



# ГОРДОН РАМЗИ

секреты шефа





# ГОРДОН РАМЗИ СЕКРЕТЫ ШЕФА

Совместно с Роуз Денни и Марком Сарджентом  
Фотограф Джорджия Глинн Смит



*Моей младшей дочери Матильде, родившейся в мой день рождения*

УДК 641(084)  
ББК 36.997(4Вел)  
Р21

Издание для досуга

Gordon Ramsay  
**CHEF'S SECRETS**

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

*Перевод с английского Екатерины Костиной*

Гордон Рамзи  
**СЕКРЕТЫ ШЕФА**

Ответственный редактор *Е. Тарусина*  
Редактор *А. Питчер*  
Корректоры *Е. Туманова, Т. Дмитриева, Т. Чернышева*  
Технический редактор *Л. Сеницына*  
Компьютерная верстка *О. Краюшкина*

В новой увлекательной книге знаменитого британского шеф-повара Гордона Рамзи собраны потрясающие рецепты. Рамзи много лет постигал премудрости высокой кухни, учась у гениальных поваров разных стран, а теперь сам охотно делится секретами. Каждый, кто любит готовить, без труда сумеет удивить гостей и порадовать близких, если воспользуется полезными советами и маленькими хитростями Гордона. Сам он не раз опробовал эти рецепты на своей домашней кухне и уверен, что даже из самых обычных продуктов можно сотворить шедевр.

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 26.09.2013.  
Бумага мелованная. Печать офсетная.  
Тираж 4000 экз. В-VSK-14082-01-R.  
Отпечатано в Китае.

ISBN 978-5-389-06109-5

© Текст, Гордон Рамзи, 2003  
© Фотография на обложку, Andrew Cotterill/Contour by Getty Images/  
Fotobank.ru  
© Фотографии, Джорджия Плинн Смит, 2003  
© Дизайн и верстка, Quadrille Publishing Limited, 2003  
© Е. Костина, перевод на русский язык, 2013  
© Издание на русском языке, оформление.  
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2014  
КоЛибри®

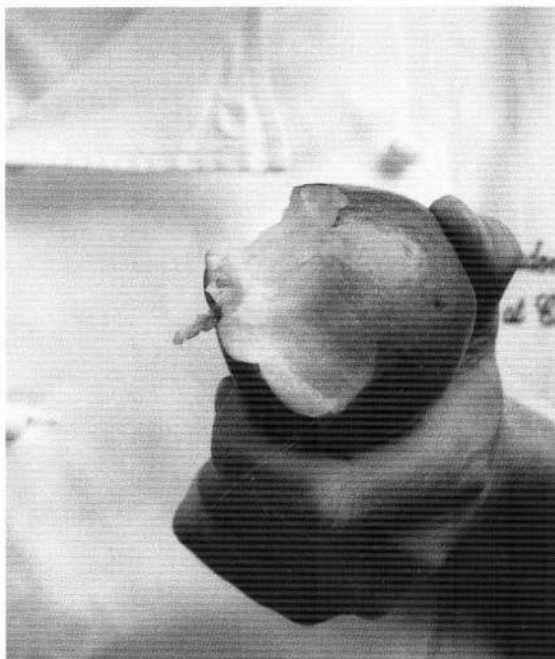


Школа перевода  
В. Баханова

#### ПРИМЕЧАНИЯ

- Все меры даны в ложках без горки, если не указано иначе:  
1 ч. л. — 5 мл; 1 ст. л. — 15 мл.
- Размер куриных яиц указан в тех случаях, когда это необходимо; во всех остальных случаях можно использовать крупные яйца или яйца среднего размера. Я советую покупать яйца фермерских кур, содержащихся в естественных условиях, на свободном выгуле. При беременности или медицинских противопоказаниях избегайте рецептов, в которых используются сырые яичные белки или яйца целиком, не подвергающиеся основательной тепловой обработке.
- Духовку всегда следует разогревать заранее до указанной температуры. Некоторые духовки могут давать отклонение до 10 °С в любую сторону. Вам следует приспособиться к вашей собственной духовке или проверять температуру специальным термометром. Время готовки я указываю лишь в качестве рекомендации и при необходимости объясняю, какого цвета или текстуры мы хотим добиться.





**ВСТУПЛЕНИЕ | 6**

**МОРЕПРОДУКТЫ | 9**

**РЫБА | 27**

**ПТИЦА | 49**

**МЯСО | 67**

**ПАСТА И РИС | 85**

**ОВОЩИ | 105**

**ЯЙЦА | 139**

**ФРУКТЫ | 161**

**ВЫПЕЧКА: ХЛЕБ, ПИРОГИ И ПИРОЖНЫЕ | 179**

**БУЛЬОНЫ, СОУСЫ И ЗАПРАВКИ | 207**

**АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ | 220**

# Вступление

Свой первый ресторан «Aubergine» я открыл много лет назад вместе с четырьмя другими поварами, а готовить начал еще раньше, после того как бросил футбол. За это время я невероятно много узнал о еде... и о жизни. Учился на собственном опыте, но больше всего — у других, тех, кто с готовностью передавал мне свои знания и секреты. Благодаря «Aubergine» мое имя появилось на карте ресторанов. Чуть позже, в 1998 году, я открыл свой собственный ресторан «Gordon Ramsay» на Ройял-Хоспитал-роуд. Сейчас моя компания управляет более чем двумя десятками ресторанов в разных странах и работают у меня сотни сотрудников. Заманчиво думать, что всего этого я достиг при помощи некой магической формулы, которую можно было бы применить к ресторанной сети или франшизе, но одного волшебного фокуса не существует, есть целый набор составляющих успеха.

В первую очередь я повар, а не бизнесмен. И не променяю китель шефа на деловой костюм. И все те, кто работает на кухне, тоже повара. Они не закапываются в бумаги, не блуждают среди столбцов бухгалтерии. Я предпочитаю не размывать эти границы. У каждого ресторана, который я открываю, есть свое индивидуальное лицо, и за качество блюд в нем я отвечаю наравне с шеф-поваром. Мне нравится передавать эту должность поварам, которые работают со мной годами и знают, какого уровня знания и умения я от них ожидаю. Некоторые из моих шеф-поваров добились больших успехов и сами стали известными рестораторами. Я стараюсь хотя бы один обед или ужин проводить на одной из кухонь. Неизменное качество — превыше всего, и это никогда не позволит мне расслабиться. Прошло столько лет, а еда по-прежнему моя страсть.

Неудивительно, что меня время от времени спрашивают, в чем секреты моего успеха и почему еду в моих ресторанах постоянно отмечают наградами. Причины просты: высокое качество ингредиентов, квалификация и увлеченность моих шеф-поваров, а также оригинальные способы приготовления. В этой книге я хочу поделиться с вами некоторыми секретами, которые помогли мне все эти годы. Главы я разделил по типам продуктов, поскольку технологии, которые применяются к одним и тем же компонентам — скажем, к яйцам, — часто связаны между собой. Идея состоит в том, чтобы каждым рецептом проиллюстрировать какой-то конкретный навык, показать, как используется тот или иной ингредиент или способ обработки. Если последовательно готовить по этим рецептам, можно заметно усовершенствовать свои кулинарные знания и умения. Обязательно еще до того, как начнете составлять список покупок, найдите время внимательно прочитать рецепт, чтобы заранее понять, что именно вам может понадобиться.

Для готовки по моим рецептам не нужна батарея дорогих приборов и кастрюль, но совершенно необходим набор острых ножей. Универсального ножа, пригодного для любых целей, попросту не существует. Как минимум вам потребуется большой шефский нож, маленький нож для овощей, гибкий нож для филетирования и нож для разделки мяса или рыбы. Мне очень нравятся японские ножи, стильные, позволяющие четко контролировать каждое движение. Кроме

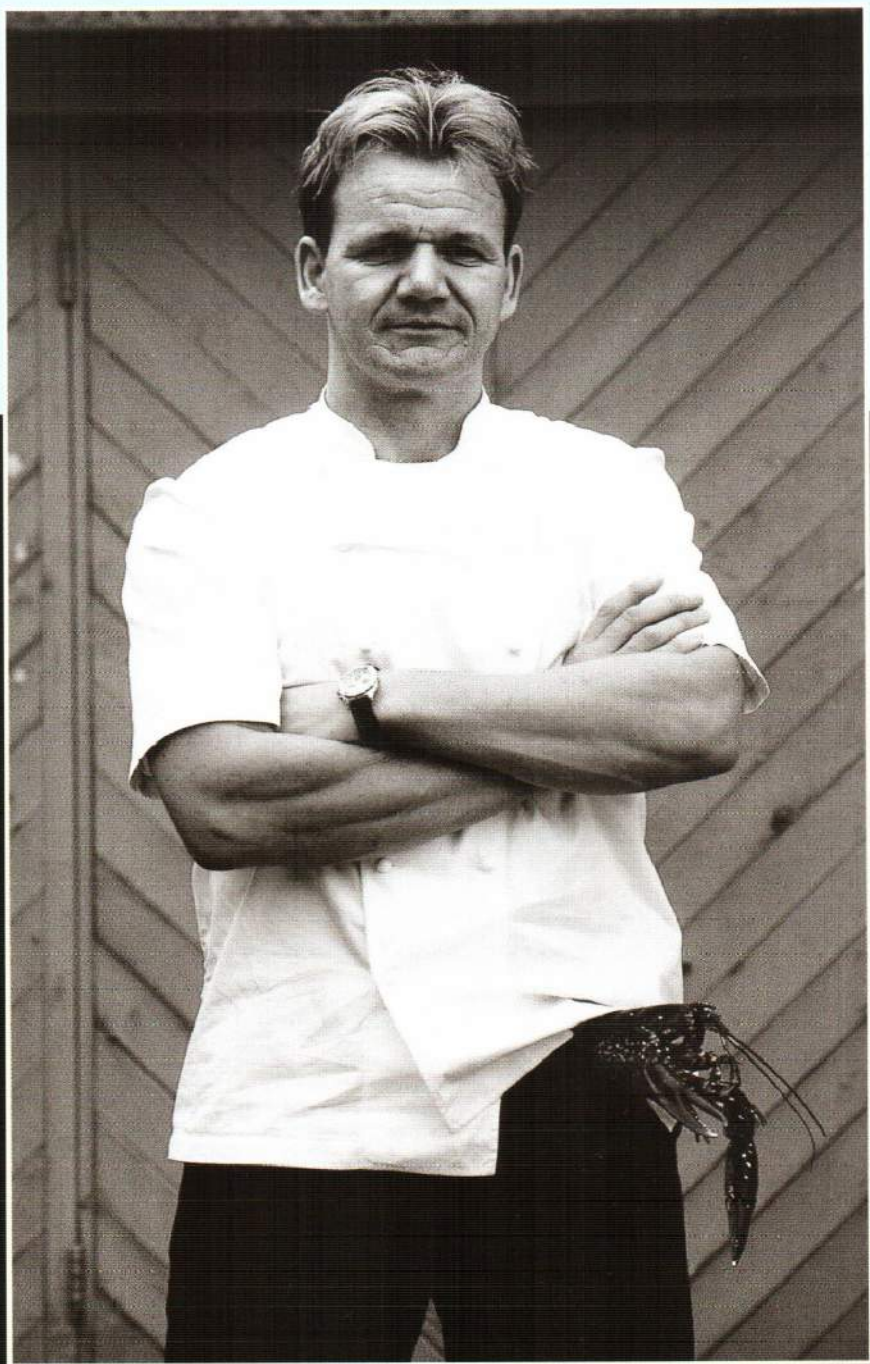


того, обязательно нужны хорошие тяжелые антипригарные кастрюли и сковороды. В невесомой сковороде с тонким дном прекрасные свежие гребешки нормально обжарить невозможно. На антипригарную посуду я, пожалуй, денег трачу больше любого другого европейского шеф-повара. А еще мы используем самые лучшие электрические миксеры и погружные блендеры для приготовления легких муссов, соусов и пюре.

Еще один секрет заключается в том, что я постоянно нахожусь в поисках вдохновения. Если позволяет время, беру выходной и еду в новые места во Франции, Италии или Испании, пробую местные продукты, посещаю ежедневно один-два ресторана. Если блюдо меня чем-то поразило, я его не копирую, а раскладываю на основные составляющие и воссоздаю заново. В моих рецептах нет никаких фокусов. Париж всегда оживляет воспоминания о годах моего становления, но сейчас меня больше увлекает еда в Монпелье и Барселоне: именно там каталонская кухня достигла небывалых высот.

И в заключение несколько практических замечаний. Почти вся рыба и мясо в этой книге готовятся очень быстро, сохраняя свою сочность и нежность. Значит, исходные продукты должны быть высокого качества, храниться с соблюдением всех правил и гигиенических требований, так что покупайте вдумчиво, у надежных поставщиков. В некоторых блюдах куриные яйца остаются немного сыроватыми, поэтому я рекомендую покупать яйца от кур, выращенных на ферме, на свободном выгуле. Тщательно отмеряйте количество ингредиентов, в идеале — с помощью электронных весов. И не забывайте, что температура в духовке указывается только в качестве рекомендации, ведь модели духовок могут сильно различаться. Проверяйте готовность блюда на пару минут раньше обозначенного времени, а если нужно, подержите на огне или в духовке чуть дольше. Вкусно готовить — это гораздо больше, чем механически следовать инструкциям... даже моим!

A handwritten signature in black ink, reading "Gada Lamy". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'G' and a long, sweeping tail.





# Морепродукты

Большинство шеф-поваров скажут вам, что на ресторанной кухне больше всего любят работать с морепродуктами. На наши разделочные доски ежедневно попадают удивительные и странные твари. В холодных прибрежных водах Британских островов водятся сочные омары со сладковатым мясом, крупные лангустины и нежные гребешки, так что наши повара весьма избалованны. В середине 1990-х годов в ресторане «Aubergine» пользовалось популярностью блюдо из обжаренных в сковороде гребешков с хрустящим жареным картофелем и сметанной заправкой. Один завсегдатай специально заказывал это блюдо без картошки, рассчитывая, что мы положим ему в тарелку больше гребешков. Но вскоре я понял его хитрость и стал заменять картофель горой салатных листьев.

В юности я совсем иначе обращался с морепродуктами. На берегах озера Лох-Ломонд мы с отцом и братом Ронни рыбачили — ловили лосося и форель. Для этого нам требовалась наживка — гигантские мидии и устрицы, остававшиеся на берегу после отлива. Мне было одиннадцать лет, я старался разломать большущие прочные ракушки и понятия не имел, с каким удовольствием спустя несколько лет буду лакомиться нежными устрицами, приправленными табаско и лимоном.

Конечно, мы покупаем моллюски в значительном количестве и только самого лучшего качества. Чтобы раскрыть их нежный вкус и не испортить текстуру, я поширую их, готовлю на пару или быстро обжариваю на горячей сковороде. Разумеется, свежесть моллюсков имеет первоочередное значение. Абсолютную свежесть гарантирует покупка моллюсков в хорошей рыбной лавке и по возможности в живом виде.

# салат из картофеля с рукколой и пошированным омаром

*Этот простой элегантный салат выглядит изумительно. Вам понадобится два живых омара, лучше всего из холодных прозрачных озер на западе Шотландии. Если при разделке омаров попадет икра (мешочек зеленого цвета), не выбрасывайте. Ее можно смешать со сливочным маслом и приправить рыбные стейки или взбить и смазать крупные сырые креветки перед жаркой, что придаст им замечательный вкус и яркий оранжево-алый цвет. НА 2 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА ИЛИ ЛЕГКОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО*

2 небольших живых омара весом примерно по 500 г каждый  
10 г морской соли  
4 крупные картофелины восковых сортов весом примерно 100 г каждая  
100 г рукколы  
100 мл соуса винегрет (с. 218)  
25 г сыра пармезан куском  
Морская соль и свежемолотый черный перец

**1** Поместите омаров в морозилку примерно на полчаса, чтобы они «уснули». Перед готовкой вам придется как можно быстрее их умертвить. Проще всего быстро и решительно отделить голову от хвоста (его еще называют шейкой). Положите омара брюшком вниз на разделочную доску. (Клешней не пугайтесь, они будут зафиксированы толстыми резинками.) Крепко прижмите голову одной рукой, а другой рукой резко, с силой отогните хвост движением от себя, а затем таким же движением к себе. Таким образом вы быстро отделите хвост от головы. (Две половины омара могут еще некоторое время слегка шевелиться, но это лишь реакция нервных окончаний.)

**2** Отделите клешни от головы, отложите. Голову выбросьте (или используйте для биска с омарами, с. 12). Хвост очистите, удалите плавательный пузырь, который крепится к средней части. Держа хвост брюшком вниз, разрежьте панцирь, распластайте мясо. Указательным и большим пальцами аккуратно вытащите длинную, тонкую полупрозрачную вену. Прделайте то же самое со вторым омаром. Хвосты свяжите, чтобы получились идеальные медальоны (см. с. 11).

**3** Вскипятите в большой кастрюле не меньше 3 литров воды и посолите. Опустите в воду хвосты и клешни омаров, варите хвосты 3,5 минуты, а клешни около 5 минут. Достаньте и слегка остудите. Удалите панцирь с хвостов (делать это удобней, пока омары еще теплые). Раздробите панцирь на клешнях тупой стороной тяжелого ножа — так вы сможете легко его снять, достав мясо целым куском.

**4** Тем временем отварите картофель в кипящей воде до мягкости (не переварите!). Достаньте и немного остудите, затем еще горячим очистите от кожуры (наденьте резиновые перчатки, чтобы не обжечься).

**5** Половину рукколы измельчите в кухонном комбайне с небольшим количеством соуса винегрет, затем добавьте остальной соус и продолжайте взбивать, чтобы получилась однородная легкая масса. Попробуйте на соль и перец.

**6** Картофель нарежьте вдоль на несколько ломтиков, выложите по центру двух сервировочных тарелок. Слегка полейте заправкой. Хвосты омаров нарежьте медальонами и выложите поверх картофеля. Если хотите, добавьте в тарелки мясо из клешней. Снова полейте заправкой и присыпьте листочками рукколы. С помощью овощечистки с плавающим лезвием настругайте пармезан и выложите поверх рукколы. Сразу подавайте.





## ИДЕАЛЬНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ

Чтобы получились аккуратные круглые медальоны, разверните хвосты омаров и сложите мясом друг к другу, «хвост к голове», как на фото. Прочно стяните кухонным шпагатом, чтобы при варке хвосты не завернулись.



# биск с омарами

*Роскошный суп из остатков, этот чудесный биск получается легким и нежным, с насыщенным вкусом морепродуктов. В приготовлении нет ничего сложного: не выбрасывайте головы и панцири омаров от другого блюда, а сварите. Разумеется, панцири можно хранить в морозилке, пока не соберетесь готовить биск. Подойдут также панцири лангустинов и крабов. Разбить их можно с помощью тяжелого ножа или топорика. НА 2–3 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА*

Панцири и головы 2 омаров  
6 ст. л. оливкового масла  
1 небольшая луковица, мелко нарезать  
2 моркови, мелко нарезать  
1 стебель сельдерея или ½ клубня фенхеля, нарезать  
1 крупный зубчик чеснока, нарезать  
2 стебля лимонграсса, нарезать  
Щепотка ниточек шафрана (по желанию)  
2 ч. л. коньяка  
200 мл вермута «Нуайи Прат» или другого сухого вермута  
1 л рыбного бульона (с. 209)  
3 сливовидных помидора, порубить  
1 ст. л. томатной пасты  
1 ветка базилика  
1 ветка эстрагона  
1 стебель петрушки  
1 лавровый лист  
100 мл сливок жирностью не менее 40 %  
Щепотка кайенского перца  
Морская соль и свежемолотый черный перец

- 1 С помощью большого тяжелого ножа или топорика разбейте панцири и головы омаров, — чем мельче, тем более насыщенным получится вкус супа. Мягкие ткани голов не выбрасывайте, они усиливают вкус.
- 2 Разогрейте в большой кастрюле половину оливкового масла, обжаривайте в нем панцири и головы омаров 5 минут. Достаньте шумовкой и отложите.
- 3 В кастрюлю влейте оставшееся масло, добавьте овощи, чеснок и лимонграсс. Обжаривайте 5 минут до мягкости. Всыпьте шафран (если используете) и готовьте еще полминуты.
- 4 Влейте в кастрюлю коньяк, тщательно размешайте, затем добавьте вермут и прокипятите, чтобы жидкость уварилась вдвое. Снова выложите в кастрюлю головы и панцири омаров. Добавьте бульон, помидоры, томатную пасту и зелень. Поперчите по вкусу (солить не нужно). Доведите до кипения, убавьте огонь и варите 20 минут.
- 5 Процедите жидкость через большое сито в чистую кастрюлю, отжимая твердые кусочки половником, чтобы извлечь как можно больше жидкости и чтобы вкус стал насыщеннее.
- 6 Процеженный бульон доведите до кипения и уварите примерно до объема 500 мл. Добавьте сливки и снова доведите до слабого кипения. Прогревайте еще 4–5 минут. Теперь посолите по вкусу и слегка приправьте кайенским перцем. Подавайте суп горячим.

**СЕКРЕТ ШЕФА** Вермут «Нуайи Прат» — одна из моих секретных вкусовых добавок. Этот классический вермут со сладковатым привкусом анисового семени идеально подходит для блюд из рыбы и морепродуктов. Я часто использую его вместе с небольшим количеством коньяка. Как и херес, это крепленое вино, так что открытую бутылку можно хранить в кухонном шкафу.

# Велюте из топинамбура с мидиями

Французы обожают рецепты в стиле «*terre et mer*» («земля и море»), в которых сочетаются продукты с поля и из воды, и это блюдо — классический тому пример. Суп можно приготовить заранее, а мидии отварить с вином и травами непосредственно перед подачей, а затем добавить в суп вместе с получившимся бульоном.

**На 4 порции, как закуска**

**1** В большом сотейнике разогрейте оливковое масло и слегка потомите лук-шалот 5 минут до мягкости, но не зажаривайте.

**2** Тем временем поскоблите артишоки под струей прохладной воды.

В миску с холодной водой добавьте лимонный сок. Артишоки нарежьте очень тонкими ломтиками и сразу же опустите в подкисленную воду.

**3** Когда шалот станет мягким, артишоки слейте и тоже выложите в сковороду. Перемешайте, накройте крышкой и потомите 10 минут. Влейте половину вина и готовьте без крышки, пока жидкость не уварится вдвое. Влейте бульон и доведите до кипения. Посолите и поперчите по вкусу, уменьшите огонь и варите 15 минут, чтобы овощи стали мягкими. Добавьте сливки и сливочное масло, аккуратно прогрейте в течение нескольких минут, затем снимите с огня и дайте остыть.

**4** Шумовкой переложите овощи в кухонный комбайн или блендер и измельчите до однородности, затем постепенно влейте бульон, непрерывно взбивая. Протрите суп через сито с помощью половника. (Если готовите заранее, остудите и уберите в холодильник.)

**5** Мидии хорошо поскоблите в холодной воде; раскрытые раковины выбросьте. Оборвите мантии.

**6** Разогрейте большой сотейник. Влейте оставшееся вино, добавьте нашинкованный лук и травы, туда же положите промытые мидии. Плотнo накройте крышкой и готовьте 4 минуты, время от времени встряхивая сотейник, пока мидии не раскроются.

**7** Снимите с огня, откройте крышку и дайте мидиям постоять, чтобы они остыли и их можно было брать руками. Достаньте раковины из бульона, нераскрывшиеся выбросьте. Из открытых раковин достаньте мясо. Бульон процедите и сохраните.

**8** Перед подачей разогрейте суп-пюре до кипения, добавьте бульон от мидий, размешайте. Мясо мидий разложите в четыре подогретые сервировочные тарелки, сверху залейте супом: он достаточно горячий, чтобы мидии прогрелись. Сразу же подавайте.

3 ст. л. оливкового масла

2 большие луковицы шалота,  
мелко нарезать

400 г топинамбура

Сок 1 небольшого лимона

200 мл сухого белого вина

1 л куриного бульона (с. 210)

150 мл сливок жирностью  
не менее 40 %

25 г сливочного масла

500 г свежих мидий

1 маленькая луковица,  
нашинковать

2 веточки петрушки

1 веточка тимьяна

Морская соль и свежемолотый  
черный перец

**КАК ПОДГОТОВИТЬ ТОПИНАМБУР** Вместо того чтобы чистить жесткий корнеплод, поскоблите шкуру щеточкой для овощей (или для ногтей). Топинамбур нашинкуйте или нарежьте, положите в миску с холодной водой, подкисленной лимонным соком, чтобы ломтики не потемнели. Перед готовкой воду слейте.

# мидии в панировке из бриоши с травами

*Это блюдо удобно подавать в виде канпе на вечеринке или в качестве закуски, а приготовить его можно заранее, за 1–2 часа до прихода гостей. Отварные мидии в половинках раковин присыпают влажными хлебными крошками с травами и запекают под раскаленным грилем. Я всегда использую свежие мидии, но раковины для этой закуски нужны крупные. Если в продаже имеются только мелкие свежие мидии, купите вместо них 2 десятка новозеландских зеленых мидий — они продаются уже вареные, в половинках раковин. Магазинную сладкую бриошь для приготовления крошек лучше заменить сдобным хлебом типа фокаччи.*

**На 4 порции, как закуска**

1 кг крупных свежих мидий  
1 луковица шалота, нашинковать  
1 небольшой бокал белого вина  
Кусок сливочного масла  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец

## Панировка

200 г несладкой бриоши, корки  
срезать  
3–4 ст. л. оливкового масла  
1 луковица шалота, мелко нарезать  
1 веточка тимьяна, только листья,  
мелко нарезать  
2–3 стебля кинзы, мелко нарезать  
1 ч. л. мелко нарезанного шнитт-  
лука  
20 г сыра пармезан, натереть  
перед самой готовкой

- 1 Тщательно промойте мидии, удалите мантии, раковины потрите щеткой. Раскрытые раковины выбросьте.
- 2 Разогрейте большой сотейник, выложите в него мидии, нашинкованный шалот, вино, сливочное масло и приправы. Плотнo накройте крышкой и готовьте 5 минут, время от времени встряхивая кастрюлю. За это время мидии должны раскрыться. Нераскрывшиеся раковины удалите.
- 3 Слейте жидкость, мидиям дайте слегка остыть, чтобы раковины можно было брать руками. Достаньте мясо мидии из раковин; 20–30 самых крупных половинок раковин сохраните.
- 4 Тем временем приготовьте панировку. Измельчите бриошь в кухонном комбайне в мелкую крошку, переложите в миску. В маленькой кастрюле нагрейте 1 ст. л. оливкового масла и потомите шалот 3 минуты до мягкости, но не зажаривайте; добавьте его к хлебным крошкам вместе с рубленой зеленью и пармезаном. Перемешайте вилкой; если нужно, добавьте еще масла, чтобы увлажнить смесь, — крошки не должны быть сухими.
- 5 Положите по 2–3 мидии в каждую из отложенных половинок раковин. Полностью засыпьте каждую порцию панировочной смесью и слегка прижмите.
- 6 Перед подачей разогрейте под грилем противень, застеленный фольгой. Выложите мидии на противень и запекайте несколько минут, чтобы панировка слегка зарумянилась, а мидии хорошо прогрелись.

**КАК ЧИСТИТЬ МИДИИ** Мидии добывают в охраняемых прибрежных водах или выращивают на шестах, установленных в чистой морской воде. В процессе питания мидии засасывают из воды песок. Живые мидии нужно покупать исключительно свежими. Потрите раковины жесткой щеткой под холодной водой, чтобы удалить все загрязнения. Затем, если у вас есть время, поместите мидии в большую миску с чистой холодной, слегка подсоленной водой, насыпьте туда же горсть овсянки и оставьте на несколько часов. Мидии будут питаться овсянкой, а песчинки из раковин вытолкнут.





**ЗЕЛЕННЫЕ МИДИИ** можно использовать, если не найдете крупных свежих мидий. Перед приготовлением протрите их насухо. Выложите мидии в половинках раковин на противень и поставьте в разогретую до 180 °С духовку, чтобы прогреть. Затем посыпьте панировочной смесью и запекайте под грилем, как описано в рецепте.

# салат из маринованных устриц с фенхелем

*Если вам не нравится поедать сырые устрицы прямо из раковин, попробуйте замариновать их. Для этого салата вскрытые устрицы маринуют в соке citrusовых с добавлением соевого соуса и кунжутного масла, а затем подают на хрустящем салате из фенхеля. На 4 порции купите в 2 раза больше устриц, но количество маринада увеличьте только в полтора раза. Фенхель нашинкуйте с помощью терки-мандолины.*

**НА 2 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА**

12 свежих устриц, местных или скальных (см. ниже), сок сохранить

1 крупный клубень фенхеля

100 г салата фризе или дикой рукколы

1 ст. л. рубленого шнитт-лука

3 ст. л. соуса винегрет (с. 218)

Морская соль и свежемолотый черный перец

## Маринад

1 большая луковица шалота, тонко нашинковать

Сок 2 лаймов

Сок ½ лимона

1 ст. л. темного соевого соуса

1 ст. л. кунжутного масла

Несколько капель соуса табаско

Морская соль и свежемолотый черный перец

**1** Внимательно осмотрите вскрытые устрицы, удалите осколки раковин. Аккуратно сполосните устрицы в соке от них, уберите в холодильник.

**2** Стебли фенхеля срежьте и сохраните. Кончиком маленького острого ножа вырежьте у основания клубня фенхеля «кочерыжку» и выбросьте. Налейте холодную воду в большую миску и опустите туда 3–4 горсти кубиков льда.

Клубень фенхеля очистите при помощи овощечистки с плавающим лезвием. **3** Фенхель очень тонко нашинкуйте со стороны вырезанной кочерыжки с помощью терки-мандолины и сразу же положите в ледяную воду. Оставьте фенхель в миске с водой примерно на час — так он станет хрустящим.

**4** Тем временем в неглубокой миске смешайте ингредиенты для маринада. Со всех сторон покройте этой смесью устрицы и оставьте на 15 минут.

**5** Слейте воду с фенхеля, промокните насухо льняным полотенцем. Перед подачей смешайте хрустящие лепестки фенхеля с салатом-фризе или рукколой, шнитт-луком, соусом винегрет и приправами. Разложите по тарелкам. При помощи шумовки или вилки достаньте устрицы из маринада и уложите поверх салата. Слегка полейте маринадом и украсьте стеблями фенхеля.

**КАК ВСКРЫТЬ УСТРИЦЫ** В Великобритании обычно продают два вида устриц: местные (сорта «белон») с плоскими раковинами либо более угловатые и неровные тихоокеанские скальные устрицы, которые легче вскрыть. Надежней всего воспользоваться классическим коротким и широким ножом для устриц. Проверьте, все ли раковины плотно закрыты; приоткрывшиеся раковины выбросьте. Возьмите нож в одну руку, а другую защитите сложенной в несколько слоев салфеткой или льняным полотенцем. Держите устрицу через полотенце закругленным концом вниз, так чтобы из полотенца виднелся только узкий край раковины. Медленно, но твердо вонзите кончик ножа в створку и проверните, чтобы раковина чуть приоткрылась. Просуньте нож чуть глубже и приподнимите верхнюю створку. Вылейте сок из раковины в миску. Теперь проведите ножом под устрицей, чтобы перерезать мускул-замыкатель, и достаньте моллюска. Убедитесь, что на мясе не осталось осколков раковины. Сполосните устрицы их же соком и уберите в холодильник.

## темпура из устриц

*Секрет воздушного кляра для темпуры заключается в том, чтобы смешивать тесто в последний момент, а продукты обваливать в нем только слегка. Чтобы корочка кляра получилась тонкой и хрустящей, используйте только что открытую бутылку пива или минеральной воды «Перье», очень сильно газированной. Этот кляр отлично подойдет и для других морепродуктов, таких как большие креветки или кусочки рыбного филе. Освойте искусство вскрывать устрицы, следуя моим советам на с. 16, и сохраните сок от них — это роскошная добавка к рыбным соусам. Или можете купить уже открытые устрицы в рыбной лавке. Подавайте с кисло-сладким перечным соусом или с простой заправкой из натурального соевого соуса с кунжутным маслом. На 3–4 порции, как закуска*

- 1 Внимательно осмотрите устрицы, удалите осколки раковин. Уберите в холодильник до самой готовки.
- 2 Для соуса нагрейте оливковое масло в кастрюле, пассеруйте в нем лук-шалот и перец 5 минут до мягкости, но не зажаривайте. Добавьте сахар и приправы, слегка карамелизуйте. Влейте уксус и нагревайте, пока жидкость не выпарится. Влейте бульон и апельсиновый сок, уварите вдвое. Взбейте в блендере до однородности. (Если готовите соус заранее, остудите и уберите в холодильник; перед подачей слегка подогрейте.)
- 3 Для кляра просейте муку и крахмал в большую миску, добавьте соль и перец. Венчиком перемешайте с пивом и газированной водой, чтобы получилось почти однородное тесто.
- 4 Во фритюрнице или глубокой сковороде с толстым дном раскалите масло до температуры 190 °С (проверьте, бросив в масло кусочек белого хлеба — он должен зарумяниться за 30 секунд).
- 5 Устрицы следует обжаривать партиями по несколько штук. Слегка обваляйте их в муке, чтобы кляр лучше держался, затем быстро обмакните каждую устрицу в тесто, сразу же опустите в раскаленное масло и жарьте около 1 минуты. Достаньте шумовкой, промокните бумажным полотенцем и сохраните в тепле. Прodelайте то же самое со всеми устрицами; при необходимости масло между порциями нагревайте дополнительно. Слегка обваляйте в муке веточки кинзы и обжарьте во фритюре в течение нескольких секунд, чтобы кинза стала хрустящей.
- 6 Подавайте темпура из устриц вместе с соусом сразу же, украсив жареной кинзой.

- 12 свежих устриц (см. слева)
- Оливковое или арахисовое масло для фритюра
- 3–4 небольших стебля кинзы для подачи

### Кляр

- 125 г обычной муки или муки тонкого помола для пасты + еще немного для посыпки
- 30 г крахмала
- ½ ч. л. мелкой морской соли
- Свежемолотый черный перец
- 150 мл светлого эля или лагера
- 150 мл газированной минеральной воды «Перье»

### Кисло-сладкий перечный соус

- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 крупная луковица шалота, мелко нарезать
- 1 сладкий красный перец, очистить от сердцевины и семян, нарезать кубиками
- 80 г коричневого сахара
- 4 ст. л. хересного уксуса
- 200 мл куриного бульона (стр. 210)
- 100 мл апельсинового сока
- Морская соль и свежемолотый черный перец

**СЕКРЕТ ШЕФА** Мы всегда споласкиваем вскрытые устрицы их же соком, чтобы смыть приставшие осколки раковин. Вкус у сока из устричных раковин просто потрясающий, так что мы его процеживаем (и иногда замораживаем), а потом используем в супах и соусах.



**СЕКРЕТ ШЕФА** Мы никогда не выбрасываем ничего, что может усилить вкус блюд, в том числе мантии гребешков. Свежие мантии выкладывают на лист бумаги для выпечки и высушивают до твердости и хрусткости в течение ночи в еле теплой духовке, а затем измельчают в кухонном комбайне или растирают в порошок. Этим порошком мы присыпаем рыбные блюда, ризотто и сливочные соусы к пасте. Вкус получается роскошный.



# салат с гребешками в трюфельной заправке

*Гребешки очень вкусны, а подать их можно в самых разных блюдах, хотя и стоят они довольно дорого. Я использую только выловленные вручную королевские гребешки из Шотландии, которые доставляют настолько свежими, что моллюски разве что не пищат при вскрытии раковин. Почистив гребешки, мы их споласкиваем, просушиваем салфетками, укладываем слоями в коробки и убираем на ночь в холодильник, чтобы мясо уплотнилось. Королевские гребешки очень мясисты, поэтому на одну порцию их нужно не так много. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА ИЛИ ЛЕГКИЙ УЖИН*

**1** Положите гребешок выпуклой стороной раковины на ладонь, просуньте кончик острого прочного ножа между створками ближе к основанию. Проведите ножом вдоль створки и разрежьте мускул-замыкатель, не дающий раковине раскрыться. Снимите верхнюю створку раковины, затем проведите ножом под мясистой частью моллюска с бахромчатой мантией, чтобы отделить гребешок от раковины. Сдвиньте мантию, удалите черную кишечную вену. Отделите мантию от тела моллюска, промойте, просушите, затем разрежьте каждый гребешок горизонтально пополам на два медальона. Уберите в холодильник до готовности.

**2** Салатные листья промойте, просушите, порвите руками и выложите в миску.

**3** Для заправки смешайте в маленькой миске яичный желток, хересный уксус, горчицу и приправы. Поставьте миску на влажное полотенце, чтобы она не скользила по столу. В небольшой чашке смешайте арахисовое и оливковое масло; постепенно, по капле, венчиком вбейте масло в яичную основу соуса. Продолжайте взбивать и следите, чтобы смесь становилась совершенно однородной, прежде чем добавлять очередную порцию масла. Когда заправка начнет густеть, масло можно вливать медленной струйкой, постоянно взбивая венчиком. В загустевшую заправку добавьте трюфельное масло.

**4** Картофель бланшируйте в течение 5 минут, откиньте на дуршлаг, очистите, не давая остыть. Затем остудите и нарежьте ломтиками толщиной 1 см. Нагрейте 3 ст. л. оливкового масла в сковороде и обжарьте картофель, если нужно, порциями. Жарьте в один слой по 2–3 минуты с каждой стороны, чтобы картофель снаружи покрылся хрустящей корочкой, а внутри стал мягким. Сохраните в тепле.

**5** Гребешки слегка присыпьте порошком карри, посолите и поперчите. Раскалите тяжелую сковороду или сковороду-гриль. Налейте тонкий слой масла и выложите гребешки в сковороду по кругу. Готовьте 1 минуту, затем переверните (в том же порядке, в котором выкладывали, чтобы гребешки поджарились равномерно). Подрумяньте с другой стороны (30 секунд — 1 минуту). Снимите со сковороды, дайте постоять 2–3 минуты.

**6** Тем временем слегка заправьте салатные листья соусом винегрет, посолите и поперчите. Если используете трюфель, нарежьте гриб тончайшими лепестками. Выложите ломтики картофеля, гребешки и лепестки трюфеля в сервировочные тарелки по кругу. В центр каждой тарелки поставьте высокое кольцо, наполните салатными листьями, а затем кольцо аккуратно снимите, чтобы на тарелке образовалась красивая горка салата. (Или можете просто выложить листья аккуратной кучкой в середину тарелки.) Разведите заправку 3–4 ст. л. горячей воды и полейте вокруг салата. Оставшейся заправкой сбрызните салат сверху и подавайте.

6–10 королевских гребешков  
200 г ассорти салатных листьев  
(например, фризе, руккола, латук, лолло-бьянко)

8 крупных клубней картофеля  
восковых сортов весом  
по 100 г каждый

Оливковое масло для жарки  
Немного порошка карри  
для посыпки

Немного соуса винегрет (с. 218)  
½ свежего трюфеля  
(по желанию)

Морская соль и свежемолотый  
черный перец

## *Трюфельная заправка*

1 крупное куриное яйцо

1 ч. л. хересного уксуса

½ ч. л. английской горчицы  
в порошке

Щепотка мелкой морской соли  
Щепотка свежемолотого белого  
перца

70 мл арахисового масла

80 мл оливкового масла

1 ч. л. масла,  
ароматизированного  
трюфелем

# коктейль с лангустинами

Это мой фирменный креветочный коктейль. Вместо вездесущих креветок я покупаю свежие лангустины, иначе называемые дублинскими креветками или скампи. Стоят эти холодноводные ракообразные недешево, но отличаются чудесным сладким вкусом. Нам поставляют лангустины из Шотландии. Я слегка поширую их в овощном бульоне, а затем подаю очень просто: под майонезным соусом «Мари-Роуз» на подушке из салатных листьев. Лангустины можно заменить сырыми тигровыми креветками. **На 4 порции, как закуска**

20 свежих лангустинов размера 2  
500 мл овощного бульона (с. 211)

## Соус «Мари-Роуз»

100 мл майонеза (с. 219)

2 ч. л. томатного кетчупа

1 ч. л. вустерского соуса

1 ст. л. коньяка

Несколько капель табаско

## Салат

1 кочан молодого салата ромэн или латука

1 ст. л. нарезанного мелкими кубиками лука-шалота

1 ст. л. нарезанного кубиками твердого хрустящего яблока, например, сорта «Грэнни смит»

Несколько листьев базилика, нашинковать

1–2 ст. л. соуса винегрет (с. 218)

Морская соль и свежемолотый черный перец

## Для подачи

Щепотка порошка карри средней остроты

1 помидор черри, нарезать четвертинками

½ лимона, очистить и нарезать сегментами

4 стебля петрушки

**1** Вскипятите большую кастрюлю воды. Опустите в нее половину лангустинов и бланшируйте 30 секунд, затем тут же откиньте на дуршлаг и очистите (см. внизу рецепта). Удалите черные кишечные вены вдоль спинок. Проплавайте то же самое с оставшимися лангустинами.

**2** В другой кастрюле доведите до кипения овощной бульон и убавьте огонь до очень слабого. Пошируйте лангустины 2–3 минуты, снимите с огня и дайте остыть в бульоне.

**3** Тем временем приготовьте соус. Выложите майонез в миску и смешайте с кетчупом, вустерским соусом, коньяком и табаско по вкусу.

**4** Для салата разберите кочан на листья и мелко нашинкуйте. Положите в миску вместе с шалотом, яблоком, базиликом и соусом винегрет, перемешайте. Приправьте по вкусу.

**5** Перед подачей достаньте лангустины из бульона шумовкой, слегка посолите и поперчите. Выложите на дно каждого из 4 коктейльных бокалов по ложке соуса, сверху положите салат. Поверх салата уложите лангустины, слегка сбрызните соусом и чуть присыпьте порошком карри. Украсьте каждый коктейль четвертинкой помидора, 1–2 дольками лимона и веточкой петрушки. Сразу же подавайте.

**КАК ОБРАЩАТЬСЯ С ЛАНГУСТИНАМИ** Лангустины продаются живыми и различаются по размерам от 1 до 3. Для этого рецепта я использую средний размер — 2. Эти агрессивные создания нападают друг на друга, поэтому лангустины высшего качества зачастую продают в индивидуальных упаковках. Чтобы лангустины было легче чистить, сначала бланшируем их в кипящей воде, штук по 10 за раз, в течение 30 секунд — так панцирь станет мягче. Поскольку чистить их проще в горячем виде, делать это нужно сразу же, как только можно будет взять их в руки. Отломите голову, не тронув мясо в хвосте, затем расколите панцирь ручкой ножа. Выберите мясо из панциря — оно должно легко отделяться целым куском. Головы, панцири и клешни сохраните — из них получится прекрасный бульон с насыщенным вкусом для приготовления рыбных супов и соусов. Их всегда можно заморозить, а бульон приготовить позже.









**СЕКРЕТ ШЕФА** Белое крабовое мясо разберите на волокна над противнем или металлической миской. Если в нем остались осколки панциря, вы поймете это по стуку о металлическую поверхность.



# краб с соусом грибиш

*Для наилучшего вкуса, если только возможно, покупайте живых крабов. В противном случае советую покупать свежемороженых крабов в рыбной лавке или рыбном отделе супермаркета, а разделять их самостоятельно (см. иллюстрированную инструкцию на с. 24–25), но не брать уже разделанных крабов. Я предпочитаю смешивать белое и темное крабовое мясо с различными вкусовыми добавками и только потом начинать им панцири. Подавайте с французским багетом или подсушенным в тостере деревенским хлебом. На 4 порции, как закуска, или на 2 порции, как легкое основное блюдо*

**1** Если используете живых крабов, убедитесь, что клешни надежно и прочно связаны. Затем положите каждого краба на спину и с помощью шила (или маленького ножа для колки льда) несколько раз проткните под разным углом главный нервный центр за глазами. Умерщвленных таким образом крабов опустите в большую кастрюлю с кипящей водой или бульоном для поширования (с. 208) и варите 10 минут. Не передержите. Достаньте из кастрюли, остудите и уберите в холодильник (мясо при этом уплотнится, и его будет легче извлечь).

**2** Приготовьте соус. С помощью половника или ложки протрите через сито в миску крутые яйца. В отдельной миске смешайте сырой желток с горчицей, посолите и поперчите. Постепенно венчиком вбейте масло, сначала по капле, а затем тонкой струйкой (так же, как в процессе приготовления майонеза). Добавьте все остальные ингредиенты, включая протертые яйца. Попробуйте на соль и перец, накройте крышкой и уберите в холодильник до подачи.

**3** Извлеките из крабов мясо, разделив его на темное и белое (см. инструкцию на с. 24–25). Подготовьте пустые панцири для подачи: удалите внутреннюю пленку с помощью пинцета или щипчиков. Тщательно вымойте панцири и хорошо просушите.

**4** Поместите темное мясо в блендер вместе с хлебными крошками, лимонным соком, табаско и вустерским соусом, быстро измельчите в однородную массу. Посолите и поперчите.

**5** Белое мясо разберите на волокна и добавьте 1–2 ст. л. майонеза, петрушку, кинзу и приправы. Перемешайте вилкой.

**6** Перед подачей протрите отдельно яичный белок и желток через сито. Смешайте нарезанные каперсы и корнишоны.

**7** Ложкой выложите темное крабовое мясо по краям чистых панцирей, посередине горкой уложите белое мясо. Украсьте полосками из рубленой петрушки, протертого яичного белка и желтка (как на фотографии). Поверх каждой порции темного мяса выложите по ложке смеси каперсов и корнишонов. Сразу подавайте, с соусом.

2 свежих краба весом по 500–600 г каждый (лучше живых)  
110 г свежих мелких хлебных крошек  
Немного лимонного сока  
Несколько капель табаско  
Несколько капель вустерского соуса  
1–2 ст. л. майонеза (с. 219)  
1 ч. л. рубленой петрушки  
1 ч. л. рубленой кинзы  
Морская соль и свежемолотый перец

## Соус

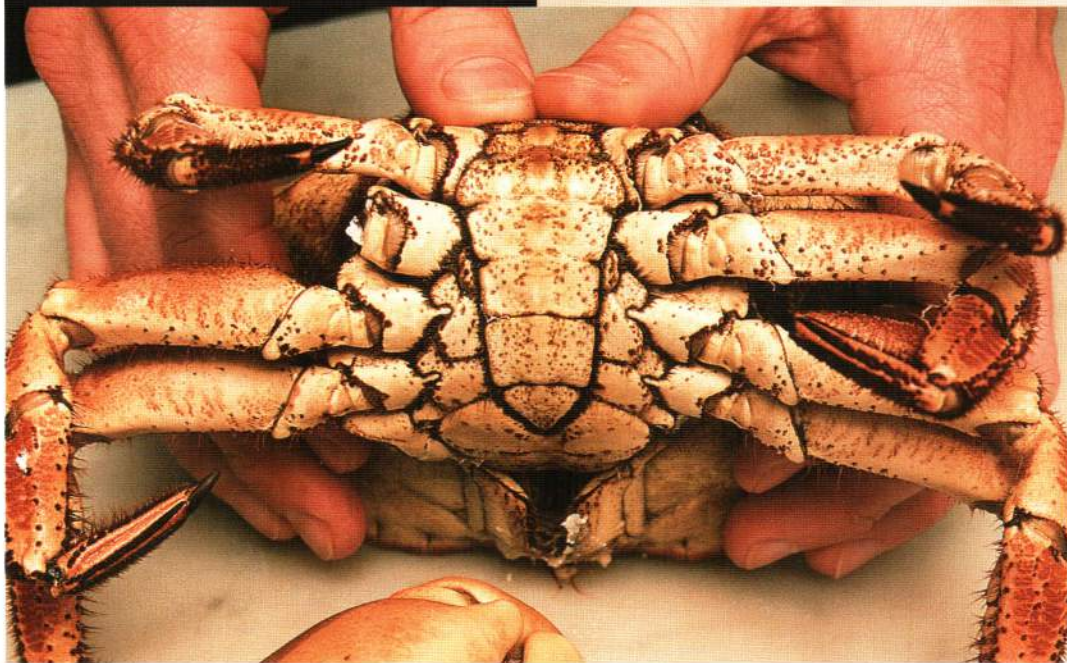
3 яйца, отварить вкрутую, очистить и крупно порубить  
1 яичный желток  
1 ч. л. дижонской горчицы  
300 мл подсолнечного или рафинированного оливкового масла  
1 ст. л. белого винного уксуса  
1 ч. л. мелко нарезанных каперсов  
1 ч. л. мелко нарезанных корнишонов  
½ ч. л. анчоусной эссенции  
1 ч. л. рубленой петрушки  
1 ч. л. рубленого кервеля  
1 ч. л. рубленого эстрагона

## Для подачи

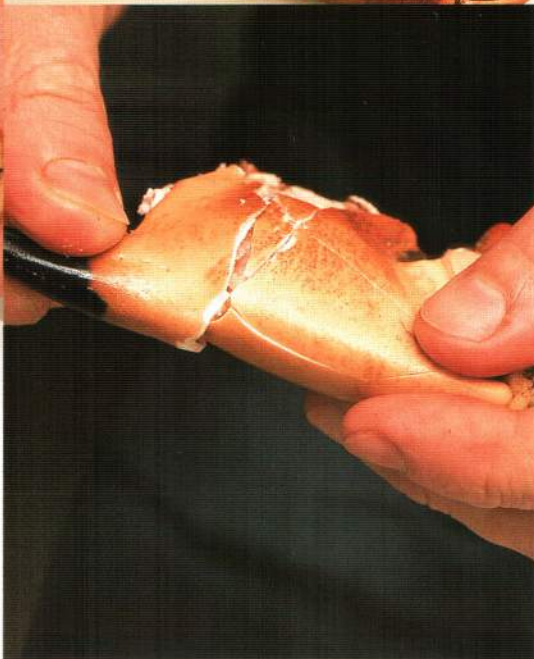
1 крупное яйцо, отварить вкрутую и очистить  
2 ч. л. нарезанных каперсов  
2 ч. л. мелко нарезанных корнишонов  
1 ст. л. рубленой петрушки

## КАК ПОДГОТОВИТЬ СВЕЖЕГО КРАБА

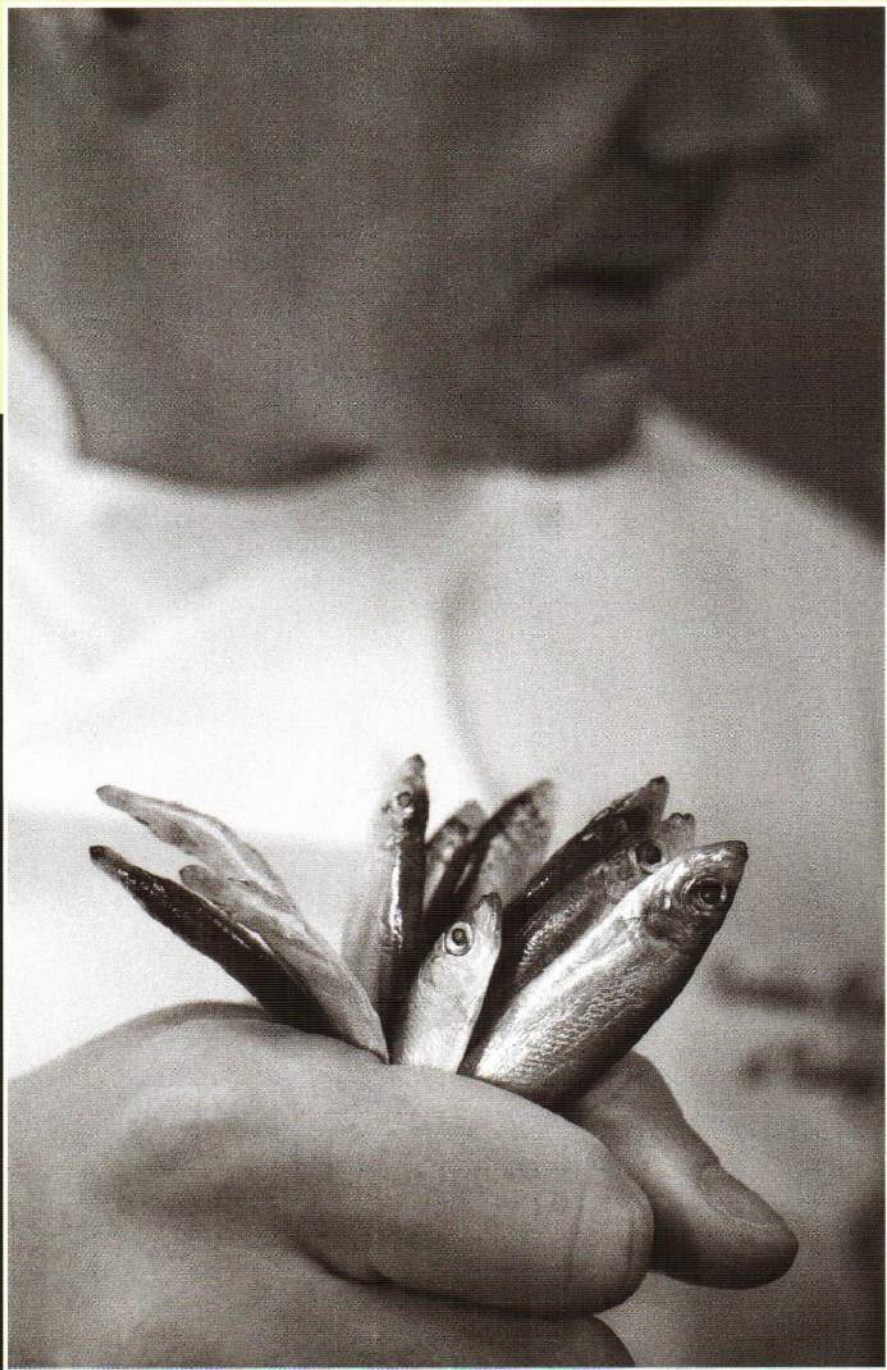
На чистую поверхность положите краба на спину и откройте большие клешни. Крепко возьмитесь за панцирь и надавите большими пальцами — мясо должно отделиться одним куском. Удалите небольшой желудок, расположенный подо ртом. Удалите несъедобные серые жабры (так называемые «пальцы мертвеца»). Отделите ножки от туловища. Ложкой выберите кремовое темное мясо из панциря и переложите в миску. Большие клешни разбейте одним сильным ударом скалки, удалите осколки панциря и вытащите мясо целиком. С помощью отвертки или зубочистки извлеките белое мясо из туловища и ног. Плотное белое и мягкое темное мясо разложите по отдельности; проверьте, не осталось ли в нем осколков панциря.













# Рыба

Именно за рыбу мне выпало отвечать, когда я впервые работал старшим поваром (шеф де парти) в лондонском ресторане «Le Gavroche». Пожалуй, это был самый напряженный участок работы, ведь рыбу подавали и на закуску, и в качестве основных блюд. Утренний улов из Бриксхема привозили каждый день примерно в 15.30. Доставка совпадала по времени с окончанием обеденного обслуживания в зале, и расслаживаться было некогда. Ведь скоро начинался ужин, а до того всю эту рыбу предстояло филетировать, почистить, снять с нее кожу, не говоря уж о том, чтобы справиться с буйными омарами.

Мало у кого из поваров работа с рыбой обходилась без царапин и шрамов. Мы называли этот участок «камерой смертников». Но большего разнообразия рыбы, чем в «Le Gavroche», я в жизни не видел: тушки тюрбо, покрытая костными щитками стерлядь, судак, блестящая барабулька и невероятное ассорти для лучших в городе буйабесса и бурриды.

Рыба и сейчас позволяет мне создавать современные вариации на тему классических блюд. Главное — простота. Форель, пошированную в оливковом масле, я слегка разминаю вилкой и готовлю рийет; к жаренной на гриле или сковороде рыбе подаю просто майонез с красным перцем; а в блюдах в стиле «terre et mer» («земля и море»), таких как морской черт в беконе, сочетаю рыбные и мясные продукты. Скумбрия — до сих пор один из моих любимых видов рыбы: сочная, мясистая, она прекрасно сочетается с ярким вкусом чеснока, специй, острых уксусов и фруктов. Если мы станем чаще есть скумбрию, может быть, и запасы трески в наших морях восстановятся...

# скумбрия и картофель конфи в тимбалях из баклажанов

*Свежую скумбрию недооценивают, а жаль, ведь это вкусная рыба с прекрасной текстурой и при этом стоит недорого. Разумеется, выбирать нужно только самую свежую скумбрию, с упругим на ощупь мясом.*

**На 6 порций, как закуска**

- 1 большой баклажан
- Немного оливкового масла
- 2 крупных клубня картофеля восковых сортов примерно по 300 г каждый
- 250 г сливочного масла, нарезать кубиками
- 6 филе скумбрии примерно по 150 г каждое
- Сок 1 лимона
- 1 ст. л. рубленой кинзы
- 1 ст. л. рубленого базилика
- Морская соль и свежемолотый черный перец

## Тапенад

- 1 банка (50 г) филе анчоусов, рассол слить
- 200 г черных маслин без косточек
- 2 ст. л. каперсов без жидкости
- 1 крупный зубчик чеснока, раздавить
- 1 ст. л. оливкового масла первого холодного отжима

**1** Срежьте плодоножку и нижний конец баклажана, нарежьте его вдоль тонкими ломтиками, лучше при помощи терки-мандолины. Раскалите гриль или сковороду-гриль. Готовьте ломтики баклажанов на решетке по 2–3 минуты, обжаривая с обеих сторон. Переложите на плоское блюдо, слегка сбрызните оливковым маслом, затем размажьте его по всей поверхности ломтиков. Остудите.

**2** Картофель очистите, нарежьте ломтиками толщиной 1 см. Прогрейте сливочное масло в неглубокой сковороде на слабом огне до температуры около 100 °С. Выложите ломтики картофеля в один слой и готовьте 12 минут до мягкости. Достаньте и обсушите на бумажном полотенце.

**3** Разогрейте гриль. Положите скумбрию на решетку кожей вниз и слегка смажьте оливковым маслом. Посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком. Готовьте 5–7 минут. Дайте остыть, затем снимите кожицу, а мясо разберите на хлопья.

**4** Застелите пищевой пленкой две миски или формочки объемом 200 мл. Изнутри выложите стенки и дно ломтиками баклажанов слегка внахлест (края должны немного свисать за бортики мисок). На дно выложите слой картофеля, слегка прижмите, посолите, поперчите, присыпьте рубленой зеленью. Затем выложите и слегка прижмите слой рыбы. Выложите еще по два таких же слоя, завершите слоем картофеля.

**5** Накройте начинку краями ломтиков баклажанов и слегка прижмите. Поставьте на небольшой поднос, накройте доской, сверху поместите гнет и уберите в холодильник на несколько часов, а лучше на ночь.

**6** Незадолго до подачи взбейте в кухонном комбайне ингредиенты для тапенада. Извлеките баклажанные «чашки» из формочек, удалите пленку, переложите на доску или сервировочное блюдо. Нарежьте ломтиками и подавайте с тапенадом и крупной морской солью.

## ПОРЦИОННЫЕ ТИМБАЛИ

Небольшие чашки-тимбали выглядят не менее эффектно. Используйте маленькие формочки или чашечки не больше 100 мл — этого вполне достаточно для порционной закуски.







**СЕКРЕТ ШЕФА** Обжаренные ломтики баклажанов придают этому красивому блюду особенный вкус. Чтобы усилить его еще больше, тонкие пластины баклажанов готовят без масла на решетке под раскаленным грилем, а затем смазывают оливковым маслом и дают остыть. По мере остывания масло делает вкус более насыщенным и смягчает баклажаны. Похожего эффекта можно достичь, если сначала поджарить баклажаны на сухой сковороде, затем нанести полоски раскаленным шампуром и сбрызнуть маслом.

# луциан, запеченный в соляной корке

*Рыба, запеченная в духовке, порой получается суховатой, но этот интересный средиземноморский способ приготовления помогает избежать такой проблемы. Рыбу целиком помещают под слой соли, предохраняющий от чрезмерного жара в духовке и помогающий сохранить мякоть сочной внутри и получить хрустящую кожицу. Рыба в результате получается роскошная, сочная, но, как ни странно, совсем не пересоленная. Подавайте запеченного луциана с дольками лимона и чесночным майонезом. На 2–3 порции, как основное блюдо*

1 луциан весом около 0,8–1 кг,  
с головой, плавниками, хвостом  
и в чешуе

750 г крупной морской соли  
Пучок тимьяна или розмарина

*Для подачи*

Петрушка

Дольки лимона

Чесночный майонез (с. 219)

**1** Разогрейте духовку до 220 °С. Рыбу промойте, стряхните излишки воды, но не вытирайте насухо.

**2** Неглубокий противень или форму для запекания застелите большим листом фольги. Насыпьте на фольгу толстым слоем половину соли, сверху положите половину трав, а на них — рыбу. Накройте оставшимися травами и засыпьте остатками соли, чтобы рыба была полностью ею покрыта. Прижмите соль с боков, затем приподнимите края фольги и сформируйте бортики. Сверху фольгу не защипывайте, чтобы выходил пар и кожица получилась хрустящей.

**3** Запекайте 20 минут, затем достаньте из духовки и дайте постоять 10 минут. Разбейте соляную корку, подденьте тушку рыбы длинной лопаточкой и аккуратно переложите на доску.

**4** Кожу снимите (она должна легко отойти), а рыбу аккуратно разделайте на филе. Хребет вытащите целиком. Мякоть получится сочная и мягкая. Аккуратно переложите разделанную рыбу на сервировочное блюдо и украсьте петрушкой. Подавайте с дольками лимона и чесночным майонезом.

**ЗАПЕКАНИЕ РЫБЫ В СОЛЯНОЙ КОРКЕ** Это прекрасный способ приготовления в духовке целой рыбины, такой, как луциан или морской лещ. Рыба нужна с чешуей, аккуратно выпотрошенная таким образом, чтобы брюшко можно было закрыть и закрепить: соль не должна попасть внутрь. Соль образует твердую корку, которую после запекания легко разбить и удалить — и получить идеально приготовленную рыбу.

# СОЛНЕЧНИК С ТОМАТНЫМ СОУСОМ С КАРДАМОНОМ

*Забавное название для рыбы. На самом деле оно связано с золотисто-желтым цветом чешуи свежевывловленного солнечника. Мясо у этой рыбы молочно-белое, вкусное, плотное, но в меру. Лучшее филе получается из более крупных рыбин, а филетировать их нужно так же, как и камбалу, хотя солнечник и не плоский. Попросите продавца в рыбной лавке разделить вам солнечника. В этом рецепте обжаренное на сковороде филе солнечника подают с карамелизованным цикорием и свежим сливочно-томатным соусом, настоящим на кардамоне. Специя эта полна сюрпризов, в частности она на удивление хорошо сочетается с томатами. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО*

- 1 Если нужно, подровняйте филе рыбы, отложите.
- 2 Цикорий разрежьте вдоль пополам и аккуратно обрежьте «кочерыжку», чтобы листья не распались. Равномерно обваляйте цикорий в сахаре.
- 3 Половину оливкового масла нагрейте в неглубокой сковороде и обжарьте цикорий с обеих сторон до красивой карамельной корочки. Влейте бульон, посолите, поперчите и готовьте без крышки примерно 20 минут, пока цикорий не станет мягким, а бульон полностью не выпарится. Снимите с плиты и отставьте в сторону.
- 4 Тем временем приготовьте соус. Разломите коробочки кардамона и извлеките зернышки. Томаты взбейте в блендере или кухонном комбайне вместе с уксусом, сахаром и зернышками кардамона. Протрите через сито в сотейник с помощью ложки или половника.
- 5 Доведите до кипения и в течение 10 минут уварите вдвое. Влейте сливки и слегка прокипятите в течение 2 минут, затем добавьте кусочки сливочного масла и взбейте венчиком. Посолите и поперчите. Сохраните в тепле.
- 6 Смешайте порошок карри с 1½ ч. л. мелкой морской соли и слегка присыпьте этой смесью мякоть рыбы. Нагрейте оставшееся масло в сковороде, обжаривайте рыбу кожей вниз 2–3 минуты. Аккуратно переверните и дожарьте с другой стороны (не больше 2 минут).
- 7 Подогрейте цикорий, затем выложите каждую половину на разделочную доску и надрежьте вдоль острым ножом. Переложите в середину подогретых тарелок и слегка прижмите, чтобы листья раскрылись веером. Сверху выложите рыбу, полейте образовавшимися в сковороде соками, вокруг налейте соус.

- 2 филе солнечника на коже по 120 г каждое
- 1 крупный кочан красного цикория или радиккьо
- 4–5 ст. л. мелкого сахара
- 5 ст. л. оливкового масла
- 300 мл рыбного бульона (с. 209) или куриного бульона (с. 210)
- ½ ч. л. порошка карри средней остроты
- Мелкая морская соль

## Соус

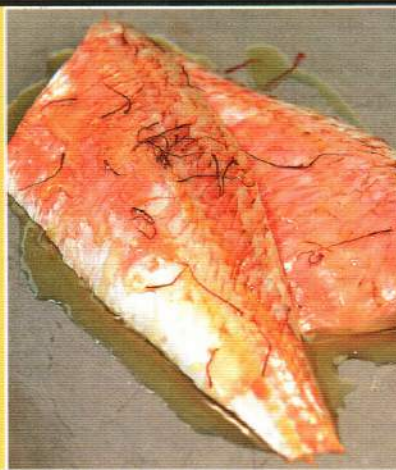
- 6 коробочек кардамона
- 400 г спелых кистевых помидоров, нарезать половинками
- 2 ч. л. хересного уксуса
- 2 ч. л. мелкого сахара
- 150 мл сливок жирностью не менее 40 %
- 50 г сливочного масла, нарезать кубиками
- Морская соль и свежемолотый черный перец

**СОВЕТ ШЕФА** Для улучшения вкуса мы часто приправляем белую рыбу солью, ароматизированной карри. Смешивая с солью порошок карри или другие специи в порошок, мы можем приправить блюдо равномерно, без комочков.





**СЕКРЕТ ШЕФА** Чтобы придать рыбе дополнительный нежный вкус, слегка сбрызните кожу барабульки небольшим количеством оливкового масла, присыпьте шафраном и вотрите кончиками пальцев. Оставьте настояться минут на 5. Рыба пропитается вкусом шафрана, а ее кожа при жарке приобретет насыщенный золотисто-красный цвет.



# теплый салат из барабульки с шафраном и рататуем

*Это яркое блюдо, основанное на вкусах Прованса, станет аппетитной закуской или роскошным легким обедом. Барабулька у нас продается все чаще, даже в супермаркетах. Хотя эта рыба считается средиземноморской, много барабульки вылавливают в наших родных морях и продают очень свежей. Купите рыбу целиком и филетируйте самостоятельно (как я расскажу ниже) или попросите разделить ее для вас в рыбной лавке или магазине. Мне нравится дополнять красивую красную кожу барабульки шафраном (см. ниже). НА 4 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА ИЛИ ЛЕГКОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО*

**1** Аккуратно ощупайте филе барабулек пальцами, проверьте, нет ли костей, если найдете — удалите пинцетом. Крупные филе разрежьте на две части поперек. Выложите филе на противень кожей вверх. Смешайте ниточки шафрана с 2 ст. л. оливкового масла, смажьте рыбу, дайте постоять в течение 5–10 минут.

**2** Тем временем нагрейте 2 ст. л. оливкового масла в сотейнике и обжаривайте нарезанные красные перцы 5–7 минут до мягкости. Снимите с плиты и дайте остыть.

**3** Половину красных перцев измельчите в кухонном комбайне до однородности. Хорошо перемешайте с майонезом. Отставьте в сторону.

**4** Нагрейте 4 ст. л. масла в сковороде, обжаривайте желтый перец в течение 5 минут до мягкости. Добавьте нарезанные кабачок и баклажан, посолите, поперчите и готовьте 5–10 минут, чтобы овощи стали мягкими.

**5** На несколько секунд опустите помидор в миску с кипятком, достаньте и снимите кожицу. Разрежьте пополам, удалите семена, а мякоть мелко порубите. Добавьте в рататуй вместе с оставшимся красным перцем и рубленным базиликом. Попробуйте, достаточно ли соли и перца.

**6** Перед самой готовкой посолите и поперчите рыбу. Нагрейте оставшиеся 2 ст. л. масла в большой тяжелой сковороде на сильном огне. Когда сковорода раскалится, выложите филе рыбы кожей вниз и жарьте всего 3 минуты до очень хрустящей корочки. Снимите сковороду с огня и дайте рыбе постоять 5 минут. За это время рыба дойдет до готовности.

**7** Разложите рататуй в подогретые тарелки, сверху выложите филе барабульки. Если нужно, слегка разведите водой майонез с перцем и полейте этим соусом вокруг рататуя и барабульки. Оставшийся майонез подайте отдельно.

4 небольшие барабульки весом около 250 г каждая или две рыбки крупнее, примерно по 500 г, разделая на филе (см. ниже)

150 мл оливкового масла

+ еще немного для сбрызгивания  
Большая щепотка ниточек шафрана

2 красных сладких перца, удалить перегородки и семена, мелко нарезать

200 г майонеза (с. 219)

1 желтый сладкий перец, удалить перегородки и семена, мелко нарезать

1 большой кабачок, мелко нарезать  
1 большой баклажан, мелко нарезать

1 крупный сливовидный помидор

1 ст. л. рубленого базилика

Морская соль и свежемолотый черный перец

## КАК ФИЛЕТИРОВАТЬ БАРАБУЛЬКУ

Положите рыбу на разделочную доску и слегка изогните дугой, чтобы кожа на спинке натянулась. Надсеките ее острым ножом вдоль хребта от головы к хвосту, затем прорежьте до кости у основания головы. Начиная с головы, плоским ножом проведите вдоль костей, чтобы отделить филе. Точно так же срежьте вторую половину филе. Подровняйте. Если используете две крупные рыбки, разрежьте 4 получившихся филе поперек пополам. Головы и хребты используйте для приготовления бульона.



## рийет из форели в оливковом масле

*Пошируйте свежие, мясистые филе форели в оливковом масле, затем разберите на хлопья и плотно уложите в формочки. У вас получится простая, но очень вкусная закуска. Подавайте с хрустящими тостами из хлеба на закваске. На 6 порций, как закуска*

Примерно 500 г филе свежей форели без кожи (см. ниже)  
300 мл рафинированного оливкового масла  
2 ст. л. рубленой кинзы  
2 ст. л. густой нежирной сметаны  
Лимонный сок  
Морская соль и свежемолотый черный перец  
Тосты из хлеба на закваске (см. ниже)

- 1 Ощупайте филе форели. Если найдете косточки, удалите их пинцетом.
- 2 Нагрейте оливковое масло в небольшой сковороде на среднем огне до температуры 100 °С (это займет 2–3 минуты).
- 3 Погрузите филе рыбы в масло и убавьте огонь до слабого: рыба должна не жариться, а поширяться. Готовьте 4–5 минут, чтобы рыба стала слегка золотистой снаружи, а мякоть ее осталась розовой и довольно упругой.
- 4 Достаньте форель из масла и промокните бумажными салфетками.
- 5 Переложите на тарелку и дайте слегка остыть, затем вилкой разберите на хлопья.
- 6 Переложите рыбу в миску, посолите и поперчите. Добавьте рубленую кинзу и сметану, приправьте по вкусу лимонным соком. По желанию сдобрите рийет 1–2 ст. л. масла, оставшегося от поширования. Выложите в формочки, накройте и уберите в холодильник.
- 6 Подавайте рийет из форели с тостами из хлеба на закваске.

**КАК СНЯТЬ КОЖУ С ФИЛЕ ФОРЕЛИ** Положите филе форели кожей вниз на разделочную доску и сделайте надрез у хвоста так, чтобы край филе можно было слегка приподнять над кожей. Обмакните пальцы в соль и крепко ухватитесь за кожу. В другую руку возьмите острый нож и, держа его под небольшим углом, отделите филе от кожи.

**ТОСТЫ ИЗ ХЛЕБА НА ЗАКВАСКЕ** Разогрейте духовку до 170 °С. Нарежьте хлеб на 6 ломтей средней толщины и слегка подсушите в тостере или на сковороде с обеих сторон до легкого золотистого цвета. Срежьте корки, затем с помощью длинного хлебного ножа разрежьте каждый кусок на две тонкие пластины. Положите тонкие ломтики на противень и пеките минут 10, пока хлеб не начнет съезживаться. Перед подачей слегка остудите: хлеб при этом еще подсыхает и станет хрустящим. Такие тосты можно приготовить заранее и хранить в плотно закрытой посуде.



# жареный лосось с беконом и соусом из красного вина

*Лосось — достаточно мясистая рыба, которая хорошо сочетается с подкопченным беконом и соусом из красного вина, особенно если дополнить рыбу гарниром из шпината в сливочном масле или жюльена из молодой сладкой моркови. Для подачи я выкладываю лосось хрустящей кожей вверх, так он выглядит особенно аппетитно. На 4 порции, как основное блюдо*

**1** Если нужно, подровняйте филе лосося, затем надсеките кожу (см. ниже), посолите и поперчите.

**2** Для соуса раскалите большую сковороду, добавьте оливковое масло и быстро обжарьте бекон (1–2 минуты) до румяности. Добавьте шалот, чеснок и травы, готовьте 7 минут до мягкости. Влейте портвейн, затем добавьте вино и выпарите на две трети. Влейте оба вида бульона, поперчите по вкусу. (Солить не нужно, в беконе и так много соли.) Доведите до кипения и варите на слабом огне без крышки 15–20 минут, чтобы соус уварился вдвое. Протрите через сито с помощью ложки или половника.

**3** Для морковного жюльена нарежьте морковь длинными тонкими ломтиками, затем очень тонкой соломкой. Разогрейте половину сливочного масла в сковороде и обжаривайте морковь 1–2 минуты. Добавьте 100 мл куриного бульона или воды, слегка посолите. Готовьте на слабом огне без крышки 3 минуты: нужно полностью выпарить жидкость и глазировать морковь. Сохраните в тепле.

**4** Нагрейте в сковороде 2 ст. л. оливкового масла и оставшееся сливочное масло, припустите шпинат в течение 1–2 минут. Снимите с огня, посолите и поперчите. Сохраните в тепле.

**5** Чтобы приготовить филе лосося, раскалите антипригарную сковороду и добавьте 1–2 ст. л. оливкового масла. Жарьте лосось кожей вниз 3 минуты. Переверните и дожаривайте с другой стороны 1–2 минуты. Мякоть должна слегка пружинить на ощупь. Слегка посолите и поперчите.

**6** Перед подачей подогрейте соус. В центр каждой подогретой тарелки с помощью кольца-формочки выложите горку шпината и полейте соусом. На шпинат положите лосось кожей вверх и гарнируйте небольшой горкой морковного жюльена. Вокруг по желанию сбрызните небольшим количеством оливкового масла и сразу подавайте.

**4** филе лосося из толстой части рыбы весом примерно 140 г каждое

**2** моркови, очистить  
**50** г сливочного масла  
**100** мл куриного бульона (с. 210) или воды

**4–5** ст. л. оливкового масла  
**200** г листьев молодого шпината  
Морская соль и свежемолотый черный перец

## Соус

**3** ст. л. оливкового масла  
**100** г копченого бекона, нарезать кубиками

**1** большая или 3 маленькие луковицы шалота, мелко нарезать

**2** крупных зубчика чеснока, нарезать

**1** веточка тимьяна

**1** веточка розмарина

**1** лавровый лист

**3** ст. л. портвейна

**120** мл красного вина

**400** мл рыбного бульона (с. 209)

**500** мл куриного бульона (с. 210)

**КАК НАДСЕЧЬ КОЖУ НА РЫБЕ** Возьмите очень острый нож типа скальпеля. Сделайте на коже неглубокие поперечные или косые надрезы до мякоти на расстоянии 5 мм друг от друга, не доходя 1 см до краев.

# ароматное филе трески на пару́

*Толстые, сочные филе трески отваривают на пару́, добавив в воду много разных специй и приправ. Пар насыщает рыбу нежным, тонким, удивительным вкусом. Разумеется, рыба должна быть свежайшая, разделанная на толстые куски. Упругая мякоть — признак свежести; если рыба распадается на волокна, значит, она уже начала портиться. Если не найдете хорошую треску, используйте мясистое филе хека, пикши или сибаса. Воду для приготовления рыбы на пару́ можно использовать несколько раз: процедите ее, заморозьте и готовьте на ней же, когда будет необходимо, но не храните слишком долго.*

**На 4 порции, как основное блюдо**

4 толстых филе трески примерно по 175–200 г каждое

1,5 л воды

6 звездочек аниса

1 палочка корицы

10 коробочек кардамона

10 шт. гвоздики

1–2 ст. л. розового

или сычуаньского перца  
горошком

Большой пучок петрушки

Несколько веточек тимьяна

1 крупный лавровый лист

3 луковицы шалота, нашинковать

½ головки чеснока

1 стручок ванили, разрезать вдоль пополам

1 лимон, нарезать на 6 ломтиков

8 больших салатных листьев,  
чтобы выстелить пароварку

Несколько небольших веточек  
базилика

Несколько веточек эстрагона

Несколько веточек розмарина

Немного рафинированного  
оливкового масла

Морская соль и свежемолотый  
черный перец

**1** Тщательно ощупайте филе, чтобы проверить, не осталось ли в рыбе костей. Если нашли, удалите пинцетом или вытащите пальцами. Плотно заверните филе в пищевую пленку и уберите в холодильник. (По возможности оставьте рыбу в пленке в холодильнике на ночь, чтобы при готовке она держала форму.)

**2** Налейте воду в большую кастрюлю, в которую поместится просторная пароварка. Добавьте все специи, петрушку, тимьян, лавровый лист, шалот, чеснок, стручок ванили и дольки лимона. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите при слабом кипении 10 минут. Снимите с огня и оставьте примерно на час, чтобы вода настоялась.

**3** Перед приготовлением освободите треску от пленки. Вскипятите настоявшуюся воду. Дно пароварки выстелите салатными листьями, присыпьте базиликом, эстрагоном и розмарином. Сверху выложите треску, посолите и поперчите. Сбрызните оливковым маслом.

**4** Установите пароварку над кастрюлей с едва кипящей водой, накройте крышкой и готовьте филе рыбы 4–6 минут. Проверьте готовность на ощупь (рыба должна быть упругой), только не обожгитесь паром. Переложите филе рыбы на подогретые тарелки. Подавайте с пловом из риса басмати с пряностями (с. 103) или отварным рисом и овощами по вкусу.







# салат с обжаренным тунцом и соте из радиккьо

Для этого блюда я беру кусок из хвостовой части тунца и замариновываю на ночь. Присыпьте тунец тонкими полосками цедры апельсина и лимона, посыпьте крупной каменной солью, заверните в пищевую пленку и уберите на ночь в холодильник. Способ простой, но значительно улучшающий текстуру мясистой рыбы. Не забудьте за полчаса до приготовления достать рыбу из холодильника, чтобы она прогрелась до комнатной температуры. Можно использовать тунец, заранее разделанный на стейки, главное — чтобы они были ровные и одинаковой толщины. **На 4 порции, как основное блюдо**

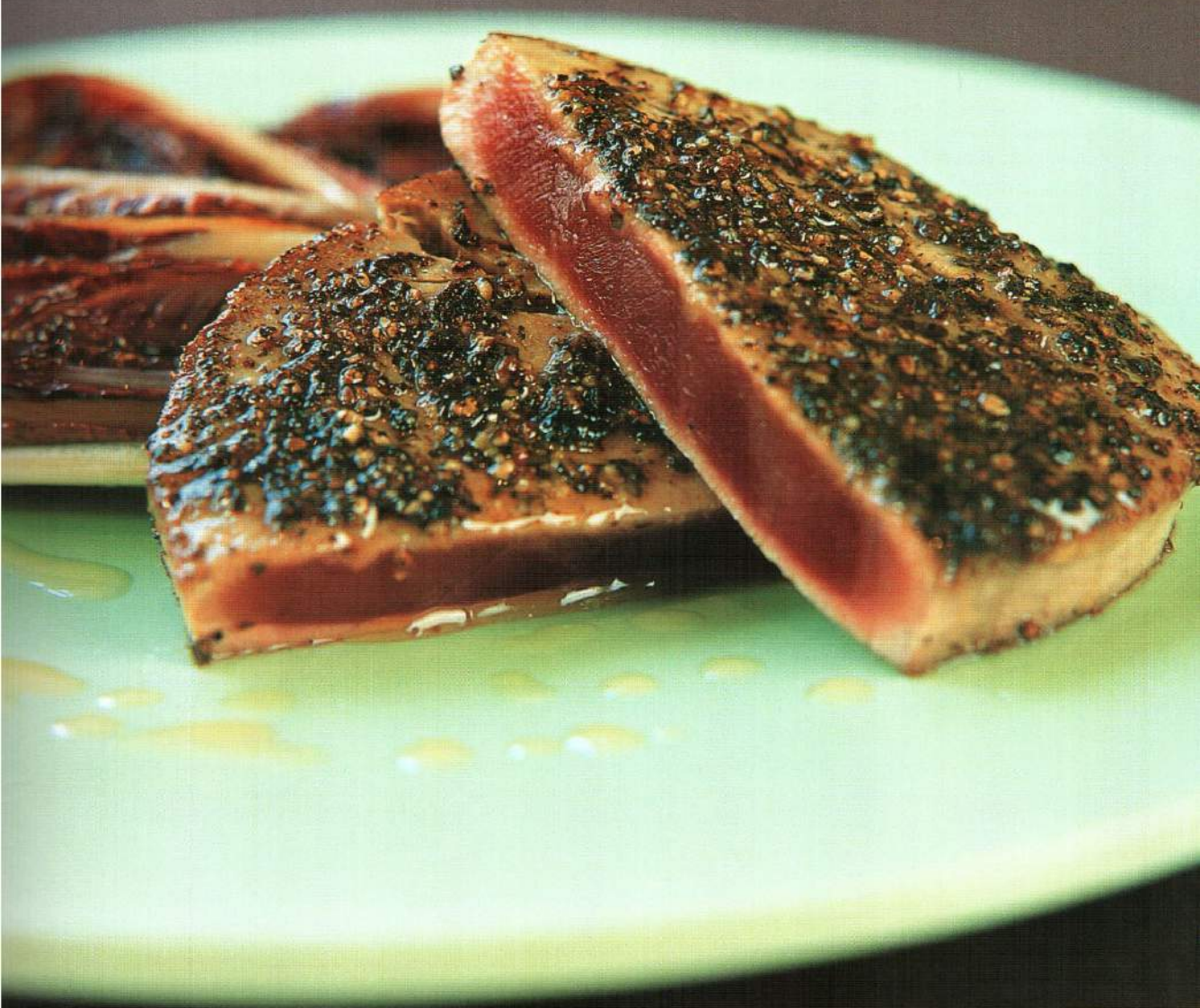
- 4 стейка тунца, лучше всего из хвостовой части, свежерезанные, толщиной 1 см, примерно по 120 г каждый
- 100 мл оливкового масла
- 2 ст. л. дижонской горчицы
- 1 ч. л. прозрачного меда
- 2 ч. л. соевого соуса
- 6–8 ст. л. раздавленных горошин черного перца
- 4 небольших кочана радиккьо или красного цикория
- Немного просеянной сахарной пудры
- 1 лимон, разрезать на четвертинки

- 1 При необходимости стейки тунца подровняйте. Смешайте половину оливкового масла с горчицей, медом и соевым соусом, смажьте стейки. Насыпьте перец на лист бумаги для выпечки, обваляйте в нем стейки со всех сторон, хорошенько придавливая, чтобы перец держался на поверхности рыбы.
- 2 Удалите «кочерыжку» у кочанов радиккьо, разрежьте их вдоль пополам. Отложите.
- 3 Раскалите в большой сковороде 1 ст. л. оливкового масла и обжарьте стейки тунца на сильном огне по 45 секунд — 1 минуте с каждой стороны. Снимите со сковороды и дайте постоять.
- 4 Раскалите большую тяжелую сковороду почти до дымка. Хорошо обваляйте радиккьо в сахарной пудре, сбрызните оставшимся оливковым маслом. Выложите срезами вниз в сковороду и готовьте 1–1,5 минуты, часто переворачивая, чтобы радиккьо карамелизовался снаружи, а внутри начал становиться мягким.
- 5 Выложите радиккьо в подогретые сервировочные тарелки. Каждый стейк тунца разрежьте пополам и положите рядом с радиккьо. Сбрызните лимонным соком по вкусу, полейте образовавшимися в сковороде соками и подавайте.

## КАК КАРАМЕЛИЗОВАТЬ ГОРЬКИЕ САЛАТНЫЕ ЛИСТЬЯ

Разрежьте вдоль пополам небольшие кочаны радиккьо или белого цикория и отложите на 5–10 минут, чтобы выделился горький сок. Затем посыпьте просеянной сахарной пудрой и сбрызните оливковым маслом. Выложите срезами вниз на раскаленную до дымка сковороду и обжаривайте, часто переворачивая, чтобы салат карамелизовался снаружи, а внутри стал слегка мягковатым.







# жареная дорадо с велюте из корня сельдерея

*Дорадо — универсальная рыба, к которой подойдет и нежный, и насыщенный по вкусу соус. В этом рецепте она подается с соусом-велюте, который загущается пюре из корня сельдерея. Чтобы подать блюдо в деревенском стиле, предлагаю на гарнир добавить лисички и тушеный сельдерей.*

**На 4 порции, как основное блюдо**

4 филе дорадо примерно по 120 г каждое  
½ небольшого корня сельдерея  
90 г сливочного масла  
100 мл сухого белого вина  
600 мл рыбного бульона (с. 209) или куриного (с. 210)  
100 мл сливок жирностью не менее 40 %  
2 стебля сельдерея, всего около 250 г  
2 ст. л. оливкового масла + еще немного для жарки рыбы  
1 веточка тимьяна, только листья  
200 г лисичек, почистить  
50 г листьев молодого шпината  
Морская соль и свежемолотый черный перец

## КАК ЖАРИТЬ ФИЛЕ РЫБЫ

Чтобы сохранить нежную текстуру рыбы, 90 % времени следует жарить филе кожей вниз. Мякоть получится сочной, а кожа — хрустящей. Проверить готовность можно, надавив на рыбу спинкой вилки: мякоть должна чуть пружинить. Никогда не держите рыбу на огне дольше необходимого.

- 1 Рыбу почистите, проверьте, не осталось ли костей, если нашли — удалите пинцетом или вытащите пальцами. Уберите в холодильник.
- 2 Для соуса нарежьте корень сельдерея мелкими кубиками. Растопите 30 г сливочного масла в большом сотейнике и припустите сельдерей (5 минут). Добавьте вино и выпаривайте в течение примерно 3 минут. Влейте половину бульона и доведите до кипения. Накройте крышкой и потушите 10–15 минут, пока сельдерей не станет мягким.
- 3 Шумовкой переложите сельдерей в кухонный комбайн и измельчите, постепенно добавляя бульон из сотейника, чтобы получился однородный соус. Протрите через частое сито обратно в кастрюлю. Добавьте сливки и кипятите на слабом огне 2 минуты. Посолите и поперчите.
- 4 Тем временем нарежьте стеблевой сельдерей палочками около 6 см длиной. Нагрейте в сковороде четверть оставшегося сливочного масла и 1 ст. л. оливкового, потушите сельдерей с листьями тимьяна 5 минут. Не жаривайте! Залейте оставшимся бульоном и потомите на слабом огне без крышки до мягкости (10 минут). Если нужно, жидкость слейте; сельдерей посолите и поперчите.
- 5 Лисички сполосните в чуть теплой воде, высушите в салатной сушилке и промокните насухо бумажными салфетками. Крупные грибы разрежьте пополам или на четыре части. Нагрейте половину оставшегося сливочного масла с 1 ст. л. оливкового в сковороде. Когда масло раскалится, обжарьте лисички на сильном огне 3 минуты. Посолите, поперчите и выньте из сковороды. В сковороду добавьте оставшееся сливочное масло и припустите на нем шпинат (1–2 минуты), все время помешивая. Приправьте и поставьте в теплое место.
- 6 Хорошо разогрейте антипригарную сковороду и налейте в нее тонкий слой масла. Рыбу посолите, поперчите, выложите кожей вниз на сковороду. Жарьте 3–3,5 минуты, затем переверните и дожаривайте еще полминуты, чтобы мясо стало упругим. Снимите со сковороды и дайте постоять, пока будете подогревать соус и тушеный сельдерей.
- 7 Перед подачей выложите шпинат в подогретые тарелки, слегка полейте соусом. Сверху выложите рыбу кожей вверх, вокруг нее — сельдерей и лисички. Полейте овощи горячим соусом, но не заденьте рыбу. Сразу подавайте.



# сибас, запеченный на подушке из трав

*Это очень простой рецепт, но сочетание вкусов великолепно. Сибас запекается целиком в духовке на роскошной подушке из пряных трав, в плотном конверте из фольги. Не забудьте вдохнуть все ароматы, открыв конверт, — они божественны! В продаже часто встречается сибас, выращенный на фермах, но я предпочитаю покупать рыбу, выловленную в море: у нее более глубокий вкус и очень привлекательный вид. Можете использовать не все перечисленные ниже пряные травы, но возьмите как минимум четыре вида. Из выделившегося при запекании сока получится соус. Если готовите на 4 порции, купите две рыбины и приготовьте в отдельных конвертах (см. фото на с. 42–43). НА 2 ПОРЦИИ, КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО*

**1** Хорошо промойте рыбу изнутри, чтобы не осталось крови. Хвост и плавники обрежьте ножницами, промокните рыбу насухо изнутри и снаружи. Кончиком острого ножа надсеките кожу сибаса с обеих сторон, натрите оливковым маслом, солью и перцем. Оторвите от рулона фольги два куска примерно по 45 см.

**2** В большой тяжелой сковороде раскалите 1 ст. л. масла. Быстро обжарьте рыбу по 30 секунд с каждой стороны, чтобы «запечатать» и слегка подрумянить. Снимите с огня.

**3** Расстелите один лист фольги на рабочей поверхности. В центр поместите зелень, лемонграсс и специи, на эту подушку уложите рыбу. Сбрызните еще немного оливковым маслом, вокруг рыбы разложите ломтики лимона.

**4** Осторожно прикройте рыбу сверху вторым листом фольги и плотно заверните края обоих листов по всему периметру, чтобы получился плотный конверт. Над сибасом должен остаться слой воздуха, чтобы рыба готовилась на пару. Переложите конверт из фольги на противень и уберите в прохладное место на 1–2 часа, чтобы рыба пропиталась всеми ароматами.

**5** Разогрейте духовку до 180 °С. Поставьте противень на среднюю полку духовки и запекайте минут 20. Постарайтесь не передержать.

**6** Достаньте из духовки и, не раскрывая фольги, дайте рыбе постоять 5–10 минут и только потом подавайте. Вскройте конверт с сибасом за столом, при подаче полейте рыбу ароматными соками.

1 сибас весом около 0,8–1 кг,

почистить и выпотрошить

1 ст. л. оливкового масла

+ еще немного для сбрызгивания

4 шт. лаврового листа

Пучок розмарина

Пучок тимьяна

Пучок эстрагона

Пучок базилика

Пучок шалфея

4–5 стеблей лемонграсса,  
разрезать вдоль пополам

4 звездочки аниса

1 ч. л. смеси перцев горошком

1 крупный лимон, нарезать  
толстыми ломтиками


и карамелизовать (см. совет  
на с. 42–43)

Морская соль и свежемолотый  
черный перец









**СЕКРЕТ ШЕФА** Свежие лимоны идеально дополняют рыбу, но к этому запеченному сибасу я предпочитаю подавать лимон в виде карамелизованных ломтиков для более сложного и насыщенного вкуса. На сковороде с небольшим количеством оливкового масла обжарьте толстые ломтики лимона в течение нескольких минут, чтобы они зарумянились по краям. Вкус лимона усилится и изменится.





# морской черт в пармской ветчине на савойской капусте со сливками

*Морской черт стал одной из самых дорогих рыб, имеющих в продаже. В последние годы эта замечательная мясистая рыба приобрела огромную популярность, спрос превысил предложение, и цены рванули вверх. В пищу употребляют только хвостовую часть, а огромную костистую голову выбрасывают. Центральную хрящевую кость удаляют, так что получается два филе. Кроме того, с помощью острого ножа необходимо удалить внешнюю серую мембрану. В этом рецепте филе морского черта оборачивают пармской ветчиной и подают на подушке из капусты в сливках, с корневым сельдереем и морковью. На 4 порции, как основное блюдо*

**1** Острым ножом как можно тщательнее срежьте тонкую серую пленку, покрывающую мякоть рыбы. Филетируйте морского черта, удалив центральный хрящ и разделав хвост на два мясистых филе.

**2** Выложите ломтики пармской ветчины слегка внахлест на рабочую поверхность, застеленную пищевой пленкой. В центр выложите плотно друг к другу оба филе «хвостом к голове». Полностью оберните морского черта пармской ветчиной. Плотно заверните рыбу в ветчине в пленку. Закрепите концы пленки с обеих сторон и уберите в холодильник минимум на 1 час, а лучше на ночь, чтобы рулет приобрел нужную форму.

**3** Морковь и корень сельдерея очистите и нарежьте кубиками. Кочан капусты разрежьте на четыре части, внешние листья удалите. Вырежьте кочерыжку, капусту тонко нашинкуйте. Вскипятите большую кастрюлю подсоленной воды. Подготовьте большую миску с ледяной водой.

**4** Бланшируйте морковь и корень сельдерея в подсоленном кипятке 2 минуты, достаньте шумовкой и опустите в холодную воду. Достаньте из воды и переложите в сухую миску. Точно так же бланшируйте нашинкованную капусту в течение 1 минуты. Окуните в ледяную воду, откиньте на дуршлаг.

**5** Перед тем как готовить рыбу, разогрейте духовку до 180 °С. Достаньте рыбу из пленки и перевяжите кулинарным шпагатом, чтобы рулет сохранил форму. Разогрейте оливковое и сливочное масло в сковороде, а когда запынится, выложите в сковороду рыбу в ветчине и подрумяньте со всех сторон, часто переворачивая, в течение 3–4 минут.

**6** Переложите рыбу в жаропрочную форму, полейте образовавшимся в сковороде соком и запекайте в духовке 5–6 минут до плотной консистенции. Достаньте из духовки и дайте постоять в теплом месте 5 минут.

**7** Тем временем налейте сливки в большой сотейник, доведите до кипения и уварите вдвое, затем перемешайте с овощами. Посолите и поперчите по вкусу, поддержите на огне еще 1–2 минуты.

**8** Перед подачей удалите с рыбы шпагат, нарежьте рулет на 8 толстых ломтей. Разложите овощи со сливками в подогретые сервировочные тарелки, сверху выложите ломти морского черта в ветчине.

**1** хвост морского черта весом примерно 600 г

**150** г пармской ветчины, нарезанной ломтиками

**2** крупные моркови

**1/2** корня сельдерея

**1** маленький кочан савойской капусты

**2** ст. л. оливкового масла

**50** г сливочного масла

**250** мл сливок жирностью не менее 40 %

**Морская соль и свежемолотый черный перец**

**СЕКРЕТ ШЕФА** Если вы предпочитаете готовить рыбу полностью на плите попробуйте такой прекрасный способ. Завернутый в пленку брусок морского черта в пармской ветчине поместите в пароварку над кастрюлей с кипящей водой, накройте крышкой и готовьте 4–5 минут. Достаньте из пароварки и дайте постоять 5 минут, затем пленку удалите. Разогрейте сливочное и оливковое масло в сковороде, а когда масло запынится, обжарьте в нем рыбу, переворачивая, в течение 3–4 минут. Она будет готова.



## морской язык, нашпигованный травами

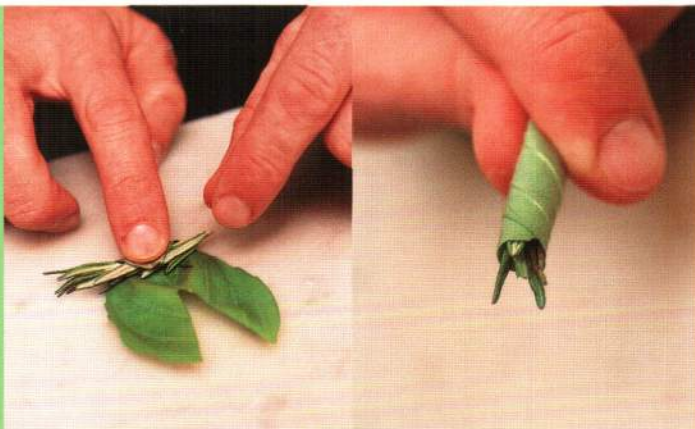
Мне нравится готовить и подавать эту рыбу очень просто, чтобы не перебить ее чудесный вкус. Для этого блюда я шпигую морской язык букетиками пряной зелени, быстро обжариваю рыбу на решетке и запекаю в пенящемся сливочном масле. Подавать ее тоже лучше очень просто — с зеленой стручковой фасолью или салатом. **На 2 порции, как основное блюдо**

2 морских языка примерно по 500 г каждый  
2 большие ветки розмарина (лучше с толстыми стеблями)  
12 крупных листьев базилика  
1 ст. л. оливкового масла  
100 г сливочного масла, нарезать кусочками  
2 шт. лаврового листа  
Несколько веточек тимьяна  
Немного сухого белого вина  
Морская соль и свежемолотый черный перец

**1** Удалите плавники и головы, снимите темную кожу. Обрежьте хвосты. Аккуратно промойте рыбу и промокните насухо. Разогрейте духовку до 180 °С.  
**2** Разломайте веточки розмарина на небольшие кусочки, плотно оберните каждый листочком базилика, чтобы получилось 12 букетиков (см. ниже).  
**3** Положите рыбу кожей вверх на разделочную доску и воткните в нее пряные букетики. В большой сковороде или сковороде-гриль раскалите оливковое масло, обжаривайте рыбу по 30 секунд с каждой стороны. Тем временем в небольшой кастрюле растопите сливочное масло и прогрейте до пены.  
**4** Перелейте пенящееся сливочное масло в большую форму для запекания и выложите в него рыбу. Добавьте лавровый лист и тимьян, сбрызните белым вином, посолите и поперчите. Запекайте 8–10 минут, пару раз полив рыбу маслом из формы, чтобы мякоть стала нежной и легко отделялась от костей.

### КАК НАШПИГОВАТЬ РЫБУ ПРЯНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ

Выберите большие ветки розмарина или тимьяна с толстыми стеблями и разломайте на небольшие кусочки. Надрежьте основание нескольких крупных листьев базилика. Каждую веточку розмарина или тимьяна плотно заверните в лист базилика, оставив снаружи жесткий стебель. Сделайте на коже рыбы небольшие надрезы и воткните туда букетики зелени. Если рыба без кожи, воткните веточки прямо в мякоть. В процессе готовки зелень отдаст свой вкус и запах рыбе, а перед подачей букетики легко удалить.







**КАК СНЯТЬ КОЖУ С МОРСКОГО ЯЗЫКА** Положите рыбу на разделочную доску темной стороной вверх. Кончиком ножа отделите от мякоти край кожи у хвоста и, обмакнув пальцы в соль, чтобы они не скользили, крепко ухватитесь за этот свободный край. Другой рукой придерживая рыбу, уверенным движением срежьте мякоть одним куском, держа лезвие параллельно коже. Светлую кожу можно снять так же, но если готовить рыбу целиком, как в этом рецепте, то, чтобы рыба не развалилась, кожу лучше с этой стороны оставить, а снять ее после приготовления.





# Птица

Наконец-то мы начинаем ценить качественную птицу так, как это делают во Франции. Французы просто обожают своих бресских кур и поддерживают жесткие стандарты качества. К счастью, теперь и в Британии птиц разводят в условиях свободного выгула, получая мясо, по вкусу и текстуре сравнимое с мясом французских родственниц наших кур. Мои любимые породы птицы — норфолкская черноногая курица и все более популярная грессингамская утка.

Мы никогда не запекаем птицу целиком — ведь грудка высохнет задолго до того, как приготовятся ножки. Повара пользуются одним фокусом, обеспечивающим идеальную степень готовности и белого и темного мяса: отделяют ножки от тушки. Грудки запекаются на косточках и обильно поливаются растопленным сливочным маслом для румяной корочки, а ножки готовятся отдельно: во многих случаях их фаршируют, предварительно удалив кости.

Я обожаю готовить дикую птицу, однако ненавижу охоту. Иные повара увлекаются спортивной охотой и размахивают ружьем как настоящие мачо, а из меня стрелок никудышный. Я ограничиваюсь готовкой. Для неопытного кулинара пернатая дичь таит много опасностей. Секрет в том, чтобы в процессе готовки щедро поливать тушки жидкостью или маслом и держать все под контролем, ведь нежирное мясо можно пересушить за считанные секунды. Метрдотель в ресторане «Le Gavroche» непременно разделывал птицу за столом. Очень важно было выдержать необходимое время, ведь птице нужно дать постоять после запекания, но ни в коем случае не позволить остыть: разогревать ее нельзя! Если же метрдотель прибежал на кухню, размахивая ножом, мы знали: нам не поздоровится.



# запеченная курица с травами и морковью с кардамоном

*Большую курицу сложно запекать потому, что грудка и ножки готовятся разное время. Достанете из духовки, пока грудка еще сочная и нежная, а мясо на окорочках еще, конечно, не дошло. Дождетесь, пока приготовятся ножки — грудка пересохнет. Секрет в том, чтобы готовить их по отдельности. Запеките окорочка отдельно от грудки, а подайте все вместе или используйте разные части для разных рецептов. Подайте курицу со сливочным картофелем дофинуа (с. 137) — и вот вам идеальный воскресный обед.*

**На 4–6 порций, как основное блюдо**

1 крупная курица весом около 2 кг  
200 г сливочного масла комнатной температуры  
3 ст. л. рубленой зелени петрушки  
1 крупная морковь  
1 большой стебель лука-порея  
1 луковичка  
2 стебля сельдерея  
½ головки чеснока или 5 зубчиков, очистить  
Пучок тимьяна  
Несколько маленьких веточек розмарина  
1 лимон, разрезать пополам  
500 г молодой моркови с ботвой  
6 коробочек кардамона  
Морская соль и свежемолотый черный перец

**1** Чтобы отделить куриные окорочка, сделайте надрезы на коже в месте их соединения с грудкой, потяните ножки на себя, высвобождая суставы, а затем разрежьте связки и отделите ножки от тушки курицы, кончики отрежьте.

**2** Удалите вилочковую кость, чтобы грудку было легче резать. Приподнимите кожу на шее, обнажите вилочковую кость и вырежьте ее с помощью острого ножа. У основания сильно надавите ножом, чтобы кость вышла легче.

**3** Разогрейте духовку до 190 °С. Смешайте половину мягкого сливочного масла с рубленой петрушкой и приправьте перцем. Натрите этим маслом с зеленью куриное мясо под кожей (см. ниже). Теперь тушка готова к запеканию.

**4** Нарежьте крупную морковь, лук-порея, репчатый лук и сельдерея, выложите в глубокий противень. Сверху поместите курицу. Присыпьте овощи зубчиками чеснока и веточками пряных трав. Куриную кожу посолите и поперчите, в полость тушки вложите две половинки лимона.

**5** Запекайте 30 минут, 3–4 раза полив курицу образовавшимся в противне соком, чтобы кожа подрумянилась и стала хрустящей. Ножки можно запечь отдельно, на это уйдет 45 минут.

**6** Пока курица запекается, почистите молодую морковь, оставив небольшие хвостики зеленой ботвы. Оставшееся сливочное масло растопите в тяжелой сковороде. Обжаривайте морковь вместе с кардамоном, солью и перцем на среднем огне 15 минут, время от времени переворачивая, до мягкости и золотистого цвета.

**7** Когда куриная грудка станет упругой на ощупь, проверьте готовность мяса, проткнув тонкой деревянной шпажкой или зубочисткой самую толстую часть: сок должен быть прозрачным. Если сок розовый, поддержите в духовке еще 10 минут.

**8** Переложите курицу на подогретое сервировочное блюдо, неплотно накройте фольгой и дайте постоять 15 минут перед разделкой. За это время соки в мясе перераспределятся, и грудка получится еще более нежной. Разделайте грудку порционно (и ножки тоже, если запекаете их одновременно). Подавайте с морковью с кардамоном и, если хотите, с картофелем дофинуа.



**КАК НАТЕРЕТЬ КУРИЦУ МАСЛОМ С ЗЕЛЕНЬЮ** Чтобы грудка осталась сочной, натрите курицу под кожей сливочным маслом с зеленью. Для этого просуньте пальцы под кожу грудки с обеих сторон, приподнимите кожу и просуньте внутрь размягченное сливочное масло. Снова разгладьте кожу на грудке, разминая масло пальцами, чтобы оно распределилось равномерно.



# баллотин из курицы с горчичным соусом

*На мой взгляд, птица слишком уж часто получается безвкусной, поэтому, готовя курицу, особенно важно подчеркнуть ее вкус. Особенно замечательны брессские куры. Я покупаю этих вкуснейших черноногих цыплят с сочными грудками во Франции, но все чаще мне нравится качество птицы, выращиваемой на небольших фермах у нас в стране. Для этого рецепта выбирайте самые лучшие куски мясистых фермерских курочек — грудки без кости и малого филе, но с крылышком. Такие грудки начинают фаршем с зеленью и пошаруют, а затем подают со сливочным велюте с зерновой горчицей. На гарнир приготовьте пасту или картофельное пюре (с. 136). На 4 порции, как основное блюдо*

4 куриные грудки с верхним суставом от крыла  
250 г колбасок для жарки хорошего качества (примерно 4 толстые колбаски, оболочку снять)  
1 ст. л. рубленого кервеля или петрушки  
1 ст. л. рубленого эстрагона  
300–400 мл куриного велюте (с. 212)  
1 ст. л. зерновой горчицы  
2 ст. л. оливкового масла  
Большой кусок сливочного масла  
Морская соль и свежемолотый черный перец

**1** Зачистите куски курицы от жил. С помощью острого ножа надрежьте каждую грудку вдоль на  $\frac{3}{4}$  толщины и распластайте. Натрите солью и перцем.

**2** Смешайте фарш из колбасок с рубленой зеленью и разложите на внутренней поверхности грудок. Сверните в плотные рулеты и заверните в несколько слоев пищевой пленки, хорошо закрепив концы. Уберите в холодильник на пару часов.

**3** Вскипятите воду в широкой и неглубокой кастрюле. Опустите в нее куриные рулеты и пошаруйте до тех пор, пока они не станут упругими (примерно 15 минут). Подготовьте большую миску с ледяной водой. Переложите куриные рулеты в ледяную воду и оставьте на 10–15 минут, чтобы быстро остудить. Достаньте из воды и удалите пленку.

**4** Тем временем прогрейте куриное велюте и перемешайте с зерновой горчицей. Попробуйте, достаточно ли соли и перца.

**5** В большой сковороде раскалите оливковое и сливочное масло. Когда масло запынится, выложите куриные рулеты и обжаривайте, переворачивая, 5 минут, чтобы со всех сторон образовалась румяная корочка. Дайте постоять в теплом месте 5 минут.

**6** Перед подачей нарежьте баллотины круглыми ломтиками и выложите в подогретые тарелки, если хотите, на подушку из сливочного картофельного пюре. Полейте велюте и подавайте.

## ВАРИАНТ

Таким же способом можно фаршировать и крупные куриные окорочка. Извлеките кости (или попросите сделать это вашего мясника), постаравшись не порвать кожу. В середину поместите фарш, заверните и перевяжите кулинарным шпагатом. Заверните в фольгу и запекайте в духовке при температуре 170 °C около 1 часа, чтобы мясо стало упругим и нежным, затем подавайте.

# цыпленок в соусе-велюте с репой и белой фасолью

*Нежных цыплят мне нравится запекать и подавать с интересными дополнениями. Здесь эту роль играют молодая репка и белая фасоль в курином велюте, ароматизированном кервелем, шнитт-луком и трюфельным маслом. Фасоль нужно замочить, а также заранее приготовить велюте. Получится замечательное зимнее блюдо. На 4 порции, как основное блюдо*

**1** Замочите сухую фасоль на ночь в холодной воде, затем откиньте и выложите в кастрюлю. Залейте большим количеством холодной воды, доведите до кипения, добавьте лук, морковь и лавровый лист. Варите на медленном огне 1 час до мягкости. Откиньте на дуршлаг, промойте под холодной проточной водой, обсушите, удалите лук, морковь и лавровый лист. Посолите и поперчите. Разогрейте духовку до 190 °С.

**2** Бланшируйте репу в кипящей воде около минуты, слейте и освежите под холодной проточной водой. Очистите от кожицы, нарежьте четвертинками, приправьте солью и перцем.

**3** Цыплят натрите растопленным сливочным маслом, солью и перцем. Грудку каждого цыпленка закройте листком промасленной бумаги или фольги. Запекайте 20–25 минут. Проверьте готовность мяса, проткнув цыпленка между ножкой и грудкой: если сок выделяется розовый, поддержите еще 5–10 минут в духовке.

**4** Тем временем выложите фасоль и репу в сотейник с велюте и доведите до кипения. Варите на медленном огне без крышки минут 10, пока соус не уварится на одну треть. Попробуйте на соль и перец, заправьте рубленой зеленью и трюфельным маслом.

**5** Когда цыплята будут готовы, дайте им постоять в теплом месте 10 минут до подачи. Сок со дна противня процедите в небольшой сотейник, нагрейте до кипения, добавьте соус винегрет и тщательно перемешайте венчиком.

**6** Подавать цыплят можно целиком. Если хотите, разделайте их на порционные куски (см. ниже). Разложите велюте с репой и фасолью по подогретым сервировочным тарелкам. Сверху выложите цыплят, полейте соусом винегрет и подавайте.

125 г сухой белой фасоли

1 маленькая луковица,  
нашинковать

1 маленькая морковь, разрезать  
пополам

1 лавровый лист

16 молодых репок

4 цыпленка примерно

по 400–500 г каждый

40 г сливочного масла, растопить

300 мл куриного велюте (с. 212)

1 ст. л. рубленого кервеля

1 ст. л. рубленого шнитт-лука

Несколько капель трюфельного  
масла

100 мл соуса винегрет (с. 218)

Морская соль и свежемолотый  
черный перец

**СЕКРЕТ ШЕФА** Молодых цыплят часто подают целиком, но я предпочитаю их разделять, чтобы гостям было проще есть. Острым ножом надрежьте суставы у основания окорочков и отделите ножки. В ресторане мы вырезаем кость из окорочка, но оставляем нижнюю часть, в ножке, хотя вам это делать необязательно. Аккуратно снимите грудки с кости одним куском, а остов выбросьте. Соберите разделанного цыпленка на тарелке.





# пирог с курицей по рецепту ресторана «Кларидж»

*Популярнейшее блюдо в меню моего ресторана при гостинице «Кларидж», любимое многими гостями. Начинку и тесто мы выпекаем по отдельности, чтобы курица осталась сочной, а корочка из теста получилась легкая и хрустящая. Подавать можете такой пирог либо порционно, либо целиком в традиционной форме для пирогов-запеканок (см. ниже). НА 4 ПОРЦИИ, КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО*

- 1 Нарезьте куриные грудки кусочками размером 2 см. Лук опустите в кипящую воду на 30 секунд, чтобы шкурка легко сошла, затем достаньте и очистите. В неглубокой кастрюле вскипятите бульон, добавьте в него луковицы и готовьте 5 минут. Достаньте шумовкой.
- 2 Положите в бульон курицу, лавровый лист и тимьян. Доведите до кипения на слабом огне и пошрируйте 5 минут, затем снимите с огня и дайте остыть в жидкости в течение 1–2 минут. Бульон процедите в миску, приправы выбросьте, курицу слегка посолите и поперчите.
- 3 Панчетту нарежьте полосками по 2 см. Примерно четверть сливочного масла растопите в сковороде или воке и, помешивая, обжаривайте панчетту примерно 3 минуты, чтобы она стала хрустящей. Выложите на бумажные салфетки, чтобы впитался лишний жир. Сковороду протрите салфеткой.
- 4 Оставшееся сливочное масло растопите, а когда запенится, добавьте грибы и, помешивая, обжаривайте 7 минут до мягкости, посолив и поперчив по вкусу.
- 5 Влейте херес и хорошо выпарьте. Снова выложите в сковороду бекон и лук, залейте процеженным бульоном. Уварите наполовину. Добавьте сливки и уварите еще на треть. Добавьте рубленую зелень и снимите с огня.
- 6 Разогрейте духовку до 200 °С. Тесто раскатайте на слегка присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 0,5 см. Положив на тесто небольшое блюдце, вырежьте четыре круга. Аккуратно переложите их на большой антипригарный противень и кончиком острого ножа нанесите рисунок в виде ромбов.
- 7 Смажьте тесто смесью яичного желтка с водой и выпекайте до золотистого цвета. Затем приоткройте дверцу и подержите тесто в духовке еще 2 минуты, чтобы коржи получились хрустящими. Переложите остывать на решетку.
- 8 Тем временем добавьте грибы в соус и прогрейте до кипения, затем добавьте курицу. Как только курица прогреется, попробуйте на соль и перец и разложите начинку в подогретые сервировочные тарелки. Накройте кругами из теста и подавайте.

- 4 куриные грудки без костей и кожи примерно по 120 г каждая
- 125 г мелкого жемчужного лука
- 500 мл куриного бульона (с. 210)
- 1 лавровый лист
- 1 веточка тимьяна
- 200 г панчетты или хорошего копченого бекона, целым куском
- 100 г сливочного масла
- 250 г японских грибов симедзи или мелких шампиньонов
- 100 мл сухого хереса
- 200 мл сливок жирностью не менее 40 %
- 2 ч. л. рубленой зелени эстрагона
- 1 ст. л. рубленой зелени петрушки
- 250 г слоеного теста (с. 190)
- 1 яичный желток, разболтать с 1 ч. л. воды
- Морская соль и свежемолотый черный перец

## ТРАДИЦИОННАЯ ПОДАЧА ПИРОГА

Подготовьте начинку, как указано выше. Вырежьте из теста одну большую крышку по размеру формы для запеканки и выложите на противень. Разрежьте этот пласт на четыре части, слегка отодвиньте их друг от друга, нанесите ножом решетчатый рисунок, смажьте желтком и выпекайте, как описано выше. Выложите начинку в форму для запеканок, накройте четырьмя частями крышки.



# перепелки *roché-grillé* с медово-горчичной заправкой

*Готовые для запекания перепелки сейчас продаются почти в любом хорошем супермаркете, а также в лавках, торгующих мясом и птицей. Подайте по две птицы на порцию в качестве основного блюда или по одной — на закуску. Самая мясистая часть — грудки. Если готовить перепелок на решетке-гриль или барбекю, нежное мясо легко пересушить, поэтому я использую метод *roché-grillé* (отваривание, а затем гриль, см. с. 58). Затем я сбрызгиваю готовых перепелок пикантной медовой заправкой и подаю на картофельной подушке с рукколой. На 4 порции, как основное блюдо*

8 подготовленных для запекания перепелок

1 л куриного бульона (с. 210)

Пучок тимьяна

8 небольших веточек розмарина

Цедра двух лаймов, нарезанная тонкими полосками

Немного оливкового масла

Морская соль и свежемолотый черный перец

## *Заправка*

6 ст. л. светлого меда

1 ст. л. соевого соуса

1 ст. л. зерновой горчицы

1 ст. л. дижонской горчицы

1 ст. л. кунжутного масла

**1** Развяжите перепелок, встряхните и снова перевяжите ножки птиц бечевой или закрепите деревянными шпажками.

**2** В сотейник среднего размера налейте куриный бульон, добавьте тимьян и доведите до кипения. Положите в бульон перепелок, доведите до кипения и пошируйте на слабом огне 2 минуты (возможно, готовить придется двумя порциями), затем переложите в дуршлаг, чтобы стекла вся жидкость.

**3** Насухо промокните перепелок бумажными салфетками. В брюшко каждой птицы вложите по веточке розмарина и несколько тонких полосок цедры лайма.

**4** Ингредиенты для заправки взбейте в небольшой миске и оставьте в сторону.

**5** Разогрейте гриль или барбекю до равномерного среднего жара, не слишком сильно, чтобы птицы не подгорели. Слегка смажьте решетку маслом.

**6** Слегка смажьте перепелок оливковым маслом, посолите и поперчите. Готовьте на гриле или барбекю 7–10 минут, пару раз перевернув щипцами, чтобы птицы зарумянились со всех сторон, а грудки стали упругими на ощупь. Осторожно, не сожгите нежное мясо.

**7** Переложите перепелок в подогретую большую, но неглубокую миску и полейте заправкой. Оставьте мариноваться на 5 минут или чуть дольше. Развяжите ножки перепелок, удалите из брюшка розмарин и цедру лайма. Подавайте на подушке из жареного картофеля с салатом из рукколы.



**СОВЕТ ШЕФА** Бульон, в котором будут вариться перепелки, напитается дополнительными оттенками вкуса, так что не выливайте его. Остудите, а затем используйте в других блюдах — он идеально подойдет для велюте.





### ТЕХНОЛОГИЯ РОСНÉ-GRILLÉ

Предварительное пошивание, а затем приготовление на гриле идеально подходит для небольших птиц, таких как перепела и голуби, так как позволяют сохранить их сочность. Сначала слегка отварите перепелку в курином бульоне, чтобы мясо не высохло. Затем достаньте из жидкости и промокните бумажными салфетками — чем суше кожа, тем более хрустящей она получится. Доведите птицу до готовности на среднем огне под грилем или на барбекю, переворачивая тушки щипцами, чтобы равномерно подрумянить со всех сторон. Если какие-то части перепелки слегка подгорят, натрите их кубиками замороженного сливочного масла, и тогда подгоревшие кусочки можно будет легко удалить.







## «брезаола» из утки

Утиные грудки без кожи вялят в смеси из соли и специй 4 суток, затем режут тончайшими ломтиками на манер карпаччо и подают как простую, но весьма эффектную закуску. Используйте самое свежее утиное мясо наилучшего качества — одну большую грудку мускусной утки или две грудки меньшего размера от грессингамских уток. Мясо обеих пород обладает не слишком сильным привкусом дичи и хорошо подходит для маринования. Подавайте с листьями цикория или зеленым салатом, заправленным соусом винегрет с грецкими орехами. **НА 4–6 ПОРЦИЙ, КАК ЗАКУСКА**

1 большая грудка мускусной утки весом примерно 400 г или 2 грудки грессингамских уток примерно по 225 г каждая  
20–30 г крупной морской соли  
¼ ч. л. черного перца горошком  
4 звездочки аниса, разломать  
¼ ч. л. зерен кориандра  
Тертая цедра 1 апельсина  
Тертая цедра 1 лимона  
Немного оливкового масла

- 1 Установите температуру в холодильнике не выше 2–3 °С. Срежьте жир с утиных грудок, зачистите от пленок и выложите мясо в неглубокую миску.
- 2 В ступке или мельнице для специй измельчите соль вместе с перцем горошком, анисом и кориандром. Перемешайте с натертой цедрой апельсина и лимона.
- 3 Покройте слоем смеси утиные грудки сверху и хорошо прижмите. Затяните миску пищевой пленкой и уберите в холодильник на сутки.
- 4 Откройте, переверните грудки и натрите пряной смесью с другой стороны. К этому времени из мяса начнет выделяться рассол, а сами грудки слегка съежатся. Снова затяните миску пищевой пленкой и уберите в холодильник еще на сутки.
- 5 Достаньте грудки и сполосните холодной водой. Промокните насухо и заверните каждую грудку в чистую марлю (но не в пленку). Положите на тарелку и уберите в холодильник еще на 2 суток до готовности.
- 6 По истечении этого времени снимите с утиных грудок марлю и подержите в холодильнике на подносе или блюде, ничем не накрывая, в течение 1 часа, чтобы мясо слегка подсохло. Острым разделочным ножом нарежьте утку наискосок тончайшими ломтиками, как резали бы кусок копченого бекона. Выложите ломтики утки по кругу на охлажденные сервировочные тарелки и накройте пищевой пленкой до подачи.
- 7 Слегка сбрызните ломтики утки оливковым маслом и подавайте с салатом.

## пикантные утиные ножки с кисло-сладким соусом

*Утиные грудки, возможно, самая популярная часть этой жирной птицы, но я советую попробовать приготовить и ножки методом низкотемпературного запекания. Под кожей у них тоже есть слой жира, который вытапливается при готовке и помогает сохранить сочность мяса. Я использую грессингамских уток — породу, выведенную от диких уток, с легким привкусом дичи. Утиные ножки широко доступны в продаже и относительно недороги. В этом рецепте я запекаю их с пряностями и специями и подаю в испанском стиле, с хересно-цитрусовым соусом винегрет. На 4 порции, как основное блюдо*

**1** Тонкой шпажкой проткните кожу на утиных ножках в нескольких местах. Смешайте все специи и натрите ими ножки. Выложите куски утки на блюдо и уберите в холодильник мариноваться 2 часа.

**2** Разогрейте духовку до 180 °С. Положите утиные ножки кожей вверх в форму для запекания и запекайте 45–50 минут. Поливать их в процессе приготовления ничем не нужно, просто переверните один или два раза, но лишний раз не трогайте — корочка сама получится очень хрустящей. Примерно в середине приготовления слейте жир (сохраните его для жарки картофеля).

**3** Когда утка дойдет до мягкости, переложите куски на подогретую тарелку и оставьте, ничем не накрывая, в теплом месте. Для соуса присыпьте сахаром образовавшуюся в форме после запекания жидкость и добавьте мед. Прогрейте на плите, помешивая деревянной лопаткой, до красивого карамельного цвета.

**4** Деглазируйте форму хересным уксусом и прокипятите, чтобы соус уварился вдвое. Добавьте апельсиновый и лимонный сок и снова уварите в два раза. Процедите соус через мелкое сито в миску и вбейте венчиком кусок сливочного масла. Посолите и поперчите по вкусу.

**5** Подавайте утиные ножки с кисло-сладким соусом. Хорошим гарниром станет хрустящий жареный картофель и водяной кресс.

### 4 утиные ножки

1 ч. л. молотого кориандра

1 ч. л. молотого мускатного ореха

1 ч. л. молотого имбиря

### Кисло-сладкий соус

25 г сахара

2 ст. л. жидкого меда

150 мл хересного уксуса

Сок 2 апельсинов

Сок 2 лимонов

Сок, образовавшийся в противне

после запекания утиных ног

Большой кусок сливочного масла

Морская соль и свежемолотый

черный перец



# грудка цесарки с гранатовой заправкой

*Гранаты популярны в ближневосточной кухне, их сок часто используется в блюдах из мяса и дичи. В этом рецепте сок уваривается для большей концентрации вкуса, а затем смешивается с соусом винегрет, гранатовыми зернами, розовым грейпфрутом и грецкими орехами. В результате получается оригинальная ароматная заправка, подчеркивающая вкус цесарки. Точно так же можно подать и перепелок, и грудки фазанов. На 4 порции, как основное блюдо*

3 спелых граната  
1 розовый грейпфрут  
3 ст. л. клюквенного сока  
3 ст. л. свежесжатого  
апельсинового сока  
6 ст. л. соуса винегрет из оливкового  
масла и масла грецкого ореха  
в равных пропорциях (с. 218)  
2 ст. л. рубленых грецких орехов  
4 грудки цесарки примерно  
по 125 г каждая  
Немного оливкового масла  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец

**1** Гранаты разрежьте пополам и аккуратно выберите зерна, пленки удалите. Грейпфрут очистите от кожуры и пленок. Затем, держа плод над тарелкой, маленьким острым ножом вырежьте дольки мякоти и нарежьте их произвольно, довольно крупно. Вытекший на тарелку грейпфрутовый сок сохраните.  
**2** Две трети гранатовых зерен измельчите в блендере вместе с клюквенным, апельсиновым и грейпфрутовым соком, затем протрите через сито в маленькую кастрюлю. Уварите примерно вдвое, до консистенции легкого сиропа, добавьте соус винегрет.  
**3** Проверьте, нет ли на гранатовых зернах пленок, затем добавьте их в заправку с кусочками грейпфрута и грецкими орехами.  
**4** Подровняйте грудки цесарки, кожу натрите оливковым маслом, солью и перцем. Нагрейте тяжелую антипригарную сковороду и обжарьте грудки кожей вниз в течение 3 минут. Переверните и готовьте на другой стороне 1–2 минуты. Не пересушите мясо, оно должно быть бледно-розового цвета.  
**5** Каждую грудку разрежьте поперек на три части. Выложите в подогретые тарелки, перекладывая гранатовой заправкой. Подавайте с припущенным шпинатом и пловом из риса басмати с пряностями (с. 103) или жареным картофелем.

**КАК ГОТОВИТЬ С ГРАНАТАМИ** Ищите эти красноватые фрукты с плотной кожурой на рынках и магазинах с сентября по декабрь. Готовьте на пике спелости, когда сок гранатов наиболее сладок. Чтобы подготовить гранаты, разрежьте плоды вдоль пополам и аккуратно выберите мясистые зерна. При этом важно удалить все бледно-желтые пленки — они сильно горчат.





# грудки голубя по методу сувид с портвейном и мадерой

*Технология сувид (см. описание ниже) идеально подходит для приготовления голубей: она позволяет сохранить их естественный вкус и сочность, которую еще больше усиливает кисло-сладкий соус из апельсинового пюре с финиками. Пюре необходимо приготовить заранее (см. ниже). Грудки голубя лучше готовить до бледно-розового цвета, а подавать на небольшой горке из шпината со сливочным маслом или бланшированной капусты, с гарниром из запеченных корнеплодов, к примеру моркови и молодого пастернака.*

**На 4 порции, как основное блюдо**

4 лесных голубя

1 маленькая луковица, нашинковать

1 морковь, нарезать

1 стебель сельдерея, нарезать

1 букет гарни (лавровый лист, несколько веточек петрушки, веточка тимьяна)

1 звездочка аниса

4 ягоды можжевельника

2 ст. л. портвейна

2 ст. л. мадеры

Небольшой пучок тимьяна

2 шт. лаврового листа

Морская соль и свежемолотый черный перец

2 ст. л. апельсинового пюре с финиками (см. ниже)

**1** Сначала подготовьте голубей. Отрежьте ножки и нижнюю часть спинки (она легко отделяется примерно посередине хребта); ножки и кости сохраните. Тушки аккуратно обрежьте, чтобы остались только грудки с крылышками; накройте и уберите в холодильник.

**2** Ножки, кости и обрезки тушек голубей поместите в большую кастрюлю с луком, морковью, сельдереем, букетом гарни, анисом и можжевельником. Залейте примерно 600 мл холодной воды и доведите до кипения. Убавьте огонь и готовьте без крышки 45 минут, чтобы жидкость уварилась до  $\frac{1}{4}$  первоначального объема. Процедите бульон в отдельную посуду.

**3** Чтобы приготовить голубей, вскипятите большую кастрюлю воды. Положите голубиные грудки в два рукава для запекания. Влейте в них поровну портвейн, мадеру и бульон, добавьте приправы, соль и перец. Выпустите из рукавов по возможности весь воздух и завяжите их узлом как можно ближе к тушкам.

**4** Опустите пакеты с голубями в кипящую воду, доведите до слабого кипения и готовьте 10 минут, пока мясо не станет розовым. Пару раз встряхните пакеты, чтобы мясо равномерно пропитывалось жидкостью. Если любите полностью проваренное мясо, готовьте его на 2–3 минуты дольше.

**5** Достаньте пакеты из кастрюли (вода пусть продолжает кипеть) и дайте полежать 2 минуты, затем встряхните, чтобы содержимое лучше распределилось, верните в кастрюлю и готовьте еще 2 минуты.

**6** Достаньте и разрежьте пакеты. Образовавшийся бульон процедите через сито в небольшую кастрюлю, добавьте 2 ст. л. апельсиново-финикового пюре и прогрейте до кипения. Тем временем пусть тушки полежат еще 5 минут.

**7** Острым тонким ножом срежьте грудки одним куском. Мясо должно быть бледно-розовым. Выложите в подогретые тарелки, по желанию — на подушки из шпината или капусты, полейте соусом. По кругу разложите печеные морковь и пастернак или, если хотите, подайте с «лазаньей» из корня сельдерея (с. 129).

## АПЕЛЬСИНОВОЕ ПЮРЕ С ФИНИКАМИ

Это пюре мы используем для обогащения вкуса всевозможных соусов к дичи. Поместите в кастрюлю 125 г нарезанных на кусочки фиников без косточек, 100 мл свежевыжатого апельсинового сока и  $\frac{1}{2}$  палочки корицы, проварите 10–12 минут, пока финики не станут мягкими. Корицу удалите. Финики с соком измельчите блендером до однородности. Переложите в чистую посуду и храните в холодильнике до месяца, а можете заморозить.

## ТЕХНОЛОГИЯ СУВИД

Мы часто ею пользуемся в наших ресторанах. В небольшие жаростойкие пластиковые пакеты помещают мясо или овощи, добавляют немного бульона или вина с травами и специями, затем запечатывают под вакуумом и опускают в кастрюлю со слабо кипящей водой. Продукты готовятся в собственном соку, а вкус в результате получается замечательный. А вы используйте рукав для запекания.

# запеченная куропатка под соусом из красного вина с можжевельником

Ежегодно 12 августа начинается сезон шотландских куропаток, который продолжается до 10 декабря. Дата эта важнее для охотников, нежели для поваров, поскольку пернатую дичь перед готовкой следует некоторое время проवेशивать и выдерживать. Я не включаю куропаток в свое меню до конца августа. Шотландские куропатки обитают преимущественно на вересковых пустошах, что придает их мясу отчетливый характерный привкус. Многие гурманы считают, что к этому вкусу нужно привыкнуть. С куропаткой, как и с чирком, следует обращаться умело, но если их правильно приготовить, то они великолепны. Мясо куропатки очень темное, нежирное, с резким вкусом, готовить его нужно только до розового цвета. Поскольку жира в куропатке совсем немного, перед запеканием птицу нужно завернуть в бекон или сало, чтобы не пересушить. Пары птиц достаточно для двух человек, а если хотите подать блюдо для четверых, удвойте количество всех ингредиентов. **На 2 порции, как основное блюдо**

**1** Разогрейте духовку до 200 °С. Извлеките из тушек потрошки (сердце, печень, желудок) и сохраните для паштета (см. ниже). Грудки оберните полосками сала.

**2** Половину оливкового масла разогрейте в большой тяжелой сковороде и обжарьте птицу со всех сторон, прижимая к горячему дну, чтобы «запечатать» и подрумянить.

**3** Переложите тушки в противень для запекания, по возможности вертикально, посолите и поперчите. Запекайте 7–10 минут, в зависимости от размера, пару раз полив горячим сливочным маслом. Достаньте из духовки и дайте постоять в теплом месте минут 5.

**4** Острым тонким ножом срежьте грудки одним куском: мясо должно быть красивого розоватого цвета. Переложите на промасленную бумагу или бумагу для выпечки. Разрежьте ножки и тушки, снова положите на противень и запекайте еще минут 15.

**5** Тем временем нагрейте оставшееся оливковое масло в большом сотейнике, добавьте лук и нарезанные кубиками корнеплоды. Готовьте до мягкости и румяной корочки (примерно 10 минут). Добавьте запеченные ножки и тушки, а также ягоды можжевельника и красное вино. Готовьте, пока вино полностью не выпарится, затем влейте бульон. Доведите до кипения и уварите на медленном огне на  $\frac{2}{3}$ . Процедите через сито в соусник и попробуйте, достаточно ли соли и перца.

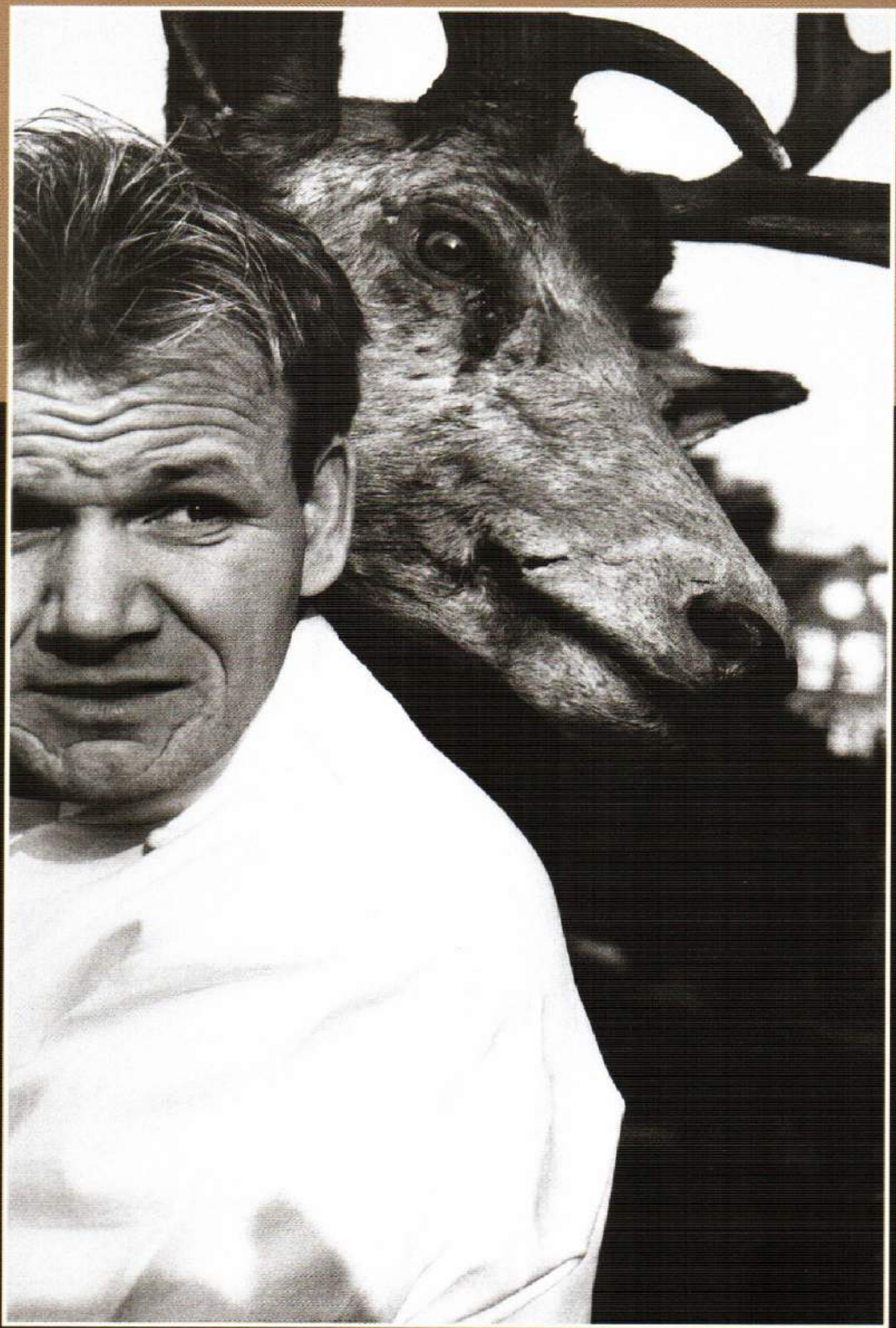
**6** Чтобы подогреть грудки птиц, выложите их срезам вниз на промасленную бумагу и верните в духовку на 3 минуты; не пересушите, мясо должно остаться розовым. Разрежьте каждую грудку на три части. Подавайте на подогретых тарелках с соусом, савойской капустой со сливочным маслом, жареным картофелем и паштетом. Отдельно подайте традиционный хлебный соус.

**2** подготовленные для запекания шотландские куропатки  
Тонкие полоски свиного сала или бекона с прожилками, чтобы обернуть тушки  
3 ст. л. оливкового масла  
50 г сливочного масла, растопить и прогреть  
1 небольшая луковица, нарезать  
Горсть разных корнеплодов (например, морковь, репа, сельдерей), нарезанных кубиками  
6 ягод можжевельника  
200 мл красного вина  
500 мл коричневого куриного бульона (с. 210)  
Морская соль и свежемолотый черный перец

## ПАШТЕТ ИЗ ПОТРОШКОВ

Потрошки (сердца, печень, желудки) нарежьте и в течение 5 минут обжаривайте на 25 г сливочного масла с несколькими листиками тимьяна. Деглазируйте сковороду красным вином, посолите и поперчите по вкусу, затем измельчите массу в кухонном комбайне. Подавайте на ломтиках хлеба, поджаренного на сливочном масле.







# Мясо

Просматривая отобранные для этой главы рецепты, я вдруг понял, как много блюд мне нравится подавать в деревенском, фермерском стиле. Мне нравится решать сложную задачу превращения куска «дешевого» мяса в превосходный обед или ужин. Свиная подчеревина, говяжья пашина, голень молодого барашка — все это можно приготовить так, что не стыдно подать новоявленному богачу. И конечно, теперь у нас появилось поколение молодых гостей, которые росли на мясе быстрой обжарки и никогда прежде не пробовали деревенскую еду.

Томленая свинина и тефтели из ягнятины становятся откровением: столько вкуса, мясо можно есть без ножа, а подача соперничает со многими блюдами высокой кухни. Не стану притворяться, будто готовятся они быстро, но уж точно не сложно, если следовать рецептам и технологиям, приведенным в этой главе.

Конечно, я люблю и более дорогие куски мяса самого высокого качества и стремлюсь готовить — и подавать их — идеально. Возьмите, к примеру, тающие во рту говяжьи стейки и сочную телячью печень. Я предлагаю заранее обжарить стейки на сковороде и выложить поверх грибной гратен, а непосредственно перед подачей довести мясо до готовности в духовке. Да, это возможно: мясо будет обжигаяще горячим, но при этом слабой степени прожарки. Телячью печень не стоит резать тонкими пластинами для стремительной обжарки, не говоря уж о том, чтобы обваливать в муке — это верный способ получить жесткую подошву. Наоборот, нарежьте печень толстыми кусками, как стейк, и обжарьте, чтобы она осталась розовой и сочной, а затем подайте с ломтиками жареной поленты.



# Томленая свиная подчеревина в густой глазури

*Это потрясающее блюдо часто появляется в моих меню. Подчеревина хоть и стоит недорого, зато прекрасно ведет себя: если ее неспешно готовить при невысокой температуре, она становится тающей и сочной. Возможно, придется заказать такой отруб в мясной лавке (попытайтесь уговорить мясника, чтобы он подготовил кусок к запеканию). Мне нравится подавать свинину с трюфельным картофельным пюре (с. 136), слегка припущенным шпинатом и спаржей на пару. На 4 порции, как основное блюдо*

1 кусок свиной подчеревины  
весом около 1 кг  
4 ст. л. оливкового масла  
1 морковь, нарезать  
1 луковица, нарезать  
1 стебель лука-порея, нарезать  
1 стебель сельдерея, нарезать  
½ головки чеснока или 6 крупных  
зубчиков, очистить  
100 мл хересного уксуса  
200 мл соевого соуса  
1,5 л коричневого куриного  
бульона (с. 210)  
5 звездочек аниса  
20 зернышек кориандра  
10 горошин белого перца  
10 горошин черного перца

**1** Подготовьте свинину: тонким острым ножом срежьте шкуру, оставив слой сала толщиной примерно 5 мм. Срежьте и выбросьте грудные кости. Подровняйте кусок мяса по толщине, срезая излишки и подкладывая их туда, где мясо тонкое. У вас должен получиться ровный пласт бескостной свиной подчеревины. Скатайте этот пласт в плотный рулет и аккуратно перевяжите бечевкой (см. с. 70–71).

**2** Хорошо раскалите неглубокую жаропрочную чугунную кастрюлю или глубокий сотейник (с крышкой). Влейте 2 ст. л. оливкового масла и подрумяньте свинину со всех сторон до корочки. Переложите на тарелку.

**3** Добавьте в кастрюлю оставшееся оливковое масло и в течение 5 минут обжаривайте овощи с чесноком. Деглазируйте хересным уксусом и уварите жидкость вдвое, затем снова выложите в кастрюлю свинину поверх слоя овощей.

**4** Влейте соевый соус и бульон, затем добавьте специи целиком. Доведите до кипения и прикройте кастрюлю крышкой. Томите на небольшом огне или в духовке при температуре 170 °С. Готовьте 2,5–3 часа, время от времени поливая мясо жидкостью со дна кастрюли, пока свинина не станет совсем мягкой. Проверьте готовность, проткнув кусок посередине металлической шпажкой — она должна легко пройти насквозь.

**5** Достаньте мясо и переложите на подогретую тарелку. Сок со дна кастрюли процедите и уварите, чтобы получилась блестящая коричневая глазурь.

**6** Для подачи удалите шпагат и нарежьте свинину порционными кусками или толстыми ломтями. Выложите на подогретые тарелки и гарнируйте припущенным шпинатом и спаржей. Подавайте с картофельным пюре.

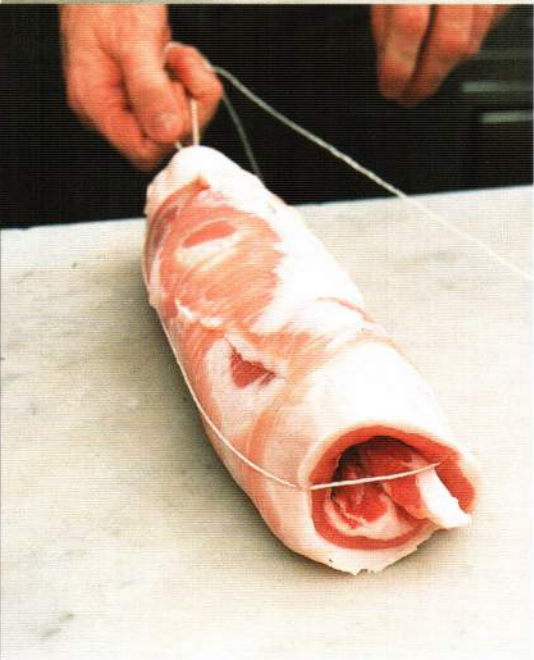


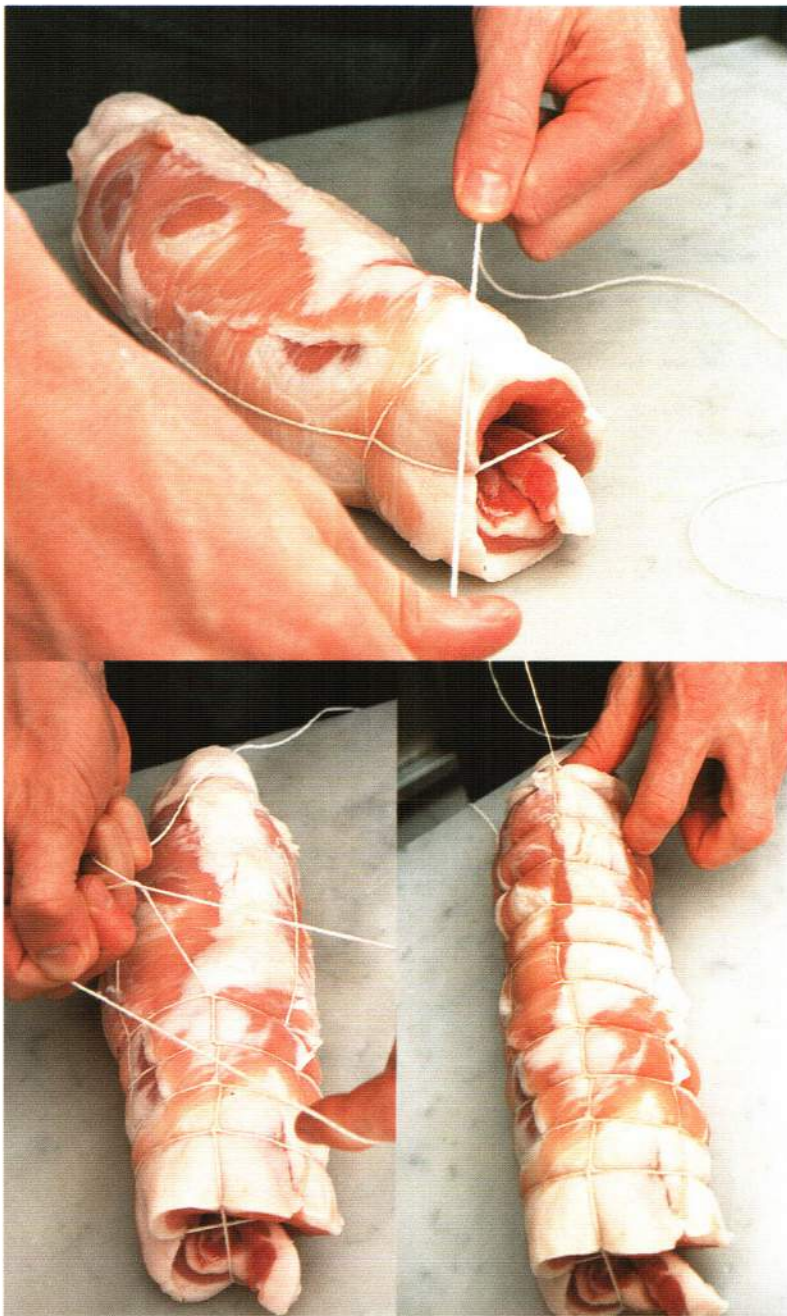




### КАК СВЕРНУТЬ ПЛАСТ МЯСА В РУЛЕТ

Сначала отрежьте длинный кусок кулинарного шпагата и обвяжите рулет по длине, оставив не меньше 10 см шпагата с одного конца. Затем куском шпагата обвяжите один конец мясного рулета и завяжите узлом. Теперь отрежьте длинный кусок шпагата и привяжите с одной стороны к только что сделанному узлу. Вытяните шпагат на 3–4 см, накиньте петлю на кусок мяса, протяните через нее другой конец шпагата, но не завязывайте. Продолжайте обвязывать мясо петлями с интервалами 3–4 см, пока не дойдете до другого конца рулета. Привяжите шпагат к свободному концу первой нити.









# говяжье филе с гратеном из лесных грибов

*Это прекрасный способ приготовления толстых сочных говяжьих стейков. Но обязательно нужны толстые куски мяса самого высокого качества, отрезанные от аккуратного, округлого куска филе, — такие можно купить только в хорошей мясной лавке, где мясо разделяют на заказ. Для удобства стейки можно заранее обжарить со всех сторон и выложить на них грибы, а непосредственно перед подачей — довести до готовности в горячей духовке. Это идеальный метод в тех случаях, когда нужно принимать и развлекать гостей. На 4 порции, как основное блюдо*

- 1 Подготовьте начинку заранее. Слегка обжарьте шалот и чеснок на 1 ст. л. оливкового масла минут 5 до мягкости.
- 2 Добавьте еще 2 ст. л. оливкового масла и обжарьте грибы на сильном огне, часто помешивая, около 7 минут — до готовности и коричневого цвета. Добавьте вино и готовьте, пока не выпарится. Смесь должна быть довольно сухой. Если нужно, откиньте ее на сито, чтобы стекла лишняя жидкость. Переложите грибы в миску, посолите, поперчите, заправьте зеленью. Остудите.
- 3 Взбейте сливки до мягких пиков и перемешайте с грибами и яичным желтком. Накройте и уберите в холодильник.
- 4 Смажьте стейки оставшимся оливковым маслом, посолите и поперчите. Раскалите большую антипригарную сковороду. Обжарьте стейки со всех сторон в течение примерно 2–3 минут. Снимите со сковороды, посолите, поперчите и дайте остыть.
- 5 Перед подачей разогрейте духовку до 220 °С. Поместите стейки в неглубокий противень, сверху выложите грибную смесь и посыпьте пармезаном. Готовьте примерно 5–7 минут, чтобы сверху образовалась пузырящаяся золотистая корочка. Подавайте немедленно с печеным или жареным картофелем и салатом.

- 1 луковица шалота, мелко нарезать
- 1 крупный зубчик чеснока, раздавить
- 4 ст. л. оливкового масла
- 100 г лесных грибов (например, белые, лисички, рядовки, сморчки), очистить и мелко нарезать
- 100 г шампиньонов, нарезать
- 2 ст. л. белого вина
- По 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, кервеля и шнитт-лука
- 4 ст. л. сливок жирностью не менее 40 %
- 1 крупный яичный желток
- 4 стейка весом примерно по 180 г и толщиной 4 см каждый
- 2 ст. л. тертого пармезана
- Морская соль и свежемолотый черный перец

**СЕКРЕТ ШЕФА** Для этого блюда мы покупаем говяжье филе куском, весом около 600 г. Подготавливаем его, подравниваем края, зачищаем от пленок, затем плотно заворачиваем филе в пищевую пленку и убираем в холодильник на ночь. Так мясо будет лучше держать форму, и у вас получатся идеальные округлые стейки.



# ростбиф со сливочным маслом и молодыми артишоками

Для особенного ростбифа я покупаю говяжье филе куском и готовлю его без изысков, в пенящемся сливочном масле. Подаю с обжаренными доньшками артишоков и сливочным картофельным пюре с хреном (с. 136). Полейте ломтики говядины оставшейся после приготовления аппетитной масляно-мясной подливкой, и никакого другого соуса вам не понадобится. **На 4 порции, как основное блюдо**

1 толстое говяжье филе одним куском весом около 600 г  
16 молодых мини-артишоков или 4 крупных  
5 ст. л. оливкового масла  
70 г слабосоленого сливочного масла, нарезать маленькими кубиками  
Морская соль и свежемолотый черный перец

**СЕКРЕТ ШЕФА** Топленое сливочное масло пригодно для самых разных целей, но только не для тех блюд, где масло должно пениться: это происходит благодаря содержащимся в масле твердым частицам молочного жира.

- 1 Проверьте, не осталось ли на мясе пленок — внешне они похожи на блестящие мембраны. Если нужно, удалите эти пленки с помощью острого ножа. Плотнo заверните филе говядины в несколько слоев пищевой пленки и закрепите концы. Уберите в холодильник хотя бы на 4 часа, а лучше на ночь, чтобы мясо хорошо держало форму.
- 2 Тем временем подготовьте артишоки по рецепту на с. 124. Если используете крупные артишоки, разрежьте доньшки на четыре части.
- 3 Перед приготовлением снимите с говядины пленку, посолите и поперчите. Разогрейте духовку до 180 °С. Возьмите сотейник, который можно использовать в духовке. (Если подходящей сковороды у вас нет, прогрейте в духовке небольшую форму для запекания.)
- 4 Хорошо раскалите сотейник или сковороду. Добавьте 2 ст. л. оливкового масла и в течение 5 минут обжаривайте филе, несколько раз переворачивая, до появления равномерной корочки со всех сторон.
- 5 Постепенно добавляйте сливочное масло и разогрейте до образования пены, затем полейте им мясо. Поставьте сковороду в духовку (или переложите говядину в горячую форму для запекания и полейте маслом сверху). Запекайте филе 20 минут, полив его за это время маслом не меньше двух раз. Нажмите на мясо тыльной стороной вилки — оно должно чуть пружинить. Если мясо кажется слишком мягким, верните его еще на 5 минут в духовку.
- 6 Переложите говядину на подогретую тарелку (сок из сковороды не выливайте) и поставьте в теплое место на 5 минут, пока будете завершать приготовление артишоков. Нагрейте оставшееся оливковое масло в сковороде и обжарьте артишоки до хрустящей золотистой корочки. Посолите, поперчите и снимите с огня.
- 7 Процедите оставшуюся на дне сковороды масляную подливку через тонкое сито и подогрейте. Нарежьте говядину на 8 ровных ломтей и положите по два куска в каждую подогретую обеденную тарелку (выделившийся при этом сок добавьте в кастрюлю к масляной подливке). Выложите артишоки вокруг мяса и сбрызните подливкой. Подавайте с картофельным пюре с хреном.

**ПРЕВОСХОДНЫЙ ОТРУБ** Нет ничего лучше говяжьего филе, тающего во рту. Я советую покупать мясо в хорошей мясной лавке, а не просто в обычном супермаркете. Вкус важнее всего, поэтому постарайтесь купить филе, которое выдерживали как минимум 3 недели, желательно от животного абердин-ангусской породы.

# баранья нога, фаршированная грибами и шпинатом

*Это блюдо идеально для воскресного обеда и очень просто в приготовлении, особенно если попросите мясника разделить баранину и удалить кость. Вам понадобится среднего размера нога молодого барашка, разделанная в виде пласта бескостной мякоти. Из костей сварите бульон и выпарите жидкость для более концентрированного вкуса — это основа для замечательного соуса. Подавайте с картофелем, поджаренным на утином жире, и фасолью, припущенной в небольшом количестве сливочного масла и запавленной петрушкой. На 6 порций, как основное блюдо*

- 1 Разделайте баранину с кости так, чтобы получился плоский кусок мякоти (или попросите мясника), и положите мясо на разделочную доску внешней стороной вниз. Срежьте пленки и лишний жир. Отрежьте 150 г мякоти, положите в кухонный комбайн и измельчите в фарш. Добавьте сливки,  $\frac{1}{2}$  ч. л. соли и немного перца, взбейте в однородное пюре. Переложите в миску, накройте и уберите в холодильник вместе с куском мяса.
- 2 Грибы нарежьте как можно мельче. Сливочное масло растопите в сковороде, обжарьте шалот или репчатый лук вместе с чесноком до мягкости. Добавьте грибы и обжаривайте, помешивая, на сильном огне до мягкости и коричневой корочки. Хорошо посолите и поперчите, дайте остыть.
- 3 Шпинат бланшируйте в кипящей воде 1 минуту, затем откиньте и переложите в воду со льдом. Снова откиньте на дуршлаг, отожмите, затем мелко нарежьте и смешайте с грибами и эстрагоном. Смесь должна получиться не слишком влажной. Если нужно, выложите ее в марлю и отожмите. Добавьте шпинат с грибами к приготовленному фаршу, перемешайте и попробуйте на соль и перец (см. совет шефа).
- 4 Распластайте мясо на рабочей поверхности и равномерно распределите начинку, сверните в плотный рулет и перевяжите кулинарным шпагатом по всей длине. При необходимости зашейте иголкой с кулинарной нитью. Плотно заверните рулет в пищевую пленку и уберите в холодильник на пару часов, чтобы рулет лучше держал форму.
- 5 Разогрейте духовку до 180 °С. Удалите пленку с мяса и взвесьте его, чтобы подсчитать время приготовления (50 минут на 1 кг мяса для слабой прожарки или 55 минут на 1 кг — для средней). Добавьте 12 минут на каждые дополнительные 250 г. Положите мясо в противень, слегка смажьте оливковым маслом, посолите и поперчите. Накройте промасленной бумагой, чтобы рулет не подгорел. Запекайте в течение рассчитанного времени, поливая каждые 30 минут выделяющимся соком.
- 6 Переложите мясо на блюдо и дайте постоять в теплом месте примерно 15 минут. Выделившийся сок процедите в небольшой сотейник, добавьте бульон, вино и розмарин, прокипятите в течение нескольких минут, чтобы жидкость уменьшилась в объеме, затем процедите в соусник. Мясо нарежьте довольно толстыми ломтями; выделившийся при нарезке сок также слейте в соусник. Подавайте мясо с подливкой.

- 1 баранья нога весом 2,3–2,5 кг
- 2 ст. л. сливок жирностью не менее 40 %
- 250 г грибов, лесных или выращенных (или смеси), почистить и промыть
- 70 г сливочного масла
- 1 луковичка шалота или  $\frac{1}{2}$  репчатого, мелко нарезать
- 1 крупный зубчик чеснока, нарезать
- 250 г листьев молодого шпината
- 1 ст. л. рубленой зелени эстрагона
- Немного оливкового масла
- 300 мл уваренного бараньего бульона с насыщенным вкусом
- 150 мл красного вина
- Несколько веточек розмарина
- Морская соль и свежемолотый черный перец

**СОВЕТ ШЕФА** Пробовать сырой фарш на соль и перец вообще-то не стоит, но в данном случае важно убедиться, что вкус получился такой, как нужно. Я обжариваю 1 ч. л. начинки в небольшом количестве растительного масла, чтобы только-только схватилась, а затем пробую и, если нужно, досаливаю и перчу.



# тефтели из баранины в салатных листьях

*Бараньи голяшки медленно тушат, чтобы мясо получилось очень нежным, а затем разбирают на волокна и смешивают с небольшим количеством жидкости от тушения и приправами. Получившуюся смесь разделяют на тефтели, заворачивают в припущенные салатные листья и пошаривают. Это интересное и необычное блюдо лучше всего подавать на подушке из сливочного пюре из пастернака с печеными корнеплодами, спаржей на пару и молодым луком-пореем. На 8 порций, как основное блюдо*

Оливковое масло для жарки  
4 большие голени молодого барашка  
1 морковь, крупно нарезать  
1 луковица, крупно нарезать  
1 стебель лука-порея, крупно нарезать  
1 стебель сельдерея, крупно нарезать  
½ головки чеснока или 6 крупных зубчиков  
1 ветка тимьяна  
1 лавровый лист  
1 ветка розмарина  
2 звездочки аниса  
4 коробочки кардамона  
8 маслин  
300 мл сухого белого вина  
1,5 л коричневого куриного бульона (с. 210)  
24 листа салата «литтл джем» (примерно от 4 кочанов)  
Морская соль и свежемолотый черный перец

## *Для варки тефтелей*

2 шт. лаврового листа  
2 ветки тимьяна  
1 ч. л. зерен кориандра

- 1 Хорошо раскалите большую сковороду, затем добавьте немного оливкового масла и со всех сторон обжарьте куски баранины, часто переворачивая. Снимите со сковороды и отложите в сторону.
- 2 В сковороде нагрейте еще немного оливкового масла, добавьте нарезанные овощи и чеснок, обжаривайте 5 минут до мягкости. Добавьте зелень, специи целиком и 4 маслины. Влейте вино и уварите до консистенции жидкого сиропа.
- 3 Переложите овощную смесь в большую чугунную кастрюлю или тяжелый сотейник с плотно прилегающей крышкой, сверху положите куски мяса. Залейте бульоном и доведите до кипения. Посолите, поперчите, и тушите при очень слабом кипении 2,5–3 часа, пока мясо не станет совсем мягким. Оставьте в жидкости на 30 минут, затем достаньте шумовкой, выложите на блюдо и остудите. Бульон процедите в неглубокую кастрюлю, удалив все овощи и приправы, и уварите на сильном огне, чтобы получилось примерно 350 мл густой глазури.
- 4 Мясо снимите с костей, удалите пленки. Разберите мясо на мелкие волокна и сложите в миску; у вас должно получиться около 500 г. Оставшиеся маслины нарежьте и добавьте к баранине вместе с 200 мл глазури. Перемешайте, попробуйте на соль и перец, уберите в холодильник. Оставшуюся глазурь сохраните.
- 5 Опустите салатные листья (несколько штук сразу) в большую кастрюлю кипящей воды и бланшируйте 5 минут. Остудите в воде со льдом. Откиньте на дуршлаг, промокните насухо бумажными полотенцами.
- 6 Разделите мясо на 8 частей, скатайте аккуратные шарики, но не сдавливайте их слишком плотно. Слегка смажьте маслом небольшой половник и выстелите его 3 бланшированными салатными листьями крест-накрест по центру так, чтоб концы листьев свисали за края половника. В середину положите шарик из баранины, накройте свисающими краями листьев и слегка прижмите. Повторите ту же операцию с оставшимися тефтелями и салатными листьями, чтобы получилось 8 штук. Выложите на тарелку швами вниз и уберите в холодильник.
- 7 Перед подачей добавьте в большую кастрюлю с кипящей водой лавровые листья, тимьян и зерна кориандра. Застелите дно бамбуковой пароварки подходящим по размеру листом промасленной бумаги и сверху уложите тефтели. Поставьте пароварку над кастрюлей, накройте и готовьте примерно 12 минут. Тем временем подогрейте оставшуюся глазурь. Подавайте тефтели на сливочном пюре из пастернака, гарнировав овощами и полив глазурью.





# бланкет из ягнятины

Бланкет — это классический способ приготовления мяса в бульоне до мягкости; после поширования бульон заправляют яично-сливочным соусом. Обычно соус бланкет очень жидкий, но при желании его можно слегка загустить небольшим кусочком бёр-манье (beurre manié, см. ниже). Обычно для бланкета берут телятину для тушения, однако прекрасно годится и постное филе ягненка — найти его гораздо легче. Подавайте с простым отварным рисом или тальятелле. **На 4 порции, как основное блюдо**

600 г филе ягненка (шейная часть)  
300 мл куриного бульона (с. 210)  
150 мл сухого белого вина  
1 букет гарни (лавровый лист,  
ветка тимьяна, стебли петрушки)  
1 морковь, нарезать небольшими  
кубиками  
250 г мелкого лука-шалота  
или репчатого  
250 г шампиньонов, очистить  
и нарезать четвертинками  
4 крупных яичных желтка  
150 мл сливок жирностью  
не менее 40 %  
Немного лимонного сока  
2 ст. л. рубленой зелени петрушки  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец

- 1 Обрежьте излишки жира с ягнятины, мякоть нарежьте кубиками размером 2 см. Мраморные прожилки в мясе помогут ему остаться сочным.
- 2 Положите куски ягнятины в сотейник, посолите, поперчите и залейте водой. Медленно доведите до кипения и большой металлической ложкой снимите пену. Варите 10 минут, продолжая часто снимать пену, пока не останется прозрачный бульон. Откиньте ягнятину на дуршлаг и промойте холодной водой.
- 3 Переложите мясо в чистую кастрюлю и добавьте бульон, белое вино, букет гарни и нарезанную морковь. Доведите до кипения, убавьте огонь до самого слабого и готовьте без крышки около 30 минут.
- 4 Тем временем опустите шалот или репчатый лук в кастрюлю с кипящей водой на 30 секунд, чтобы отделилась кожица, откиньте на дуршлаг и очистите. Добавьте лук к мясу и продолжайте варить еще 10 минут. Добавьте грибы и готовьте еще 5 минут.
- 5 К этому моменту мясо должно стать мягким. Процедите жидкость в неглубокую кастрюлю. Мясо, лук и грибы отложите в сторону, букет гарни выбросьте. Бульон прокипятите и уварите на треть.
- 6 В маленькой миске взбейте яичные желтки со сливками. Снимите кастрюлю с бульоном с огня и медленно, все время помешивая венчиком, влейте немного бульона в яично-сливочную массу. Добавьте получившуюся смесь в кастрюлю с бульоном. Поставьте кастрюлю на самый слабый огонь и венчиком медленно помешивайте соус, пока он не начнет густеть. Следите, чтобы жидкость не закипела, иначе соус свернется. Соус готов, когда его консистенция станет похожа на жидкий заварной крем.
- 7 Положите ягнятину и овощи в соус и осторожно прогрейте, не доводя до кипения. Переложите в подогретое сервировочное блюдо. Попробуйте на соль и перец, сбрызните лимонным соком по вкусу. Посыпьте рубленой петрушкой и подавайте.

**БЁР-МАНЬЕ** Эту заварную смесь из сливочного масла и муки используют, если нужно загустить соус. Ее можно приготовить заранее и хранить в холодильнике. Растопите 15 г сливочного масла в маленькой кастрюльке, добавьте 1 ст. л. муки и готовьте, помешивая, примерно 30 секунд. Добавляйте в жидкость крошечными комочками и нагревайте до загустения при помешивании. Готовя бланкет, добавьте бёр-манье в жидкость до того, как станете вливать в него яичные желтки со сливками.

# кролик в панчетте с ризотто из перловой крупы с почками

*Мясо выращенных на ферме кроликов легкое, нежирное и нежное, готовить его легко и просто. Обычно тушки кроликов продают с почками — их можно нарезать и добавить в это деревенское ризотто из перловой крупы. Если вы покупаете не целую тушку, а только кроличьи ноги у мясника или в супермаркете, замените кроличьи почки ягнзачьями. На 4 порции, как основное блюдо*

**1** Маленьким острым ножом удалите только бедренные кости из кроличьих ножек. Оберните каждую ножку ломтиком панчетты или пармской ветчины. В каждую ножку в трех местах воткните как можно глубже веточки розмарина. Уберите в холодильник примерно на час.

**2** В большую кастрюлю поместите перловую крупу, морковь, репчатый лук, лук-порей, сельдерей, веточку тимьяна, лавровый лист и бульон. Доведите до кипения, изредка помешивая. Посолите, поперчите и варите без крышки на слабом огне минут 20, пока крупа не станет мягкой. Достаньте овощи, крупу откиньте на сито, бульон сохраните.

**3** Разогрейте духовку до 190 °С. Почку разрежьте пополам, удалите жир и сухожилия, мелко нарежьте. Половину оливкового масла разогрейте в сковороде и обжаривайте почки 3–4 минуты. Не передержите. Посолите и поперчите.

**4** Оставшееся оливковое масло нагрейте в жаропрочном сотейнике и обжарьте кроличьи ножки со всех сторон. Поставьте сотейник в духовку и запекайте 20 минут, один раз перевернув ножки на другую сторону. Проверьте готовность мяса, проткнув его тонкой металлической шпажкой: мясо должно быть мягким, а выделяющийся сок — прозрачным. Если сок розовый, вновь поставьте кролика в духовку еще на 5–10 минут. Оставьте в горячем сотейнике.

**5** Положите отваренную перловую крупу в сотейник с оставшимся после жарки бульоном и хорошо прогрейте, помешивая, на среднем огне. Добавьте сливочное масло и перемешайте, чтобы зерна крупы заблестели. Снимите с огня, добавьте почки и рубленую зелень петрушки. Попробуйте на соль и перец.

**6** Разложите ризотто в подогретые сервировочные тарелки. Каждую кроличью ножку разрежьте на 3–4 части и выложите поверх ризотто. Поставьте на плиту сотейник, в котором готовился кролик, влейте в него соус винегрет. Прогрейте, постоянно помешивая, чтобы мясной сок соединился с соусом, толейте крольчатину. Подавайте, украсив петрушкой или тимьяном.

4 ноги кролика с бедрами  
150 г тонко нарезанных ломтиков панчетты или 100 г пармской ветчины

12 маленьких веточек розмарина  
250 г перловой крупы

1 морковь, разрезать на 4 части

1 луковица, разрезать на 4 части

1 стебель лука-порея, разрезать пополам

1 стебель сельдерея, разрезать пополам

1 веточка тимьяна

1 лавровый лист

1 л куриного бульона (с. 210)

4 кроличьи или 2 ягнзачьи почки  
Примерно 4 ст. л. оливкового масла

70 г сливочного масла, нарезать кусочками

2 ст. л. рубленой зелени петрушки

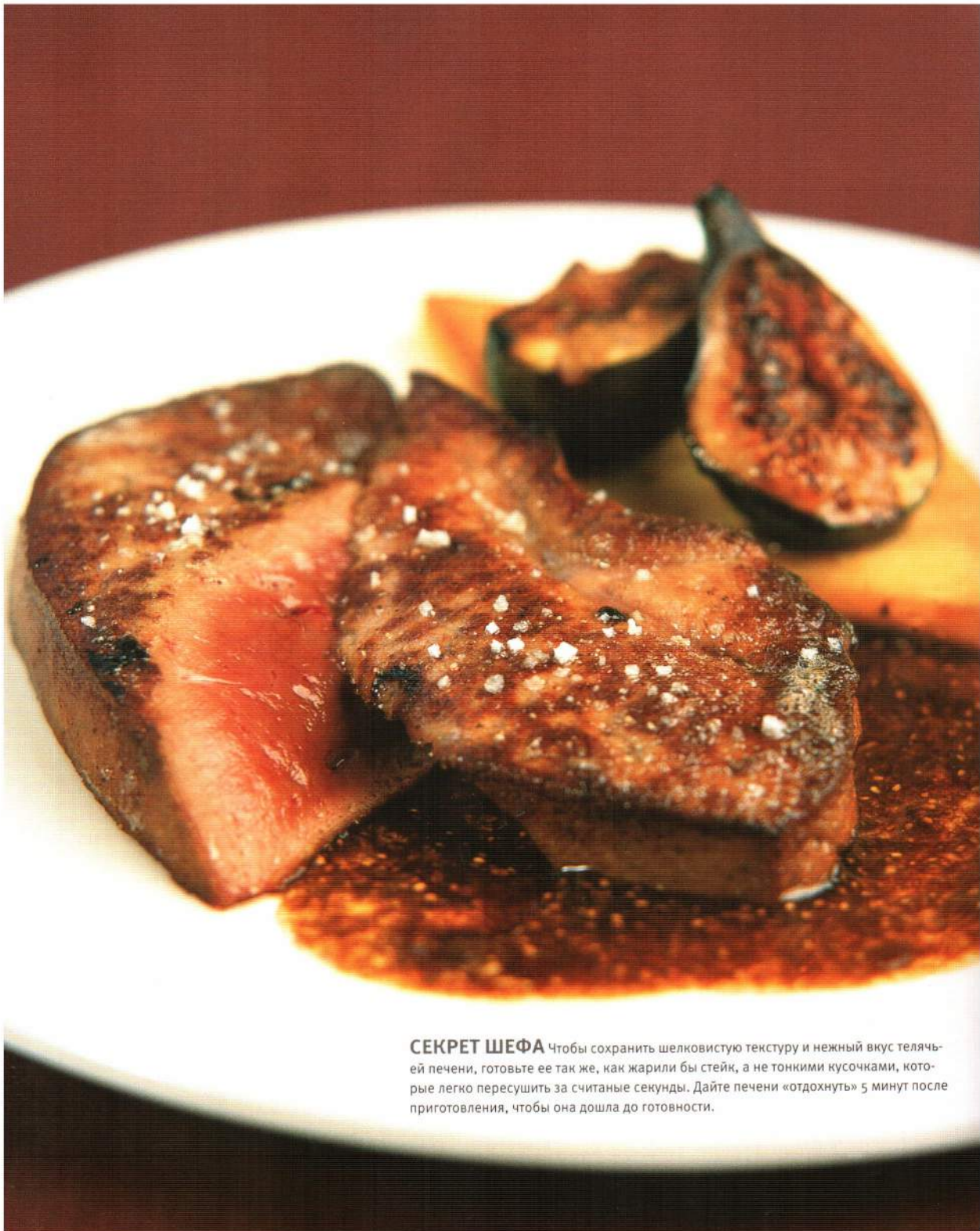
6 ст. л. соуса винегрет (с. 218)

Морская соль и свежемолотый черный перец

4 маленьких стебля петрушки или тимьяна для украшения

**СОВЕТ ШЕФА** Нежирное и нежное мясо кролика при готовке лучше защитить от пересыхания. Сохранить сочность легко, если завернуть мясо в панчетту или бекон.





**СЕКРЕТ ШЕФА** Чтобы сохранить шелковистую текстуру и нежный вкус телячьей печени, готовьте ее так же, как жарили бы стейк, а не тонкими кусочками, которые легко пересушить за считанные секунды. Дайте печени «отдохнуть» 5 минут после приготовления, чтобы она дошла до готовности.

# телячья печень с жареной полентой и инжирной заправкой

*У телячьей печени очень нежная изысканная текстура; печень легко становится жесткой, если готовить ее тонкими ломтиками — по-моему, это верный способ ее испортить. Я предпочитаю обжаривать на сковороде более толстые «стейки» — они получаются похожими на мясо «с кровью» и сохраняют восхитительную сладость и сочность. Попросите мясника отрезать вам толстый ломоть печени, а на куски нарежьте сами, дома. Идеальный гарнир — хрустящие кусочки жареной поленты. А в продолжение итальянской темы я готовлю заправку со свежим инжиром. Восхитительно! На 4 порции, как основное блюдо*

**1** Сначала приготовьте поленту. Налейте молоко, воду, оливковое масло с тимьяном и 1 ч. л. соли в большую глубокую кастрюлю. Всыпьте поленту, быстро помешивая ложкой на длинной ручке. Всегда мешайте только в одном направлении, чтобы крупа не слиплась в комочки. Постоянно вымешивая, готовьте 15–20 минут на небольшом огне.

**2** Снимите с огня, добавьте сливочное масло и пармезан, перемешайте, затем выложите поленту в неглубокий противень слоем примерно 1,5 см и разровняйте. Дайте остыть и схватиться (примерно 1 час), затем нарежьте ломтиками из расчета 2–3 куска на порцию. (Остатки заверните в пленку, уберите в холодильник и используйте в течение 3 дней.)

**3** Для заправки разрежьте пополам 2 плода инжира и выскребите мякоть в миску. Постепенно, тщательно перемешивая, влейте соус винегрет.

**4** Печень зачистите от пленок и разрежьте на 4 равные части. Оставшиеся 4 плода инжира разрежьте вдоль пополам. Отложите в сторону, пока будете обжаривать куски поленты.

**5** Обваляйте каждый ломтик поленты в муке с солью и перцем. В большой сковороде раскалите слой оливкового масла глубиной 5 мм. Когда масло нагреется, обжарьте поленту до золотистой корочки примерно по 2 минуты с каждой стороны. Снимите со сковороды, промокните бумажными полотенцами и сохраните в тепле. Сковороду протрите салфеткой.

**6** В сковороде нагрейте 3 ст. л. оливкового масла со сливочным. Печень обваляйте в муке с солью и перцем, обжарьте на раскаленной сковороде по 2–3 минуты с каждой стороны, чтобы сверху образовалась румяная корочка, но внутри печень осталась розоватой и сочной. Проверьте готовность, нажав кончиками пальцев на кусок печени: он должен слегка пружинить. Если печень очень упругая, значит, еще сырая. Дайте ей постоять 5 минут перед подачей.

**7** Приготовьте инжир. Половинки плодов обжарьте срезом вниз на слегка смазанной маслом сковороде (или вместе с печенью) около 2 минут, не переворачивая.

**8** Выложите печень в подогретые тарелки и сбрызните небольшим количеством бальзамического уксуса. Рядом положите ломтики жареной поленты и горячий инжир. Инжирную заправку вылейте на сковороду, перемешайте с мясным соком, затем налейте немного соуса вокруг печени и подавайте.

6 свежих плодов инжира  
100 мл соуса винегрет (с. 218)  
400 г телячьей печени одним большим куском толщиной 4–5 см  
Мука для обваливания  
Оливковое масло для жарки  
25 г сливочного масла  
Выдержанный бальзамический уксус для подачи  
Морская соль и свежемолотый черный перец

## Полента

600 мл молока  
600 мл воды  
2 ст. л. оливкового масла  
1 ч. л. листьев тимьяна  
1 ч. л. соли  
250 г поленты (обычной, не быстрого приготовления)  
30 г сливочного масла  
30 г пармезана, натереть перед использованием

## БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС

Несколько капель бальзамического уксуса придают острый вкусовой контраст блюдам из жирного мяса или, например, тающей во рту телячьей печени. Используйте уксус, выдержанный традиционным способом — в деревянных бочках в течение как минимум 10 лет.

# наварин из оленины с печеными овощами

Обычно наварин — это блюдо из баранины, тушенной в тяжелой чугунной кастрюле вместе с картофелем и луком. В своей версии я использую нежирную оленину: обжариваю и подаю с ассорти из корнеплодов, брюссельской капустой с коричневым маслом и прекрасным соусом из красного вина с луком-шалотом и малиновым уксусом. Можно сказать, получается изысканный гуляш. Идеальный гарнир — чипсы из пастернака. **На 4 порции, как основное блюдо**

600 г филе оленины  
2 моркови  
½ корня сельдерея,  
примерно 300 г  
150 г молодой брюссельской  
капусты, помыть  
50 г сливочного масла  
6 ст. л. оливкового масла  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец

## Соус

2 ст. л. оливкового масла  
8 маленьких или 2 крупные  
луковицы шалота, нашинковать  
1 веточка тимьяна  
1 лавровый лист  
1 крупный зубчик чеснока,  
нарезать пластинами  
1 бутылка (750 мл) красного вина  
2 ст. л. малинового уксуса  
800 мл коричневого куриного  
бульона (с. 210)

## Для подачи

Чипсы из пастернака (с. 134)

**1** Сначала приготовьте соус. В большом сотейнике нагрейте оливковое масло, добавьте шалот и обжаривайте минут 10 до мягкости и золотистого цвета. Добавьте тимьян, лавровый лист и чеснок, обжаривайте 1–2 минуты, затем влейте вино и 1 ст. л. уксуса. Доведите до кипения и быстро уварите на сильном огне, чтобы осталось около 100 мл густой глазури.

**2** Влейте бульон, снова доведите до кипения и готовьте на среднем огне примерно 20 минут. Процедите через сито и вновь вылейте в кастрюлю. Уварите до 200 мл, постоянно снимая образующуюся на поверхности пену. Должен получиться блестящий густой соус, покрывающий ложку тонким слоем. Добавьте в него оставшийся малиновый уксус и попробуйте на соль и перец.

**3** Нарезьте оленину кубиками размером 4 см. Морковь и корень сельдерея очистите и нарежьте кубиками размером 2 см. Брюссельскую капусту отварите в кипятке (2 минуты), откиньте и переложите в миску с ледяной водой или промойте в дуршлаге холодной водой из-под крана.

**4** Сливочное масло разогрейте, чтобы запенилось. Внимательно следите: как только оно перестанет пениться и приобретет светло-коричневый оттенок, слейте прозрачную жидкость без осадка в чашку.

**5** Нагрейте 3 ст. л. оливкового масла в сковороде, обжаривайте нарезанные кубиками овощи, время от времени помешивая, до мягкости (примерно 10 минут). Посолите, поперчите и переложите на жаропрочную тарелку, подходящую для использования в духовке. Сохраните в тепле, не накрывая, в духовке, разогретой до минимальной температуры.

**6** Сковороду протрите, добавьте в нее оставшееся оливковое масло и поставьте на довольно сильный огонь. Обжарьте куски оленины со всех сторон до корочки, следя, чтобы внутри мясо осталось розовым, примерно в течение 7–10 минут. Посолите и поперчите. Мясо готово, если слегка пружинит при нажатии. Сохраните в тепле, пока будете заканчивать приготовление брюссельской капусты.

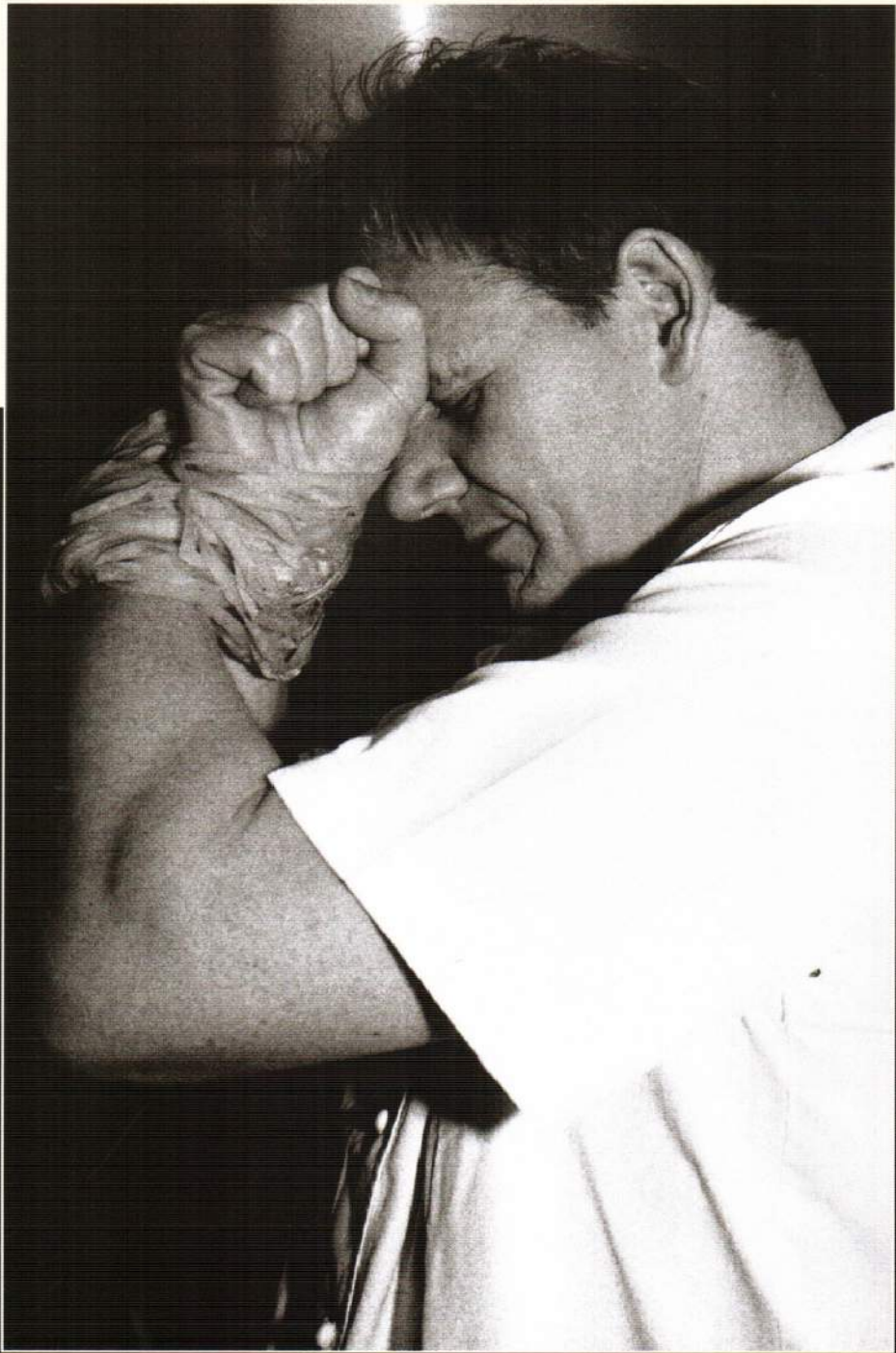
**7** В сотейнике подогрейте коричневое масло. Добавьте кочанчики капусты, тщательно перемешайте с маслом, хорошо прогрейте.

**8** Подогрейте соус. Разложите мясо с овощами в неглубокие сервировочные миски и полейте сверху соусом. Сразу подавайте, присыпав чипсами из пастернака.





**СЕКРЕТ ШЕФА** У выращенной на ферме оленины замечательное, нежное и нежирное мясо. Нам поставляют оленину из хозяйства в Абердине, олени там пасутся почти свободно. Перед тем как готовить, мы обычно маринуем оленину несколько дней в арахисовом масле с толченым можжевельником и свежим розмарином или тимьяном. Так мясо становится очень мягким — идеально для этого быстрого в приготовлении блюда.





# Паста и рис

Я тренировался в приготовлении пасты под руководством Марко Пьера Уайта в самом начале работы ресторана «Harveys» в Уэндсворте. Марко — потрясающий учитель, я зачарованно впитывал его уроки. Он учил меня тактильному контролю, гибким движениям кончиков пальцев, которые я отработывал, еженедельно изготавливая сотни идеальных равиоли. Даже в такси, возвращаясь поздней ночью в свою крошечную квартирку, я ловил себя на том, что продолжаю отработывать движения. Необходимо было лепить так, чтобы равиоли с начинкой выглядели ровными и идеально круглыми «летающими тарелками».

Для начинок, подвергшихся тепловой обработке, требовалось тонкое тесто; сырые начинки — например мясо омаров — следовало заворачивать в более толстое тесто. Для каждого вида имелась отдельная машинка для приготовления теста. Однажды я запутался и положил начинку из сырых омаров в неправильное тесто. Вся партия отправилась в мусорное ведро, а стоимость — 45 фунтов — вычли из моей зарплаты. Дорогой урок, который никогда не забудется. Во всех моих ресторанах свежее тесто для пасты готовится дважды в день и используется практически в каждой перемене блюд, включая закуски, основные блюда и даже сладкие пtifуры.

Секреты варки риса для ризотто и завершения ризотто с морепродуктами сыром маскарпоне и белыми трюфелями я постигал на парижских кухнях Ги Савуа. Хорошо помню то время... Мое незнание французского давало мне некоторые преимущества: я не понимал несущиеся в мой адрес проклятия, вел себя тихо — и учился, учился, учился всему, от разделки артишока до мытья и сушки шпината.



## ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Вообще-то раскатывать домашнюю пасту — работа для двоих: один управляет машинкой, а второй вытаскивает лист пасты из-под валика и не дает ему склеиться комком; хотя, конечно, можно и в одиночку справиться, если рядом нет помощников. По этому базовому рецепту получается довольно много теста для пасты, потому что, мне кажется, удобнее приготовить сразу побольше. Для тальятелле, равиоли и тортеллини понадобится примерно половина этого количества. Листы пасты, которые не пойдут в употребление сразу же, можно заморозить по несколько штук и использовать позднее. Переложите их пленкой для заморозки и храните в плотной упаковке в холодильнике в течение нескольких дней (или дольше, но в морозилке). Итальянская мука для пасты категории «00» сейчас продается почти во всех хороших супермаркетах. **На 900 г**

550 г итальянской муки для пасты  
или обычной муки  
¼ ч. л. морской соли  
4 крупных свежих яйца  
6 яичных желтков  
2 ст. л. оливкового масла

- 1 Чтобы приготовить пасту, поместите муку с солью, яйцами, яичными желтками и оливковым маслом в кухонный комбайн и вымесите до консистенции крупной крошки.
- 2 Пересыпьте эту крошку в миску и руками сформируйте в шар. Переложите на слегка присыпанную мукой поверхность и хорошо вымесите, чтобы получилось гладкое и мягкое, но не липкое тесто для пасты. Заверните в пищевую пленку и дайте постоять 30 минут.
- 3 Отщипните кусок теста размером примерно с плод киви; остальное тесто снова хорошо заверните, чтобы не подсохло. Кусок теста расплющите в прямоугольник толщиной примерно 5 мм. Установите машинку для пасты на самую большую толщину пластов и пропустите тесто через раскатывающий валик 2–3 раза. Уменьшите толщину на 1 деление и повторите. Продолжайте раскатывать, всякий раз уменьшая толщину на 1 деление. Тесто будет становиться все более гладким и эластичным. Когда дойдете до минимальной толщины пласта, пасту можно резать, начинать и формировать как угодно. Проделайте то же самое с остальным тестом.
- 4 Для равиоли или тортеллини нарежьте листы пасты соответствующим образом. Для тальятелле дайте листам теста подсохнуть 10 минут до нарезки: повесьте их на бельевую сушилку или чистую спинку стула. Тем временем установите на машинку насадку для нарезки тальятелле. Пропустите лист теста через машинку с насадкой, не давая нарезанной лапше склеиваться. Когда пропустите весь пласт, сверните лапшу гнездами и выложите на противень.

### ПАСТА С ШАФРАНОМ

Мы используем воду с шафраном для придания свежей пасте красивого глубокого цвета и нежного привкуса. Секрет здесь в концентрированной шафрановой эссенции или, как мы ее называем, шафрановой воде (с. 98). Добавьте пару капель в комбайн к остальным ингредиентам теста.

# каннеллони с тунцом и рикоттой

*Каннеллони легко приготовить, если начинать мягкие пласты свежей пасты, а не сухие трубочки каннеллони. В этом рецепте в качестве начинки использованы кубики сырого тунца в сочетании с баклажанной «цкрой». Я подаю каннеллони запеченными под голландским соусом, смешанным с сыром рикотта для более легкой текстуры. На 4 порции, как основное блюдо*

**1** Разогрейте духовку до 200 °С. Баклажан разрежьте вдоль, крест-накрест надсеките мякоть и смажьте оливковым маслом. Чеснок выложите на одну половину баклажана и накройте другой. Заверните в фольгу и запекайте до мягкости. Остудите, разверните и ложкой выберите мякоть. Посолив и поперчив, измельчите ее вместе с чесноком в кухонном комбайне, переложите в миску.

**2** Нагрейте 2 ст. л. оливкового масла в сковороде, добавьте шалот и обжарьте минут 5 до мягкости. Снимите с огня и дайте остыть. Тем временем тунца нарежьте кубиками размером 1 см и положите в миску. Добавьте остывший шалот и зелень, затем смешайте с баклажанным пюре. Приправьте солью и перцем по вкусу.

**3** Подготовьте глубокую миску с ледяной водой. Вскипятите большую кастрюлю подсоленной воды и отварите листы пасты в два приема, по 2 минуты. Переложите в ледяную воду, быстро остудите и откиньте на дуршлаг. Отрежьте большие листы пищевой пленки, расстелите на доске и слегка смажьте маслом. Выложите сверху листы пасты, а на них — начинку, распределяя ее вдоль длинной стороны. Скатайте пласты с начинкой трубочкой, заверните в пленку и закрепите концы так, как заворачивают фантик конфеты, чтобы внутрь не проникла вода. Уберите в холодильник на 30 минут.

**4** Тем временем приготовьте соус. Прокипятите уксус в маленькой кастрюле, уварив вдвое, и сразу же перелейте в блюдо. Растопите сливочное масло и аккуратно перелейте прозрачную его часть в отдельную посуду так, чтобы туда не попал осадок. Смешайте с оливковым маслом. Поместите яичные желтки, толченый кориандр и 1 ст. л. теплой воды в жаропрочную миску, установленную над кастрюлей со слабо кипящей водой, и взбейте ручным венчиком, чтобы масса посветлела и загустела. Снимите с огня.

**5** Постепенно добавляя в желтковую массу смесь сливочного и оливкового масла — сначала по каплям, а затем тонкой струйкой, — взбивайте венчиком так же, как майонез. Затем добавьте туда уваренный уксус и лимонный сок и хорошо перемешайте. В последнюю очередь добавьте рикотту и слегка взбитые сливки. Попробуйте.

**6** Вскипятите воду в большой неглубокой кастрюле, опустите в нее каннеллони и варите 4–5 минут после закипания, пока трубочки не станут упругими на ощупь. Достаньте из воды, дайте слегка остыть и удалите пленку.

**7** Очень хорошо раскалите гриль. Поместите каннеллони швом вниз в большую жаропрочную форму, сверху ложкой выложите соус. Посыпьте тертым пармезаном и запекайте до образования золотистой пузырящейся корочки. Сразу же подавайте.

8 листов свежей пасты (с. 86)

## Начинка

- 1 небольшой баклажан
- 2 ст. л. оливкового масла
- + еще немного для смазывания
- 1 крупный зубчик чеснока, тонко нашинковать
- 1 большая луковичка шалота, тонко нашинковать
- 400 г сырого тунца
- 1 ст. л. рубленой зелени эстрагона
- 1 ст. л. рубленой зелени базилика
- Морская соль и свежемолотый перец

## Соус

- 1 ст. л. винного уксуса
- 50 г сливочного масла
- 4 ст. л. оливкового масла
- 2 яичных желтка
- 6–8 зерен кориандра, растолочь
- Немного лимонного сока
- 100 г сыра рикотта
- 2 ст. л. сливок жирностью не менее 40 %
- 1–2 ст. л. тертого пармезана

**СОВЕТ ШЕФА** Если вы не хотите готовить каннеллони в пленке, выложите их швом вниз в смазанную маслом форму, накройте фольгой и запекайте в духовке при температуре 180 °С 20 минут. Затем фольгу снимите и доведите до готовности, как описано выше.

# Тальятелле с лесными грибами

Лесные грибы обладают характерным вкусом, который прекрасно сочетается с соусами. Грибы в данном случае можно выбирать практически любые, по сезону. Летом я предпочитаю мои любимые шотландские лисички. По осени идут чудесные белые грибы, черные лисички и рядовки. Я часто добавляю к ним японские грибы, особенно симедзи. Можно использовать смесь из лесных грибов и выращенных шампиньонов — так будет дешевле. В лесных грибах обычно много песка, поэтому их нужно аккуратно промыть. Это блюдо — обычная несложная паста, которую по особым случаям можно дополнить грибным велюте.

**На 4 порции, как основное блюдо**

450 г свежих тальятелле, лучше домашних (с. 86, ½ порции)  
250–300 г ассорти лесных грибов (например, белых, лисичек, рядовок, японских симедзи)  
2 ст. л. оливкового масла  
1 луковица шалота, мелко нарезать  
25 г сливочного масла  
100 мл сливок жирностью не менее 40 %  
100 г дикой рукколы или листьев молодого шпината  
Морская соль и свежемолотый черный перец

## Для подачи

Грибной велюте (см. с. 89, по желанию)

Примерно 50 г пармезана, тонко настругать

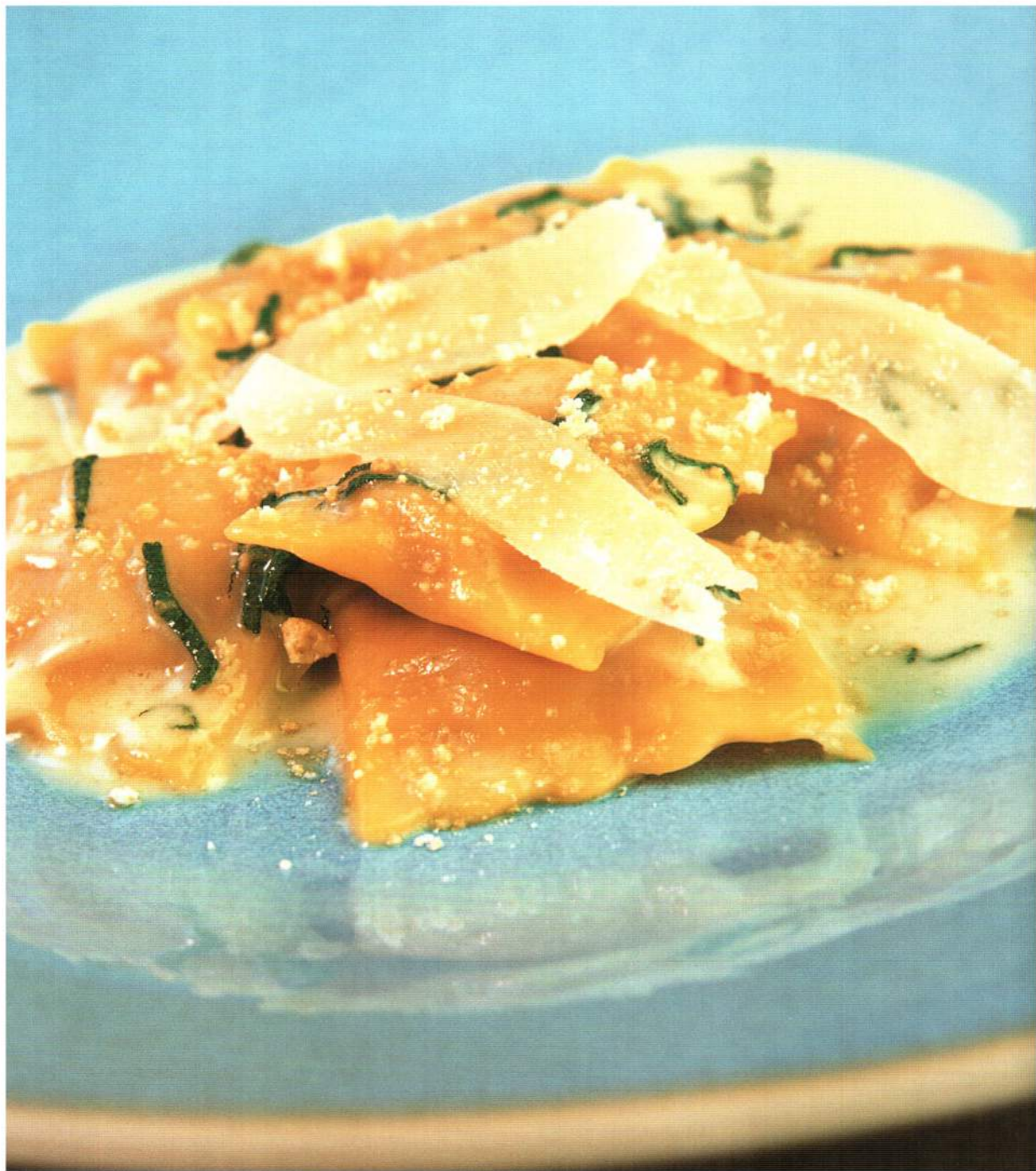
- 1 Сначала приготовьте грибы. Лесные грибы переберите и обрежьте ножки. Крупные шляпки при необходимости разрежьте на несколько частей. Замочите на несколько минут в миске с теплой водой и слегка помешайте руками, чтобы травинки и мусор опустились на дно. Грибы выньте, тщательно стряхнув воду, промокните насухо большим льняным или бумажным полотенцем.
- 2 В большой сковороде нагрейте оливковое масло, добавьте шалот и слегка обжарьте до мягкости (2 минуты). Добавьте сливочное масло. Когда оно растает и запенится, выложите туда же подготовленные грибы. Обжарьте 5 минут до мягкости. Посолите и поперчите по вкусу, затем добавьте сливки и готовьте еще 1 минуту.
- 3 Тем временем отварите пасту в большой кастрюле кипящей подсоленной воды до состояния аль-денте (1–2 минуты). Откиньте и перемешайте с грибами, затем добавьте рукколу или шпинат, прогрейте, чтобы припустить листья. Попробуйте на соль и перец.
- 4 Выложите пасту с грибами в глубокие подогретые тарелки или широкие миски и при желании полейте велюте. Подавайте, присыпав стружкой пармезана.

**СЕКРЕТ ШЕФА** В обрезках лесных грибов очень много вкусовых веществ, поэтому выбрасывать их не стоит. Распределите их на тарелке, застеленной бумажными салфетками, и поместите в хорошо вентилируемый шкаф на день или пока не высохнут. Либо высушите в микроволновке на слабой мощности (5 минут). Храните в пакете до 1 месяца.



**ГРИБНОЙ ВЕЛЮТЕ** Замочите 50 г сушеных лесных грибов (сморчки, белые грибы или грибное ассорти) в 200 мл кипятка примерно на 10 минут, затем достаньте из воды и мелко нарежьте. Жидкость процедите через тонкое сито и сохраните. Потушите 1 мелко нарезанную луковицу шалота в 2 ст. л. оливкового масла до мягкости, но не зажаривайте. Добавьте грибы и 150 мл сухого белого вина. Уварите вдвое при слабом кипении, затем добавьте жидкость от замачивания грибов и 300 мл коричневого куриного бульона (с. 210). Доведите до кипения и снова уварите вдвое на медленном огне. Напоследок добавьте 100 мл жирных сливок (не менее 40 %), доведите до слабого кипения и готовьте еще 5 минут. Протрите соус через сито в миску или отдельную посуду. Перед подачей прогрейте.





**СЕКРЕТ ШЕФА** Обычно пасту перемешивают с листьями шалфея, обжаренными до хруста на сливочном масле. Мне нравится подавать пасту с коричневым маслом — бёр-нуазет (*beurre noisette*), настоящим на шалфее и смешанным со сливками, а в последний момент добавлять мелко нарезанные свежие листья шалфея — для совершенно неожиданного вкуса. Так совсем не теряется аромат свежего шалфея.



# равиоли с тыквой и амаретти

*Этот рецепт ravioli — от Анджелы Хартнет из ресторана отеля «The Connaught», а она его узнала от своей итальянской бабушки. В Италии принято добавлять в тыквенную начинку для ravioli немного раскрошенного печенья амаретти — для более легкой текстуры и сладкого привкуса миндаля. Мне нравится подавать ravioli, полив их настоящим на шалфее коричневом маслом с листьями свежего шалфея и посыпав стружкой пармезана. Тыкву понадобится приготовить накануне. Если сумеете, найдите в продаже тыкву какого-нибудь французского сорта, с коричневой кожурой — у нее насыщенный вкус и прекрасная кремовая мякоть. На 6–8 порций, как основное блюдо*

**1** Разогрейте духовку до 180 °С. Тыкву очистите от кожуры и семян, нарежьте на куски. Смешайте с 4 ст. л. оливкового масла и выложите на большой квадрат фольги. Посолите, поперчите, фольгу сверните конвертом. Переложите тыкву в фольге на противень и запекайте примерно 1 час до мягкости. Слегка остудите, измельчите в кухонном комбайне до однородности. Переложите в большое сито, застеленное марлей и установленное над миской. Дайте остыть и уберите в холодильник на ночь, чтобы удалить излишки влаги.

**2** На следующий день переложите тыкву в миску. Половину пармезана мелко натрите. Шалот обжарьте на оставшемся оливковым масле до мягкости, затем смешайте с тыквой, хлебными крошками, тертым пармезаном, солью и перцем. Три печенья амаретти раскрошите и тоже добавьте в начинку.

**3** Разделите тесто для пасты на 8 частей и скатайте в шары; заверните до раскатывания. С помощью машинки для пасты раскатайте каждый шар теста в длинный пласт размером примерно 80×13 см (см. рецепт домашней пасты, с. 86). Накройте все пласти чистым льняным полотенцем.

**4** Слепите ravioli (см. с. 92–93) и положите на противень, застеленный чистым льняным полотенцем. Уберите в холодильник, ничем не накрывая. Оставшийся кусок пармезана нарежьте тонкой стружкой. Оставшееся 1 печенье раскрошите.

**5** Чтобы приготовить коричневое масло, оборвите листья с веток шалфея и отложите в сторону. Стебли шалфея и несоленое сливочное масло положите в сотейник и растопите на слабом огне, затем прибавьте огонь и нагревайте, пока масло не начнет темнеть. Тут же снимите с огня и дайте постоять 1 минуту. Осторожно процедите масло через тонкое сито в чистую кастрюлю (следите, чтобы не попал осадок), стебли шалфея выбросьте. Листья шалфея нарежьте как можно мельче. Снова поставьте масло на небольшой огонь и добавьте в него сливки. Перемешайте, снимите с огня и добавьте измельченные листья шалфея.

**6** Тем временем вскипятите большую кастрюлю не слишком соленой воды, опустите в нее ravioli и варите 2 минуты. Слейте воду, ravioli вновь выложите в кастрюлю. Добавьте масло с шалфеем, посолите, поперчите и аккуратно перемешайте.

**7** Подавайте в подогретых неглубоких мисках, посыпав крошками печенья амаретти и стружкой пармезана.

1 порция теста для домашней пасты  
с шафраном (с. 86)

1 яичный желток, разболтать  
с 1 ч. л. холодной воды

## *Начинка и для подачи*

Кусок сырой тыквы весом 1,5 кг  
6 ст. л. оливкового масла

150 г пармезана

2 большие луковичы шалота,  
нарезать

100 г белых хлебных крошек

4 шт. миндального печенья  
амаретти

Морская соль и свежемолотый  
черный перец

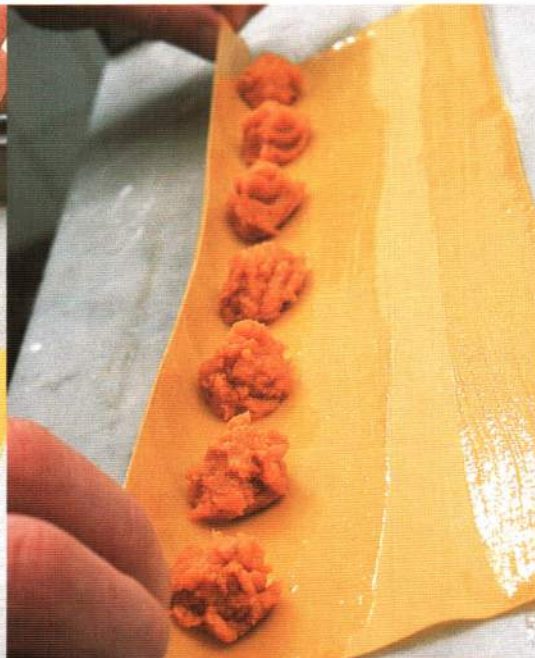
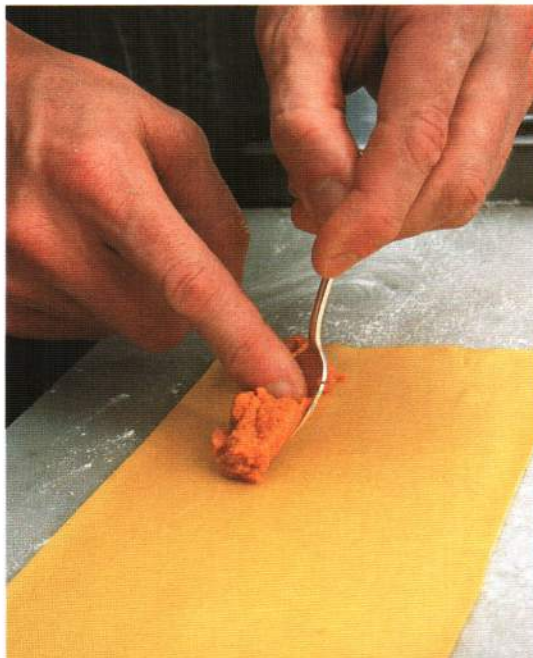
## *Коричневое масло с шалфеем*

6 веточек шалфея

75 г несоленого сливочного масла,  
нарезать кусочками

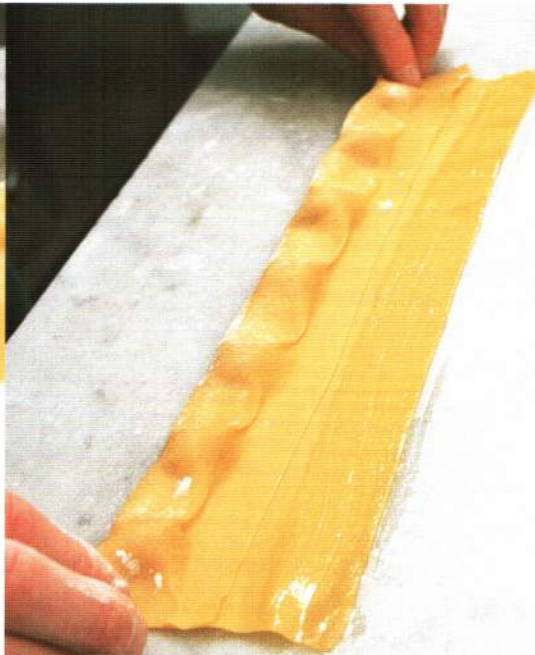
2 ст. л. сливок жирностью  
не менее 40 %





**КАК ЛЕПИТЬ РАВИОЛИ** Положите один пласт теста на чистую поверхность и подравняйте края. Поверните длинной стороной к себе. На одну треть поверхности пласта выложите чайной ложкой порции начинки на расстоянии примерно 1 см друг от друга. Смажьте свободные от начинки участки пасты разболтанным с водой яйцом. Аккуратно заверните треть пласта теста с начинкой и пальцами прижмите тесто вокруг начинки, чтобы склеить пласт и выпустить из ravioli воздух. Сверху накройте оставшейся третью пласта и снова прижмите пальцами тесто вокруг начинки. С помощью фигурного ножа для пасты нарежьте ravioli. Таким же образом начините остальные пласты теста.





# открытые равиоли с копченой пикшей и спаржей

*Круги из свежей пасты прослаивают легким кремовым соусом с копченой пикшей и стеблями спаржи, а затем гарнируют перепелиными яйцами, сваренными «в мешочек», — получается новая интерпретация лазаньи. Подайте это элегантное блюдо на обед просто так или для особых случаев приготовьте нежный велюте из обрезков спаржи и полейте этим соусом вокруг пасты. На 4 порции, как закуска или легкое основное блюдо*

Примерно 225 г листов свежей пасты, лучше домашней (с. 86, ¼ порции)

## Начинка

1 большое филе копченой пикши весом примерно 400 г  
500 мл молока  
300 г тонких стеблей спаржи  
200 г густой сметаны  
1 ст. л. рубленого шнитт-лука  
25 г сливочного масла, растопить  
12 перепелиных яиц (по желанию)  
Морская соль и свежемолотый черный перец

## Для подачи

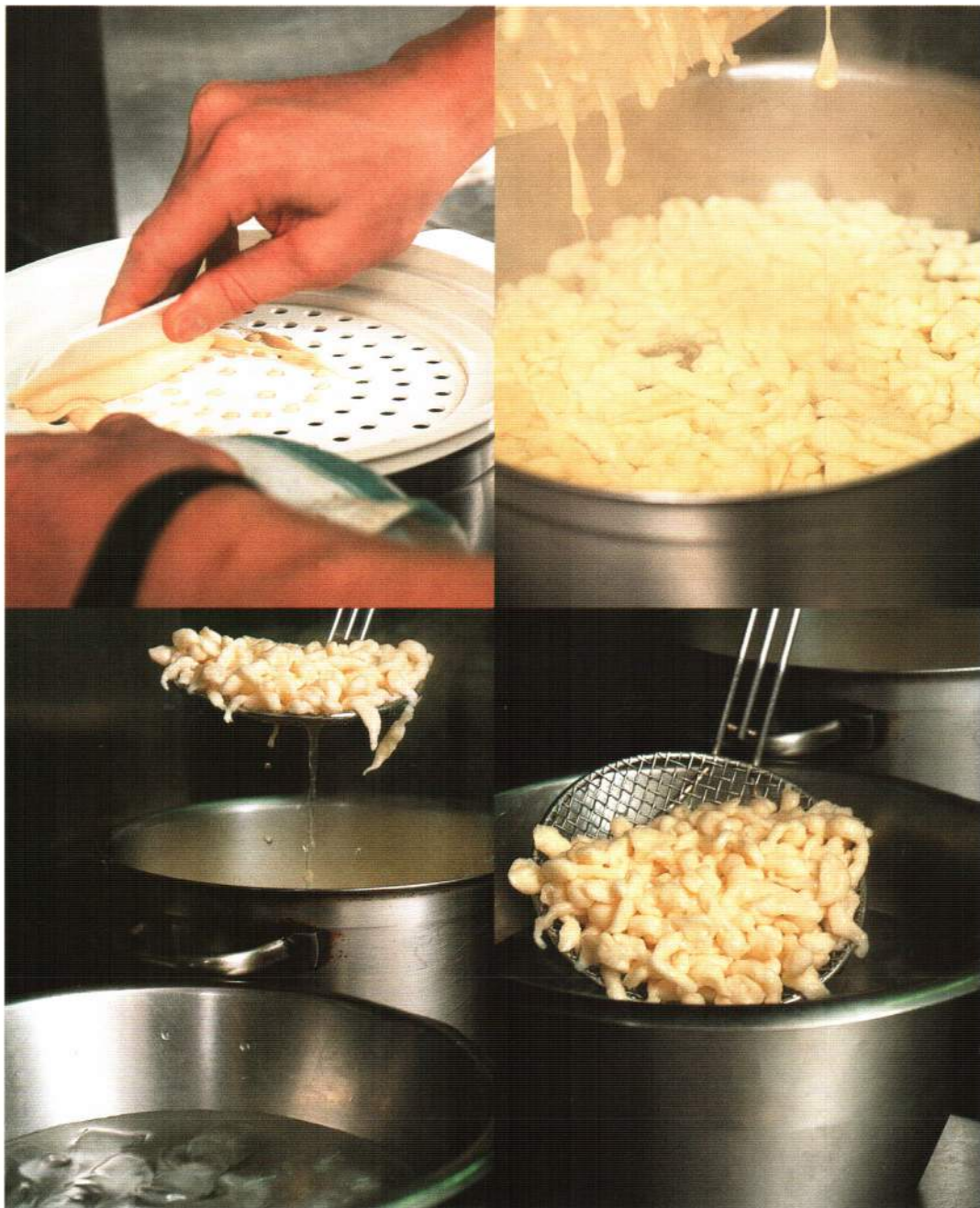
Велюте из спаржи (см. с. 95, по желанию)

- 1 С помощью формочки диаметром 7–8 см вырежьте из пластов пасты 12 кругов, накройте и отложите.
- 2 Филе копченой пикши пошируйте в молоке 5–7 минут, пока рыба не начнет распадаться на хлопья. Достаньте рыбу из молока, дайте остыть, чтобы можно было брать руками, затем удалите кожу и разберите филе на волокна.
- 3 Стебли спаржи подрежьте снизу, оставив верхушки длиной 10 см, остальное сохраните для велюте. Верхушки спаржи бланшируйте в подсоленной воде 1–2 минуты, только-только до мягкости, откиньте и сразу же погрузите в миску с ледяной водой.
- 4 Выложите сметану в маленькую кастрюлю, слегка прогрейте, затем добавьте кусочки пикши, бланшированную спаржу и шнитт-лук, слегка прогрейте все это вместе. Попробуйте на соль.
- 5 Тем временем отварите пасту в кастрюле с кипящей водой до состояния аль-денте (1–2 минуты), откиньте и заправьте растопленным сливочным маслом. В это же время, если используете перепелиные яйца, сварите их в маленькой кастрюле с кипящей водой в течение 1–1,5 минут. Достаньте и очистите от скорлупы, затем аккуратно смажьте приготовленным соусом.
- 6 Соберите блюдо: в каждую подогретую тарелку выложите по 1 кругу пасты. Добавьте слой соуса со спаржей и пикшей, накройте еще одним кругом пасты. Повторяйте, чередуя слои, затем выложите сверху перепелиные яйца и полейте еще немного соусом. Сразу же подавайте, по желанию — с велюте из спаржи.





**ВЕЛЮТЕ ИЗ СПАРЖИ** Влейте в сотейник 2 ст. л. оливкового масла, мелко нарежьте оставшиеся нижние части стеблей спаржи и в течение 5 минут потушите до мягкости вместе с 1 мелко нарезанной крупной луковицей шалота. Добавьте горсть молодых листьев шпината и рубленые листочки 1 ветки эстрагона. Припустите, затем влейте 300 мл рыбного бульона (с. 209). Доведите до кипения, убавьте огонь и готовьте 10 минут. Измельчите в блендере или кухонном комбайне, затем протрите через сито. Перелейте соус в кастрюлю и добавьте 2 ст. л. сливок жирностью не менее 40 %. Перед подачей слегка прогрейте.



# шпецле

*Это немецкий ответ итальянской пасте, маленькие клецки, простые в приготовлении. Замесите густое яичное тесто, протрите через крупную терку или дуршлаг в кастрюлю с кипящей водой, и тесто тут же заварится пухлыми комочками. Откинув шпецле на сито, я обжариваю их в коричневом масле до хрустящей румяной корочки. Подавайте в качестве гарнира к густым супам из мяса или дичи либо с легким томатным соусом и свеженатертым пармезаном, если хотите приготовить более легкое блюдо.*

**На 4–6 порций, как легкое основное блюдо или гарнир**

- 1 Просейте муку с солью в большую миску. Постепенно вбейте яйца, затем добавьте воду. У вас должно получиться густое тягучее тесто. При необходимости добавьте еще немного воды. Оставьте на 2 часа настояться. Тем временем приготовьте коричневое масло (бёр-нуазет, см. ниже).
- 2 Когда соберетесь готовить шпецле, вскипятите большую кастрюлю воды. Установите над ней специальную терку для шпецле или дуршлаг.
- 3 Отваривать шпецле нужно порциями. Налейте немного тягучего теста в дуршлаг и специальной лопаткой или половником протрите над кипящей водой. Сразу же уберите дуршлаг. Готовые шпецле всплывут на поверхность воды. Подождите еще пару секунд, затем достаньте их шумовкой и выложите в миску с ледяной водой. Повторите с оставшимся тестом. Дайте подсохнуть на бумажных салфетках.
- 4 Обжарьте шпецле порциями. Растопите четвертую часть приготовленного коричневого масла в большой сковороде, добавьте половину от всего количества шпецле и слегка подрумяньте. Добавьте еще  $\frac{1}{4}$  масла и продолжайте жарить, чтобы шпецле разбухли и стали хрустящими. Хорошо приправьте солью, перцем и мускатным орехом по вкусу. Выложите на бумажные полотенца, чтобы впиталось лишнее масло, а тем временем обжарьте остальные шпецле. Подавайте горячими, посыпав рубленой зеленью.

250 г обычной муки или муки для пасты

1 ч. л. мелкой морской соли

4 средних яйца, взбить

Примерно 3 ст. л. холодной воды

100 г коричневого масла (см. ниже)

Тертый мускатный орех, по вкусу

Морская соль и свежемолотый

черный перец

Мелко нарубленная зелень

(петрушка, базилик или кервель, для подачи)

## КОРИЧНЕВОЕ МАСЛО (БЁР-НУАЗЕТ)

Медленно растопите в сотейнике 125 г несоленого сливочного масла, затем прибавьте огонь и прогревайте, пока масло не начнет темнеть. Тут же снимите с огня и дайте постоять 1 минуту. Аккуратно перелейте золотистое масло в жаропрочную миску. Следите, чтобы не попал осадок.



# мое фирменное ризотто с шафраном и морепродуктами

*Классическое кремовое ризотто традиционным способом готовится примерно 20 минут и требует неусыпного внимания, причем подготовить это блюдо заранее, а затем разогреть не получится. В ресторане мы не испытываем терпение посетителей, да и дома вам ни к чему заставлять гостей так долго ждать — для этого и нужен мой метод приготовления ризотто (он описан ниже, а иллюстрации — на с. 100–101). Время приготовления сокращается вдвое. Из всех имеющихся в продаже разновидностей риса для ризотто мой любимый сорт — карнарولي, потому что этот рис разбухает, но не разваривается.*

**На 4 порции, как закуска или легкое основное блюдо**

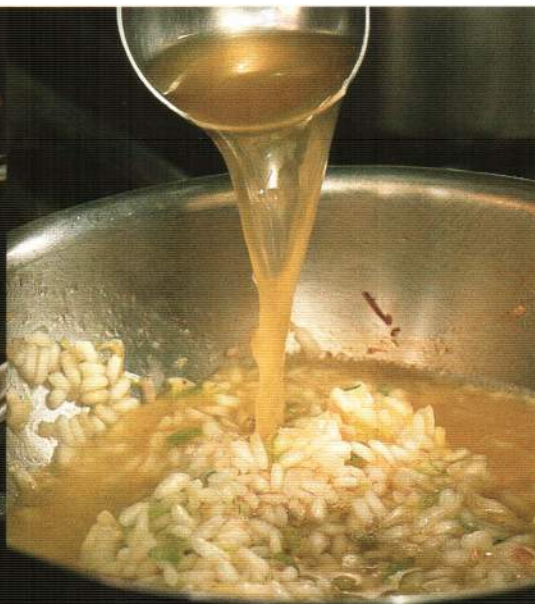
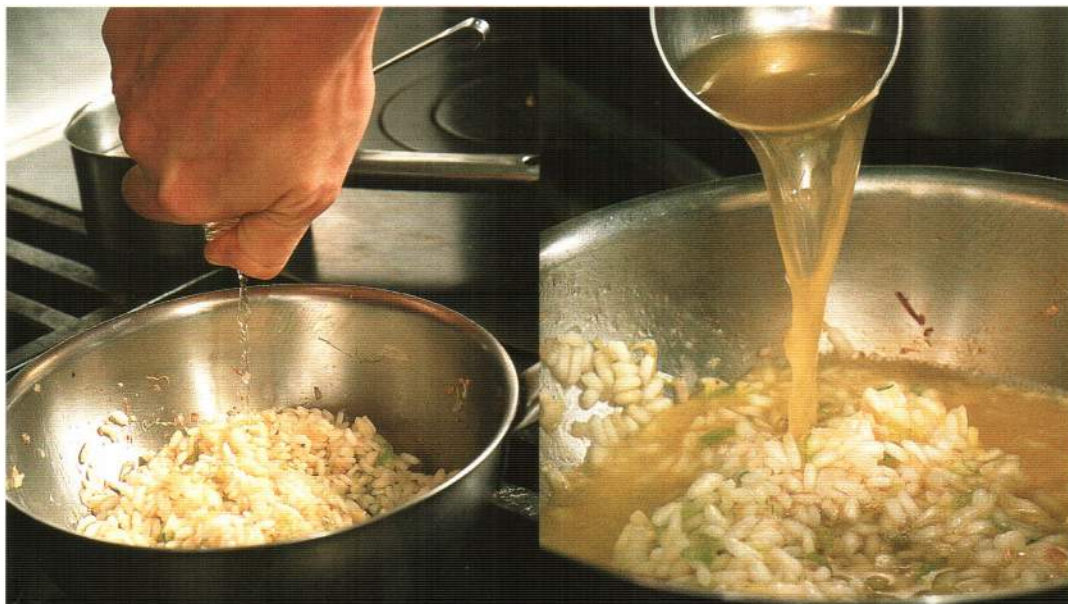
200 г риса для ризотто (карнарولي, арборио или виалоне нано)  
20 хвостов лангустинов или  
200 г сырых королевских креветок без головы  
100 г молодых зеленых бобов, вылуценных из стручков  
Примерно 500 мл куриного бульона (с. 210) или рыбного (с. 209)  
3 ст. л. оливкового масла  
1 большая или 3 мелкие луковицы шалота, мелко нарезать  
4 ст. л. сухого белого вина  
50 г сливочного масла, охладить и нарезать кубиками  
1 ч. л. шафрановой воды (см. ниже)  
1 ст. л. мелко нарезанного кервеля  
1 ст. л. мелко нарезанного шнитт-лука  
2 ст. л. свеженатертого пармезана  
Морская соль и свежемолотый черный перец  
Стружка пармезана для подачи

- 1 Вскипятите большую кастрюлю подсоленной воды. Всыпьте рис и бланшируйте 5 минут, затем откиньте и разложите на блюде или подносе. Накройте и оставьте в сторону или уберите в холодильник, если готовить ризотто будете позже.
- 2 Подготовьте лангустины (см. с. 20) или, если используете креветки, очистите их и удалите темные кишечные вены.
- 3 Зеленые бобы бланшируйте в кипящей воде 2–3 минуты, откиньте и очистите от кожицы. Посолите.
- 4 Бульон в кастрюле доведите до кипения. В большой кастрюле нагрейте оливковое масло. Обжарьте шалот до мягкости, добавьте рис и перемешайте. Готовьте пару минут, помешивая. Влейте вино и выпарьте.
- 5 Теперь добавьте  $\frac{1}{3}$  бульона и готовьте, часто помешивая, чтобы бульон почти полностью впитался. Добавьте еще  $\frac{1}{3}$  бульона и снова дайте впитаться. Добавьте  $\frac{1}{2}$  оставшегося бульона, затем туда же добавьте бланшированные зеленые бобы. Осторожно помешивая, дождитесь, когда бульон впитается, и попробуйте рис. Если рисинки все еще слишком жесткие, добавьте еще бульона. Весь процесс займет не больше 10 минут.
- 6 Тем временем в сковороде растопите до пены половину сливочного масла. Добавьте лангустины или креветки и обжаривайте, помешивая, 3 минуты до упругости и ярко-розового цвета. Достаньте из сковороды, посолите и поперчите.
- 7 Когда ризотто приобретет кремовую консистенцию, а рис приготовится до состояния аль-денте, добавьте шафрановую воду, зелень и пармезан. Заправьте оставшимся сливочным маслом, перемешайте.
- 8 Разложите ризотто в подогретые миски. Сверху выложите лангустины или креветки и посыпьте стружкой пармезана. Сразу же подавайте.

**ШАФРАНОВАЯ ВОДА** Мы покупаем испанский шафран и завариваем небольшим количеством крутого кипятка, получая таким образом концентрированную эссенцию. Вода, настоянная на шафране, придает ризотто и блюдам из пасты экзотический вкус и богатый цвет. Чтобы приготовить такую воду, смешайте 1 ч. л. рылец шафрана с 3–4 ст. л. кипятка и дайте остыть. Храните в закрытой посуде в холодильнике до 3 дней или заморозьте маленькими кубиками и используйте по мере надобности.



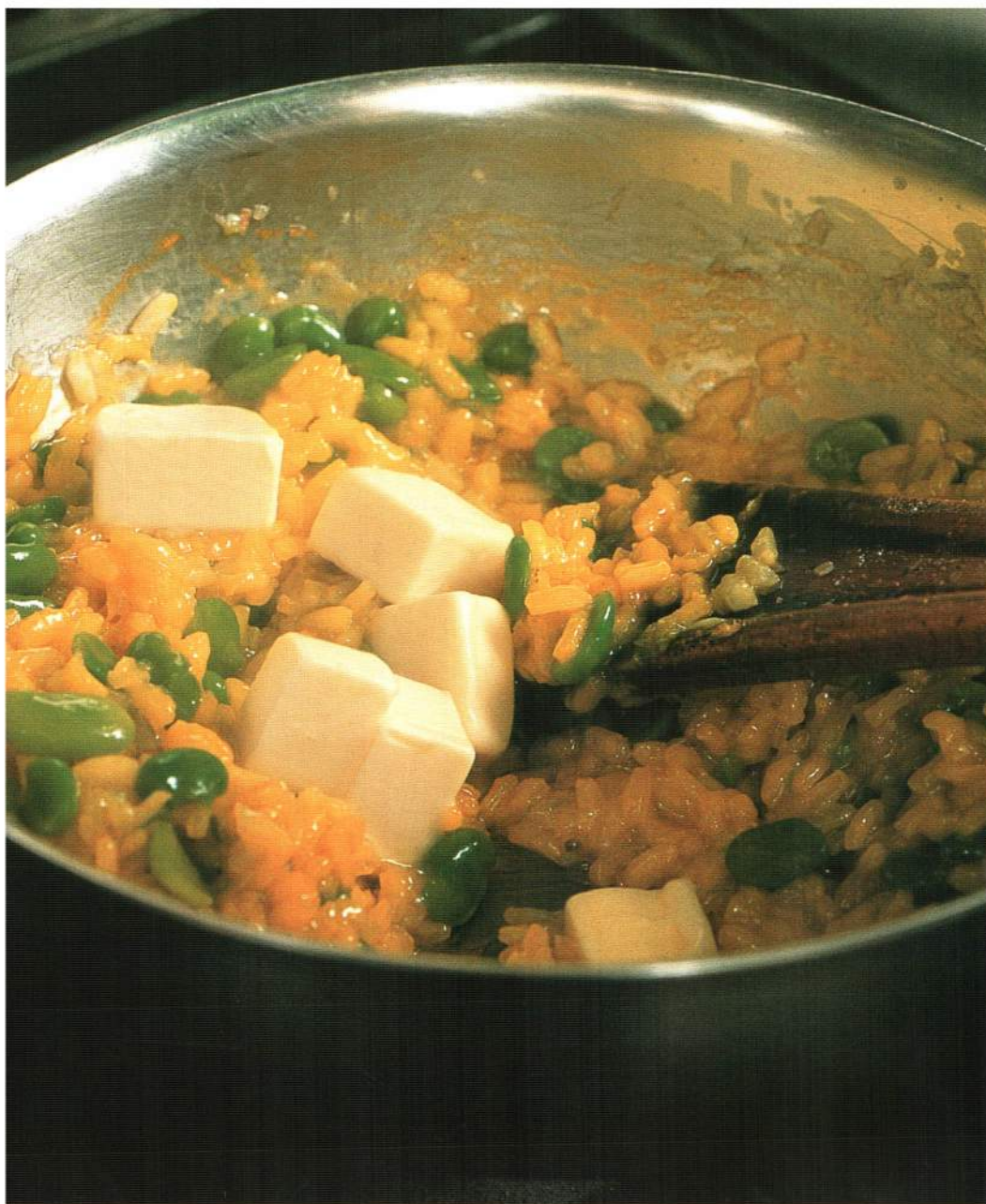




**ИДЕАЛЬНОЕ РИЗОТТО** Нагрейте масло в тяжелой кастрюле среднего размера и обжарьте шалот 3 минуты до мягкости, затем добавьте рис и перемешайте. Готовьте 2 минуты, часто помешивая. Влейте вино и дайте выпариться. Теперь добавьте  $\frac{1}{3}$  бульона и готовьте, все время помешивая, пока бульон почти полностью не впитается. Добавьте еще  $\frac{1}{3}$  бульона, перемешайте и снова дайте впитаться. Добавьте половину оставшегося бульона и зеленые бобы. Аккуратно помешивайте, пока бульон не впитается, и попробуйте рис. Если рисинки все еще слишком жесткие, добавьте еще бульона. Все это займет не больше 10 минут. Когда ризотто приобретет консистенцию крема, а рис приготовится до состояния аль-денте, добавьте шафрановую воду, затем зелень и пармезан. В конце заправьте оставшимся сливочным маслом, нарезанным кубиками, и перемешайте.







# ризотто с зеленью и жареными гребешками

*Гребешки обладают замечательным сладким, сливочным вкусом, который хорошо сочетается с различными добавками — от восточных пряностей до насыщенных красных вин. Жареные гребешки очень вкусны, если просто подать их с зеленым салатом, но мне нравится гарнировать их свежеприготовленным ризотто с зеленью. Бароло, одно из лучших итальянских красных вин, выпаривают вместе с портвейном и поливают получившимся насыщенным соусом гребешки. На 2 порции, как основное блюдо, или на 4 порции, как закуска*

250 мл бароло  
250 мл портвейна руби  
600 мл куриного бульона (с. 210)  
или рыбного (с. 209)  
4 ст. л. оливкового масла  
1 луковица шалота, мелко нарезать  
200 г риса для ризотто (карнароли,  
арборио или виалоне нано)  
4 ст. л. сухого белого вина  
6 королевских гребешков,  
промыть и подготовить (с. 19)  
Большой кусок сливочного масла  
1 ст. л. рубленой зелени эстрагона  
1 ст. л. рубленой зелени базилика  
1 ст. л. рубленого шнитт-лука  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец  
Немного мелко нарезанной зелени  
для подачи

- 1 Сначала выпарите вино. Налейте бароло вместе с портвейном в сотейник и доведите до кипения. Прокипятите, пока жидкость не уварится до консистенции сиропа и объема примерно 4 ст. л. Дайте остыть.
- 2 Для ризотто вскипятите бульон в кастрюльке. Тем временем нагрейте 2 ст. л. оливкового масла в глубоком сотейнике и обжарьте шалот 5 минут до мягкости. Добавьте рис и готовьте 2 минуты до прозрачности. Влейте белое вино и дайте жидкости полностью впитаться.
- 3 Добавьте в рис  $\frac{1}{4}$  слабо кипящего бульона и готовьте, помешивая, пока вся жидкость не впитается. Добавляйте оставшийся бульон по одному половнику: после того как бульон полностью впитается, вливайте следующую порцию. Это займет примерно 15 минут, рис за это время станет мягким, но чуть твердоватым в серединке, аль-денте. Возможно, уйдет весь бульон. Посолите и поперчите по вкусу.
- 4 Когда ризотто будет почти готово, хорошо раскалите тяжелую сковороду или сковороду-гриль. Налейте тонкий слой оливкового масла и выложите гребешки в сковороду по кругу. Готовьте 1,5 минуты, затем переверните в том же порядке, в котором выкладывали изначально, чтобы гребешки прожарились равномерно. Жарьте на другой стороне около 1 минуты до золотистого оттенка. Надавите на гребешки спинкой вилки: если они слегка пружинят, значит, готовы. Переложите на подогретую тарелку и дайте постоять, пока будете заканчивать ризотто.
- 5 Вмешайте в ризотто сливочное масло и нарезанную зелень. Прогрейте соус из вина и портвейна. Каждый гребешок разрежьте пополам по горизонтали. Выложите ризотто в неглубокие миски, сверху положите гребешки и полейте соусом. Сбрызните небольшим количеством оливкового масла и посыпьте зеленью. Сразу же подавайте.

# плов из риса басмати с пряностями

*Это простой плов, который оставляют доходить до готовности в духовке. Перед подачей можно удалить специи и пряности, оставив только вкуснейший белый и блестящий ароматный рис. Можно и не добавлять пряности, а ароматизировать плов только зеленью и лимонной цедрой. Используйте рис басмати лучшего качества. Для приготовления этого блюда идеально подойдет круглая чугунная кастрюля; обычная форма для запекания не годится. На 4–6 порций, как гарнир*

- 1 Рис промойте (см. ниже). Разогрейте духовку до 180 °С. Вырежьте круг из промасленной бумаги для выпечки чуть больше, чем диаметр вашей чугунной кастрюли, и в центре сделайте небольшое отверстие для выхода пара.
- 2 Растопите  $\frac{2}{3}$  сливочного масла в чугунной кастрюле и обжарьте лук 5 минут до мягкости. Добавьте рис и хорошо перемешайте, затем добавьте зелень, пряности целиком и цедру лимона или апельсина. Готовьте 1–2 минуты.
- 3 Доведите бульон до кипения. Залейте рис бульоном (если любите рис помягче, увеличьте количество жидкости), посолите и поперчите по вкусу. Накройте бумажным кружком, загнув вверх для лучшего прилегания. Убедитесь, что пар свободно выходит через отверстие. Крышкой накрывать не нужно.
- 4 Запекайте в духовке 25 минут. Достаньте из духовки, дайте постоять 5 минут и снимите бумажную крышку. Заправьте рис оставшимся сливочным маслом и размешайте вилкой, чтобы крупинки не слипались. Перед подачей, если хотите, удалите пряности.

- 250 г риса басмати
- 75 г сливочного масла
- 1 большая луковица, мелко нарезать
- 1 большая ветка тимьяна
- 1 лавровый лист
- 2 палочки корицы
- 6 коробочек кардамона, разломать
- 2 звездочки аниса (по желанию)
- 2 бутона гвоздики
- Цедра 1 лимона или апельсина кусочками
- 500–600 мл куриного бульона (с. 210) или воды
- 1 ч. л. морской соли
- Свежемолотый черный перец



**РИС БАСМАТИ** Этот ароматный рис лучше всего промыть от излишков крахмала, чтобы блюдо получилось более легким. Положите рис в большую миску, налейте до половины объема холодную воду и помешайте рис пальцами. Слейте воду, придерживая влажный рис рукой. Повторите еще дважды, а когда стекающая вода станет прозрачной, откиньте рис на сито и дайте стечь.







# Овощи

Характерная черта моих меню — сезонные овощи, а вовсе не мясо или рыба. Конечно, в наши дни можно не обращать внимания на времена года и покупать одни и те же овощи постоянно, но меню получается гораздо интереснее благодаря вкусу и разнообразию сезонных овощей.

На моих ресторанных кухнях много местной фермерской продукции: это дань детским воспоминаниям. Во время школьных каникул мы часто подрабатывали, собирая овощи на фермах. Детство я провел в городке Шипстон-он-Стур, а неподалеку, в долине Ившема, раскинулись сады и огороды, где выращивалась продукция для местных рынков. Ранняя весна у меня ассоциируется со срезкой зеленых стеблей спаржи — не для себя, а для продажи. Обедали мы супом из свежей спаржи (который варили из обрезков), и я люблю этот вкус с детства.

Подростком я обожал рыбалку, но наша семья тогда переживала нелегкие времена. Летние национальные праздники совпадали со сбором урожая картофеля: мы ездили в Кент, разбивали палатки в полях и копали картошку, получая за это деньги. Я подсчитал, что, если быстро и сосредоточенно собирать картошку всю субботу, можно заработать достаточно, чтобы в воскресенье порыбачить.

С юности терпеть не могу выкидывать остатки. Глупо вырезать из картофеля аккуратные бочонки и выбрасывать хорошие, неиспорченные куски! Зачем выбрасывать обрезки стеблей спаржи? Ведь их можно превратить в изумительный суп! Обожаю перебирать пальцами свежие побеги, раздумывая, что бы такое приготовить. Короткий сезон белой спаржи, на мой взгляд, не хуже мимолетной поры белого трюфеля.

# суп из водяного кресса с картофелем

Это один из тех бесценных рецептов, на основе которых можно придумывать все новые блюда и каждый раз подниматься на новую высоту. В самом простом варианте получается свежий и бархатистый суп, горячий и очень вкусный, украшенный шариком густой сметаны. Или можете подать его холодным в качестве освежающего летнего супа, по желанию заправив кубиками льда с оливковым маслом. Лед будет медленно таять, сохраняя суп холодным и придавая ему дополнительный оттенок вкуса. Для особого случая выложите в середину каждой порции яйцо-пашот и украсьте икрой (как на фотографии), чтобы, зачерпывая суп, отделять краем ложки кусочки едва схватившегося яйца. Или, если хотите, просто добавьте в каждую тарелку пошированную устрицу. **На 2 порции, как закуска**

1 л овощного бульона (с. 211)  
1 ч. л. порошкового овощного бульона  
2 ст. л. оливкового масла  
1 большая луковица шалота, мелко нарезать  
200 г картофеля восковых сортов, очистить и мелко нарезать  
250 г водяного кресса, хорошо промыть  
Небольшая горсть молодых листьев шпината  
Морская соль и свежемолотый черный перец

## Для подачи

Оливковое масло для сбрызгивания  
2 ст. л. густой сметаны, слегка взбить,  
или 4 яйца-пашот среднего размера (с. 140) и 25 г черной икры,  
или 4 пошированные устрицы

**1** Для суповой основы доведите до кипения овощной бульон, всыпьте бульонный порошок и размешайте до растворения.

**2** В большом сотейнике раскалите оливковое масло и потушите шалот и картофель до мягкости. Не зажаривайте.

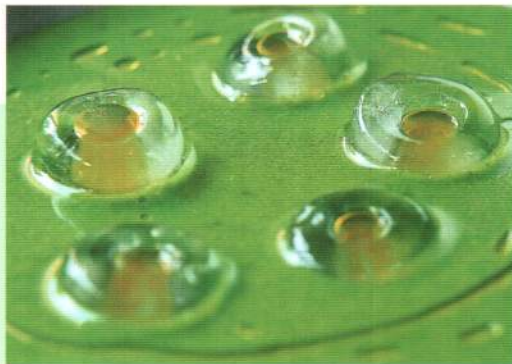
**3** Залейте суповой основой, дайте закипеть и опустите в кастрюлю водяной кресс и шпинат. Как только листья обмякнут, снимите сотейник с огня и шумовкой переложите содержимое в кухонный комбайн. Бульон сохраните.

**4** Взбейте овощи до однородной гладкой консистенции, постепенно добавляя бульон, в котором они варились. Лучше всего это делать в несколько приемов, до очень нежной текстуры. Уберите в холодильник до подачи (если не подаете суп сразу же, горячим).

**5** Для подачи горячим прогрейте суп, если в этом есть необходимость. Разлейте половником в подогретые миски и украсьте каждую порцию шариком взбитой сметаны. В более изысканном варианте гарнируйте каждую порцию супа яйцо-пашот и ложкой икры либо положите в каждую тарелку пошированную устрицу.

**6** Для подачи холодным разлейте суп по охлажденным мискам, сбрызните оливковым маслом и по желанию добавьте в каждую тарелку несколько кубиков льда с оливковым маслом.

**КУБИКИ ЛЬДА С МАСЛОМ** Возьмите 500 мл овощного бульона (с. 211),  $\frac{3}{4}$  объема разлейте примерно в 20 формочек для льда. Заморозьте, чтобы края схватились, но в центре бульон еще оставался жидким. Маленькой ложечкой вычерпайте немного жидкости из центра каждого кубика и залейте вместо нее по 1 ч. л. оливкового масла. Аккуратно долейте сверху еще немного бульона и полностью заморозьте. В каждом кубике льда должен получиться масляный пузырь. Используйте такие кубики, не размораживая.







**СЕКРЕТ ШЕФА** Когда я подаю такой суп горячим с яйцами-пашот, их проще приготовить заранее. Следуйте инструкции на с. 140. Перед подачей выложите по одному яйцу-пашот в каждую тарелку — они прогреются в горячем супе.

# суп из спаржи со сливками с трюфелем

*Приготовьте этот суп весной, в сезон спаржи, когда ее продают по привлекательной цене. Молодые нежные побеги выбирать не обязательно — в этом рецепте важен вкус, а не текстура овощей. Хорошего результата можно достичь, сочетая и целые побеги, и обрезки после использования нежных верхушек в другом блюде, так что, если готовите спаржу в качестве овощного гарнира, не выбрасывайте, а используйте то, что срезали. Добавление нескольких горстей нежных листьев шпината поможет подчеркнуть естественный цвет спаржи, но не заглушит основной вкус. На 4 порции, как закуска*

1 кг зеленой спаржи (включая  
обрезки, если есть)  
75 г сливочного масла  
1 луковица, нарезать  
1 крупный зубчик чеснока,  
нарезать  
750 мл куриного бульона (с. 210)  
или овощного (с. 211)  
100 г молодого шпината  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец

## *Для подачи*

150 мл сливок жирностью не менее  
40 %  
½ ч. л. трюфельного масла  
2 ч. л. мелко нарезанного шнитт-  
лука

- 1 Нарежьте спаржу небольшими кусочками одинакового размера. Растопите сливочное масло в большом сотейнике, а когда зашипит, добавьте лук и чеснок. Пассеруйте 10 минут до мягкости, но не жарьте. Добавьте куски спаржи и готовьте еще 5–10 минут до мягкости.
- 2 Тем временем в другой кастрюле вскипятите куриный или овощной бульон.
- 3 Залейте спаржу горячим бульоном, приправьте солью и перцем по вкусу, варите 3 минуты. Затем добавьте шпинат. Как только листья обмякнут, снимите с огня и процедите. Овощи сохраните.
- 4 Пюрируйте овощи в блендере или кухонном комбайне, постепенно добавляя бульон до консистенции нежного негустого крема. Процедите суп через сито в чистую кастрюлю (или миску, если подавать будете не сразу; см. ниже). Протрите оставшуюся в сите массу при помощи ложки, чтобы суп получился как можно более насыщенным.
- 5 Для подачи слегка взбейте сливки с трюфельным маслом, солью и перцем до мягких пиков. Осторожно прогрейте суп почти до кипения, но закипеть не давайте, иначе испортите его восхитительный цвет и вкус. Подавайте в подогретых мисках, украсив сливками со вкусом трюфеля и рубленым шнитт-луком.

**СЕКРЕТ ШЕФА** В ресторане мы готовим этот суп заранее, как, возможно, захотите поступить и вы, готовясь к приему гостей. Для того чтобы передать свежесть и цвет спаржи, мы как можно быстрее остужаем пюре, переливая его из блендера в миску, установленную в глубокую емкость с кубиками льда и небольшим количеством воды. Миску с холодным супом достаньте из емкости со льдом, накройте и уберите в холодильник.

# мой фирменный суп из печеных помидоров

*По-настоящему хороший повар умеет готовить томатный суп с исключительно свежим вкусом. Мой секрет в том, что сначала я запекаю помидоры с луком и травами. Разумеется, помидоры непременно должны быть вкусными и ароматными. Чтобы еще больше усилить их вкус, я добавляю вяленые подкопченные помидоры черри со вкусом цикория. Если не найдете их в продаже, замените вяленными на солнце помидорами и парой капель соуса барбекю (см. фото на с. 110–111). На 4 порции, как закуска*

**1** Разогрейте духовку до 220 °С. Налейте оливковое масло в форму для запекания и прогрейте в духовке почти до дымка. Аккуратно выложите в масло помидоры, кольца лука и чеснок, перемешайте. Присыпьте ветками тимьяна, сахаром, хорошо посолите и поперчите. Запекайте в духовке 20–25 минут до образования красивой корочки, перемешав один или два раза в процессе приготовления, а ближе к концу добавив базилик.

**2** Переложите печеные помидоры с добавками в сотейник, грубые стебли тимьяна и черешки базилика удалите. В другой кастрюле вскипятите бульон и залейте им томаты. Доведите до кипения, добавьте копченые помидоры (или вяленые вместе с соусом барбекю) и готовьте 5 минут.

**3** Процедите бульон, помидоры переложите в блендер или кухонный комбайн и измельчите, постепенно добавляя бульон, до консистенции нежного бархатистого пюре. Протрите через сито в чистую кастрюлю или миску. Попробуйте на соль и перец.

**4** Для украшения супа нагрейте оливковое масло в сковороде. Разделите кистевые помидорчики на 4 небольшие грозди и обжарьте их все целиком примерно в течение 1 минуты.

**5** При необходимости разогрейте суп, но подавать его лучше всего теплым, а не огненно-горячим. Разлейте в подогретые миски. Украсьте обжаренными в сковороде гроздьями помидоров, полейте вокруг них оставшимся в сковороде маслом и посыпьте листьями базилика.

4 ст. л. оливкового масла  
1 кг сливовидных помидоров,  
разрезать на половинки  
1 луковица, тонко нашинковать  
2 крупных зубчика чеснока,  
разрезать на половинки  
Небольшой пучок тимьяна  
1 ч. л. мелкого сахара  
Небольшой пучок базилика  
1 л куриного бульона (с. 210)  
или овощного (с. 211)  
3 вяленых подкопченных  
помидора черри в масле, масло  
слить (или 2 вяленых помидора  
+ 1 ст. л. соуса барбекю)  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец

## *Для подачи*

2 ст. л. оливкового масла  
200–300 г мелких кистевых  
помидорчиков черри на ветке  
Несколько некрупных листьев  
базилика









**СОВЕТ ШЕФА** Чтобы текстура супа получилась бархатистой, люрировать его лучше погружным блендером, а не в кухонном комбайне. Для особенно нежной консистенции протрите люрированный суп через сито.

# салат с тыквой, рикоттой и крутонами

*Тыква — осенний овощ, а перед Хэллоуином их продают повсюду. Мякоть тыквы имеет характерный сладкий вкус, замечательно раскрывающийся в очень вкусных супах, начинках для равиоли (см. с. 91) и пюре на гарнир к мясу и дичи. Если тыкву нарезать небольшими кусками и обжарить в сковороде, получится основа для великолепного закуского салата. Я предпочитаю ребристые тыквы с коричневой кожурой, распространенные во Франции и на островах Карибского моря. У нас их обычно продают толстыми ломтями, но при желании их можно заменить маленькими круглыми тыквами. Тыквенное масло темно-золотого цвета с теплым ореховым привкусом продается в магазинах здорового питания. Это прекрасный ингредиент салатных заправок, к тому же им можно поливать теплые овощи. На 4 порции, как закуска*

1 небольшая спелая тыква или кусок тыквы с кожурой весом примерно 1 кг  
150 г смеси острых салатных листьев, например фризе и дикой рукколы  
4–5 ст. л. оливкового масла + еще немного для смазывания  
50 г сливочного масла  
½ небольшой чабатты или багета  
4 ст. л. соуса винегрет (с. 218)  
4 ст. л. очищенных обжаренных тыквенных семечек  
3–5 ст. л. сыра рикотта  
2 ст. л. бальзамического уксуса  
1 ст. л. тыквенного масла  
Морская соль и свежемолотый черный перец  
25 г пармезана, тонко настругать для подачи

**1** Тыкву очистите: проще будет сначала нарезать ее ломтями при помощи ножа с толстым лезвием. Ложкой выберите семена и волокна, затем коротким острым ножом срежьте кожуру. Нарежьте мякоть кубиками со стороной 1 см, посолите и поперчите.  
**2** Промойте листочки фризе и рукколы, хорошо просушите. Фризе порвите руками на небольшие кусочки. Выложите весь салат в большую миску.  
**3** Нагрейте оливковое масло в большой сковороде, добавьте куски тыквы и обжарьте 5 минут. Добавьте сливочное масло и готовьте, часто встряхивая кастрюлю, еще 3–4 минуты, чтобы тыква стала мягкой и приобрела золотистый оттенок. Переложите на бумажные полотенца, чтобы впиталось лишнее масло; дайте немного остыть.  
**4** Тем временем тонко нарежьте чабатту или багет и смажьте ломтики оливковым маслом. Слегка обжарьте с обеих сторон, чтобы хлеб стал хрустящим.  
**5** Заправьте салатные листья небольшим количеством соуса винегрет. Добавьте теплые кубики тыквы и тыквенные семечки, посолите и поперчите по вкусу, аккуратно перемешайте. Разложите в сервировочные тарелки. Смажьте тосты рикоттой, посолите, поперчите и выложите рядом с салатом. Сбрызните бальзамическим уксусом и тыквенным маслом, посыпьте стружкой пармезана и подавайте.





**СОВЕТ ШЕФА** Для наилучшего вкуса важно использовать очень спелую тыкву: ярко-желтая (или оранжевая у других сортов) мякоть указывает на то, что овощ созрел и подходит для готовки. Обжаривание или запекание в духовке, в отличие от варки в воде, придает тыкве более плотную текстуру и делает ее вкус ярче.

# НЬОККИ С ЗЕЛЕНЬЮ И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ

В этом рецепте самое главное — максимально обогатить вкус простого блюда. Вместо того чтобы традиционным для ньокки способом отварить и растолочь картофель, я его запекаю и только затем толку: так картофельная масса станет более ароматной и пышной. Обжаривание ньокки в смеси оливкового и сливочного масла перед подачей позволяет получить хрустящую корочку и придает замечательный вкусовой оттенок. **НА 2 ПОРЦИИ, КАК ОСНОВНОЕ БЛЮДО, ИЛИ НА 4 ПОРЦИИ, КАК ЗАКУСКА**

2 большие картофелины  
для запекания примерно  
по 400 г каждая  
160 г пшеничной муки  
1 ч. л. мелкой морской соли  
1 ст. л. рубленой зелени базилика  
1 ст. л. рубленой зелени петрушки  
1 крупное куриное яйцо, взбить  
4 ст. л. оливкового масла  
+ еще немного для сбрызгивания  
50 г сливочного масла

## Томатная сальса

6 спелых сливовидных помидоров  
1 маленькая красная луковица,  
мелко нарезать  
2 стебля зеленого лука, тонко  
нашинковать  
Сок 1 лайма  
1 ст. л. кунжутного масла  
Соус табаско  
1 ст. л. мелко нарезанного  
базилика  
1 ст. л. мелко нарезанной кинзы  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец

**СЕКРЕТ ШЕФА** Нарезка теста тупой стороной ножа придает ньокки характерную округлую форму. Как только нарежете ньокки, их нужно сразу же готовить, иначе они высохнут.

- 1 Разогрейте духовку до 180 °С. Картофель поскоблите, но не чистите и не разрезайте. Запекайте примерно 1 час 15 минут до мягкости (проверьте, проткнув в середине шпажкой). Отложите на 10 минут, чтобы картофель остыл, затем почистите. Растолките картофель в миске или протрите через специальный пресс, затем дайте полностью остыть.
- 2 Остывший толченый картофель смешайте с мукой и солью, чтобы получилась однородная масса, затем добавьте зелень. Порциями добавляйте взбитое яйцо и вымесите гладкое упругое тесто (возможно, яйцо уйдет не все).
- 3 Вскипятите большую кастрюлю подсоленной воды. Подготовьте большую миску воды со льдом. Разделите тесто на 8 частей и каждую раскатайте на слегка присыпанной мукой поверхности в тонкую колбаску длиной примерно 30 см, затем слегка ее приплюсните. Тупой стороной лезвия или толстым ножом нарежьте колбаски по диагонали на кусочки длиной 3 см.
- 4 Готовьте ньокки порциями. Опустите примерно четверть в кипящую воду и варите 2–3 минуты, пока не всплывут. Достаньте шумовкой и переложите в миску с ледяной водой. Оставьте примерно на минуту, затем откиньте и тщательно обсушите бумажными полотенцами. Прodelайте то же самое с остальными ньокки, всякий раз перед варкой очередной порции доводя воду до кипения.
- 5 Когда все ньокки будут готовы и остынут, выложите их в миску, сбрызните небольшим количеством оливкового масла, чтобы не слипались, накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник.
- 6 Для сальсы опустите томаты в кипяток на 30 секунд, затем погрузите в холодную воду и снимите кожицу: она сойдет легко. Нарежьте четвертинками, семена удалите. Мякоть мелко нарежьте и поместите в миску с остальными ингредиентами для сальсы. Перемешайте, хорошо посолите и поперчите, переложите на сервировочное блюдо.
- 7 Перед подачей хорошо разогрейте 2 ст. л. оливкового масла и половину сливочного. Обжаривайте ньокки порциями, по 3–4 минуты, до образования хрустящей золотистой корочки с обеих сторон. Промокните бумажным полотенцем и сохраните в тепле (в негорячей духовке, ничем не накрывая), пока будете обжаривать оставшиеся ньокки, при необходимости добавляя масло. Подавайте с томатной сальсой.

# грибные «торты»

*Это впечатляющее блюдо — вегетарианская версия популярной закуски из меню ресторана «Кларидж». Вам понадобится 12 больших грибов для приготовления на гриле — идеально подойдут продающиеся во многих магазинах грибы портобелло с широкими шляпками. В сочетании с зеленым салатом это идеальное блюдо, если ваши гости — вегетарианцы. На 4 порции, как основное блюдо*

**1** Сначала приготовьте тесто для блинов. Тщательно взбейте муку с солью, яйцом и молоком в блендере или кухонном комбайне. Перелейте в подходящую посуду и поставьте в холодильник.

**2** Разогрейте духовку до 190 °С. Протрите большие грибы влажной салфеткой, но не мойте и не чистите. Отрежьте ножки (можно оставить их для дюкселя). Смажьте шляпки сверху растопленным сливочным маслом и выложите срезом вниз в форму для запекания. Посолите, поперчите и запекайте 10 минут. Остудите в форме, слейте образовавшийся сок, грибы уберите в холодильник.

**3** Приготовьте грибной дюксель. Нарежьте грибы как можно мельче или измельчите в комбайне. Хорошо раскалите в сковороде сливочное и оливковое масло, добавьте грибы и обжарьте, непрерывно помешивая, на сильном огне, чтобы грибы стали мягкими, а жидкость полностью выпарилась. Приправьте по вкусу солью и перцем, добавьте эстрагон и херес или мадеру. Дюксель должен быть мягкий, но довольно сухой (если нужно, подержите его еще немного на огне, чтобы подсушить). Остудите, смешайте с хлебными крошками и яичным желтком.

**4** В блинное тесто добавьте растопленное сливочное масло. Нагрейте блинную сковороду диаметром 15 см и слегка смажьте маслом. Испеките как можно более тонкие блинчики — получится штук 10–12. Четыре самых тонких блина отложите в сторону и дайте остыть, остальные заморозьте.

**5** Теперь соберите слоями запеченные грибные шляпки и дюксель. Подровняйте грибные шляпки, чтобы все они были одинакового размера (при необходимости используйте режущее кольцо диаметром 7 см). Ложкой выложите половину дюкселя равномерно поверх 4 грибных шляпок. Накройте каждый второй шляпкой, снова прослоите дюкселем и накройте оставшимися шляпками.

**6** Каждый грибной «бутерброд» оберните блином (блин не закроет его полностью). Переверните краями блина вниз, уберите в холодильник.

**7** Разогрейте духовку до 200 °С. Раскатайте слоеное тесто на слегка присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 3 мм. Вырежьте четыре круга диаметром 12 см и четыре круга диаметром 15 см. Смажьте по краям разболтанным с водой яйцом. Положите каждый грибной «конверт» на меньший круг и накройте большим. Возьмите получившийся «торт» в руку и аккуратно защипите края. Обрежьте лишнее, оставляя защип шириной 1 см, прижмите края зубчиками вилки, оставляя красивые полоски. Повторите то же с оставшимися «тортами».

**8** Поставьте «торты» плоской стороной вниз на антипригарный противень. Тонким ножом нанесите рисунок в виде лучей, не прорезая тесто насквозь. Смажьте смесь желтка с водой и уберите в холодильник минут на 15.

**9** Выпекайте «торты» 20 минут, чтобы зарумянились и поднялись. Оставьте на противне на 10 минут, затем переложите на тарелки. Подавайте с салатом.

12 грибов с плоскими широкими шляпками не меньше 8 см в диаметре

60 г сливочного масла, растопить  
Оливковое масло для жарки  
500 г слоеного теста (с. 190) или упаковка готового слоеного теста

1 яичный желток, разболтать с 1 ч. л. холодной воды, для смазывания

Морская соль и свежемолотый черный перец

## *Тесто для блинов*

100 г муки

Щепотка соли

1 свежее яйцо среднего размера

250 мл молока

1 ст. л. растопленного сливочного масла

## *Грибной дюксель*

150 г шампиньонов или, если есть, столько же лесных грибов

50 г сливочного масла

1 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. рубленой зелени эстрагона

1 ст. л. хереса или мадеры

30 г белых хлебных крошек

1 яичный желток





## овощное ассорти и велюте с тимьяном

*В моих ресторанах посетители все чаще заказывают вегетарианские блюда, а мне нравится пробовать новые сочетания овощей, которые подчеркивают их роскошные цвета и вкусы. Этот простой набор овощей подается с легким велюте с тимьяном. Меняйте овощи по собственному вкусу и сезону. Приготовьте каждый овощ по отдельности, а перед подачей разогрейте. Вам понадобится большая кастрюля слегка подсоленной воды для бланширования и большая миска воды со льдом, чтобы остудить овощи. Проверьте заранее, достаточно ли в холодильнике льда, чтобы вода всегда была очень холодной.*

**На 2 порции, как основное блюдо, или на 4 порции, как закуска или легкий ужин**

**Помидоры конфи** Установите температуру в духовке на самое низкое значение (80–100 °С). Опустите помидоры в кипяток на 30 секунд, переложите в воду со льдом. Снимите кожицу, разрежьте на четвертинки, удалите семена. Выложите срезами вниз в форму для запекания и залейте оливковым маслом. Добавьте чеснок, тимьян и базилик. Поставьте в духовку примерно на 1,5 часа, чтобы помидоры стали мягкими, но не разваливались. Посолите, поперчите, остудите в масле, затем тщательно его слейте.

**СПАРЖА** Отрежьте жесткие кончики у побегов спаржи, нижнюю треть побегов почистите овощечисткой с плавающим лезвием. Бланшируйте побеги в кипящей воде 2 минуты, затем переложите в миску с ледяной водой.

**ПРИПУЩЕННЫЙ САЛАТ** Кочаны салата разрежьте вдоль пополам и обжарьте срезами вниз на оливковом масле (1–2 минуты). Слегка посолите, поперчите. Влейте в сковороду овощной бульон на 1 см. Накройте бумагой для выпечки и готовьте салат на среднем огне 5 минут, только-только до мягкости (овощной бульон уварится до консистенции сиропа). Остудите.

**ГОРОШЕК И ЗЕЛЕННЫЕ БОБЫ** Вылущите горох и бобы из стручков, бобы очистите от кожицы. Бланшируйте 2 минуты и освежите в ледяной воде.

**МОЛОДЫЕ АРТИШОКИ** Отрежьте кончики, донышки артишоков разрежьте вдоль пополам. Опустите в холодную воду, подкисленную аскорбиновой или лимонным соком. Перед приготовлением откиньте и промокните насухо. В небольшой сковороде нагрейте немного оливкового масла и обжаривайте артишоки 2–3 минуты. Влейте 300 мл овощного бульона и тушите все вместе 15–20 минут до мягкости. Достаньте, слегка остудите, затем выскребите волокнистую серединку. Дайте полностью остыть и промокните насухо.

**МОЛОДЫЕ РЕПКИ** Бланшируйте 3 минуты или только-только до мягкости, затем окупите в ледяную воду.

**ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ** Отрежьте ножки, сполосните грибы в холодной воде, промокните. Нагрейте немного оливкового масла в сковороде и жарьте грибы на сильном огне едва до мягкости. Слегка посолите и поперчите.

### ДЛЯ ПОДАЧИ

Быстро, не дольше 1 минуты, прогрейте по отдельности спаржу, репки, салат, горошек и фасоль в небольшом количестве горячего овощного бульона с кусочком сливочного масла. Артишоки и грибы по отдельности обжарьте с оливковым маслом. Помидоры не подогревайте. Велюте подогрейте и перелейте в соусник. Выложите овощи в сервировочные тарелки и подавайте.

2–3 сливовидных помидора  
2 крупных зубчика чеснока, тонко нарезать  
2 ветки тимьяна  
2 ветки базилика  
200 г зеленой или белой спаржи либо ассорти  
2 кочана латука  
100 г зеленого горошка или зеленых бобов либо ассорти  
4 донышка молодых артишоков  
6–8 мелких молодых репок, если не совсем крошечные — разрезать на четвертинки  
200 г ассорти лесных грибов (лисички, белые, рядовки, сморчки и японские симедзи)  
Морская соль и свежемолотый черный перец

### Для готовки

Оливковое масло  
600 мл овощного бульона (с. 211)  
+ еще немного, чтобы разогреть овощи  
Немного сливочного масла  
1 ч. л. аскорбиновой кислоты (витамина С) в порошке или сок 1 лимона  
Велюте с тимьяном (с. 212)

## овощи по-гречески

*Это ассорти моих любимых овощей, которые сначала нужно бланшировать или слегка обжарить, а затем остудить, заправив бальзамическим соусом. Это универсальное блюдо можно подать в качестве закуски, гарнира к стейку или ребрышкам гриль либо в качестве основного вегетарианского блюда на двоих.*

**На 2–4 порции, как основное блюдо, закуска или гарнир**

2 небольших корня сальсифи  
(козлородника), почистить  
Сок ½ лимона  
2 артишока  
100 г стручкового сахарного  
горошка  
3 ст. л. оливкового масла  
2 небольшие моркови, тонко  
нашинковать  
1 крупная или 3 маленькие  
луковицы шалота, нашинковать  
2 молодых стебля лука-порей,  
нарезать  
1 ч. л. кориандра, растолочь  
3 ст. л. соуса винегрет (с. 218)  
2 ст. л. бальзамического уксуса  
1 ст. л. рубленой зелени кинзы  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец

**1** Сальсифи тонко очистите, нарежьте тонкими полосками (или соломкой-жюльен) и поместите в миску с холодной водой, подкисленной лимонным соком.  
**2** Подготовьте артишоки: понадобятся только доньшки. Чтобы их почистить, обрежьте стебли и разберите внешние листья до сердцевинки. Маленьким острым ножом срежьте верхнюю часть с каждого листа. Затем положите доньшко артишока набок, тяжелым разделочным ножом срежьте верхнюю часть основания и удалите волокнистую серединку. Остатки волокон выскребите ложкой. Нарежьте артишоки соломкой и также положите в миску с подкисленной водой. Стручки горошка разрежьте наискосок пополам.  
**3** Вскипятите большую кастрюлю подсоленной воды. Опустите в нее сальсифи и артишоки, варите 2–3 минуты, не давая овощам развариться. Достаньте шумовкой и остудите в миске с ледяной водой.  
**4** Опустите в кипяток стручки горошка и бланшируйте 1 минуту, затем достаньте шумовкой и освежите в ледяной воде. Остывшие овощи обсушите.  
**5** В большой сковороде разогрейте оливковое масло и обжарьте морковь, шалот и порей вместе с толчеными зернами кориандра 2–3 минуты.  
**6** Добавьте туда же отварные овощи, перемешайте и прогрейте примерно 1 минуту. Добавьте соус винегрет, перемешайте и сбрызните овощи бальзамическим уксусом. Попробуйте и подавайте, посыпав рубленой зеленью кинзы.

**САЛЬСИФИ** (козлородник). Этот некрасивый овощ выглядит не особенно аппетитно, но обладает прекрасным вкусом. Под темной кожурой скрывается бледная, кремовая мякоть, напоминающая белую спаржу. Почистив корень, сразу же опустите его в подкисленную воду (с лимонным соком или аскорбинкой), чтобы не потемнел.



# фрикасе из лесных грибов

*У разных видов лесных грибов свой характерный вкус, который замечательно подчеркивается заправкой в этом невероятно простом и эффектном блюде. Выбирайте грибы по сезону, те, которые вам больше всего понравятся на прилавке. Не упустите возможности попробовать мои любимые лисички, они продаются все лето. Их теплый золотистый цвет и вкус придают этому блюду особенную ноту. Конечно, больше всего грибов бывает по осени, и в это время года нам поставляют чудесные белые грибы, черные лисички и рядовки. В свежих лесных грибах часто попадают песок и травинки, поэтому перед готовкой их необходимо хорошо промыть и высушить. На 4 порции, как гарнир*

- 1 Переберите лесные грибы и обрежьте ножки. Крупные грибы, если нужно, разрежьте на части. Замочите на несколько минут в миске с теплой водой и помешайте руками, чтобы травинки и мусор опустились на дно. Грибы достаньте, воду тщательно стряхните, промокните насухо льняным или бумажным полотенцем. Если готовить будете не сразу, разложите грибы на подносе и, ничем не накрывая, уберите в холодильник, чтобы они еще больше подсохли.
- 2 В большой сковороде нагрейте оливковое масло, добавьте шалот и слегка обжарьте 3 минуты до мягкости.
- 3 Добавьте сливочное масло, а когда растает и начнет пениться, выложите в сковороду подготовленные грибы. Жарьте 5 минут до мягкости. Посолите и поперчите по вкусу, затем добавьте сливки и готовьте еще около минуты.
- 4 Подавайте на гарнир к жареному мясу или рыбе.

300 г ассорти лесных грибов  
(белые, лисички, рядовки)  
2 ст. л. оливкового масла  
1 луковица шалота, мелко нарезать  
25 г сливочного масла  
100 мл сливок жирностью  
не менее 40 %  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец

**СОВЕТ ШЕФА** Лесные грибы стоят дорого, но вкуснейшее фрикасе получится и из смеси лесных грибов с выращенными шампиньонами. Для более насыщенного вкуса к выращенным грибам можно добавить всего лишь один вид лесных и немного замоченных сушеных белых грибов.

# гратен из мангольда с лимоном

У мангольда (лиственной свеклы) толстые, мясистые стебли бледно-зеленого цвета с упругими темно-зелеными листьями. Стебли приходится готовить дольше листьев, а значит, лучше это делать по отдельности. Мангольд часто используют в тартах, но в этом рецепте я сделал из него отличный гратен. Подавайте это блюдо как основное или как гарнир к жареному или запеченному мясу и рыбе.

**На 2–4 порции, как основное блюдо или гарнир**

500 г листьев мангольда  
300 мл молока  
75 г сливочного масла  
20 г муки  
50 г тертого твердого сыра  
(грюйера, чеддера или бофора)  
1 луковица, тонко нашинковать  
1 ст. л. оливкового масла  
Тертая цедра 1 лимона  
2 яичных желтка  
100 мл сливок жирностью  
не менее 40 %  
2 ст. л. свеженатертого пармезана  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец

**СОВЕТ ШЕФА** Стебли мангольда готовятся дольше, чем листья, так что лучше всего готовить их по отдельности, чтобы подчеркнуть разные оттенки вкуса и текстуры. Стебли сначала нужно бланшировать, как если бы вы готовили сельдерей, а листья припустить так же, как листья шпината.

- 1 Разогрейте духовку до 190 °С. Мангольд хорошо промойте, стебли удалите, сделав V-образный надрез у основания листьев. При необходимости слегка почистите стебли овощечисткой с плавающим лезвием, затем разрежьте их вдоль пополам. Нарежьте стебли соломкой толщиной 1 см. Листья нарежьте кусочками размером 2 см.
- 2 Вскипятите большую кастрюлю слегка подсоленной воды. Подготовьте большую миску воды со льдом. Бланшируйте соломку из стеблей мангольда в кипящей воде 5 минут, затем достаньте шумовкой и переложите в воду со льдом. Оставьте на 2–3 минуты, выньте шумовкой и дайте стечь воде.
- 3 Листья мангольда опустите в кипящую воду и бланшируйте чуть больше минуты. Откиньте и освежите в ледяной воде, как описано выше. Когда остынут, достаньте и хорошо просушите, напоследок промокнув насухо бумажными полотенцами.
- 4 Для соуса разогрейте молоко в кастрюле почти до кипения и снимите с огня. Растопите 50 г сливочного масла в сотейнике, а когда запынится, добавьте муку и готовьте, помешивая, 1 минуту, затем постепенно влейте горячее молоко, энергично мешая венчиком. Нагревайте, непрерывно помешивая, до получения однородного, не слишком густого соуса. После закипания варите 2–3 минуты. Посолите и поперчите и снимите с огня. Всыпьте сыр, мешайте, пока он полностью не расплавится, затем дайте постоять минут 10.
- 5 Тем временем нагрейте оставшееся сливочное и оливковое масло в сковороде и обжаривайте лук примерно 10 минут до мягкости и золотистого цвета. Добавьте цедру лимона и подержите на огне еще несколько секунд. Смешайте соломку из стеблей и листья мангольда, выложите в неглубокую жаропрочную форму.
- 6 Добавьте в сырный соус яичные желтки. Слегка взбейте сливки и тоже выложите в соус. Попробуйте на соль. Залейте мангольд и лук соусом, аккуратно перемешайте, посыпьте тертым пармезаном. (До этого этапа все можно приготовить заранее и убрать в холодильник.)
- 7 Запекайте гратен в духовке 15 минут до золотистой корочки, чтобы блюдо хорошо пропеклось, а сыр в соусе запузырился. Дайте постоять 10 минут и подавайте.

# салат из печеной молодой свеклы с бальзамической заправкой

*Сладкая и нежная молодая свекла обладает замечательным насыщенным вкусом. Приготовьте ее по моему способу, максимально раскрывающему этот вкус: запекайте целиком, не очищая, в фольге на подушке из каменной соли, затем очистите, глазируйте в сковороде на сливочном масле и заправьте выдержанным бальзамическим уксусом. Я подаю молодую свеклу теплой (или остудив до комнатной температуры) как гарнир к ягненку или жирной рыбе, например к лососю или скумбрии. (См. фото на с. 122–123.)*

**На 4 порции, как гарнир**

**1** Разогрейте духовку до 180 °С. Свеклу промойте, обрежьте ботву, оставив только небольшие хвостики. Промокните насухо.

**2** Застелите противень большим листом фольги, в центр насыпьте каменную соль. Выложите корнеплоды на соль, посыпьте тимьяном, разломав на небольшие веточки. Накройте фольгой и защипите края.

**3** Запекайте в духовке 15–20 минут, до мягкости. Достаньте, раскройте фольгу и дайте свекле слегка остыть. Наденьте резиновые перчатки, чтобы не испачкать руки, и тонким ножом очистите еще теплую свеклу. Каждый корнеплод разрежьте вдоль пополам.

**4** Растопите сливочное масло в сотейнике. Когда масло запенится, выложите в него свеклу и готовьте, часто помешивая, несколько минут, чтобы свекла полностью покрылась маслом и стала блестящей. Деглазируйте сковороду бальзамическим уксусом и дайте немного покипеть, чтобы жидкость уварилась до консистенции сиропа. Подавайте свеклу теплой или остудив до комнатной температуры.

500 г молодой свеклы

200 г каменной соли

2–3 ветки тимьяна

50 г сливочного масла

3–4 ст. л. бальзамического уксуса

**СОВЕТ ШЕФА** Если молодой свеклы в продаже нет, просто купите самые мелкие корнеплоды и увеличьте время запекания. Почистите свеклу и, перед тем как выложить в масло, нарежьте ее ломтиками толщиной 1 см.









**СЕКРЕТ ШЕФА** Запекание свеклы в кожуре на слое соли — прекрасный способ сделать этот овощ менее водянистым, а также усилить и подчеркнуть его вкус. Кожура защищает свеклу, не давая ей впитать соль. После запекания, сняв эту кожуру с остатками соли, вы получите сладкие, сочные корнеплоды.

# артишоки

*Это классический способ приготовления замечательных, нежных доньшек артишоков, которые можно подать с растопленным сливочным маслом, соусом винегрет (с. 218) или майонезом (с. 219). При покупке выбирайте артишоки с мясистыми блестящими листьями, ни в коем случае не подвявшими или сморщенными. На 4 порции, как закуска или гарнир*

2 ч. л. аскорбиновой кислоты  
в порошке (см. ниже)  
4 крупных артишока  
1 ветка тимьяна  
1 лавровый лист  
1 крупный зубчик чеснока,  
разрезать пополам  
10 горошин белого перца  
10 зернышек кориандра  
1 ч. л. морской соли  
4 ст. л. оливкового масла

- 1 Растворите 1 ч. л. аскорбиновой кислоты в большой миске ледяной воды. У артишоков удалите стебли и оборвите все листья, пока не дойдете до внутренней мягкой части цветка. Острым ножом срежьте верхушку и очистите доньшки. Положите артишок набок и с помощью большого разделочного ножа срежьте остаток жесткого стебля у основания мясистого доньшка. Чайной ложкой выберите волокнистую серединку. Подготовленные доньшки артишоков сразу же опускайте в миску с подкисленной водой.
- 2 Когда подготовите таким образом все доньшки, найдите большую кастрюлю, в которую все они поместятся в один слой. Вырежьте из бумаги для выпечки круг чуть большего диаметра, чем кастрюля, чтобы сделать из него крышку.
- 3 Достаньте доньшки артишоков из холодной воды и переложите в кастрюлю вместе с травами, чесноком, перцем горошком, зернами кориандра и солью. Полейте оливковым маслом и полностью залейте холодной водой. Добавьте оставшийся порошок аскорбинки.
- 4 Плотнo накройте артишоки бумажной крышкой. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите 20 минут. Проверьте готовность, проткнув один из артишоков шпажкой — она должна легко пройти насквозь. Снимите с огня и оставьте артишоки в воде до подачи.

**СЕКРЕТ ШЕФА** Мы используем аскорбиновую кислоту в порошке для подкисления воды, в которой остужаем овощи типа артишоков, иначе они очень быстро темнеют. Продается аскорбиновая кислота в аптеках и некоторых азиатских продуктовых лавках. Важно, что аскорбинка не меняет нежного вкуса артишоков. Если ее не найдете, подкислите воду соком 1 лимона.



# пюре из цветной капусты с травами

*Цветная капуста — овощ универсальный, но, если готовить ее обычным способом, чувствуется довольно неприятный запах. Чтобы избежать этого, я варю соцветия цветной капусты в молоке, добавив пряную зелень. Затем молоко можно процедить и приготовить соус бешамель (см. ниже), а соцветия капусты подать как простой гарнир, либо полностью преобразить блюдо, как это делаю я: отварить цветную капусту до мягкости, а затем измельчить в блендере в бархатистое гладкое пюре. Из такого пюре получится прекрасный гарнир для рыбы или гребешков, обжаренных в сковороде с щепоткой карри.*

**На 6 порций, как гарнир**

**1** Цветную капусту почистите, листья удалите, кочан разделите на соцветия. Положите в сотейник, влейте молоко, добавьте приправы и примерно  $\frac{1}{2}$  ч. л. соли. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите на медленном огне. Если хотите подать соцветия в качестве простого гарнира, выньте из молока через 5–7 минут. Для пюре готовьте капусту 12–15 минут, чтобы она стала совсем мягкой.

**2** Капусту достаньте из кастрюли, приправы удалите, а молоко сохраните. Переложите соцветия в блендер или кухонный комбайн. Приготовьте очень нежное и однородное пюре, добавляя понемногу молоко из кастрюли и пару раз собрав пюре со стенок чаши блендера. Чтобы пюре стало нежным и пышным, возможно, его придется взбивать минут 5.

**3** Попробуйте, при необходимости добавьте соль и перец. Подавайте пюре очень горячим.

**1** средний кочан цветной капусты  
**300** мл молока  
**1** маленький лавровый лист  
**1** веточка тимьяна  
Морская соль и свежемолотый  
белый перец

**СОВЕТ ШЕФА** Молоко, в котором варилась капуста с приправами, можно использовать для соуса бешамель. Приготовьте ру со сливочным маслом обычным способом, затем добавьте молоко и готовьте, помешивая, до однородности.

## припущенный кочанный салат-латук

*Если вы никогда не ели тушеный листовой салат, обязательно попробуйте! Этот овощ, припущенный в легком маслянистом бульоне, удивительно вкусен и станет превосходным гарниром к дичи или рыбе. Он такой нежный и сливочный, что никакого дополнительного соуса или подливки готовить не придется. Лучшее всего для этого рецепта подходит кочанный салат-латук с плотными листьями — возьмите по одному кочану на порцию. На 4 порции, как гарнир*

4 кочана салата «литтл-джет»  
2 ст. л. оливкового масла  
75 г сливочного масла, нарезать кубиками  
200 мл куриного бульона (с. 210)  
1 ветка тимьяна  
Морская соль и свежемолотый черный перец

- 1 Разрежьте кочаны салата вдоль пополам, не удаляя «кочерыжку». Аккуратно промойте и промокните насухо бумажными салфетками.
- 2 В сотейнике раскалите оливковое масло и выложите в него половинки салата срезами вниз. Посолите, поперчите и готовьте на среднем огне минуты 2, до образования румяной корочки.
- 3 Постепенно добавляйте кусочки сливочного масла и бульон, затем посыпьте маленькими веточками тимьяна. Накройте сотейник скомканным листом промасленной бумаги или увлажненной бумаги для выпечки. Готовьте на небольшом огне до мягкости (примерно 8 минут), 1–2 раза полив салат бульоном. Только следите, чтобы кочаны не разварились. Жидкость к этому времени должна увариться до консистенции сиропа. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

**СОВЕТ ШЕФА** Благодаря тому что листья салата сначала обжариваются в раскаленном оливковом масле, сверху на них образуется корочка, а вкус делается сочным и сладким. Последующее тушение в легком бульоне со сливочным маслом усиливает этот вкус и придает блюду кремовую текстуру.





# тушеная красная капуста с можжевельником

Самый простой способ приготовления зачастую оказывается лучшим. В этом рецепте краснокочанную капусту готовят долго и медленно, но при этом она сохраняет текстуру и цвет. Блюдо можно приготовить заранее, а потом разогреть без потери вкусовых качеств. Не поддавайтесь соблазну использовать более тонкий винный уксус — солодовый уксус придаст капусте необходимый вкусовой акцент. Впрочем, количество сахара и сливочного масла можно варьировать по вкусу — мне нравится капуста сладкая и масляная. Она замечательно подойдет к запеченной свинине, утке, гусю и рождественской индейке.

**На 6–8 порций, как гарнир**

1 кочан красной капусты весом  
около 500 г  
250 мл солодового уксуса  
100 г сахара демерара  
125 г сливочного масла, нарезать  
кусочками  
1 ч. л. морской соли  
2 звездочки аниса  
½ ч. л. зернышек кориандра  
10 ягод можжевельника  
Свежемолотый черный перец

**1** Разогрейте духовку до 140 °С. Капусту разрежьте на четыре части и удалите кочерыжку. Удалите поврежденные или вялые внешние листья, каждую четвертинку кочана нашинкуйте как можно тоньше с помощью острого ножа или терки-мандолины.

**2** Переложите капусту в большую чугунную кастрюлю. Добавьте уксус, сахар, сливочное масло и соль. Анис, зерна кориандра и ягоды можжевельника сложите в кусочек марли и крепко завяжите. Поместите приправы в середину капусты.

**3** Накройте кастрюлю крышкой. Если она прилегает недостаточно плотно, сначала накройте кастрюлю фольгой. Тушите примерно 3 часа, до мягкости капусты, хорошо перемешав в середине процесса.

**4** Когда капуста делается мягкой, посмотрите, не осталось ли в кастрюле жидкости. Если осталась, процедите ее в другую кастрюлю и уварите до консистенции сиропа, затем перемешайте с капустой. Мешочек с пряностями удалите, капусту попробуйте на соль и перец и подавайте.

**ЯГОДЫ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА** Эти темно-синие ягоды обладают сладким хвойным запахом. Они прекрасно сочетаются с капустой и часто используются в качестве добавки к блюдам из жирного мяса и дичи.

## «лазанья» из корня сельдерея

*Корень сельдерея — овощ не самый красивый, зато очень вкусный. В этом рецепте я готовлю его двумя способами: нарезав ломтиками и в виде пюре, а затем соединяю обе части в оригинальный гарнир. Подавайте к мясу или рыбе или как легкое основное блюдо. «Лазанью» можно приготовить заранее, а затем разогреть без потери вкусовых качеств. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ГАРНИР*

- 1 Разогрейте духовку до 190 °С. Срежьте у корня сельдерея верхушку и основание, затем очистите кожуру с помощью овощечистки с плавающим лезвием (чистить проще по кругу, а не сверху вниз). Жесткие части у основания ровно срежьте.
- 2 Поставьте корень сельдерея плоской частью на разделочную доску и разрежьте вертикально пополам. От каждой половины отрежьте по четыре круга толщиной 5 мм и положите в миску с холодной водой, подкисленной половиной лимонного сока.
- 3 Оставшийся сельдерей нарежьте небольшими кубиками одинакового размера. Положите в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и оставшимся лимонным соком и снова доведите до кипения. Готовьте 15 минут до мягкости. Достаньте шумовкой и переложите в блендер или кухонный комбайн.
- 4 Снова доведите воду в кастрюле до кипения. Шумовкой достаньте круглые ломти сельдерея из подкисленной воды, опустите в кипятки и варите на слабом огне 10–12 минут до мягкости, но так, чтобы они не разварились. Аккуратно достаньте из кастрюли, стараясь не поломать круги. Отложите.
- 5 Тем временем измельчите кубики сельдерея в однородную массу, добавив сливочное масло и сливки. Взбейте пюре до консистенции крема, попробуйте на соль и перец.
- 6 Выложите половину пюре из сельдерея на дно неглубокой жаропрочной формы и накройте половиной ломтей сельдерея. Повторите слои, затем посыпьте тертым пармезаном. (До этого этапа блюдо можно приготовить заранее и убрать в холодильник.)
- 7 Для подачи выпекайте в духовке 15 минут или до образования золотистой корочки, чтобы «лазанья» хорошо прогрелась. Дайте немного остыть (5 минут) и подавайте.

### ВАРИАНТ

Обжарьте 250 г очищенных тигровых креветок до мягкости, посыпьте порошком карри, полейте соком лайма или лимона. Разрежьте креветки вдоль пополам и разделите на две равные порции. Собирая «лазанью», выложите их на слой пюре из сельдерея. Доведите блюдо до готовности по указанному рецепту. Подайте как легкое основное блюдо на обед или на ужин.

- 1 крупный корень сельдерея весом около 750 г
- Сок 1 лимона
- 60 г сливочного масла комнатной температуры
- 4 ст. л. сливок жирностью не менее 40 %
- 2 ст. л. свеженатертого пармезана
- Морская соль и свежемолотый черный перец

# жареная брокколи с хрустящим чесноком и устричным соусом

*Брокколи — универсальный и очень популярный овощ, но ее очень легко переварить. Вот капуста еще жестковата, а в следующий миг она уже слишком мягкая и водянистая. Я предлагаю выход: недолго бланшировать соцветия в кипятке, а затем сразу же погрузить в воду со льдом. Перед подачей я быстро обжариваю брокколи, непрерывно помешивая. В данном случае я подаю ее в китайском стиле, оттенив хрустящими лепестками чеснока. Идеальный гарнир к рыбе или курице. На 4 порции, как гарнир*

1 кочан брокколи весом  
около 500 г  
2 ст. л. подсолнечного  
или оливкового масла  
2 крупных зубчика чеснока,  
тонко нашинковать  
1 ст. л. кунжутного масла  
1 луковица, нарезать тонкими  
полукольцами  
2 ст. л. устричного соуса  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец

**1** Удалите кочерыжку, разделите брокколи на мелкие соцветия. Подготовьте большую миску воды со льдом.  
**2** Вскипятите большую кастрюлю подсоленной воды, опустите в нее соцветия брокколи и бланшируйте 2 минуты, считая с того момента, когда вода опять закипит. Сразу же откиньте брокколи на дуршлаг и бросьте в воду со льдом, чтобы остудить. Достаньте из воды, переложите на блюдо.  
**3** Раскалите 1 ст. л. подсолнечного или оливкового масла в сковороде. Когда масло нагреется, добавьте лепестки чеснока и обжарьте, чтобы они сделались хрустящими и золотистыми. Следите, чтобы чеснок не подгорел, иначе будет горчить. Сразу же достаньте шумовкой и выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла.  
**4** Перед подачей нагрейте в сковороде оставшееся подсолнечное или оливковое масло вместе с кунжутным. Добавьте лук и обжарьте на среднем огне 5 минут до мягкости.  
**5** Добавьте соцветия брокколи и обжарьте, аккуратно помешивая, чтобы соцветия не развалились, но очень хорошо прогрелись. Добавьте устричный соус, перемешайте, затем добавьте хрустящие лепестки чеснока. Попробуйте на соль и перец и сразу же подавайте.





**КАК ОСТУЖАТЬ ОВОЩИ В ВОДЕ** Это важный кулинарный прием, помогающий сохранить яркий цвет и свежесть овощей, не давая им перевариться. Это особенно полезно, когда требуется быстро приготовить зеленые овощи типа брокколи. Понадобится всего лишь иметь под рукой достаточное количество воды со льдом: добавьте 3 горсти кубиков льда в большую миску холодной воды. Как только достанете овощи из кипятка, тут же погрузите их в воду со льдом. Оставьте на 5 минут, чтобы хорошо остыли, затем откиньте на дуршлаг, дайте воде хорошо стечь и переложите в миску или на блюдо, а перед подачей разогрейте. Воду можно использовать повторно, добавив лед.





**СОВЕТ ШЕФА** Если бланшировать мелкий лук в кипятке от 30 секунд до 1 минуты, очистить его будет гораздо легче, так как шелуха снимется легко. Однако побывавший в кипятке лук карамелизуется гораздо хуже, так что в данном случае лучше этого не делать.

# карамелизованные луковички в свекольном соке

*В этом рецепте молодой мелкий лук или лук-шалот готовят в свекольном соке, пока он не приобретет насыщенный пурпурный цвет, а затем подают как самостоятельный гарнир, а не просто как вкусовую добавку. Если у вас есть соковыжималка, приготовьте сок из сырой свеклы или купите бутилированный сок в магазине здорового питания. На 4–6 порций, как гарнир*

**1** Если используете сырую свеклу, очистите ее, надев тонкие резиновые перчатки, чтобы не испачкать руки. Нарежьте произвольно и пропустите через соковыжималку. Если используете бутилированный свекольный сок, процедите и его до прозрачности. Понадобится примерно 200 мл сока.

**2** В большом сотейнике растопите сливочное масло, а когда запенится, добавьте луковички целиком, вместе с тимьяном и сахаром, слегка карамелизуйте примерно в течение 5 минут. В процессе готовки посолите и поперчите.

**3** Влейте в сотейник свекольный сок и куриный или овощной бульон. Доведите до кипения и готовьте без крышки еще 5 минут, изредка помешивая, только до мягкости лука (следите, чтобы луковички не разварились). Шумовкой выложите лук на блюдо.

**4** Оставшийся в сотейнике сок прокипятите и уварите до консистенции сиропа. Вновь выложите лук в сотейник и хорошо прогрейте, перемешивая с сиропом. Тимьян удалите.

1 большая сырая свекла  
(примерно 250 г) или 200 мл  
готового свекольного сока  
100 г сливочного масла  
250 г мелких луковок любого  
сорта, очистить  
Несколько веточек тимьяна  
½ ч. л. сахара  
100 мл куриного бульона (с. 210)  
или овощного (с. 211)  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец



## ЧИПСЫ ИЗ ПАСТЕРНАКА

*Не считая картофеля, по-моему, лучшие чипсы получаются из пастернака. Чтобы приготовить чипсы в виде тончайших широких пластин или лент, покупайте полностью созревший пастернак, а не молодые корнеплоды; кроме того, вам понадобится овощечистка с плавающим лезвием. Слегка посыпьте чипсы солью с карри — и устоять перед такой закуской будет невозможно, однако не делайте этого, если планируете подавать пастернак на гарнир. Такие чипсы прекрасно сочетаются с дичью, стейками и блюдами из дикой птицы. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ГАРНИР*

4 корня пастернака среднего размера

Растительное масло для фритюра, примерно 500 мл

Примерно 1 ч. л. соли с карри (с. 135)

**1** Пастернак почистите, обрежьте ботву. С помощью овощечистки с плавающим лезвием или терки-мандолины нарежьте каждый корень вдоль тончайшими лентами.

**2** Налейте масло во фритюрницу или глубокий тяжелый сотейник на  $\frac{1}{3}$  высоты. Раскалите масло до температуры 180 °С (проверьте термометром или опустив в масло небольшой кусочек вчерашнего хлеба — он должен зарумяниться за 30 секунд).

**3** Обжарьте ленты пастернака во фритюре, по пригоршне за один прием. Опускайте их в масло шумовкой и жарьте 2–3 минуты, чтобы они стали золотистыми и хрустящими. Во время жарки передвигайте ломтики пастернака по кастрюле с помощью ложки, чтобы они прожаривались равномерно.

**4** Выложите обжаренные ленты на бумажные полотенца и, пока чипсы еще обжигают горячие, немедленно посыпьте их солью с карри, чтобы вкус впитался. Пока будете готовить остальные ленточки пастернака, держите чипсы, не накрывая, в теплой духовке, чтобы не остыли. Между порциями разогревайте масло до нужной температуры.

**5** Подавайте чипсы, как только все пожарите.



**СОЛЬ С КАРРИ** Эта соль хороша для использования в большом количестве блюд, так что имеет смысл приготовить сразу побольше и хранить в плотно закрытой посуде. Я посыпаю такой солью гребешки, креветки, рыбу и курицу, чтобы подчеркнуть вкус продуктов. Готовить ее просто: к 2 ч. л. мелкой морской соли добавьте 1 ч. л. порошка карри средней остроты и перемешайте.

# картофельное пюре

*Существует три секрета приготовления по-настоящему бархатистого картофельного пюре без комочков. Во-первых, выбор картофеля. Картофель должен быть вкусный и рассыпчатый. Далее, чтобы картофель проварился равномерно, нарежьте клубни кусками одинакового размера. Наконец, протрите картофель через специальный пресс, а не просто растолките — чтобы текстура была шелковистая и однородная. Для более пышного пюре добавьте горячие сливки и сливочное масло кубиками. Подавайте как самостоятельный гарнир или с вкусовыми добавками, которые я предлагаю ниже. **На 4–6 порций, как гарнир***

1 кг картофеля крахмалистых сортов  
150 мл сливок жирностью не менее 40 %  
60–90 г сливочного масла, нарезать небольшими кубиками  
Морская соль и свежемолотый черный перец

**1** Картофель очистите и нарежьте кубиками примерно одинакового размера (5 см). Положите в кастрюлю со слегка подсоленной водой и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите до мягкости, примерно 15 минут после закипания, но проверять начинайте уже через 12 минут.

**2** Слейте воду, а картофель в кастрюле на несколько минут поставьте на огонь, чтобы подсушить. Затем протрите картофель через специальный пресс для пюре.

**3** Тем временем в отдельной кастрюле вскипятите сливки и уварите вдвое. Влейте их в картофельную массу, посолите и поперчите по вкусу. Затем постепенно добавляйте в пюре кубики сливочного масла: количество зависит от того, какой концентрации сливочного вкуса вы хотите добиться. Хорошее картофельное пюре не расслоится даже от большого количества масла. Сохраните в тепле до подачи или подогрейте в кастрюле или микроволновке.

## ВКУСОВЫЕ ДОБАВКИ

**ХРЕН** Добавьте 2–3 ст. л. хрена к готовому пюре.

**ГОРЧИЦА** Добавьте 1 ст. л. зерновой горчицы и 1 ч. л. хрена к готовому пюре.

**ТРЮФЕЛЬ** Добавьте пару капель трюфельного масла к готовому пюре. Подавайте, присыпав небольшим количеством очень мелко нарезанного трюфеля (если имеется).

**КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ** Очистите и нарежьте половинку небольшого корня сельдерея, примерно 250 г, и отварите в слегка подсоленной воде до мягкости. Откиньте и измельчите до бархатистой консистенции в блендере или кухонном комбайне. Добавьте в картофельное пюре вместе со сливками и солью.

**БАЗИЛИК** Когда будете уваривать сливки, положите в них 4 крупных листа базилика. Перед тем как вливать сливки в картофельное пюре, базилик удалите.



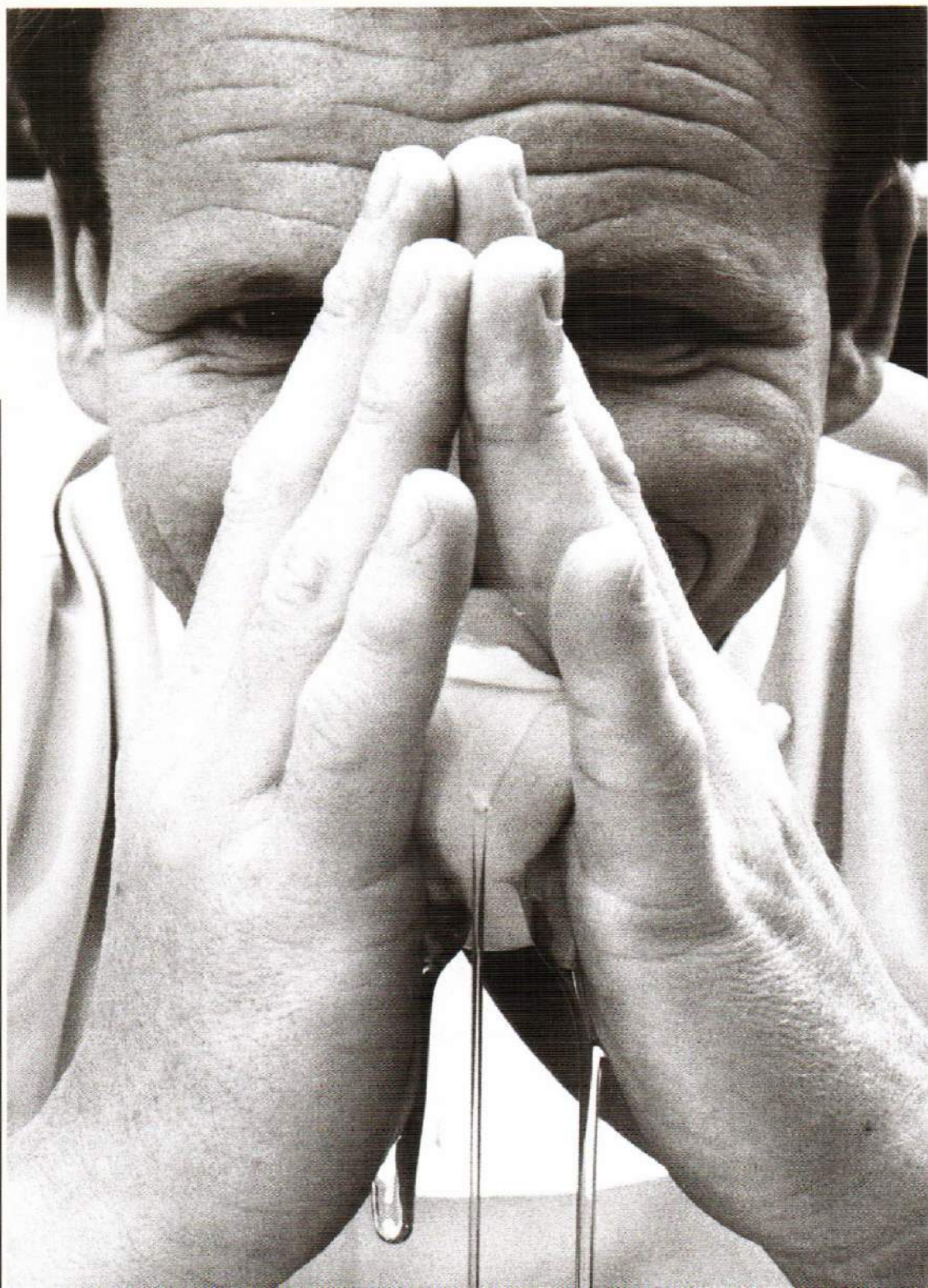
# картофель дофинуа

*Для этого сливочного картофельного gratenа нужно покупать картофель восковых сортов: он не разварится, впитав в себя жидкость. Традиционный graten готовится только в духовке, но я предпочитаю сначала отварить картофель в молоке на плите, а затем довести блюдо до готовности в духовке. Это экономит время и позволяет получить более предсказуемый результат. Клубни картофеля должны быть примерно одинакового размера. НА 4 ПОРЦИИ, КАК ГАРНИР*

- 1** Разогрейте духовку до 200 °С. Картофель очистите, затем нарежьте одинаковыми ломтиками толщиной 1 см. Молоко со сливками доведите до кипения в большом сотейнике, добавьте чеснок, травы, соль и перец. Прокипятите несколько минут.
- 2** Картофель опустите в кастрюлю с молоком и аккуратно перемешайте. Варите при слабом кипении примерно 7 минут. Ломтики должны стать едва мягковатыми. Следите, чтобы они не разварились. Наполовину готовый картофель откиньте на дуршлаг, установленный над миской; молоко со сливками сохраните.
- 3** Выложите картофель слоями в неглубокую жаропрочную форму, посыпая каждый слой сыром, солью и перцем (сыра уйдет  $\frac{2}{3}$ ). Также каждый слой слегка полейте небольшим количеством молока со сливками.
- 4** Налейте еще немного молока по бокам формы, но не слишком много, только чтобы увлажнить graten. Сверху посыпьте оставшимся сыром.
- 5** Поставьте форму в неглубокий противень и выпекайте 10–15 минут, пока сыр не начнет плавиться и подрумяниваться. Достаньте из духовки и дайте постоять 10 минут.

600 г картофеля восковых сортов  
350 мл молока  
350 мл сливок жирностью  
не менее 40 %  
1 крупный зубчик чеснока,  
нашинковать  
1 ветка тимьяна  
1 лавровый лист  
90 г сыра грюйер, натереть  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец

**СОВЕТ ШЕФА** Если предварительно отварить картофель почти до готовности и только затем запечь, то можно не гадать, когда будет готово это классическое блюдо. Таким образом картофель приобретает сливочный вкус, но его ломтики не разваливаются при запекании.





# Яйца

Как бы мы жили без яиц? Я не перестаю изумляться, насколько разнообразно можно использовать этот незаменимый продукт — мечту диетолога! Яйцами не только загущают и обогащают соусы, связывают начинки, их взбивают в суфле и меренги, но также подают как самостоятельное блюдо, приготовив различными способами. Даже яичные бутерброды, которые мама собирала мне с собой на школьные пикники, вспоминаю с теплотой. Никто не садился рядом со мной из-за запаха, но мне было все равно — они же такие вкусные.

Мы всегда используем яйца кур, выращенных на ферме: вкус у них гораздо лучше. Пара свежих яиц, кусок сливочного масла и горсть рубленой зелени — вот и обед готов. Или, как в ресторане «Le Gavroche», неторопливо приготовленная яичница-болтунья из пары свежих яиц самого лучшего качества, взбитая со сливочным маслом и поданная на тосте с ломтиками белых грибов, свежеприготовленным томатным пюре и листьями базилика, — разве не чудо?

А недавно я открыл для себя прелесть утиных яиц. У них не только желтки гораздо крупнее и ярче, чем в куриных яйцах, но и белки на вкус превосходны. Утиные яйца великолепно сочетаются со свежей спаржей, а выпечка с ними получается просто восхитительной. На гусиных яйцах тоже хорошо печь, хотя это сезонный продукт, как и редкие яйца чаек. Перепелиные яйца собирают и продают круглый год.

Должен предупредить: при аллергии на сырые яйца, а она встречается нередко, избегайте рецептов, в которых яйца не подвергаются существенной термической обработке. Мы покупаем только свежайшие яйца у заслуживающих доверия фермеров и вам советуем поступать так же.



# Яйца бенедикт с мятным голландским соусом

В 1894 году нью-йоркский брокер по имени Лемюэль Бенедикт попросил шеф-повара гостиницы «Уолдорф» приготовить свои любимые блюда — яйца, бекон, тосты и голландский соус, — чтобы справиться с похмельем. Век спустя, с маффинами вместо тостов и мятным голландским соусом, это все еще одно из самых популярных блюд на завтрак в ресторане «Кларидж». Яйца-пашот мы готовим заранее, а голландский соус сохраняем теплым на водяной бане, потому что разогреть его нельзя.

На 4 порции, как легкое основное блюдо

- 4 крупных свежих куриных яйца
- Кусок сливочного масла
- 2 маффина, разрезать пополам по горизонтали
- 4–8 ломтиков пармской ветчины

## Мятный голландский соус

- 150 г несоленого сливочного масла
- 2 яичных желтка
- 6 зернышек кориандра, растолочь
- 1½ ч. л. уваренного белого винного уксуса (см. ниже)
- Немного лимонного сока
- Щепотка кайенского перца
- 4 крупных листа мяты, нарезать тоненькой соломкой
- Морская соль

**1** Чтобы приготовить голландский соус, растопите сливочное масло в кастрюле на слабом огне, затем аккуратно слейте прозрачное золотистое масло в отдельную посуду, а осадок удалите. Очищенное сливочное масло оставьте в сторону и дайте остыть почти до комнатной температуры.

**2** Поместите яичные желтки, толченый кориандр и 1 ст. л. холодной воды в жаропрочную миску и прочно установите ее над кастрюлей со слабо кипящей водой. С помощью венчика или миксера взбейте в легкую пышную пену (тогда в эту смесь будет легче ввести сливочное масло).

**3** Снимите миску с огня и продолжайте взбивать еще пару минут, затем, продолжая взбивать, медленно влейте в смесь растопленное сливочное масло. Не торопитесь, иначе масло свернется. Когда все масло соединится с яичной основой, посолите соус и добавьте уваренный винный уксус, лимонный сок и кайенский перец. В конце добавьте нарезанную мяту. Снова установите миску над кастрюлей с горячей водой (но не включайте плиту), чтобы сохранить соус теплым. Время от времени помешивайте, чтобы на поверхности не образовалась пленка. Если соус вдруг расслоится, снова его взбейте, вливая тонкой струйкой немного холодной воды.

**4** Приготовьте яйца-пашот — это лучше сделать заранее, чтобы не переживать в спешке (см. ниже).

**5** Чтобы собрать блюдо, поджарьте разрезанные пополам маффинчики с обеих сторон. Если яйца-пашот вы сварили заранее, возьмите шумовку и переложите их в кипяток со сливочным маслом. Вода должна покрыть яйца. Дайте постоять 15–20 секунд, не дольше, иначе желтки затвердеют. Достаньте шумовкой и подсушите на салфетке.

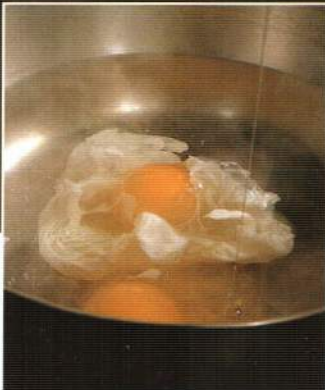
**6** Маффинчики смажьте сливочным маслом. На каждый маффин положите 1 или 2 ломтика пармской ветчины, на нее — яйцо-пашот, а сверху смажьте теплым голландским соусом. Сразу же подавайте.

## ВЫПАРЕННЫЙ ВИННЫЙ УКСУС

Приготовьте этот полезный ингредиент: налейте 250 мл белого винного уксуса в кастрюлю, добавьте половину небольшой нашинкованной луковицы шалота, щепотку мускатного ореха и ¼ ч. л. черного перца горошком. Уварите вдвое, процедите через сито, остудите, перелейте в небольшую бутылку и храните в холодильнике.

## ИДЕАЛЬНЫЕ ЯЙЦА-ПАШОТ

Чтобы белки правильно свернулись, яйца должны быть совершенно свежими. Налейте в неглубокий сотейник воду до половины объема, добавьте немного уксуса и доведите до кипения. Разбейте яйцо в чашку. Чтобы яйцо получилось аккуратной формы, при помощи венчика медленными движениями закрутите воду воронкой, затем убавьте огонь. Выпустите яйцо из чашки в кастрюлю и варите 1,5 минуты. Аккуратно достаньте шумовкой и переложите в миску с холодной водой, чтобы остановить процесс приготовления. Повторите то же самое с остальными яйцами и уберите их в холодильник.





# глазунья из утиных яиц со спаржей гриль

Теперь все проще купить утиные яйца с фермы. Они примерно на четверть крупнее куриных, с яркими желтками, резко выделяющимися на фоне белков. Они очень вкусны жареные, но жарить нужно аккуратно, практически по технологии конфи, чтобы белки схватились, но не затвердели. В идеале вам понадобится две блинные сковороды примерно 12 см в диаметре. Или возьмите самую маленькую сковороду, которая найдется на вашей кухне. Это блюдо замечательно готовить поздней весной, в сезон спаржи.

На 2 порции, как легкое основное блюдо

200 г стеблей зеленой спаржи

Хорошее оливковое масло  
для сбрызгивания и жарки

40 г сливочного масла, нарезать  
мелкими кусочками

2 утиных яйца или 2 очень крупных  
куриных яйца

Примерно 30 г пармезана,  
нарезать тонкой стружкой

Горсть листьев рукколы,  
примерно 25 г

Морская соль и свежемолотый  
черный перец

1 Нижнюю часть стеблей спаржи очистите с помощью овощечистки с плавающим лезвием. Вскипятите кастрюлю слегка подсоленной воды и бланшируйте спаржу 1 минуту. Остудите в воде со льдом в течение 5 минут, затем хорошо обсушите. Выложите бланшированную спаржу в неглубокое блюдо, сбрызните оливковым маслом и перемешайте, чтобы стебли покрылись маслом со всех сторон.

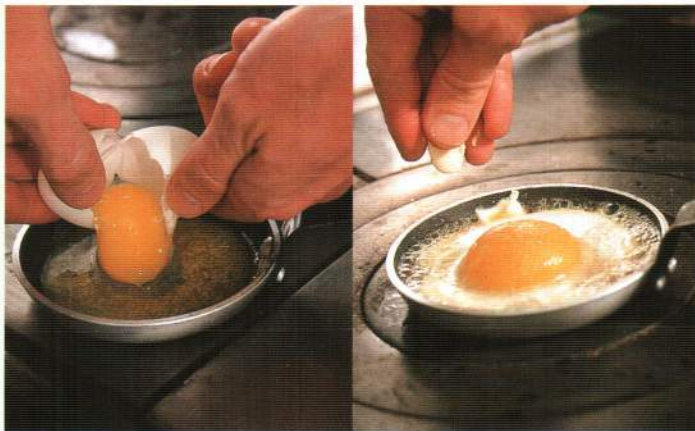
2 Налейте по 1 ст. л. оливкового масла в каждую из двух блинных сковородок диаметром 12 см, добавьте по кусочку сливочного масла и поставьте на средний огонь. Когда почувствуете, что от сковородок идет жар, разбейте в каждую по утиному яйцу и неторопливо жарьте, пока не получится идеальная глазунья (см. ниже). На утиные яйца понадобится 8–10 минут, куриные приготовятся за 5–6 минут.

3 Тем временем хорошо раскалите сковороду-гриль на сильном огне, выложите в нее спаржу и готовьте 2–3 минуты, переворачивая: спаржа должна стать слегка мягкой и чуть поджариться.

4 Для подачи выложите спаржу в две большие подогретые тарелки, присыпьте стружкой пармезана и листьями рукколы. Если хотите, слегка заправьте оливковым маслом. Аккуратно выложите поверх спаржи яичницу-глазунью, приправьте крупно помолотым перцем и сразу же подавайте.

## ИДЕАЛЬНАЯ ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ

Разбейте яйцо в горячую сковороду, смазанную маслом и стоящую на среднем огне. Покачайте сковороду, чтобы желток оказался в центре — он схватится примерно через 30 секунд. Убавьте огонь и готовьте, пока белок не начнет уплотняться. По краям сковороды положите несколько кусочков сливочного масла. Когда оно запенится, полейте им яичные белки, чтобы лучше прожарились. Слегка посолите и продолжайте готовить, чтобы белки хорошо загустели, а желтки остались жидкими. Снимите со сковороды.











# тарталетки со взбитой яичницей-болтуней и копченым лососем

*Яичница-болтуня и способы ее приготовления — вопрос личного вкуса. Мне нравится нежная, кремовой консистенции, приготовленная классическим способом. Для элегантного и легкого блюда я прославляю хрустящие тарталетки из теста копченым лососем, наполняю их теплой взбитой яичницей и добавляю сверху немного черной икры — осетровой, моей любимой. Для менее экстравагантной подачи просто выложите поверх яичницы ломтики копченого лосося и перья шнитт-лука. А если хотите попробовать совершенно незабываемый вкус, подайте тарталетки с икрой и соусом из выпаренного биска с омарами.*

**На 4 порции, как закуска или легкое основное блюдо**

- 1 Сначала приготовьте тарталетки. Разрежьте тесто на четыре части, каждую раскатайте в тонкий круглый пласт и выстелите 4 разъемные формы для тарталеток диаметром 10 см. Края теста должны выступать над бортиками формочек на 1 см. Дно наколите вилкой. Аккуратно установите формочки с тестом одну в другую: так тесто получится тонким и хрустящим. Верхнюю формочку застелите поверх теста фольгой и насыпьте фасоль. Поставьте в холодильник на 15 минут.
- 2 Разогрейте духовку до 200 °С. Поставьте горку тарталеток, не разбирая на отдельные формочки, на толстый противень и выпекайте 15 минут до золотистого цвета. Разберите горку, острым ножом обрежьте края теста вровень с бортиками формочек. Верните в духовку еще на 3–5 минут, чтобы тесто подрумянилось.
- 3 Тем временем, если будете подавать соус из биска с омарами, уварите биск вдвое; сохраните в тепле.
- 4 Перед подачей приготовьте взбитую яичницу-болтуню. Положите сливочное масло в широкую неглубокую сковороду и поставьте на маленький огонь. Когда масло начнет таять, разбейте в него яйца. Энергично взбивайте венчиком, а когда яйца начнут схватываться, влейте сливки и молоко. Сразу же снимите с огня, посолите, поперчите и аккуратно размешайте вилкой, чтобы получилась нежная масса.
- 5 Выстелите тарталетки ломтиками копченого лосося, чтобы они выступали за края. Положите на подогретые сервировочные тарелки и наполните теплой взбитой яичницей. Сверху украсьте икрой, по желанию вокруг тарталеток полейте соусом из биска с омарами или украсьте яичницу несколькими ломтиками копченого лосося и перьями шнитт-лука. Сразу же подавайте.

350 г слоеного теста (с. 190)  
или готового слоеного теста  
40 г сливочного масла, нарезать  
кусочками  
6 крупных или 8 средних свежих  
куриных яиц  
4 ст. л. сливок жирностью  
не менее 40 %  
4 ст. л. молока  
150 г копченого лосося,  
нарезанного ломтиками  
Морская соль и свежемолотый  
черный перец

## Для подачи

200 мл биска с омарами  
(с. 12, по желанию)  
4 ч. л. черной икры или еще  
несколько ломтиков копченого  
лосося и перья шнитт-лука

**КЛАССИЧЕСКАЯ ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА** Возьмите широкую неглубокую сковороду и поставьте ее на средний огонь. Добавьте сливочное масло, а как только оно начнет таять, разбейте в него яйца. Венчиком энергично взбивайте яйца, чтобы они схватились мягкими комочками; затем влейте сливки и молоко. Только теперь посолите и поперчите и продолжайте аккуратно вымешивать до нежной кремовой текстуры. Сразу же подавайте.





# суфле со швейцарским сыром

Эти чудесные нежные суфле с соусом бешамель готовятся в порционных формочках, а затем доводятся до готовности в форме для гратена, залитые сливками и щедро посыпанные тертым сыром грюйер. Как любые суфле, подавать их нужно немедленно после выпекания, так что проследите, чтобы все было на месте: и подогретые сервировочные тарелки, и гости. **На 4 порции, как закуска или легкое основное блюдо**

300 мл молока  
1 лавровый лист  
½ маленькой луковицы  
30 г сливочного масла  
30 г муки  
25 г пармезана, натереть  
2 крупных свежих яйца, разделить на желтки и белки  
+ еще 1 яичный белок  
Растопленное сливочное масло для смазывания  
2–3 ст. л. панировочных сухарей без добавления красителей  
400 мл сливок жирностью не менее 40 %  
Свеженатертый мускатный орех  
100 г сыра грюйер или эменталь, натереть  
Морская соль и свежемолотый черный перец

- 1 Налейте молоко в кастрюлю с лавровым листом и луком, доведите до кипения, затем снимите с огня и дайте настояться 30 минут. Затем лавровый лист и лук выбросьте, а молоко подогрейте.
- 2 В сотейнике среднего размера растопите сливочное масло и добавьте муку. Готовьте, помешивая, на слабом огне 1–2 минуты. Постепенно влейте горячее молоко, энергично мешая венчиком, чтобы получился однородный соус. Варите его в течение 2 минут, пару раз хорошо перемешав. Снимите с огня, добавьте пармезан и размешайте венчиком, посолите и поперчите по вкусу. Добавьте 2 яичных желтка, перемешайте, накройте крышкой и дайте смеси остыть.
- 3 Незадолго до подачи разогрейте духовку до 200 °С и подготовьте четыре формочки диаметром 9 см. Равномерно смажьте формочки изнутри растопленным сливочным маслом, затем посыпьте сухарями и постучите по формочкам, чтобы сухари распределились равномерно; излишки стряхните. Поставьте формочки на противень.
- 4 В чистой миске без следов жира взбейте 3 яичных белка с щепоткой соли до мягких пиков. Вмешайте треть яичных белков в соус, затем добавьте оставшиеся белки и аккуратно движением снизу вверх, перемешайте массу большой металлической ложкой. Разложите смесь по формочкам и разровняйте сверху. Выпекайте 10–12 минут, чтобы суфле поднялось, схватилось и зарумянилось.
- 5 Тем временем налейте сливки в большую неглубокую жаропрочную форму для гратена, посыпьте солью, перцем и мускатным орехом.
- 6 Теперь поторопитесь! Как только суфле будут готовы, быстро проведите изнутри вдоль бортиков каждой формочки тонким ножом. Возьмите каждую формочку полотенцем и по одному аккуратно опрокиньте суфле в сливки. Посыпьте сверху тертым сыром и выпекайте в духовке 10 минут. Сразу же подавайте.

**СОВЕТ ШЕФА** Яичные белки важно взбить до правильной консистенции мягких пиков. Если перебьете, белки станут зернистыми и их будет сложно вмешать в соус. Основу для суфле можно приготовить до конца второго этапа заранее и сутки хранить в холодильнике.

# идеальный омлет с сыром

*Теоретически омлет готовить несложно, но очень важно его не передержать. Идеальный омлет ни в коем случае не должен подгореть снаружи. Он бледно-золотистый, а в середине — нежный, как крем. Такую текстуру французы называют «baveuse» — сочная. Если омлет готовить слишком долго, он делается плотным и резиновым, совсем неаппетитным. Секрет в том, чтобы постоянно покачивать сковороду в процессе приготовления, а затем аккуратно свернуть омлет втрое и сразу же переложить на подогретую сервировочную тарелку. НА 1 ПОРЦИЮ, КАК ЛЕГКОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО*

**1** Поставьте сковороду для омлета диаметром 20–21 см на довольно сильный огонь. Яйца взбейте в миске до однородной консистенции, но не солите и не перчите. Добавьте в сковороду оливковое масло, а когда почувствуете, что от нее идет жар, положите сливочное масло и покачайте сковороду, пока масло будет таять и пениться.

**2** Влейте взбитые яйца и размешайте их в сковороде круговыми движениями при помощи вилки, часто покачивая сковороду. На этом этапе важно получить массу равномерной кремовой консистенции.

**3** Когда смесь начнет заметно густеть, прекратите мешать яйца вилкой и оставьте омлет на 30 секунд в покое, чтобы он слегка схватился снизу. Подденьте края лопаткой.

**4** Оберните свободную руку чистым льняным полотенцем, приподнимите сковороду с плиты, наклоните от себя и пару раз стукните о стол дальним от вас краем. Омлет отстанет от дна сковороды и начнет сдвигаться в дальнюю от вас сторону.

**5** Посолите и поперчите омлет, посыпьте тертым сыром. Теперь снова возьмитесь за ручку сковороды и, подбросив, сложите дальнюю от себя треть омлета к центру. Теперь поднесите сковороду к подогретой тарелке и дайте омлету соскользнуть на нее, одновременно заворачивая его аккуратным рулетом. Чтобы придать идеальную форму, можете помочь себе льняным полотенцем. Вот и все. Сыр расплавится от жара в нежной середине омлета. Сразу же подавайте.

**3** свежих яйца среднего размера  
**1** ст. л. оливкового масла

Кусок сливочного масла весом  
примерно 15 г

50 г натертого гриюера или  
выдержанного чеддера

Морская соль и свежемолотый черный  
перец

**СЕКРЕТ ШЕФА** Не солите яйца перед приготовлением, иначе соль разрушит альбумин яичного белка, смесь делается не такой плотной и хуже схватится.

**ПРАВИЛЬНАЯ УТВАРЬ** Важно выбрать правильную посуду. Вам понадобится антипригарная сковорода диаметром примерно 21 см, с закругленными бортиками, чтобы легче было подбрасывать и переворачивать омлет. Чтобы не поцарапать покрытие, мешайте омлет деревянной или жаропрочной пластиковой лопаткой.

# ОМЛЕТ С КОЗЬИМ СЫРОМ И ШПИНАТОМ

*Это блюдо готовят по технологии приготовления идеального омлета: кусочки козьего сыра и листья шпината выкладывают поверх едва загустевшей яичной массы, а затем запекают под грилем, чтобы сыр чуть подрумянился. Я использую козий сыр в золе, но вы, если хотите, можете заменить его на козий сыр в травах. Подавайте с пылу с жару, с зеленым салатом и хлебом с хрустящей корочкой.*

**На 2 порции, как легкое основное блюдо**

- 2 большие горсти листьев молодого шпината, примерно 50 г
- 2 ст. л. оливкового масла
- 4 крупных куриных яйца
- 20 г сливочного масла, нарезать кусочками
- 100 г хорошего мягкого козьего сыра с корочкой
- 2 ст. л. свеженатертого пармезана
- Морская соль и свежемолотый черный перец

- 1** Разогрейте гриль до средней температуры. Выложите шпинат в сотейник с 1 ст. л. оливкового масла и слегка припустите на слабом огне в течение примерно 30 секунд, затем достаньте из сотейника и обсушите на бумажных полотенцах. Поворочите припущенные листья шпината, чтобы не склеились.
- 2** Поставьте сковороду для омлета диаметром 20–21 см на довольно сильный огонь. Яйца взбейте в миске до однородной консистенции, но не солите и не перчите. Когда почувствуете, что от сковороды идет жар, налейте в нее оставшуюся 1 ст. л. оливкового масла и покачайте сковороду, затем положите туда же сливочное масло и разогрейте, чтобы масло запенилось.
- 3** Когда сливочное масло запенится, вылейте в него яйца. Возьмите вилку (лучше металлическую, если покрытие вашей сковороды не боится царапин, либо деревянную или жаропрочную пластиковую лопатку) и помешивайте яичную смесь круговыми движениями. Когда смесь заметно загустеет, прекратите мешать. Разломите козий сыр на кусочки. Посыпьте поверхность омлета сыром и листьями шпината. Слегка посолите (много не нужно, сыр достаточно соленый). Посыпьте пармезаном.
- 4** Поставьте сковороду с омлетом под гриль, чтобы сверху он слегка схватился, а сыр зарумянился. Снимите с огня и подденьте омлет по краям широким длинным ножом или лопаткой. Выложите омлет из сковороды и подавайте, разрезав на порции.

## ВАРИАНТЫ

Попробуйте одну из следующих вариаций начинок.

**КАРАМЕЛИЗОВАННЫЙ ЛУК И АНЧОУСЫ** Медленно обжарьте в оливковом масле 2–3 нашинкованные красные луковицы, слегка посыпав сахаром, чтобы они полностью прожарились и стали хрустящими. Немного остудите, затем выложите лук поверх полуготового омлета и добавьте 4–6 филе анчоусов, нарезанных крупно. Доведите до готовности, как описано выше.

**ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ КОНФИ** Запеките помидоры черри в оливковом масле с тимьяном, солью и перцем при небольшой температуре до мягкости. Выложите поверх полуготового омлета вместе с листьями базилика. Доведите до готовности, как описано выше.

**ОМЛЕТ АРНОЛЬДА БЕННЕТА** Поверх полуготового омлета выложите разобранную на волокна пошированную копченую пикшу, сырный соус морне и тертый сыр. Запеките под грилем, как описано выше.







**СОВЕТ ШЕФА** Для подачи выложите парфе непосредственно на сервировочные тарелки. Если используете металлические формы-кольца, ненадолго оберните их горячим полотенцем, чтобы парфе легко отошло от стенок, а затем снимите кольца. Если готовите в формочках, вытащите парфе за краешки пленки, затем снимите ее. Быстро выложите поверх каждой порции по шарик мороженого и посыпьте шоколадной стружкой. Сразу же подавайте.



# шоколадное парфе со вкусом тирамису

Это изысканное парфе состоит из трех слоев: шоколадной основы с фундуком, сабайона, ароматизированного креплеными винами, и шарика мороженого с ванилью или белым шоколадом. Возьмите домашнее мороженое (с. 158–159) или купите в магазине мороженое хорошего качества. Чтобы собрать парфе, используйте металлическую форму-кольцо или формочки для запекания. Поскольку сабайон никогда полностью не застывает, парфе нужно подавать незамедлительно. **На 6 порций**

- 1 Поместите шоколад, фундук, сахарную пудру и ром в миску, установите ее над кастрюлей со слабо кипящей водой и, время от времени помешивая, дайте шоколаду растаять. Снимите с огня и вымешайте до гладкой кремовой текстуры. Остудите до комнатной температуры.
- 2 Тем временем установите шесть металлических форм-колец диаметром 6 см на поднос, застеленный пищевой пленкой, или плотно выстелите шесть порционных формочек пищевой пленкой, так, чтобы края пленки свисали за края бортиков.
- 3 Перемешайте шоколадную смесь и разложите ложкой по формам. Постучите дном о рабочую поверхность, чтобы смесь легла ровным слоем, затем уберите в морозилку.
- 4 Приготовьте сабайон. Положите желтки, сахар, мадеру и марсалу в миску, установите ее над кастрюлей со слабо кипящей водой и взбивайте венчиком или миксером не меньше 10 минут, пока не получите легкую, но крепкую пену, похожую на взбитые сливки. Сабайон готов, если капли с венчика оставляют отчетливый след на поверхности смеси.
- 5 Снимите с огня и продолжайте взбивать еще 5 минут, пока смесь не остынет. Достаньте формочки с шоколадной основой из морозилки и ложкой выложите сабайон поверх нее. Снова уберите в морозилку.
- 6 Осторожно извлеките парфе из формочек и украсьте шариками мороженого и шоколадной стружкой. Подавайте немедленно.

## Шоколадная основа с фундуком

100 г хорошего молочного шоколада с содержанием какао примерно 30 %  
30 г жареного фундука, крупно порубить  
1 ст. л. сахарной пудры  
100 мл сливок жирностью не менее 40 %  
1 ст. л. рома

## Сабайон

5 свежих яичных желтков  
100 г мелкого сахара  
1½ ст. л. мадеры или полусладкого хереса  
1½ ст. л. марсалы

## Для подачи

6 маленьких шариков мороженого с белым шоколадом (с. 159) или классического ванильного (с. 158)  
Стружка темного шоколада



## ШОКОЛАДНАЯ СТРУЖКА

Проще всего получить тонкую шоколадную стружку, если кусок шоколада натереть на терке или нарезать острым ножом либо овощечисткой с плавающим лезвием. Шоколад должен быть комнатной температуры.



## «ИТОН-МЕСС»

*«Итон-месс», или «Итонской мешаниной», изначально лакомились в знаменитой Итонской школе-пансионе. Со временем этот десерт, совсем несложный в приготовлении, стал весьма популярен. Безе разламывают на кусочки, затем смешивают со взбитыми сливками и нарезанной клубникой. В этом рецепте я предлагаю сделать простую французскую меренгу: безе запекают до хрустящей корочки, но внутри оно остается достаточно мягким. На 6–8 порций*

### **Меренга**

2 белка крупных яиц  
Щепотка мелкой морской соли  
или немного лимонного сока  
100 г ванильного сахара (см. ниже)  
или мелкого сахара

### **Для сборки**

400 мл сливок жирностью  
не менее 40 %  
250 г спелой клубники, удалить  
плодоножки  
2 ст. л. кирша или хереса  
(по желанию)  
1 ст. л. рубленых несоленых  
фисташек

**1** Разогрейте духовку до температуры не более 100 °С. Застелите противень бумагой для выпечки.

**2** Вылейте белки в чистую миску без малейших следов жира. Добавьте соль или сок лимона и взбейте миксером до мягких пиков. Не перебейте, иначе смесь станет зернистой.

**3** Постепенно, по 1 ст. л., добавьте сахар, не прекращая взбивать: у вас должна получиться плотная блестящая меренга, хорошо держащая форму.

**4** Выложите смесь ровным слоем около 2 см на застеленный бумагой противень. Выпекайте не меньше 2 часов, чтобы сверху получилась тонкая хрустящая корочка. Если температура в духовке очень низкая или есть режим подогрева, меренгу можно оставить подсыхать до 6 часов. Аккуратно поднимите бумагу с меренгой и переложите на решетку. Дайте полностью остыть, затем снимите с бумаги. Разломите меренгу на кусочки размером 2–3 см.

**5** Взбейте сливки до мягких пиков. Клубнику крупно нарежьте и смешайте с киршем или хересом.

**6** Перед подачей смешайте кусочки меренги с клубникой и взбитыми сливками и разложите в 6–8 небольших чашек. Посыпьте рублеными фисташками и подавайте.

**ВАНИЛЬНЫЙ САХАР** Приготовьте ароматный ванильный сахар самостоятельно: положите 1 или 2 стручка ванили в банку с мелким сахаром и дайте настояться как минимум 2 суток перед использованием. Храните стручки в банке, а сахар досыпайте по мере надобности.

**СЕКРЕТ ШЕФА** Секрет удачной меренги — вовсе не свежайшие яйца. Наилучшей текстуры можно добиться, используя яйца, собранные не меньше одной недели назад. Кроме того, меренга взобьется лучше, если использовать яйца комнатной температуры, а не из холодильника. Если у вас в холодильнике отложены для меренги оставшиеся от другого блюда белки, но вы не помните, сколько там штук, взвесьте белки и возьмите такое же количество сахара.

# «плавучий остров»

*Это моя версия популярного французского десерта, наглядно демонстрирующего универсальность яиц. Желтки используют для приготовления заварного крема с ароматом эспрессо, а белки взбивают для меренги, причем бэзе не выпекают, а аккуратно пошируют. Для подачи пышные бэзе опускают в кофейный заварной крем и поливают карамелью. На 4 порции*

**1** Сначала приготовьте заварной крем. Поместите яичные желтки и коричневый сахар в жаропрочную миску и взбейте в густую кремовую массу. Тем временем сливки и молоко нагрейте почти до кипения в кастрюле с толстым дном, добавьте кофе. Медленно влейте кофейное молоко в яичную смесь, непрерывно взбивая венчиком.

**2** Процедите массу через тонкое сито обратно в кастрюлю и готовьте на слабом огне, помешивая деревянной лопаткой, минуты 2–3, чтобы крем загустел и обволакивал ложку тонким слоем. Не давайте смеси закипеть, иначе крем свернется. Накройте кастрюлю влажной промасленной бумагой для выпечки, чтобы предотвратить появление пленки, и дайте остыть. Перелейте в широкую неглубокую миску или в порционные сервировочные миски, затяните пищевой пленкой и уберите в холодильник.

**3** Приготовьте меренги: взбейте яичные белки с лимонным соком в чистой миске без следов жира с помощью венчика или миксера до мягких пиков. По 1 ст. л. добавляйте сахар, не прекращая взбивать. Когда добавите весь сахар, продолжайте взбивать еще 2 минуты.

**4** Налейте молоко в большую неглубокую кастрюлю и доведите до кипения. Ложкой выложите в слабо кипящее молоко 3 или 4 аккуратных «кнели» из меренги и варите, не накрывая крышкой, примерно 2 минуты. Аккуратно переверните каждую меренгу шумовкой и варите еще 2 минуты. Не накрывайте кастрюлю, иначе меренги опадут. Готовые меренги достаньте ложкой и выложите на кофейный крем. Приготовьте остальные меренги. Дайте остыть.

**5** Для карамели смешайте в кастрюле с толстым дном мелкий сахар, глюкозу и 2 ст. л. холодной воды и оставьте на 10 минут. Поставьте кастрюлю на слабый огонь и, пару раз перемешав, дайте сахару медленно раствориться. Когда жидкость станет прозрачной, увеличьте огонь и кипятите сироп до консистенции насыщенной коричневой карамели (не мешайте сироп, но и не отвлекайтесь). Сразу же снимите с огня и аккуратно полейте меренги карамелью. Оставьте на 10 минут перед подачей, чтобы карамель застыла хрустящей корочкой.

6 свежих яичных желтков  
90 г светло-коричневого сахара  
250 мл сливок жирностью не менее 40 %  
250 мл цельного молока  
50 мл эспрессо или крепкого растворимого кофе

## *Меренга*

2 яичных белка  
Немного лимонного сока  
100 г мелкого сахара  
300 мл цельного молока

## *Карамель*

60 г мелкого сахара  
1 ч. л. жидкой глюкозы

**«КНЕЛИ» ИЗ МЕРЕНГИ** Опустите десертную ложку в миску с горячей водой, чтобы слегка подогреть, затем вытрите насухо. Зачерпните смесь боковой стороной ложки так, чтобы получилась овальная форма. Сразу же аккуратно опустите меренгу в кипящее молоко и отварите.

# мой рецепт запеченной «Аляски»

*Вместо непредсказуемого подчас запекания в очень горячей духовке я накрываю порционные десерты «Аляска» итальянской меренгой и довожу до готовности при помощи кулинарной газовой горелки. Результат получается ошеломляющий, а вкус волшебный. Здесь пригодится сахарный термометр — проверить температуру сахарного сиропа для меренги. На 6–8 порций*

## *Бисквитная основа*

50 г сливочного масла  
4 свежих яйца среднего размера  
125 г мелкого сахара  
125 г муки, просеять

## *Начинка*

200 г малины, слегка раздавить  
6 шариков качественного мороженого (лучше домашнего, с. 158)

## *Итальянская меренга*

180 г мелкого сахара  
1½ ч. л. жидкой глюкозы  
3 белка крупных яиц  
Немного лимонного сока

**1** Для бисквита растопите сливочное масло, затем остудите до комнатной температуры. Разогрейте духовку до 190 °С. Застелите неглубокий противень бумагой для выпечки.

**2** С помощью миксера в большой жаропрочной миске, установленной над кастрюлей со слабо кипящей водой, взбейте яйца с сахаром, пока смесь не посветлеет и не загустеет: когда вы поднимете миксер, от насадки должен оставаться отчетливый след. Снимите миску с плиты и взбивайте еще 3–4 минуты, чтобы остудить.

**3** Большой металлической ложкой аккуратно вмешайте муку. По стенке миски влейте растопленное сливочное масло и очень осторожно перемешайте. Аккуратно вылейте получившуюся массу на подготовленный противень и разровняйте слоем 1 см. Выпекайте примерно 10 минут до золотистого цвета и плотной консистенции. Оставьте в противне на 10 минут, затем переложите на решетку и снимите бумагу.

**4** Для меренги поместите сахар, глюкозу и 3 ст. л. воды в тяжелый сотейник среднего размера, дайте постоять 10 минут, затем растворите сахар на среднем огне, пару раз перемешав. Когда жидкость станет прозрачной, прибавьте огонь и варите сироп до температуры 120 °С (проверяйте сахарным термометром).

**5** Тем временем в чистой миске без следов жира с помощью миксера или венчика взбейте яичные белки с парой капель лимонного сока до мягких пиков. Не выключая миксера, медленно влейте горячий сироп по стенке миски и продолжайте взбивать на полной скорости еще 10 минут, чтобы получилась плотная блестящая меренга.

**6** С помощью кольца диаметром 6–7 см вырежьте из бисквита 12 кругов. Половину из них положите на поднос, застеленный пищевой пленкой, и сверху выложите слегка раздавленную малину.

**7** Теперь закончите приготовление по одной штуке, чтобы мороженое не растаяло. Положите поверх малины аккуратный шарик мороженого (такого же диаметра, как бисквит), затем накройте еще одним кругом бисквита. Быстро нанесите сверху и с боков меренгу, распределяя ее красивыми мазками. Так же поступите с остальными порциями, затем уберите в морозилку, ничем не накрывая, до подачи.

**8** Перед подачей положите каждую порцию на сервировочную тарелку и опалите поверхность кулинарной горелкой, чтобы придать меренге красивый цвет. Это займет всего несколько секунд — осторожно, не сожгите. Сразу же подавайте.





**СЕКРЕТ ШЕФА** Секрет этого блюда — в итальянской меренге. Поскольку в нее добавлен кипящий сироп, она практически готова, и десерт не нужно запекать в духовке. Кроме того, меренга достаточно плотная и не оседет, пока вы будете собирать порционные «Аляски». Итальянская меренга полностью не замерзает, поэтому десерт можно подавать прямо из морозилки.

# рисовый крем-брюле с кальвадосом

*Я предлагаю вариацию на тему классического крем-брюле: выкладываю сливочный рисовый пудинг в формочки, посыпаю сахаром демерара и карамелизую сверху. Самое простое сочетание вкусов работает великолепно. Подавайте с яблочными чипсами (см. ниже) или, если не успеете приготовить, просто с ломтиками свежих фруктов — персиков или манго. На 6 порций*

90 г риса для пудинга  
250 мл цельного молока  
250 мл сливок жирностью  
не менее 40 %  
90 г мелкого сахара  
6 свежих яичных желтков  
2 ст. л. кальвадоса  
6 ст. л. сахара демерара

## *Для подачи*

*Яблочные чипсы (см. ниже),  
или ломтики персиков,  
или манго*

- 1 Для пудинга поместите рис в большой антипригарный сотейник вместе с молоком, сливками и мелким сахаром. Медленно доведите до кипения, затем убавьте огонь и варите 25 минут, время от времени помешивая: рис должен стать мягким и пышным, а молоко — почти полностью в него впитаться.
- 2 Тем временем в миске взбейте яичные желтки в густую кремовую массу. Постепенно добавьте к ним рисовый пудинг, затем массу выложите в кастрюлю, где варился пудинг, и готовьте, помешивая, на небольшом огне, пару минут до загустения. Не перегрейте, иначе масса свернется.
- 3 Сразу же снимите с огня и добавьте кальвадос, перемешайте, затем разложите рисовый пудинг в 6 формочек и остудите. Уберите в холодильник.
- 4 Перед подачей щедро посыпьте каждую порцию сахаром демерара и карамелизуйте при помощи кулинарной горелки. Заранее этого делать не стоит, иначе вместо хрустящей карамели сахар превратится в сироп.
- 5 Подавайте пудинги сразу после карамелизации. Поставьте формочки на блюдца, рядом положите яблочные чипсы (см. ниже) или ломтики свежих фруктов.

**ЯБЛОЧНЫЕ ЧИПСЫ** Разогрейте духовку не больше чем до 100 °С. Из яблока сорта «грэнни смит» удалите сердцевину, но шкурку не чистите. Нарежьте яблоко одинаковыми тонкими ломтиками. Положите в большой противень силиконовый коврик для выпечки. Опустите каждый ломтик яблока в сахарный сироп (с. 164), затем положите на силиконовый коврик так, чтобы ломтики не соприкасались. Поставьте в духовку и подсушите яблоки в течение примерно 2 часов. Переложите яблоки на решетку, чтобы остыли и стали хрустящими.

# английский крем

*Хороший английский крем очень вкусен, и подавать его можно как теплым, так и охлажденным. Он дополняет огромное множество десертов — от элегантных фруктовых тартов до домашних пудингов и пирогов — и, конечно, является неотъемлемым ингредиентом некоторых рецептов, таких как трайфл или классический баварский крем. Английский крем можно хранить в холодильнике 2–3 дня, главное — накрыть его, чтобы на поверхности не образовалась пленка. И хотя его нельзя замораживать, на его основе можно приготовить замечательное мороженое в специальной машинке-мороженице. Может быть, вас удивит совет использовать ультрапастеризованное молоко, но именно с ним заварной крем получается лучше всего.*

**ПРИМЕРНО НА 600 МЛ**

- 1 Вылейте молоко и сливки в сотейник с толстым дном, добавьте 1 ст. л. сахара (это поможет не перегреть смесь).
- 2 Взбейте венчиком остальной сахар с яичными желтками в большой миске. Стручки ванили разрежьте вдоль, выскребите ножом ванильные зернышки, добавьте к яично-сахарной смеси.
- 3 Пустые стручки ванили положите в молоко со сливками и медленно доведите смесь до кипения. Когда молоко начнет подниматься, постепенно влейте в него желтки с сахаром, непрерывно взбивая.
- 4 Процедите жидкость через сито, вылейте обратно в кастрюлю и поставьте на небольшой огонь. Готовьте, непрерывно помешивая деревянной ложкой, до легкого загустения, чтобы крем покрывал ложку тонким слоем. Если провести по ложке пальцем, на ней должен остаться отчетливый след. Готовность крема можно проверить с помощью специального термометра для сахара: температура смеси должна достичь 82–84 °С.
- 5 Немедленно снимите кастрюлю с огня и через тонкое сито процедите крем в миску. Накройте и дайте остыть, изредка перемешивая, чтобы на поверхности не образовалась пленка. Уберите в холодильник, затянув миску пленкой (или сразу приготовьте мороженое в специальной машинке).

250 мл цельного молока, лучше ультрапастеризованного  
250 мл сливок жирностью не менее 40 %  
50 г мелкого сахара  
6 крупных свежих желтков  
2 стручка ванили

## АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ С РАЗНЫМИ ВКУСАМИ

Молоко со сливками можно настаивать не только на стручках ванили. Например, для мятного вкуса добавьте в горячую молочно-сливочную смесь 6 веток мяты и оставьте на 30 минут, чтобы настоялась, затем листья удалите, а жидкость снова доведите до кипения, прежде чем добавлять яичные желтки с сахаром.



# классическое ванильное мороженое

*В наших ресторанах мы подаем только домашнее мороженое. В морозилках у нас всегда имеется запас мороженого с разными вкусами — в дополнение к десертам, — и почти все разновидности приготовлены на основе английского крема. Настоящее ванильное мороженое — бледно-желтого цвета, испещренное крошечными черными точками ванильных зернышек, — намного превосходит по вкусу любое покупное. Секрет успеха — шелковистая консистенция, которой проще всего добиться с помощью специальной машинки-мороженицы. Если такой машинки у вас нет, для домашней кухни я советую купить хороший аппарат со встроенным морозильным механизмом. ПРимерно на 1,2 л*

500 мл цельного молока, лучше ультрапастеризованного  
500 мл сливок жирностью не менее 40 %  
100 г мелкого сахара  
12 крупных свежих желтков  
4 стручка ванили

- 1 Приготовьте английский крем (с. 157). Быстро остудите, поставив в миску, наполненную водой со льдом, затем поставьте в холодильник.
- 2 Выложите холодный крем в мороженицу и готовьте, пока не загустеет так, чтобы можно было брать ложкой и формировать шарики. Подавайте сразу или переложите в подходящий пластиковый контейнер, плотно закройте и уберите в морозилку. (Если у вас нет специальной мороженицы, заморозьте заварной крем в неглубоком контейнере, тщательно перемешав смесь не меньше трех раз в процессе замораживания.)
- 3 Вкуснее всего мороженое будет через неделю после приготовления. Подержите 10 минут при комнатной температуре и только потом подавайте. Можно заранее сформовать из мягкого мороженого аккуратные шарики и заморозить, ничем не накрывая, на антипригарном противне (или убрать в плотно закрывающуюся пластиковую емкость, если подавать будете не сразу).

## ВАРИАНТЫ

Вводя различные вкусовые добавки в английский крем перед тем, как замораживать его, можно получить мороженое с самыми разными вкусами. Вот некоторые мои любимые варианты.

**ФЛЕРДОРАНЖЕВАЯ ЭССЕНЦИЯ** Стручки ванили не используйте. Добавьте 2–3 ст. л. флердоранжевой эссенции в заварной крем, пока он остывает.

**КОРИЦА** Замените стручки ванили на 2 палочки корицы и 1 ч. л. молотой корицы.

**МЯТА** Вместо ванили положите в горячее молоко большую ветку мяты и дайте остыть. Мята удалите, молоко доведите до кипения и продолжайте готовить по рецепту.

**КАРАМЕЛЬ** Перед тем как начнете готовить заварной крем, осторожно нагрейте 100 г сахара с 1 ст. л. холодной воды и 40 г сливочного масла в кастрюле с толстым дном, помешивая, пока сахар не растворится. Прибавьте огонь и готовьте, пока жидкость не приобретет золотисто-коричневый оттенок. Сразу же снимите с огня и вмешайте карамель венчиком в молочно-сливочную смесь для крема. Далее готовьте по рецепту.

**ИЗЮМ С РОМОМ** Прогрейте 6–8 ст. л. изюма в 100 мл темного рома и 100 мл сахарного сиропа (с. 164), затем снимите с огня и настаивайте 1 сутки. Достаньте изюм из жидкости и добавьте в заварной крем перед тем, как перекладывать его в мороженицу.

## ВАНИЛЬНЫЕ ВЕЕРА

Эти украшения делают из «использованных» стручков ванили. Выбирая зернышки, постарайтесь, чтобы половинки стручка с одной стороны не разъединились. Затем кончиком очень острого ножа с тонким лезвием расщепите каждую половинку на тоненькие полоски, не прорезая до конца. Положите на противень, застеленный бумагой для выпечки, и распушите получившуюся соломку. Сделайте столько штук, сколько хотите, затем накройте другим листом промасленной бумаги и придавите вторым противнем. Запекайте 20–25 минут при температуре 180 °С. Готовность вам подскажет наполнивший кухню густой запах ванили. Достаньте веера и остудите. Используйте как украшение для мороженого и других десертов.

# мороженое с белым шоколадом

*Мороженое не обязательно готовится на основе английского крема. В этом рецепте используется смесь из растопленного белого шоколада, сливок и молока, в которую для гладкости добавляется жидкая глюкоза. У нас на кухне очень мощные мороженицы, замораживающие и перемешивающие смесь, пока она не загустеет так, чтобы мороженое можно было брать ложкой и формировать шарики. В домашних условиях мороженое, приготовленное в бытовой мороженице, лучше переложить в подходящую емкость и оставить в морозильнике на пару часов перед тем, как делать шарики. Также необходимо использовать белый шоколад хорошего качества. ПРимерно на 900 мл*

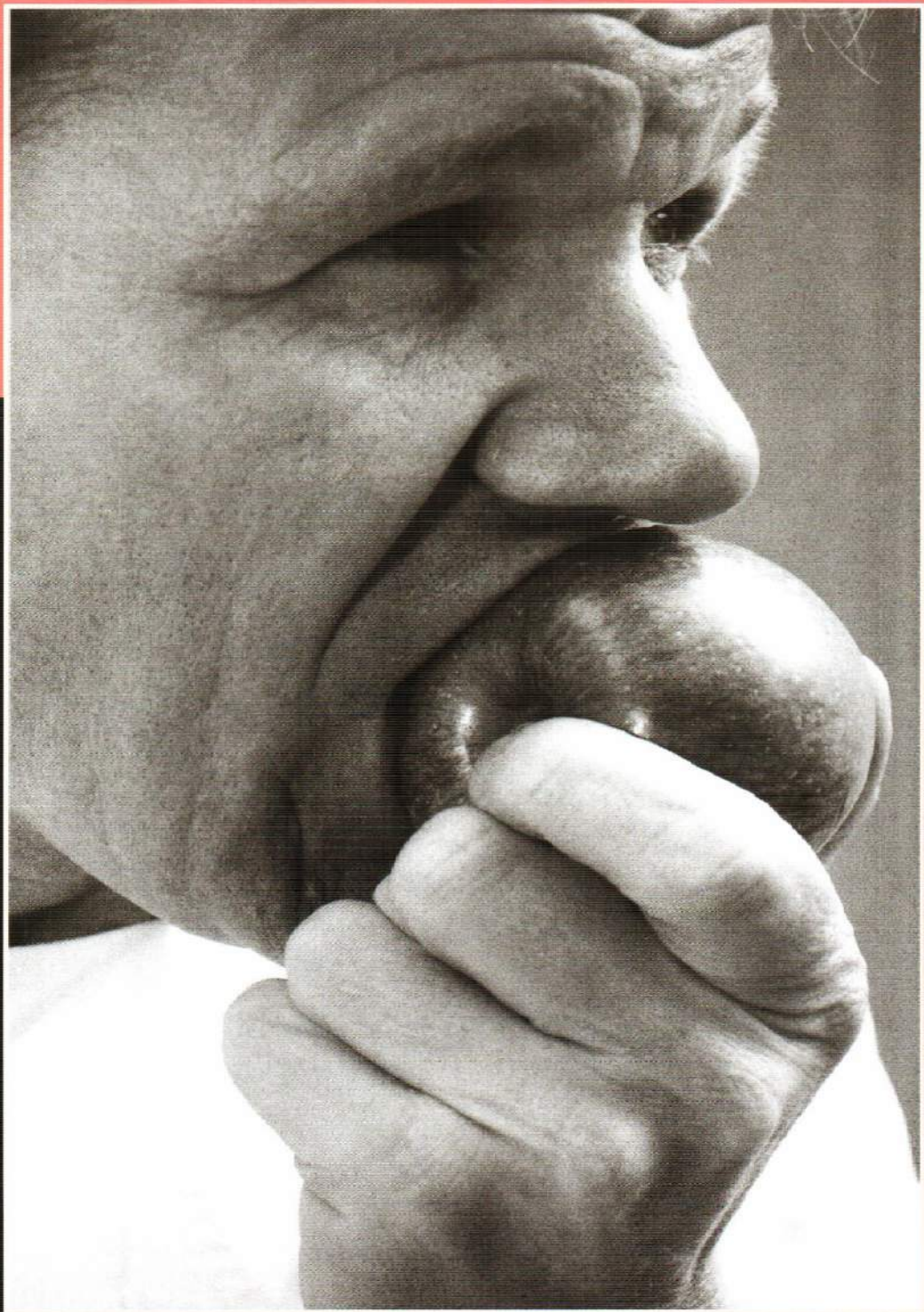
**1** Шоколад разломите на куски, положите в большую жаропрочную миску и добавьте другие ингредиенты. Установите миску над кастрюлей со слабо кипящей водой и медленно нагревайте, непрерывно помешивая, чтобы шоколад хорошо растаял. Не перегрейте смесь, иначе шоколад свернется. Достаточно лишь слегка его прогреть, чтобы он растопился.

**2** Снимите миску с огня и перелейте смесь в холодную миску. Дайте полностью остыть, затем перелейте в мороженицу и готовьте до максимальной густоты. Переложите в подходящую емкость и уберите в морозилку на 2–3 часа или пока мороженое не замерзнет так, что из него можно будет формировать шарики.

**3** Для удобства можно сформовать из мороженого небольшие шарики и заморозить, ничем не накрывая, на противне, застеленном листом пергаментной бумаги. Хорошо заморозьте, затем переложите в подходящую емкость и храните в морозилке до подачи.

160 г белого шоколада  
250 мл сливок жирностью  
не менее 40 %  
500 мл цельного молока  
50 г сахарной пудры  
140 г жидкой глюкозы

**СОВЕТ ШЕФА** Жидкую глюкозу можно купить в аптеках и в отделах товаров для выпечки больших супермаркетов.





# Фрукты

Мне нравится по максимуму использовать сезонные фрукты, как и овощи: сказывается влияние детских воспоминаний. Я вырос на традиционных деревенских фруктах — сливах, грушах, яблоках с ветки — и на роскошных летних ягодах, которые мы собирали при всяком удобном случае.

В саду у нас рос полудикий ревень, и я съел уже не помню сколько крамблов с этим ревенем. Проголодавшись до «чая», мы получали стебель сырого ревеня и миску с сахаром, чтобы макать в него ревень. Эти счастливые воспоминания позже вдохновили меня на создание крем-брюле с печеным ревенем и заварным кремом, который пользовался большим успехом в моем ресторане «Aubergine». Моему творчеству способствует чувство удовлетворения, которое я испытываю, превращая обыкновенный продукт в нечто особенное.

Десерты, конечно же, сильно изменились со времен моего студенчества. Помню, как меня учили портить свежий ананас: я должен был извлечь мякоть, смешать ее с черносмородиновым ликером и огромным количеством взбитых сливок, а затем наполнить этой смесью ананасовую кожуру. Понятия не имею, почему это блюдо — ананас «Романоф» — лучше всего разбирали с десертной тележки.

Теперь же я предпочитаю обращаться с фруктами уважительно. Пухлые спелые сливы, румяные абрикосы и ароматные итальянские персики заслуживают того, чтобы наслаждаться ими в натуральном виде. Нет ничего проще печеных персиков на ломтике поджаренной бриоши. А если захочется поднять этот десерт на новую высоту, можно припустить персики в сахарном сиропе со свежим базиликом или присыпать их засахаренной кинзой — но не прятать за этими добавками первоначальный вкус.

# «никербокер глориз»

*Это моя элегантная версия любимого в Британии десерта с мороженым и взбитыми сливками, получившего свое название от полосатых панталон никербокеров, которые носили викторианские барышни на пляже. В высокие бокалы укладываются аккуратными слоями освежающее апельсиновое желе, панакотта, раскрошенное печенье амаретти и ломтики персиков, а сверху все это украшается мороженым и нарядными кусочками фруктов. На 4–6 порций*

## **Апельсиновое желе**

700 мл свежесвыжатого  
апельсинового сока  
2–3 ст. л. сахарной пудры  
3 пластины желатина (или 2 ч. л.  
порошкового желатина)

## **Панакотта**

4 пластины желатина (или 3 ч. л.  
порошкового желатина)  
600 мл сливок жирностью не  
менее 40 %  
150 мл молока  
150 г мелкого сахара  
Натертая цедра 1 апельсина  
2 ст. л. светлого рома (по желанию)

## **Для подачи**

75–100 г клубники, мелко нарезать  
6–8 шт. миндального печенья  
амаретти, разломить на кусочки  
2 спелых персика, нарезать  
тонкими ломтиками  
8–10 небольших шариков  
качественного мороженого  
(лучше домашнего, с. 158)  
Сушеные ломтики ананаса  
и карамболы (по желанию,  
см. ниже)

- 1 Для желе налейте апельсиновый сок в кастрюлю, добавьте сахарную пудру по вкусу и уварите до объема 500 мл. Тем временем пластины желатина замочите в холодной воде, чтобы они размякли. (Или разведите в кашку порошок желатина в 2 ст. л. холодной воды.)
- 2 Достаньте пластины желатина из воды, отожмите, опустите в горячий апельсиновый сироп (или добавьте в него желатиновую кашку) и быстро размешайте до растворения. Остудите, налейте 2 ст. л. в каждый бокал и уберите в холодильник. Остальное перелейте в миску и также уберите в холодильник до застывания.
- 3 Для панакотты замочите пластины желатина в холодной воде до разбухания. (Или разведите порошок желатина в 2 ст. л. холодной воды.)
- 4 Сливки с молоком медленно доведите до кипения в большом сотейнике, все время помешивая. Убавьте огонь и при слабом кипении выпарите смесь примерно на треть. Разбухшие пластины желатина отожмите. Снимите кастрюлю с огня, добавьте сахар и апельсиновую цедру, перемешайте, затем добавьте желатин (или кашку из порошкового желатина) и размешайте до растворения. Слегка остудите, затем, если хотите, добавьте ром. Перелейте в миску и дайте остыть.
- 5 В каждый бокал поверх застывшего желе выложите 2 ст. л. панакотты и уберите в холодильник до застывания. Остальную панакотту переложите в неглубокую чашку и также уберите в холодильник, чтобы слегка застыла.
- 6 Опрокиньте миску с застывшим желе на лист пергамента. Мелко нарежьте желе острым ножом, смоченным в холодной воде. Выложите в каждый бокал тонкий слой мелко нарезанной клубники, затем слой кусочков желе.
- 7 Начавшую застывать панакотту перемешайте и выложите слоем поверх кусочков желе. Посыпьте кусочками амаретти, сверху выложите ломтики персиков. Украстье двумя шариками ванильного мороженого и ломтиками сушеных фруктов или клубники. Сразу же подавайте.

**ФРУКТЫ, СУШЕННЫЕ ЛОМТИКАМИ** Из подсушенных в духовке тончайших ломтиков ананасов, яблок, бананов и карамболы (см. фото на с. 163) получаются роскошные украшения. Нарежьте не совсем спелые фрукты очень тонкими пластинами с помощью острого ножа. Фрукты, которые могут потерять цвет (например, бананы), сбрызните лимонным соком. Опустите ломтики фруктов в сахарный сироп (с. 164), стряхните и выложите на противень, застеленный силиконовым ковриком. Поставьте в духовку, разогретую более чем до 100 °С, минимум на 2 часа, чтобы фрукты подсыхли и стали почти прозрачными. Остывая, ломтики фруктов станут хрустящими. Храните до недели в плотно закрытой пластиковой или стеклянной емкости.







# салат из тропических фруктов с гранатовыми зернами

*Зимой, когда местных фруктов в продаже очень мало, лучше использовать тропические фрукты: они в это время года продаются повсюду. Соедините их в нарядный фруктовый салат, чтобы украсить зимний день. У гранатов сезон длится с поздней осени до самой весны, и их сочные, ароматные зерна придадут этому салату особенную ноту. Вкусовые добавки к сахарному сиропу меняйте на свой вкус. Я предлагаю ароматный биттер ангостуру и каплю гренадина, чтобы подчеркнуть вкус гранатов. На 6–8 порций*

250 мл сахарного сиропа

(см. ниже)

Сок 2 лимонов

1 ст. л. ангостуры

2–3 ст. л. гренадина

1 спелый ананас среднего размера

1 большое спелое манго

1 большой персик

1 китайская груша

1 карамбола

2 киви, очистить от кожуры

225 г клубники, удалить хвостики

1–2 граната

1 папайя

**1** Смешайте сироп со 100 мл кипятка, затем добавьте лимонный сок, ангостуру и гренадин.

**2** Подготовьте фрукты. Ананас очистите и кончиком острого ножа или овощечистки удалите «глазки». Разрежьте на четыре части, удалите жесткую сердцевину, а мякоть нарежьте небольшими кусочками. Положите в большую миску и залейте сиропом.

**3** Срежьте с косточки сначала одну половину манго, затем вторую. Очистите от кожицы, мякоть нарежьте небольшими кубиками. Добавьте в миску с сиропом.

**4** Персик ненадолго опустите в горячую воду, затем очистите от кожицы.

Разделите пополам и тонко нарежьте мякоть ломтиками. Китайскую грушу очистите от кожицы, удалите сердцевину, мякоть нарежьте тонкими ломтиками. Нарежьте ломтиками карамболу и киви. Ягоды клубники разрежьте пополам или на четвертинки. Все ягоды и фрукты добавьте в миску и аккуратно перемешайте. Уберите в холодильник до подачи.

**5** Чтобы подготовить гранаты, разрежьте плоды вдоль пополам и аккуратно выберите мясистые зерна. При этом важно удалить все бледно-желтые пленки — они сильно горчат.

**6** Непосредственно перед подачей добавьте в салат папайю. Разрежьте пополам, выберите и удалите семена, затем мякоть снимите с кожуры и нарежьте небольшими кусочками. Аккуратно смешайте с остальными фруктами. Переложите в сервировочную чашу и посыпьте зернами граната.

**САХАРНЫЙ СИРОП** Этот сироп нужен постоянно, так что я советую сразу приготовить большую порцию: 500 мл воды на 500 г сахара. В тяжелой кастрюле на слабом огне растворите сахар в воде, затем доведите до кипения и варите 5 минут. Остудите и перелейте в бутылку или подходящую емкость и храните в холодильнике до 2 недель; используйте по мере надобности. Если вам нужен легкий сироп, разбавьте его водой наполовину. Вкус и цвет можно придать с помощью различных добавок: полосок цедры, веточек мяты, раздавленных стеблей лемонграсса или небольшого количества ликера, например «Малибу», «Амаретто» или «Калуа».

# припущенные осенние фрукты в ежевичном сиропе

*Ранняя осень — самое время готовить десерты со спелыми, ароматными плодами садов и огородов. Простой компот получится, если слегка карамелизовать в сковороде яблоки и груши, а затем вымочить в сиропе с бренди или кальвадосом и небольшим количеством давленных ягод ежевики. Подавайте этот десерт холодным, со сливками. На 4–6 порций*

- 1 Яблоки и груши разрежьте на четвертинки и удалите сердцевину, но не очищайте от кожуры. Нарежьте фрукты ломтиками. Раскалите большую тяжелую антипригарную сковороду до дымка.
- 2 Обваляйте ломтики фруктов в сахарной пудре, сразу же выложите в сковороду в один слой. Подержите на огне секунд 20, чтобы фрукты начали поджариваться снизу, затем переверните каждый ломтик и слегка поджарьте с другой стороны. Внутри фрукты должны остаться твердыми, достаточно лишь немного карамелизовать их снаружи. Горячие фрукты переложите в миску.
- 3 В другой миске ягоды слегка разомните вилкой и залейте сиропом. Если хотите, добавьте бренди или кальвадос и перемешайте.
- 4 Добавьте ягоды с сиропом к карамелизованным фруктам, аккуратно перемешайте и отставьте в сторону, чтобы десерт остыл, а ароматы соединились. Накройте крышкой и уберите в холодильник до подачи.
- 5 Перед подачей аккуратно перемешайте фрукты и, если хотите, посыпьте рубленой мятой. Подавайте со сливками.

- 2 больших кисло-сладких осенних яблока
- 2 большие груши «конференц» или «вильямс»
- 4 ст. л. сахарной пудры, просеять
- Чашка ежевики, примерно 150 г
- 250 мл сиропа (с. 164)
- 2 ст. л. бренди или кальвадоса (по желанию)
- 1 ст. л. нарезанной мяты (по желанию)

**ФРУКТЫ В КАРАМЕЛИ** Если обвалять осенние фрукты, например яблоки и груши, в сахарной пудре, а затем обжарить на очень хорошо разогретой сковороде, это придаст им роскошный карамельный вкус и цвет. Готовить нужно очень недолго, чтобы ломтики фруктов не развалились.

# грушевое сорбе

*Это простое, освежающее сорбе хорошо подавать между переменами блюд, чтобы освежить восприятие вкуса, или в качестве легкого десерта после плотного ужина. Мне особенно нравится в сорбе вкус красных груш. Мой любимый сорт — потрясающие груши «форелл» яркой окраски, но и груши «вильямс» или «комис» тоже подойдут. На 4–6 порций*

6 груш «форелл», «вильямс»  
или «комис», спелых,  
но твердых  
Сок 1 лимона  
1 палочка корицы  
4 звездочки аниса  
1 стручок ванили  
250 мл сиропа (с. 164)

**1** Груши очистите от кожуры, разрежьте на четвертинки, удалите сердцевину, а мякоть нарежьте кусками. Положите в большую кастрюлю с лимонным соком, корицей и анисом. Стручок ванили разрежьте вдоль пополам, выскребите кончиком ножа зернышки и добавьте их вместе с пустым стручком в кастрюлю.

**2** Залейте груши сиропом и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите 10–15 минут до мягкости. Пряности удалите. Грушам дайте остыть в сиропе, затем откиньте на сито, установленное над миской. Сироп сохраните.

**3** Пюрируйте груши в блендере или кухонном комбайне, постепенно добавляя оставшийся сироп. Перелейте получившееся пюре в миску, накройте и хорошо охладите, затем приготовьте в мороженице густое, полузамороженное сорбе. Подавайте сразу или переложите в подходящий контейнер и храните в морозилке до 2 недель.

**4** Если будете подавать сорбе, полежавший в морозилке, перед подачей дайте ему постоять 10 минут при комнатной температуре. Формуйте ложкой шарики и подавайте в небольших стеклянных чашках. Если хотите, дополните сорбе хрустящим печеньем.

## ВАРИАНТ

Чтобы приготовить грушево-яблочное сорбе, замените три груши яблоками сорта «грэнни смит». Их яркий вкус идеально дополнит тающую сладость груш.



## ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ КАРАМЕЛИЗОВАННЫХ СЛИВ

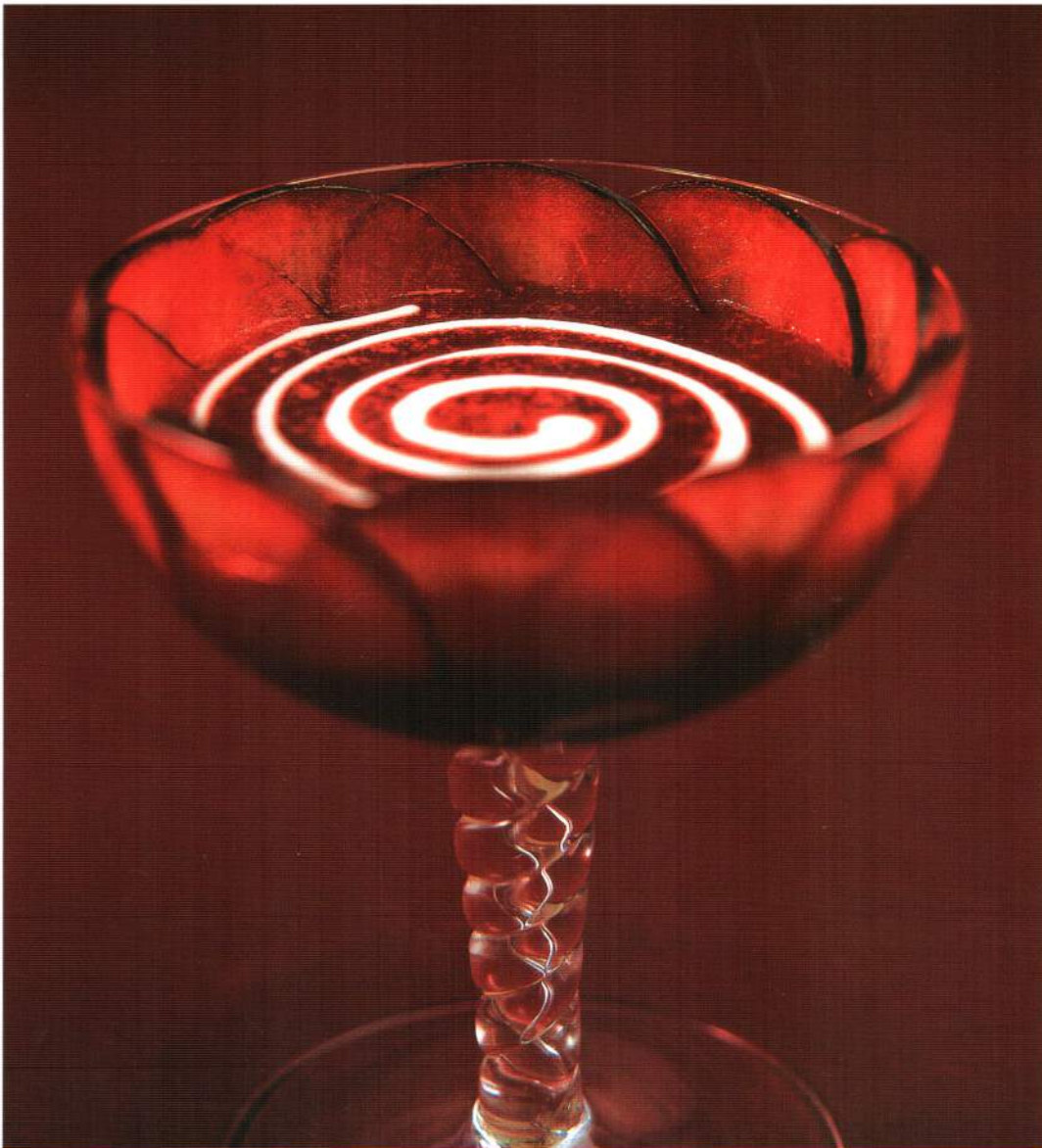
*Если хотите поразить гостей освежающим десертом, подайте вместо сорбе этот восхитительный ледяной суп. Чтобы вкус у него получился глубоким и насыщенным, покупайте самые спелые темные сливы. Подавайте в изящных креманках или широких бокалах, украсив тончайшими ломтиками слив. Элегантно дополнит десерт завиток сливочного йогурта... и никто не догадается, что вы просто выдавили йогурт из пластиковой бутылки. (Иллюстрация на обороте.)* **НА 4 ПОРЦИИ**

- 1** Сливы разрежьте пополам, удалите косточки, отложите 6 самых красивых половинок для подачи. Остальные половинки разрежьте еще пополам. Раскалите до дымка широкую, неглубокую и тяжелую сковороду.
- 2** Обваляйте четвертинки слив в сахарной пудре и выложите их в сковороду в один слой. Добавьте корицу, стручки ванили, апельсиновую цедру и анис. Готовьте, не перемешивая, секунд 20, чтобы сливы начали карамелизоваться снизу, затем переверните и слегка подрумяньте с другой стороны.
- 3** Смешайте сироп со 100 мл кипятка и жидкой глюкозы, вылейте в сковороду. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и тушите 10–15 минут до мягкости слив.
- 4** Дайте остыть, выловите корицу, стручки ванили, апельсиновую цедру и анис. Переложите сливы с сиропом в блендер или кухонный комбайн и измельчите в однородное пюре. Протрите пюре через частое сито в миску. Затяните пищевой пленкой и уберите в холодильник.
- 5** Для подачи нарежьте оставшиеся половинки слив тоненькими пластинками и выложите ими дно и стенки 4 неглубоких бокалов или стеклянных креманок. Аккуратно налейте суп. Размешайте йогурт, чтобы получить более текучую консистенцию, полейте им суп и подавайте.

- 500 г спелых темно-красных слив
- 3 ст. л. сахарной пудры, просеять
- 2 палочки корицы
- 2 стручка ванили (подойдут пустые стручки, если зернышки вы использовали для какого-то другого блюда)
- Тонкие полоски цедры 1 апельсина
- 2 звездочки аниса
- 200 мл сиропа (с. 164)
- 1 ст. л. жидкой глюкозы
- 200 г натурального сливочного йогурта для подачи







**СОВЕТ ШЕФА** Самые простые украшения зачастую и самые нарядные. Чтобы у вас получился такой же завиток, как на фото, перелейте йогурт в бутылочку из мягкого пластика с кондитерской насадкой и выдавите йогурт тонкой спиралью поверх каждой порции супа.





**СОВЕТ ШЕФА** Мы всегда используем листовой желатин, поскольку он гораздо легче растворяется, не образуя комочков, в отличие от порошкового желатина. Однако пластины желатина необходимо добавлять в очень горячую жидкость (разогретую почти до кипения), иначе желе плохо застынет.

## виноградно-дынное желе

*Фруктовые желе замечательно освежают. Они всегда пользуются популярностью у наших гостей. Мы подаем их в маленьких рюмках, украсив нежирными сливками или йогуртом. Мне нравится экспериментировать с новыми вкусами: недавно мы успешно опробовали сочетание дыни и винограда. Для яркого освежающего вкуса фрукты должны быть мягкими, чтобы их можно было пюрировать. В этом рецепте можно использовать ароматную, почти перезрелую дыню. Процеживание пюре через марлю позволяет получить чистый сок, но это не так уж необходимо. На 4–6 порций*

- 1 Дыню разрежьте пополам и выберите семена. С помощью специальной круглой ложки вырежьте примерно 16 шариков из мякоти.
- 2 Оставшуюся мякоть очистите от кожуры и положите в блендер или кухонный комбайн вместе с лимонным соком. Пюрируйте до гладкости, затем взбейте вместе с сахарным сиропом.
- 3 Чтобы желе получилось прозрачным, процедите дынное пюре через большое сито, застеленное двумя слоями марли (можно также использовать широкий дуршлаг, застеленный марлей). Не протирайте пюре ложкой, а дайте жидкости самой стечь (на это может уйти около часа): так сок застынет в прозрачное желе. В результате у вас должно получиться примерно 500 мл жидкости. (Если вы не стремитесь добиться совершенной прозрачности желе, пропустите этот этап.)
- 4 Замочите пластины желатина в холодной воде до разбухания или разведите в кашлицу порошковый желатин в 2 ст. л. холодной воды.
- 5 Нагрейте дынный сок до точки кипения. Достаньте пластины желатина из воды и отожмите от излишков влаги. Снимите сок с огня и добавьте в него желатин (или кашлицу из порошкового желатина), перемешайте до растворения. Дайте остыть.
- 6 Тем временем, если хотите, очистите виноград от кожицы (если спешите, можете не чистить). Налейте немного дынной основы для желе на дно 4–6 бокалов и добавьте в каждый по несколько шариков дыни и несколько виноградин. Уберите в холодильник до застывания. Налейте еще один слой остывшего жидкого желе и добавьте фрукты. Снова уберите в холодильник. Повторяйте слои, всякий раз давая желе слегка застыть, пока не заполните бокалы доверху. Уберите в холодильник до подачи.

- 1 большая спелая шарантская дыня или дыня «Галия»
- 1 ст. л. лимонного сока
- 100 мл сахарного сиропа (с. 164)
- 3 пластины желатина (или 2 ч. л. порошкового желатина)
- 70 г мелкого белого винограда без косточек

**СОВЕТ ШЕФА** Фрукты равномерно распределятся в желе, если выкладывать их, перемежая слоями жидкости и всякий раз давая застыть. Иначе фрукты всплывут на поверхность и так застынут.

# равиоли из ананаса с клубничным кремом

*Тончайшие ломтики свежего ананаса в течение 12 часов настаивают в сахарном сиропе, ароматизированном лемонграссом, а затем прослаивают кремом с давленной клубникой. Просто и восхитительно свежо.*

На 6 порций

200 г мелкого сахара  
1 стебель лемонграсса или полоски тонко срезанной цедры 1 лимона  
1 большой спелый ананас  
400 г клубники  
200 г густой сметаны или жирных сливок  
Немного сахарной пудры по вкусу

**1** Мелкий сахар всыпьте в кастрюлю с 400 мл воды и растворите на небольшом огне, затем доведите до кипения и варите 5 минут. Если используете лемонграсс, расщепите стебель вдоль пополам. Перелейте сироп в миску и добавьте лемонграсс или лимонную цедру, чтобы сироп настоялся по мере остывания. Когда сироп остынет, удалите добавки.

**2** Ананас почистите, кончиком острого ножа или овощечистки удалите «глазки». Положите ананас набок на разделочную доску и нарежьте 12 как можно более тонких ломтиков — лучше всего это делать с помощью длинного ножа с зубчиками или электрического ножа для тонкой нарезки. Отрезая ломтики от ананаса, опускайте их в сироп и следите, чтобы каждый кусок был полностью покрыт жидкостью, и лишь затем выкладывайте следующий ломтик.

**3** Накройте крышкой и уберите в холодильник как минимум на ночь: ломтики должны стать мягкими. Сироп слейте, каждый ломтик обсушите бумажным полотенцем.

**4** Клубнику разомните вилкой в неоднородное пюре. Взбейте сметану (или сливки) до густоты и перемешайте с давленными ягодами, подсластив по вкусу небольшим количеством сахарной пудры. С помощью специальной ложки для мороженого сформируйте из этой смеси шесть шариков. Выберите для основы ravioli шесть самых маленьких пластин ананаса и выложите каждую на десертную тарелку. По центру каждого ломтика положите шарик крема и накройте большим ломтиком ананаса. Крем не должен быть виден из-под верхних пластин ананаса, — если нужно, слегка прижмите края. Вот и все. Подавайте как можно скорее.

**СЕКРЕТ ШЕФА** Когда вы выдерживаете свежие фрукты в ароматизированном сиропе, это придает им нежный вкус и немного меняет текстуру фруктов. В этом рецепте вкусовую ноту придает лемонграсс, но можно использовать и другие ингредиенты: анис, ваниль, кирш или бренди.



# бананы в карамели с шоколадным соусом

*Если вы любите печеные бананы на десерт, тогда вам должен понравиться и такой вариант со сливочной карамелью. Бананы запекают с насыщенным карамельным соусом в пергаментной бумаге. Подавайте блюдо, не вынимая из конвертов, чтобы гости могли развернуть бананы прямо за столом. Отдельно в соуснике предложите шоколадный соус. Идеальным завершающим аккордом станет шарик фисташкового или миндального мороженого. НА 4 ПОРЦИИ*

**1** Разогрейте духовку до 180 °С. Для карамельного соуса половину сливок налейте в сотейник среднего размера и добавьте сахар, глюкозу и сливочное масло. Медленно доведите до кипения, помешивая для однородной консистенции, и варите 2 минуты. Снимите с огня и, непрерывно взбивая, добавьте оставшиеся сливки.

**2** Тем временем приготовьте шоколадный соус. Разломите шоколад на кусочки и положите в жаропрочную миску, установленную над кастрюлей со слабо кипящей водой. Добавьте туда сливки и, если хотите, ром. Дайте шоколаду растаять, пару раз перемешав в процессе нагревания. Снимите с огня и размешайте до гладкости, затем перелейте в соусник и остудите соус.

**3** Вырежьте из бумаги для выпечки четыре квадрата со стороной 30 см. Бананы очистите, разрежьте вдоль пополам. По центру каждого листа бумаги положите по три половинки бананов и полейте карамельным соусом. Накройте бананы половиной бумажного листа, хорошенько заверните края.

**4** Выложите конверты на противень и запекайте 8–10 минут, в зависимости от спелости бананов. Проверьте готовность, слегка прижав бумажный конверт спинкой вилки.

**5** Лопаткой переложите конверты на большие сервировочные тарелки. Бананы не остынут по меньшей мере 10 минут. Предупредите гостей, чтобы открывали осторожно, иначе можно обжечься паром. Предложите им шоколадный соус, чтобы полить бананы.

**6** спелых, но твердых бананов

## *Карамельный соус*

300 мл сливок жирностью  
не менее 40 %

170 г светлого сахара мусковадо  
4 ст. л. жидкой глюкозы

70 г несоленого сливочного масла

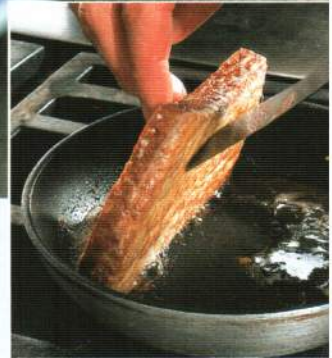
## *Шоколадный соус*

80 г темного шоколада  
(не менее 60 % какао)

120 мл сливок жирностью  
не менее 40 %

1–2 ст. л. рома (по желанию)

**ЗАПЕКАНИЕ В БУМАЖНОМ ПАКЕТЕ** Французы называют этот способ готовки «en papillote» — в пергаментной бумаге. Продукты упаковывают в бумажные конверты, которые при выпекании в духовке раздуваются и даже чуть подгорают по краям, а еда тем временем готовится внутри на пару. Блюдо, поданное таким образом, смотрится очень эффектно. Впрочем, можно просто запечь половинки бананов под карамельным соусом в форме, закрытой фольгой.



# французские гренки с карамелизованными персиками

*Свежие, ароматные персики быстро обжаривают в сковороде, а затем выкладывают поверх теплой поджаренной французской бриоши и подают в качестве быстрого десерта или позднего завтрака. В короткий сезон с августа по сентябрь нам поставляют превосходные итальянские белые персики, и для меня они одни из лучших летних фруктов. Разумеется, в этом рецепте можно использовать и сладкие желтые персики и даже нектарины. Украсьте десерт шариком маскарпоне или взбитых сливок и не забудьте подать ножи и вилки. На 4 порции*

**1** Опустите персики в миску с кипятком буквально на 30 секунд, достаньте шумовкой и, как только фрукты чуть остынут, снимите кожицу. Надрежьте каждый персик сверху вниз до косточки и разломите на две половинки. Разрежьте эти половинки еще пополам или же на четыре части, в зависимости от размера фруктов.

**2** Половину сливочного масла растопите в тяжелой сковороде, выложите в него персики. Посыпьте сахарной пудрой и готовьте на сильном огне до образования красивой корочки, минуты 2–3. Переложите фрукты на тарелку и сохраните в тепле. Сковороду протрите салфеткой.

**3** Взбитые яйца перелейте в неглубокую миску (такого размера, чтобы в нее помещался ломтик бриоши). Половину оставшегося сливочного масла растопите и нагрейте с 1 ст. л. растительного масла.

**4** Быстро обмакните ломтик бриоши в яйцо, переверните, чтобы пропитать с другой стороны, затем переложите на сковороду. Готовьте на довольно сильном огне 45 секунд или до образования золотисто-коричневой корочки, затем переверните и красиво подрумяньте с другой стороны (примерно 30 секунд). Переложите на подогретую тарелку и сохраните в тепле. Поджарьте остальные ломтики бриоши, при необходимости добавляя в сковороду еще немного сливочного и растительного масла.

**5** Как только все ломтики бриоши будут поджарены, разложите гренки в подогретые сервировочные тарелки, а сверху выложите персики. Добавьте ложку маскарпоне или взбитых сливок, посыпьте сахарной пудрой и подавайте.

4 крупных или 8 маленьких персиков  
100 г сливочного масла  
3–4 ст. л. сахарной пудры  
+ еще немного для посыпки  
2 крупных свежих яйца, взбить  
1–2 ст. л. подсолнечного масла  
4 ломтика бриоши  
Маскарпоне или взбитые жирные сливки для подачи

**ГРЕНКИ** Гренки уже несколько веков служат замечательным способом спасения слегка зачерствевшего хлеба. Если приготовить гренки из свежей бриоши, они станут прекрасной основой для десертов с карамелизованными фруктами — персиками, сливами, яблоками, а также с компотами из абрикосов и персиков или со свежими ягодами, скажем, с черникой под кленовым сиропом.



# летние ягодные шашлычки с медово-лавандовым соусом

*Ягоды со сливками — неперенное летнее удовольствие. В этом рецепте сочные ягоды насаживают на шпажки из высушенных стеблей лаванды и подают с настоящими на лаванде сливками: несложный десерт, идеально подходящий для обеда на свежем воздухе. Ароматные, сладкие сливки здесь используются как соус-дип. Вместо сушеной лаванды можно использовать тонкие деревянные шпажки для куриных шашлычков — они прочнее. Подайте сезонные летние фрукты и ягоды в любых сочетаниях. Если хотите, добавьте кубики персиков, манго или ананаса. НА 4 ПОРЦИИ*

2 ст. л. мелкого сахара  
4 засушенных соцветия лаванды  
150 г маскарпоне  
150 мл сливок для взбивания  
2 ч. л. жидкого меда  
250 г мелкой клубники или лесной земляники  
125 г малины  
125 г черники  
125 г ежевики  
50 г красной смородины  
50 г белой смородины

**1** В маленькой кастрюле на слабом огне растворите мелкий сахар до прозрачности в 4 ст. л. воды, добавьте лаванду и варите 2 минуты. Остудите получившийся сироп и процедите.  
**2** Взбейте маскарпоне со сливками до мягких пиков, затем добавьте сахарный сироп и мед, перемешайте. Перелейте в небольшую чашку и поставьте в холодильник.  
**3** У клубники удалите плодоножки. Насадите ее попеременно с остальными ягодами на сухие стебли лаванды или тонкие деревянные шпажки. Уберите в холодильник до подачи.  
**4** Поставьте чашку с медово-лавандовым сливочным соусом на сервировочное блюдо, вокруг разложите ягодные шашлычки. Если хотите, посыпьте сливки цветками лаванды.

## Для подачи

Примерно 12 засушенных стеблей лаванды или тонких деревянных шпажек

## КАК НАСТАИВАТЬ КРЕМЫ И СОУСЫ НА ЛАВАНДЕ

Я использую цветки лаванды для ароматизации сахарных сиропов, кремов, даже шоколадного ганаша — легкая цветочная нота замечательно дополняет сладкие соусы! Чтобы сделать вкус еще ярче, мы используем не свежие, а сушеные цветки. Их хорошо покупать в цветочных лавках, в которых продают сухоцветы. Можно самим собрать свежую лаванду и подвесить стебли на просушку в теплой сухой кухне или хорошо проветриваемой кладовке.







# Выпечка: хлеб, пироги и пирожные

Я считаю себя хорошим пекарем. Обожаю печь! Каждый должен научиться печь хлеб и простейшие печенья, хотя бы ради того, чтобы насладиться восхитительными ароматами, плывущими из духовки. Моя мама Хелен пекла чудесные торты. Она не следовала технологии, не понимала химию процессов — для чудесной выпечки этого и не требуется. Ее морковный пирог, сконы и лимонные кексы были восхитительно просты, и я их поглощал в один миг. У меня было две страсти: еда и футбол. Мама готовила полезно и просто, и вся выпечка должна быть именно такой.

Однако хлебопечение предполагает базовое понимание того, как простые компоненты — мука, дрожжи и вода — взаимодействуют друг с другом. В ранние годы ученичества я несколько месяцев отвечал за ночную выпечку в ресторане «Le Gavroche», а затем отработал такую же смену на парижской кухне у Ги Савуа. Никогда не забуду, как однажды в 3 часа ночи сломалась духовка, в которой пекли хлеб. В панике я позвонил на домашний телефон шеф-повару, отвечающему за хлеб, с просьбой о помощи... Ответил он непечатно. Духовку починили первым же делом наутро, а мне пришлось работать изо всех сил, чтобы хлеб и булочки успели к обеду. Самый важный урок, который я усвоил в начале своей кулинарной карьеры, заключается в том, что печь хлеб — как любить. Это страсть. Так что я не признаю хлебопечек. Все нужно делать руками. Мне нравится чувствовать, как поднимается живое тесто, почти пульсирует у меня под пальцами, а я смотрю на него и вдыхаю его запах. Каждый следующий батон не похож на предыдущий. Каждый — индивидуален.

# французский белый хлеб

*Этот роскошный французский хлеб — нечто среднее между бриошью и обычным белым батоном. Его легко приготовить, особенно если у вас есть миксер с насадкой для теста. Секрет в том, чтобы сначала приготовить дрожжевую опару для лучшей всхожести. Тесто можно выпекать любой формы: в виде буханки, в круглой форме для выпечки или разделав на 8 булочек. Наилучшая текстура и вкус получатся со свежими дрожжами, хотя можно взять и сухие. Этот хлеб вкуснее всего в первые два дня после выпекания.*

**На 1 большую буханку**

15 г свежих дрожжей  
125 мл цельного молока,  
подогреть до 20 °С  
125 г кондитерской  
пшеничной муки  
(лучше всего  
органической,  
неотбеленной)  
160 г хлебопекарной  
пшеничной муки  
(лучше органической,  
неотбеленной)  
1 ч. л. толченой или  
мелкой морской соли  
20 г сливочного масла  
кусочками  
2 ч. л. мелкого сахара  
4 ст. л. холодного  
молока  
Семолина для посыпки  
Растительное масло для  
смазывания

**1** Раскрошите дрожжи в миску среднего размера и размешайте с молоком до растворения. Затем добавьте 125 г кондитерской муки и перемешайте до однородной консистенции. Затяните пищевой пленкой и оставьте в теплом месте (например, в хорошо вентилируемой кладовке при температуре около 28 °С) примерно на 1 час — подходить.

**2** Тем временем просейте хлебопекарную муку с солью в миску и смешайте со сливочным маслом, затем добавьте сахар. В центре сделайте углубление.

**3** Когда подойдет опара, влейте ее в муку с маслом и сахаром, добавьте холодное молоко и замесите мягкое тесто. Энергично вымешивайте 5–10 минут — либо в комбайне с насадкой-крюком для теста, либо руками на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности. Тесто готово, если после нажатия на нем остаются ямки от пальцев.

**4** Переложите тесто в миску, затяните пищевой пленкой и оставьте в теплом месте (28 °С) примерно на 1 час, чтобы оно удвоилось в объеме.

**5** Снова выложите тесто на чистую рабочую поверхность и сформируйте большой овал. Посыпьте сверху семолиной и слегка прижмите, чтобы крупка не осыпалась. Смажьте противень растительным маслом и тоже щедро посыпьте семолиной. Положите тесто на противень и оставьте, чтобы подошло в два раза, примерно на 45–60 минут. Тем временем разогрейте духовку до 200 °С.

**6** Сбрызните противень вокруг поднявшегося теста холодной водой и сразу же выпекайте в течение 10 минут. Убавьте температуру в духовке до 180 °С и выпекайте еще 15–20 минут до румяной хрустящей корочки; если постучать по готовому хлебу, должен раздаваться глухой звук. Достаньте из духовки и переложите на решетку, чтобы хлеб остыл.

**БУЛОЧКИ** Разделите тесто на 8 булочек, аккуратно обомните верх, сглаживая неровности, затем опустите в миску с семолиной и слегка прижмите. Выложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, и слегка прикройте пищевой пленкой. Оставьте, пока булочки не поднимутся в два раза, затем выпекайте при температуре 200 °С всего 12 минут.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУХИХ ДРОЖЖЕЙ** Если у вас нет свежих дрожжей, советуем использовать не быстродействующие, а обычные сухие дрожжи. Смешайте 1½ ч. л. дрожжей с небольшим количеством чуть теплого молока и 2 ст. л. муки. Подождите, пока смесь не начнет пузыриться, затем добавьте оставшееся молоко и муку. Готовьте по рецепту, как описано выше.

# фугас с вялеными помидорами

*Фугас — великолепная провансальская лепешка с богатым вкусом, которую изначально готовили из сладкого теста с апельсинами, но теперь гораздо чаще делают в закусочном варианте. Мне больше всего нравится этот рецепт — с вялеными томатами и травами — особенно для ужина на свежем воздухе в теплый летний вечер. Чтобы тесто поднялось быстрее, нужно приготовить дрожжевую опару. (См. также фото на с. 182–183.)* **НА 2 ШТ.**

- 1 Для опары насыпьте 140 г муки в большую миску и смешайте с 1½ ч. л. дрожжей. Подогрейте 120 мл воды до 20 °С, добавьте в муку с дрожжами и взбейте венчиком в течение 1–2 минут до однородной консистенции. Затяните пищевой пленкой и оставьте подходить в теплом месте примерно на полтора часа.
- 2 Подогрейте оставшиеся 180 мл воды и добавьте к опаре вместе с остальной пшеничной и всей ржаной мукой, солью, оставшимися дрожжами и 1 ст. л. оливкового масла. Тщательно вымесите.
- 3 Переложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и хорошо вымесите в течение примерно 5 минут, чтобы получилось гладкое, довольно мягкое тесто. Переложите в чистую миску, затяните пищевой пленкой и оставьте в теплом месте (при температуре около 28 °С) примерно на 30 минут, чтобы тесто начало подниматься.
- 4 Если нужно, промокните вяленые помидоры насухо бумажными салфетками и нарежьте небольшими кусочками. Поднявшееся тесто обомните на присыпанной мукой поверхности. Скалкой раскатайте в квадрат со стороной 40 см. Посыпьте кусочками помидоров и шнитт-луком или орегано.
- 5 Заверните боковые стороны к центру, затем нижнюю треть теста к центру, а верхнюю треть — поверх нее, чтобы получился прямоугольник размером примерно 20×13 см. Снова раскатайте (или разомните) тесто в квадрат и еще раз так же сложите и раскатайте.
- 6 Разделите тесто на две части и сформируйте из каждой брусок. Один накройте, а второй раскатайте в овал примерно 25–30 см длиной и 10–12 см шириной.
- 7 Переложите тесто на противень, застеленный пергаментной бумагой, и сверху кончиком острого ножа сделайте надрезы под углом по обе стороны от центра. Из второй половины теста сделайте такой же фугас.
- 8 Смажьте оливковым маслом и слегка прикройте пищевой пленкой. Оставьте в теплом месте на 30 минут, чтобы лепешки поднялись вдвое.
- 9 Тем временем разогрейте духовку до 220 °С. Сбрызните противень вокруг каждой лепешки водой и сразу же выпекайте в течение примерно 15 минут до хрустящей румяной корочки, примерно в середине процесса повернув противень на 180 °. Остывающий хлеб щедро смажьте оливковым маслом.

## ВАРИАНТ

Вместо вяленых помидоров и шнитт-лука посыпьте раскатанное тесто 100 г рубленых черных или зеленых оливок без косточек и 1 ст. л. рубленых листочков розмарина. Перед выпеканием посыпьте сверху толчеными хлопьями малдонской соли.

- 420 г хлебопекарной пшеничной муки (лучше органической, неотбеленной)
- + еще немного для посыпки
- Пакетик быстродействующих сухих дрожжей весом 7 г
- 300 мл минеральной воды без газа
- 80 г ржаной муки
- 1½ ч. л. толченой малдонской соли или мелкой морской соли
- 6 ст. л. оливкового масла первого холодного отжима

## Начинка

- 125 г вяленых помидоров или 280 г консервированных помидоров в собственном соку, жидкость тщательно слить
- 4 ст. л. рубленого шнитт-лука или 1–2 ч. л. сушеного орегано











# хлеб на закваске

Для этого классического рецепта нужно заранее, дня за 4–5 до выпечки хлеба, приготовить закваску. Содержащиеся в натуральном яблочном соке, йогурте и изюме дрожжевые микроорганизмы в контакте с мукой начинают размножаться и пениться. Процесс ферментации лучше всего проходит в теплом сухом месте, например в кладовке или в теплой кухне, где нет сквозняков. **На 2–3 батона**

## Закваска

- 125 г хлебопекарной пшеничной муки (лучше органической, неотбеленной)
- 125 г ржаной муки + еще примерно 150 г для посыпки
- 170 мл натурального неосветленного яблочного сока
- 150 г натурального йогурта пониженной жирности
- 50 г хорошего изюма, промыть и подсушить

## Хлеб

- 10 г свежих дрожжей или 2 ч. л. сухих дрожжей и немного мелкого сахара
- 200 мл чуть теплой минеральной воды (20 °C)
- 300 г ржаной закваски (см. выше)
- 375 г хлебопекарной пшеничной муки (лучше органической, неотбеленной)
- 125 г хлебопекарной цельнозерновой муки
- 50 г ржаной муки
- 2 ч. л. толченых хлопьев малдонской соли или мелкой морской соли
- 100 мл натурального (неосветленного) яблочного сока
- Еще немного муки и семолины для обсыпки
- Подсолнечное масло для смазывания

- 1 Для закваски поместите оба вида муки в пластиковую миску с яблочным соком, йогуртом и изюмом. Хорошо взбейте венчиком в течение примерно 5 минут в густое однородное тесто, сверху слегка присыпьте ржаной мукой. Накройте и поставьте в теплое место (около 28 °C) на сутки.
- 2 Слегка взбейте закваску венчиком и снова посыпьте ржаной мукой. Накройте и уберите, как описано выше. Повторяйте операцию в течение 5 дней, после чего у вас должно получиться около 600 г живой, активно бродящей закваски. Для этого рецепта вам понадобится половина. (Остальное переложите в чистую пластиковую емкость и уберите в холодильник или морозилку, а затем используйте для приготовления новой порции хлеба.)
- 3 Раскрошите дрожжи в миску, добавьте чуть теплую воду и быстро размешайте до растворения. Если используете сухие дрожжи, смешайте их с водой и 2 щепотками мелкого сахара и оставьте набухать на 10 минут.
- 4 Смешайте кашницу из дрожжей с ржаной закваской и половиной белой муки. Прикройте пищевой пленкой и оставьте в теплом месте примерно на 1 час, пока смесь не запенится.
- 5 В большой подогретой миске соедините цельнозерновую, ржаную и оставшуюся белую муку с солью. Добавьте пузырящееся дрожжевое тесто и яблочный сок. Вымешивайте до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам, переложите на чистую поверхность.
- 6 Снова хорошо вымесите тесто, при необходимости совсем немного присыпая поверхность мукой — тесто станет гладким и менее липким. Оно готово, если при нажатии пальцем остается ямка. Переложите в слегка смазанную маслом миску, накройте пищевой пленкой и оставьте в теплом месте примерно на 1 час, чтобы тесто удвоилось в объеме.
- 7 Тесто обомните, вымесите еще в течение 3 минут, снова положите в миску, накройте и оставьте подходить еще на 1 час.
- 8 Снова обомните тесто и разделите на 2 или 3 равные части. Раскатайте в батоны длиной 25–30 см. Смажьте маслом тяжелый антипригарный противень и посыпьте семолиной. Выложите батоны на расстоянии друг от друга и на каждом сделайте 4–5 диагональных надрезов. Слегка посыпьте белой мукой и оставьте в теплом месте подняться примерно на треть. Тем временем разогрейте духовку до 250 °C и вскипятите чайник.
- 9 На нижнюю решетку духовки поставьте форму для запекания, до половину залив в нее кипятком. На верхнюю решетку поставьте противень с батонами и выпекайте 5 минут. Убавьте температуру до 200 °C и пеките еще 25–30 минут до коричневой корочки. Готовый хлеб, если постучать по нему снизу, должен издать глухой звук. Остудите батоны на решетке.





**ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ С ЯБЛОКАМИ И ШАЛФЕЕМ** Такой хлеб изумительно вкусен с сыром. Приготовьте тесто по основному рецепту до этапа 6. Раскатайте в большой прямоугольник толщиной примерно 1 см. Очистите 1 твердое кисловатое яблоко, нарежьте кубиками размером 1,5 см и равномерно посыпьте тесто, оставляя свободными только самые края. Слегка присыпьте 2–3 щепотками мелко нарезанных листьев шалфея, заверните внутрь боковые края раскатанного пласта, затем верхнюю треть сверните к центру, а поверх накройте нижней третью, чтобы снова получился прямоугольник. Еще раз раскатайте и сложите, затем накройте и оставьте еще раз подняться примерно на 1 час. Продолжайте готовить по рецепту начиная с этапа 8.





# гречневые блины

*Большие тонкие блины из гречневой муки популярны на севере Франции. Чтобы блины получились меньше размером и пышнее, тесто из гречневой муки заквашивают небольшим количеством дрожжей для улучшения вкуса и более легкой текстуры, а затем выпекают на маленьких чугунных блинных сковородках. Если таких сковород у вас нет, выкладывают тесто ложкой на обычную большую тяжелую сковороду и жарят ее наподобие оладий. Блины получаются не такой аккуратной круглой формы, но по вкусу и текстуре будут не хуже. Обычно такие блины подают со сметаной и икрой, но прекрасная закуска выйдет и с менее дорогими начинками (см. ниже). Подавайте по два блина на порцию* **НА 6 ПОРЦИЙ, КАК ЗАКУСКА**

- 1 Налейте чуть подогретое молоко в кувшин или глубокую миску, раскрошите туда свежие дрожжи и быстро размешайте до растворения.
- 2 Смешайте оба вида муки в большой миске, установив ее на влажное полотенце, чтобы не скользила. В середине сделайте углубление и добавьте яичный желток и половину дрожжевой смеси. Взбейте венчиком в густое тесто, постепенно добавляя остальное молоко с дрожжами и пиво.
- 3 Затяните пищевой пленкой и оставьте в теплом месте примерно на 1 час или пока смесь не начнет пузыриться и увеличиваться в объеме. Или, если хотите, чтобы тесто подходило медленнее, оставьте его в холодильнике — тогда понадобится около 4 часов.
- 4 В чистой миске взбейте яичные белки до мягких пиков, затем добавьте сахар. Выложите в тесто 1 ст. л. взбитых белков с сахаром, перемешайте, затем лопаткой вмешайте остальные белки.
- 5 Поставьте на огонь одну или две чугунные блинные сковородки диаметром около 8 см. В каждой сковородке растопите кусок сливочного масла и дождитесь, пока они равномерно прогреются. Вылейте в каждую сковороду по половнику теста и жарьте 1–1,5 минуты, чтобы сверху тесто слегка схватилось и покрылось дырочками, а по краям блин поджарился. Подденьте лопаткой и убедитесь, что блин зарумянился снизу, затем переверните и дожарьте еще 1 минуту с другой стороны.
- 6 Складывайте блины в чистое сложенное льняное полотенце, чтобы не остыли, пока будете жарить остальные. Теста должно хватить примерно на 12 штук. Подавайте блины теплыми, с начинками по вкусу (см. ниже).

100 мл молока, слегка подогреть  
15 г свежих дрожжей  
(или быстродействующих сухих дрожжей, см. ниже)  
55 г хлебопекарной пшеничной муки  
45 г гречневой муки  
½ ч. л. мелкой морской соли  
1 свежий яичный желток  
2 ст. л. пива  
2 свежих яичных белка  
2 ч. л. сахара  
Сливочное масло для жарки

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Если свежих дрожжей вы не нашли, используйте 2 ч. л. быстродействующих сухих дрожжей. Смешайте гранулы с обоими видами муки и солью, затем перемешайте с чуть теплым молоком вместе с яичным желтком и пивом, как описано в этапе 2.

**НАЧИНКИ** Подавайте блины теплыми с густой сметаной и свернутыми в розетку ломтиками копченого лосося или пармской ветчины. Или гарнируйте лимонным майонезом и разобраным на хлопья лососем гриль. Или с необычной начинкой: положите на блин ложечку инжирного джема, а сверху — ломтик «брезаолы» из утки (с. 60). Начинка из шалота и карамелизованных грибов (по рецепту для тарта на с. 188) — идеальный вариант для вегетарианцев.



# тарты с карамелизованными белыми грибами

*Круги из тончайшего слоеного теста промазывают слоем нежного пюре из лука, а сверху выкладывают карамелизованные белые грибы и стружку пармезана. Этот рецепт подходит для вегетарианцев, если не использовать бекон, а куриный бульон заменить белым вином. На 4 порции, как закуска или легкое основное блюдо*

350 г слоеного теста (с. 190)  
50 г сливочного масла  
2 ст. л. оливкового масла  
1 большая луковица, тонко нашинковать  
25 г копченого бекона или обрезки панчетты (по желанию)  
3 ст. л. куриного бульона или белого вина  
2 ст. л. сливок жирностью не менее 40 %  
250 г свежих белых грибов, промыть и тонко нашинковать  
2 луковицы шалота, мелко нарезать  
1 ветка тимьяна  
Морская соль и свежемолотый черный перец  
25 г пармезана, настругать овощечисткой для подачи

**1** Раскатайте тесто в пласт толщиной 3 мм и с помощью маленького блюда вырежьте четыре круга диаметром 12 см. Наколите тесто вилкой и переложите на антипригарный противень. Уберите в холодильник, а тем временем разогрейте духовку до 200 °С.

**2** Приготовьте луковое пюре. Растопите половину сливочного масла и нагрейте его в сотейнике вместе с 1 ст. л. оливкового. Добавьте репчатый лук и, если используете, кусочки бекона или панчетты и слегка потомите, изредка помешивая, чтобы лук стал мягким (примерно 15 минут), только не зажаривайте его до коричневого цвета. Бекон удалите, добавьте к луку бульон или вино и сливки. Посолите, поперчите и готовьте еще несколько минут, пока жидкость не выпарится. Переложите в блендер или кухонный комбайн и взбейте в однородное нежное пюре.

**3** Накройте круги теста пергаментной бумагой и прижмите сверху еще одним тяжелым противнем. Выпекайте 12 минут, затем уберите верхний противень и бумагу. Пеките еще 3 минуты, чтобы лепешки стали золотистыми. Достаньте и осторожно переложите на решетку.

**4** Нагрейте оставшееся сливочное и оливковое масло в сотейнике, добавьте ломтики белых грибов и карамелизуйте в течение примерно 5 минут до красивого золотисто-коричневого цвета. Добавьте шалот, листики тимьяна, соль и перец. Готовьте еще 2–3 минуты и снимите с огня.

**5** Луковое пюре и выпеченные слоеные лепешки слегка подогрейте. Намажьте тесто густым слоем лукового пюре, сверху выложите карамелизованные грибы. Посыпьте стружкой пармезана и подавайте теплыми.

## ВАРИАНТЫ

Если для белых грибов не сезон или вы просто хотите удешевить рецепт, используйте нарезанные тонкими пластинами крупные грибы портобелло, а для более яркого вкуса добавьте к ним 10 г сушеных грибов порчини. Сушеные грибы замочите на 10 минут в горячей воде, затем достаньте, нарежьте и обжарьте вместе со свежими грибами. Жидкость после замачивания можно процедить и использовать в этом рецепте вместо бульона или вина.



**СЕКРЕТ ШЕФА** Мне очень нравится хрустящая легкость слоеного теста, но не множество плохо пропеченных слоев. Чтобы лепешки получались тонкими и хрустящими, я выпекаю их между двумя тяжелыми противнями: они не дают тесту подняться, а в готовом виде оно получается хрустящим и тающим во рту — идеальный фон для начинки из карамелизованного лука-шалота и белых грибов.



## слоеное тесто

*Домашнее слоеное тесто, конечно, гораздо вкуснее, чем готовое магазинное, а еще у него чудесная, тающая во рту текстура. Если вам нужно 250 г слоеного теста, возьмите четверть от указанного количества ингредиентов, для 350 г — треть от этого количества, а для 500 г — половину. Или сделайте сразу большую порцию, разделите на части и то, что сразу не понадобится, заморозьте. НА 1,2 кг*

500 г сливочного масла, нарезать кубиками  
500 г обычной муки  
½ ч. л. мелкой морской соли  
1 ч. л. белого винного уксуса  
Примерно 300 мл ледяной воды

### СЕКРЕТ ШЕФА

Слоеное тесто лучше всего поднимается в том случае, когда жир соединился с мукой очень тонкими и равномерными слоями. Поэтому при раскатывании и складывании очень важно следить, чтобы края были как можно ровнее. Просто растяните или подожмите тесто, чтобы получилась ровная линия. А чтобы не запутаться в количестве раскатываний, всякий раз оставляйте с краю отпечаток пальца, отмечая число повторений.

**1** Разделите сливочное масло на две части: 450 г и 50 г. Отложите 50 г муки. Остальную муку просейте с солью в миску и разотрите с 50 г масла в мелкую крошку. Это можно сделать в кухонном комбайне.

**2** Добавьте уксус, влейте струйкой ледяную воду и порубите столовым ножом, чтобы получилось гладкое тесто. Возможно, вся вода не понадобится или придется долить чуть больше: это зависит от муки.

**3** Теперь смешайте оставшиеся 50 г муки с оставшимися 450 г сливочного масла. Это лучше всего делать электрическим миксером. Выложите смесь ложкой на большой кусок пищевой пленки и сформируйте прямоугольник размером 14×20 см. Тщательно заверните в пленку и уберите в холодильник до застывания. В то же время заверните тесто и уберите в холодильник — и тесто, и масло примерно на 20 минут.

**4** На слегка присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в прямоугольный пласт размером 25×35 см — в два раза больше, чем пласт масла. Постарайтесь аккуратно подравнять края и углы. Это — один из секретов успеха. Если нужно, растяните тесто пальцами, придавая ему правильную форму.

**5** Выложите прямоугольник охлажденного масла поверх теста по длинной стороне и полностью накройте свободной половиной теста. Придавите края теста, чтобы масло было «запечатано» внутри.

**6** Раскатайте тесто в одном направлении, чтобы оно увеличилось в три раза по длине, но так, чтобы масло не вылезло наружу.

**7** Сверните тесто в три сложения: сначала сложите верхнюю треть пласта к центру, затем накройте нижней третью. Поверните тесто на 45° и снова раскатайте в одном направлении, при необходимости слегка посыпая мукой. Сложите, как и прежде, подравнивая края, затем заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник еще на 20 минут или дольше, если в помещении тепло.

**8** Достаньте тесто из пленки, выложите той же стороной вниз, что и прежде, и раскатайте в третий раз. Сложите, как в прошлый раз, то есть сначала верхнюю часть к центру, затем нижнюю — вверх. Наконец разделите на порции такого размера, как нужно вам по рецепту.



# сладкое песочное тесто

*Это один из стандартных видов теста, которые мы используем для тартов. Приготовьте сразу большую порцию и разделите на 3 или 4 части. Заверните в подходящую пленку все, что не используете сразу, и уберите в морозилку. Для наилучшего результата сначала мешайте тесто миксером, а в конце — руками.*

**ПРИМЕРНО НА 1 КГ**

- 1 С помощью миксера разотрите сливочное масло с сахаром в однородную кремовую, но не слишком пышную массу. Стручки ванили разрежьте вдоль, выскребите зернышки и добавьте их в смесь.
- 2 Переключив миксер на низкую скорость, постепенно добавьте взбитые яйца. Пару раз выключайте миксер, чтобы собрать смесь со стенок чаши.
- 3 Просейте муку с солью. Включив миксер на минимальную скорость, добавьте муку в тесто в 3–4 приема. Как только смесь превратится в крошку, выключите миксер.
- 4 Соберите тесто в шар и переложите на слегка присыпанную мукой поверхность. Быстро вымесите руками до гладкости, но не перестарайтесь. Разделите на 3 или 4 части и заверните в пищевую пленку. Оставьте в холодильнике минимум на 30 минут, прежде чем раскатывать. Лишнее тесто заморозьте и используйте по мере надобности.
- 5 Перед раскатыванием снова слегка вымесите тесто, тогда оно не потрескается.

250 г сливочного масла комнатной температуры

180 г мелкого сахара

3–4 стручка ванили

2 крупных яйца, взбить

500 г обычной муки

½ ч. л. мелкой морской соли

**СОВЕТ ШЕФА** Если разделить всю порцию теста на 3 равные части, каждой хватит на основу для тарта диаметром 21–23 см. Заверните в два слоя пленки для замораживания, поместите в морозильник, а после размораживания слегка вымесите руками.

## тонкое песочное печенье с фундуком

Во многих наших рецептах часто требуются эти тонкие и хрустящие печенья. Мы выкладываем на них крем-брюле, подаем их к мороженому, карамелизованным фруктам и фруктовым компотам. Если держать их в плотно закрытой жестяной банке, печенья останутся хрустящими целую неделю. Их можно заморозить и доставать по несколько штук по мере надобности. Если, конечно, устоите и не сгрызете все сразу. Это вполне серьезная угроза. **На 20–24 шт.**

100 г сливочного масла комнатной температуры  
45 г сахарной пудры, просеять  
½ ч. л. мелкой морской соли  
25 г обжаренного и крупно порубленного фундука  
125 г муки

- 1 Разотрите в миске сливочное масло с сахарной пудрой и солью в пышную светлую массу. Добавьте орехи, муку и аккуратно замесите руками гладкое мягкое тесто. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30 минут. Тем временем разогрейте духовку до 180 °С.
- 2 Оторвите два листа бумаги для выпечки, каждый размером с противень. Положите тесто между двумя листами бумаги и раскатайте до толщины 1 см. Приподняв бумагу за края, перенесите все вместе на противень и сверху накройте вторым тяжелым противнем и плотно прижмите тесто.
- 3 Выпекайте 5 минут, затем достаньте, переложите на жаропрочную поверхность и уберите верхний противень. Не снимая верхний лист бумаги, раскатайте наполовину пропеченное тесто как можно тоньше, затем бумагу уберите. Снова поставьте в духовку и выпекайте еще 5 минут до бледно-золотистого цвета.
- 4 Достаньте из духовки и с помощью формы-выемки диаметром 5–6 см сразу же нарежьте как можно больше круглых печений из еще мягкого пласта теста. Лопаткой переложите печенье на решетку: остывая, оно станет хрустящим. Если тесто начинает твердеть, а вы еще не успели вырезать печенье, поставьте его в духовку еще примерно на минуту, чтобы размягчить. Храните остывшее печенье в плотно закрытой жестяной банке.

**СЕКРЕТ ШЕФА** Секрет этого замечательного хрустящего печенья в том, что в процессе выпекания полуготовое тесто раскатывают второй раз между листами пергамента, а сам пласт теста режут на печенье уже после выпекания, а не до.

# бананово-ромовые тарт-татены

*Этот великолепный десерт изобрел Марк Сарджент, шеф-повар моего ресторана «Кларидж». Подавайте его со сливками или ванильным мороженым. Прекрасно подойдет и мороженое с ромом и изюмом. (См. также фото на с. 194–195.) НА 4 ПОРЦИИ*

**1** Подготовьте большую чугунную сковороду, подходящую для использования в духовке, или прямоугольную форму для выпечки. Сахар насыпьте в тяжелый сотейник и осторожно подогрейте, чтобы растаял. (Если добавить к сахару 2 ст. л. холодной воды, это упростит процесс.)

**2** Добавьте сливочное масло и растопите на среднем огне, встряхивая сотейник, чтобы масло соединилось с сахаром. Сварите темно-коричневую карамель, только следите, чтобы она не подгорела. Сразу же снимите кастрюлю с огня и добавьте ром. Осторожно, может брызнуть!

**3** Перелейте карамель в чугунную сковороду и при помощи ложки распределите ровным слоем так, чтобы на карамели поместились 4 половинки бананов; до краев сковороды размазывать не обязательно. Остудите, чтобы карамель застыла.

**4** Если используете свежеприготовленное тесто, раскатайте его на слегка присыпанной мукой поверхности до толщины 3 мм, затем соберите в шар и слегка вымесите до гладкости. Снова раскатайте, на этот раз еще тоньше; или точно так же раскатайте оставшиеся от другого рецепта обрезки.

**5** Каждый банан очистите, разрежьте вдоль пополам и положите округлой стороной вниз на тесто. Обрежьте тесто вокруг каждой половинки, оставив бортики шириной 1 см по всему периметру, чтобы получились полумесяцы. Переложите бананы на доску срезом вниз, сверху накройте полумесяцами теста, прижмите его по бокам к бананам, лишнее тесто обрежьте. Затем бананы, накрытые тестом, выложите срезом вниз в загустевшую карамель. Уберите в холодильник как минимум на 30 минут. Разогрейте духовку до 200 °С.

**6** Перед подачей поставьте сковороду с карамелью на тяжелый противень и готовьте в духовке минут 12–15, чтобы тесто подсыхло и слегка зарумянилось. Дайте постоять примерно минуту, затем подденьте каждый банан лопаткой, аккуратно поднимите и переверните на подогретую тарелку. Полейте образовавшейся в сковороде карамелью и украсьте ванильным веером. Подавайте с шариком мороженого, который особенно эффектно будет смотреться на ломтике сушеного банана, или гарнируйте сливками. Перед подачей слегка посыпьте сахарной пудрой.

80 г мелкого сахара  
80 г сливочного масла, нарезать мелкими кусочками  
2 ст. л. темного рома  
300 г слоеного теста (с. 190) или обрезков (см. ниже)  
2 больших, не совсем спелых банана

## Для подачи

Ванильные веера (с. 158)

Мороженое или сливки

Сушеные бананы (с. 162, по желанию)

Сахарная пудра для посыпки (по желанию)

**СЕКРЕТ ШЕФА** Мы часто используем слоеное тесто, и после первого раскатывания остается много обрезков. Эти обрезки не выбрасываются, а используются в других блюдах. Мы собираем их в комки, аккуратно формируем в виде прямоугольных брусков, заворачиваем в пленку и убираем в холодильник. Из таких обрезков получается легкая и хрустящая, не слишком сильно поднимающаяся выпечка — то, что нужно для этого рецепта или для плоской основы тартов.







**СЕКРЕТ ШЕФА** Ингредиенты для этого десерта очень просты, фокус в технологии приготовления. Вам понадобится слоеное тесто, которое хорошо подсыхает, но слабо поднимается. Выпекать бананы в тесте нужно непосредственно перед подачей.



# яблочно-кокосовая крустада

До своего ученичества на парижских кухнях великих и прекрасных шеф-поваров я провел чудесное время на кухне отеля «Diva», расположенной на горнолыжном курорте недалеко от Ниццы. Во время снегопадов нам не могли доставлять провизию, и мы научились изобретательно использовать припасы из кладовой. В те дни и появился этот приятный, простой десерт. Подавайте с английским кремом (с. 157), настоянном на листьях мяты. **На 6 порций**

350 г сладкого песочного теста (с. 191)  
100 г кишмиша  
6 яблок сорта «грэнни смит»  
100 г сливочного масла  
50 г сахара демерара  
Мелко натертая цедра  
1 апельсина  
Мелко натертая цедра  
1 лимона  
3 ст. л. сушеной кокосовой стружки, слегка обжарить  
Примерно 100 г листов теста фило  
Сахарная пудра для посыпки

- 1 Тонко раскатайте тесто на слегка присыпанной мукой поверхности и выложите в форму для тартов диаметром 21 см и глубиной не меньше 2,5 см. Хорошо прижмите тесто к бортикам и оставьте выступающие примерно на 1 см края. Наколите дно вилкой, застелите бумагой для выпечки или фольгой, насыпьте фасоли и уберите в холодильник на 30 минут.
- 2 Тем временем разогрейте духовку до 200 °С. Положите кишмиш в миску, залейте кипятком и оставьте на 15 минут. Слейте и промокните насухо бумажными полотенцами.
- 3 Яблоки очистите, разрежьте на четыре части и удалите сердцевину, затем нарежьте мякоть кубиками размером 1,5 см. Половину сливочного масла нагрейте в большой сковороде, выложите туда же яблоки и посыпьте сахаром. Готовьте, время от времени помешивая, примерно 12 минут, чтобы яблоки стали чуть мягковатыми и слегка подрумянились. Снимите с огня, добавьте тертую цедру, кокос и кишмиш, перемешайте.
- 4 Поставьте форму с тестом на противень и выпекайте «вслепую» (не убирая фасоль) 15 минут. Затем бумагу или фольгу с фасолью удалите, тарт снова поставьте в духовку и допекайте еще 5 минут. Острым ножом обрежьте выступающие края теста вровень с бортиками формы.
- 5 Выложите яблоки на тесто. Оставшееся сливочное масло растопите, слегка смажьте им каждый лист теста фило с обеих сторон и легонько сомните, как бумажные салфетки. Накройте сомканными листами теста яблоки, затем присыпьте сахарной пудрой.
- 6 Выпекайте тарт еще 12–15 минут до хрустящей золотистой корочки. Перед подачей посыпьте еще немного сахарной пудрой.

## ВАРИАНТ

Можно не использовать тесто фило, а корочку сделать по-другому. Взбейте вместе 120 г мелкого сахара, 120 г сушеной кокосовой стружки и 2 яйца. Выложите эту смесь поверх яблок и выпекайте 12–15 минут, чтобы корочка слегка поднялась и подрумянилась.

**СЕКРЕТ ШЕФА** Конечный результат зависит от выбора правильного сорта яблок для того или иного блюда. Для яблочных тартов, чтобы яблоки в начинке не разваривались, я предпочитаю сорта «грэнни смит» или «бребурн». Для крамблов и яблочных соусов лучше подходит сорт «брамли», из мякоти таких яблок получается пышное пюре с ярко выраженным вкусом. Для тепловой обработки не подходят яблоки нежных летних сортов и сортов с розовой блестящей кожицей.



# Тарт со сливами и миндалем

*Это увеличенная версия крошечных сливовых тартов, которые мы предлагаем в нашем десертном меню. Такой тарт прекрасно подходит для воскресного обеда. Подавать его лучше всего теплым, только что из духовки. Для разнообразия вместо слив можете использовать чернослив. На 6–8 порций*

- 1 Раскатайте тесто на слегка присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 3 мм и выложите в разъемную форму для тартов диаметром 21 см и глубиной не меньше 2,5 см. Хорошо прижмите тесто к бортикам и оставьте выступающие примерно на 1 см края. Наколите дно вилкой, застелите бумагой для выпечки или фольгой, насыпьте фасоль и уберите в холодильник на 30 минут.
- 2 Разогрейте духовку до 200 °С. Поставьте форму с тестом на противень и выпекайте «вслепую» (не убирая фасоль) 15 минут. Затем бумагу или фольгу с фасолью удалите, тарт поставьте в духовку еще на 5 минут и допеките. Острым ножом обрежьте выступающие края теста вровень с бортиками формы. Дайте остыть, пока будете готовить начинку, а температуру в духовке установите на 150 °С.
- 3 Для начинки сливы разрежьте пополам, удалите косточки, затем каждую половинку разрежьте на 4 дольки. Поместите в кухонный комбайн сливочное масло, молотый миндаль, сахар, муку, яйцо и, если используете, корицу и измельчите в однородную массу. Выложите в форму с тестом и разровняйте ложкой. Сверху уложите ломтики слив кожицей вверх и слегка вдавите в крем.
- 4 Выпекайте тарт 30–35 минут, чтобы крем поднялся и зарумянился. Достаньте из духовки и, пока тарт не остыл, смажьте джемом. Дайте слегка остыть, не вынимая из формы, затем переложите на блюдо. Подавайте теплым, нарезав порционными кусками.

## ВАРИАНТ

Вместо слив возьмите для начинки 6–8 штук французского чернослива. Сначала замочите их в горячем чае «Эрл Грей» на 2–3 часа, затем слейте, удалите косточки, если они есть, и разрежьте на четвертинки. Положите в маленькую миску и полейте 2–3 ст. л. армянского или коньяка. Оставьте на ночь, затем достаньте и используйте так же, как ломтики свежих слив.

- 500 г сладкого песочного теста (с. 191)
- 4 большие спелые темно-красные сливы
- 125 г сливочного масла комнатной температуры
- 125 г молотого миндаля
- 125 г мелкого сахара
- 25 г муки
- 1 ч. л. молотой корицы (по желанию)
- 1 крупное яйцо от курицы на свободном выгуле
- 3–4 ст. л. абрикосового или сливового джема для глазирования (см. ниже)

**ДЖЕМ ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ** Глазирование придает домашним тартам красивый блеск. Растопите примерно 4 ст. л. абрикосового или сливового джема в маленькой кастрюльке с 1–2 ст. л. воды и небольшим количеством лимонного сока. Вскипятите, быстро перемешайте и протрите через сито деревянной ложкой. Мы делаем такую глазурь большими порциями и храним в холодильнике в банках с завинчивающимися крышками.





# тарт с маракуйей и апельсинами

*Этот тарт — элегантная вариация на тему классического французского лимонного тарта. Чтобы получить насыщенный фруктовый вкус, я сначала варю концентрат из маракуйи с апельсиновым соком. Основу из теста покрываю тонкой прослойкой из темного шоколада, которая обеспечивает вкусовой контраст; а еще этот шоколадный слой не позволяет кремовой начинке из маракуйи промочить песочное тесто и испортить его вкус. Подавайте тарт, нарезав порционными кусками; при желании добавьте шарик ванильного мороженого. НА 6–8 ПОРЦИЙ*

**1** Плоды маракуйи разрежьте пополам, выберите мякоть ложкой в сотейник и добавьте апельсиновый сок. Доведите до кипения и уварите вдвое. Деревянной ложкой протрите получившийся концентрированный сок с семенами через сито в подходящую посуду. У вас должно получиться примерно 250 мл жидкости. Дайте соку остыть.

**2** Раскатайте тесто как можно тоньше на слегка присыпанной мукой поверхности (в идеале — до толщины 3 мм). Перенесите, намотав на скалку, в разъемную форму для тартов диаметром 21–22 см и глубиной около 2 см. Хорошо прижмите тесто к бортикам так, чтобы оно выступало сверху примерно на 1 см. Если тесто при этом потрескается, ничего страшного — разгладьте трещины пальцами и закройте маленькими кусочками теста. Наколите вилкой, застелите бумагой для выпечки или фольгой, насыпьте сверху фасоль и уберите форму с тестом в холодильник на 20 минут. Тем временем разогрейте духовку до 200 °С.

**3** Поставьте форму с тестом на противень и выпекайте «вслепую» (не убирая фасоль) 15 минут. Затем бумагу или фольгу с фасолью удалите, а тесто допеките в духовке в течение 5 минут до светло-золотистого цвета. Острым ножом аккуратно срежьте выступающие края теста вровень с формой. Дайте остыть, а температуру в духовке установите на 150 °С.

**4** Тем временем разломите шоколад на кусочки и растопите в небольшой жаропрочной миске, установленной над кастрюлей со слабо кипящей водой, или в микроволновке на средней мощности в течение примерно 2 минут. Дайте шоколаду остыть, но следите, чтобы он снова не затвердел.

**5** Специальной кисточкой для выпечки нанесите шоколад тонким ровным слоем на дно и бортики основы для тарта. Лучше это сделать, пока тесто еще теплое. Дайте остыть и слегка затвердеть.

**6** Для начинки взбейте в миске концентрированный фруктовый сок, сахар, сливки и яйца в однородную массу, процедите через сито. Поставьте форму с тартom на противень и поместите на среднюю решетку духового шкафа, максимально выдвинув ее на себя. Наполните тарт начинкой. Аккуратно задвиньте решетку с тартom внутрь духовки и выпекайте 35–40 минут, чтобы начинка схватилась и покрылась легкой корочкой (в середине начинка может остаться жидковатой).

**7** Аккуратно достаньте тарт из духовки и остудите. Начинка при этом будет уплотняться. Уберите тарт в холодильник до подачи; затем аккуратно извлеките из формы и нарежьте порционными кусками.

6 спелых, сморщенных плодов маракуйи  
350 мл свежесжатого апельсинового сока  
350 г сладкого песочного теста (с. 191)  
40 г темного шоколада  
250 г мелкого сахара  
200 мл сливок жирностью не менее 40 %  
6 свежих яиц среднего размера

**СЕКРЕТ ШЕФА** Для легкой карамельной корочки насыпьте на охлажденный тарт тонкий ровный слой просеянной сахарной пудры и сразу же карамелизуйте с помощью кулинарной газовой горелки.



## ИДЕАЛЬНЫЕ СКОНЫ

*К сожалению, многим известен только вкус сконов из супермаркета! Домашние гораздо вкуснее, а времени на замешивание теста и выпекание булочек требуется совсем немного. Если выпекать сконы при более низкой температуре, чем обычно принято, они замечательно поднимаются, зато снаружи не засыхают. Есть их всегда лучше свежевыпеченными, еще не остывшими после духовки — разрезать пополам, намазать маслом и добавить взбитые сливки и домашнее клубничное варенье. НА 8–10 ШТ.*

250 г самоподнимающейся муки  
1 ч. л. разрыхлителя  
Щепотка мелкой морской соли  
45 г сливочного масла комнатной температуры  
1 ст. л. мелкого сахара  
+ еще немного для посыпки  
50 г кишмиша  
1 крупное свежее яйцо  
100 мл очень холодного молока  
+ еще немного для глазури

- 1 Разогрейте духовку до 180 °С. Застелите противень бумагой для выпечки.
- 2 Просейте муку с разрыхлителем и солью в большую миску. Нарезьте сливочное масло небольшими кусочками. Кончиками пальцев разотрите кусочки масла с мукой, поднимая муку повыше и хорошо просеивая, чтобы насытить смесь воздухом. В результате должна получиться мелкая крошка. Добавьте мелкий сахар, перемешайте, затем добавьте кишмиш.
- 3 В отдельной миске взбейте яйцо с молоком. Влейте примерно  $\frac{3}{4}$  полученной жидкости в смесь муки и масла и быстро перемешайте большим столовым ножом, при необходимости добавив еще немного молока с яйцом, чтобы получилось мягкое, но не липкое тесто. Не вымешивайте слишком сильно — чем легче будет тесто, тем лучше поднимутся сконы.
- 4 Переложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и осторожно раскатайте скалкой или растяните руками до толщины 2–2,5 см. С помощью круглой формы-выемки вырежьте как можно больше лепешек. Если есть возможность, обрезки соберите в комок, снова слегка раскатайте и вырежьте еще несколько штук.
- 5 Положите круги теста на застеленный бумагой противень, смажьте сверху молоком и слегка посыпьте сахаром. Выпекайте 20–25 минут, чтобы булочки поднялись и зарумянились. Проверьте готовность, слегка сдавив один скон с боков: тесто должно пружинить. Переложите на решетку и остудите. Съешьте сконы в течение часа после выпекания, пока не остыли.

### ВАРИАНТЫ

Можно добавить в тесто не изюм, а 1 ч. л. молотой корицы или смеси специй (всыпать их вместе с мукой). Или приготовить закусочные сконы, заменив сахар и изюм на 50 г мелко натертого выдержанного чеддера или пармезана с  $\frac{1}{2}$  ч. л. английской горчицы в порошке, а перед выпеканием посыпать сконы тертым сыром.

**СОВЕТ ШЕФА** Чтобы сэкономить время, сформируйте из теста квадратный пласт толщиной 2,5 см с равными сторонами, нарежьте его небольшими квадратиками. Или сделайте круглый пласт толщиной 2,5 см и наметьте ножом 8 клинышков. Выпекайте минут 25, а потом, по мере остывания, разрежьте по линиям.





# лимонно-ванильный кугельхопф

Как и классический бисквит, это тесто универсально и подходит для использования в самых разных рецептах. Можете испечь его в жестяной форме для кекса с трубкой посередине или в обычной круглой форме, а затем разрезать вдоль и прослоить густой взбитой сметаной. Или испеките кекс в прямоугольной форме, нарежьте ломтиками и подайте на десерт в виде сэндвичей с нарезанными фруктами и взбитыми сливками. При желании можно испечь мадлены или кексы в порционных формочках. Готовя это тесто, используйте электрический миксер с насадкой-венчиком. **НА 10 ПОРЦИЙ**

4 больших лимона, потереть  
щеткой  
100 г сливочного масла  
+ еще 10 г для смазывания  
формы  
320 г муки + еще немного  
для посыпки  
2 ч. л. разрыхлителя  
5 свежих яиц среднего размера  
350 г мелкого сахара  
1 стручок ванили  
150 мл сливок жирностью 20%

## Для подачи

Сахарная пудра для посыпки  
Сезонные летние ягоды, например  
клубника и малина  
Взбитые сливки

- 1 Мелко натрите цедру лимонов. Все сливочное масло растопите и остудите почти до комнатной температуры. Просейте муку с разрыхлителем.
- 2 Возьмите 1 ст. л. растопленного сливочного масла и смажьте форму для кекса диаметром 22 см, затем щедро посыпьте мукой и стряхните излишки. Разогрейте духовку до 160 °С.
- 3 Разрежьте стручок ванили вдоль пополам, кончиком ножа выскребите зернышки. Поместите яйца с сахаром и зернышки ванили в чашу миксера. Взбейте с помощью насадки-венчика до бледно-золотистого цвета; смесь должна получиться густой и оставлять отчетливый след, стелая с поднятого венчика. Это может занять до 10 минут.
- 4 Всыпьте во взбитую смесь муку и цедру, аккуратно перемешайте большой ложкой. По стенке влейте в миску сливки и растопленное масло и аккуратно перемешайте, стараясь, чтобы смесь не осела.
- 5 Осторожно выложите смесь в подготовленную форму для кекса и выпекайте на средней полке духового шкафа от 50 минут до 1 часа. Проверьте готовность кекса, проткнув тесто в центре зубочисткой: если она чистая и сухая, тесто полностью пропеклось. Поверхность бисквита должна чуть пружинить на ощупь, а сам кекс — слегка отходить от стенок формы.
- 6 Переверните кекс на решетку и дайте остыть, не снимая формы, примерно в течение 10 минут. Затем снимите и полностью остудите кекс. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте, нарезав тонкими ломтиками, с ягодами и взбитыми сливками.

## ВАРИАНТЫ

Выпекайте смесь в застеленной бумагой и смазанной маслом глубокой круглой форме диаметром 25 см в течение 50–60 минут. Когда остынет, разрежьте вдоль на два коржа и промажьте взбитыми сливками с нарезанными фруктами, затем посыпьте сахарной пудрой и подавайте. Или выложите тесто в неглубокую прямоугольную форму для кексов и выпекайте примерно 20 минут. Остывший кекс подравнивайте с боков и нарежьте ломтиками. Соберите «сэндвичи», прослоив кусочки кекса взбитыми сливками, ароматизированными сахарным сиропом с лимонграссом (с. 164) и слегка раздавленной малиной.

**СЕКРЕТ ШЕФА** У этого кекса богатый сливочный вкус и бисквитная текстура, которая получается благодаря энергичному взбиванию яиц с сахаром, что насыщает смесь воздухом. Добавленные в смесь растопленное масло и сливки еще больше облегчают тесто.



# прекрасный морковный пирог

*Этот замечательный сочный пирог возвращает меня в детство и напоминает вкус маминого морковного пирога. Он готовится легко и просто, не содержит молочных продуктов, зато в нем много клетчатки, витаминов и минералов. Вот, мам, это для тебя! На 8–10 порций*

**1** Разогрейте духовку до 150 °С. Смажьте маслом прямоугольную форму для кекса весом 1 кг и выстелите дно бумагой для выпечки. Просейте муку со специями и содой, а если в сите остались крупные кусочки отрубей, добавьте и их. Морковь очистите и натрите на крупной терке: у вас должно получиться примерно 200 г.

**2** С помощью миксера или вручную взбейте 175 г сахара с растительным маслом и апельсиновой цедрой до однородности. Не прекращая взбивать, по одному добавляйте яйца: смесь должна стать светлой и пышной. Добавьте просеянную муку, перемешайте до гладкой консистенции и в самом конце добавьте тертую морковь, кишмиш, кокосовую стружку и рубленый фундук.

**3** Переложите смесь в подготовленную форму и разровняйте. Поставьте форму на противень и выпекайте примерно полтора часа или немного меньше. Тем временем в небольшом сотейнике слегка подогрейте апельсиновый и лимонный сок, растворите в нем оставшийся сахар.

**4** Проверьте готовность кекса, проткнув металлической шпажкой — она должна быть сухая, а пирог — плотным на ощупь. Проведите ножом вдоль бортов формы, чтобы пирог было легче достать. Наколите его по всей поверхности шпажкой и не спеша полейте апельсиновым сиропом, чтобы он впитался в тесто через отверстия и по краям. Оставьте кекс в форме, пока весь сироп не впитается, затем переверните и удалите бумагу снизу. Положите пирог на решетку и дайте полностью остыть. Храните в плотно закрывающемся контейнере. Подавайте, разрезав на толстые ломти.

200 г цельнозерновой пшеничной муки

1 ст. л. готовой смеси молотых специй для выпечки

1 ч. л. соды

225 г моркови

250 г мягкого темно-коричневого сахара

150 мл подсолнечного масла

Мелко натертая цедра 1 большого апельсина

2 свежих яйца

110 г кишмиша

50 г сушеной кокосовой стружки

50 г рубленого фундука

Сок ½ большого апельсина

1 ст. л. лимонного сока

**СОВЕТ ШЕФА** Если полить остывающий кекс цитрусовым сиропом, он сохранит сочность и приобретет ликантный свежий привкус. Чтобы хорошо пропитать пирог, сверху его нужно часто проколоть шпажкой.

# трюфельные ravioli

*Тесто для сдобной выпечки типа бриоши используется во многих рецептах. В этом рецепте миниатюрные «пончики» начиняют тающим шоколадным ганашем. Прекрасный десерт и великолепное угощение к кофе. На 20–24 шт.*

## **Шоколадная начинка**

80 г темного шоколада  
(не менее 60 % какао)  
40 г сливочного масла  
3 ст. л. сливок жирностью  
не менее 40 %

## **Тесто**

10 г свежих дрожжей или 2 ч. л.  
сухих дрожжей  
150 мл чуть теплого молока  
25 г мелкого сахара + еще немного  
для посыпки  
400 г хлебопекарной пшеничной  
белой муки  
2 ч. л. мелкой морской соли  
40 г сливочного масла  
2 свежих яйца, взбить  
Растительное масло для фритюра

**1** Сначала приготовьте шоколадный ганаш. Разломите шоколад на кусочки и положите в жаропрочную миску вместе со сливочным маслом и сливками. Установите над кастрюлей со слабо кипящей водой и, помешивая, растопите. У вас должна получиться однородная масса. Снимите с огня и дайте остыть, затем уберите в холодильник.

**2** С помощью круглой ложки для дынных шариков вырежьте из ганаша 20–24 шарика (идеальной формы не требуется). Уберите в холодильник.

**3** Приготовьте тесто. Если используете свежие дрожжи, смешайте их с чуть теплым молоком и щепоткой сахара. Сухие дрожжи при помощи венчика смешайте с молоком и щепоткой сахара и оставьте, пока масса не забродит.

**4** Тем временем просейте муку с солью в большую миску, подстелив под нее влажное полотенце, чтобы не скользила. Пальцами разотрите муку со сливочным маслом в мелкую крошку, затем добавьте оставшийся сахар и перемешайте. В центре сделайте углубление. Влейте молоко с дрожжами и почти всю яичную смесь, оставив только 2 ст. л. Соберите тесто в шар.

**5** Выложите на присыпанную мукой поверхность и месите примерно 8 минут, чтобы тесто получилось гладкое и эластичное. Переложите в большую смазанную маслом миску и обваляйте тесто в масле со всех сторон. Затяните миску пищевой пленкой и оставьте в теплом месте, чтобы тесто поднялось вдвое.

**6** Обомните тесто и вымесите до гладкости. Раскатайте на слегка присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 3 мм. С помощью формочки диаметром 5–6 см вырежьте 40–48 кружков, собирая обрезки и вновь раскатывая тесто. Слепите ravioli (см. с. 205). Уберите в холодильник на 15 минут.

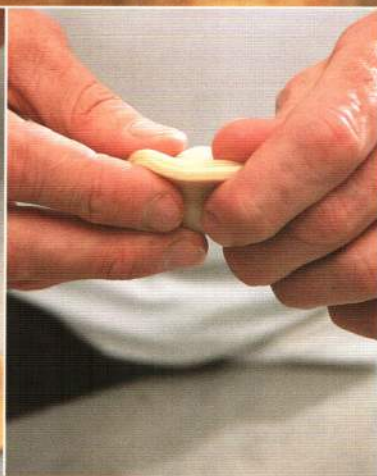
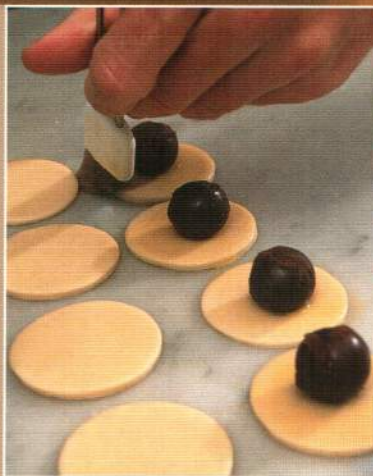
**7** Перед подачей налейте масло до половины глубокого сотейника или фритюрницы и нагрейте до 180 °С. Подготовьте неглубокую миску с мелким сахаром и бумажные полотенца для обсушивания ravioli. Обжарьте начиненные шоколадом шарики из теста по 4–6 штук за один прием в течение полутора минут до образования золотистой корочки. Выложите на 1 минуту обсохнуть на бумажные полотенца, затем обваляйте в сахаре. Слегка остудите и подавайте теплыми, пока шоколадная начинка не застыла.



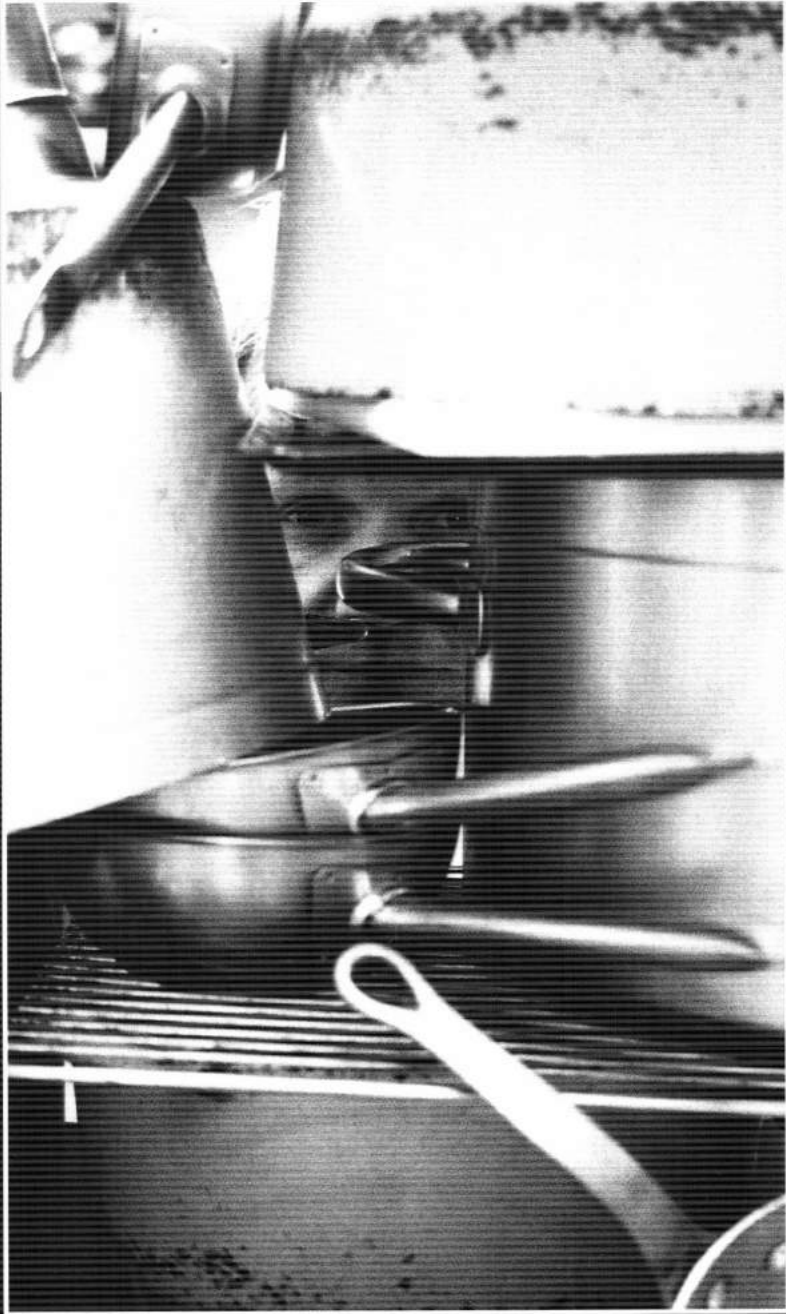


### КАК ЛЕПИТЬ РАВИОЛИ

На половину кружков из теста выложите посередке шоколадные шарики. Смажьте по краям оставшимся взбитым яйцом, разведя его небольшим количеством воды. Накройте оставшимися кругами теста и прижмите края вокруг шоколадной начинки пальцами. Аккуратно защипите. У вас получилось два десятка миниатюрных «летающих тарелок»!







# Бульоны, соусы и заправки

Меня часто хвалят за насыщенный вкус и легкую текстуру моих блюд. В чем секрет? Ответ прост: я разрабатываю рецепт так, чтобы с самого начала вводить в блюдо богатые вкусы основных ингредиентов с помощью бульонов, настоек и соусов.

Время и температура — хорошие союзники. Я концентрирую вкусы, кипячу и выпариваю жидкости — в виде пара уходит только вода, а вкус остается. При ароматизации растительного масла я также использую нагрев для экстракции вкуса и аромата свежей зелени, чеснока или, скажем, чили. Масло легко вбирает эти вкусы, а затем я заправляю им овощи, добавляю в салатные заправки и так далее. Настойки и выпаренные бульоны применяются во многих моих блюдах.

Все бульоны на моих кухнях готовятся из сырых исходных продуктов. Мясной бульон варится на сырых костях — телячьих, говяжьих или бараньих, в зависимости от рецепта. Для куриного бульона мы используем сырые куриные кости и тщательно отбираем кости белых рыб для рыбных бульонов. Соус или суп на свежем бульоне получаются очень вкусными, особенно если бульон и есть их главный ингредиент. Лучше всего сварить побольше бульона сразу и заморозить его удобными порциями, скажем, по 250–300 мл. Важно отметить, что соль в бульоны мы не добавляем, чтобы в дальнейшем не пересолить блюдо.

Бульоны, соусы и заправки — важные базовые компоненты моих рецептов. Если вы потратите время и научитесь их делать правильно, все остальное уже не сложно.

# бульон для поширования

*Бульон для поширования — это жидкость, в которой отваривают рыбу, омаров и крабов. Он подчеркивает вкус и придает рыбе и морепродуктам пикантную кислинку. Я считаю, что приготовление специального бульона даже для обычного поширования вполне того стоит — ради дополнительных вкусовых нюансов.*

**ПРИМЕРНО НА 2 л**

2 стебля лука-порея, крупно нарезать  
2 моркови, крупно нарезать  
1 стебель сельдерея, крупно нарезать  
1 крупная луковица, крупно нарезать  
2 небольшие луковицы шалота, крупно нарезать  
½ клубня фенхеля, нарезать  
3 зубчика чеснока, не чистить  
По 1 большой ветке тимьяна, эстрагона, базилика и петрушки, связать в пучок  
2 л воды  
½ ч. л. белого перца горошком  
10 г каменной соли  
1 лимон, нарезать ломтиками  
1 звездочка аниса  
200 мл сухого белого вина

**1** Положите все овощи и чеснок в большую кастрюлю для бульона, добавьте пучок зелени и залейте холодной водой. Доведите до кипения. Добавьте остальные ингредиенты, снова доведите до кипения и готовьте на слабом огне минут 30.

**2** Процедите бульон в глубокую миску через дуршлаг, застеленный влажной марлей. Овощи и приправы выбросьте.

**3** Остудите жидкость, если использовать будете не сразу. Бульон для поширования можно хранить, накрыв крышкой, в холодильнике до 3 дней или заморозить.

**СОВЕТ ШЕФА** После поширования бульон можно процедить и использовать снова, до трех раз. Главное — между использованиями снова процеживать и хранить в холодильнике или морозилке, а потом снова прокипятить. Не поддавайтесь порыву использовать остатки бульона в качестве основы для супов и соусов — он слишком кислый.



# рыбный бульон

Для вкусного светлого рыбного бульона возьмите хребты и головы от морского языка и тюрбо. Даже если в этот раз не планируете покупать рыбу целиком, узнайте у продавца, нет ли у него обрезки для супа, или попросите заранее отложить ее для вас, когда появится. Вам понадобится около 1,5 кг. Если морской язык или тюрбо купить не удалось, используйте кости другой белой рыбы. Жирная рыба типа лосося не подойдет.

**ПРИМЕРНО НА 1,5 л**

- 1 Подготовьте рыбные хребты и головы. Если используете голову от крупной рыбы, удалите глаза и жабры, голову разрежьте пополам. По возможности не используйте кожу. Хребты промойте под холодной проточной водой от остатков крови, иначе бульон будет горчить. Крупно порубите кости, чтобы они поместились в кастрюле.
- 2 Положите все овощи вместе с оливковым маслом в кастрюлю для бульона и нагревайте, пока они не начнут шипеть. Накройте крышкой и слегка потомите на слабом огне примерно 15 минут, время от времени встряхивая кастрюлю.
- 3 Добавьте рыбную обрезку и вино, перемешайте и готовьте, пока вино почти полностью не выпарится. Теперь залейте водой, добавьте зелень, лимон и перец горошком, доведите до кипения на довольно сильном огне.
- 4 Когда жидкость закипит, на поверхности начнет образовываться пена. Ничего страшного, это сворачивается рыбный белок. Чтобы бульон получился прозрачным, пену следует снять шумовкой.
- 5 Убавьте огонь и варите бульон без крышки 20 минут, не дольше, иначе кости придадут ему горечь. Выключите огонь и оставьте бульон на 10 минут, чтобы осели твердые частицы.
- 6 Застелите чистый дуршлаг влажной марлей и установите над большой миской или кастрюлей — поменьше той, в которой варили бульон. Аккуратно процедите бульон, предварительно удалив из кастрюли шумовкой крупные кости. Если использовать бульон будете не сразу, остудите, затем уберите в холодильник. Всего должно получиться примерно 1,5 л. Процеженный бульон можно уварить примерно до 1 л, чтобы вкус был более насыщенный.

**Примерно 1,5 кг костей и голов белой рыбы**

- 1 стебель лука-порея, нарезать
- 1 луковица, нарезать
- 1 стебель сельдерея, нарезать
- ½ клубня фенхеля, нарезать
- 2 зубчика чеснока, не чистить
- 100 мл рафинированного оливкового масла
- 300 мл сухого белого вина
- 2 л воды
- По 2 ветки тимьяна и петрушки, связать в пучок
- ½ лимона, нарезать дольками
- ½ ч. л. белого перца горошком

**СОВЕТ ШЕФА** Приготовьте кастрюлю бульона, уварите и заморозьте в двух порционных контейнерах объемом 500 мл каждый. Не забудьте подписать контейнеры, чтобы не перепутать с куриным или овощным бульоном. Несолёный бульон может храниться в морозилке до 3 месяцев.

# куриный бульон

*Этот бульон хорош для разных целей. Мы готовим куриный бульон из свежих куриных тушек, которые ежедневно поставляют нам в рестораны, однако на домашней кухне это не всегда возможно. Вместо тушек можете купить упаковку дешевых куриных крыльев. Светлый куриный бульон используют для супов и крем-овощных супов, мы также готовим коричневый куриный бульон для блюд из свинины, баранины и дичи. Делается такой бульон так же, как обычный светлый, только кости сначала запекают в горячей духовке. Это придает бульону насыщенный вкус и глубокий цвет, но без выраженных мясных нот. На 2 л*

- 2 кг куриных костей или суповых частей (например, крыльев или спинок)
- 4 л холодной воды
- 3 стебля сельдерея, крупно нарезать
- 2 стебля лука-поррея, крупно нарезать
- 2 луковицы, крупно нарезать
- 2 большие моркови, крупно нарезать
- ½ головки чеснока, не чистить
- 1 большая ветка тимьяна

- 1 Положите куриные кости в кастрюлю для супа, залейте водой и доведите до кипения. Пену снимите шумовкой.
- 2 Добавьте в кастрюлю нарезанные овощи, а также чеснок и тимьян. Снова доведите до кипения, убавьте огонь и варите без крышки примерно 3 часа, при необходимости снимая пену.
- 3 Процедите бульон в большую миску через дуршлаг, застеленный влажной марлей. Все лишнее выбросьте. Если хотите приготовить более крепкий бульон, перелейте жидкость обратно в кастрюлю и кипятите, пока жидкость не уварится вдвое. Остудите, уберите в холодильник и используйте в течение 3 дней или заморозьте порциями по 500 мл.

**КОРИЧНЕВЫЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН** Этот бульон придает соусам более насыщенный вкус и цвет. Следуйте приведенному выше рецепту, но сначала тщательно обмажьте кости или куски курицы с костями рафинированным оливковым маслом (понадобится примерно 100 мл), выложите в форму для запекания и готовьте при температуре 200 °C 15–20 минут, пару раз перевернув. Кости должны обжариться до золотисто-коричневого цвета. Продолжайте готовить бульон, как описано выше.

# ОВОЩНОЙ БУЛЬОН

*Овощной бульон — один из секретов легких, насыщенных по вкусу соусов. Дело не просто в отваривании всех ингредиентов вместе, главное — дать бульону настояться. Овощи недолго варят в кипящей воде, затем к ним добавляют свежую зелень, бульон оставляют на целый день и только после этого процеживают. Такой бульон используется в наших вегетарианских блюдах и легких овощных супах. Иногда для соуса я соединяю овощной бульон с небольшим количеством рыбного или светлого куриного. ПРИМЕРНО НА 1,5 л*

- 1 Положите все овощи, чеснок, лимон, перец горошком, лавровый лист и анис в большой сотейник или кастрюлю для супа и залейте водой. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите 10 минут.
- 2 Снимите кастрюлю с огня, опустите в нее букет трав и добавьте вино. Остудите, чтобы бульон настоялся на овощах и зелени и впитал их нежные вкусы.
- 3 Остывшие овощи и приправы переложите в подходящую посуду и вылейте туда же всю жидкость. Накройте крышкой и поставьте в холодильник настаиваться примерно на сутки, затем процедите через выстеленный марлей дуршлаг в другую кастрюлю или миску. Храните, накрыв крышкой, в холодильнике до 3 дней. Или заморозьте небольшими порциями, не забывая подписывать контейнеры.

- 3 луковицы, крупно нарезать
- 1 стебель лука-порея, крупно нарезать
- 2 стебля сельдерея, крупно нарезать
- 6 морковок, крупно нарезать
- 1 головка чеснока, разрезать пополам
- 1 лимон, крупно нарезать
- ½ ч. л. белого перца горошком
- ½ ч. л. розового перца горошком
- 1 маленький лавровый лист
- 4 звездочки аниса
- 2 л холодной воды
- По 1 ветке эстрагона, базилика, кинзы, тимьяна, петрушки и кервеля, связать в пучок
- 200 мл сухого белого вина



## ВЕЛЮТЕ

*Для хорошего велюте необходим свежий бульон: используйте куриный, рыбный или овощной, в зависимости от рецепта. Глубину вкуса этому соусу придает поэтапное уваривание вина, бульона и сливок. Иногда для придания особенного блеска мы вбиваем в него венчиком кусочек очень холодного сливочного масла.*

**ПРИМЕРНО НА 500 МЛ**

10 г сливочного масла  
3 луковицы шалота, мелко нарезать  
200 мл сухого белого вина  
200 мл вермута «Нуайи Прат» или другого сухого вермута  
400 мл бульона — рыбного (с. 209), куриного (с. 210) или овощного (с. 211)  
200 мл сливок жирностью не менее 40 %  
200 мл сливок жирностью 20%  
Морская соль и свежемолотый белый перец

**1** Растопите сливочное масло в широком сотейнике, добавьте лук-шалот и тушите в течение примерно 15 минут до мягкости, но не зажаривайте. Влейте вино и вермут, затем кипятите 7 минут, чтобы жидкость уварилась вдвое.

**2** Влейте бульон, снова доведите до кипения, помешивая соус, и снова уварите вдвое.

**3** Теперь добавьте оба вида сливок, опять доведите до слабого кипения и нагревайте, пока соус не уварится до консистенции жидкой сметаны. Посолите и поперчите по вкусу, затем процедите через частое сито. Соус должен стать гладким и блестящим.

### ВЕЛЮТЕ С ТИМЬЯНОМ

Используйте овощной бульон и готовьте по рецепту, добавив вместе с бульоном 3 большие ветки тимьяна. Если хотите, добавьте в соус перед подачей листья еще одной веточки тимьяна.

**СОВЕТ ШЕФА** Оказывается, даже у свежих овощей, вина, костей и пряной зелени, используемых для приготовления бульонов и соусов, имеется собственный солоноватый вкус, который проявляется еще сильнее при уваривании и выпаривании. Вот почему соусы я всегда солю в самом конце.

# красный винный соус

*Красные винные соусы обычно ассоциируются с красным мясом, но мы их используем и для блюд из курицы, и для некоторых видов рыбы с ярко выраженным вкусом, таких как лосось, морской черт или тюрбо. В зависимости от предназначения соуса, в качестве основы можно взять как рыбный бульон, так и светлый куриный — оба прекрасно подходят. Оставшийся соус заморозьте для повторного использования. Не поддавайтесь искушению взять дешевое красное вино: результат получится гораздо лучше, если готовить соус с хорошим каберне совиньон или мерло с более мягким вкусом. На 400 мл*

- 1 Сначала налейте красное вино в широкую неглубокую кастрюлю и уварите на  $\frac{3}{4}$ , чтобы получилось примерно 200 мл густого сиропа.
- 2 В другой сковороде нагрейте оливковое масло, выложите шалот и обжаривайте 5 минут до мягкости и легкого золотистого оттенка, затем добавьте «пять специй», перец горошком, тимьян и лавровый лист. Готовьте еще 5 минут, затем влейте хересный уксус.
- 3 Добавьте уваренное вино и бульон. Доведите до сильного кипения и в течение 10–15 минут уварите вдвое. При помощи половника аккуратно снимите с поверхности пену или всплывающий жир.
- 4 Медленно процедите горячую жидкость через сито, застеленное влажной марлей. Повторите операцию еще раз, чтобы хорошо очистить соус, затем посолите и поперчите по вкусу.

Бутылка красного вина (750 мл)  
2 ст. л. оливкового масла  
4 большие луковицы шалота, нашинковать  
1 ч. л. порошка «пять специй»  
12 горошин черного перца  
1 ветка тимьяна  
1 небольшой лавровый лист  
1 ст. л. хересного уксуса  
750 мл светлого куриного бульона (с. 210) или рыбного (с. 209)  
Морская соль и свежемолотый черный перец

## ПОДЛИВКА ИЗ СОКА СО СКОВОРОДЫ

*Этот соус готовится на основе соков, образовавшихся в сковороде после приготовления мяса, птицы или рыбы. К сокам добавляется бокал вина для более насыщенного вкуса, но специально ради этого бутылку открывать не стоит: достаточно плеснуть немного сухого вермута, имеющегося на кухне. Если у вас нет под рукой домашнего бульона, используйте покупной из пакета. ПРИМЕРНО НА 170 МЛ*

Сок, образовавшийся после приготовления стейка, куска курицы или филе рыбы  
1–2 ст. л. оливкового масла  
1 луковица шалота, мелко нарезать  
1 ветка тимьяна  
1 ч. л. белого или красного винного уксуса  
1 бокал (примерно 175 мл) красного или белого вина  
Примерно 150 мл свежеприготовленного бульона (или воды, смешанной с 1 ч. л. бульонного порошка)  
1 ст. л. густой сметаны или жирных сливок  
Морская соль и свежемолотый черный перец

- 1 Поставьте противень или сковороду, в которой готовили мясо или рыбу, на плиту на слабый огонь. Добавьте оливковое масло, шалот и тимьян и аккуратно прогревайте, соскребая приставшие кусочки лопаткой, 3 минуты.
- 2 Деглазируйте сковороду уксусом, затем влейте вино. Доведите до кипения и уварите вдвое.
- 3 Теперь добавьте бульон, снова доведите до кипения и уварите на треть. Вмешайте венчиком сметану или сливки и готовьте еще примерно 1 минуту. Попробуйте, достаточно ли соли и перца, и процедите соус через сито. Перелейте в соусник.



## классическое песто

*Мы готовим свежее песто и используем его для украшения, зачастую разбавляя его соусом винегрет или водой и переливая в бутылочку из мягкого пластика с кондитерской насадкой, из которой его легко выдавить на тарелки с пастой или супом. Перфекционисты взяли бы ступку и пестик, а мы готовим песто в блендере или кухонном комбайне. Кедровые орешки быстро портятся, так что лучше не используйте прогорклые остатки, завалившиеся в шкафчике, а купите свежих орешков, — жалко портить хорошее оливковое масло и ароматный базилик. ПРИМЕРНО НА 300 МЛ*

- 1 Поместите кедровые орешки, чеснок и пармезан в кухонный комбайн и измельчите в крошку.
- 2 Не выключая комбайн, добавьте туда же листья базилика, затем тонкой струйкой влейте оливковое масло. Продолжайте взбивать, чтобы получилось однородное пюре.
- 3 Переложите песто в банку с завинчивающейся крышкой, закройте и храните в холодильнике до 1 недели. Или, если хотите, добавьте в песто 3–4 ст. л. холодной воды или соуса винегрет и перелейте в мягкую пластиковую бутылку с узким горлышком и тоже храните в холодильнике до 1 недели.

50 г кедровых орешков  
50 г зубчиков чеснока, очистить  
и крупно нарезать  
50 г пармезана, натереть  
на мелкой терке  
30 г зелени базилика  
120 мл оливкового масла первого  
холодного отжима

**СОВЕТ ШЕФА** В банке с завинчивающейся крышкой песто сохранится лучше, если перед тем, как убрать его в холодильник, налить поверх соуса тонкий слой оливкового масла.

## оливковое масло с травами

*Мне нравится настаивать оливковое масло на травах и других добавках, а потом поливать им горячие овощи или рыбу на гриле, а также курицу и овощи, запеченные на углях. Ароматизированное масло придает блюдам насыщенный и яркий вкус. Можно также использовать его для приготовления уксусных заправок-винегретов, наполовину разбавив чистым оливковым маслом. Масло важно нагреть как минимум до 90 °С, чтобы уничтожить аэробные бактерии, имеющиеся в зелени и других добавках, а затем в горячем виде разлить по бутылкам и плотно закупорить. Процесс нагревания на среднем огне занимает 2–3 минуты и не влияет на вкус масла. Кроме того, полезно предварительно стерилизовать бутылку, либо вымыть ее в посудомоечной машине, либо прогреть в горячей духовке в течение 10 минут. Оливковое масло первого холодного отжима настаивать не обязательно, достаточно взять обычное рафинированное. На 250 мл*

30 г базилика вместе со стеблями  
250 мл обычного оливкового  
масла (не первого холодного  
отжима)

- 1 Промойте базилик под холодной проточной водой и промокните насухо бумажными полотенцами или высушите в центрифуге для салата.
- 2 Оливковое масло аккуратно прогрейте в кастрюле среднего размера на среднем огне до температуры около 90 °С; это занимает примерно 3 минуты. Добавьте базилик и слегка перемешайте, чтобы листья обмякли. Оставьте на огне на 1 минуту, затем снимите с плиты.
- 3 Переложите ветки базилика в чистую стерилизованную бутылку, протолкнув их внутрь с помощью палочки или шпажки, затем аккуратно влейте горячее масло. Сразу же закройте крышкой и остудите. Храните в прохладном месте, подальше от прямых солнечных лучей. Масло можно хранить и в холодильнике, но при этом оно помутнеет — не волнуйтесь, вкус это не испортит.

### ВАРИАНТЫ

**Розмарин** Промойте 3–4 ветки свежего розмарина, высушите и готовьте по рецепту.

**Шалфей** Промойте большой пучок свежего шалфея, высушите и готовьте по рецепту.

**Красный перец** Небольшой красный сладкий перец очистите от семян и нарежьте кольцами. Обжарьте в 4 ст. л. оливкового масла из указанного выше количества в течение 2–3 минут, едва до мягкости. Затем добавьте оставшееся масло и прогрейте еще 2 минуты. Далее готовьте по рецепту.

**Чеснок** Обжарьте примерно 8 очищенных крупных зубчиков чеснока, залив небольшим количеством оливкового масла, но следите, чтобы не чеснок не подгорел. Добавьте оставшееся масло и прогрейте еще 2–3 минуты. Далее готовьте по рецепту.

**Чили** Добавьте в нагревающееся масло 4–6 целых сушеных перца чили, по вкусу. Или нарежьте кольцами 3–4 крупных свежих перца чили и слегка обжарьте в 3 ст. л. оливкового масла, затем добавьте оставшееся масло и готовьте по рецепту. Для более мягкого вкуса очистите перцы от семян перед тем, как нарезать. Попробуйте соединить чили с 4 зубчиками чеснока.





## соус винегрет

Мы используем винегреты для заправки самых разных блюд, не только салатов. Молодой картофель, пасту и кускус, к примеру, часто перемешивают еще теплыми с винегретной заправкой, ароматизированной рубленой зеленью. А еще я сбрызгиваю такими заправками рыбу на гриле, курицу и даже ломтики жареной в сковороде печени или стейки, заменяя таким образом масло.

В качестве основы всегда должно быть оливковое масло — обычное или первого отжима, но не слишком насыщенного вкуса. Лучше смешать его с нейтральным по вкусу маслом, например арахисовым или подсолнечным. Частично любое из этих масел можно заменить ореховым, но у масел из грецкого ореха или фундука вкус бывает очень сильный.

Для своих заправок я беру меньше уксуса и больше масла, чем в большинстве классических рецептов, чтобы не заглушить вкус самого блюда. Подойдет высококачественный белый винный уксус, хотя можно поэкспериментировать и с другими уксусами (см. ниже). Еще я добавляю свежий лимонный сок — для фруктового цитрусового оттенка. Приготовьте большую порцию заправки и храните в холодильнике; перед каждым использованием взболтайте или взбейте венчиком. ПРимерно на 250 мл

100 мл оливкового масла первого  
холодного отжима  
100 мл арахисового масла  
½ ч. л. малдонской соли,  
растолочь  
¼ ч. л. свежемолотого белого  
или черного перца  
1 ст. л. лимонного сока или  
по вкусу  
2 ст. л. белого винного уксуса

1 Поместите все ингредиенты в банку или миску и взбейте венчиком, чтобы получилась эмульсия.

2 Перелейте соус винегрет в чистую бутылку или банку и храните в холодильнике. Перед каждым использованием взбалтывайте.

### ВАРИАНТЫ

**МЕДОВО-ГОРЧИЧНАЯ ЗАПРАВКА** Добавьте 3 ч. л. зерновой горчицы и 1 ч. л. ложку прозрачного меда. Для придания винегрету легкого горчичного привкуса добавьте 1 ч. л. обычной дижонской горчицы (без меда).

**ЗАПРАВКА С ЗЕЛЕНЬЮ** Рубленую свежую зелень добавляют в заправку перед самой подачей — заранее не стоит, иначе ярко-зеленый цвет поблекнет. Возьмите примерно 1 ст. л. рубленой зелени на каждые 100 мл заправки. Прекрасно подойдут рубленый кервель, шнитт-лук и петрушка.

**УКСУСЫ ДЛЯ ЗАПРАВОК** Чтобы разнообразить вкус заправки, белый винный уксус можно заменить уксусом из рисового вина или яблочным уксусом. Выдержанный бальзамический уксус придаст особенный вкусовой оттенок. Испанский хересный уксус — один из моих любимых. Он довольно крепкий, поэтому для придания вкуса достаточно 1 ч. л. Также рекомендую испанский уксус «Fogon Agridulce» — очень вкусную смесь винного уксуса на основе каберне совиньон и виноградного сока, с консистенцией, близкой к сиропу.

# майонез

*Свежеприготовленный майонез намного превосходит любой покупной. Он готовится на яичных желтках, помогающих стабилизировать эмульсию, и всегда остается густым, так что его удобно брать ложкой. При необходимости густой майонез всегда можно развести соусом винегрет в пропорции не меньше 2 ст. л. майонеза на 1 ст. л. винегрета. Яичные желтки нужны сырые — используйте только самые свежие яйца. Лучше всего взбивать майонез вручную. Если воспользоваться блендером или кухонным комбайном, то возьмите не 2 желтка, а 1 желток и 1 целое яйцо и постепенно добавляйте в чашу комбайна масло, непрерывно взбивая. Майонез при этом получится бледнее и чуть более жидкий. ПРИМЕРНО НА 300 МЛ*

- 1** В миску поместите яичные желтки, винный уксус, соль, перец по вкусу и горчицу. Поставьте миску на влажное полотенце, чтобы не скользила. С помощью венчика взбейте массу до гладкой кремовой консистенции. Начинайте постепенно вливать оливковое масло — по несколько капель с кончика чайной ложки, непрерывно и энергично взбивая.
- 2** Продолжайте взбивать, добавляя масло сначала по капле, а затем — тоненькой непрерывной струйкой, тщательно вымешивая каждую новую порцию и лишь затем добавляя следующую. Так у вас получится густой майонез.
- 3** Наконец добавьте 1–2 ст. л. холодной воды, чтобы стабилизировать эмульсию. Попробуйте на соль и перец.

## ВАРИАНТЫ

**ЧЕСНОЧНЫЙ МАЙОНЕЗ** Очистите 3–4 крупных зубчика чеснока и бланшируйте в кипятке примерно 1 минуту, затем растолките и добавьте в готовый майонез.

**МАЙОНЕЗ С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ** Этот майонез превосходно подходит к средиземноморской рыбе на гриле, такой как барабулька или сибас. Приготовьте майонез, как описано выше, и отставьте в сторону. Положите 2 больших мелко нарезанных красных сладких перца в сотейник с 4–5 ст. л. оливкового масла и прогрейте до шипения. Добавьте 1 ветку тимьяна и 1 ветку эстрагона и готовьте 10 минут, пару раз помешав, до мягкости. Не жаривайте. Удалите травы, а перец взбейте в блендере или кухонном комбайне в однородную массу. Протрите через сито деревянной ложкой. Остудите, перемешайте с майонезом и попробуйте.

- 2 свежих яичных желтка
- 1 ч. л. белого винного уксуса
- ½ ч. л. морской соли
- Свежемолотый белый или черный перец
- 1 ч. л. английской горчицы в порошке
- 300 мл арахисового или обычного оливкового масла (не первого отжима)

**СОВЕТ ШЕФА** Если вам не повезет и майонез расслоится, взбейте еще один яичный желток в отдельной миске, добавив к нему по щепотке соли, перца и горчицы, затем вмешайте венчиком в расслоившуюся майонезную массу: она снова должна стать однородной.

# алфавитный указатель

## А

Ананас  
равиоли из ананаса  
с клубничным кремом **172**  
анчоусы  
открытый омлет  
с карамелизованным луком  
и анчоусами **148**  
апельсины  
мороженое  
с флердоранжевой  
эссенцией **158**  
«никербокер глориз» **162**  
пикантные утиные ножки  
с кисло-сладким соусом **61**  
тарт с маракуйей  
и апельсинами **199**  
ароматное филе трески  
на пару **36**  
артишоки **124**  
ростбиф со сливочным  
маслом и молодыми  
артишоками **74**

## Б

базилик  
картофельное пюре **136**  
классический соус песто **215**  
масло с базиликом **216**  
баклажаны  
каннеллоны с тунцом  
и рикоттой **87**  
скумбрия и картофель  
конфи в тимбалах из  
баклажанов **28–29**  
теплый салат из барабульки  
с шафраном и рататута **33**  
баллотин из курицы  
с горчичным соусом **52**  
бальзамический уксус **81**  
салат из печеной свеклы  
с бальзамической  
заправкой **121–123**  
бананы  
бананово-ромовые тарт-  
татены **193–195**  
бананы в карамели  
с шоколадным соусом **173**  
баранина, ягнятина  
баранья нога,  
фаршированная грибами  
и шпинатом **75**  
бланкет из ягнятины **78**  
голубцы из баранины  
в салатных листьях **76**  
бефон  
жареный лосось с беконом  
и соусом из красного вина  
**35**  
бёр-манье **78**  
биск с омарами **12**

бланкет из ягнятины **78**  
брокколи жареная  
с хрустящим чесноком  
и устричным соусом **130**  
брюссельская капуста  
с коричневым маслом **82**  
бульоны **207–211**  
бульон для поширования  
**211**  
куриный бульон **210**  
овощной бульон **211**  
рыбный бульон **209**

## В

ваниль  
ванильное мороженое **158**  
ванильный сахар **152**  
веера из ванили **158**  
велюте **212**  
велюте из топинамбура  
с мидиями **13**  
вино  
велюте **212**  
жареный лосось с беконом  
и соусом из красного вина  
**35**  
запеченная куропатка под  
соусом из красного вина  
с можжевельником **65**  
красный винный соус **213**  
ризотто с зеленью  
и жареными гребешками **102**  
виноградно-дынное желе  
**170, 171**

## Г

глазунья из утиных яиц  
со спаржею гриль **142**  
говядина  
говяжье филе с гратеном  
из лесных грибов **73**  
ростбиф со сливочным  
маслом и молодыми  
артишоками **74**  
говяжье филе с гратеном  
из лесных грибов **73**  
голландский соус с мятой **140**  
горчица  
баллотин из курицы  
с горчичным соусом **52**  
картофельное пюре  
с горчицей **136**  
перепелки *roché-grillé*  
с медово-горчичной  
заправкой **56**  
гранаты  
грудка цесарки с гранатовой  
заправкой **62**  
салат из тропических  
фруктов с гранатовыми  
зернами **164**

гратен из мангольда  
с лимоном **120**  
гребешки  
ризотто с зеленью  
и жареными гребешками **102**  
салат с гребешками  
в трюфельной заправке **19**  
грейпфрут  
грудка цесарки с гранатовой  
заправкой **62, 63**  
гренки французские  
с карамелизованными  
персиками **175**  
гречневые блины **187**  
грибы  
баранья нога,  
фаршированная грибами  
и шпинатом **75**  
бланкет из ягнятины **78**  
грибной велюте **89**  
грибные «торты» **115**  
жареная дорадо с велюте  
из корня сельдерея **40**  
пирог с курицей по рецепту  
ресторана «Кларидж» **55**  
талятелле с лесными  
грибами **88**  
тарты с карамелизованными  
белыми грибами **188**  
филе говядины с гратеном  
из лесных грибов **73**  
фрикасе из лесных грибов  
**119**  
грудка цесарки с гранатовой  
заправкой **62**  
грудки голубя по методу  
сувид с портвейном  
и мадерой **64**  
груши  
грушевое сорбе **166**  
припущенные осенние  
фрукты в ежевичном сиропе  
**165**

## Д

десерты  
бананово-ромовые тарт-  
татены **193–195**  
бананы в карамели  
с шоколадным соусом **173**  
виноградно-дынное желе  
**171**  
грушевое сорбе **166**  
«Итон-месс» **152**  
классическое ванильное  
мороженое **158**  
летние ягодные шашлычки  
с медово-лавандовым  
соусом **176**  
мой рецепт запеченной  
«Аляски» **154**

мороженое с белым  
шоколадом **159**  
«никербокер глориз» **162**  
«плавающий остров» **153**  
припущенные осенние  
фрукты в ежевичном сиропе  
**165**  
равиоли из ананаса  
с клубничным кремом **172**  
рисовый крем-брюле  
с кальвадосом **156**  
салат из тропических  
фруктов с гранатовыми  
зернами **164**  
тарт с маракуйей  
и апельсинами **199**  
тарт со сливами и миндалем  
**197**  
трюфельные ravioli **204**  
французские гренки  
с карамелизованными  
персиками **175**  
холодный суп  
из карамелизованных слив  
**167–169**  
шоколадное парфе  
со вкусом тирамису **151**  
яблочно-кокосовая хрустада  
**196**  
домашняя паста **86**  
дрожжи сухие **180, 187**  
дынно-виноградное желе  
**170, 171**

## Е

ежевика  
припущенные осенние  
фрукты в ежевичном сиропе  
**165**

## Ж

жареная брокколи  
с хрустящим чесноком  
и устричным соусом **130**  
жареная дорадо с велюте  
из корня сельдерея **40**  
жареный лосось с беконом  
и соусом из красного вина  
**35**  
желатин **170**  
желе виноградно-дынное  
**170, 171**

## З

заварной крем **157**  
запеченная курица с травами  
и морковью с кардамоном  
**50**  
запеченная куропатка под  
соусом из красного вина  
с можжевельником **65**



заправки салатные  
соус винегрет **218**

## И

идеальные сконы **200**  
идеальный омлет с сыром **147**  
«Итон-месс» **152**

## К

кабачки  
теплый салат из барабульки  
с шафраном и рататуй **33**  
каннеллоны из тунца  
с рикоттой **87**  
капуста  
брюссельская капуста  
с коричневым маслом **82**  
морской черт в пармской  
ветчине на садовой капусте  
со сливками **45**  
пюре из цветной капусты  
с травами **125**  
тушеная красная капуста  
с можжевельником **128**  
карамель  
бананы в карамели  
с шоколадным соусом **173**  
карамельизованные  
лимонные дольки **43**  
карамельизованные  
луковички в свекольном  
соке **133**  
карамельное мороженое  
**158**  
рисовый крем-брюле  
с кальвадосом **156**  
тарты с карамелизованными  
белыми грибами **188**  
картофель  
картофель дофинуа **137**  
картофельное пюре **136**  
нюкки с зеленью  
и томатной сальсой **114**  
салат из картофеля  
с рукколой и пошпированным  
омаром **10**  
салат с гребешками  
в трюфельной заправке **19**  
скупбрия и картофель  
конфи в тимбалах из  
баклажанов **28–29**  
суп из водяного кресса  
с картофелем **106**  
классический песто **215**  
классическое ванильное  
мороженое **158**  
клубника  
«Итон-месс» **152**  
«никербокер глориз» **162**  
равиоли из ананаса  
с клубничным кремом **172**

козий сыр  
открытый омлет со  
шпинатом **148**  
кокос  
прекрасный морковный  
пирог **203**  
яблоко-кокосовая крустада  
**196**  
коктейль с лангустинами **20**  
копченая пицца  
омлет Арнольда Беннетта **148**  
открытые ravioli  
с копченой пикшей  
и спаржей **94**  
краб  
краб с соусом грибиш **23**  
как разделить свежего  
краба **24–25**  
красный винный соус **213**  
крем-брюле рисовый  
с кальвадосом **156**  
кролик  
кролик в панчетте с ризотто  
из ячменя с почками **79**  
курица  
баллотин из курицы  
с горчичным соусом **52**  
запеченная курица  
с травами и морковью  
с кардамоном **50**  
коричневый куриный  
бульон **210**  
куриный бульон **210**  
пирог с курицей по рецепту  
ресторана «Кларидж» **55**

## Л

«лазанья» из корня сельдерея  
**129**  
лангустины  
коктейль с лангустинами **20**  
мое фирменное  
ризотто с шафраном  
и морепродуктами **98**  
лед  
кубики льда,  
ароматизированные маслом  
**106**  
овощи с кубиками льда **131**  
летние ягодные шашлычки  
с медово-лавандовым  
соусом **176**  
лимон  
карамельизованные ломтики  
**43**  
лимонно-ванильный  
кугельхоф **202**  
ликантные утиные ножки  
с кисло-сладким соусом **61**  
лимонно-ванильный  
кугельхоф **202**

лисички  
жареная дорадо с велюте  
из корня сельдерея **40**  
лосось  
жареный лосось с беконом  
и соусом из красного вина  
**35**  
тарталетки со взбитой  
яичницей-болтуньей  
и копченым лососем **145**  
лук репчатый  
карамельизованные  
луковички в свекольном  
соке **133**  
луциан, запеченный  
в соляной корке **30**

## М

майонез **219**  
коктейль с лангустинами **20**  
теплый салат из барабульки  
с шафраном и рататуй **33**  
кролик  
мой рецепт запеченной  
«Аляски» **154**  
малина  
мой рецепт запеченной  
«Аляски» **154**  
масло, ароматизированное  
зеленью **216**  
масло сливочное  
бёр-манье **78**  
коричневое масло (бёр-  
нуазет) **97**  
коричневое масло  
с шалфеем **91**  
масло с розмарином **216**  
масло с чили **216**  
масло с шалфеем **216**  
мед  
летние ягодные шашлычки  
с медово-лавандовым  
соусом **176**  
меренга **152**  
«Итон-месс» **152**  
меренга итальянская **154**  
мой рецепт запеченной  
«Аляски» **154**  
«плавающий остров» **153**  
мидии  
велюте из топинамбура  
с мидиями **13**  
мидии в панировке из  
бриوشي с травами **14–15**  
миндаль  
тарт со сливами и миндалем  
**197**  
мое фирменное  
ризотто с шафраном  
и морепродуктами **98**  
можжевельник **128**  
запеченная куропатка  
под соусом из красного  
вина с можжевельником **65**

тушеная красная капуста  
с можжевельником **128**  
мой рецепт запеченной  
«Аляски» **154**  
мой фирменный суп  
из печеных томатов **109–111**  
морепродукты **8–25**  
морковный пирог **203**  
морковь  
запеченная курица  
с травами и морковью  
с кардамоном **50**  
наварин из оленины  
с печеными овощами **82**  
прекрасный морковный  
пирог **203**  
мороженое  
карамельное **158**  
классическое ванильное **158**  
мой рецепт запеченной  
«Аляски» **154**  
мятное **158**  
«никербокер глориз» **162**  
с белым шоколадом **159**  
с изюмом и ромом **158**  
с корицей **158**  
с флердоранжевой  
эссенцией **158**  
шоколадное парфе  
со вкусом тирамису **151**  
морской черт в пармской  
ветчине на садовой  
капусте со сливками **45**  
морской язык,  
нашлифованный травами **46**  
мясо **66–83**  
также см. разные  
виды мяса  
мята  
голландский соус с мятой  
**140**  
мятное мороженое **158**

## Н

наварин из оленины  
с печеными овощами **82**  
нюкки с зеленью и томатной  
сальсой **114**

## О

овощи **104–137**  
овощи по-гречески **118**  
овощное ассорти и велюте  
с тимьяном **117**  
овощной бульон **211**  
рататуй **33**  
см. также различные виды  
овощей  
оленина  
наварин из оленины  
с печеными овощами **82**

оливки  
тапенад **28**  
оливковое масло с травами  
**216**  
омары  
биск с омарами **12**  
медальоны **11**  
салат из картофеля  
с рукколой и пошированным  
омаром **10**  
омлет  
идеальный омлет с сыром  
**147**  
с козым сыром и шпинатом  
**148**  
открытые равиоли с копченой  
пикшей и спаржей **94**

## П

панчетта  
кролик в панчетте с ризотто  
из ячменя с почками **79**  
пирог с курицей по рецепту  
ресторана «Кларидж» **55**  
пармская ветчина  
морской черт в пармской  
ветчине на садовой  
капусте со сливками **45**  
яйца бенедикт с мятым  
голландским соусом **140**  
парфе шоколадное со вкусом  
тирамису **151**  
паста **84–97**  
домашняя паста **86**  
как лепить равиоли **92–93**  
каннелони из тунца  
с рикоттой **87**  
открытые равиоли  
с копченой пикшей  
и спаржей **94**  
raviоли с тыквой  
и амаретти **90, 91**  
тальятелле с лесными  
грибами **88**  
шпелле **97**  
пастернак  
чипсы из пастернака **134**  
паштет из потрошков **65**  
перепелки *roché-grillé*  
с медово-горчиной  
заправкой **56**  
перец сладкий  
майонез с красным перцем  
**219**  
масло с красным перцем **216**  
темпура из устриц **17**  
теплый салат из барабульки  
с шафраном и рататюем **33**  
паштет из потрошков **65**  
персики  
«никербоккер глориз» **162**  
французские гренки  
с карамелизованными  
персиками **175**

песто классический **215**  
печенье  
тонкое песочное печенье  
с фундуком **192**  
пикантные утиные ножки  
с кисло-сладким соусом  
**61**  
пикша копченая  
омлет Арнольда Беннета  
**148**  
открытые равиоли  
с копченой пикшей  
и спаржей **94**  
пирог с курицей по рецепту  
ресторана «Кларидж» **55**  
«плавающий остров» **153**  
плов из риса басмати  
с пряностями **103**  
подливка из сока  
со сковороды **214**  
полента  
телячья печень с жареной  
полентой и инжирной  
заправкой **81**  
почки  
кролик в панчетте с ризотто  
из ячменя с почками **79**  
прекрасный морковный  
пирог **203**  
припущенные осенние  
фрукты в ежевичном сиропе  
**165**  
припущенный кочанный  
салат-латук **126**  
птица и дичь **48–65**  
пюре из цветной капусты  
с травами **125**

## Р

равиоли **92–93**  
открытые равиоли  
с копченой пикшей  
и спаржей **94**  
равиоли из ананаса  
с клубничным кремом **172**  
равиоли с тыквой  
и амаретти **91**  
трюфельные равиоли  
**204**  
рататю  
теплый салат из барабульки  
с шафраном и рататю **33**  
ризотто **100–101**  
кролик в панчетте с ризотто  
из ячменя с почками **79**  
мое фирменное  
ризотто с шафраном  
и морепродуктами **98**  
ризотто с зеленью  
и жареными гребешками  
**102**  
ризотто из ячменя  
с почками, кролик  
в панчетте **79**

рийет из форели в оливковом  
масле **34**  
рис  
мое фирменное  
ризотто с шафраном  
и морепродуктами **98**  
плов из риса басмати  
с пряностями **103**  
ризотто с зеленью  
и жареными гребешками  
**102**  
рисовый крем-брюле  
с кальвадосом **156**  
ром  
бананово-ромовые тарт-  
татены **193–195**  
мороженое с ромом  
и изюмом **158**  
ростбиф со сливочным  
маслом и молодыми  
артишоками **74**  
руккола  
глазунья из утиных яиц  
со спаржей-гриль **142**  
салат из картофеля  
с рукколой и пошированным  
омаром **10**  
рыба **26–47**  
как жарить филе рыбы  
на сковороде **40**  
рыбный бульон **209**  
*также см. отдельные*  
рецепты с разными видами  
рыбы

## С

салат из печеной свеклы  
с бальзамической  
заправкой **121–123**  
салат-латук кочанный  
припущенный **126, 127**  
салатные заправки  
соус винегрет **218**  
салаты  
коктейль с лангустинами  
**20**  
салат из картофеля  
с рукколой и пошированным  
омаром **10**  
салат из маринованных  
устриц с фенхелем **16**  
салат из печеной молодой  
свеклы с бальзамической  
заправкой **121–123**  
салат с гребешками  
в трюфельной заправке **19**  
салат с обжаренным тунцом  
и соте из радикио **38**  
салат с тыквой, рикоттой  
и крутонами **112**  
теплый салат из барабульки  
с шафраном и рататю  
**33**  
сальса томатная **114**

сахар  
ванильный сахар **152**  
сахарный сироп **164**  
свекла  
карамелизованные  
луковички в свекольном  
соке **133**  
салат из печеной молодой  
свеклы с бальзамической  
заправкой **121–123**  
свинина  
томленая свиная  
подчервина в густой  
глазури **68**  
сельдерей, корень  
жареная дорадо с велюте  
из корня сельдерея **40**  
картофельное пюре **136**  
«лазанья» из корня  
сельдерея **129**  
наварин из оленины  
с печеными овощами **82**  
сибас, запеченный на  
подушке из трав **41**  
сконы идеальные **200**  
скумбрия и картофель конфи  
в тимбалах из баклажанов  
**28–29**  
сладкое песочное тесто **191**  
сливочное масло  
бёр-манье **78**  
коричневое масло (бёр-  
нуазет) **97**  
коричневое масло  
с шафреем **91**  
сливы  
тарт со сливами и миндалем  
**197**  
холодный суп из жареных  
слив **167–169**  
слоеное тесто **190**  
солнечник с томатным соусом  
с кардамоном **31**  
соль  
«брезаола» из утки **60**  
луциан, запеченный  
в соляной корке **30**  
с карри **135**  
соусы  
грибной велюте **89**  
велюте **212**  
велюте из спаржи **95**  
заварной крем **157**  
классический песто **215**  
красный винный соус **213**  
мятный голландский соус  
**140**  
подливка из сока  
со сковороды **214**  
соус винегрет **218**  
соус «Мари-Роуз» **20**  
спаржа  
глазунья из утиных яиц  
со спаржей гриль **142**

овощное ассорти и велюте с тимьяном **117**  
открытые равиоли с копченой пиццей и спаржей **94**  
сувид **64**  
суп из спаржи с трюфельным кремом **108**  
супы  
биск с омарами **12**  
велюте из топинамбура с мидиями **13**  
мой фирменный суп из печеных томатов **109–111**  
суп из водяного кресса с картофелем **106**  
суп из спаржи со сливками с трюфелем **108**  
холодный суп из карамелизованных слив **167–169**  
суфле со швейцарским сыром **146**  
сыр  
глазунья из утиных яиц со спаржей гриль **142**  
идеальный омлет с сыром **147**  
каннелони из тунца с рикоттой **87**  
картофель дофинуа **137**  
омлет с козым сыром и шпинатом **148**  
салат с тыквой, рикоттой и крутонами **112**  
суфле со швейцарским сыром **146**

**Т**  
тальятелле с лесными грибами **88**  
тапенад **28**  
тарты  
бананово-ромовые тартатены **193–195**  
тарт с маракуйей и апельсинами **199**  
тарт со сливами и миндалем **197**  
тарталетки со взбитой яичницей-болтуньей и копченым лососем **145**  
тарты с карамелизованными белыми грибами **188**  
яблочно-кокосовая крустада **196**  
телячья печень с жареной полентой и инжирной заправкой **81**  
теплый салат из барабульки с шафраном и рататута **33**  
тесто  
песочное **191**  
слоеное **190**

тефтели из баранины в салатных листьях **76**  
томаты  
мой фирменный суп из печеных томатов **109–111**  
нюжки с зеленью и томатной сальсой **114**  
солнечник с томатным соусом с кардамоном **31**  
фугас с вялеными томатами **181–183**  
тонкое песочное печенье с фундуком **192**  
топинамбур  
велюте из топинамбура с мидиями **13**  
трюфельное масло  
картофельное пюре **136**  
салат с гребешками в трюфельной заправке **19**  
суп из спаржи со сливками с трюфелем **108**  
трюфельные равиоли **204**  
тунец  
каннелони из тунца с рикоттой **87**  
салат с обжаренным тунцом и сое из радикью **38**  
тушеная красная капуста с можжевельником **128**  
тыква  
равиоли с тыквой и амаретти **91**  
салат с тыквой, рикоттой и крутонами **112**

**У**  
уксус  
бальзамический **81**  
выпаренный винный уксус **140**  
заправка **218**  
устрицы  
салат из маринованных устриц с фенхелем **16**  
устрицы в темпуре **17**  
устричный соус  
жареная брокколи с хрустящим чесноком **130**  
утна  
«брезаола» из утки **60**  
глазунья из утиных яиц со спаржей гриль **142**  
пикантные утиные ножки с кисло-сладким соусом **61**

**Ф**  
фасоль  
цыпленок с велюте с репой и белой фасолью **53**

фенхель  
салат с маринованных устриц с фенхелем **16**  
французские гренки с карамелизованными персиками **175**  
французский мягкий белый хлеб **180**  
фрикасе из лесных грибов **119**  
фрукты **160–177**  
как жарить фрукты **165**  
летние ягодные шашлычки с медово-лавандовым соусом **176**  
салат из тропических фруктов с гранатовыми зернами **164**  
чипсы из сушеных фруктов **162**  
также см. различные виды фруктов  
фугас с вялеными томатами **181–183**  
фундук  
шоколадное парфе со вкусом тирамису **151**

**Х**  
хлеб  
французский мягкий белый хлеб **180**  
фугас с вялеными томатами **181–183**  
хлеб на закваске с яблоками и шалфеем **185**  
холодный суп из карамелизованных слив **167–169**

**Ц**  
цесарка  
грудка цесарки с гранатовой заправкой **62**  
цыпленок с велюте с репой и белой фасолью **53**

**Ч**  
чеснок  
жареная брокколи с хрустящим чесноком и устричным соусом **130**  
классический песто **215**  
чесночное масло **216**  
чипсы из пастернака **134**  
чипсы яблочные **156**

**Ш**  
шалфей  
коричневое масло с шалфеем **91**  
масло с шалфеем **216**  
хлеб на закваске с яблоком и шалфеем **185**

шафран  
мое фирменное ризотто с шафраном и морепродуктами **98**  
паста с шафраном **86**  
теплый салат из барабульки с шафраном и рататута **33**  
шафрановая вода **98**  
шоколад  
бананы в карамели с шоколадным соусом **173**  
мороженое с белым шоколадом **159**  
тарт с маракуйей и апельсинами **199**  
трюфельные равиоли **204**  
шоколадное парфе со вкусом тирамису **151**  
шпецле **97**  
шпинат  
баранья нога, фаршированная грибами и шпинатом **75**  
омлет с козым сыром и шпинатом **148**  
суп из спаржи со сливками с трюфелем **108**

**Я**  
яблоки  
припущенные осенние фрукты в ежевичном сиропе **165**  
тесто на закваске с яблоками и шалфеем **185**  
грушево-яблочное сорбе **166**  
яблочно-кокосовая крустада **196**  
яблочные чипсы **156**  
яблочный сок  
тесто на закваске **184**  
яйца **138–159**  
взбитая яичница **145**  
глазунья из утиных яиц со спаржей гриль **142**  
заварной крем **157**  
идеальный омлет с сыром **147**  
классическое ванильное мороженое **158**  
омлет с козым сыром и шпинатом **148**  
суфле со швейцарским сыром **146**  
тарталетки со взбитой яичницей-болтуньей и копченым лососем **145**  
тефтели из баранины в салатных листьях **76**  
яйца бенедикт с мятным голландским соусом **140**  
яйца-пашот **140**  
также см. меренга





Большая редкость – книга от профессионала, помогающая кулинарам-любителям  
не просто мечтать, а делать что-то настоящее.

*London Evening Standard*

Эта книга – чистое вдохновение.

*Scotland on Sunday*

