во многих уголках мира, от Средиземноморья до островов Вест-Индии (по историческим причинам). При засаливании вкус трески усиливается, а мясо уплотняется. У испанцев, у португальцев, у французов — у всех есть прекрасные рецепты приготовления кусочков соленой трески со сливочным картофельным пюре, где из этой смеси делают оладьи или брандаду. Соленая треска продается, можно купить ее разной степени засолки и ферментации, а можно с легкостью приготовить самостоятельно, за сутки до того, как она понадобится. Так что с этого и начнем. Кстати, свежепосоленную треску можно использовать во многих блюдах, так что, возможно, вы предпочтете посолить ее в двойном количестве. После того как вы ее слегка припустите и разберете на кусочки, можно использовать ее на рыбные котлеты и подавать со сливочным соусом с петрушкой. Паштет — отличное блюдо для вечеринки, а заправку из помидоров черри можно также подать как соус-дип к нарезке из сырых овощей-крудите и крутонам из тонкого багета.

НА 4 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА

300 г филе трески
60 г морской соли в хлопьях
Несколько стеблей петрушки,
скрутить каждый
2 хорошие щепотки молотого карри
1 ст. л. оливкового масла
1 картофелина среднего размера
(воскового сорта, например «марис
пайпер»), очистить и нарезать
кубиками
300 мл молока
1 крупный зубчик чеснока, размять

1 ст. л. рубленой свежей петрушки
100 мл сливок жирностью 48 %
Морская соль и свежемолотый
черный перец

Для заправки

200 г помидоров черри, выращенных
в открытом грунте
½ ч. л. мелкого белого сахара
100 мл арахисового или оливкового
масла и еще немного для подачи
1 ст. л. дижонской горчицы

- 1 Выложите треску в неглубокую емкость и посыпьте солью и стеблями петрушки. Накройте рыбу пленкой и сверху придавите тяжелой тарелкой. Поставьте в холодильник на 24 часа, один раз переверните, при этом вы заметите, что жидкость вытекла и рыба стала плотнее.
- 2 Слейте жидкость, промойте в холодной воде и просушите полотенцем. Выбросьте стебли петрушки. Филе трески должно теперь весить около 200 г.
- 3 Разрежьте треску на крупные куски и посыпьте молотым карри. В антипригарной сковороде нагрейте оливковое масло и обжарьте рыбу до приятного золотисто-коричневого цвета и плотной текстуры. Лучше немного пересушить. Дайте стечь лишнему маслу, остудите и разберите на мелкие кусочки.
- 4 Сварите картофель в молоке с размятым чесноком, солью и перцем. Молоко слейте, небольшое количество сохраните. Размельчите до консистенции пюре в блендере (редкий случай, когда я это позволяю!). Если получилось густовато, влейте немного сохраненного молока.
- 5 Остудите картофель, потом вмешайте кусочки трески и петрушку. Возьмите сливки до мягких пиков. Помешивая, добавьте в смесь. Попробуйте на соль и перец. Охладите смесь в миске, если будете делать из нее кнели, или просто выложите в керамические формочки и сделайте сверху узор острием ножа или зубчиками вилки.



- 6** Чтобы сделать заправку, измельчите в блендере помидоры до консистенции пюре. Протрите через сито обратной стороной половника. Соедините с сахаром, маслом, горчицей, посолите и поперчите. Готово! Добавлять уксус нет необходимости, в помидорах достаточно кислоты. (У вас получится 200 мл заправки, так что еще останется для крудита.)
- 7** Если вы подаете паштет в формочках или глубоких тарелках, сделайте углубление в центре и налейте туда немного заправки или полейте паштет сверху небольшим количеством заправки и оливкового масла. Еще можно намазать паштет толстым слоем на крутоны, посыпать свеженатертым пармезаном и обжарить на гриле до появления цвета.

морепродукты в бульоне с морковными спагетти

*Это моя версия “plat de fruit de mer” — роскошное ассорти из лучших морепродуктов в легком ароматном овощном бульоне с бадьяном. Блюдо подается с тонкими спагетти из моркови, которые можно нарезать с помощью очень острой терки-мандолины или специальной насадки для кухонного комбайна. **НА 4 ПОРЦИИ, КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО***

2 моркови
70 г сливочного масла
500 мл овощного бульона (с. 212) и еще 3 ст. л.
3 звездочки бадьяна
150 г мелких моллюсков в ракушках
3 ст. л. сухого белого вина
8 устриц
4 крупных гребешка, извлечь из раковины
и срезать икру
2 ст. л. сливок жирностью 48 %
Некоторое количество свежавыжатого
лимонного сока
1 ст. л. с горкой нашинкованного свежего
базилика
Морская соль и свежемолотый черный перец

1 Сначала порежьте морковь длинными спагетти с помощью мандолины, японской терки или соответствующей насадки в кухонном комбайне. Доведите до кипения сливочное масло и 3 ст. л. бульона. Положите туда морковь, посолите, поперчите и накройте крышкой. Потомите одну минуту и снимите с огня.

2 Нагрейте оставшийся бульон до кипения. Добавьте бадьян, потом снимите с плиты и дайте настояться 10 минут. Бадьян выбросьте.

3 Нагрейте большой сотейник, затем положите туда моллюсков и влейте вино. Плотно накройте крышкой и, периодически встряхивая, готовьте 3–5 минут, пока ракушки не раскроются. Выбросьте моллюсков, которые упрямо не открываются. Выньте мясо из ракушек. Сок процедите и сохраните.

4 Откройте устриц, сохраняя сок (если их открывает продавец рыбы, обязательно попросите его сохранить сок). Каждый гребешок разрежьте вдоль на три части.

5 Подогрейте бульон и выложите кусочки гребешка. Доведите до легкого кипения, потом добавьте устрицы и варите 1 минуту. Наконец добавьте мелких моллюсков. Добавьте сохраненный сок. Попробуйте на соль и перец и добавьте сливки, лимонный сок и базилик.

6 Как только все ингредиенты станут горячими, разложите морепродукты на 4 суповые тарелки и сверху вылейте горячий бульон. Выложите морковные спагетти и подавайте.

бриль в красном вине с соусом бёр-руж

Возможно, вам покажется странным, что белую рыбу готовят в красном вине, но это в самом деле вкусно, да и выглядит на срезе очень аппетитно. Соус бёр-руж готовят, уваривая жидкость и добавляя в нее сливочное масло при непрерывном помешивании венчиком. Овощной гарнир состоит из картофельного пюре, глазированного сливочным маслом, лука грелот (или мелкого шалота) и сальсифи.

На 4 порции, как основное блюдо

500 г картофеля (например, «дезире»)

5 ст. л. сливок жирностью 48 %

150 г сливочного масла

150 г сальсифи

Немного лимонного сока

3 ст. л. оливкового масла

12 луковиц грелота, очистить

1 крупная луковица шалота,

мелко нарезать

500 мл красного вина

500 мл рыбного бульона (с. 212)

4 филе бриля, по 150 г каждое

1 ст. л. рубленой зелени петрушки

Морская соль и свежемолотый

черный перец

1 Сварите картофель в мундире в подсоленной кипящей воде до мягкости (12–15 минут), воду слейте. Пока он еще горячий, почистите (надев перчатки), затем разомните в пюре или продавите через пресс для картофеля обратно в кастрюлю. Нагрейте в течение 1–2 минут, потом вбейте 3 ст. л. сливок и 25 г сливочного масла до консистенции густого крема. Посолите и поперчите.

2 Почистите сальсифи овощечисткой, потом хорошо промойте и порежьте наискось на бруски. Бланшируйте в кипящей воде с лимонным соком в течение 2 минут, потом слейте воду и остудите.

3 Нагрейте в сковороде 2 ст. л. оливкового масла и обжарьте лук-грелот в течение примерно 5 минут, постоянно переворачивая. Полотенцем обсушите сальсифи и добавьте в сковороду вместе с кусочком сливочного масла. Обжаривайте еще несколько минут до румяности. Снимите с огня.

4 Нагрейте оставшееся оливковое масло в сотейнике среднего размера и осторожно обжаривайте шалот 5 минут. Влейте вино и бульон и доведите до слабого кипения.

5 Обрежьте края филе, чтобы получились аккуратные квадратики, посолите и поперчите. Выложите в горячую жидкость. Припускайте рыбу 3–4 минуты. Не переварите. Рыбной лопаткой выньте рыбу и уберите в теплое место.

6 Оставшийся рыбный бульон с вином процедите через мелкое сито и перелейте обратно в сотейник. Прокипятите, пока не уварится на две трети, потом добавьте оставшиеся сливки, перемешайте, посолите и поперчите. Снова доведите до слабого кипения, затем, убавив огонь, добавьте оставшееся сливочное масло, нарезанное мелкими кубиками, по одному-двум за прием. Соус слегка загустеет и станет блестящим. Следите, чтобы он не рассекся.

7 Подогрейте картофельное пюре и разложите на 4 подогретые тарелки. На каждую горку пюре выложите филе бриля, а на него обжаренные овощи. Полейте соусом, посыпьте петрушкой и подавайте.





треска с хрустящим картофелем и чечевицей в горчичной заправке

Рыба, картофель и бобовые — традиционное сочетание для британца, взять хотя бы «фиш энд чипс» с пюре из горошка. Я предлагаю более изысканную версию с использованием мелкого воскового картофеля и нежной чечевицы пюи. Потрясающее и притом легкое основное блюдо для зимы! На 4 порции, как основное блюдо

400 г мелкого воскового картофеля, например «бель-де-фонтен», одинакового размера
4 ст. л. оливкового масла
4 филе трески на коже по 125 г
100 г чечевицы пюи
1 морковь
½ луковицы
1 маленький черешок сельдерея
15 г сливочного масла

1 луковица шалота, мелко нарезать
1 ст. л. каперсов, промыть и обсушить на полотенце
2 ст. л. классического соуса винегрет (с. 213), смешать с
1 ст. л. дижонской горчицы
1 ст. л. рубленого свежего шнитт-лука
Морская соль и свежемолотый черный перец

1 Отварите картофель в подсоленной кипящей воде примерно 12 минут, чтобы он только-только стал мягким. Слейте воду, чуть остудите, чтобы картофель можно было чистить — лучше горячим (мы надеваем силиконовые перчатки). Порежьте ровными кубиками и сбрызните 1 ст. л. оливкового масла. Выложите на плоское блюдо, посолите, поперчите и дайте постоять, чтобы картофель, остывая, впитал масло.

2 Натрите кожу трески солью. Дайте постоять полчаса, чтобы кожа подсохла.

3 Поместите чечевицу в сотейник вместе с морковью, луком и сельдереем. Залейте холодной водой и доведите до кипения. Варите на медленном огне 15 минут, чтобы она только-только дошла — не переваривайте, иначе чечевица превратится в кашу. Сразу слейте воду и выбросьте овощи. Тонким слоем выложите чечевицу на блюдо для остывания — иначе она размякнет за счет собственной температуры.

4 Нагрейте 1 ст. л. оливкового масла вместе со сливочным в сковороде и осторожно обжаривайте шалот 5 минут. Ложкой выньте шалот, но не выкидывайте. Добавьте еще одну ложку оливкового масла, повысьте температуру и выложите картофель, нарезанный кубиками. Подрумяньте до красивого темно-золотистого цвета, при необходимости переворачивая. Выньте из сковороды, смешайте с шалотом и каперсами и уберите в теплое место, чтобы не остыл.

5 Вытрите сковороду, в которой вы жарили картофель, нагрейте оставшееся оливковое масло и выложите туда рыбу кожей вниз. Жарьте, пока кожа не станет хрустящей (проверьте, чтобы температура была не слишком высокой, иначе кожа сгорит). Когда я готовлю треску, то 90 % времени она жарится со стороны кожи; потом я ее переворачиваю и чуть-чуть прижариваю с другой стороны. Время приготовления зависит от толщины филе, но в общем это около 5 минут. Проверьте на готовность, придавив задней стороной вилки. Рыба должна чуть-чуть пружинить.

6 Быстро разогрейте чечевицу в сотейнике, посолите, поперчите и смешайте с соусом винегрет и шнитт-луком. Выложите филе трески на каждую из 4 подогретых тарелок, ложкой сверху выложите чечевицу, а затем картофель. Подавайте горячим.



барабулька с квашеной капустой и ревенем

Маленькая барабулька разделяется «бабочкой», потом маринуется и обжаривается на сковороде. Она подается на салате, который, возможно, вызовет у вас недоумение, — из квашеной капусты с сельдереем и ревенем, заправленным грейпфрутовым соусом винегрет. Но попробуйте и убедитесь, что это хорошо! Особенно с таким прекрасным дополнением, как мелкий молодой картофель и бланшированный шпинат. На 4 порции, как основное блюдо

4 небольшие барабульки, по 200 г каждая	150 г овощного бульона (с. 212)
3 ст. л. оливкового масла	15 г сливочного масла
2 щепотки рылец шафрана, растереть	1 розовый грейпфрут
4 стебля розового ревеня, обрезать	5 ст. л. классического соуса винегрет (с. 213)
4 внутренних черешка сельдерея, обрезать	Листья с двух веточек свежей кинзы, нашинковать
100 г готовой квашеной капусты, промыть холодной водой	Морская соль и свежемолотый черный перец

1 У барабульки отрежьте голову, с помощью кухонных ножниц сделайте надрез по всему животу каждой рыбы и удалите внутренности. Хорошо промойте образовавшуюся полость под струей холодной воды, оттирая пятна крови. Выложите рыбу на доску и доведите разрез до конца хвоста. Острием филейного ножа отделите хребет и ребра от мяса, потом осторожно удалите их. Нужно, чтобы при разделке филе осталось целым и приобрело изящную форму «бабочки». (Как это делается, см. фото на с. 217.)

2 Обсушите рыбу полотенцем. Смажьте с обеих сторон 1 ст. л. оливкового масла. Разотрите в пальцах шафран над красной кожей и вотрите его. Не закрывая, поставьте в холодильник на 2 часа.

3 В это время сделайте салат с квашеной капустой. Нарежьте ревеня и сельдерея брусками длиной 4 см. Потомите квашеную капусту в оставшемся оливковом масле в течение 3 минут, потом добавьте ревеня и сельдерея. Готовьте еще 2 минуты. Влейте бульон, посолите и поперчите. Положите сверху несколько кусочков сливочного масла и накройте бумагой для выпечки. Уменьшите огонь до минимума и тушите 10 минут, пару раз поливая капусту выделяющимся соком.

4 Тем временем снимите с грейпфрута кожуру, затем очистите дольки от пленок. Вилкой раздавите в миске на маленькие розовые «слезки». Смешайте с соусом винегрет.

5 Снимите квашеную капусту с плиты и, помешивая, добавьте половину грейпфрутового соуса винегрет. Попробуйте на соль и перец. Остудите до комнатной температуры, потом добавьте кинзу.

6 Перед подачей нагрейте большую антипригарную сковороду и обжарьте барабульку кожей вниз, пока та не станет хрустящей. Осторожно переверните и чуть-чуть дожарьте на другой стороне. Не пережарьте, так как рыба маленькая и нежная.

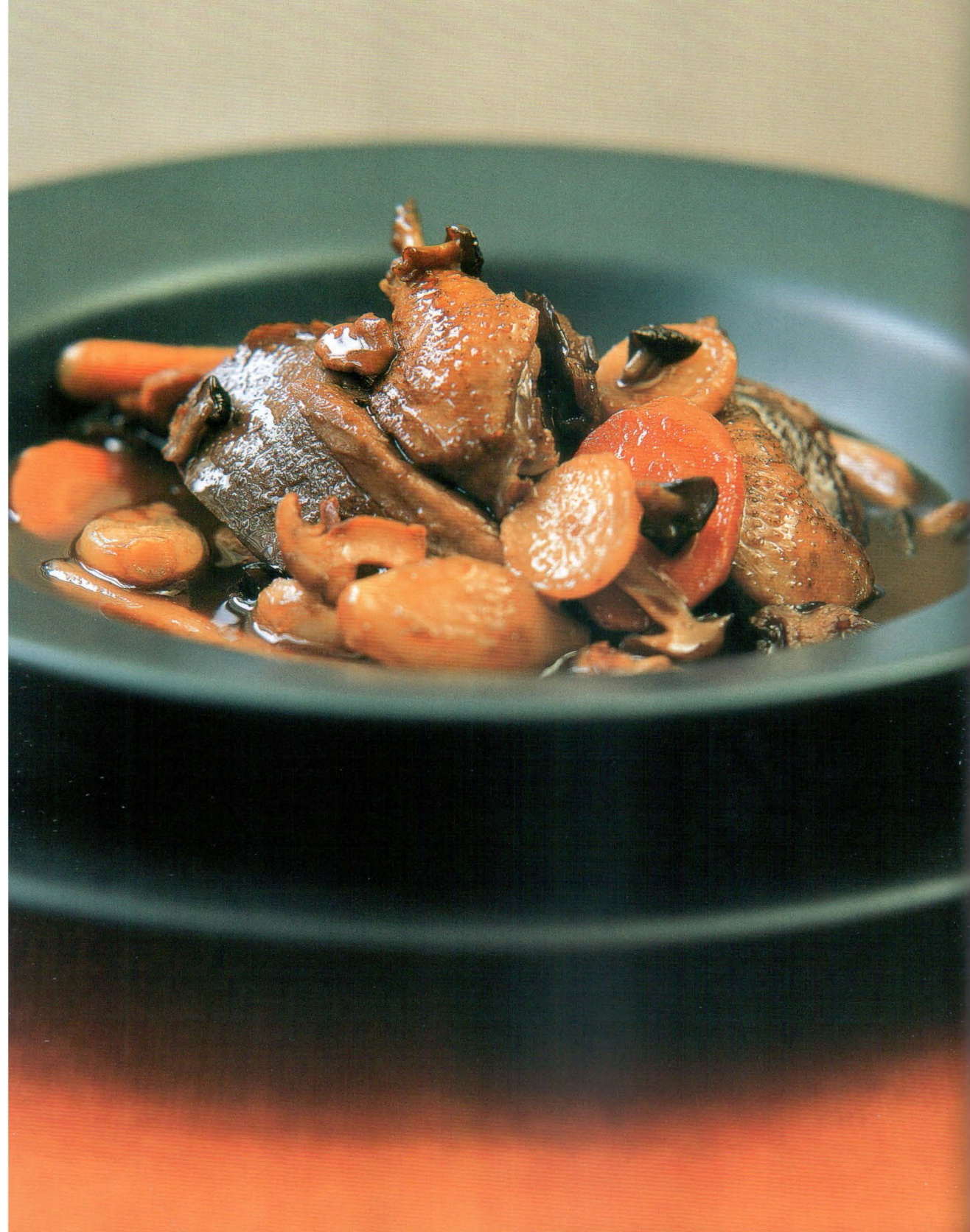
7 Разложите салат на 4 тарелки, выложите сверху по рыбке. Полейте оставшимся грейпфрутовым соусом и подавайте.

королевская дорада с рагу из мангольда

Дорада — рыба, сбивающая с толку; точнее, сбивает с толку многообразие ее названий: официальное научное название ее «спар», или «спарус», другое имя — «аурата». По-английски ее также называют «bream», то есть лещ. На самом деле королевская дорада — это черный морской карась, один из многочисленных его подвидов. Популярную во многих средиземноморских странах, дораду теперь разводят в неволе, что делает ее более доступной, хотя дикая рыба все же превосходит искусственно разведенную и вкусом, и консистенцией. Стебли и листья мангольда готовятся по отдельности и потом соединяются вместе под сливочно-горчишной заправкой. На 4 порции, как основное блюдо

4 филе королевской дорады на коже, по 125 г каждое	100 мл темного куриного бульона (с. 212)
1 крупный зубчик чеснока, разрезать пополам	100 мл сливок жирностью 48 %
3 ст. л. оливкового масла	1 ст. л. цельнозерновой горчицы «поммери»
500 г мангольда	1 ч. л. листьев свежего тимьяна
Сок 1 лимона	Морская соль и свежемолотый черный перец
25 г сливочного масла	

- 1 Натрите мякоть рыбы половинкой чеснока и с помощью кисточки смажьте половиной оливкового масла. Отставьте мариноваться в холодильнике, пока подготавливаете мангольд.
- 2 Хорошо промойте мангольд и высушите на полотенце. Срежьте листья и порвите на небольшие кусочки «на один укус». С помощью овощечистки слегка поскоблите стебли и порежьте на бруски по 4 см. Каждый брусок, отрезая, сразу опускайте в холодную воду, подкисленную лимонным соком, чтобы предотвратить почернение. Перед выкладыванием в сотейник слейте воду и просушите стебли на полотенце.
- 3 Потомите бруски мангольда в сливочном масле в течение 4–5 минут, затем добавьте бульон, посолите и поперчите. Томите еще 4 минуты, потом добавьте, помешивая, сливки и горчицу. Уберите смесь в тепло.
- 4 Тем временем сбланшируйте листья мангольда в небольшом количестве подсоленной воды в течение 2 минут. Слейте воду, окатите листья холодной проточной водой и дайте ей полностью стечь. Добавьте в сливочное рагу из брусков мангольда и попробуйте на соль и перец.
- 5 Перед подачей нагрейте большую антипригарную сковороду и при желании добавьте чуть-чуть оливкового масла. Обжаривайте рыбное филе кожей вниз 3–4 минуты. Посолите и поперчите рыбу сверху, пока она жарится, посыпьте листьями тимьяна и пару раз полейте выделившимся соком. Осторожно переверните филе и готовьте минуту на другой стороне или пока рыба на ощупь не будет пружинить. Не пережарьте!
- 6 Выложите рагу на 4 неглубокие тарелки и сверху положите по филе. Подавайте горячим.



быстрый кассероль из голубя

Кассероль не обязательно долго и медленно готовить в духовке. В этом варианте нарезанные кубиками зимние овощи тушатся на маленьком огне в насыщенном бульоне с красным вином и подаются с обжаренными на сковороде грудками. В лесном голубе мяса немного, так что я готовлю только грудки, подавая две на порцию. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО

4 упитанных лесных голубя	1 лавровый лист
Примерно 150 г сальсифи	300 мл красного вина
1 маленький корень сельдерея	1 ч. л. томатной пасты
1 маленькая брюква	1 ч. л. трюфельного масла
2 корня пастернака средней толщины	1 л темного куриного бульона (с. 212)
4 маленькие красные луковицы	50 г опят или маленьких шампиньонов
(или 8 мини-луковиц), очистить	Морская соль и свежемолотый
4 ст. л. оливкового масла	черный перец
1 веточка свежего розмарина	

- 1 Срежьте грудки с голубей из расчета две грудки на человека. Выбросьте костяк (или используйте на бульон).
- 2 Почистите сальсифи, корень сельдерея, брюкву и пастернак и порежьте крупными кубиками. Если вы используете обычный мелкий лук (не мини-лук), разрежьте каждую луковицу пополам. Нагрейте 1½ ст. л. оливкового масла в большой кастрюле и выложите все овощи, в том числе лук. Помешивая, добавьте травы. Потомите овощи под крышкой как минимум 10 минут, до светло-золотистого цвета.
- 3 Пока овощи томятся, вскипятите вино и уварите примерно до 100 мл. Помешивая, добавьте в овощи томатную пасту и трюфельное масло, затем вино и бульон, посолите и поперчите. Варите без крышки на медленном огне, пока овощи слегка не размягчатся, что займет 10–12 минут. Овощи должны окраситься вином, а жидкость — сильно выпариться.
- 4 Чтобы приготовить голубей, нагрейте 1½ ст. л. оливкового масла в большой сковороде. Посолите и поперчите грудки и быстро обжарьте, сначала кожей вниз, полный процесс приготовления займет примерно 6 минут. Грудки должны получиться средней прожарки, упругими на ощупь и розоватыми внутри.
- 5 Тем временем быстро обжарьте грибы с оставшейся 1 ст. л. оливкового масла.
- 6 Разложите овощи по 4 подогретым неглубоким суповым тарелкам. Сверху положите грудки голубя, посолите, поперчите и подавайте.

вальдшнеп

с глазированным пастернаком

под винно-шоколадным соусом

Поклонники вальдшнепа считают его лучшей пернатой дичью. Птицу выдерживают недолго, всего день или два. Миниатюрная, с нежной кожей, она готовится очень быстро. Традиционный способ приготовления вальдшнепов — подвернув им голову под крыло и не потроша. Я предпочитаю готовить вальдшнепов в два этапа и потом подавать с толстыми брусками пастернака, глазированного карамелью с бальзамическим уксусом под насыщенным соусом из красного вина и кусочка темного шоколада. Это изысканное блюдо, но с легким намеком на домашнюю, деревенскую кухню. Обязательно покупайте вальдшнепов у лицензированных поставщиков дичи — сезон охоты на эту птицу короткий (в Великобритании — с ноября по январь). НА 4 ПОРЦИИ, КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО

4 вальдшнепа
4 ст. л. топленого масла
25 г холодного сливочного масла,
нарезать кубиками
Морская соль и свежемолотый
черный перец

Для соуса

300 мл красного вина
1 крупная луковица шалота,
мелко нарезать
1 ст. л. оливкового масла
¼ ч. л. китайской смеси «Пять специй»
6 горошин черного перца
1 веточка свежего тимьяна
1 маленький лавровый лист
2 ч. л. хересного уксуса
500 мл темного куриного бульона (с. 212)
25 г темного шоколада с содержанием
какао не менее 60 %

Для глазированного пастернака

6 корней пастернака средней
толщины
4 ст. л. сахара
½ ч. л. мелкой морской соли
3 ст. л. оливкового масла
15 г сливочного масла
1 ст. л. прозрачного меда
1 ст. л. выдержанного
бальзамического уксуса
150 мл темного куриного
бульона (с. 212)

1 Сначала сделайте соус. Кипятите вино, пока оно не уварится вполовину. В другом сотейнике обжаривайте шалот в оливковом масле в течение 5 минут. Добавьте смесь «Пять специй», перец горошком и зелень. Обжаривайте еще минуту, потом деглазируйте уксусом. Влейте в сотейник, помешивая, уваренное вино, потом бульон. Посолите, поперчите, доведите до кипения и продолжайте варить на среднем огне, пока жидкость не уварится вполовину. Процедите и перелейте в тот же сотейник.

2 Теперь подготовьте пастернак. Почистите, удалите верхушку и кончик. Разрежьте пополам поперек. Обрежьте мякоть вокруг сердцевины продольными брусками (в форме картофеля фри). Сердцевину выбросьте. Посыпьте бруски смесью соли с сахаром.

3 Нагрейте оливковое и сливочное масло в неглубокой кастрюле и обжарьте пастернак, постоянно переворачивая, до золотисто-коричневого цвета. Добавьте мед, перемешайте и держите на огне еще 5 минут, пока пастернак станет мягким. Деглазируйте бальзамическим уксусом и через 1–2 минуты начинайте постепенно вливать бульон — не весь сразу, иначе медовая карамель растворится, а, как в ризотто, маленькими порциями,

давая впитаться. В конце должна получиться красивая вязкая глазурь. Снимите пастернак с плиты и уберите в теплое место.

4 Перед запеканием вальдшнепов прогрейте духовку до 200 °С. Нагрейте 1 ст. л. топленого масла в сковороде. Оберните руку чистым полотенцем и поместите 1 птицу в сковороду, придавив одной половиной грудки в горячее масло. Обжарьте, затем поверните другой половиной и повторите то же самое. При желании обжарьте птицу целиком, хотя для подачи вам понадобятся только грудки. Выньте вальдшнепа и повторите то же с остальными птицами, добавляя в сковороду топленое масло. Каждую птицу обжаривайте по отдельности.

5 Поместите вальдшнепов вертикально в небольшую емкость грудками вверх. Посыпьте кусочками холодного сливочного масла. Нагрейте емкость на плите, пока масло не запенится, потом полейте этим маслом грудки птиц. Поместите в духовку и запекайте 10 минут — мясо должно остаться ярко-розовым.

6 Выньте вальдшнепов из духовки и дайте немного остыть, чтобы к ним можно было прикоснуться. Острым обвалочным ножом снимите каждую половину грудки. При желании срежьте и ножки, хотя мяса на них немного.

7 Выложите грудки (и, если используете, ножки) обратно в емкость для запекания, сверху полейте выделившимся соком и накройте бумагой для выпечки. Поместите в духовку с той же температурой и запекайте еще 3–4 минуты.

8 Разогрейте пастернак и разложите на 4 подогретых тарелки. Снова доведите соус до кипения, снимите с плиты, добавьте шоколад и мешайте, пока он не растает. Попробуйте на соль и перец. Подайте по две половинки грудки на порцию, выложив их на пастернак и полив соусом.

грессингемская утка и тарталетки с эндивием

Грессингемская утка — один из моих любимых продуктов: у нее богатый вкус, а кожа при жарке становится изумительно хрустящей, если сделать на ней аккуратные частые насечки. Тарталетки с эндивием — необычный гарнир. Они отнимут у вас какое-то время, но сделать их нетрудно. Для этого понадобятся формочки для тарталеток или большие формы с углублениями для маффинов диаметром 8–10 см и глубиной 2–3 см.

НА 4 ПОРЦИИ, КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО

250 г слоеного теста (с. 214)
3 средних кочешка эндивия
30 г светло-коричневого сахара
50 г сливочного масла и еще хороший кусочек
2 ст. л. бальзамического уксуса
1 морковь, нарезать кубиками
¼ корня сельдерея, нарезать кубиками
½ маленького кочана савойской капусты, мелко нашинковать

1 ст. л. оливкового масла
75 г копченого нежирного бекона, нарезать маленькими кубиками
4 грудки грессингемской утки, по 175 г каждая
1 ст. л. прозрачного меда
2 целых бутона гвоздики
Морская соль и свежемолотый черный перец


- 1 Раскатайте слоеное тесто толщиной 5 см. Вырежьте 4 кружка диаметром примерно на 3 см шире формочек для тарталеток, то есть 11–13 см. Проткните тесто в нескольких местах и поставьте в холодильник расстаться. Нагрейте духовку до 200 °C.
- 2 С помощью тонкого ножа вырежьте большую часть кочерыжки эндивия, оставив только нижнюю часть, чтобы кочешок не распался. Разрежьте кочешок поперек, сохранив нижнюю половину высотой примерно 3 см (оставшиеся части листьев можно использовать для салатов).
- 3 В маленьком сотейнике растворите сахар, сбрызнув его водой, потом добавьте сливочное масло. Расплавьте, затем кипятите около минуты. Помешивая, влейте уксус. Вылейте эту смесь в формочки для тарталеток. Посолите и поперчите эндивий в пазухах между листьями, затем вдавите в карамель кочерыжкой вверх (как это делается, см. фото на с. 218).
- 4 Сверху выложите кружки из теста, загибая края внутрь формочек. Запекайте 12–15 минут, пока тесто не станет золотисто-коричневым и хрустящим. Один или два раза за время приготовления слейте сок из формочек. Эндивий размякнет и впитает аппетитный карамельный вкус. Выньте тарталетки из духовки и дайте чуть остыть, пока вы готовите остальные компоненты блюда.
- 5 В большой кастрюле с толстым дном бланшируйте морковь и сельдерей в подсоленной кипящей воде в течение 3–4 минут. Добавьте капусту и варите еще 2 минуты. Слейте и ополосните проточной холодной водой. Вытрите кастрюлю, нагрейте в ней оливковое масло и обжаривайте полоски бекона в течение 5 минут, переворачивая раз или два. Снимите с огня.
- 6 Обрежьте утиные грудки, чтобы придать им форму ровного прямоугольника, затем часто нарежьте кожу по диагонали крест-накрест. Будьте осторожны — не заденьте жир. Чем чаще будут надрезы, тем более хрустящей получится кожа. Раскалите антипригарную сковороду с толстым дном, затем выложите на нее грудки кожей вниз и жарьте несколько минут. Из грудок почти сразу начнет вытапливаться жир. Сливайте его, иначе он сгорит. Переверните грудки и прижарьте другую сторону. Посолите и поперчите. Еще раз переверните и несколько раз полейте мясо соком со сковороды. Всего процесс жарки грудок должен занять 8–10 минут. Утку лучше всего подавать средней степени прожарки — слегка розоватую и сочную внутри.
- 7 Выньте утиные грудки из сковороды и уберите в теплое место, сохраняя вытекающий из них сок. Из сковороды слейте лишний жир, но сохраните вытопившийся сок. Добавьте в него мед и гвоздику, выложите грудку обратно в сковороду вместе с выделившимся соком, полейте



смесью сока с медом и гвоздикой. Еще раз переверните грудки кожей вниз, чтобы она наверняка стала хрустящей, потом выньте грудки и дайте немного дойти.

8 В это время подогрейте в кастрюле полоски бекона, добавьте кусочек сливочного масла и снова положите туда смесь корней и капусты. Хорошо промешивайте, пока кастрюля сильно не нагреется. Попробуйте на соль и перец, потом горкой выложите в середину каждой из 4 подогретых тарелок. Сверху положите утиные грудки (если хотите, можете порезать их ломтиками по диагонали), полейте оставшимся мясным соком из сковороды. Осторожно переверните тарталетки с эндивием, при необходимости отделив их от формы с помощью столового ножа, и поместите на каждую тарелку. Ручкой тонкой ложки или столовым ножом слегка разделите листья эндивия, чтобы получилась розочка. Сразу подавайте.





свинная корейка с квашеной капустой под сливочно-горчичным соусом

Самая лучшая свинина — в середине зимы. Лучше брать мясо свиней, выращенных на свободном выгуле, оно гораздо вкуснее. Попросите мясника продать переднюю часть корейки и насечь кожу, — тогда она получится поджаристой, с легкими трещинками. Кстати говоря, если вы любите хрустящую свиную кожу, то воспользуйтесь моим советом: перед запеканием прижарьте ее на раскаленной сковороде. Со свининой я люблю подавать квашеную капусту, приготовленную по-эльзасски, с хрустящими шкварками из бекона. На 4 порции, как основное блюдо

1 свинная корейка без кости, около 1 кг
500 г квашеной капусты
2 ст. л. оливкового масла
1 луковица, нарезать кольцами
75 г копченого нежирного бекона,
нарезать маленькими кубиками

800 г темного куриного бульона (с. 212)
150 мл сливок жирностью 48 %
1 ст. л. цельнозерновой горчицы
Морская соль и свежемолотый
черный перец

1 Нагрейте духовку до 200 °С. Раскалите на плите большую сковороду. Прижмите корейку кожей к сковороде (руку на всякий случай лучше оберните полотенцем). Кожа начнет обжариваться и чуть растрескается по линиям насечки. Переверните корейку и обжарьте ее со всех сторон.

2 Переложите корейку в емкость для запекания, кожей вниз, и посыпьте морской солью. Запекайте 30 минут, потом понизьте температуру до 180 °С. Запекайте еще 30 минут. Поливать выделяющимся соком не нужно.

3 Пока корейка стоит в духовке, промойте квашеную капусту в холодной воде и обсушите на дуршлаге. В большом сотейнике нагрейте 1 ст. л. оливкового масла и пассеруйте лук примерно 5 минут, пока слегка не подрумянится. Добавьте бекон и обжаривайте еще 3 минуты, пока бекон не станет хрустящим. Добавьте квашеную капусту и влейте 500 мл бульона, поперчите и перемешайте. Доведите до кипения, потом накройте крышкой и тушите на маленьком огне примерно 20 минут.

4 Тем временем доведите оставшийся бульон до кипения и выпарите в половину. Перелейте из кастрюли в другую посуду, а в кастрюлю налейте сливки. Доведите до кипения, затем медленно влейте выпаренный бульон и добавьте горчицу. Попробуйте на соль и перец. Уберите готовый соус в теплое место.

5 Когда свинина будет почти готова, проткните более толстый ее край деревянной шпажкой. Должен потечь прозрачный сок. Если это не так, оставьте корейку в духовке, пока сок не станет прозрачным. Готовая свинина должна быть упругой при надавливании, но не жесткой. Выньте из духовки и дайте дойти 10 минут, пока вы подогреваете соус и раскладываете тушеную капусту на 4 тарелки.

6 Порежьте свинину на довольно толстые ломтики и разломите корочку. Положите поверх капусты и полейте соусом. И вот оно, простое деревенское наслаждение — правда же?

телячьи отбивные с зимними овощами в сливочном соусе

Телятина не слишком популярна в Британии, что досадно, ведь она обладает великолепным вкусом, а уж сколькими способами ее можно приготовить! Можно просто пожарить, можно потушить в соусе — сливочном, как для французского рагу из телятины, или пряном томатном соусе, как для оссо букко. Это хороший рецепт для ужина в будний вечер: в нем есть и мясо, и овощи, и зелень.

На 4 порции, как основное блюдо

4 порционных куска телячьей корейки
(с косточкой), примерно по 200 г каждая
4 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. рубленого свежего розмарина
8–12 мини-луковиц
150 г корня сельдерея
25 г сливочного масла плюс еще кусочек
200 г мелких листьев шпината
1 ст. л. дижонской горчицы
200 мл сливок жирностью 48 %
морская соль и свежемолотый черный перец

- 1 Зачистите порционные куски мяса и положите на доску. С помощью скалки слегка раскатайте, чтобы они стали более плоскими. Кисточкой смажьте небольшим количеством оливкового масла с обеих сторон и посыпьте розмарином. Оставьте мариноваться на 2 часа.
- 2 Опустите мини-луковицы в кипящую воду на 30 секунд. Выньте и ополосните холодной водой — шелуха легко отойдет. В маленьком сотейнике нагрейте 1 ст. л. оливкового масла и обжаривайте лук 5–7 минут до золотистого цвета. С помощью шумовки извлеките лук в другую посуду.
- 3 Почистите сельдерей и порежьте кубиками. Нагрейте оставшееся оливковое и сливочное масло в том же сотейнике и потомите сельдерей примерно 5 минут, переворачивая один-два раза. Хорошо посолите и поперчите, добавьте обжаренный лук.
- 4 Опустите шпинат в кипящую воду на 1 минуту, потом откиньте на дуршлаг и ополосните холодной проточной водой. Отожмите на дуршлаге лишнюю воду (у нас на кухне мы слегка отжимаем листья, завернув в полотенце).
- 5 Добавьте горчицу и сливки в смесь из сельдерея и луковиц и медленно доведите до кипения. Попробуйте на соль и перец. Сохраняйте в тепле.
- 6 Теперь вернемся к телятине. Раскалите тяжелую антипригарную сковороду и выложите туда отбивные. Обжарьте на каждой стороне по 3–4 минуты (солите и перчите по мере приготовления). Полейте пару раз выделившимся соком и оставшимся маринадом.
- 7 Подогрейте шпинат с кубиками масла. Разложите сельдерей с луком на 4 тарелки, сверху поместите отбивные, вокруг выложите шпинат. Подавайте горячим.



эскалоп из телятины с кружочками кольраби и молодыми артишоками

Зима — сезон молодых артишоков. Жесткая сердцевина у них еще не образовалась, и они такие нежные, что их можно готовить целиком. Зимой также наступает время кольраби с ее интригующим вкусом, чем-то напоминающим репу. Если вы не жалуете времени на приготовление особенного гарнира из овощей, то имеет смысл подавать его с быстрым в приготовлении мясом. Мое любимое — эскалоп из мягкой верхней части телячьего костреца, хотя подойдет и вырезка из ягненка или свинины. На 4 порции, как основное блюдо

4 молодых артишока
Сок ½ лимона
1 средняя кольраби, около 500 г
25 г сливочного масла
1 ст. л. оливкового масла
150 мл светлого куриного бульона (с. 212)
4 эскалопа из телятины, примерно по 100 г каждый

3 ст. л. муки
3 ст. л. топленого масла
2 ч. л. рубленого кервеля
2 ч. л. рубленой петрушки
2 ч. л. рубленого шнитт-лука
Морская соль и свежемолотый черный перец

- 1 Сначала приготовьте артишоки. Обрежьте верхушки листьев и отломайте стебель. Поместите в кастрюлю с кипящей водой и половиной лимонного сока. Варите 5 минут, потом откиньте на дуршлаг. Остудите.
- 2 Почистите кольраби и порежьте кружочками толщиной 1,5 см. Нагрейте половину сливочного масла с оливковым в неглубоком сотейнике с двумя ручками или в глубокой сковороде. Быстро обжарьте ломтики кольраби с обеих сторон. Когда они хорошо подрумянятся, посолите, поперчите и влейте бульон. Добавьте половину оставшегося сливочного масла и накройте бумагой для выпечки. Поставьте на маленький огонь, пока бульон не выпарится, а ломтики не станут мягкими, что займет 10–12 минут. Не переворачивайте. Снимите с плиты.
- 3 Перейдем к телятине. Поместите один из эскалопов между двумя листами бумаги для выпечки и слегка отбейте плоской стороной ножа-секача или скалкой. Не переусердствуйте — надо лишь немного расплющить мясо и сделать его нежнее. Повторите то же с остальными эскалопами. Посолите муку и обваляйте в ней телятину, лишнюю муку стряхните.
- 4 В тяжелой антипригарной сковороде нагрейте топленое масло и выложите туда телятину. Быстро прижарьте в течение минуты, потом добавьте оставшееся сливочное масло. Когда оно запенится, переверните телятину. Полейте кипящим маслом и готовьте 1–2 минуты, пока мясо не станет упругим. Не пережарьте. Добавьте рубленую зелень и сверху выжмите лимонный сок.
- 5 Разложите телятину на подогретые тарелки. Разогрейте артишоки (в воде с добавлением сливочного масла) и кольраби, выложите рядом с телятиной и подавайте.

мой фирменный тартар из говядины с картофелем фри

Приготовление стейка тартар — это искусство. Так сказать, фигура высшего кулинарного пилотажа. Моему учителю, Жан-Клоду Бретону, в этом поистине нет равных! Он скажет вам, что первое требование — это лучшая нежирная вырезка из лучшей говядины, то есть из туши абердинского ангуса очень хорошей выдержки. Если рядом с вами нет приличного мясного магазина, попробуйте заказать говядину на семейной ферме. Еще один секрет успеха — рубить мясо надо вручную с помощью двух очень острых и тяжелых шефских ножей. С их заточкой вам может помочь ваш мясник — просто выясните, когда к нему приходит точильщик. И наконец, для картофеля фри тоже очень важны качественные ингредиенты. Мы предпочитаем брать картофель сорта «дезире» и обжаривать его в рафинированном оливковом масле, но и арахисовое масло подойдет, так как у него высокая температура кипения и довольно нейтральный вкус, что идеально для фритюра. Обратите внимание: блюдо содержит сырое мясо и сырой желток.

На 2 порции, как основное блюдо

250 г лучшей нежирной вырезки
2 ч. л. мелко нарезанных каперсов
2 ч. л. мелко нарезанных
маринованных корнишонов
2 ч. л. мелко нарубленного красного лука
2 ч. л. мелко нарубленной петрушки
2 ч. л. кетчупа
2 ч. л. дижонской горчицы
1 ч. л. молотой морской соли без верха
По несколько капель острого перечного
и вустерского соуса
1 желток (желательно из яйца
с органической фермы)

Для картофеля фри
400 г картофеля «дезире»
среднего размера, очистить
Рафинированное оливковое масло
для жарки или арахисовое масло
для фритюра
Морская соль

1 Для приготовления этого блюда очень важно предварительно охладить всю необходимую посуду, особенно разделочную доску и миску для смешивания фарша. Не рубите мясо слишком мелко, надо сохранить его фактуру. Нарежьте говядину тонкими ломтиками, а затем полосками. Возьмите несколько полосок и порежьте очень маленькими кубиками (как это делается, см. фото на с. 220).

2 Поместите говядину в охлажденную миску-сферу, распределяя мясо по стенкам, чтобы оно остыло равномерно. Добавьте остальные ингредиенты и вилкой быстро перемешайте. Сделайте 2 «котлеты» и выложите на охлажденные тарелки. Накройте и уберите в холодильник на то время, пока вы жарите картофель.

3 Нарежьте картофель брусками толщиной 1 см. Не ополаскивайте — выложите на полотенце, посолите, дайте сойти соку и чуть-чуть подсохнуть. Промокните полотенцем.

4 Налейте масло слоем 5 см в глубокой сковороде для обжарки во фритюре. Разогрейте до 180 °С. Выложите картофельные брусочки в горячее масло (желательно во фритюрной корзине) и жарьте 3 минуты, чтобы он стал мягким, но не подрумянился. Выньте из сковороды и снова подогрейте масло до 180 °С. Снова опустите картофель в масло и готовьте до золотистого цвета и хрустящей корочки. Выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир, и посыпьте солью.

5 Картофель фри к тартару подавайте отдельно, в сервировочной миске.

тушеные бычьи хвосты с пюре из пастернака

Бычий хвост — великолепное блюдо, классика британской «деревенской» кухни. Во время запрета продажи говядины на кости его нельзя было достать ни за какие деньги, а теперь связки рубленых кусков бычьего хвоста снова вернулись на прилавки мясников, и мы можем наконец насладиться богатым вкусом нежного мяса, которое следует готовить долго и на маленьком огне. Чем ближе к концу хвоста, тем меньше мяса. В идеале на одну порцию понадобится 2 куса хорошего размера. Возможно, вы предпочтете купить их побольше, чтобы оставить какую-то часть на следующий день или заморозить. Сытное пюре из пастернака отлично впитывает аппетитную подливу. В первом моем ресторане, Aubergine, оно было до того популярно, что пришлось держать пюре в меню до тех пор, пока оно мне самому не надоело. Теперь я снова рад предложить его вам. Оба составляющих этого блюда можно приготовить накануне и подогреть перед подачей, что тоже плюс. На 4 порции, как основное блюдо

2 бычьих хвоста, по 1 кг каждый,
нарезанные по 3 см
400 мл красного вина
1 веточка свежего тимьяна
1 лавровый лист
4 ст. л. оливкового масла
2 моркови, мелко нарезать
1 луковица красного лука, мелко нарезать
1 л темного куриного бульона (с. 212)
Морская соль и свежемолотый черный перец

Для пюре из пастернака
4 недлинных пастернака средней
толщины
25 г сливочного масла
1 ст. л. оливкового масла
1 картофеля среднего размера,
очистить и крупно нарезать
300 мл светлого куриного
бульона (с. 212)
150 мл сливок жирностью 48 %

1 Замаринуйте бычьи хвосты в красном вине. Проще всего поместить куски в большой пищевой пакет и добавить вино и травы. Плотно закройте пакет и хорошенько потрите в руках. Поставьте на ночь в холодильник.

2 Перед жаркой выньте куски хвоста, вино сохраните. Нагрейте 2 ст. л. оливкового масла в большой чугунной кастрюле и обжарьте куски по очереди. Выложите на бумажное полотенце и дайте стечь лишнему жиру.

3 В той же кастрюле нагрейте оставшееся оливковое масло и обжаривайте морковь и лук около 5 минут, до мягкости. Добавьте винный маринад с зеленью и уварите его на две трети. Влейте бульон и доведите до кипения. Снова положите в кастрюлю кусочки хвоста, хорошо посолите и поперчите, потом накройте крышкой и тушите на самом маленьком огне почти 3 часа, пока мясо не станет очень нежным и не будет отходить от кости.

4 Тем временем сделайте пюре из пастернака. Почистите пастернак и обрежьте с сердцевин толстыми брусками. Сердцевину выбросьте. Крупно порежьте брусочки. Нагрейте сливочное масло вместе с оливковым в неглубоком сотейнике, слегка обжарьте пастернак и картофель до бледно-золотистого цвета. Влейте бульон, посолите, поперчите и доведите до кипения. Накройте одним или двумя слоями бумаги для выпечки и тушите 15 минут на медленном огне, пока овощи не размякнутся, а жидкость не выпарится.

5 Влейте сливки и снова доведите до кипения, варите несколько минут, пока почти вся жидкость не выкипит. Переложите в блендер и измельчите до нежной однородной консистенции. Попробуйте на соль и перец.

6 Выложите куски бычьих хвостов на подогретые порционные тарелки или большое блюдо. Процедите подливу, подогрейте и полейте ею мясо. В качестве украшения я предлагаю нарезанные по диагонали ломтики моркови, тушеные со сливочным маслом и давленным чесноком в небольшом количестве воды. Это очень вкусно! Подавайте с пюре из пастернака.

хрустящие свиные ножки

Это блюдо, прямо скажем, для энтузиастов, но если вы когда-либо пробовали фаршированные свиные ножки и любите готовить, тогда вы обязательно захотите их сделать. Ножки обычно приходится заказывать заранее — оговорите в заказе, чтобы они все были длинные, сантиметров 15 от копытца. Заодно закажите и рульки. Очень важно иметь острый нож с тонким лезвием, потому что кожу с ножек нужно срезать очень аккуратно. Мне нравится подавать свиные ножки с жареными перепелиными яйцами и тоненькими кусочками трюфеля — эдакий аристократический вариант яичницы с беконом.

На 4 порции, как основное блюдо

2 свиные рульки, чтобы после приготовления получилось около 500 г мяса
4 длинные свиные ножки, щетину опалить
1 луковица, половину нарезать полукольцами, половину — кубиками
2 моркови, нарезать кубиками
1 стебель сельдерея, нарезать кубиками
1 букет гарни (связанные вместе лавровый лист, веточка свежего тимьяна, мятые стебли петрушки и лист сельдерея)
Несколько горошин перца
4–5 ст. л. оливкового масла
4 крупных зубчика чеснока

1 лавровый лист
1 веточка свежего тимьяна
4 ч. л. томатной пасты
1 бутылка красного вина
1 л темного куриного бульона (с. 212)
1 телячья зобная и 1 поджелудочная железа (зачистить и приготовить, как на с. 147), разрезать на 6–8 частей (если используете)
Морская соль и свежемолотый черный перец

Для подачи

Смесь салатных листьев
Классический соус винегрет (с. 213)

- 1 Начинайте готовить за сутки до подачи. Сначала выложите каждую рульку в отдельную миску и замочите в холодной воде. Потом снимите кожу с ножек. Очень острым обвальным ножом с тонким лезвием надрежьте кожу на ножке вдоль до сустава с копытцем. Подрезая ножом изнутри, постепенно стягивайте кожу книзу. Старайтесь не срезать вместе с ней жир и сосуды. Продолжайте снимать кожу, пока не дойдете до сустава.
- 2 Возьмите ножку чистым полотенцем так, чтобы снятая кожа легла вам в ладонь. Сделайте надрез на обнажившемся суставе и оттяните кожу. Теперь вы можете удалить длинную кость по суставу, чтобы у вас остался большой кусок кожи на другой половине сустава с копытцем, похожий на перчаточную куклу. И еще один совет — старайтесь, чтобы на коже не было надрезов, хоть это и трудно, — тогда начинка не будет вытекать.
- 3 Снимите кожу с остальных ножек тем же способом. Чтобы поддержать ваш энтузиазм, позволю себе сообщить, что мои молодые повара снимают кожу со свиной ножки за 12 секунд, по крайней мере так утверждают они сами. Признаться, я их не проверял с секундомером, но они и правда работают быстро и чисто.
- 4 Поместите кожу с ножек в миску с холодной водой и замочите в воде на сутки, чтобы удалить грязь и кровь.
- 5 На следующий день слейте воду с рулек и поместите их в кастрюлю с холодной водой (вода должна покрывать их полностью). Добавьте нарезанный полукольцами лук, половину моркови и сельдерея, букет гарни и несколько горошин перца. Доведите до кипения, снимая пенку, и варите на медленном огне 2 часа — жидкость должна сильно выпариться.
- 6 Дайте бульону остыть и процедите. Выньте рульки и отделите мясо от кости. Выбросьте овощи и букет гарни. Снова поставьте бульон кипятиться, пока он не выпарится вполовину. Снимите с огня. По мере остывания должно образоваться желе.



7 В кастрюле с толстым дном обжарьте оставшийся лук, морковь и сельдерей в 2 ст. л. оливкового масла, пока они не размякнут и не подрумянятся (5–10 минут). Добавьте чеснок, лавровый лист, тимьян и томатную пасту и жарьте еще 2 минуты. Потом влейте все вино. Выпарьте на три четверти.

8 Влейте куриный бульон и добавьте кожу с ножек. Доведите до кипения, потом прикройте крышкой (не полностью) и тушите $3\frac{1}{2}$ — 4 часа на маленьком огне. Помешивать не надо, чтобы нечаянно не порвать кожу. Она готова, когда ее легко проткнуть пальцем, прижав к стенке кастрюли. Остужайте 10 минут, не вынимая из жидкости, потом осторожно переложите на решетку и дайте полностью остыть. Жидкость вылейте.

9 Теперь можно срезать копытца. Должно остаться четыре больших кусочка очень тонкой темно-красной кожи. Просушите их полотенцем. Проложите доску большим куском пленки. Раскатайте на ней кожу в длину и внахлест к первой выложите еще одну. Повторите то же самое с остальной кожей, чтобы получился прямоугольник размером примерно 35–40 на 15 см. С помощью кисточки хорошо промажьте частично застывшим бульоном из рулек. Так они скрепятся. (В ресторане мы склеиваем кожу слоем легкого куриного фарша-муслина, но студень из рулек мало ему уступает.)

10 В середину аккуратной горкой выложите кусочки рульки. Если вы используете железы, сначала на кожу выложите половину кусочков рульки, затем аккуратно распределите ломтики желез, а на них положите оставшиеся кусочки рульки.

11 Заверните длинную сторону кожи, накройте начинку и закрутите в «колбаску». Замотайте пленкой, убедитесь, что нет дырок или пузырей, и туго закрутите концы. Поставьте в холодильник на 12 часов.

12 Перед подачей окуните очень острый зубчатый нож в горячую воду и порежьте рулет на 12 медальонов. Нагрейте оставшуюся часть оливкового масла в сковороде и обжаривайте медальоны по 3 минуты на каждой стороне, пока они не станут хрустящими. Подавайте ножки с листьями салата, заправленными соусом винегрет.

апельсиново-лимонный тарт

Апельсиново-лимонный тарт, который мы подаем в ресторане, часто хвалят.

Но должен предупредить: качество французского лимонного — или лимонно-апельсинового — тарта на самом деле напрямую зависит от искусства повара: он должен суметь тонко раскатать нежное песочное тесто, чтобы оно не порвалось, правильно уварить фруктовый сок, чтобы усилить вкус, а затем запекать начинку на очень маленьком огне, чтобы она застыла, но осталась мягкой. Последний штрих — тончайшая сахарная корочка: чтобы ее сделать, надо дважды посыпать тарт сахарной пудрой и закарамелизовать в два приема. Ну что, может, попытаетесь?

На 4–6 порций

1 порция сладкого песочного теста
(см. «Флан из груши и франкипана»
на с. 153)
2 ст. л. сахарной пудры
Конфи из апельсина и лимона (с. 215)
(по желанию)

Для начинки:
600 мл апельсинового сока
Сок 2 лимонов
Тертая цедра 1 лимона
Тертая цедра 1 апельсина
180 г мелкого белого сахара
6 взбитых желтков
150 мл сливок жирностью 48 %

1 Раскатайте тесто как можно тоньше в круг диаметром около 30 см, чтобы его можно было уложить в форму диаметром 20 см и глубиной 2,5–3 см без натяжения и чтобы оно при этом свешивалось с краев. Можно раскатывать на посыпанной мукой доске или между двумя посыпанными мукой листами пленки. Поднимите тесто на скалку и переложите в форму (или кольцо для флана, поставленное на тяжелый плоский противень). Прижмите тесто ко дну и стенкам формы, дырочки защипите и заклейте обрезками теста. Наружу должно свешиваться довольно большое количество теста (не обрезайте). Поместите форму на противень.

2 Сверху проложите основу для будущего тарта большим листом фольги, чтобы он доходил до верха теста. Насыпьте на него гороха. Поставьте в холодильник на 20 минут, а тем временем прогрейте духовку до 180 °С.

3 Выпекайте основу вслепую 12–15 минут, пока она не станет чуть твердоватой. Уберите фольгу и горох. Верните тесто обратно в духовку и выпекайте еще 5 минут. Достаньте из духовки, очень острым ножом обрежьте тесто вровень с верхом формы и дайте остыть, пока вы делаете начинку.

4 Понижьте температуру в духовке до наименьшего значения, в идеале — до 100 °С. (Многие домашние духовки не настраиваются на такую низкую температуру, она колеблется в них в районе 120 °С.) Подождите, пока духовка остынет до выставленного значения — это займет примерно 20 минут.

5 Чтобы приготовить начинку, кипятите смесь лимонного и апельсинового сока, пока она не выпарится примерно до 170 мл. Остудите. Взбейте сахар и желтки вместе с цедрой. Добавьте сливки, потом остуженный сок.

6 Поставьте основу для тарта наполовину вынутый из духовки противень и осторожно влейте начинку так, чтобы она доходила до краев. Очень-очень осторожно задвиньте противень в духовку и запекайте около 35 минут. Начинка должна остаться довольно мягкой. Выключите духовку и оставьте тарт в ней остывать, пока начинка не схватится настолько, чтобы его можно было вынуть, не разлив начинки. Остудите до полного застывания, потом поставьте в холодильник.





7 Просейте половину сахарной пудры поверх тарта в один слой. Сразу закармли-
зуйте пудру с помощью кулинарной горелки. Дайте карамели застыть и стать хрустящей,
затем просейте вторую половину пудры и также закармлизуйте. Оставьте до полного
остывания.

8 Острым длинным ножом разрежьте тарт на порции и при желании сверху полейте слив-
ками. Мы также добавляем как украшение конфи из апельсина и лимона, нарезанных лом-
тиками. Если появится настроение, обязательно попробуйте их приготовить, так как они
отлично дополняют тарт.



ирисовый десерт с яблоком и черносливом

Я всегда подаю десерты уменьшенными порциями. Полагаю, после четырех или пяти блюд гости хотят только ложечку-другую десерта с насыщенным вкусом. Этот именно такой: сладкий и необыкновенно вкусный аженский чернослив, вымоченный в арманьяке, подается в маленьких стаканчиках с яблочно-ирисовым пюре и густым сливочным йогуртом. Йогурт можно сделать еще гуще — положить на двойной слой марли и дать стечь в течение ночи (убрав в холодильник). Если хотите, чтобы порции были побольше, выложите десерт в небольшие бокалы для вина. НА 4–8 ПОРЦИЙ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ИХ РАЗМЕРА

100 мл арманьяка, кальвадоса или любого бренди

8–10 штук вяленого мягкого аженского

чернослива

1 крупное яблоко «грэнни смит», очистить, вынуть сердцевину и нарезать

1 стручок ванили

100 г мелкого белого сахара и еще 2 ст. л.

100 г несоленого сливочного масла

100 мл сливок жирностью 48 %

Примерно 300 г греческого йогурта из цельного
молока

1 Нагрейте алкоголь в маленьком сотейнике, но не дайте закипеть. Снимите с огня и добавьте чернослив. Оставьте на ночь.

2 На следующий день слейте с чернослива жидкость, выньте косточку и крупно нарежьте мякоть.

3 Поместите нарезанное яблоко в небольшой сотейник и полейте 2 ст. л. воды. Разрежьте и раскройте стручок ванили, острием ножа выскребите семена. Смешайте с 2 ст. л. сахара, положите в сотейник и смешайте с яблоком. Нагрейте, чтобы смесь начала шипеть, потом накройте крышкой и готовьте 5–7 минут, периодически помешивая, пока кусочки яблока не станут мягкими. Остудите, затем разомните вилкой в зернистое пюре.

4 В другом сотейнике осторожно нагрейте оставшийся сахар и чуть-чуть воды и помешивайте, пока сахар не разойдется. Когда смесь станет прозрачной, увеличьте огонь, добавьте сливочное масло и готовьте до светло-карамельного цвета. Не мешайте, иначе у вас получится помадка.

5 Снимите с плиты и остужайте 5 минут, потом вмешайте сливки. Остудите до комнатной температуры, затем добавьте яблоко, размешайте и поставьте в холодильник.

6 Разложите чернослив в бокалы или маленькие стаканчики, на ваш выбор. Перемешайте йогурт до однородной мягкой консистенции, потом выложите ложкой на чернослив, на него — яблочно-ирисовую смесь, а на самый верх — оставшийся йогурт.

Примечание: К этому десерту я также добавляю маленькие засахаренные листья кинзы. Чтобы их сделать, нужно окунуть веточки свежей кинзы во взбитый белок, затем в белый сахар и дать высохнуть на бумаге для выпечки.

горячее суфле с пралине

*Напрасно вы думаете, что у вас никогда в жизни не получится приготовить на десерт горячее сладкое суфле. Мы делаем их десятками в день, и каждое из них ожидает за столиком триумфальная встреча. Вам, конечно, придется удалиться на кухню взбивать белки и вмешивать их в смесь-основу. А потом еще ждать 15 минут, пока суфле приготовится. Но на домашнем обеде принято делать перед десертом продолжительную паузу, чтобы затем гости могли по заслугам оценить ваши труды, потраченные на его приготовление. А кроме того, это неплохой повод выпить еще по бокальчику вина. **На 6 порций***

250 г молока жирностью 4–6%

100 г мелкого белого сахара

140 г пралине (с. 215)

40 г муки

4 крупных яйца, в 2 из них отделить

желток от белка

Немного растопленного сливочного масла

для смазывания формочек

Сахарная пудра (по желанию)

- 1 Сначала сделайте смесь-основу. Нагрейте молоко с 50 г мелкого белого сахара и 110 г пралине в сотейнике с толстым дном.
- 2 В это же время смешайте в миске муку, 2 яйца и еще 2 желтка. Поместите миску на влажное полотенце для устойчивости и постепенно влейте горячее молоко с пралине. Хорошо взбейте, потом перелейте обратно в сотейник и прогревайте на медленном огне до густой однородной консистенции. Снимите с плиты и остудите.
- 3 Приготовьте 2 белка и оставшийся сахар. Промажьте 6 порционных цилиндрических формочек (диаметром около 8,5 см) растопленным маслом и посыпьте остатками пралине, лишнее стрясите. Поставьте на противень. Нагрейте духовку до 190 °С.
- 4 Перед запеканием взбейте венчиком белки до мягких пиков. Постепенно, продолжая взбивать, добавьте сахар. Вмешайте в смесь-основу. Ложкой выложите в формочки до самых краев и кондитерской лопаткой выровняйте поверхность.
- 5 Запекайте 15 минут, пока суфле не поднимутся и не станут плотными. Если есть время и желание, просейте сверху на каждое немного сахарной пудры, хотя, возможно, вы захотите побыстрее подать суфле на стол.

Примечание: Вот полезный совет. Вместо того чтобы переворачивать десерт из формочки в какую-либо емкость, несите его к столу прямо на противне и уже там с помощью лопатки выложите суфле на приготовленные десертные тарелки.



МОИ СЛИВОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

Это блюдо возвращает меня в те дни, когда я учился в ресторанном колледже в Оксфорде. В сущности, это тот же тарт татен, только со сливами. Ингредиенты просты, но важно тщательно соблюдать способ приготовления. Вам понадобятся формы для тарталеток (с несъемным дном) диаметром примерно 10 см, или можно использовать формы для йоркширского пудинга. НА 4 ПОРЦИИ

Примерно 400 г сладкого песочного теста
(см. «Флан из груши и франжипана» на с. 153)

12 крупных красных слив
50 г несоленого сливочного масла
80 г мелкого белого сахара
4 бутона гвоздики

- 1 Раскатайте тесто толщиной 5 мм. Вырежьте 4 кружка диаметром 12 см, дополнительно раскатывая тесто при необходимости. Слегка наколите в центре.
- 2 Разрежьте сливы пополам, извлеките косточку и порежьте каждую половинку на 4 ломтика. Разделите сливочное масло на 4 части и промажьте дно формочек. Посыпьте каждую 20 г сахара. Нагрейте духовку до 190 °С.
- 3 Придавите кусочки сливы к сахару с маслом, а в них вдавите по бутону гвоздики на формочку. Поместите форму в большую сковороду и поставьте на умеренный огонь.
- 4 Масло и сахар начнут подтаивать и карамелизоваться. Наклоняйте и крутите сковороду над конфоркой, чтобы формочки покачивались — тогда глазурь покроет сливы равномерно. Через несколько минут вы заметите, что слива пустила сок. Оберните руку полотенцем, снимите каждую формочку и слейте сок. Благодаря этому слива будет сухой и еще лучше закарамелизуется. Когда сливы станут слегка поджаристыми на вид, снимите с огня и немного остудите.
- 4 На каждую формочку выложите сверху кружок теста и подогните концы внутрь формы. Пару раз проколите верх и запекайте 12–15 минут, пока тесто не станет золотистым и хрустящим. Достаньте из духовки и остудите.
- 5 При подаче положите десертную тарелку вверх дном над каждой формой и переверните тарталетки в тарелку. Подавайте со сливками, сыром маскарпоне или сметаной.

зимние фрукты в сиропе «малибу» с кнелями из маскарпоне

Это быстрый в приготовлении горячий десерт — ломтики зимних фруктов окунают в сироп с ликером «Малибу». Чтобы сделать вкус интереснее, во время приготовления сиропа я сначала карамелизую сахар до золотистого цвета, потом добавляю воду и оставляю на маленьком огне на 1–2 минуты. Фрукты можно подавать в вазочках или неглубоких фруктовых тарелках, сверху выложите кнели из взбитых сливок с маскарпоне, чтобы они подтаивали при подаче. Золотого цвета айву из Средиземноморья можно найти в греческих и ливанских лавках в течение всей зимы. Она твердая, так что режьте ее острым ножом и при этом крепко держите.
На 4–6 порций

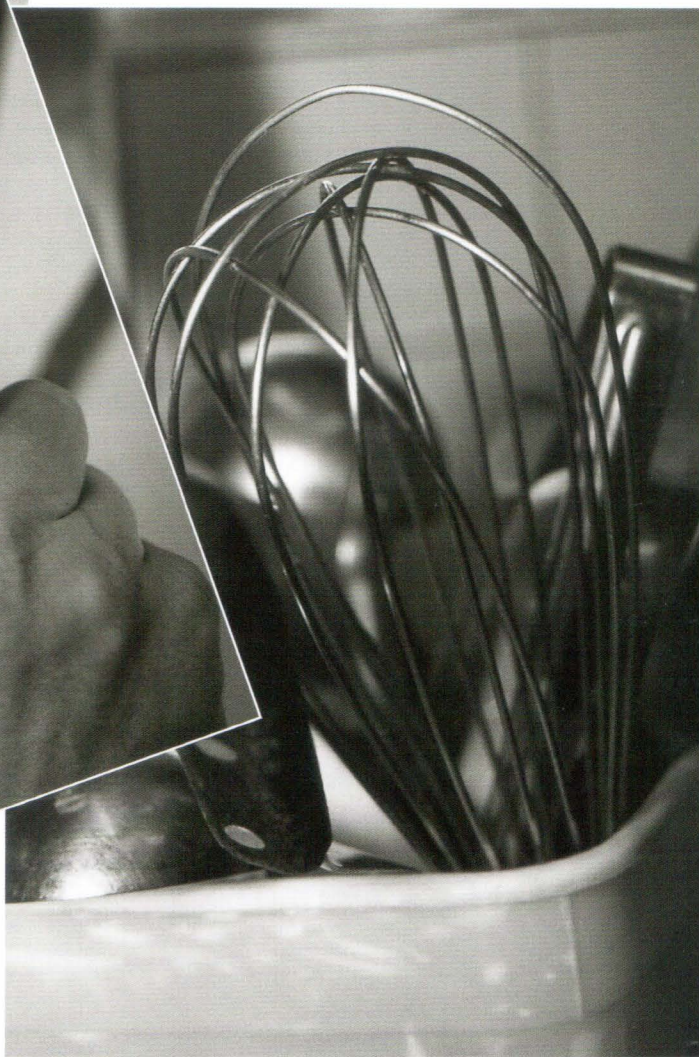
100 г мелкого белого сахара
1 полоска лимонной цедры
2 ст. л. ликера «Малибу»
или белого рома
Примерно 50 г свежей клюквы
1 айва
1 крупная груша
1 крупное яблоко «кокс»
4 красные сливы, вынуть косточки
1 спелый, но не переспелый банан
40 г просеянной сахарной пудры
Кокосовые тьюли (с. 215) или песочное
печенье (см. «Инжир в карамели
с песочным печеньем», с. 91),
для подачи

Для кнелей
150 мл сливок жирностью 48 %
2 ст. л. мелкого белого сахара
1 стручок ванили
3 ст. л. маскарпоне, дать постоять
при комнатной температуре
для размягчения

- 1 Растопите сахар с небольшим количеством воды в сотейнике с толстым дном, помешивая раз или два. Увеличьте температуру и прогревайте, не перемешивая, пока не получится светлая золотистая карамель.
- 2 Снимите с плиты и опустите сотейник в воду со льдом, чтобы резко остановить карамелизацию. Остудите, чтобы карамель стала теплой, потом добавьте, помешивая, 200 мл воды и лимонную цедру. Снова поставьте на огонь и помешивайте, пока не получится сироп золотистого цвета. Дайте ему покипеть около минуты, затем добавьте ликер «Малибу» и клюкву и снимите с огня.
- 3 Почистите айву и грушу и удалите сердцевину. Удалите сердцевину из яблока, но кожицу оставьте. Нарежьте все фрукты тонкими ломтиками, в том числе сливу и банан. Поместите в миску.
- 4 Раскалите большую антипригарную сковороду. Посыпьте фрукты сахарной пудрой и сразу выложите в сухую горячую сковороду. Встряхните сковороду и осторожно переверните фрукты — они уже должны к этому моменту хорошо закарамелизоваться. Подержите на огне еще около минуты, затем добавьте клюкву в сиропе с ликером. Слегка остудите, чтобы фрукты были теплыми. Выньте полоску лимонной цедры.
- 5 Взбейте сливки и сахар до мягких пиков. Раскройте стручок ванили, кончиком ножа выскребите семена. Добавьте семена и размягченный маскарпоне в сливки. Поставьте ненадолго в холодильник.
- 6 Перед подачей разложите фрукты в высокие десертные вазочки или неглубокие фруктовые тарелки. Окуните 2 дес. л. в горячую воду, сделайте из ванильного крема 4–6 кнелей и поместите поверх фруктов. Подавайте с кокосовыми тьюлими или песочным печеньем.



базовые рецепты и приемы



Многие из моих рецептов требуют стандартных заготовок, которые на кухне ресторана всегда под рукой. Те из них, которые долго хранятся, есть смысл заготовить в больших количествах и держать в холодильнике или морозильнике. Бульоны удобнее всего замораживать блоками по 200 или 500 мл. (Обязательно маркируйте, где какой бульон; когда блоки заморожены, выглядят они одинаково.)

Бульоны лучше всего процеживать через муслиновую ткань, которую легко можно найти в галантерейном магазине или хорошем магазине с кухонной утварью. Она очень дешевая и ее можно стирать несколько раз. Если все-таки муслиновой ткани нет, воспользуйтесь марлей, сложив ее в несколько слоев.

светлый куриный бульон

Поместите 3 кг сырых куриных костей или костей с суставами в большую кастрюлю. Добавьте как минимум 5 л холодной воды, 3 луковицы, разрезанные на четыре части, 2 нарезанных лука-порея, 2 крупные нарезанные моркови, 4 нарезанных стебля сельдерея, 1 небольшую головку чеснока (разрезанную поперек), 1 большую веточку свежего тимьяна и 1 ст. л. морской соли, медленно доведите до кипения, снимая поднимающуюся пенку большой металлической ложкой (без дырок, так как пенка может через них протечь). Кипятите 5 минут, потом сильно уменьшите огонь и варите на маленьком огне 3–4 часа. Остудите и дайте отстояться. Проложите дуршлаг мокрым куском муслиновой ткани и медленно процедите бульон. Остудите и поставьте в холодильник. Его можно хранить в холодильнике до трех дней или заморозить. Этот рецепт рассчитан на 3 л прекрасного бульона.

Чтобы приготовить **темный куриный бульон**, сначала запекаете куриные костяки в духовке, разогретой до 200 °C, в течение 20 минут, постоянно переворачивая. Слейте жир и следуйте указанному выше способу приготовления.

овощной бульон

Этот бульон — один из самых нужных на кухне — мы готовим не совсем так, как остальные бульоны.

Поместите следующие ингредиенты в большую кастрюлю: 3 нарезанные луковицы, 6 нарезанных морковок, 2 нарезанных стебля сельдерея, 1 нарезанный лук-порей, 1 головку чеснока (разрезанную пополам поперек), 1 лимон, разрезанный на 4 части, по ¼ ч. л. белого и розового перца горошком, 1 маленький лавровый лист и 4 звездочки бадьяна. Залейте 2 л холодной воды, медленно доведите до кипения и варите 10 минут на медленном огне. Снимите с плиты и влейте 200 мл сухого белого

вина. Добавьте по 1 веточке эстрагона, базилика, кинзы, тимьяна и кудрявой петрушки. Остудите и поставьте в холодильник как минимум на 24 часа. Процедите через дуршлаг, проложенный муслиновой тканью или марлей. Бульон можно хранить в холодильнике до 4 дней или заморозить. Из расчета на 1,5 л.

рыбный бульон

Лучше всего взять кости белой рыбы, такой как тюрбо, морской язык, пикша, хек и др. Всего понадобится около 1,5–2 кг костей. Если используете и головы, то удалите из них глаза и жабры.

В течение 10 минут слегка потомите 1 маленькую нарезанную луковицу, 1 нарезанный лук-порей, 1 нарезанный стебель сельдерея, 1 маленькую нарезанную головку фенхеля и 2 целых зубчика чеснока в небольшом количестве оливкового масла. Добавьте рыбы кости (и головы, если используете), 300 мл сухого белого вина и готовьте, пока вино полностью не выпарится. Влейте примерно 3 л холодной воды и букет гарни (связанные вместе лавровый лист, веточка свежего тимьяна и несколько стеблей петрушки), 1 маленький нарезанный ломтиками лимон и несколько горошин белого перца. Доведите до кипения, постоянно снимая накипь, потом варите на медленном огне 20 минут, не дольше — иначе бульон будет горчить. Остудите, чтобы осела вся мелкая взвесь, потом процедите через дуршлаг, проложенный муслиновой тканью или двойной марлей. Бульон можно хранить в холодильнике до 3 дней или заморозить. Из расчета на 2,5 л.

кур-бульон

Этот бульон нужен, чтобы припускать в нем омаров или рыбу целиком. Его можно использовать до 3 раз, процеживая после каждого использования.

Поместите в большую кастрюлю следующие ингредиенты: 2 нарезанных стебля лука-порея, 3 нарезанные

моркови, 3 нарезанные луковицы, 2 нарезанных стебля кинзы, 2 нарезанные головки фенхеля, 4 крупных зубчика чеснока (в шелухе). Залейте 3 л холодной воды и добавьте по 1 большой веточке тимьяна, петрушки, базилика и эстрагона, а также 1 ст. л. морской соли, 2 нарезанных кружочками лимона, 4 звездочки бадьяна и 300 мл сухого белого вина. Доведите до кипения, потом варите 30 минут на медленном огне. Процедите через проложенный муслиновой тканью или двойной марлей дуршлаг. Бульон можно хранить в холодильнике до 5 дней или заморозить. Из расчета на 1,5 л.

классический соус винегрет

Этот соус применяется далеко не только как заправка для салата.

Венчиком смешайте 200 мл оливкового масла первого холодного отжима и 200 мл арахисового масла с 1 ч. л. мелкой морской соли, ¼ ч. л. молотого черного перца, соком 1 лимона, 50 мл белого винного уксуса и 50 мл хересного уксуса. Храните в стеклянной банке с закрывающейся крышкой и перед использованием встряхивайте, чтобы снова соединить все компоненты в эмульсию. Из расчета на 500 мл.

майонез

Венчиком взбейте 2 желтка, 1 ч. л. молотой белой горчицы и немного соли и перца (миску для устойчивости поставьте на мокрое полотенце). Подготовьте 300 мл арахисового масла или оливкового и арахисового масла, смешанных в равной пропорции. Влейте масло тонкой струйкой из чайной ложки, одновременно интенсивно взбивая смесь венчиком до однородности. Продолжайте, добавляя по чайной ложке масла только после того, как убедитесь, что смесь полностью однородна. Постепенно увеличивайте количество добавляемого масла по мере того, как смесь становится гуще. Когда вмешаете в нее все масло, влейте 2 ст. л. холод-

ной воды и снова тщательно взбейте смесь. Попробуйте на соль и перец. Майонез можно хранить в плотно закрытой посуде в холодильнике как минимум неделю. Из расчета на 300 мл.

персиковый чатни

Если возможно, используйте персики с белой мякотью. Если их нет, подойдут и желтые. Лучше брать персики, половина из которых слегка недозрелая и жестковатая, а другая — переспелая и сочная. Чатни также хорошо получается из груш, абрикосов и даже манго.

Вымойте 1 кг персиков и выньте косточки. Потом порежьте на маленькие кусочки («на один укус»). Если часть персиков перезрелая, а другая недозрелая, то отложите перезрелые плоды, чтобы добавить их позже.

Поместите персики в большую кастрюлю или таз для варенья и добавьте 1 яблоко твердых сортов (почистить, удалить сердцевину и нарезать), 250 г помидоров (снять кожу и нарезать), 1 мелко нарезанную луковицу среднего размера, 2 крупных зубчика чеснока (раздавить), 2 ст. л. тертого корня имбиря, натертую цедру и сок 2 лаймов, 300 г сахара, 1 ст. л. морской соли, 1 ч. л. молотой корицы, 1½ ч. л. мелко натертого мускатного ореха, 1½ ч. л. молотого белого перца, 300 мл белого винного уксуса и 125 г миндальных лепестков. Медленно доведите до кипения, помешивая, пока весь сахар не растворится. Готовьте без крышки 15 минут, помешав пару раз. Добавьте переспелые персики (если используете), снова доведите до кипения и продолжайте варить еще 10 минут.

Смесь должна получиться красивой, консистенции варенья, а недозрелые персики придадут ей зернистость.

Пока чатни весело пузырится, помойте и просушите 2 банки для варенья (рассчитанные примерно на 450 г варенья) и простерилизуйте в горячей духовке. Наполните банки чатни, накройте сверху кружочками

вощенной бумаги и закрутите крышку. Если его не открывать, чатни будет храниться несколько месяцев. Вскрытые банки держите в холодильнике. Из расчета на 1 кг.

конфи из белых грибов

Промойте 400 г свежих грибов и хорошо просушите на бумажном полотенце. Отрежьте ножки и нарежьте их кубиками. Шляпки тоже нарежьте кубиками. В большой сковороде нагрейте 2 ст. л. оливкового масла и быстро обжарьте грибы до румяности. Снимите с плиты. Нагрейте 200 г гусиного жира до самой низкой температуры, возможной на вашей плите, желательнее ниже 100 °C. Добавьте в жир веточку свежего тимьяна и, помешивая, добавьте грибы. Готовьте очень осторожно 15 минут. Потом остудите, не вынимая из жира. Положите в чистую стеклянную банку и храните в холодильнике до использования.

маринованные лисички

Их можно хранить в стеклянной банке в холодильнике и использовать для многих целей, так же как каперсы и релиши.

Возьмите 300 г маленьких лисичек и срежьте корешок. Промойте, чтобы смыть грязь, потом просушите бумажным полотенцем. Сделайте 300 мл классического соуса винегрет (см. выше) и в сотейнике доведите его до кипения. Когда он закипит, выложите в него, помешивая, лисички. Снова доведите до кипения, потом снимите с плиты и дайте жидкости впитаться, пока грибы не остынут. Храните в стеклянной банке в холодильнике и используйте в течение 10 дней.

сахарный сироп

Когда я готовлю сахарные сиропы, то придаю им разные привкусы — возможно, вы посчитаете, что для более универсального использования сиропа лучше всего ароматизировать его лимонной цедрой, но можно доба-

вить и другие ингредиенты — палочку корицы, разрезанный вдоль стебель лимонграсса или даже пару звездочек бадьяна.

В 500 мл воды медленно растопите 250 г мелкого белого сахара. Когда смесь станет прозрачной, добавьте желаемые ингредиенты и варите 5 минут, потом снимите с огня. Сахарный сироп будет храниться в холодильнике как минимум месяц; после этого его можно «освежить» кипячением. Из расчета на 700 мл.

слоеное тесто

Возможно, покупное слоеное тесто удобно в использовании и равномерно поднимается, но не может сравниться с нежным, тающим во рту домашним. Есть смысл сделать теста побольше и заморозить порционными блоками.

От 500 г холодного сливочного масла отделите 50 г. Сделайте то же с 500 г муки, просеянной с $\frac{1}{4}$ ч. л. соли. Порежьте 450 г масла мелкими кубиками и смешайте с 50 г муки (по возможности в кухонном комбайне). Выложите ложкой на большой лист пленки и раскатайте в большой прямоугольник примерно 14 x 20 см. Старайтесь, чтобы края были аккуратными, тогда в будущем вам будет проще работать с тестом.

Смешайте 50 г сливочного масла и 450 г муки (лучше в кухонном комбайне). Влейте чайную ложку свежесжатого лимонного сока и такое количество ледяной воды, чтобы из смеси получилась сплошная масса — на это уйдет до 300 мл воды, которую нужно добавлять постепенно. Слегка вымесите, чтобы получилось мягкое тесто. Раскатайте на посыпанной небольшим количеством муки доске в прямоугольник примерно 25x35 см с аккуратными краями и ровными углами. Выложите прямоугольник из сливочного масла на одну сторону и накройте сверху другой. Плотно защитите края.

Осторожно раскатайте тесто, пока длина не станет в три раза больше,

чем ширина. Следите, чтобы масло не прорвало тесто. Теперь сложите втрое — верхней частью вниз, а нижней накройте все тесто, как одеялом. Поверните тесто на 90° и снова раскатайте, слегка при необходимости посыпая мукой. Опять сложите так же втрое и замотайте в пленку. Дайте расстояться в холодильнике 20 минут, потом повторите раскатывание и складывание еще два раза. Постарайтесь все время поворачивать и складывать в одном и том же направлении. Разделите тесто на 2 или 3 части, как вам нужно, и замотайте в пленку. Заморозьте то, что не использовали сразу. Из расчета на 1,2 кг.

английский крем

Если вы раньше никогда не делали этот насыщенный заварной крем, возможно, сперва лучше подготовьте большую миску со льдом, чтобы опустить в нее дно сотейника и быстро охладить его содержимое. Другой полезный совет — используйте термометр для сахара или мгновенный термометр, чтобы проверить готовность крема: температура должна быть 82 °C. Вскройте ванильный стручок и кончиком ножа выскребите семена. В сотейник с толстым дном налейте 250 г молока и 250 г сливок жирностью 48 % и смешайте с семенами ванили. Добавьте и сам стручок. Нагревайте, пока жидкость не начнет подниматься по стенкам, снимите с плиты и дайте настояться 10 минут. В это время поместите 6 желтков и 90 г мелкого белого сахара в большую миску, поставленную для устойчивости на влажное полотенце, и длинным венчиком-«баллоном» взбейте до бледно-золотистого цвета и кремовой консистенции. Выньте стручок ванили из молока и снова доведите до кипения. Вливайте в молоко по чуть-чуть сахар с желтками, интенсивно работая венчиком. Перемешав содержимое сотейника как следует, снова поставьте его на плиту на минимальный огонь.

Прогревайте, помешивая деревянной ложкой, 2 минуты, пока смесь не начнет загустевать и приставать к задней стороне ложки. Не перегрейте, иначе крем свернется. Процедите, накройте и поставьте остывать, периодически помешивая, чтобы не было пенки. Из расчета на 600 мл.

тимьяновое мороженое

Нагрейте 250 г жирного молока и 250 г сливок жирностью 48 % в большом сотейнике, пока жидкость не начнет подниматься. Добавьте листья и цветы с 3 веточек свежего тимьяна и оставьте, пока не остынет.

Поместите 6 желтков и 90 г мелкого белого сахара в большую миску, поставленную для устойчивости на влажное полотенце. Электрическим миксером с насадкой-венчиком взбивайте желтки и сахар, пока смесь не станет густой и кремообразной. Подогрейте смесь молока со сливками, и, когда жидкость снова начнет подниматься, вылейте туда желтки, и, не выключая миксера, продолжайте взбивать на маленькой скорости, до полного перемешивания. Процедите жидкость обратно в сотейник через сито (тимьян выбросьте). Поставьте на самый маленький огонь и помешивайте деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не начнет приставать к ложке. Не перегрейте, иначе она точно свернется и станет зернистой. Остудите крем, периодически помешивая, чтобы не было пенки (остужать желательно быстро, поставив сотейник в воду со льдом). Прокрутите в электрической мороженице, пока смесь не превратится в густую массу. Выложите в пластиковый контейнер для морозильника, и замораживайте несколько часов. Можно подавать, придав мороженому разную форму. Мы используем две чайные ложки и придаем ему форму кнели, но, возможно, проще сделать шарики. Из расчета на 4 порции.

творожное сорбе

Кисловатое и безупречно белое, это сорбе — отличный освежитель вкуса или очень легкое дополнение к сладким десертам. Лучше всего его готовить в электрической мороженице. Перец горошком добавляет сорбе интригующий островатый оттенок.

Доведите 350 мл сахарного сиропа (с. 213) до кипения с 4 горошинками черного перца, затем остудите и поставьте в холодильник. Извлеките перец и вмешайте сок 1 лимона. Длинным венчиком-«баллоном» взбейте с 400 г 9-процентного свежего творога, потом прокрутите в электрической мороженице. Выложите в контейнер для морозильника и замораживайте, пока сорбе не станет твердым. Подавайте шариками или кнелями или построгойте металлической ложкой. Из расчета на 6 порций.

лимонное сорбе

Доведите до кипения 600 мл воды. Добавьте, помешивая, 250 г мелкого белого сахара, пока он не растворится, потом снова доведите до кипения и варите на маленьком огне 5 минут. Снимите с огня и добавьте тертую цедру 1 лимона и сок 3 лимонов. Дайте остыть, потом процедите и поставьте в холодильник. Прокрутите в электрической мороженице до мягкой консистенции (подтаявшего льда), выложите в контейнер для морозильника и заморозьте. За 10 минут до подачи достаньте из морозильника и дайте немного оттаять при комнатной температуре. Из расчета на 6 порций.

кокосовые тюли

Это один из самых популярных у нас видов печенья — мы подаем его с самыми разными десертами. Мы делаем тюли маленькими и изящными, но вы, возможно, предпочтете более внушительный размер.

В кухонном комбайне измельчите как можно тщательнее кокосовую стружку. Добавьте в чашу 40 г сахар-

ной пудры и 15 г муки и взбивайте еще чуть-чуть, чтобы все смешалось. Влейте 1 взбитый белок и 1 ст. л. растопленного сливочного масла и взбейте, чтобы получилось вязкое жидкое тесто. Прогрейте духовку до 180 °С. Выложите 4–6 чайных ложек теста на противень, застеленный бумагой для запекания или силиконовым ковриком. Опустите маленькую кондитерскую лопатку в холодную воду и размажьте смесь, придав ей форму тонких маленьких кружков. Запекайте 7 минут, чтобы они схватились, но не успели подрумяниться. Выньте из духовки, подождите минуту и потом переложите на решетку, чтобы печенья остыли и стали хрустящими. Повторите с оставшимся тестом. Если печенья затвердевают раньше, чем вы успеваете их снять с противня, поставьте его еще на несколько секунд в духовку, чтобы они слегка размягчились. Если вы хотите, чтобы тюли были загнуты, как черепица, положите теплое печенье на скалку и оставьте до остывания. Из расчета на 12 печений (или 24 маленьких).

конфи из апельсина и лимона

Вскипятите 200 мл сахарного сиропа. В это время нарежьте 1 апельсин без косточек и 1 лимон равными кружочками толщиной 3 мм (корку не снимайте). Опустите ломтики фруктов в кипящий сироп, затем снимите сироп с плиты и дайте остыть. Выньте нужное вам количество ломтиков. Остальные можно сложить в банку, залив сиропом, и хранить в холодильнике под крышкой до месяца. Когда используете все ломтики, сироп (у которого появится цитрусовый вкус) можно использовать снова.

пралине

Заранее нагрейте духовку до 180 °С. Нагревайте 120 г лепестков миндаля в духовке в течение 10 минут. В это время растопите 160 г мелкого

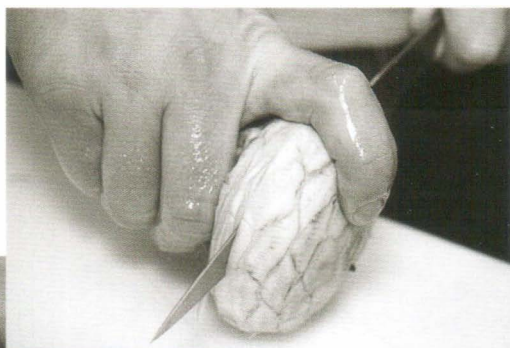
белого сахара в сотейнике с небольшим количеством воды, пока смесь не станет прозрачной (помешайте раз или два). Добавьте немного лимонного сока, увеличьте огонь и готовьте до светло-карамельного цвета. Добавьте миндаль. Затем вылейте на противень, застеленный бумагой для запекания. Дайте остыть. Затвердевший пласт раскатайте скалкой, раздавите на куски, потом измельчите в блендере до очень мелкой крошки. Храните в стеклянной банке с откручивающейся крышкой и используйте по мере надобности. Пралине хорошо посыпать сливочное мороженое с фруктами. Из расчета на 280 г.

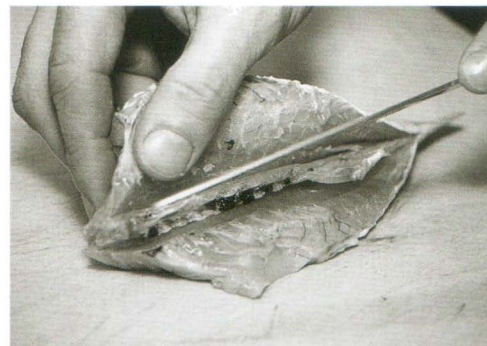
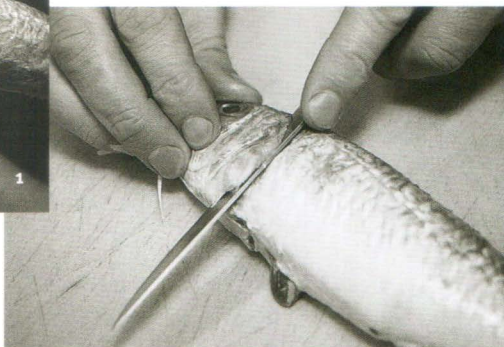
как чистить артишок

Мы используем только цветоложе артишока — мясистую основу, скрытую под жесткими листьями и защищенную колючей сердцевинной.

Когда отрежете стебель артишока (1), пальцами оборвите жесткие наружные листья (2). Потом маленьким острым ножом обрежьте по кругу оставшиеся листья (3). Удалите «сено» (внутренние волокна цветка кремового цвета) и лиловые внутренние листья, срежьте их прямо над мясистым цветоложем (4).

Поставьте артишок набок и, взяв нож побольше, перережьте артишок «по экватору», чтобы удалить грубую волокнистую сердцевину (5). Наконец, кончиком прочной чайной ложки отделите и выковырьте основание сердцевины (6), чтобы осталось одно цветоложе. Его можно нарезать дольками или толстыми ломтиками (7), а затем ромбиками.

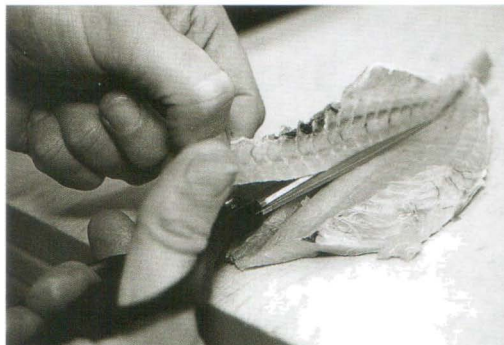




как разделить рыбу «бабочкой»

Используя этот способ, можно получить филе целой рыбы, не разделяя ее на две половины. Тут я разделяю барабульку (см. рецепт «Барабулька с квашеной капустой и ревенем» на с. 184), но так же можно разделить любую мелкую рыбу. Важный элемент — очень острый и гибкий филейный нож, он позволит вам делать аккуратные разрезы, не задевая кожу рыбы.

Сначала очистите рыбу от чешуи, если за вас это не сделал продавец рыбы. У барабульки чешуя мягкая, и ее можно снять пальцами (мы делаем это, держа рыбу в пластиковом пакете, чтобы чешуя не разлеталась по кухне). Затем ножницами срежьте хвост и плавники (1). Отрежьте голову чуть ниже жабр и выбросьте (2). Сделайте надрез на животе и выньте внутренности, затем хорошо прополощите рыбу под холодной проточной водой, проходясь указательным пальцем вдоль кровеносных сосудов, чтобы смыть всю кровь. Начните с одной стороны рыбы и кончиком ножа осторожно подрезайте хребет брешущими движениями, одновременно оттягивая срезанное с кости филе другой рукой (3). Ведите ножом в сторону хвоста, прорезая тело рыбы, пока не дойдете до конца хребта. Ни в коем случае не заденьте ножом кожу. Повторите то же самое с другой стороны, вырезая хребет. Когда закончите, хребет рыбы будет все еще соединен с хвостом. Отрежьте его ножницами (4), так чтобы хвост остался на филе. Наконец, обрежьте филе по краям, чтобы избавиться от мелких костей (5), и поверьте пальцами, чтобы их не осталось.

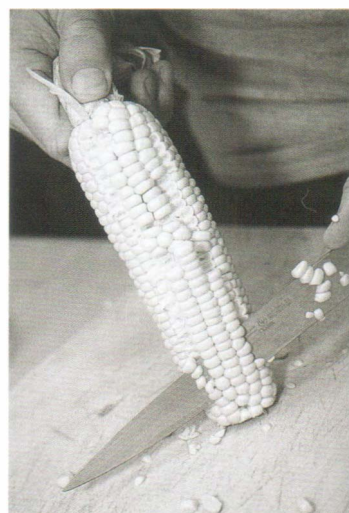




как приготовить тарталетки с эндивием

Эти маленькие симпатичные тарталетки, используемые в рецепте «Грессингемская утка и тарталетки с эндивием» на с.190, — несладкая версия тарта татен. Они состоят из трех частей: карамель с привкусом бальзамического уксуса, низ кочешка эндивия и кружок слоеного теста.

Сделайте карамель и разлейте по формам. Обрежьте кочешок эндивия так, чтобы у вас осталось только его приземистая нижняя часть высотой около 3 см (верхнюю часть можно использовать для салатов). Поместите низ кочешка кочерыжкой вверх в форму, так чтобы он был хорошо погружен в карамель (1). Сверху положите кружок теста (2) и аккуратно по кругу загните его внутрь, пользуясь ручкой чайной ложки (3). После запекания переверните тарталетки в тарелку. Чтобы получилась нарядная «розочка», слегка отогните листья эндивия ручкой ложки (4).

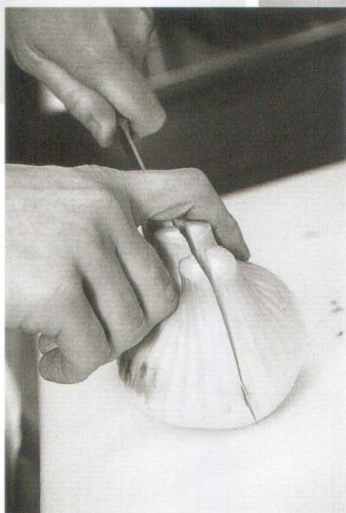


как срезать зерна кукурузы с початка

Очень свежие зерна сладкой кукурузы потрясюще нежные и сочные. В сезон я использую срезанные с початка зерна в блюдах вроде «Ризотто со сладкой кукурузой и зеленым луком» (с. 68). Зерна кукурузы, кстати, отличный «перекус», если вы проголодались, — в них меньше жира, чем в арахисе.

После того как вы сняли с кукурузного початка листья и золотистые волокна, срежьте его острый конец. Поставьте початок на доску срезом вниз под небольшим углом. Крепко ухватите початок за стебель. С помощью острого шефского ножа срежьте зерна одним движением сверху вниз. Они могут разлетаться по помещению, так что не торопитесь, главное — аккуратность. После каждого среза слегка поворачивайте початок. Продолжайте, пока не срежете все сладкие сочные зернышки. (Обрезанные початки можно использовать для овощного бульона.)





как сделать «веер» из фенхеля

С головкой фенхеля придется повозиться — много чего предстоит обрезать и удалить. Но все это несложно, а конечный результат очень привлекателен. Я подаю эти «веера» на гарнир к «Барабулке с фенхелем, глазированной апельсиновым соком, и соусом песто» (с. 136).

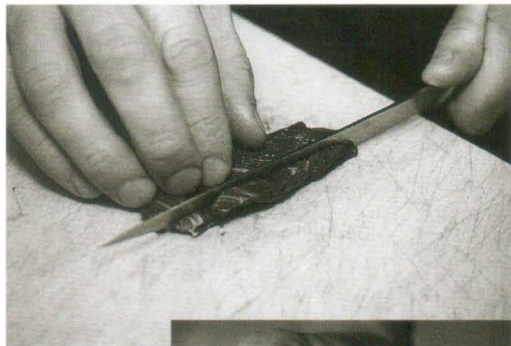
Сначала срежьте стебли и перистые листья (1) — их можно использовать в качестве украшения для других блюд. С наружных чешуек лучше снять грубую кожицу, чтобы сделать их более нежными, так что маленьким ножом для очистки овощей срежьте наружные жесткие ребра (2). Поставьте очищенную и обрезанную головку фенхеля донцем на стол и разрежьте пополам (3). Маленьким ножом вырежьте сердцевину из каждой половинки в виде аккуратного треугольника (4), сохранив край донца, он удержит чешуйки фенхеля вместе. После тушения в бульоне со сливочным маслом до мягкости выложите половинки фенхеля на доску разрезанной стороной вниз. Острием шефского ножа нарежьте обе половинки (5), не повреждая донце, удерживающее «веер». С помощью кондитерской лопатки переложите половинки фенхеля на подогретые тарелки и слегка прижмите — «веер» раскроется (6).





как приготовить ньокки

Картофельные ньокки делать весело и просто, и они очень вкусны с рикоттой на подушке из горошка и садовых бобов (с. 24) или с седлом кролика, приготовленным в гусином жире (с. 145). Готовый картофель должен быть достаточно сухим, так что или запекуте его, или после отваривания просушите в духовке. Смешайте раздавленный картофель с мукой, сливками и другими ингредиентами, чтобы получилось плотное, но мягкое тесто, затем разделите на шарики размером с маленькое яблоко. На посыпанной небольшим количеством муки доске раскатайте каждый шарик в форме колбаски длиной 25 см (1). Слегка расплющите колбаску, чтобы на срезе она стала овальной. С помощью тупой стороны столового ножа или тупым шефским ножом порежьте полоску на кусочки по 3 см, слегка по диагонали (2). Тогда края получатся с характерным швом. Отваривайте ньокки сразу — иначе они высохнут.

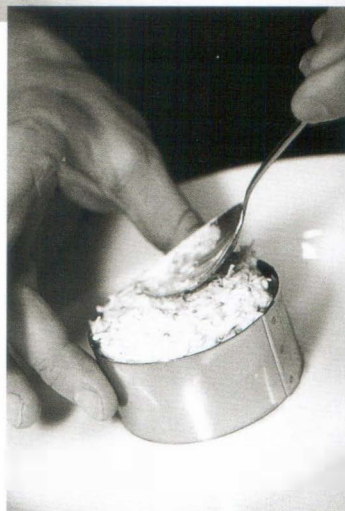
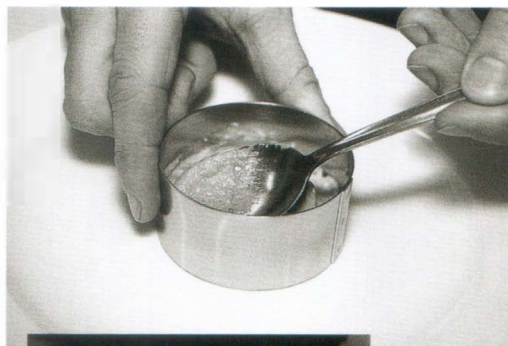


как приготовить тартар из говядины

Чтобы приготовить идеальный тартар, необходимо использовать выдержанную говядину наивысшего качества. Я использую шотландскую — бесспорно, лучшую на рынке мяса. Мясо должно быть нарезано за один прием, так, чтобы сохранилась его явственная консистенция и вкус. Слишком энергичная нарезка, а тем более измельчение в фарш уничтожит неповторимый вкус сырой говядины. Рецепт стейка тартар см. на с. 197.

Сначала обрежьте остатки жира с вырезки, потом нарежьте ее ломтиками (1). Нарежьте каждый ломтик на полоски (2). Сложите несколько полосок вместе и порежьте их поперек маленькими-маленькими кубиками (3). Переложите рубленое мясо в металлическую миску, вставленную в миску большего размера, наполненную водой со льдом (4), чтобы оно быстрее охладилось. В конце добавьте остальные ингредиенты, перемешайте и потом придайте тартару форму котлеты.





как выкладывать башенки

Это очень простая техника подачи, которая придает блюдам привлекательный профессиональный вид.

Ее можно использовать со всеми видами блюд, от густых ризотто и крем-пюре из корнеплодов до выложенных слоями овощей, на которые кладут филе рыбы или аккуратные кусочки мяса. На этих фотографиях я выкладываю краб-коктейль для перечно-томатного супа (с. 64). Вам понадобится глубокое металлическое кольцо с ровными стенками, например кольцо для сконов.

Поставьте кольцо в центр плоской или суповой тарелки и выложите первый слой — в данном случае размятое вилкой авокадо (1). Равномерно распределите его обратной стороной ложки (2). Затем выложите следующий слой — крабовый салат (3) и осторожно придавите его (4).

В конце полейте коктейльным соусом. Делаем вдох — и снимаем кольцо движением вверх (5). Протрите кольцо и перейдите к следующей тарелке.

алфавитный указатель

А

абрикосы
клафути из мелких абрикосов **45**
ананас **163**
английский крем с жасмином **103**
апельсины **163**
апельсиново-лимонный тарт **202**
конфи из апельсина и лимона **215**
артишок, и как чистить **216**

Б

«бабочка» — способ разделки рыбы **217**
баклажаны **108**
суп из баклажанов и перца с обжаренными помидорами черри **66**
бананы, запеченные в карамели en papillote **42**
барабулька
барабулька с квашеной капустой и ревенем **184**
барабулька с фенхелем, глазированным апельсиновым соком и соусом песто **136**
барабулька с шафраном под овощами по-гречески **134**
башенки, как выкладывать **221**
белая фасоль
дори с рататюем из овощей и белой фасоли **142**
белые грибы **109**
конфи из белых грибов **213**
салат из белых грибов с лангустинами в горчичной заправке **126**
теплый салат из белых грибов и белой спаржи **27**
бобы садовые **11**
нюкки с рикоттой на подушке из горошка и садовых бобов **24**
бриль **163**
филе бриля с помидорами и конфи из белых грибов **137**
бриль в красном вине с соусом бёр-руж **180**
брюква **158**
бульоны **212**
бычьи хвосты **163**
тушеные бычьи хвосты с пюре из пастернака **198**

В

вальдшнеп с глазированным пастернаком под винно-шоколадным соусом **188**
винегрет, классический соус **213**
вишня **59**
вишневый суп с карамельно-бальзамическим мороженым **93**
водяной кресс
говяжий рибай с пюре из водяного кресса **89**

Г

говядина **57**
говяжий рибай с пюре из водяного кресса **89**
мой фирменный тартар из говядины с картофелем фри **197**
голубь **113**
быстрый кассероль из голубя **187**
теплый салат из голубя с овощами, заправленными медом **125**
горох **10**
весенний суп из горошка **19**
морская форель с пюре из свежего горошка **34**
нюкки с рикоттой на подушке из горошка и садовых бобов **24**
горячие суфле с пралине **206**
гребешики **57**
паровые гребешики со спаржей **29**
салат из королевских гребешков, мини-кальмаров и конфи из молодого картофеля **72**
суп велюте из цветной капусты с гребешиками **166**
тартар из гребешков и золотой икры с томатным соусом жу **73**
фрикасе из гребешков и лисичек с соусом из салата ромен **82**
грейпфрут **163**
салат из авокадо и краба с заправкой из розового грейпфрута **28**
грессингемская утка и тарталетки с эндивием **190–191**
грибы **56, 109**
конфи из белых грибов **213**
курица гриль с тальятелле под соусом велюте со сморчками **38**
маринованные личики **213**
салат из белых грибов с лангустинами в горчичной заправке **126**
«сладкое мясо» с джемом из шалота и грибов **147**
сливочный суп из белых грибов с чесноком **120**
стейки из телятины с фрикасе из белых грибов и садовой капусты **146**
суп из топинамбура со сморчками **20**
теплый салат из белых грибов и белой спаржи **27**
шафрановый суп из порея с маринованными лисичками **173**
фрикасе из гребешков и лисичек с соусом из салата ромен **82**

груши **113**
грушево-медовый кекс с лаймом **152**

Д

дичь
мозаики из осенней дичи **130**
дори с рататюем из овощей и белой фасоли **142**

Ж

жасмин **56**
английский крем с жасмином **103**

З

запеченный сибас под сметанным соусом со шнит-луком, молодым картофелем и артишоками **85**
земляника
тарталетки с земляникой **94**
зимние фрукты в сиропе «малибу» с кнелями из маскарпоне **209**

И

инжир **59**
инжир в карамели с песочным печеньем **91**
ирисовый десерт с яблоком и черносливом **205**

К

кабачки **109**
капуста **158**
карамель
запеченные в карамели бананы en papillote **42**
инжир в карамели с песочным печеньем **91**
тарт татен с карамельными яблоками **151**
картофель **52, 158**
жареная треска с пюре из картофеля с чесноком **139**
картофельный крем-суп с кремом шантيلي с петрушкой **167**
мой фирменный тартар из говядины **197**
огузок ягненка с чечевицей **40**
потаж из картофеля и порея **117**
треска с хрустящим картофелем и чечевицей в горчичной заправке **182**
также см. нюкки
квашеная капуста
барабулька с квашеной капустой и ревенем **184**
свинная корейка с квашеной капустой под сливочно-горчичным соусом **193**
клафути из мелких абрикосов **45**
кнели из козьего сыра
суп велюте из шпината с кнелями из козьего сыра **23**

кокосовые тюли **215**
кольраби **158**
эскалоп из телятины с кружочками кольраби и молодыми артишоками **196**
корень сельдерея **106**
королевская дорада с рагу из мангольда **185**
корица **56**
крабы
перечно-томатный суп с краб-коктейлем **64**
салат из авокадо и крабов с заправкой из розового грейпфрута **28**
кролик **113**
капустный суп с кроликом **172**
седло кролика с базиликовыми нюкки **145**
кукуруза
как срезать зерна с кукурузного початка **218**
ризотто со сладкой кукурузой и зеленым луком **68**
кумжа
дикая кумжа под соусом сабайон с лимоном и черной икрой **80**
кур-бульон **212**
курица
курица гриль с тальятелле под соусом велюте со сморчками **38**
светлый куриный бульон **212**
куриный суп по-тайски **174**

Л

лаванда **56**
шоколадный мильфей с лавандой **100**
лангустины **112**
салат из белых грибов с лангустинами в горчичной заправке **126**
чечевичный суп с лангустинами **116**
летний перепел в томатно-эстрагоновом маринаде **75**
лимон **163**
лимонное сорбе **215**
мусс из белого шоколада и лимона **46**
лингвини под соусом из омара с лисичками **76**
лисички **56**
маринованные лисички **213**
лингвини под соусом из омара с лисичками **76**
шафрановый суп из порея с маринованными лисичками **173**
лук-порея
потаж из картофеля и порея **117**
шафрановый суп из порея с маринованными лисичками **173**

М

майонез **213**
малина
панна котта с малиной **96**
манго **15**
манговые тарталетки
с творожным сорбе **43**
шотландский омар с салатом
из манго и шпината **70**
мангольд **158**
королевская дорада с рагу
из мангольда **185**
маслины **56**
меренги с кремом из ванили
и свежих ягод **149**
мерланг **12**
мерланг под корочкой
из лимона и петрушки **30**
мидии **109**
карри из морского черта
с кремом из мидий **140**
теплый салат из опят, мидий
и японского чистеца **128**
миндаль
парфе из свежих яблок **47**
пранлине **215**
тарт татен с карамельными
яблоками **151**
флан из груши
и франкипана **153**
моллюски
суп из фенхеля
с моллюсками **168**
морепродукты в бульоне
с морковными спагетти **179**
морковь **10**
морепродукты в бульоне
с морковными спагетти **179**
мороженое
вишневый суп с карамельно-
бальзамическим
мороженым **93**
запеченные белые персики
с тимьяновым мороженым **90**
тимьяновое мороженое **214–215**
морская форель с пюре
из свежего горошка **34**
морской черт **113**
карри из морского черта
с кремом из мидий **140**
мусс из белого шоколада
и лимона **46**

Н

ньокки
как приготовить ньокки **220**
ньокки с рикоттой
на подушке из горошка
и садовых бобов **24**
седло кролика
с базиликовыми ньокки **145**

О

обжаренные осенние
фрукты **148**
овощи
телячьи отбивные
с зимними овощами
в сливочном соусе **194**
овощной бульон **212**

оленина **163**
омар **56**
лингвини под соусом из омара
с лисичками **76**
шотландский омар
с салатом из манго
и шпината **70**
опята **109**

П

пак-чой **11**
цыплята с молодым
пак-чоём под кисло-сладким
соусом **36**
панна котта с малиной **96**
парфе из свежих яблок **47**
пастернак
вальдшнеп с глазированным
пастернаком под вино-
шоколадным соусом **188–189**
тушеные бычьи хвосты с пюре
из пастернака **198**
паштет из соленой трески
с заправкой из помидоров
черри **176**
перепел
легкий перепел в томатно-
эстрагоновом маринаде **75**
персики **59**
запеченные белые персики
с тимьяновым мороженым **90**
персиковый чатни **213**
песочное печенье
инжир в карамели с песочным
печеньем **91**
петрушка **12**
помидоры **52**
дикая семга с припущенными
салатными листьями,
огуречным салатом
и масляным соусом из
помидоров черри **160**
каре ягненка под корочкой
из зелени с фаршированными
помидорами **39**
легкий томатный бульон
с овощами «à la paysanne» **63**
паштет из соленой трески
с заправкой из помидоров
черри **176**
перечно-томатный суп
с краб-коктейлем **64**
тарталетки с помидорами
и расплавленным
пармезаном **133**
пранлине **215**
горячие суфле
с пранлине **206**

Р

ревень **15**
чизкейк с ревенем
под ревеневым соусом
компот **48**
рис
ризотто со сладкой кукурузой
и зеленым луком **68**
ризотто с тыквой
и панчеттой **129**

сливочный рисовый пудинг
с осенними фруктами **154**
руккола **106**
рыба
как разделить рыбу
«бабочкой» **217**
рыбный бульон **212**

С

салаты
дикая семга с припущенными
салатными листьями,
огуречным салатом
и масляным соусом
из помидоров черри **78**
салат из авокадо и крабов
с заправкой из розового
грейпфрута **28**
салат из белых грибов
с лангустинами в горчичной
заправке **126**
салат из дикой утки
с заправкой из фундука
121
салат из королевских
гребешков, мелких кальмаров
и конфи из молодого
картофеля **72**
салат из фуа-гра, стручковой
фасоли и артишоков **175**
салат с маринованным тунцом
122
особый салат нисуаз **69**
теплый салат из белых грибов
и белой спаржи **38**
теплый салат из голубя
с овощами, заправленными
медом **125**
теплый салат из опят, мидий
и японского чистеца
128
сальсифи **158**
сахарный сироп **213**
свинная корейка с квашеной
капустой под сливочно-
горчичным соусом **193**
свинные ножки **163**
хрустящие свиные
ножки **199**
семга **57**
дикая семга с припущенными
салатными листьями,
огуречным салатом
и масляным соусом из
помидоров черри **160**
припущенная дикая
семга под винным соусом
77
холодный огуречный суп
с лентами из копченой дикой
семги **67**
серая лисичка (ворончичник
рождественский) **109**
сибас
запеченный сибас под
сметанным соусом со шнитт-
луком, молодым картофелем
и артишоками **85**
сироп, сахарный **213**

сладкий перец
суп из баклажанов и перца
с обжаренными помидорами
черри **66**
перечно-томатный суп
с краб-коктейлем **64**
«сладкое мясо» с джемом
из шалота и грибов **147**
сливы
мои сливовые тарталетки
208
слоеное тесто **214**
сморчки **11**
сорбе
манговые тарталетки
с творожным сорбе **43**
творожное сорбе **215**
лимонное сорбе **215**
спаржа **11**
спаржевый суп с крутонами
с молодым сыром **22**
запеченная тюрбо под соусом
велюте со спаржей **33**
паровые гребешки
со спаржей **29**
теплый салат из белых грибов
и белой спаржи **27**
супы
весенний суп из горошка **19**
вишневый суп с карамельно-
бальзамическим
мороженым **93**
капустный суп с кроликом **172**
картофельный крем-
суп с кремом шантальи
с петрушкой **167**
куриный суп по-тайски **174**
легкий томатный бульон
с овощами «à la paysanne» **63**
перечно-томатный суп
с краб-коктейлем **64**
потаж из картофеля
и лука-порей **117**
сливочный суп из белых
грибов с чесноком **120**
спаржевый суп с крутонами
с молодым сыром **22**
суп велюте из цветной капусты
с гребешками **166**
суп велюте из шпината
с кнелями из козьего сыра
23
суп из баклажанов и перца
с обжаренными помидорами
черри **66**
суп из топинамбура
со сморчками **20**
суп из фенхеля с моллюсками
168
суп из цветной капусты
и щавеля **118**
холодный огуречный суп **67**
чечевичный суп
с лангустинами **116**
шафрановый суп из порея
с маринованными
лисичками **173**
суфле горячее с пранлине
206

сыр
нюкки с рикоттой на подушке
из горошка и садовых
бобов **24**
спаржевый суп с крутонами
с молодым сыром **22**
суп велюте из шпината
с кнелями из козьего сыра **23**

Т

талятьелле
курица гриль с талятьелле
под соусом велюте
со сморчками **38**
тарталетки с земляникой **94**
тарталетки с эндивием
как приготовить тарталетки
с эндивием **218**
тартар из говядины
как приготовить тартар
из говядины **220**
мой фирменный тартар
из говядины с картофелем
фри **197**
тарты и тарталетки
апельсиново-лимонный тарт
202
грессингемская утка
и тарталетки с эндивием **190**
манговые тарталетки
с творожным сорбе **43**
мои сливовые тарталетки **208**
тарталетки с помидорами
и расплавленным пармезаном
133
тарт татен с карамельными
яблоками **151**
флан из груши
и франжипана **153**
творожное сорбе **215**
манговые тарталетки
с творожным сорбе **43**
телятина
эскалоп из телятины
с кружочками кольраби
и молодыми артишоками **196**
телячьи отбивные с зимними
овощами в сливочном
соусе **194**
стейки из телятины с фрикасе
из белых грибов и савойской
капусты **146**
террины
мозаика из осенней дичи **130**
тесто слоеное **214**
тимьян **56**
тимьяновое мороженое **214**
запеченные белые персики
с тимьяновым мороженым **90**
топинамбур **11**
суп из топинамбура
со сморчками **20**
треска **160**
жареная треска с пюре
из картофеля с чесноком **139**
паштет из соленой трески
с заправкой из помидоров
черри **176**
треска с хрустящим
картофелем и чечевицей
в горчичной заправке **182**

тунец
салат с маринованным
тунцом **122**
особый салат нисуаз **69**
тыква **109**
ризотто с тыквой
и панчеттой **129**
тюрбо
запеченная тюрбо
под соусом велюте
со спаржей **33**
тюрбо с цветками кабачка
в кляре и соусом из «нуайи
пра» **81**

У

устрицы **160**
суп велюте из шпината
с кнелями из козьего сыра **23**
утка **113**
грессингемская утка
и тарталетки с эндивием **190**
утиные ножки конфи **143**
салат из дикой утки
с заправкой из фундука **121**

Ф

фазан **113**
фенхель **108**
барабулька с фенхелем,
глазированным апельсиновым
соком и соусом песто **136**
суп из фенхеля
с моллюсками **168**
как сделать «веер»
из фенхеля **219**
фиолетовая рядовка **109**
форель
морская форель с пюре
из свежего горошка **34**
фрукты и ягоды
зимние фрукты в сиропе
«малибу» с кнелями из
маскарпоне **209**
меренги с кремом из ванили
и свежих ягод **149**

обжаренные осенние
фрукты **148**
сливочный рисовый пудинг
с осенними фруктами **154**
фруктовый салат в бокале **99**
фуа-гра
салат из фуа-гра, стручковой
фасоли и артишоков **175**
обжаренная фуа-гра
с персиковым чатни **86**

Х

холодный огуречный суп
с лентами из копченой дикой
семги **67**

Ц

цветки кабачка **52**
тюрбо с цветками кабачка
в кляре и соусом из «нуайи
пра» **81**
цветная капуста **106**
суп велюте из цветной капусты
с гребешками **166**
суп из цветной капусты
и шавеля **118**
цветы, съедобные **56**
цыплята **12**
цыплята с молодым
пак-чоом под кисло-сладким
соусом **36**

Ч

чатни персиковый **213**
чаудер из копченой пикши
с горчицей **171**
черная икра **57**
тартар из гребешков и золотой
икры с томатным соусом жу
73
чеснок **12**
чечевица **160**
огузок ягненка с чечевицей **40**
треска с хрустящим
картофелем и чечевицей
в горчичной заправке **182**

чечевичный суп
с лангустинами **116**
чизкейк с ревенем под
ревеневым соусом компот **48**

Ш

шалот
«сладкое мясо» с джемом
из шалота и грибов **147**
шафран **56**
барабулька с шафраном под
овощами по-гречески **134**
шоколад **59**
шоколадный мильфей
с лавандой **100**
мусс из белого шоколада
и лимона **46**
вальдшнеп с глазированным
пастернаком под винно-
шоколадным соусом **188–189**
шоколадный мильфей
с лавандой **100**
шпинат **11, 106**
суп велюте из шпината
с кнелями из козьего сыра **23**

Щ

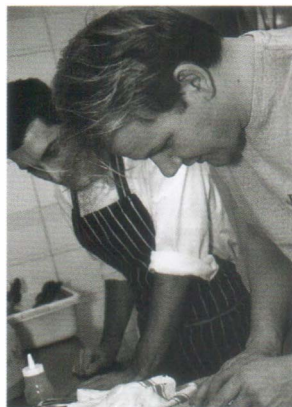
щавель **106**
суп из цветной капусты
и шавеля **118**

Э

эндивий **160**
грессингемская утка
и тарталетки с эндивием **190**

Я

яблоко **12, 113**
ирисовый десерт с яблоком
и черносливом **205**
ягненок **12**
каре ягненка под корочкой
из зелени с фаршированными
помидорами **39**
огузок ягненка
с чечевицей **40**





Восторженный гимн щедрым дарам каждого времени года,
разнузданное кулинарное воображение и полезные советы
о том, что и когда уместнее готовить и с чем сочетать.

*Энтони Бурден, автор бестселлера Kitchen Confidential,
ведущий телешоу No Reservations*

