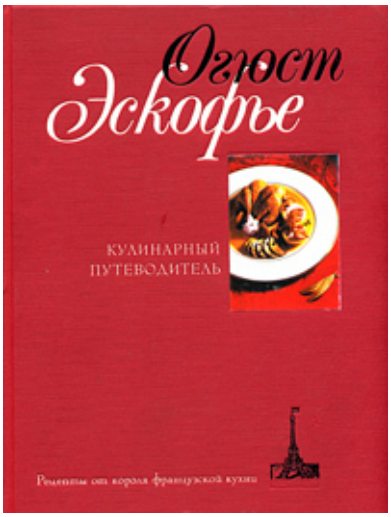
**Огюст Эскофье**

# Кулинарный путеводитель. Рецепты от короля французской кухни




*Центрполиграф; Москва; 2005*
*ISBN 5-9524-1475-3*

## Аннотация

Эта книга – подлинная библия французской кулинарии, в которой собрано несколько тысяч рецептов от непревзойденного Огюста Эскофье, которого по праву назвали королем поваров и поваром королей. В книге собраны основные рецепты французских поваров, послужившие фундаментом для современной европейской кухни. Опытным профессионалам и кулинарам-любителям блистательный мастер предлагает подробное описание правил приготовления множества изысканных и сложных блюд.

# Содержание

Предисловие 57
Кулинарный путеводитель 59
I 59
Основополагающие принципы 60
Приготовление основ для соусов (бульонов) 61
Коричневый бульон, или эстуфад 61
Белый мясной бульон 61
Бульон из домашней птицы 62
Коричневый бульон из телятины 62
Бульон из дичи 62
Белый рыбный бульон 62
Рыбные бульоны на красном вине 63
Концентрированный рыбный бульон 63
Различные концентрированные рыбные бульоны 63
Различные сгущенные бульоны 64
Подливки (мучные соусы) 64
Коричневая мучная подливка 65
Осветленная мучная подливка 65
Белая мучная подливка 65
Основные (базовые) соусы 65
Жирный «Испанский» соус 65
Постный «Испанский» соус 66
Соус «Деми-гляс» 66
Телячий бульон, загущенный крахмалом 66
Жирный белый соус («Велуте») 67
«Велуте» из домашней птицы 67
«Велуте» из рыбы 67
«Парижский» соус (бывший «Немецкий») 67
Соус «Сюпрем» 68
Соус «Бешамель» 68
Томатный соус 68
Составные коричневые соусы 69
Соус «Бигард» 69
Соус «Борделез» 69
Соус «Бургундский» 69
Соус «Бретонский» 69
Соус вишневый 69
Соус грибной 70
Соус свиной 70
Соус «Охотничий» 70
Соус «Охотничий» 70
Коричневый заливной соус «Шофруа» 70
Коричневый заливной соус «Шофруа» для утки 70
Коричневый заливной соус «Шофруа» для дичи 71
Томатный заливной соус «Шофруа» 71
Соус для косули (оленины) 71

Соус «Кольбер» 71
Соус «Дьявольский» 71
«Дьявольский» соус эскофье 71
Соус «Диана» 72
Соус «Дюксель» 72
Соус из эстрагона 72
Соус «Финансьер» 72
Соус из ароматных трав 72
Соус «женевуаз» (Женевский) 72
Соус «Годар» 73
Соус «Гран-венер» (королевский охотничий соус) 73
Соус «Гран-венер» 73
Соус «Гратен» 73
Соус «Аше» 73
Соус «Аше» нежирный 73
Соус «Гусарский» 74
Соус «Итальянский» 74
Сгущенный бульон с эстрагоном 74
Сгущенный бульон с томатами 74
Соус «Лионский» 74
Соус «Мадера» 74
Соус «Матлот» 75
Соус «Московский» 75
Соус «Периге» 75
Соус «Перигурдин» 75
Соус «Пикантный» 75
Обычный перечный соус «Пуаврад» 75
Соус «Пуаврад» для дичи 76
Соус «Порто» (с портвейном) 76
Соус «Португальский» 76
Соус «Провансаль» 76
Соус «Регентский» 76
Соус «Роберт» 77
Соус «Роберт» 77
Соус «Римский» 77
Соус «Руанский» 77
Соус «Салми» 77
Соус «Тортю» (черепаший) 78
Соус к оленине 78
Соус на красном вине 78
Соус «Зингара» А 78
Соус «Зингара» В 78
Составные светлые и сгущенные соусы 79
Соус «Альбуфера» 79
Соус «Американский» 79
Соус из анчоусов 79
Соус «Аврора» 79
Постный соус «Аврора» 79
Соус «Баварский» 79

Соус «Беарнский» 79
Соус «Беарнский» с томатами (соус «Шорон») 80
Соус «Беарнский» со сгущенным мясным бульоном (другие его названия: соус «Фуайо» или соус «Валуа»)» 80
Соус «Берси» 80
Масляный соус, или «Батард» 80
Соус «Бонефуа», или «Бордоский» соус на белом вине 80
Соус «Бретонский» 80
Соус «Канотьер» 81
Соус с каперсами 81
Соус «Кардинал» 81
Соус шампиньоновый 81
Соус «Шантильи» 81
Соус «Шатобриан» 81
Обычный белый соус «Шофруа» 81
Соус «Шофруа» светлый 82
Соус «Шофруа «аврора» 82
Соус «Шофруа» изумрудно-зеленый 82
Соус «Шофруа» постный 82
Соус «Шиври» 82
Соус «Шорон» 82
Соус сливочный 83
Соус креветочный 83
Соус «Карри» 83
Соус «Карри» по-индийски 83
Соус «Дипломат» 83
Соус «Шотландский» 84
Соус с эстрагоном 84
Соус с ароматными травами 84
Соус «Фуайо» 84
Соус из крыжовника 84
Соус «Голландский» 84
Соус из омаров 84
Соус «Венгерский» 85
Соус с устрицами 85
Соус «Индийский» 85
Соус «Слоновая кость» 85
Соус «Жуанвиль» 85
Соус «Лагипьер» 85
Соус «Ливонский» 85
Соус «Мальтийский» 86
Соус «Мариньер» («Морской») 86
Соус «Матлот» белый 86
Соус «Морнэ» 86
Соус «муслин», или соус «шантильи» 86
Соус пенный «Муссез» 86
Соус горчичный 86

Соус «Нантуа» 87
Соус «Нью-бург» с сырым омаром 87
Соус «Нью-бург» с отварным омаром 87
Соус из фундука 87
Соус «Восточный» 88
Соус «Палуаз» 88
Соус «Пулетт» 88
Соус «Равигот» 88
Соус «Регентский» для рыбы и рыбный гарнир 88
Соус «Регентский» для гарнира из домашней птицы 88
Соус «Риш» 88
Соус «Рубенс» 89
Соус «Сен-мало» 89
Соус сметанный 89
Соус «Солферино» 89
Соус «Субиз», или луковая подливка «субиз» 89
Соус «Субиз» томатный 90
Соус «Суше» 90
Соус «Тирольский» 90
Соус «Тирольский» 90
Соус «Валлийский» 90
Соус «Венецианский» 91
Соус «Верон» 91
Соус «Деревенский» 91
Соус «Виллеруа» 91
Соус «Виллеруа «Субиз» 91
Соус «Виллеруа» томатный 91
Соус на белом вине 91
Горячие английские соусы 92
Соус клюквенный 92
Соус «Альберт» 92
Соус «Ароматный» 92
Соус масляный по-английски 92
Соус с каперсами 92
Соус с сельдереем 92
Соус к косуле 93
Крем-соус по-английски 93
Соус креветочный по-английски 93
Соус «Дьявольский» 93
Соус «Шотландский» 93
Соус укропный 93
Соус из крыжовника 94
Соус из омаров по-английски 94
Соус с устрицами 94
Соус с устрицами коричневый 94
Подливка окрашенная 94
Соус яичный по-английски 94
Соус яичный с топленым маслом 94
Соус луковый 94

Соус хлебный 95
Соус с жареным хлебом 95
Соус с петрушкой 95
Соус с петрушкой для рыбы 95
Соус яблочный 95
Соус с портвейном 95
Соус горячий с хреном 96
Соус «Реформаторский» 96
Соус шалфейно-луковый 96
Соус «Йоркширский» 96
Холодные соусы 96
Соус «Айоли», или прованское масло 96
Соус «Андалузский» 96
Соус «Цыганский» 97
Соус «Шантильи» 97
Соус «Генуэзский» 97
Соус «Грибиш» 97
Соус из красной смородины с хреном 97
Соус «Итальянский» 97
Соус «Майонез» 98
Майонез «Колле» (прилипающий) 98
Майонез взбитый а-ля Рюс 98
Майонезы разные 98
Соус «Мушкетерский» 99
Соус горчичный со сливками 99
Соус с хреном и грецкими орехами 99
Соус «Равигот», или «Винегрет» 99
Соус «Ремулад» 99
Соус «Русский» 99
Соус «Татарский» 99
Соус зеленый 100
Соус «Винсент» 100
Соус «Шведский» 100
Холодные англииские соусы 100
Соус «Кембриджский» 100
Соус «Камберленд» 100
Соус «Глочестерский» 101
Соус мятный 101
Соус «Оксфордский» 101
Соус с хреном 101
Составные сложные масла для гриля и как дополнение к соусам и закускам 101
Чесночное масло 102
Анчоусное масло 102
Миндальное масло 102
Масло из лесных орехов 102
Масло «Берси» 102
Масло с икрой 102
Масло «Шиври», или «равигот» 102

Масло «Кольбер» 103
Масло красящее красное 103
Масло красящее зеленое 103
Масло креветочное 103
Масло с луком-шалотом 103
Масло раковое 103
Масло для улиток 103
Масло с эстрагоном 103
Масло селедочное 104
Масло омарное 104
Масло из молоки 104
Масло «метрдотель» 104
Масло «манье» 104
Масло «маршан де вин» («Продавец вин») 104
Масло а-ля меньер («Мельничное») 104
Масло «Монпелье» 104
Масло «Монпелье» для поджаривания 105
Масло горчичное 105
Масло черное для обслуживания большого количества людей 105
Масло с фундуком 105
Масло с паприкой 105
Масло пикантное 105
Масло фисташковое 105
Масло «Польское» 105
Масло с хреном 105
Масло «Равигот», или масло зеленое 106
Масло с копченым лососем 106
Масло из трюфелей 106
Масла весенние 106
Различные подливки 106
Растительное масло из ракообразных 106
Маринады и рассолы 106
Маринады моментальные 107
Маринад сырой для мяса и дичи 107
Маринад отварной для рубленого мяса или дичи 107
Маринад отварной или сырой для крупной дичи 107
Маринад отварной для барашка и косули 107
Маринад отварной для барашка и серны 108
Рассолы соляные 108
Жидкий рассол для языка 108
Большой рассол 108
Различные студни 109
Бульон для обычного студня 109
Бульон для белого студня 109
Бульон для студня из домашней птицы 110
Бульон для студня из дичи 110
Бульон рыбный для обычного студня 110
Бульон для рыбного студня на красном вине 110

Осветление студней 110
Обычные жирные студни 110
II 113
Панады 113
A – панада хлебная 113
B – панада мучная 114
C – панада «франжипан» 114
D – панада рисовая 114
E – панада картофельная 114
Фарши 114
A – фарш с панадой и маслом 114
B – фарш с панадой и со сливками 115
C – фарш со сливками изысканный, или муслин 115
Фарш телячий с говяжьим жиром, или годиво 115
A – годиво со льдом 115
Фарш из телятины для окантовки блюд, бульонов, фрикаделек с начинкой и т. д 116
Фарш для холодных блюд (галантины, пироги, террины) 117
Соль со специями 117
Фарш A 117
Фарш B 118
Фарш C 118
Специальные фарши для тушеной рыбы 118
Фарш A 118
Фарш B 118
Различные фрикадельки 119
Смесь различных вспомогательных элементов для горячих гарниров и разные способы их приготовления 119
Смесь для котлеток «Кромески» и «Крокет» 119
Смесь для «Дофин», «Дюшес» и «Маркизы» 119
Смесь «Мантенон» 119
Смесь а-ля монглас 119
Смесь а-ля провансаль 120
Окантовка фаршем 120
Окантовка овощами 120
Окантовка из белого теста 120
Окантовка из теста для лапши 120
Гренки 120
Сухая смесь «дюксель» 120
«Дюксель» для фаршированных овощей 121
«Дюксель» для разнообразных гарниров 121
«Дюксель» для домашней хозяйки 121
Томатная эссенция 121
Основа под блюдо, тампоны и крустады 121
Фондю из томатов 122
Каша гречневая для супов 122
Каша манная для кулебяки 122
«Матиньон» 122

«Мирепуа» 122
Мелкая нарезка «Мирепуа» а-ля Борделез 122
Перловая крупа для фарширования домашней птицы и другого применения 123
Тесто заварное официальное 123
Тесто для жаренья во фритюре 123
Тесто для овощей, обжаренных во фритюре 123
Рис для фарширования домашней птицы, используемой для первых блюд и острых блюд 123
Различные салпиконы 124
Творожная начинка для пирогов 124
Вспомогательные элементы для холодных гарниров h различные способы их приготовления 124
Холодные муссы, муслины и суфле 124
Состав вспомогательных элементов для холодных муссов и муслинов 124
Разлив холодных муссов по формочкам 125
Разлив холодных муслинов (клецок) 125
Холодные суфле 125
Заливное 126
Блюда шофруа (заливное) 126
Холодный хлеб 127
Гарниры к холодным блюдам 127
Размышления по поводу изменении сервировки гарниров 127
Важные замечания по поводу соусов, подаваемых к мясным блюдам с овощным гарниром 128
Серия гарниров 128
Гарнир «Алжирский» 128
Гарнир «Эльзасский» 128
Гарнир «Американский» 128
Гарнир «Андалузский» 128
Гарнир «Арльский» 129
Гарнир «Банкирский» 129
Гарнир «Беришон» 129
Гарнир «Берни» 129
Гарнир «Византийский» 129
Гарнир «Буланжер» 129
Гарнир «Букетьер» 130
Гарнир «Буржуаз» 130
Гарнир «Бургундский» 130
Гарнир «Брабансонский» 130
Гарнир «Бреан» 130
Гарнир «Бретонский» 130
Гарнир «Брийат-саварен» 131
Гарнир «Бристоль» 131
Гарнир «Брюссельский» 131
Гарнир «Канкалезский» 131
Гарнир «Кардинал» 131

Гарнир «Кастильянский» 131
Гарнир «Шамбор» 131
Гарнир «Шателен» 132
Гарнир «Чиполата» 132
Гарнир «Шуази» 132
Гарнир «Шорон» 132
Гарнир «Кламар» 132
Гарнир «Компот» 132
Гарнир «Конти» 132
Гарнир «Коммодор» 132
Гарнир «Кюсси» 133
Гарнир «Домон» 133
Гарнир «Дофин» 133
Гарнир «Дьепский» 133
Гарнир «Дорла» 133
Гарнир «Дюбарри» 133
Гарнир «Дюшес» 133
Гарнир «Фаворит» 134
Гарнир «Фермерский» 134
Гарнир «Финансьер» 134
Гарнир «Фламандский» 134
Гарнир «Флорентин» 134
Гарнир «Флорентин» 134
Гарнир «Флориан» 134
Гарнир «форестьер» 135
Гарнир «фраскати» 135
Гарнир «Гастроном» 135
Гарнир «Годар» 135
Гарнир «Гран-Дюк» 135
Гарнир «Греческий» 135
Гарнир «Генрих IV» 135
Гарнир «Венгерский» 136
Гарнир «Итальянский» 136
Гарнир «Индийский» 136
Гарнир «Японский» 136
Гарнир «Жардиньер» 136
Гарнир «Жуанвиль» 136
Гарнир «Жюдик» 137
Гарнир «Лангедокский» 137
Гарнир «Лоретт» 137
Гарнир «Луизиана» 137
Гарнир «Лукуллус» 137
Гарнир «Мачедония» 137
Гарнир «Мадлен» 137
Гарнир «Майо» 138
Гарнир «Марешер» 138
Гарнир «Маршальский» 138
Гарнир «Мария-Луиза» 138
Гарнир «Мариньер» 138

Гарнир «Маркиза» 138
Гарнир «Марсельский» 139
Гарнир «Маскот» 139
Гарнир «Массена» 139
Гарнир «Матлот» 139
Гарнир «Медичи» 139
Гарнир «Мексиканский» 139
Гарнир «Миньон» 139
Гарнир «Миланский» 140
Гарнир «Мирабо» 140
Гарнир «Мирет» 140
Гарнир «Модерн» 140
Гарнир «Монбазон» 140
Гарнир «Монморанси» 140
Гарнир «Муассонез» 140
Гарнир «Монтрей» 141
Гарнир «Монпансье» 141
Гарнир «Нантуа» 141
Гарнир «Неаполитанский» 141
Гарнир с репой 141
Гарнир «Нисуаз» 141
Гарнир «Нисуаз» 141
Гарнир «Нивернез» 141
Гарнир «Нормандский» 142
Гарнир с лапшой 142
Гарнир «Опера» 142
Гарнир «Восточный» 142
Гарнир «Орлеанский» 142
Гарнир с разноцветной фасолью 142
Гарнир «Парижский» 143
Гарнир «Пармантье» 143
Гарнир «Крестьянский» 143
Гарнир «Перуювьен» 143
Гарнир «Пьемонтский» 143
Гарнир «Португальский» 143
Гарнир «Весенний» 143
Гарнир «Провансальский» 144
Гарнир пюре 144
Гарнир «Рашель» 144
Гарнир равиоли 144
Гарнир «Регентский 144
Гарнир «Регентский» 144
Гарнир «Регентский» 144
Гарнир «Ренессанс» 144
Гарнир «Ришелье» 145
Гарнир «Роан» 145
Гарнир «Римский» 145
Гарнир «Россини» 145
Гарнир «Сен-Флорентин» 145

Гарнир «Сен-Жермен» 145
Гарнир «Сен-Манде» 146
Гарнир «Сард» 146
Гарнир «Сицилийский» 146
Гарнир «Страсбургский» 146
Гарнир «Талейран» 146
Гарнир «Черепаховый» 146
Гарнир «Тулузский» 147
Гарнир «Туранжель» 147
Гарнир «Трувийез» 147
Гарнир «Тирольский» 147
Гарнир «Вер-Пре» 147
Гарнир «Виши» 147
Гарнир «Вирофле» 147
Гарнир «Валевска» 147
Гарнир «Вашингтон» 148
Гарнир «Зингара» 148
III 149
Классификация супов 149
Прозрачные супы 149
Густые супы 150
Размышления по поводу сервировки супов 151
Расчет пищевых и ароматических элементов для «Петит мармит», бульонов и осветление различных консоме 151
«Петит мармит» на 10 человек 152
Простое консоме из дичи 152
Простое консоме из рыбы 152
«Биф-ти» (крепкие мясные бульоны) и диетические заливные 152
Осветление 153
Осветление обычного консоме 153
Осветление консоме из домашней птицы 153
Осветление консоме из дичи 153
Осветление двойного консоме из рыбы 153
Различные элементы суповых гарниров 154
Шифонада и листья кервеля 154
Соленые блины для супа 154
Хлебные корки и гренки 154
Изысканный фарш из домашней птицы для кнелей 154
Изысканный фарш из дичи для кнелей 154
Изысканный фарш из рыбы для кнелей 154
Томатное фондю и томатные кубики 154
Нарезки «Жюльен» и «Брюнуаз» 155
Яйца для прозрачных консоме 155
Изделия из крупы и теста для прозрачных супов 155
Профитроли для супов 155
Кнели для супов 156
Различные клецки 156
Обычные клецки 156

Клецки из моркови, или клецки «креси» 156
Клецки из сельдерея 156
Сливочные клецки, или клецки «делиньяк» 156
Сливочные клецки с рисом и миндальным молоком 157
Клецки из дичи 157
Клецки из верхушек спаржи 157
Клецки из лука-порея 157
Клецки из пюре гусиной печени 157
Клецки из каштанового пюре 157
Клецки из пюре зеленого горошка 157
Клецки из рыбы или ракообразных 157
Клецки из томатов 158
Клецки из трюфелей 158
Клецки из домашней птицы 158
Серия прозрачных супов и консоме с гарниром 158
Консоме с куриными крылышками 158
Консоме «Александра» 158
Консоме по-старинному 158
Консоме «Аренберг» 158
Консоме «Аврора» 159
Консоме «Прекрасная фермерша» 159
Консоме «Беллини» 159
Консоме мясное 159
Консоме «Букетьер» 159
Консоме «Брюнуаз» 159
Консоме «Кармен» 160
Консоме «Селестина» 160
Консоме «Золушка» 160
Консоме «Шансельер» 160
Консоме «Охотничье» 160
Консоме «Шатлен» 160
Консоме «Волосы ангела» 161
Консоме «Кольбер» 161
Консоме «Коломбина» 161
Консоме «Крут-о-По» 161
Консоме «Сирано» 161
Консоме «Белая дама» 161
Консоме «Демидофф» 161
Консоме «Делиньяк» 161
Консоме с дьяблотинами 162
Консоме «Диана» 162
Консоме «Дипломат» 162
Консоме «Диветт» 162
Консоме «Доминиканское» 162
Консоме «Дориа» 162
Консоме «Дуглас» 162
Консоме «Дюбарри» 162
Консоме «Шотландское» 163
Консоме «Эдуард VII» 163

Консоме «Флавиньи» 163
Консоме «Флореаль» 163
Консоме «Флорентин» 163
Консоме «Флорин» 163
Консоме по-галльски 163
Консоме «Георг V» 163
Консоме «Жерминаль» 164
Консоме «Гладиатор» 164
Консоме «Гримальди» 164
Консоме «Элен» 164
Консоме «Генриетта» 164
Консоме «Индийское» 164
Консоме «Инфанта» 164
Консоме «Изабелла французская» 164
Консоме «Иван» 165
Консоме «Жанна гАрнье» 165
Консоме «Жюдик» 165
Суп «Жюльен» 165
Консоме «Джульетта» 165
Консоме «Клебер» 165
Консоме «Ла Перуз» 165
Консоме «Лоретта» 165
Консоме «Люсетта» 166
Консоме «Лукуллус» 166
Консоме «Мадрилен» 166
Консоме «Мантенон» 166
Консоме «Мессалина» 166
Консоме «Мидинет» 166
Консоме «Микадо» 166
Консоме «Мирей» 167
Консоме «Миретт» 167
Консоме «Мистраль» 167
Консоме «Монсиньи» 167
Консоме «Монтеспан» 167
Консоме «Монморенси» 167
Консоме «Мюрат» 167
Консоме «Мурильо» 167
Консоме «Нана» 168
Консоме «Нантуа» 168
Консоме «Флорентийские снежки» 168
Консоме «Нельсон» 168
Консоме «Нессельроде» 168
Консоме «Ласточкины гнезда» 168
Консоме «Нинон» 168
Консоме с перловой крупой 169
Консоме по-восточному 169
Консоме «Ольга» 169
Консоме «Орлеанское» 169
Консоме «Орлофф» 169

Консоме «Орсе» 169
Консоме «Отелло» 170
Консоме «Отеро» 170
Консоме «Палестро» 170
Консоме с различными мучными изделиями 170
Консоме «Маленькая невеста» 170
Петит мармит» 170
Консоме «Полэр» 170
Консоме «Помпадур» 170
Консоме «Порталис» 171
Консоме «Весеннее» 171
Консоме с кнелями из костного мозга 171
Суп из бычьих хвостов по-французски 171
Консоме «Рабле» 171
Консоме «Рашель» 171
Консоме с равиоли 172
Консоме «Рекамье» 172
Консоме «Королева» 172
Консоме «Ренессанс» 172
Консоме «Россини» 172
Консоме по-королевски 172
Консоме с саго 172
Консоме «Сент-Юбер» 172
Консоме с салепом 173
Консоме «Сафо» 173
Суп «Сара Бернар» 173
Консоме «Северин» 173
Консоме «Севинье» 173
Консоме «Соланж» 173
Консоме «Сталь» 173
Консоме «Стенли» 173
Консоме «Сюзетт» 174
Консоме «Талейран» 174
Консоме с тапиокой 174
Консоме «Теодора» 174
Консоме «Тореадор» 174
Консоме «Тоска» 174
Консоме «Тулузское» 174
Консоме «Тревиз» 174
Консоме «Тирольское» 175
Консоме из узеса 175
Консоме «Валоремме» 175
Консоме «Вандом» 175
Консоме «Верди» 175
Консоме «Вермандуаз» 175
Консоме с вермишелью 175
Консоме «Кутилы» 175
Консоме «Варвик» 176
Консоме «Вашингтон» 176

Консоме «Владимир» 176
Консоме «Ивето» 176
Консоме «Золя» 176
Консоме «Зорилла» 176
Специальные консоме для ужина 176
Консоме на бульоне из перепелки 177
Консоме на эссенции из сельдерея 177
Консоме на эссенции из эстрагона 177
Консоме на эссенции из сморчков 177
Консоме на сладком стручковом перце 177
Консоме на трюфельной эссенции 177
Консоме с золотыми блестками 177
Консоме по-португальски 178
Консоме на бульоне из куропатки 178
Консоме с винами 178
Куриное заливное «Неаполитанское» 178
Куриное заливное с помидорами 178
Холодное велуте для ужина 178
Густые супы 178
Супы-пюре 178
Супы-велуте 180
Супы-кремы 181
Дозировка 181
Основные правила приготовления супов-кремов 181
Гарниры 181
Основная характеристика супов-кремов 181
Специальное обращение к читателю 182
Серия супов-пюре, супов-кремов и супов-велуте 182
Супы-пюре 182
Супы-кремы 189
Супы-велуте 193
Серия особых густых супов 199
Суп «Амбассадор» 199
Суп «Американский» 199
Суп «Багратион» жирный 199
Суп «Багратион» постный 199
Суп «Балве», или «Юбилейный» 200
Суп «Цыганский» 200
Суп с нарезкой «Брюнуаз» загущенный 200
Суп «Шабриан» 200
Суп а-ля Шампенуаз 200
Суп а-ля Шантильи 200
Суп «Дерби» 200
Суп «Эмильен д'Аленсон» 200
Суп «Фаншетт» 200
Суп «Фобон» 201
Суп «Фемина» 201
Суп «Фонтанж» 201
Суп «Джентльмен» 201

Суп «Жермини» 201
Суп «Жиронден» 201
Суп «инвалид» 201
Суп «Джек» 201
Суп «Жосселин» 202
Суп «юбилейный» 202
Суп жюльен «Дарбле» 202
Суп «Ламбаль» 202
Суп «Лонгшан» 202
Суп «Маделон» 202
Суп «Мариньи» 202
Суп «Марсильи» 202
Суп «Нарбоннэ» 202
Суп «Никколини» 203
Суп «Полиньяк» 203
Суп со щавелевым пюре и вермишелью со сливками 203
Суп со щавелевым пюре и тапиокой со сливками 203
Суп с бычьим хвостом по-неаполитански 203
Суп «Рабагас» 203
Суп «Режан» 203
Суп «Сен-Жюльен» 204
Суп «Сан-Марсо» 204
Суп «Здоровье» 204
Суп «Симона» 204
Суп «Урсулина» 204
Суп «Валезан» 204
Суп «Спорт» 204
Суп «Бархат» 204
Суп «Верней» 204
Суп «Валдез» 205
Суп «Виндзорский» 205
Серия овощных супов 205
Суп «Альбигойский» 205
Суп из кресс-салата 205
Суп «Эльзасский» с кислой капустой 206
Суп «Арденнский» 206
Суп «Овернский» 206
Суп «Бокер» 206
Суп «Бон Фам» 206
Суп «Барбасонский» 206
Суп «Бушерон» 207
Суп «Культиватор» 207
Суп «Дофинуаз» 207
Суп «Эстерель», или суп «Мавританский» 207
Суп «Фермерский» 207
Суп «Фран-контуаз» 207
Суп гарбюр «Беарнский» 207
Суп гарбюр «Купер» 208
Суп гарбюр «Креси» 208

Суп гарбюр «Дофинский» 208
Суп гарбюр а-ля Френез 208
Суп гарбюр луковый 208
Суп гарбюр «крестьянский» 209
Суп гарбюр а-ля Савойард 209
Суп бабушкин 209
Суп «Ошпо» по старинному рецепту 209
Суп «Жанетт» 209
Суп жюльен по-русски 209
Суп земледельца 210
Суп «Невер» 210
Суп «Нормандский» 210
Суп «Луковый» 210
Суп «Крестьянский» 210
Суп из лука-порея и картофеля 210
Суп «Бургундское рагу» 211
Суп «Савойард» 211
Суп «Туринский» 211
Суп туринский «руманиль» 211
Суп «Деревенский» 211
Супы школы прованса по морарду, ребулю и кайату 211
Суп с чесноком 211
Суп айго «Сау» 212
Суп айго «Менажер» 212
Суп айго «Буидо», или суп с кипящей водой 212
Суп айго «Буидо» с вареными яйцами 212
Суп «Свадебный» 212
Суп айго с нонатами[2] 213
Серия иностранных супов 213
Суп из куриных потрохов по-английски 213
Суп ботвинья 213
Суп овощной с перловой крупой 213
Борщ 214
Борщ «польский» 214
Суп «Камаро» по-бразильски 214
Суп с вишней 214
Суп из моллюсков 214
Суп куриный с луком 215
Суп с куриной печенью по-английски 215
Суп с биточками из печени 215
Суп с пюре из печени 215
Суп с бамией 216
Суп «Ошпо» по-фламандски 216
Суп из зайца 216
Суп «Литовский» 216
Суп «Ливонский» с клецками 216
Суп «Милле-фанти» 217
Суп «Милле-фанти» прозрачный 217
Суп «Минестроне» 217

Суп «Мисс бетси» 217
Суп «Фальшивая черепаха» 218
Суп из баранины по-гречески 218
Суп куриный с пряностями 218
Суп с бараниной 218
Суп с ньоками 218
Суп с гомбос 219
Суп «Олья-подрига» 219
Суп из перловки и сельдерея 219
Суп уха 219
Суп из говяжьих хвостов прозрачный 220
Суп из говяжьих хвостов сгущенный 220
Суп устричный 220
Суп с вермишелью 220
Куриный суп по-английски 220
Суп «Пачеро» 221
Суп с пюре из окорока 221
Суп с телячьими почками 221
Суп с почками по-английски 221
Рассольник 221
Солянка 221
Щи 222
Суп из террапены[4], прозрачный или сгущенный 222
Суп из черепахи прозрачный 222
Молочный пунш 223
Суп из черепахи загущенный 223
Суп из черепахи консервированный 224
Суп из засушенной черепахи 224
Суп из зеленой черепахи 224
IV 225
Холодные закуски 225
Серия холодных закусок 226
«Ачето-дольче» 226
«Ашары» 226
Огурцы 226
«Спички» 226
«Спички» с анчоусами 226
Филе анчоуса 226
Свежие маринованные анчоусы 227
Медальоны с анчоусами 227
Рулетики из анчоусов 227
Анчоусы со сладким красным перцем 227
Анчоусы по-тамарински 227
Угорь копченый по-кильски 227
Угорь с белым вином и паприкой 227
Артишоки по-гречески 227
Донышки маленьких артишоков с гарниром 228
Лодочки 228
Тесто для тарталеток и лодочек 228

Гарнир для лодочек и тарталеток 228
Свекла 228
Салат свекольный 228
Салат свекольный со сливками 229
Масла для закусок 229
Черешня маринованная 229
Копченая говядина по-гамбургски 229
Канапе 229
Канапе «Адмирал» 229
Канапе с анчоусами 229
Канапе «Арлекин» 229
Канапе с черной икрой 230
Канапе с креветками 230
Канапе «Сити» 230
Канапе по-датски 230
Канапе с языком 230
Канапе с раками 230
Канапе с дичью 230
Канапе с омарами 230
Канапе «Люсиль» 230
Канапе с рыбой 231
Канапе «Весеннее» 231
Канапе «Рошеле» 231
Каролинки 231
Черная икра 231
Сельдерей «Бон-фам» 231
Сельдерей по-гречески 231
Корень сельдерея 231
Маринованные боровики 232
Вишни в уксусе 232
Зеленые орехи в кислом виноградном соке 232
Сервелаты 232
Мозги «Роберт» 232
Цветная капуста 232
Краснокочанная капуста 233
Рулетики из белокочанной капусты 233
Огурцы по-датски 233
Фаршированные огурцы 233
Салат из огурцов 233
Корнеты «Йоркские» 233
Кремы для закусок 233
Крем в формочках 234
Дюшесы «Нантуа» 234
Дюшесы «Королевские» 234
Дюшесы «Султан» 234
Различные дюшесы 234
Эклеры «Кароли» 234
Маринованная корюшка 234
Эскабеш 234

Укроп 235
Фиги (инжир) 235
Филе «Анверское» 235
Гусиная печень 235
«Фриволите» («Пустячки») 235
Плоды моря 235
Пескарь по-русски 235
Сельдь по-дьепски 235
Филе сельди 236
Сельдь со стручковой фасолью 236
Сельдь по-ливонски 236
Сельдь «Лука» 236
Рулетики из сельди 236
Сельдь по-русски 236
Стручковая фасоль 237
Устрицы 237
Устрицы с икрой 237
Маринованные устрицы 237
Килька 237
«Мачедония» 237
Маринованная макрель 237
Дыня канталупа 237
Коктейль из дыни 237
Охлажденная дыня с различными винами 238
Небольшие маринованные дыньки 238
Сердцевина различных овощей 238
Мортаделла 238
Мидии 238
Ежевика 238
Морда и нёбо говяжьей головы 238
Оливки 239
Фаршированные оливки 239
Фаршированные яйца 239
Яйца чибиса 239
Хлебцы по-французски 239
Хлебцы по-варшавски 239
Паштет из жаворонков 239
Пикули 239
Пикалили 239
Алжирский стручковый перец 239
Лук-порей по-гречески 240
Фаршированный лук-порей 240
Копченая гусиная грудка 240
Сладкий перец 240
Икра лобана 240
Икра тунца 240
Различные пюре для закусок 240
Редис 240
Черная редька 240

Паштеты турские 240
Паштеты из блуа 241
Красная кефаль с шафраном 241
Руайаны 241
Салаты 241
Салат «Бержерет» 241
Салат «Бразильский» 241
Салат «Кастельно» 241
Салат «Каталонский» 241
Салат «Дорция» 242
Салат «Голландский» 242
Салат «Итальянский» 242
Салат «Мидинет» 242
Салат «Монашеский» 242
Салат «Монте-Карло» 242
Салат «Нантский» 242
Салат «Нормандский» 242
Салат «Рыбацкий» 242
Салат из бараньих ножек или ножек теленка 243
Салат из телячьих ножек «Кларенс» 243
Салат «Португальский» 243
Салат «Режан» 243
Салат «Воклюзский» 243
Различные салаты из риса 243
Салями «Готское» или «Миланское» 243
Сардины 243
Франкфуртские сосиски 243
Страсбургские сосиски 244
Венские сосиски 244
Колбаса «Лионская», «Арлезианская» и «Булонская» 244
Колбаса из гусиной печени, из печени фазана и курицы 244
Копченый лосось (семга) 244
Копченый сиг 244
Спратты[5] 244
Различные тарталетки 244
Тарталетки с тунцом 244
Тунец в растительном масле 245
Тунец «Маринет» 245
Томаты по-генуэзски 245
Томаты по-монакски 245
Томаты натуральные 245
Четвертинки томатов 245
Маринованная форель 245
Филе маринованной форели 245
Виноградные усики 246
Зампино 246
Серия горячих закусок 246

«Спички» с анчоусами 246
«Спички» «Каприз» 247
«Спички» с креветками 247
«Спички» различные 247
Аттеро 247
Аттеро по-женевски 247
Аттеро с пармезаном (или пармские шашлычки) 247
Аттеро «Виллеруа» 248
Аттеро из устриц «Виллеруа» 248
Лодочки 248
Лодочки «Шеврез» 248
Лодочки с креветками «Жуанвиль» 248
Лодочки с раками «Нантуа» 248
Лодочки с филе камбалы 248
Лодочки с омарами «Виктория» 249
Лодочки с устрицами «Остандэз» 249
Лодочки с молокой по-флорентийски 249
Лодочки из молоки с пармезаном 249
Оладьи 249
Оладьи с анчоусами а-ля Нисуаз 249
Оладьи «Бенедектинские» 249
Оладьи «Кардинал» 250
Оладьи с мозгами 250
Оладьи по-итальянски 250
Оладьи с молокой 250
Оладьи из молоки «Виллеруа» 250
Оладьи а-ля матюрин 250
Оладьи а-ля нисуаз 250
Оладьи «Пиньятелли» 250
Береки по-турецки 251
Блины 251
Буше 251
Буше по-цыгански 251
Буше «Букетьер» 251
Буше «Диана» 251
Буше «Гран-Дюк» 251
Буше «Изабелла» 252
Буше «Жуанвиль» 252
Буше «Мари-роз» 252
Буше «Могадор» 252
Буше «Монглас» 252
Буше «Монсеньор» 252
Буше «Нантуа» 252
Буше «Перигурдин» 252
Буше «Королевские» 253
Буше «Маленькая принцесса» 253
Буше «Сент-Юбер» 253
Буше «Виктория» 253
Буше как элемент закуски 253

Буше «Пармские» 253
Различные формочки для горячих закусок 253
Каннелоны 253
Каннелоны по-старинному 254
Кассолеты «Эглон» 254
Кассолеты «Алиса» 254
Кассолеты «Сюзанна» 254
Сырники 254
Коломбины 255
Кокиль из креветок 255
Кокиль из раковых шеек 255
Различные отбивные котлетки 255
Петушиные гребешки «Демидофф» 255
Кромески 255
Кромески по-французски 255
Кромески по-польски 255
Кромески по-русски 256
Различные крокеты 256
Крокетки (биточки) 256
Крокетки с треской по-американски 256
Крокетки «Бержер» 257
Крокетки «Цыганские» 257
Крокетки «Охотничьи» 257
Крокетки «Доминиканские» 257
Крокетки с гарниром 257
Крокетки для гурмана 257
Крокетки с омаром 257
Крокетки по-венгерски 257
Крокетки по-индийски 258
Крокетки «Жан-бар» 258
Крокетки «Миланские» 258
Крокетки «Нантские» 258
Крокетки «Савиньи» 258
Крокетки «Сюлли» 258
Крокетки с курицей 258
Крустады (пироги с хрустящей корочкой) 259
Крустады с креветками «Жуанвиль» 259
Крустады «Нантуа» 259
Крустады с белым мясом телятины «Финан-сьер» 259
Крустады с курицей «Регентские» 259
Круты а-ля шампенуаз 259
Круты с печенью ската 260
Круты с мозгами 260
Круты с копченой уткой 260
Дартуа с анчоусами, или сочни 260
Дартуа с филе камбалы 260
Дартуа с сардинами 260
Фаршированные раки 260
Фиш «Боллс» 261

Фонданы 261
Фонданы из бекаса «Кастеллан» 261
Фонданы из фазана «Марли» 261
Фонданы из гусиной печени «Монселе» 261
Фонданы из дроздов по-льежски 261
Фонданы из курицы «Луизетта» 261
Различные фрито (пончики) 262
Сельдь по-эстонски 262
Сельдь в фольге 262
Устрицы 262
Устрицы по-американски 262
Устрицы по-английски 262
Устрицы «Фаворит» 263
Устрицы по-флорентийски 263
Устрицы запеченные 263
Устрицы «Маршальские» 263
Устрицы «Морнэ» 263
Устрицы по-польски 263
Суфле из устриц 263
Устрицы «Виллеруа» 264
Устрицы «Владимир» 264
Мазаграны 264
Налешники (русская закуска) 264
Яйца чибиса «Кристиана» 264
Пайетки из пармезана 264
Различные блинчики с начинкой 264
Пирожки а-ля Босерон 265
Пирожки для борща 265
Пирожки «Буржуаз» 265
Пирожки «Каноник» 265
Пирожки «Дофин» 265
Пирожки «Манон» 265
Пирожки «Мазарен» 265
Пирожки «Нимуаз» 266
Обычные пирожки 266
Пирожки «Парижские» 266
Пирожки с кислым виноградом 266
Пельмени «Сибирские» 266
Пироги «Кавказские» 266
Пироги круассаны 267
Пироги с творогом 267
Пироги с дичью 267
Пироги с овощами 267
Пироги «Ливонские» 267
Пироги «Московские» 267
Пироги с рыбой 268
Пироги «Польские» 268
Пироги «Смоленские» 268
Пироги с трюфелями 268

Пироги с визигой 268
Картофель по-арденнски 268
Картофель «Дитрих» 269
Картофель «Жоржетта» 269
Помпонетки 269
«Киш-лоррен» 269
Киш с окороком 269
Рамекен (пирог с сыром) 269
Расстегаи 269
Равиоли «Сибирские» 270
Пирожки риссоль 270
Риссоль «Бержер» 270
Риссоль «Букетьер» 270
Риссоль «Богемьен» 270
Риссоль «Брессан» 270
Риссоль «Дофин» 270
Риссоль по-индийски 270
Риссоль «Жуанвиль» 271
Риссоль «Марли» 271
Риссоль со сморчками 271
Риссоль «Нантуа» 271
Риссоль «Норманд» 271
Риссоль «Остандез» 271
Риссоль «Помпадур» 271
Риссоль «Королевские» 271
Риссоль «Виктория» 272
Сочни с анчоусами 272
Сочни с капустой 272
Сочни с филе камбалы 272
Суфле из ракообразных 272
Суфле по-флорентийски 272
Суфле из дичи 272
Суфле из устриц 272
Суфле из окорока 273
Суфле «Пармезан» 273
Суфле рыбное 273
Суфле «Свисесс» 273
Субрик из гусиной печени 273
Субрик по-итальянски 273
Субрик пьемонтский 274
Тал муза 274
Талмуза по-старинному 274
Тарталетки 274
Тарталетки «Шатильон» 274
Тарталетки «Диана» 274
Тарталетки по-галльски 275
Тарталетки с сырными клецками 275
Тарталетки «Марли» 275
Тарталетки «Ольга» 275

Тарталетки по-польски 275
Тарталетки «Королева» 275
Тимбалы «Аньес сорель» 275
Тимбалы «Дессолье» 276
Тимбалы «Маршал» 276
Тимбалы «Медичи» 276
Тимбалы «Монтагри» 276
Тимбалы «Пайва» 276
Тимбалы «Регина» 276
Тимбалы «Реньер» 276
Тимбалы «Талейран» 277
Тимбалы «Вильнев» 277
Вареники «Литовские» 277
Вареники «Польские» 277
Ватрушки с творогом 277
Веснушки 277
V 279
Яичница-глазунья 279
Яйца, сваренные без скорлупы и в мешочек 279
Яйца в формах 279
Яйца кокот 280
Яичница 280
Крутые яйца 280
Яичница-болтунья 280
Холодные яйца 281
Часть первая 281
Яйца «Александра» 281
Яичница по-американски 281
Яйца с анчоусами 281
Яйца по-андалузски 281
Яйца по-английски 282
Яйца «Аршидюк» 282
Яйца «Аржантей» 282
Яйца «омаль» 282
Яйца «Аврора» 282
Яйца с беконом 282
Яйца «Баньоле» 283
Яйца Бальзак 283
Яйца «Бель эллен» 283
Яйца «Бенедектин» 283
Яйца «Бенуатон» 283
Яйца «В колыбели» 283
Яйца «Берси» 284
Яйца «Бержер» 284
Яйца с черным маслом 284
Яйца «Биньон» 284
Яйца «Буалдье» 284
Яйца «Буатель» 284
Яйца «Бонвале» 284

Яйца по-бордоски 285
Яйца «Буланжер» 285
Яйца по-бургундски 285
Яйца по-бретонски 285
Яйца по-брюссельски 285
Яйца «Бюшерон» 285
Яйца в каннелонах 285
Яйца «Кардинал» 286
Яйца «Карема» 286
Яйца «Кариньян» 286
Яйца «Кавур» 286
Яйца «Шамбертен» 286
Яйца «Шантильи» 286
Яйца «Шартр» 286
Яйца «Охотничьи» 287
Яйца «Шатлен» 287
Яйца «Шатильон» 287
Яйца «Шимэ» 287
Яйца «Шиври» 287
Яйца «Кламар» 287
Яйца «Клюни» 287
Яйца «Кольбер» 288
Яйца «Колинетт» 288
Яйца «Коммер» 288
Яйца «Герцогиня» 288
Вареные яйца 288
Котлеты из яиц 288
Котлеты из яиц «Дофин» 288
Котлеты из яиц «Манон» 289
Яйца «Креси» 289
Яичные биточки 289
Яичные биточки по-польски 289
Яичные крокетки 289
Яйца со сливками 289
Яйца с креветками 290
Яйца «Домон» 290
Яйца «Дьявольские» 290
Яйца «Диана» 290
Яйца «Дюшес» 290
Яйца по-испански 290
Яйца с эстрагоном 291
Яйца с ароматными травами 291
Яйца «Флора» 291
Яйца «Флореаль» 291
Яйца «флорентин» 291
Яйца «Форестьер» 291
Яйца «Фру-фру» 292
Яйца «Гали-Марье» 292
Яйца «Жоржетта» 292

Яйца «Гран-Дюк» 292
Яйца бабушкины 292
Яйца «Жанна Гранье» 292
Яйца запеченные 293
Жареные яйца «Дьявольские» 293
Яйца «Алеви» 293
Яйца «Элуаз» 293
Яйца для горячих закусок 293
Яйца по-гугенотски 293
Яйца по-гусарски 293
Яйца «Изолина» 294
Яйца «Жанетта» 294
Яйца «Жокей-клуб» 294
Яйца с загущенным телячьим бульоном 294
Яйца «Леонтина» 294
Яйца «Лили» 294
Яйца «Лоретта» 294
Яйца по-лотарингски 295
Яйца «Люлли» 295
Яйца «магда» 295
Яйца «Мантенон» 295
Яйца «Малмезон» 295
Яйца «Марешер» 295
Яйца «Маринетта» 295
Яйца «Мариво» 295
Яйца «Массена» 296
Яйца «Матлот» 296
Яйца «Мопассан» 296
Яйца «Максимильен» 296
Яйца «Мексикана» 296
Яйца «Мейербир» 296
Яйца «Миньон» 296
Яйца «Мирабо» 296
Яйца «Мирей» 297
Яйца «Могадор» 297
Яйца «Жнецы» 297
Яйца «Монтаржи» 297
Яйца «Монморанси» 297
Яйца «Морнэ» 297
Яйца «Мортемар» 297
Яйца «Мозаика» 298
Яйца по-московски 298
Яйца «Нантуа» 298
Яйца по-неаполитански 298
Яйца «Негус» 298
Яйца «Ницца» 298
Яйца «Нинон» 299
Яйца по-нормандски 299
Яйца «Опера» 299

Яйца «Орлеан» 299
Яйца «Орлофф» 299
Яйца «Орсэ» 299
Яйца по-парижски 300
Яйца «Пармантье» 300
Яйца с пармезаном 300
Яйца «Пастушьи» 300
Яйца «Першерон» 300
Яйца «Перигурдин» 300
Яйца «Пети-Дюк» 301
Яйца по-пьемонтски 301
Жареные яйца, сваренные без скорлупы, с гарниром 301
Яйца «Полиньяк» 301
Яйца по-португальски 301
Яйца «Принцесса» 301
Яйца «Принцесса Мария» 302
Яйца «Весенние» 302
Яйца «Провансаль» 302
Яйца «Рашель» 302
Яйца «Регина» 302
Яйца «Королева» 303
Яйца «Королева Марго» 303
Риссоль с яйцами 303
Яйца «Ролан» 303
Яйца по-римски 303
Яйца «Россини» 303
Яйца «Розита» 304
Яйца «Ротомаго» 304
Яйца по-руански 304
Яйца «Ружемон» 304
Яйца «Ротшильд» 304
Яйца «Сент-Арман» 304
Яйца «Сент-Юбер» 304
Яйца «Сарду» 305
Яйца «Савойард» 305
Яйца «Сеньора» 305
Яйца по-сербски 305
Яйца «Севинье» 305
Яйца «Субиз» 305
Яйца «Султан» 305
Яйца «Тупинель» 305
Яйца «Туссенель» 306
Яйца «Требуха» 306
Яйца «Буржуаз» 306
Яйца с трюфелями 306
Яйца по-турецки 306
Яйца «Вокур» 306
Яйца «Волюизан» 306
Яйца «Верди» 307

Яйца «Виктория» 307
Яйца «Вилларе» 307
Яйца «Виллеруа» 307
Яйца «Вирофле» 307
Яйца «Кутила» 307
Волованы из яиц 308
Яйца «Йоркширские» 308
Яйца «Иветта» 308
Часть вторая 308
Омлет «Аньес сорель» 308
Омлет «Аршидюк» 308
Омлет «Бенедектин» 309
Омлет «Бушер» 309
Омлет по-булонски 309
Омлет «Бретонский» 309
Омлет «Брийат-Саварен» 309
Омлет по-брюссельски 309
Омлет «Шартр» с эстрагоном 309
Омлет «Охотничий» 309
Омлет «Шатлен» 309
Омлет с шампиньонами 310
Омлет «Шуази» 310
Омлет «Кламар» 310
Омлет «Креси» 310
Омлет с креветками 310
Омлет «Дюран» 310
Омлет «Испанский» 310
Омлет «Фермерский» 310
Омлет с ароматными травами 310
Омлет с соцветиями тыквы 311
Омлет по-флорентийски 311
Омлет с донышками артишоков 311
Омлет бабушкин 311
Омлет «Грандваль» 311
Омлет «Венгерский» 311
Омлет «Юрасский» 311
Омлет «Лотарингский» 311
Омлет «Лионский» 311
Омлет «Мансель» 312
Омлет «Жан-Мари» 312
Омлет «Массена» 312
Омлет «Максим» 312
Омлет «Мексиканский» 312
Омлет «Мирей» 312
Омлет «Монселе» 312
Омлет «Муслин» 312
Омлет «Нантуа» 313
Омлет с нонатами 313
Омлет по-нормандски 313

Омлет со щавелем 313
Омлет «Пармантье» 313
Омлет по-крестьянски 313
Омлет с верхушками спаржи 313
Омлет «Португальский» 313
Омлет «Прелатский» 313
Омлет «Принцесса» 314
Омлет по-провансальски 314
Омлет «Королева» 314
Омлет с почками 314
Омлет «Россини» 314
Омлет по-руански 314
Омлет «Савойард» 314
Омлет «Швейцарский» 314
Омлет с тунцом 315
Омлет с трюфелями 315
Омлет «Виктория» 315
Часть третья 315
Яйца чибиса в заливном 315
Яйца чибиса «Кристиана» 315
Яйца чибиса по-датски 315
Яйца чибиса «Габриэль» 315
Яйца чибиса «Модерн» 316
Яйца чибиса по-московски 316
Яйца чибиса в гнездах 316
Омлет из яиц чибиса 316
Яйца чибиса «Маленькая королева» 316
Яйца чибиса по-королевски 316
Яйца чибиса «Трубадур» 316
VI 318
Рыбные курт-бульоны 318
Курт-бульон A 318
Курт-бульон B 318
Курт-бульон C 318
Курт-бульон D 318
Курт-бульон E 318
Отвар на воде с солью 319
Различные способы приготовления рыбы 319
Приготовление рыбы в соленой воде или курт-бульоне в 319
Отваривание рыбы в небольшом количестве жидкости 320
Тушение 320
Приготовление «Голубой» рыбы («Au bleu») 320
Приготовление рыбы во фритюре 320
Теория приготовления рыбы во фритюре 321
Приготовление рыбы в масле а-ля Меньер 321
Приготовление рыбы на гриле 321
Приготовление запеченной рыбы 322

Приготовление рыбы с надрезанием (Crimped) 322
Приготовление фаршей для рыбных муссов и муслинов 322
Муссы и муслины 322
Муслины из ракообразных 323
Пресноводная рыба 323
Матлот 323
Шед 324
Угорь 325
Усач и мелкий усач 328
Лещ 329
Щука 329
Щуренок 331
Карп 331
Молока карпа 333
Осетр 334
Фера 335
Пескарь 335
Минога 335
Сиг 336
Налим 336
Озерный голец или обычный голец 336
Окунь 336
Ротхель или рутхель 336
Лосось 336
Визига 338
Холодный лосось 341
Стерлядь 344
Линь 344
Форель 344
Холодная форель 345
Речная форель 346
Морская рыба 348
Анчоусы 349
Лаврак, или морской волк 349
Калкан 349
Копченая сельдь 349
Свежая треска 349
Карреле, или камбала 350
Хек 351
Морской угорь 351
Дорада 351
Корюшка 351
Пикша 352
Сельдь 353
Макрель 353
Мерлан 355
Соленая треска 357
Мостель 360

Серая кефаль 360
Нонаты 360
Путина 361
Скат 361
Красная кефаль 361
Холодная красная кефаль 363
Солнечник 364
Сардины 364
Камбала и филе камбалы 366
Филе камбалы 375
Холодное филе камбалы 391
Вяленая норвежская треска 392
Тунец 393
Палтус 394
Холодный палтус 395
Молодой палтус 396
Холодный молодой палтус 398
Ракушки, ракообразные, моллюски, земноводные и черепахи 399
Краб по-английски 399
Креветки 399
Холодные креветки 399
Раки 400
Холодные раки 402
Омар 404
Холодный омар 408
Лангуст 409
Холодный лангуст 409
Лангустин 410
Террапена 410
Черепаха 411
Устрицы 412
Морские ежи 412
Горячий крем из икры морского ежа 412
Соус с пюре из икры морского ежа 412
Мидии 412
Гребешки 413
Улитки 414
Лягушачьи лапки 415
Холодные лягушачьи лапки 415
VII 417
Обычное тушение 417
Мясо для тушения 417
Шпигование мяса 417
Маринование мяса для тушения 417
Бульон для тушения 418
Обжаривание и приготовление мяса 418
Глазирование тушеного мяса 419
Тушение белого мяса 419

Тушение белых сортов мяса 420
Отваривание 420
Подготовка птицы 420
Жаркое 421
Приготовление жаркого 421
Жаркое, приготавливаемое в горшочке или кокотнице 421
Соте 422
Бланширование 422
Белая изолирующая оболочка (белый бульон) для мяса и некоторых овощей 423
Запекание 423
Полное запекание 423
Быстрое запекание 424
Легкое запекание 424
Глазирование 424
Гриль 424
Топливо для гриля 424
Решетка для гриля 425
Приготовление на гриле темных сортов мяса 425
Необходимые действия при приготовлении на гриле 425
Окончание приготовления 425
Приготовление на гриле белых сортов мяса 426
Приготовление на гриле рыбы 426
Приготовление на гриле блюд в панировке 426
Приготовление во фритюре 426
Емкость для фритюра 426
Использование жира для фритюра 427
Температурная шкала, применяемая для фритюра 427
Приготовление рыбы во фритюре 428
Количество фритюра 428
Как следить за фритюром 428
Рубленое мясо 429
Часть первая 429
Часть вторая 462
Часть третья 490
Часть четвертая 511
VIII 524
Рис и перловая крупа для фаршированной курицы 524
Быстрая сервировка горячих блюд из курятины 525
Куры 525
Курица «Альбуфера» 525
Курица «Александра» 525
Курица «Посольская» 526
Курица по-андалузски 526
Тушеная курица по-английски 526
Отварная курица по-английски 526
Курица «Омаль» 526
Курица «Аврора» 526

Курица «Банкирская» 526
Курица «Буалдье» 527
Курица «Букетьер» 527
Курица кардиналов 527
Курица с сельдереем 527
Курица с шампиньонами коричневая 527
Курица с шампиньонами белая 527
Курица «Шатлен» 527
Курица а-ля Шевальер 527
Курица «Шимэ» 528
Курица «Чиполата» 528
Курица «Шиври» 528
Курица «Кюсси» 528
Курица «Деми-Деей» («В трауре») 528
Курица «Демидофф» 528
Курица «Дерби» 529
Курица «Девонширская» 529
Курица «Дива» 529
Курица а-ля Дре 529
Курица по-шотландски 529
Курица «Эдуард VII» 529
Курица «Елисейская» 530
Рагу из курицы 530
Курица с эстрагоном 530
Курица «Фаворит» 530
Курица «Фермерская» 530
Курица «Финансьер» 530
Курица для гурманов 530
Курица «Годар» 531
Курица «Граммон» 531
Курица «Гранд-отель» 531
Курица с каменной солью 531
Курица по-гречески 531
Курица «Элоиза» 531
Курица по-венгерски 531
Курица с устрицами 532
Курица по-императорски 532
Курица по-индийски 532
Курица «Изабелла французская» 532
Курица под соусом «Слоновая кость» 532
Курица «Леди Кюрзон» 532
Курица по-лангедокски 532
Курица «Луиза Орлеанская» 532
Курица «Луизиана» 533
Курица «Лукуллус» 533
Курица «Мантенон» 533
Курица «Манчини» 533
Курица «Маршальская» 533
Курица «Маргарита Савойская» 533

Курица «Мария-Луиза» 534
Курица «Менажер» 534
Курица «Монбазон» 534
Курица «Монморанси» 534
Курица «Нантуа» 534
Курица «Ницца» 534
Курица с лапшой 534
Курица по-восточному 534
Курица «Параме» 535
Курица по-парижски 535
Курица или петух в тесте 535
Курица «Аделина Патти» 535
Курица по-крестьянски 535
Курица а-ля Перигор 535
Курица а-ля Перигурдин 536
Курица «Маленькая невеста» 536
Курица по-пьемонтски 536
Курица «Полиньяк» 536
Курица по-португальски 536
Курица «Принцесса» 536
Курица «Принцесса Элен» 536
Курица «Весенняя» 537
Курица «Регентская» 537
Курица «Королевская» 537
Курица «Королева Анна» 537
Курица «Белая королева» 537
Курица «Королева Марго» 537
Курица «Королева Маргарита» 537
Курица «Ренессанс» 538
Курица с рисом 538
Курица «Россини» 538
Курица «Сент-Альянс» 538
Курица «Санта-Лючия» 538
Курица по-сицилийски 538
Суфле из курицы 539
Курица «Суворов» 539
Курица «Стенли» 539
Курица «Сильвана» 539
Курица «Талейран» 539
Курица «Тиволи» 540
Курица «Тоска» 540
Курица по-тулузски 540
Курица «Трианон» 540
Курица по-венециански 540
Курица «Вер-Пре» 540
Курица «Виши» 540
Курица «Виктория» 541
Курица а-ля Вьерж 541
Курица «Вилларс» 541

Курица «Вашингтон» 541
Различные способы приготовления курицы 541
Курица или каплун «Перигор» 541
Филейчики или куриные грудки, куриные отбивные 541
Отбивные и филейчики по-коричневому 542
Отбивные и филейчики по-белому 542
Филейчики «Аделина Патти» 542
Филейчики «Альбуфера» 542
Филейчики «Александра» 542
Филейчики «Посольские» 542
Филейчики по-арльски 543
Филейчики «Бель-Элен» 543
Филейчики «Буатель» 543
Филейчики с шампиньонами, приготовленные по-коричневому 543
Филейчики с шампиньонами, приготовленные по-белому 543
Филейчики «Шимэ» 543
Филейчики «Кюсси» 543
Филейчики «Дориа» 544
Филейчики а-ля Дре 544
Филейчики с языком 544
Филейчики по-шотландски 544
Филейчики «Элизабет» 544
Филейчики «Фаворит» 544
Филейчики «Финансьер» 544
Филейчики по-флорентийски 544
Филейчики с донышками артишоков 545
Филейчики «Генрих IV» 545
Филейчики по-венгерски 545
Филейчики по-индийски 545
Филейчики «Жардиньер» 545
Филейчики «Жюдик» 545
Филейчики «Маршальские» 545
Филейчики «Мария-Луиза» 546
Филейчики «Мария-Тереза» 546
Филейчики «Мериленд» 546
Филейчики «Мирей» 546
Филейчики «Монпансье» 546
Филейчики «Орли» 546
Филейчики по-восточному 546
Филейчики в фольге 546
Филейчики по-парижски 547
Филейчики с пармезаном 547
Филейчики «Периге» 547
Филейчики «Полиньяк» 547
Филейчики «Пожарские» 547
Филейчики «Регентские» 547
Филейчики «Ришелье» 547

Филейчики «Римини» 547
Филейчики «Россини» 548
Филейчики «Сен-Жермен» 548
Филейчики «Талейран» 548
Филейчики «Балансе» 548
Филейчики «Валуа» 548
Филейчики «Верней» 548
Филейчики «Виллеруа» 548
Филейчики «Волселе» 548
Жареная курица 549
Жареная курица по-алжирски 549
Жареная курица по-анверски 549
Жареная курица «Аршидюк» 549
Жареная курица по-арльски 550
Жареная курица «Арманьяк» 550
Жареная курица «Артуа» 550
Жареная курица «Болье» 550
Жареная курица «Берси» 550
Жареная курица «Буавен» 550
Жареная курица по-бордоски 551
Пассерованная курица по-бургундски 551
Жареная курица по-брессански 551
Жареная курица по-бретонски 551
Жареная курица по-каталонски 551
Жареная курица с белыми грибами 551
Жареная курица «Шампо» 552
Жареная курица «Охотничья» 552
Жареная курица с карри 552
Жареная курица «Синтия» 552
Жареная курица «Демидофф» 552
Жареная курица «Дориа» 552
Жареная курица «д'Орсэ» 553
Жареная курица «Дюран» 553
Жареная курица по-египетски 553
Жареная курица «Эскуриаль» 553
Жареная курица по-испански 553
Жареная курица с эстрагоном 553
Жареная курица «Федора» 553
Жареная курица с фенхелем 554
Жареная курица по-фермерски 554
Жареная курица с ароматными травами 554
Жареная курица а-ля Форестьер 554
Жареная курица «Габриэль» 554
Жареная курица «Георгина» 554
Жареная курица по-венгерски 555
Жареная курица с устрицами 555
Жареная курица по-индийски 555
Жареная курица по-итальянски 555
Жареная курица по-японски 555

Жареная курица «Жозефина» 555
Жареная курица «Жюра» 555
Жареная курица «Латюиль» 556
Жареная курица «Мадрас» 556
Жареная курица «Маренго» 556
Жареная курица «Мариньи» 556
Жареная курица «Мериленд» 556
Жареная курица по-марсельски 556
Жареная курица «Матильда» 556
Жареная курица по-мексикански 557
Жареная курица со сморчками 557
Жареная курица по-нормандски 557
Жареная курица по-орлеански 557
Жареная курица с паприкой 557
Жареная курица «Пармантье» 557
Жареная курица «Перигор» 557
Жареная курица по-пьемонтски 558
Жареная курица «Самос» 558
Жареная курица «Сен-Манде» 558
Жареная курица «Сен-Ламбер» 558
Жареная курица «Стенли» 558
Жареная курица с трюфелями 558
Жареная курица а-ля Виши 559
Жареная курица «Верди» 559
Зерновые цыплята гриль в горшочке и кокотнице 559
Цыпленок а-ля Бель-Меньер 559
Цыпленок а-ля Бержер 559
Цыпленок в горшочке 559
Цыпленок в кокотнице 559
Цыпленок «Бон-Фам» 560
Цыпленок с гарниром «Компот» 560
Цыпленок а-ля Краподин 560
Жареный цыпленок по-английски 560
Цыпленок гриль под «Дьявольским» соусом 560
Цыпленок «Фермерский» 560
Цыпленок с артишоками 560
Цыпленок бабушкин 561
Цыпленок «Отельер» 561
Цыпленок гриль «Котофф» 561
Цыпленок а-ля Лимузин 561
Цыпленок «Маскотт» 561
Цыпленок «Мирей» 561
Цыпленок со сморчками 562
Цыпленок «Весенний» 562
Цыпленок по-русски 562
Цыпленок «Суворов» 562
Цыпленок по-татарски 562
Цыплята 562
Цыплята «Золушка» 562

Цыплята «Эрмитаж» 562
Цыплята по-пьемонтски 563
Цыплята по-польски 563
Цыплята по-татарски 563
Цыплята по-крестьянски 563
Цыплята «Валентинуа» 563
Цыплята по-венски 563
Различные способы приготовления домашней птицы 564
Потрошки 564
Крылышки 564
Баллотины и окорочка 565
Колбаса и кнели из домашней птицы 566
Бланкет из курицы 568
Капилотад (рагу) из курицы 568
Кокиль из курицы 568
Отбивные из курицы 569
Купаты из курицы 569
Петушиные гребешки и почки 569
Крокетки и фрикадельки из курятины 570
Мелко нарезанное куриное мясо 570
Куриная печень 570
Фрикасе из курицы 571
Фрито, или маринованная курица 571
Мазагран из курицы 571
Муссы и мусслины (клецки) из курицы 571
Горячие пироги 573
Тимбалы 573
Волованы 575
Плов с курицей 575
Куриное суфле 576
Холодные блюда из курицы 576
Различные способы приготовления холодных блюд из курицы 579
Крылышки «Кармелита» 579
Крылышки «Леди Вилмер» 579
Куриное заливное по-итальянски 579
Куриное заливное по-галльски 579
Куриное шофруа 579
Куриное шофруа по-шотландски 580
Куриное шофруа «Гуно» 580
Куриное шофруа «Россини» 580
Курица под майонезом 580
Куриные медальоны «Рашель» 580
Холодные мусс и муслины (клецки из курятины) 580
Белое куриное мясо на различных муссах 580
Куриный салат 581
Куриные филейчики «Жанетт» 581
Индейка 581
Жареные крылышки с каштановым пюре 581

Индейка по-английски 581
Индейка а-ля Буржуаз 581
Индейка по-каталонски 581
Тушеная индейка с сельдереем 581
Индейка с белыми грибами 582
Индейка с шампиньонами 582
Индейка «Чиполата» 582
Индейка с эстрагоном 582
Индейка «Финансьер» 582
Индейка «Годар» 582
Индейка а-ля Жардиньер 582
Индейка, фаршированная каштанами 583
Индейка по-тулузски 583
Холодная индейка 583
Жаркое из индейки 583
Голуби 583
Голуби по-бордоски 584
Голуби в горшочке по-крестьянски 584
Шартрез из голубей 584
Голуби «Чиполата» 584
Голуби с гарниром «Компот» 584
Отбивные из голубей а-ля Нель 584
Отбивные из голубя в фольге 584
Отбивные из голубя «Севинье» 584
Голуби «Краподин» 585
Рагу из голубей 585
Голуби «Финансьер» 585
Голуби готье с раковым маслом 585
Голуби за минуту 585
Клецки из голубей по-эпикурейски 585
Голуби с оливками 585
Голуби с маслинами 586
Пирог с голубями по-английски 586
Горячий пирог с голубями по старинному рецепту 586
Горячий пирог с голубями «Периге» 586
Голуби с зеленым горошком 586
Голуби по-польски 587
Голуби по-весеннему 587
Голуби «Сен-Шарль» 587
Рагу из голубей-вяхирей 587
Голуби в вине «Сотерн» 587
Голубиные филейчики «Дипломат» 587
Голубиные филейчики «Мариньи» 587
Голубиные филейчики «Сен-Клер» 587
Голубиные грудки «Верней» 588
Жареные голуби «Сильван» 588
Тимбал с голубями «Лафайетт» 588
Голуби «Валенсийские» 589
Голуби «Виллеруа» 589

Волован с голубями 589
Холодные блюда из голубей 589
Отбивные из голубей «Шофруа» 589
Голуби в желе 589
Медальоны из голубей «Лоретт» 589
Мусс из голубей 590
Цесарка или рябчик 590
Шартрез из цесарки 590
Гусь 590
Гусь по-эльзасски 590
Гусь по-английски 590
Гусь по-бордоски 590
Гусь с колбасками «Чиполата» 591
Рагу из гуся 591
Гусь, консервированный в горшочках 591
Гусь по-фламандски 591
Гусь с каштанами 591
Тушеный гусь с репой 591
Гусь с хреном 591
Гусь по рецепту визе 591
Холодное жаркое из гуся 592
Гусиная печень 592
Гусиная печень в формочках 592
Гусиная печень в кокотнице 592
Отбивные, крокетки и биточки из гусиной печени 593
Гусиная печень в тесте для бриошей по-страсбурски 593
Эскалопы из гусиной печени «Периге» 593
Эскалопы из гусиной печени «Равиньян» 593
Эскалопы из гусиной печени «Талейран» 593
Гусиная печень «Финансьер» 593
Миньонеты из гусиной печени 594
Гусиная печень с паприкой 594
Гусиная печень «Периге» 594
Гусиная печень «Сент-Аллианс» 594
Суфле из гусиной печени 594
Клецки из гусиной печени 594
Тимбал из гусиной печени по-эльзасски 595
Тимбал из гусиной печени «Камбасерес» 595
Тимбал из гусиной печени «Кюсси» 595
Пирог из гусиной печени по старинному рецепту 595
Гусиная печень в мадере 595
Холодная гусиная печень 596
Заливное из гусиной печени 596
Гусиная печень для гурмана 596
Гусиная печень с паприкой 596
Эскалопы из гусиной печени «Маршальские» 596
Мусс из гусиной печени 596
Клецки (муслины) из гусиной печени 597
Хлеб из гусиной печени 597

Хлеб из гусиной печени «Бельвю» 597
Парфе из гусиной печени 597
Паве из гусиной печени «Лукуллус» 597
Тимбал из гусиной печени и перепелками по-царски 597
Утка и утята 597
Нантская утка 598
Баллотины из утки 598
Фаршированная утка по-бордоски 598
Утка «Чиполата» 598
Утка с кислой капустой 598
Утка по-лионски 598
Тушеная утка с мятой 598
Утка «Мольер» 599
Тушеная утка с репой 599
Утка с оливками 599
Тушеная утка с апельсинами 599
Горячий пирог из утки 599
Утка с зеленым горошком 600
Утиные филейчики 600
Тимбал из утки «Мирабо» 600
Руанская утка 600
Утиное мясо а-ля Бигарад 600
Утиное мясо с трюфелями 601
Руанская утка с вишнями 601
Руанская утка в шампанском 601
Руанская утка «В рубашке» 601
Руанская утка а-ля Долин в вине «Шамбертен» 601
Эскалопы, филей и грудки руанской утки 601
Муссы и муслины (клецки) из руанской утки 602
Руанская утка с портвейном 602
Руанская утка под прессом 602
Фаршированная утка по-руански 602
Рагу из руанской утки 602
Суфле из руанской утки 602
Холодная утка 603
Утиное мясо с языком 603
Утиное мясо «Сент-Альбен» 603
Утка с вишнями «Монморанси» 603
Утка в мадере 603
Утка «Ламберти» 603
Утка с мандаринами по-японски 603
Мусс из руанской утки 604
Утка по-севильски 604
Холодное суфле из утки с апельсинами 604
Террин из утки в желе 604
Тимбал из утки по-соседски 604
IX 605
Лесная (шерстная) дичь 605
Оленина 605

Кабан и кабанчик 608
Зайцы 609
Холодный заяц 613
Дикий кролик 614
Пернатая дичь 615
Фазан 616
Холодный фазан 621
Куропатки 623
Холодные куропатки 626
Перепелки 626
Холодные перепелки 630
Дрозды и корсиканские черные дрозды 632
Холодные дрозды 633
Коростели 633
Жаворонки 634
Холодные жаворонки 635
Овсянки 635
Холодные овсянки 636
Черные шапочки (лесные жаворонки) и садовые птички 636
Вальдшнепы и болотные кулики 637
Холодный вальдшнеп 639
Другая промысловая пернатая дичь 641
Тощая водяная дичь 641
X 643
XI 644
Фарши 644
Бульоны для пирогов и терринов 644
Тесто для пирогов 644
Галантины 644
Пироги 645
Рыбные пироги 645
Мясные пироги 646
Пироги с птицей 646
Пироги с дичью 647
Пирог с гусиной печенью 648
Террины 648
Террины и пироги a la menagere 648
Салаты простые и составные. Майонезы 649
Простые салаты 649
Составные салаты 651
XII 660
Жаркое на вертеле 660
Жаркое в духовке 660
Подлива к жаркому 660
Сервировка жаркого 661
Соусы и гарниры для английского жаркого 661
Фарш с шалфеем 661
Фарш для телятины и свинины 661

Йоркширский пудинг 661
Жаркое из говядины 662
Оковалок и седло говядины 662
Жареные ребрышки 662
Жаркое из вырезки 662
Говяжье филе 662
Говяжье жаркое по-английски 662
Жаркое из телятины 663
Каре 663
Телячья корда 663
Жаркое из корды по-английски 663
Огузок 663
Жаркое из баранины и ягнятины 663
Каре 663
Задняя часть баранины 663
Седло 663
Баранья нога 663
Баранья лопатка 664
Жаркое из свинины 664
Каре (вырезка) и филе 664
Жаркое из свинины по-английски 664
Жаркое из птицы 664
Курица 664
Жаркое из курицы по-английски 664
Курица с трюфелями 664
Молодая курица 664
Зерновой цыпленок 665
Цыпленок 665
Жареная индейка 665
Жареная индейка по-английски 665
Индейка с трюфелями 665
Голуби 665
Цесарка 665
Нантская утка 665
Руанская утка 666
Руанская утка с портвейном 666
Элсберийская утка по-английски 666
Жареный гусь по-английски 666
Молодой гусь 666
Жареная оленина 666
Косуля или олень 666
Оленина по-английски 666
Молодой кабан 666
Жаркое из шерстной и пернатой дичи 667
Заяц 667
Вальдшнеп 667
Кулик 667
Черные шапочки и садовые птички 667
Перепелки 667

Дикие утки 667
Дикая утка по-английски 667
Дикая утка а-ля Бигарад 667
Дикая утка с клюквенным соусом 667
Дикая утка с портвейном 668
Шилохвост 668
Чирок 668
Цапля 668
Лесная куропатка, рябчик, куропатка 668
Фазан 668
Фазан с трюфелями 668
Дрозды 668
Жаворонки 668
Корсиканские черные дрозды 669
Овсянки 669
Овсянки с ананасовым соком 669
Жареная куропатка 669
Куропатка с трюфелями 669
Ржанки и чибисы 669
XIII 670
Овощи 670
Подготовка овощей 670
Артишоки 671
Испанские артишоки (кардоны) 674
Спаржа 675
Баклажаны 676
Морковь 677
Побеги и корень сельдерея 678
Белые грибы 679
Шампиньоны 680
Трюфели 681
Опята и лисички 682
Мексиканский огурец 682
Цикорий 682
Эндивий, или брюссельский цикорий 683
Капуста 684
Огурцы и кабачки 687
Японскии чистец, или стахис 688
Шпинат 689
Флорентийский фенхель 690
Фаршированные виноградные листья, или долма 690
Бобы 691
Бамия 691
Побеги хмеля 692
Белая фасоль 692
Фасоль фляжоле 692
Красная фасоль 693
Стручковая фасоль 693
Салат-латук 693

Чечевица 694
Кукуруза 695
Каштаны 695
Репа 696
Репчатый лук 696
Щавель 697
Батат, или сладкий картофель 697
Зеленый горошек 697
Сладкий перец 699
Картофель 699
Испанский козелец 707
Томаты 707
Топинамбур, или иерусалимский артишок 710
Блюда из круп и макаронных изделий 710
Рис 710
Фондю из пармезана 713
Гноки (итальянские клецки с сыром) 713
Каша 714
Полента 714
Лазанья 714
Макароны 714
Лапша 716
Равиоли 716
XIV 718
Различные виды теста 718
Слоеное тесто 718
Обрезки слоеного теста, или полуслоеное тесто 718
Простое песочное тесто 718
Песочное тесто для специальных фланов и фруктовых тортов 719
Простое тесто для галет 719
Сладкое песочное тесто для различных приготовлений 719
Тесто для печенья к чаю 719
Тесто для клецок и пудингов 719
Простое тесто для бриошей 720
Тесто для бриошей «Муслин» 720
Обычное тесто для бриошей 720
Тесто для венских оладий 720
Тесто для саварена 721
Тесто для бабы 721
Тесто для мазарена 721
Обычное заварное тесто 721
Тесто для пончиков-суфле (воздушных оладий) 721
Тесто для сырников 721
Обычное тесто для генуэзского пирога 722
Тесто для бисквита «дамские пальчики» 722
Тесто для листового бисквита 722
Тесто для пуншевого бисквита 722

Тесто для савойского бисквита 722
Различные формы из теста 723
Формы для буше 723
Формы для буше миньон 723
Пустая форма для пирога 723
Тарталетки 723
Формы для маленьких тимбалов 723
Формы для больших тимбалов 723
Форма для пирога по старинному рецепту 724
Форма для волована 724
Различные кремы, меренги, пралине, сахарный сироп 724
Английский крем А 724
Желеобразный английский крем для холодных сладостей В 725
Английский крем «Кустар» для горячих и холодных компотов 725
Масляный крем 725
Масляный крем с сиропом 725
Взбитый крем, или крем «Шантильи» 725
Крем «Франжипан» 725
Кондитерский крем 726
Крем «Сент-Оноре» 726
Крем-брюле 726
Простая меренга 726
Итальянская меренга по-генуэзски 726
Итальянская меренга со жженым сахаром 726
Миндальная масса-помадка 726
Фисташковый настой 727
Пралине для пирогов и других сладостей 727
Пралине для суфле, кремов и мороженого 727
Сахарный сироп 727
Соусы для горячих сладостей 728
Английский соус 728
Шоколадный соус 728
«Сабайон» 728
Фруктовые соусы 728
Абрикосовый соус 728
Вишневый соус 728
Клубничный соус 728
Малиновый соус 729
Смородиновый соус 729
Апельсиновый соус 729
Ореховый соус 729
Густые сиропы 729
Горячие сладости 729
Оладьи 729
Шарлотка 732
Горячие кремы 733
Жареная сливочная масса 733

Крем «Меренга» 733
«Регентский» крем 733
Крем «Виллажуаз» 733
Сладкий пудинг 733
Блины и блинчики 734
Блинное тесто 734
Крокетки 735
Фруктовые крутоны 736
Омлеты 737
Блинчики 739
Пудинги 739
Сливочные пудинги 740
Фруктовый пудинг по-английски 740
Плам-пудинг 740
Хлебные пудинги 741
Пудинги из круп и риса 742
Пудинги-суфле 743
Пирожки 745
Рис для сладостей 745
Суфле 745
Масса для суфле 746
Масса для сливочного суфле на 4 персоны 746
Масса для сливочного суфле для банкетов 746
Масса для суфле на основе фруктового пюре 746
Приготовление и сервировка суфле 746
Суфле миндальное 746
Суфле со свежим миндалем 746
Суфле с лесными орехами 746
Суфле «Камарго» 747
Суфле вишневое 747
Суфле шоколадное 747
Суфле с кюрасао 747
Суфле «Элизабет» 747
Суфле клубничное 747
Суфле клубничное по-московски 747
Фруктовое суфле в крустаде 747
Суфле с гренадинами по-восточному 747
Суфле «Хильда» 748
Суфле «Идеал» 748
Суфле «Ямайка» 748
Суфле «Лерина» 748
Суфле с различными ликерами 748
Суфле «Лукуллус» 748
Суфле по-орлеански 748
Суфле «Пальмира» 748
Суфле «Полетт» 748
Суфле-пралине 749
Суфле «Ротшильд» 749
Суфле по-королевски 749

Суфле ванильное 749
Суфле фиалковое 749
Клецки 749
Тимбалы 749
Тимбал «д'Аремберг» 749
Тимбал «Бурдалю» 750
Тимбал «фавар» 750
Тимбал «мария-луиза» 750
Тимбал «Монморанси» 750
Тимбал по-парижски 750
Горячие сладости из фруктов 751
Абрикосы 751
Ананасы 752
Бананы 752
Вишни 753
Нектарины 754
Апельсины и мандарины 754
Персики 754
Груши 756
Яблоки 757
Горячие сладости 759
Сладкие пирожки 759
Омлет «Селестина» 759
Яйца «Религиозные» 760
Шалет по-еврейски 760
Фруктовый сюпрем «Габриэль» 760
Английские фруктовые торты 760
Холодные сладости 761
Вишневый соус 761
Баварский крем 761
Бланманже 761
Шарлотки 762
Кремы 764
Холодные кремы на основе взбитых сливок 765
Желе 765
Московит 767
Холодные пудинги 769
Холодные сладости из фруктов 771
Абрикосы 771
Ананасы 771
Бананы 772
Вишни 772
Инжир 772
Клубника 773
Крыжовник 775
Мандарины 775
Дыня 776
Апельсины 776
Персики и нектарины 777

Груши 779
Яблоки 781
Различные холодные сладости 781
Торт «Монте-Карло» 781
Крутон «Жуанвиль» 781
Крутон мексиканский 781
Крутон нормандский с кремом «Шантильи» 781
«Дипломат» с фруктами 781
«Итон месс» 782
«Фламри» 782
«Плавающий остров» 782
Тимбал с молоком 782
Фруктовая «Мачедония» 782
«Маркиза Алиса» 782
Немецкие меренги 782
«Монблан» с земляникой 783
«Монблан» с каштанами 783
«Мон-Роз» 783
Мусс «Монте-Карло» 783
Муслины «Режан» 783
«Снежные яйца» 783
«Снежные яйца» в форме 783
Рис «Императрица» 783
Рис по-мальтийски 784
Датское сладкое блюдо 784
Шведские фрукты 784
Тиволи земляничное 784
XV 785
Приготовление мороженого 785
Фасовка мороженого 785
Обычные смеси для мороженого 786
Смесь для сливочного мороженого 786
Сливочное мороженое 786
Смеси для мороженого, приготовленного из фруктов, ликеров и прочих эссенций 787
Фруктовое мороженое 788
Абрикосовое мороженое 788
Ананасовое мороженое 788
Банановое мороженое 788
Вишневое мороженое 788
Лимонное мороженое 788
Клубничное мороженое 788
Малиновое мороженое 788
Красносмородиновое мороженое 788
Мандариновое мороженое 789
Дынное мороженое 789
Апельсиновое мороженое 789
Персиковое мороженое 789
Грушевое мороженое 789

Сливовое мороженое 789
Виноградное мороженое 789
Фиалковое мороженое 789
Мороженое, приготовленное в форме 789
Мороженое «Аламбра» 789
Мороженое «Кармен» 790
Мороженое «Графиня Мария» 790
Мороженое «Закат солнца» 790
Мороженое «Дам-Жан» 790
Мороженое «Дора» 790
Мороженое «Пастушья звезда» 790
Мороженое «Флеретт» 790
Мороженое «Франсильон» 790
Замороженные сырки 791
Мороженое для гурмана 791
Мороженое «Острова» 791
Мороженое «Мадлен» 791
Мороженое в формах 791
Мандарины в инее 791
Мандарины в инее с конфетами 791
Мороженое «Мария-Тереза» 791
Меренги с мороженым 791
Мороженое пломбир 792
Десерты в бокалах 792
Десерт «Аделина Патти» 792
Десерт «Д'Антиньи» 792
Десерт «Цыганский» 792
Десерт «Шатлен» 792
Десерт «Кло-кло» 792
Десерт «Белая дама» 792
Десерт «Дениза» 792
Десерт «Эдна Мэй» 793
Десерт «Элизабет» 793
Десерт «Эмма Кальве» 793
Десерт «Евгения» 793
Десерт «Фаворит» 793
Десерт «Немецкий» 793
Десерт «Крессак» 793
Десерт «Элен» 793
Десерт «Жак» 793
Десерт «Жанетт» 794
Десерт «Мадлен» 794
Десерт «Малмезон» 794
Десерт «Мексиканский» 794
Десерт «Мидинетт» 794
Десерт «Мирей» 794
Десерт «Монте-Карло» 794
Десерт «Маленький граф» 794
Десерт «Детская мечта» 794

Десерт «Мадам Сен-Жен» 795
Десерт «Стелла» 795
Десерт «Таис» 795
Десерт «Тутти-фрутти» 795
Десерт «Венера» 795
Десерт «Виктория» 795
Легкие замороженные десерты 795
Замороженные бисквиты 795
Различные замороженные бисквиты 796
Бомбы 796
Замороженные муссы 804
Парфе 805
Замороженные пудинги 805
Замороженные суфле 806
Шербеты – граните (зернистое мороженое) – маркизы – пунши – спумы 806
Шербет по-сицилийски 807
Граните (зернистое мороженое) 807
Маркизы 807
Римский пунш 807
Спумы (Пена) 807
XVI Сэйвери 808
«Спички» 808
«Ангелы на коне» 808
Оладьи-суфле 808
Берреки по-турецки 808
Устрицы на шампурах «Люцифер» 808
Пирожные с сыром 808
Жареный камамбер 809
Канапе, или тосты 809
Канапе «Кадоган» 809
Канапе по-шотландски 809
Канапе для гурманов 809
Канапе с копченой пикшей 809
Канапе «Иванхое» 809
Канапе с яичницей-болтуньей 809
Канапе «Рабле» 809
Канапе с лососем 809
Канапе «Сент-Антуан» 810
Куриные тушки 810
Шампиньоны под стеклянной крышкой 810
Жареные оладьи с сыром 810
Крокетки из камамбера 810
Деликатесы из гусиной печени 810
«Дьяволята» 810
«Дьяволята» по-эпикурейски 811
Фонданы с честером 811
Галеты «Бриард» 811
Тосты с молокой «Дьявольские» 811

Омлет «Бервик» 811
Жареные кости гриль 811
Пайетки из пармезана 811
Московские блинчики 812
Пудинг из сыра и хлеба 812
Тосты с сардинами «Дьявольские» 812
Шотландский вальдшнеп 812
Тарталетки «Аньес» 812
Тарталетки по-шотландски 812
Тарталетки «Килченер» 812
Тарталетки по-флорентийски 812
Тарталетки «Маркиза» 813
Тарталетки «Раглан» 813
Тарталетки «Тоска» 813
Гренки с сыром 813
Сандвичи 813
Сандвич «Букмекерский» 813
Различные сандвичи 814
XVII 815
Простые компоты 815
Абрикосовый компот 815
Ананасовый компот 815
Банановый компот 815
Вишневый компот 815
Клубничный компот 815
Малиновый компот 815
Компот из мирабели 816
Компот из нектаринов 816
Персиковый компот 816
Грушевый компот 816
Яблочный компот 816
Компот из чернослива 816
Компот из слив ренклод 816
Компот из ревеня 816
Составные компоты 816
Джемы 817
Абрикосовый джем 817
Вишневый джем 817
Клубничный джем 817
Апельсиновый джем 818
Сливовый джем 818
Джем из ревеня 818
Томатный джем 818
Желе из свежих фруктов 819
Желе из черной смородины 819
Желе из айвы 819
Желе из красной смородины (способ A) 819
Желе из красной смородины (способ B) 819
Желе из красной смородины (способ C) 819

Желе из белой смородины 820
Желе из красной смородины сырое 820
Апельсиновое желе 820
Яблочное желе 820
Томатное желе (первый способ) 820
Томатное желе (второй способ) 820
Напитки 821
Баваруаз 821
Бишоп 821
Кофе глясе 821
Лимонад 821
Кларет 821
Ананасовая вода 821
Вишневая вода 822
Смородиново-малиновая вода 822
Дынная вода 822
Калтшал 822
Оранжад 822
Пунш с вишневой водкой 822
Пунш с ромом 823
Пунш «Маркиза» 823
Пунш глясе 823
Горячее вино 823
Горячее вино с апельсином 823
Вино по-французски 823

# Огюст Эскофье
# Кулинарный путеводитель. Рецепты от короля французской кухни

## Предисловие

Идея написать эту книгу родилась еще двадцать лет назад, благодаря нашему дорогому и, к сожалению, уже ушедшему от нас учителю Урбену Дюбуа, который и вдохновил меня на ее создание. Из– за множества дел я вместе с Филеасом Жильбером смог приступить к закладке фундамента этой книги лишь в 1898 году. Однако и тогда я вынужден был отложить реализацию этого проекта до другого, более спокойного времени, ибо вскоре был вызван в Лондон на открытие «Карлтон-отеля», где занялся организацией кулинарных служб этого большого дома.

И все же, по настоятельной просьбе моих коллег, а также благодаря сотрудничеству с преданными друзьями Ф. Жильбером и Э. Фетю, проявившими настойчивость, и поддержке многих других людей этот колоссальный труд был доведен до конца.

Должен пояснить, что мне хотелось создать не сборник кулинарных рецептов, а инструмент, оставляющий каждому свободу действий согласно его вкусам и взглядам, а потому я старался, опираясь на мой сорокалетний опыт работы в этой области, придерживаться ее принципиально традиционных основ.

И надеюсь, что этот труд, даже если он не получился таким, о котором я мечтал, тем не менее окажет большую помощь моим коллегам. С этой целью я разослал книгу во все конторы по найму, особенно мелкие, потому что посвящаю ее именно молодым людям, тем, кто, начав сегодня, через двадцать лет станет во главе корпораций. Мечтаю, чтобы она стала им в работе компаньоном, четкие советы которого всегда под рукой.

Несмотря на то что здесь собрано более 5000 рецептов, я не претендую на полный их перечень. Даже если сегодня это выглядит так, завтра все равно будет восприниматься по-другому, потому что жизнь идет вперед и каждый день рождает новые рецепты. Но этот недостаток легко устраним – надо лишь постоянно обновлять книгу, добавляя в нее новшества и исправляя неизбежные упущения каждого предыдущего издания.

Я считаю, что эта книга находится под покровительством моих покойных друзей Урбена Дюбуа и Эмиля Бернара, тени которых до сих пор заполняют собой кулинарные горизонты. И я счастлив выразить с новой силой мое восхищение теми, кто вслед за Каремом еще выше поднял славу кулинарного искусства.

Обстоятельства уготовили мне честь тоже привнести в этот род деятельности, обновленной ими, глубокие изменения, связанные с запросами нашей сверхбыстрой жизни. Я пришел к тому, что необходимо создавать новые, более простые методы. Однако могу сказать честно: и сегодня, и тогда, когда мне доводилось использовать на практике роскошные рекомендации У. Дюбуа и Э. Бернара, я чувствовал глубокую связь с их идеями. Эти гениальные люди, восхищавшиеся Каремом, никогда не сомневались, что гармония с тенденциями их времени достижима лишь благодаря реформам в творчестве. Они были первыми, кто понял, что необходимость в них будет возникать постоянно. Ведь все изменяется и трансформируется, и на этом фоне абсурдно считать незыблемым одно из искусств, которое имеет такое множество граней и переменчиво само по себе.

Однако основы кулинарии – это то, что будет существовать всегда, как бы ни изменялись вкусы и ни улучшалась кухня для их удовлетворения. И в этом смысле трудно переоценить значение трех великих мастеров XIX века, создавших их, – Карема, Дюбуа и Бернара.

Безусловно, мы многим обязаны Гуффе, Фавру, Элуи, Реюоле, которых ниже будем щедро цитировать. Их творчество обладает неоспоримой ценностью, но ни одно из произведений этих кулинаров нельзя сопоставить с шедеврами, имя которым «классическая кухня».

Я дарю эту книгу моим коллегам, и мой долг рекомендовать им внимательно изучать бессмертные произведения этих великих мастеров.

Народная мудрость гласит: много знаний не бывает. Чем больше учишься, тем больше появляется возможностей и самых простых средств для практического совершенствования нашего искусства.

Единственная выгода, которую я хотел бы извлечь из этого труда, и единственная награда, на которую претендую, – это увидеть, что к моим советам прислушаются и им последуют те, к кому они обращены.

*Огюст Эскофье*

# Кулинарный путеводитель
# *Рецепты от короля французской кухни*

## I
## Соусы

Наше произведение предназначено прежде всего для практикующих кулинаров. Однако мы считаем необходимым особо подчеркнуть, что основу кухни составляют базовые соусы, ибо в нашей работе им отводится ведущая роль.

Действительно, базовые соусы – это своего рода фундамент, самый ответственный и необходимый элемент, без которого невозможна дальнейшая работа. Вот почему так важно научиться их готовить.

Однако ни желания качественно сделать работу, ни даже таланта окажется недостаточно, если нет возможности приобрести необходимые продукты.

Мы противники как разрушительного расточительства, так и чрезмерной экономии, которые тормозят развитие таланта, провоцируют упадок духа сознательного работника и ведут его к неудаче.

Даже самый умелый кулинар не может что-либо сделать из ничего. А следовательно, и незаконно требовать от него результатов, достойных нашего искусства, если предоставить ему продукты некачественные или в недостаточном количестве.

Что касается основных базовых соусов, то тут самое главное – дать повару все, что ему необходимо с точки зрения качества и количества.

Понятно, что возможно в одном ресторане, невозможно в другом, работа зависит и от того, какова клиентура, и от того, каким образом ее обслуживают, а также от конечной цели, которую ставит перед собой предприятие.

Все в мире, безусловно, относительно, но существует золотая середина, от которой нельзя отклоняться. И особенно это относится к основам кухни – базовым бульонам и соусам. Так что директор ресторана (или другого предприятия), который скупится и экономит, не имеет права делать замечания шеф-повару и его подчиненным. А если он все-таки их делает, то должен понимать, что они несправедливы и ни на чем не основаны. Он обязан знать, что невозможно создать хорошую кухню, если качество продуктов плохое или их количество недостаточно, как абсурдно рассчитывать, что кислятина, налитая в бутылку, станет когда-нибудь хорошим вином.

Но если у повара есть все, что ему необходимо, он должен особенно тщательно подходить к созданию основных базовых соусов и постоянно отслеживать их состав, чтобы они были безупречны. Ход его работы обязан быть точен, правила приготовления – безупречны, а вот это уже зависит от его стараний.

Основы кухни состоят из консоме обычных или осветленных; основных коричневых или белых бульонов, базовых бульонов из птицы, дичи, рыбы, густых бульонов или основных базовых соусов;

рыбных бульонов и концентрированных рыбных бульонов, являющихся дополнительными элементами составных соусов;

густых бульонов из мяса, птицы и дичи; подливок (мучных соусов) коричневых, осветленных и белых;

основных базовых соусов: «Испанского», «Бархатистого», «Бешамель», томатного; жирных и постных студней. А также под основными базовыми соусами понимаются нарезки «Мирепуа» и «Матиньон»;

курт-бульоны и осветленные бульоны для мяса и овощей;

маринады и рассолы; различные фарши, жирные и постные; смесь всевозможных дополнительных элементов для гарниров и т. д.

Итак, в главе «Соусы» вы найдете способы приготовления основных базовых бульонов, концентрированных рыбных бульонов, бульонных экстрактов, охлажденных концентрированных бульонов, маринадов, студней, масляных смесей и т. д.

В главе «Супы» – рецепты приготовления консоме, осветленных супов, гарниров для супов.

В главе «Гарниры» – рецепты приготовления фаршей и разнообразных элементов для гарниров.

В главе «Рыба» – рецепты приготовления курт-бульонов, специальных фаршей и т. д.

Из главы «Первые и вторые блюда» узнаете, как жарить на гриле, тушить, жарить на сковороде.

## Основополагающие принципы

Соусы – главная часть кулинарии. Во французской кухне они занимают господствующее положение, а потому подходить к их приготовлению надо особенно внимательно.

Основой для коричневых соусов служит коричневый бульон, или эстуфад, для бархатистых – прозрачный, или белый бульон. Все эти бульоны должны быть безупречны. Ведь человек, делающий соусы, по словам маркиза де Кюсси, – «это настоящий химик, творец, который создает краеугольный камень высокой кулинарии».

В старинной французской кухне, помимо приготовления жаркого на вертеле, использовались специальные способы тушения мяса или приготовления его на пару. А количество ингредиентов, которое требовалось в ту эпоху для приготовления супов, в наше время всемерной экономии кажется просто баснословным. Подливки с мукой и маслом пришли во французскую кухню из Испании вместе с Анной Австрийской, но долго оставались практически незамеченными, – тогда достаточно было бульонов. И только наступившее господство экономии сделало «Испанский» соус необходимым для упрощенных бульонов.

Его усовершенствовали, и в конце XIX века он достиг наивысшего пика популярности. Однако злоупотребление этим соусом привело к появлению нейтральной кухни, без ярко выраженных ароматов, где все вкусовые ноты смешивались в одну пресную тональность.

Спустя некоторое время мощное реакционное движение выступило против такого одновкусия, поставив его в упрек кулинарам. В результате в высокой кулинарии прозрачные светлые бульоны из телятины с чистым и изысканным вкусом вновь заняли свои позиции, а «Испанский» соус начал терять популярность.

Какова же сущность такого замечательного соуса? Вкусовую тональность ему обеспечивает базовый бульон. Дополняющая же его подливка из муки и масла, помимо того, что способствует образованию густоты, привносит небольшую вкусовую ценность. А вот чтобы соус был безупречным, из него необходимо удалить все мелкие элементы. В таком соусе обычно присутствует крахмалистый привкус. Чтобы этого избежать, придать соусу мягкость и бархатистость, надо как можно меньше держать его на огне. И вполне возможно, что через некоторое время хорошо очищенный картофельный крахмал в такого рода подливках совершенно заменит муку.

В современной кухне одновременное использование этих двух элементов – «Испанского» соуса и густого бульона – необходимо при тушении мяса и приготовлении рагу (кроме

баранины и ягненка). «Испанский» соус вместе с томатами вызывает обильное соковыделение составных элементов. А в полу охлажденном виде он – прекрасная основа для соте. Необходимо также учитывать, что от использования густых бульонов выигрывают изысканные и легкие первые блюда из мяса или птицы. Современная кулинария этим широко пользуется.

Известно, что дичь следует подавать с соусами из дичи или с нейтральными соусами, а не с соусами, приготовленными из рубленого мяса. Такие соусы менее острые, но сохраняют оригинальный вкус, присущий лишь дичи. То же самое относится к приготовлению рыбы, которая помимо нейтральных соусов требует специального рыбного соуса, сделанного из густого рыбного бульона.

Мы понимаем, что необходимость экономить препятствует соблюдению данных правил; но, несмотря на это, разумный и ответственный кулинар будет делать все возможное, чтобы достичь если не прекрасного, то хотя бы удовлетворительного результата.

# Приготовление основ для соусов (бульонов)

## Коричневый бульон, или эстуфад

(пропорции на 10 литров)

*Основные продукты:* 6 килограмм мясистой говяжьей голени, 6 килограмм телячьей голени или такое же количество нежирной телятины, отварной ветчины на косточке, 650 грамм хорошо отмытой свежей свиной кожи, 650 грамм моркови, 650 грамм репчатого лука, 100 грамм зелени петрушки, 10 грамм тимьяна, 5 грамм лаврового листа, долька чеснока.

Отделить кости от мяса и порубить их, затем кости, мясо, морковь и репчатый лук обжарить в духовке до придания им темно-коричневого цвета. Все переложить в кастрюлю, залить 14 литрами воды, добавить петрушку, тимьян, лавровый лист, чеснок, поставить на небольшой огонь и кипятить в течение 12 часов, постоянно доливая кипящую воду, чтобы она сохранялась на одном уровне.

Отдельно обжарить до коричневого цвета нарезанную большими кусками свиную кожу. Влить в нее немного приготовленного бульона и проварить. Соединить с основным бульоном, вскипятить, снять пену и жир. Готовый бульон процедить. Бульона должно получиться 10 литров. Охлажденный бульон разлить по бутылкам, хранить на холоде.

*Примечание.* Мы считаем большой ошибкой удалять из бульона все мелкие элементы. Практика показывает, что как раз наличие мясных крошек способствует окрашиванию бульона и является лучшим, естественным способом для придания ему цвета.

## Белый мясной бульон

(пропорции на 10 литров)

10 килограмм голяшек и плечевых частей телятины, или телячьи обрезки, потроха 4 домашних птиц или их тушки без костей, 800 грамм моркови, 400 грамм репчатого лука, 300 грамм лука-порея, 100 грамм сельдерея, 100 грамм зелени петрушки, веточка тмина, один лавровый лист, 4 гвоздики, 12 литров воды, 60 грамм соли.

Отделить кости, мелко их порубить. Положить мясо и кости в кастрюлю, залить водой, посолить, поставить на огонь. Когда бульон закипит, снять пену, добавить остальные ингредиенты. Время приготовления бульона 3 часа.

*Примечание.* Этот бульон должен получиться прозрачным за счет долгого кипения. С него нужно все время снимать пену и жир.

Можно поступить как и в случае с коричневым бульоном, то есть сначала обработать кости, потом добавить воду и следить, чтобы она оставалась на одном уровне, готовя бульон на небольшом огне в течение 5 часов.

Этот бульон служит основой соуса для мяса, а такой способ его приготовления благодаря костям придаст ему студенистость.

## Бульон из домашней птицы

(пропорции на 10 литров)

Готовится так же, как белый мясной бульон, но в него необходимо добавить немного потрохов и костей домашней птицы, 3 крупные курицы.

## Коричневый бульон из телятины

(пропорции на 10 литров)

6 килограмм говяжьей голени и плечевой части, отделенных от костей и перевязанных бечевкой, 5 килограмм мелко нарубленных костей телятины, 600 грамм моркови, 400 грамм репчатого лука, 100 грамм зелени петрушки, 2 лавровых листа, 2 веточки тмина, 12 литров белого бульона или воды. Если используется вода, то ее необходимо посолить из расчета 3 грамма на 1 литр.

Положить на дно кастрюли морковь и лук, нарезанные кружочками, затем предварительно обжаренные кости и мясо.

Накрыть крышкой, потомить минут десять, чтобы овощи и мясо выделили сок, добавить немного воды, дожарить до коричневого цвета и повторить эту операцию один-два раза. Влить остальную воду, положить петрушку, лавровый лист, тмин, довести бульон до кипения и поддерживать кипячение на небольшом огне в течение 6 часов.

## Бульон из дичи

(пропорции на 5 литров)

3 килограмма шей, грудок и обрезков взрослой свежей косули, 1 килограмм зайчатины, 2 крупных диких кролика, 2 куропатки, 1 крупный фазан, 250 грамм моркови, 250 грамм репчатого лука, 2 веточки шалфея, 15 ягод можжевельника, корень петрушки, тимьян, лавровый лист, 6 литров воды и бутылка белого вина.

Обжарить дичь в духовке, сложить в кастрюлю, на дно которой поместить предварительно обжаренные овощи вместе с приправами. Добавить белое вино и прожарить все еще раз до коричневого цвета, затем долить такое же количество воды, как и вина, и снова все прожарить.

Долить оставшуюся воду, довести до кипения, снять пену и варить на медленном огне до готовности. Время приготовления 3 часа.

## Белый рыбный бульон

(пропорции на 10 литров)

10 килограмм костей и обрезков камбалы, мерлана или калкана, 500 грамм тонко порезанного репчатого лука, 100 грамм зелени и корня петрушки, 250 грамм грибных очистков, сок 1 лимона, 15 грамм черного перца горошком, 10 литров воды, 1 бутылка белого вина, 3–4 грамма соли на 1 литр жидкости.

Положить на дно кастрюли лук, петрушку, грибные очистки, на них камбалу и ее обрезки, залить водой и вином, поставить на большой огонь. Снять пену и поддерживать

постоянно кипячение. За 10 минут до окончания варки всыпать перец. Время приготовления 30 минут. Процедить через сито.

*Примечание.* Белое вино плохого качества придаст бульону сероватый оттенок, потому, если качество вина вызывает сомнение, лучше его вообще не использовать.

Этот рыбный бульон служит основой для многих соусов. Более всего он подходит для «Испанского» постного соуса. В этом случае все необходимые для бульона продукты надо предварительно потушить в масле.

## Рыбные бульоны на красном вине

(пропорции на 5 литров)

Эти бульоны готовятся в особых случаях, поскольку требуют предварительного отваривания самой рыбы.

Поскольку в современной практике требуется, чтобы рыба была очищена от костей, мы должны особо отметить этот рецепт, необходимость в котором сейчас ощущается все больше.

В принципе для приготовления такого бульона используются рыбьи кости и очистки, чтобы придать ему характерный аромат. Но вне зависимости от сорта рыбы, приготовление остается одним и тем же.

2,5 килограмма рыбьих голов, костей и очистков, 300 грамм мелко нарезанного вареного репчатого лука, 100 грамм зелени и корня петрушки, палочка тимьяна, 2 маленьких лавровых листа, 5 долек чеснока, 100 грамм грибной шелухи, 3,5 литра воды, 2 литра хорошего красного вина, 15 грамм соли.

Готовится так же, как белый рыбный бульон. Время приготовления 30 минут.

## Концентрированный рыбный бульон

(пропорции на 1 литр)

2 килограмма голов, костей и очистков мерлана или камбалы, 125 грамм мелко нарезанного репчатого лука, 300 грамм грибной шелухи, 50 грамм зелени петрушки, сок 1 лимона, 1,5 литра очень светлого белого рыбного бульона, 3 децилитра высококачественного белого вина.

Слегка обжарить до золотистого цвета на 100 граммах сливочного масла лук, петрушку и грибную шелуху. Добавить рыбьи кости и очистки, тушить 15 минут в закрытой посуде, постоянно помешивая, добавить белое вино. Когда выпарится половина жидкости, добавить рыбный бульон, сок лимона и 2 грамма соли.

Варить на медленном огне еще 15 минут и процедить через ткань. Время приготовления 45 минут.

*Примечание.* Кипящим рыбным бульоном хорошо обдать филе камбалы или палтуса.

Позже этот бульон сгущается и используется как дополнение к соусу для рыбных филе.

## Различные концентрированные рыбные бульоны

Как следует из названия, концентрированные рыбные бульоны менее водянистые, чем обычные, что в итоге придает блюдам особый вкус. Их использование необязательно, если бульон готовится со всеми необходимыми ингредиентами. Гораздо проще приготовить безупречный по вкусу бульон, чем добавлять к посредственному концентрированный. Результат будет лучше, а экономия больше.

Тем не менее мы настоятельно рекомендуем использовать и в обычных рыбных бульонах следующие вкусовые добавки, применяемые в концентрированных: сельдерей и грибы.

И еще раз подчеркнем, что в девяти случаях из десяти лучше использовать все необходимые продукты во время приготовления основного бульона, а не экономить.

Поэтому мы не считаем нужным особо останавливаться на концентрированных рыбных бульонах, поскольку сами основные бульоны содержат все необходимые вкусовые компоненты.

## Различные сгущенные бульоны

Сгущенные бульоны из мяса, дичи, домашней птицы или рыбы, применение которых достаточно широко, готовятся непосредственно из бульонов, сваренных на этих продуктах, путем их сгущения и придания им консистенции сиропа.

Сгущенные бульоны используют либо для того, чтобы полить блюдо густым и блестящим слоем, либо для придания им маслянистости, вкусовой тональности и пикантности пресным бульонам.

Мы считаем, что сгущенные бульоны всегда предпочтительнее концентрированных. Тем не менее остаются еще шеф-повара, приверженцы старинной школы, которые не признают густых бульонов.

Однако теория имеет право на существование, если она не ограничена ни во времени, ни в средствах. Когда густые бульоны делаются так тщательно, как они того требуют, результат превосходит все ожидания.

### Концентрированные сгущенные бульоны из мяса

Они достигаются путем сгущения коричневого бульона (эстуфад).

По мере сгущения и по достижении нужной концентрации бульон процеживается через ткань и разливается по маленьким кастрюлям. Чистота бульона зависит от тщательного снятия пены и жира по мере сгущения.

Огонь, на котором происходит процесс сгущения, вначале должен быть сильным, но к концу процесса его надо постепенно уменьшить.

Бульон готов, если к опущенной в него ложке он прилипает густым слоем.

*Примечание.* Если необходимо приготовить воздушный бульон белого цвета, надо заменить коричневый бульон обычным телячьим бульоном.

### Сгущенный бульон из домашней птицы

Готовится так же, как и бульон из мяса, только используется обычный бульон из домашней птицы.

### Сгущенный бульон из дичи

Готовится путем сгущения бульона из разнообразной дичи или из одного вида дичи.

### Сгущенный бульон из рыбы

Этот бульон используется на практике меньше, чем предыдущие. Обычно готовится концентрированный рыбный бульон, вкус которого тоньше. Он сгущается, чтобы потом составить основу рыбного соуса.

## Подливки (мучные соусы)

Цель любой подливки – связать ингредиенты соуса. Их приготовление на первый взгляд кажется простым, но на самом деле требует большого внимания и усердия. Так,

коричневая подливка, приготовление которой занимает много времени, должна быть сделана заранее. Осветленные и белые подливки готовятся непосредственно перед их использованием.

### Коричневая мучная подливка

500 грамм очищенного масла, 600 грамм просеянной муки.

Время приготовления этой подливки нельзя назвать точно, но желательно варить ее как можно дольше, потому что под воздействием сильного огня мука затвердевает, скатывается и, таким образом, нарушаются принципы связывания ингредиентов. Эта подливка напоминает засушенные овощи в кипящей воде. Сначала огонь должен быть умеренным, только потом более сильным, что вызовет лучшее растворение муки и крахмал, который она содержит, начнет под воздействием тепла ферментироваться, превращаться в декстрин – основной растворитель и элемент связывания. Коричневая подливка должна быть цвета светлого ореха, однородной, без комочков.

Что касается использования очищенного масла, то нельзя забывать, что оно содержит казеин, который губителен для подливок. Однако масло привносит определенную вкусовую ноту в достаточно безвкусную подливку.

Изучая этот раздел, который является отправной точкой в приготовлении соусов, не забывайте, что крахмал, содержащийся в муке, обеспечивает однородность соуса. Использование чистого крахмала даст тот же результат, но потребует большего усердия, чем приготовление подливки из муки.

*Примечание.* Мы рекомендуем для приготовления коричневой подливки именно очищенное масло, поскольку другой жир может использоваться только в случае необходимости. Но уж если встает вопрос экономии, то нужно отметить, что масло может быть собрано во время варки подливки (когда снимается пена и жир с поверхности) и использоваться дальше.

### Осветленная мучная подливка

Пропорции те же, что и для коричневой подливки: 500 грамм масла и 600 грамм просеянной муки.

Приготовление должно проходить на слабом огне до момента, пока подливка не приобретет легкий светло-коричневый оттенок.

### Белая мучная подливка

500 грамм масла и 600 грамм просеянной муки.

Приготовление этой подливки займет лишь несколько минут, пока не исчезнет привкус муки.

## Основные (базовые) соусы

### Жирный «Испанский» соус

Для получения 5 литров этого соуса: 625 грамм подливки из муки, прожаренной на масле, 12 литров коричневого бульона, нарезка «Мирепуа», состоящая из 150 грамм нарезанного кубиками беконного жира, 250 грамм моркови, 150 грамм репчатого лука, нарезанного крупными кубиками (3 мм), 2 веточки тимьяна, 2 маленьких лавровых листа.

Довести до кипения 8 литров коричневого бульона, влить в него мучную подливку без комочков и еще раз довести до кипения, постоянно помешивая лопаткой. Оставить на слабом огне.

Приготовить следующим образом нарезку «Мирепуа»: растопить беконный жир в сотейнике, положить в него нарезанные кубиками морковь, лук, тимьян и лавровый лист; слегка все подрумянить. Слить жир, овощи залить соусом, потом налить в сотейник стакан белого вина и проварить оставшиеся шкварки. Когда вино выпарится наполовину, добавить в эту смесь оставшийся соус и варить на медленном огне в течение часа, постоянно снимая пену и жир.

Процедить через дуршлаг, слегка прессуя нарезку «Мирепуа», снова все залить 2 литрами коричневого бульона, кипятить на медленном огне еще 2 часа. Процедить через сито и оставить до полного остывания.

На следующий день перелить соус в кастрюлю с толстым дном, добавить в него 2 литра коричневого бульона и 1 литр томатного пюре (эквивалентно 2 килограммам свежих помидор).

При использовании пюре мы советуем сначала потомить его в духовке до появления коричневого цвета. Тогда исчезнет кислый привкус. Приготовленное таким образом томатное пюре облегчит осветление соуса и придаст ему более приятный цвет.

Довести соус до кипения на большом огне, постоянно помешивая его лопаткой, потом дать ему покипеть на маленьком огне еще час, постоянно снимая пену и жир.

Процедить и оставить до полного остывания. Должно получиться 5 литров соуса.

*Примечание.* Что касается времени приготовления, то оно зависит от качества используемого коричневого бульона. Чем лучше его качество, тем быстрее и легче снять с его поверхности пену и жир, таким образом, время приготовления «Испанского» соуса может сократиться до 5 часов.

## Постный «Испанский» соус

500 грамм мучной подливки, 10 литров рыбного бульона, нарезка «Мирепуа», состоящая из тех же компонентов, что и для жирного «Испанского» соуса, только жир следует заменить на масло и добавить 250 грамм шампиньонов или их шелухи.

Готовится этот соус так же, как и вышеописанный. Время его приготовления – 5 часов.

После приготовления соус должен быть охлажден. Выход готовой продукции – 5 литров.

*Примечание.* Что касается использования этого соуса в классической кухне, то тут мнения расходятся. Но думается, постный «Испанский» соус незаменим для приготовления постных блюд.

## Соус «Деми-гляс»

Это «Испанский» соус, в который добавляется сгущенный бульон из мяса или других продуктов на последнем этапе приготовления. Его можно улучшить с помощью вина, которое определяет его дальнейшее назначение.

*Примечание.* Мы советуем добавлять вино уже после приготовления соуса, тогда оно придает ему особый вкус, кипячение же способствует исчезновению винного аромата.

## Телячий бульон, загущенный крахмалом

4 литра коричневого телячьего бульона, 30 грамм крахмала для сгущения.

Упарить телячий бульон на $^{3}/_{4}$ объема. Размешать крахмал в нескольких ложках холодного бульона, затем влить его в кипящий бульон, прокипятить не более минуты, процедить через мелкое сито.

*Примечание.* Этот бульон мы будем часто рекомендовать в нашей книге, поэтому он должен быть безупречным на вкус, прозрачным и иметь светло-коричневый оттенок.

## Жирный белый соус («Велуте»)

Для приготовления 5 литров соуса требуется 625 грамм только что приготовленной белой мучной подливки, 5,5 литра белого телячьего прозрачного бульона.

Смешать белую мучную подливку с горячим или холодным телячьим бульоном, избегая появления комочков, чтобы соус был однородным. Вскипятить, регулярно помешивая, потом поддерживать кипячение на слабом огне, регулярно снимая пену и жир в течение 1,5 часа.

Процедить через ткань и охладить.

*Примечание.* Мы не сторонники нового метода использования лука, моркови и других трав в приготовлении «Велуте», так как базовый бульон, на котором он готовится, сам по себе ароматен.

Тем не менее рекомендуем добавить 30–40 грамм грибной шелухи (очень свежей) или 2,5 децилитра грибного отвара. Он предпочтительнее грибной шелухи.

## «Велуте» из домашней птицы

Приготовление и пропорции те же, что описаны выше. Только готовится этот соус на белом курином бульоне.

## «Велуте» из рыбы

Готовится так же, как и обычный соус «Велуте», только телячий бульон заменяется рыбным.

Однако надо иметь в виду, что все, что готовится из рыбы, должно быть сделано быстро. Варить, снимать пену и жир не более 20 минут. Процедить соус через ткань, охладить.

## «Парижский» соус (бывший «Немецкий»)

Это обычный «Велуте», в который добавлены яичные желтки.

1 литр обычного «Велуте», 5 яичных желтков, 0,5 литра холодного белого бульона, щепотка перца грубого помола, небольшой молотый мускатный орех, 2 децилитра грибного отвара, немного лимонного сока.

В кастрюле с толстым дном смешать грибной отвар, белый бульон, желтки, щепотку перца, мускатный орех и лимонный сок. Взбить смесь венчиком, добавить «Велуте», вскипятить и упарить до $^{1}/_{3}$. Готовить на сильном огне, постоянно помешивая лопаткой.

Когда соус начнет покрывать лопатку ровным слоем, процедить его через ткань.

Растопить на поверхности сливочное масло, чтобы не появлялось корочки.

Когда соус понадобится, добавить в него 100 грамм свежего сливочного масла.

*Примечание.* Мы заменяем название «немецкий» на «парижский», так как нет никаких доказательств, подтверждающих прежнее название. Даже Тавене, великий кулинар, в своей книге «Искусство кулинарии» (1883) развеял этот миф. Хотя некоторые шеф-повара используют старое название.

## Соус «Сюпрем»

Это взбитый до состояния крема «Велуте» из курицы. Этот «Велуте» должен быть ослепительно белым и безупречным на вкус.

1 литр «Велуте» из курицы, 1 литр белого куриного бульона, 1 децилитр грибного отвара, 2,5 децилитра превосходных сливок, 80 грамм масла.

Соединить «Велуте», белый бульон и грибной отвар. Поставить смесь на большой огонь и, постоянно помешивая, добавлять в него маленькими порциями сливки. Упарить до 1/3, процедить через ткань, добавить в соус 1 децилитр сливок и 80 грамм масла высшего качества. Должен получиться 1 литр соуса.

## Соус «Бешамель»

На 5 литров готового соуса требуется 650 грамм белой мучной подливки, 5 литров горячего кипяченого молока, 300 грамм нежирной телятины, нарезанной кубиками и тушенной в масле с

2 маленькими, тонко нарезанными луковицами, веточкой тимьяна, щепоткой крупно помолотого перца, небольшим мускатным орехом и 25 граммами соли.

Смешать подливку с горячим молоком, довести до кипения, помешивая; добавить телятину, нарезанную кубиками и тушенную в масле с луком, приправами. Варить в течение часа, процедить через ткань, залить поверхность соуса тонким слоем растопленного сливочного масла. Если соус «Бешамель» предназначен для постных продуктов, то из него следует исключить телятину и масло.

Можно быстро приготовить этот соус следующим образом: добавить в кипящее молоко заправку, лук, тимьян, перец и мускат; накрыть крышкой и поставить рядом с огнем на 10 минут. Затем смешать это молоко с подливкой, довести до кипения и проварить соус в течение 15–20 минут.

## Томатный соус

На 5 литров готового соуса: 4 литра томатного пюре или 6 килограмм свежих помидор; нарезка «Мирепуа», состоящая из 150 грамм сала, нарезанного кубиками, 200 грамм моркови, 150 грамм репчатого лука, нарезанного кубиками (1–3 мм), лаврового листа, веточки тимьяна, 100 грамм масла; 150 грамм муки, 2 литра белого бульона, 2 маленькие дольки чеснока, 20 грамм соли, 30 грамм сахара, щепотка перца.

В кастрюлю с толстым дном положить сало и обжарить его на сливочном масле до коричневого цвета, добавить нарезку «Мирепуа». Все прожарить, посыпать сверху мукой. Затем добавить томатное пюре или прессованные помидоры, белый бульон, порезанный чеснок, соль, сахар и перец. Довести до кипения, помешивая; накрыть крышкой и варить на медленном огне 1,5–2 часа.

Процедить либо через мелкое сито, либо через ткань; еще раз дать покипеть несколько минут; залить поверхность небольшим количеством сливочного масла, чтобы не образовалась корочка.

*Примечание.* Для этого соуса используют томатное пюре, которое готовится так же, как и вышеуказанный соус, но без муки. Когда его процеживаешь через сито или ткань, он становится гуще.

# Составные коричневые соусы

## Соус «Бигард»

Для тушеных утят: приготовить бульон из утят, снять жир и упарить его. После этого процедить через ткань, разбавить соком из расчета 4 апельсина и 1 лимон на 1 литр.

Для утят, жаренных на сковородке: бульон должен быть обезжирен и загущен крахмалом. Кроме того, в него необходимо добавить 20 грамм растворенного в ложке винного уксуса карамелизованного сахара. Апельсиновый и лимонный соки добавляются как указано выше.

И в том и в другом случае к соусу можно еще добавить 2 ложки цедры апельсина или 1 ложку цедры лимона, предварительно нарезанные и бланшированные.

## Соус «Борделез»

Упарить на $^{3}/_{4}$ 3 децилитра красного вина вместе с 2 ложками рубленого лука-шалота, крупно молотым перцем, тимьяном и половинкой лаврового листа. Влить 1 децилитр «Испанского» соуса. Варить, снимая пену и жир, 15 минут, затем процедить через ткань.

Добавить ложку густого говяжьего соуса, сок $^{1}/_{4}$ лимона, 50 грамм слегка отваренного в бульоне говяжьего костного мозга, порезанного кубиками или кружочками.

Этот соус предназначен для хорошо прожаренной на гриле говядины.

*Примечание.* Мы считаем ошибкой, что сейчас в «Борделез» добавляется красное вино, так как изначально он делался на белом вине. Раньше этот соус назывался «Борделез «Бонефуа».

## Соус «Бургундский»

Упарить наполовину 1,5 литра отменного красного вина, в которое предварительно положены 5 тонко нарезанных луковиц шалота, зелень петрушки, тимьян, половинка лаврового листа, 25 грамм грибной шелухи. Процедить через ткань, заправить 80 граммами специально приготовленного масла (45 грамм масла и 35 грамм муки), чтобы загустить его. В конце добавить 150 грамм масла.

Используется для различных блюд из яиц.

## Соус «Бретонский»

Слегка подрумянить на сливочном масле 2 мелко нарезанные луковицы, добавить 2,5 децилитра белого вина, упарить его наполовину, а потом в него влить 3,5 децилитра «Испанского» соуса, такое же количество томатного соуса и положить маленький зубчик чеснока. Кипятить 7–8 минут, в конце бросить веточку петрушки.

*Примечание.* Этот соус в основном подается к белой фасоли по-бретонски.

## Соус вишневый

Упарить на $^{1}/_{3}$ 2 децилитра портвейна, приправленного смесью пряностей и половиной столовой ложки порезанной цедры апельсина. Добавить 2,5 децилитра желе из красной смородины, а в конце – сок одного апельсина.

Подается к оленине, жареной или тушеной утке.

## Соус грибной

Упарить наполовину 2,5 децилитра отвара из шампиньонов. Добавить 8 децилитров соуса «Деми– гляс» и прокипятить в течение нескольких минут. Процедить через ткань, добавить 50 грамм масла и 100 грамм отваренных шляпок шампиньонов.

## Соус свиной

К 1 литру соуса «Робер» добавить 100 грамм корнишонов, нарезанных способом жюльен (соломка длиной в 3–5 см, толщиной в 1–2 мм) (см. соус «Робер»).

Подается к жареной свинине и другим острым блюдам.

## Соус «Охотничий»

Подрумянить на масле 150 грамм мелко нарезанных свежих шампиньонов, добавить 2,5 ложки рубленого лука-шалота, еще раз подрумянить эту смесь и добавить 3 децилитра белого вина. Упарить наполовину. Влить 3 децилитра томатного соуса и 2,5 децилитра соуса «Деми-гляс». Все кипятить несколько минут, в конце положить 150 грамм масла, 1,5 ложки нарезанного кервеля и эстрагона.

## Соус «Охотничий»

*(метод Эскофье)*

Подрумянить в смеси растительного и сливочного масла 150 грамм свежих, мелко нарезанных шампиньонов. Добавить ложку нарубленного лука-шалота, дать стечь жиру. Влить 2 децилитра белого вина, стакан мадеры и упарить наполовину. Добавить 4 децилитра соуса «Деми-гляс», 2 децилитра томатного соуса и пол-ложки концентрированного мясного бульона. Кипятить 5 минут, в конце всыпать чайную ложку нарезанной зелени петрушки.

## Коричневый заливной соус «Шофруа»

*(полухолодный)*

Пропорции на 1 литр: $^1/_3$ литра соуса «Деми– гляс», 1 децилитр отвара из трюфелей, 6–7 децилитров говяжьего студня.

Смешать отвар из трюфелей с соусом «Деми– гляс», поставить на большой огонь и постепенно добавлять маленькими частями студень. Упарить до $^1/_3$.

Когда соус загустеет, добавить 0,5 децилитра мадеры или портвейна; процедить через ткань и остудить, чтобы он мог хорошо покрыть блюдо, для которого предназначен.

## Коричневый заливной соус «Шофруа» для утки

Приготовить соус, как описано выше, заменив отвар из трюфелей 1,5 децилитра утиного бульона, сваренного из отходов. Упарить. Процедить через ткань, добавить сок из 3 апельсинов и 2 ложки бланшированной апельсиновой цедры, нарезанной способом жюльен (см. выше).

## Коричневый заливной соус «Шофруа» для дичи

Готовится как обычный коричневый заливной соус, заменяя отвар из трюфелей 2 дециллитрами концентрированного бульона, сваренного из костей дичи, который должен быть полухолодным.

## Томатный заливной соус «Шофруа»

Слегка упарить предварительно приготовленное томатное пюре из тонко нарезанных томатов. Добавить в него 7–8 дециллитров студня и снова упарить, пока не останется 1 литр. Процедить через ткань, охладить.

## Соус для косули (оленины)

Приготовить обычный перечный соус «Пуаврад». Добавить в него нарезку «Мирепуа» из окорока, если соус готовится для маринованного рубленого мяса, или такую же нарезку из обрезков от дичи, если соус готовится для дичи, убитой на охоте.

Варить, снимая пену и жир, добавляя по ложке 1,5 дециллитра хорошего красного вина. В конце положить щепотку кайенского перца, щепотку сахара и процедить через ткань.

## Соус «Кольбер»

Этот соус по ошибке получил свое название из-за масла «Кольбер», которое делается с добавлением сгущенного мясного бульона. Некоторые, чтобы не путать этот соус с соусом «Шатобриан», добавляют в него эстрагон, что не является абсолютным правилом. В действительности способы приготовления этих соусов различаются. Основа соуса «Шатобриан» – сгущенный мясной бульон с маслом и нарезанной петрушкой, в то время как соус «Кольбер» готовится на основе масла, а мясной бульон является лишь вспомогательным элементом.

## Соус «Дьявольский»

Этот соус готовится в небольшом количестве, поэтому, что касается обычных пропорций, мы отступаем от правил.

Чтобы приготовить 2,5 дециллитра соуса, нужно упарить на $^{2}/_{3}$ 3 дециллитра белого вина с 3 мелко нарезанными луковицами шалота. Добавить 2 дециллитра соуса «Деми-гляс», кайенского перца и кипятить несколько минут.

Подается к жареным голубям и курице.

*Примечание.* В нынешней практике вместо вина используется винный уксус, а в конце добавляется букет из ароматных трав, но мы отдаем предпочтение вышеизложенному рецепту.

## «Дьявольский» соус эскофье

Готовится так же, как и соус «Дьявольский», с добавлением в него размягченного сливочного масла. Подается к вареной или жареной рыбе, хотя может подаваться к любому жареному блюду.

## Соус «Диана»

Приготовить 5 децилитров перечного соуса «Пуаврад», предварительно сняв пену и жир. Добавить 4 децилитра взбитых сливок (из 2 децилитров обычных сливок), 2 ложки разрезанных пополам трюфелей и белок сваренного вкрутую яйца. Подается к отбивным, нуазетам и филе из оленины.

## Соус «Дюксель»

Упарить на $^{2}/_{3}$ 2 децилитра белого вина и 2 децилитра грибного отвара с 2 ложками нарезанного лука-шалота. Добавить 0,5 литра соуса «Деми– гляс», 1,5 децилитра томатного пюре и 4 ложки сухой смеси «Дюксель» (хорошо прожарить лук– порей и шалот вместе с нарезанными шампиньонами, из которых выпарить воду, посолить и поперчить). Кипятить 5 минут, в конце положить половину столовой ложки нарезанной петрушки.

Подается к различным запеканкам.

*Примечание.* Соус «Дюксель» часто путают с «Итальянским» соусом, хотя они сильно отличаются, так как в «Дюксель» никогда не добавляется окорок или язык.

## Соус из эстрагона

Чтобы получить 2,5 децилитра соуса, надо положить 20 грамм веточек эстрагона в 2 децилитра вскипевшего белого вина. Накрыть крышкой и дать настояться 10 минут. Добавить 2,5 децилитра соуса «Деми-гляс» или густого говяжьего бульона, заправленного крахмалом, выпарить 1/3, процедить через ткань и заправить кофейной ложкой нарезанного эстрагона. Подается к нежирной говядине, домашней птице и т. д.

## Соус «Финансьер»

Упарить на 1/4 1,25 литра мадеры, потом снять с огня и добавить 1 децилитр отвара из трюфелей. Процедить через ткань. Подается к гарнирам с тем же названием и к некоторым первым блюдам.

## Соус из ароматных трав

В 3 децилитра вскипевшего белого вина положить листья петрушки, кервель и лукрезанец.

Дать настояться 20 минут. Процедить через ткань и смешать с 6 децилитрами соуса «Деми– гляс» или густым говяжьим бульоном. Прокипятить несколько минут, в конце добавить 2,5 ложки вышеупомянутых трав и лимонный сок.

*Примечание.* В старинной кулинарии соус из ароматных трав путали с соусом «Дюксель», что было ошибкой. Современная практика четко обозначила различия в приготовлении этих соусов.

## Соус «женевуаз» (Женевский)

Поджарить на масле нарезку «Мирепуа»: 100 грамм моркови, 80 грамм репчатого лука, немного тимьяна и лаврового листа, 20 грамм зелени петрушки. Добавить 1 килограмм лососиных голов, щепотку перца и тушить 15 минут. Сцедить масло. Влить 1 литр красного вина и упарить наполовину. Добавить 0,5 литра постного «Испанского» соуса. Дать постоять на огне час. Процедить через мелкое сито. Дать постоять несколько минут и снять жир. Доба-

вить еще 0,5 литра красного вина и столько же рыбного бульона. Варить, снимая жир и пену. Довести до нужного объема. Процедить через ткань. В конце положить ложку настоя из анчоусов и 150 грамм масла. Охладить. Подается к лососю и форели.

*Примечание.* Сначала Карем назвал этот соус сокращенно – «Женуаз». Но потом Рекюле и Гуффэ назвали его «Женевуаз» (женевский), поскольку они использовали для него красное вино из Женевы. Мы называем соус «Женевским», потому что речь идет об одном и том же блюде.

## Соус «Годар»

Упарить наполовину 4 децилитра шампанского или сухого белого вина, приправленного нарезкой «Мирепуа» с ветчиной. Добавить 1 литр соуса «Деми-гляс», 2 децилитра грибного отвара, все проварить на слабом огне 10 минут, откинуть на дуршлаг. Упарить еще на 1/3 и снова процедить через ткань. Подается к острым блюдам а-ля годар.

## Соус «Гран-венер» (королевский охотничий соус)

К осветленному соусу «Пуаврад» на базе бульона из оленины добавить 1 децилитр заячьей крови, разбавленной 1 децилитром маринада. Поставить рядом с огнем на несколько минут, чтобы заячья кровь не свернулась, процедить через ткань.

## Соус «Гран-венер»

*(метод Эскофье)*

К соусу «Пуаврад» добавить (на 1 литр соуса): 2 ложки желе из красной смородины и 2,5 децилитра сливок.

Оба соуса подаются к блюдам из оленины.

## Соус «Гратен»

Упарить наполовину 3 децилитра белого вина и такое же количество рыбного бульона, приправленного 1,5 столовой ложки рубленого шалота. Добавить 3 ложки сухой смеси «Дюксель» (способ приготовления см. выше), 5 децилитров «Испанского» постного соуса или соуса «Деми– гляс», кипятить на медленном огне 5–6 минут. В конце положить половину столовой ложки нарезанной зелени петрушки.

Подается к запеченной рыбе, такой, как камбала, мерлан, филе калкана и т. д.

## Соус «Аше»

Слегка поджарить на масле 100 грамм репчатого лука и 1,5 ложки тонко порезанного шалота. Влить 3 децилитра винного уксуса и упарить наполовину. Добавить 4 децилитра «Испанского» соуса и 1,5 децилитра томатного соуса. Дать покипеть 5–6 минут. В конце положить 1,5 столовой ложки порезанного нежирного окорока, 1,5 ложки маленьких каперсов, 1,5 ложки смеси «Дюксель» и пол-ложки нарезанной зелени петрушки. Этот соус также называется «Пикантным».

## Соус «Аше» нежирный

Приготовить лук-шалот и упарить винный уксус, как описано выше. Залить 5 децилитрами рыбного курт-бульона, загустить 45 граммами коричневой мучной подливки и 50 граммами масла; проварить 8—10 минут. В конце добавить ложку смеси из ароматных трав,

1,5 ложки сухой смеси «Дюксель», 1,5 ложки маленьких каперсов, полложки соуса от анчоусов и 60 грамм масла или 80—100 грамм анчоусного масла. Подается к такому виду рыб, как скат.

## Соус «Гусарский»

Подогреть на масле 2 тонко порезанные луковицы и 2 шалота. Влить 4 децилитра белого вина. Упарить наполовину и добавить 4 децилитра соуса «Деми-гляс», 2 ложки томатного пюре, 2 децилитра белого бульона, 80 грамм сырого нежирного окорока, очищенную дольку чеснока и букет из ароматных трав. Выдержать на слабом огне 25–30 минут. Затем вынуть окорок, а соус процедить через ткань, прижимая сильно ложкой. Разогреть соус, вернуть в него нарезанный брусочками окорок, добавить тертый хрен и зелень петрушки. Подается к темным сортам рубленого мяса, жареного или приготовленного на вертеле.

## Соус «Итальянский»

К $^{3}/_{4}$ литра томатного соуса «Деми-гляс» добавить 4 большие ложки сухой смеси «Дюксель» и 125 грамм вареного, тонко нарезанного брусочками окорока. Готовить 5–6 минут. В конце добавить столовую ложку зелени петрушки, нарезанный кервель и эстрагон. Подходит для различных первых блюд.

*Примечание.* Если этот соус используется для рыбных блюд, то вместо окорока берется рыбный бульон.

## Сгущенный бульон с эстрагоном

В телячий или куриный бульон добавить эстрагон из расчета 50 грамм на 1 литр. Процедить через ткань, заправить крахмалом. Подается к светлым сортам мяса, куриному филе и т. д.

## Сгущенный бульон с томатами

Сгущенный телячий бульон заправить томатной эссенцией из расчета 3 децилитра эссенции на 1 литр бульона. Упарить на 1/5 часть. Подходит для рубленого мяса.

## Соус «Лионский»

Хорошо прожарить на масле до золотистого цвета 3 мелко нарезанные луковицы. Влить 2 децилитра белого вина и столько же винного уксуса, упарить на $^{2}/_{3}$ и добавить $^{3}/_{4}$ литра соуса «Деми-гляс». Варить, снимая жир и пену, 5–6 минут, процедить через ткань.

*Примечание.* В зависимости от того, к какому блюду подается этот соус, лук можно либо оставить, либо сцедить.

## Соус «Мадера»

Это упаренный соус «Деми-гляс», в который добавляется после снятия его с огня 1 децилитр мадеры на 1 литр соуса.

## Соус «Матлот»

3 децилитра рыбного курт-бульона, сваренного на красном вине, упарить на $^{2}/_{3}$. Добавить 25 грамм грибной шелухи. Влить 8 децилитров «Испанского» постного соуса, вскипятить, процедить через ткань. В конце положить 150 грамм масла и кайенский перец.

**Соус с костным мозгом**

Этот соус готовится так же, как и «Бордоский» соус. Он не смазывается маслом и обычно используется для овощей. Готовится следующим образом: в 150–180 грамм костного мозга, нарезанного кубиками и отваренного в течение нескольких минут, добавляется ложка бланшированной зелени петрушки на 1 литр соуса.

## Соус «Московский»

К $^{3}/_{4}$ литра соуса «Пуаврад» добавить олений бульон и влить 1 децилитр вина типа малаги, 7 миллилитров отвара из можжевельника, 40 грамм поджаренных орехов из сосновых шишек или столько же жареного миндаля, 40 грамм коринки (ее нужно предварительно перебрать и размочить в горячей воде). Подается к блюдам из оленины.

## Соус «Периге»

К $^{3}/_{4}$ литра упаренного соуса «Деми-гляс» добавить 1,5 децилитра отвара из трюфелей и 100 грамм нарезанных трюфелей. Подается к первым блюдам, тимбалам (пустая внутри корка из теста, в которую укладываются различные начинки) и горячим пирогам.

## Соус «Перигурдин»

Этот соус является одним из вариантов соуса «Периге», только трюфели режут толстыми пластинами.

## Соус «Пикантный»

В 3 децилитра красного вина и такое же количество винного уксуса положить 2,5 столовые ложки нарезанного шалота и упарить наполовину. Добавить 6 децилитров «Испанского» соуса и варить 10 минут, снимая пену, жир. Поставить рядом с огнем, положить в него по 2 столовых ложки мелко нарезанных корнишонов, петрушки, кервеля и эстрагона. Этот соус обычно подается к рагу из свинины либо к жареной или вареной свинине. Также подходит к вареной говядине.

## Обычный перечный соус «Пуаврад»

Поджарить на растительном масле до коричневого цвета нарезку «Мирепуа»: 100 грамм моркови, 80 грамм репчатого лука, зелень петрушки, тимьян и лавровый лист. Заправить 1 децилитром винного уксуса, 2 децилитрами маринада и упарить на $^{2}/_{3}$. Добавить «Испанский» соус и выдержать на слабом огне 45 минут. Потом положить в соус 8 горошин черного перца. Раньше класть перец нельзя, иначе его нота будет доминировать. Процедить, слегка прессуя, через сито. Разбавить маринадом, варить, упаривая, еще 35 минут, снимая пену и жир. Снова процедить через ткань и покрыть поверхность 50 граммами масла. Подается к рубленому мясу, маринованному и немаринованному.

## Соус «Пуаврад» для дичи

Подрумянить на растительном масле нарезку «Мирепуа», состоящую из 125 грамм моркови, репчатого лука, тимьяна, лаврового листа, зелени петрушки и обрезков лесной дичи. Дать стечь растительному маслу, влить 3 децилитра винного уксуса, 2 децилитра белого вина, упарить. Добавить 1 литр «Испанского» соуса, 2 литра коричневого бульона из дичи и 1 литр маринада. Накрыть крышкой и готовить на слабом огне, желательно в духовке, 3–4 часа. Через 8 минут после того, как соус будет вынут из духовки, положить в него 12 больших горошин черного перца. Сильно прижимая, процедить соус через сито. Разбавить его 1/4 литра бульона из дичи и таким же количеством маринада. Проварить еще 40 минут, снимая пену и жир. Упарить до 1 литра. Процедить через ткань и полить поверхность 75 граммами масла.

*Примечание.* И хотя этот соус сейчас не покрывают маслом, мы рекомендуем это делать. Он будет иметь менее теплую вкусовую ноту, но станет более бархатистым и изысканным.

## Соус «Порто» (с портвейном)

Готовить так же, как и соус с мадерой, только мадера заменяется портвейном.

## Соус «Португальский»

Для получения 1 литра соуса очень тонко порезать большую луковицу, поджарить лук на растительном масле до золотистого цвета на сильном огне, потом добавить 750 грамм очищенных, тонко нарезанных, размятых томатов, чеснок, соль, перец, немного сахара, если томаты кислые. Накрыть кастрюлю крышкой, поставить ее на слабый огонь. В конце добавить томатный настой и томатный светлый соус, 1 децилитр концентрированного мясного бульона и столовую ложку рубленой свежей зелени петрушки.

## Соус «Провансаль»

Очистить от кожуры, тонко нарезать и размять 12 хороших томатов. Положить их в сотейник с 2,5 децилитра дымящегося растительного масла; добавить соль, перец и щепотку сахарной пудры. Подавить маленький зубчик чеснока и положить его в соус вместе с кофейной ложкой нарезанной зелени петрушки. Накрыть крышкой, готовить полчаса на небольшом огне.

*Примечание.* Здесь мы приводим настоящий рецепт соуса «Провансаль» а-ля буржуаз, который является, по сути, томатным фондю.

## Соус «Регентский»

Упарить наполовину 3 децилитра рейнского вина, приправленного нарезкой «Мирепуа», приготовленной заранее, и 25 граммами шелухи сырых трюфелей (можно заменить 1 децилитром отвара из них). Добавить 8 децилитров соуса «Деми-гляс». Проварить еще несколько минут, снимая пену и жир. Процедить через ткань. Подается к первым острым блюдам из рубленого мяса.

## Соус «Роберт»

Чтобы получить 5 децилитров соуса, надо поджарить на масле до золотистого цвета мелко порезанный репчатый лук. Добавить 2 децилитра белого вина, упарить его на $^{2}/_{3}$, потом добавить 3 децилитра соуса «Деми-гляс» и варить на маленьком огне 10 минут. Откинуть на дуршлаг (можно этого не делать). Добавить сахарную пудру и столовую ложку горчицы. Обычно подается к жаренной на гриле свинине.

*Примечание.* Горчицу кладут только после снятия соуса с огня.

## Соус «Роберт»

*(метод Эскофье)*

Этот соус употребляют и в теплом, и в холодном виде. Если он подается теплым, то в него добавляется в равной пропорции отменный телячий коричневый бульон. Подходит к жаренным на гриле свинине, телятине, домашней птице и рыбе.

## Соус «Римский»

Карамелизовать до золотистого цвета 50 грамм сахара, затем растворить его в 1,5 децилитра винного уксуса. Добавить 6 децилитров «Испанского» соуса и 3 децилитра бульона из дичи. Упарить на $^{1}/_{4}$, процедить через ткань, положить 20 грамм жареных сосновых орешков, 20 грамм смирнского изюма и коринки, вымоченных в теплой воде.

*Примечание.* Этот соус обычно подается к оленине, но также может быть подан и к обычному маринованному мясу. В этом случае вместо бульона из дичи добавляют обычный коричневый бульон.

## Соус «Руанский»

Для получения 5 децилитров этого соуса приготовить 4 децилитра соуса «Борделез» на хорошем красном вине (см. выше). Протереть через сито 3 средние утиные печенки, немного поварить получившееся пюре в соусе, не доводя до сильного кипения, иначе печенка свернется. Процедить через ткань, положить приправы. Особо отметим, что необходимо упарить красное вино с луком-шалотом, а уж потом добавить пюре из сырой утиной печенки. Подается к жаркому из утки.

## Соус «Салми»

Принцип приготовления этого соуса, который больше напоминает подливку, практически не изменился. Иногда варьируются элементы основы, в зависимости от вида домашней птицы или дичи, которая может быть либо жирной, либо постной.

Слегка подрумянить на масле 150 грамм нарезки «Мирепуа». Добавить туда кожу дичи или птицы, а также их кости. Влить 3 децилитра белого вина, упарить на $^{2}/_{3}$, добавить 8 децилитров соуса «Деми-гляс». Варить на медленном огне 45 минут, процедить через сито, сильно прессуя, чтобы получить вкусовую ноту ароматов дичи или птицы. Разбавить полученную подливку 4 децилитрами бульона, в зависимости от того, к какому блюду будет подаваться соус. Если он предназначен для постной дичи, то лучше заменить бульон на грибной отвар. Потом варить 45–60 минут, снимая пену и жир. Упарить на 1/3. В конце добавить либо грибной отвар, либо отвар из трюфелей. Процедить через ткань и смазать поверхность маслом.

*Примечание.* Смазывание маслом из расчета 50 грамм на 1 литр необязательно.

## Соус «Тортю» (черепаший)

В 2,5 децилитра кипящего телячьего бульона добавить 3 грамма шалфея, 1 грамм майорана, 1 грамм розмарина, 2 грамма базилика, 1 грамм тимьяна, столько же лаврового листа, щепотку зелени петрушки и 25 грамм грибной шелухи. Накрыть крышкой, дать настояться 25 минут. За 2 минуты до истечения этого срока добавить 4 большие горошины перца. Процедить этот настой через ткань и смешать с 7 литрами «Деми-гляс» и 3 литрами томатного соуса. Упарить на 1/4 объема. Еще раз процедить через ткань. В конце влить 1 литр мадеры, немного трюфельной эссенции и положить кайенский перец.

*Примечание.* Кайенский перец надо использовать осторожно.

## Соус к оленине

Добавить к $^{3}/_{4}$ литра соуса «Пуаврад» для дичи 3 большие ложки желе из красной смородины, разбавленные в 1,5 децилитра сливок. Это нужно сделать, когда соус будет уже готов и снят с огня. Подается к крупной лесной дичи.

## Соус на красном вине

Этот соус готовится либо на базе «Бургундского» соуса, путем сгущения его с помощью замеса на масле, либо на базе соуса «Матлот». В последнем случае вино теряет свою вкусовую ноту, становится только жидкой основой и лишь привносит некоторую пряность.

Этот соус, хоть и готовится на красном вине, имеет свою вкусовую специфику.

Мы считаем, что настоящий соус на красном вине надо делать следующим образом: пассеровать на масле 125 грамм нарезки «Мирепуа», добавить пол-литра хорошего красного вина, упарить наполовину, положить давленый чеснок, влить 7,5 децилитра «Испанского» соуса. Проварить все 12–15 минут, тщательно снимая пену и жир. Процедить через ткань. В конце добавить 100 грамм масла, кофейную ложку настойки из анчоусов и немного кайенского перца. Подается к рыбе.

## Соус «Зингара» А

Несмотря на схожие названия, этот соус не имеет никакого отношения к гарниру а-ля зингара, который готовился в старинные времена. Скорее он английского происхождения и имеет много аналогов в серии «Составные соусы».

В 2,5 децилитра винного уксуса положить 1,5 ложки нарезанного лука-шалота. Упарить наполовину. Добавить 7 децилитров коричневого бульона, 160 грамм хлебного мякиша, поджаренного на масле. Готовить на медленном огне 5–6 минут. В конце положить 1 столовую ложку нарезанной зелени петрушки и влить сок половины лимона.

## Соус «Зингара» В

3 децилитра белого вина и грибного отвара упарить на $^{2}/_{3}$. Добавить 4 децилитра «Деми– гляс», 2,5 децилитра томатного соуса, 1 децилитр белого бульона. Варить 5–6 минут, снимая пену и жир. Положить немного кайенского перца и смесь «Жюльен», состоящую из 70 грамм постного окорока и языка, 50 грамм шампиньонов и 30 грамм трюфелей. Подается к телятине и домашней птице.

# Составные светлые и сгущенные соусы

## Соус «Альбуфера»

Это соус «Сюпрем», к которому добавляется из расчета на 1 литр 2 децилитра сгущенного, разбавленного светлого мясного бульона, 50 грамм перечного масла, приготовленного в обычных пропорциях (см. «Составные масла»). Подается к отварной или жареной домашней птице.

## Соус «Американский»

Этот соус готовится на базе омара по-американски (см. *«Омары по-американски»)*. Подается к рыбе и эскалопам из омара в качестве гарнира.

## Соус из анчоусов

Взять 8 децилитров «Нормандского» соуса без масла и добавить, сняв с огня, 125 грамм анчоусного масла. В конце положить 50 грамм нарезанного маленькими кубиками, хорошо промытого и высушенного филе анчоуса. Подается к рыбе.

## Соус «Аврора»

Это «Велуте» с красным томатным пюре. Пропорции: на $^{3}/_{4}$ «Велуте» 1/4 томатного пюре. В конце добавить 100 грамм масла на 1 литр соуса. Подается к яйцам, белым сортам рубленого мяса и домашней птице.

## Постный соус «Аврора»

Это рыбный «Велуте» с томатным пюре в пропорциях, описанных выше. В конце на каждый литр соуса добавляется 125 грамм масла. Подается к рыбе.

## Соус «Баварский»

В 5 децилитров винного уксуса положить немного тимьяна и лаврового листа, 4 веточки петрушки, 7–8 горошин черного перца и 2 столовые ложки тертого хрена. Упарить наполовину. Потом добавить для сгущения 6 яичных желтков. Помешивать соус с 400 граммами масла и 1,5 ложки воды, слегка взбивая, как при приготовлении «Голландского» соуса. Когда соус загустеет, процедить его через ткань. В конце добавить 100 грамм ракового масла, 2 ложки взбитых сливок и раковые шейки, нарезанные кубиками. Этот соус подается к рыбе и должен быть воздушным.

## Соус «Беарнский»

В 2 децилитра белого вина и 2 децилитра винного уксуса с эстрагоном положить 4 ложки рубленого лука-шалота, 20 грамм наломанных веточек эстрагона, 10 грамм кервеля, 5 грамм перца грубого помола и щепотку соли. Упарить на $^{2}/_{3}$. Немного охладить в течение нескольких минут. Потом добавить 6 яичных желтков и поставить на медленный огонь с 500 граммами сырого или топленого сливочного масла. Взбивать венчиком. Когда масло

растворится, процедить через ткань. В конце приправить кайенским перцем, ложкой рубленого эстрагона и 1,5 ложки рубленого кервеля. Соус подается к мясу, жаренному на гриле.

*Примечание.* Этот соус не обязательно подавать горячим, поскольку по своей сути он является майонезом. Достаточно, чтобы он был теплым. Тогда в него надо добавить несколько капель холодной воды, потихоньку взбивая венчиком.

## Соус «Беарнский» с томатами (соус «Шорон»)

Приготовить соус, как описано выше, но без добавления кервеля и эстрагона. Добавить к 1/4 объема очень концентрированное томатное пюре. Подается к говяжьему филе, и вообще используется достаточно широко.

## Соус «Беарнский» со сгущенным мясным бульоном (другие его названия: соус «Фуайо» или соус «Валуа»)»

Приготовить «Беарнский» соус, как описано выше. Добавить понемногу 1 децилитр разбавленного сгущенного мясного бульона. Подается к жаренному на гриле рубленому мясу.

## Соус «Берси»

Поджарить до золотистого цвета на масле 2 ложки тонко нарезанного лука-шалота. Разбавить 2,5 децилитра белого вина и таким же количеством рыбного бульона или отвара из рыбы, для которой предназначен соус. Упарить на 1/3, долить $^{3}/_{4}$ литра «Велуте», дать соусу закипеть и добавить уже вне огня 100 грамм масла и ложку рубленой зелени петрушки. Подается к рыбе.

## Масляный соус, или «Батард»

Смешать 45 грамм муки и 45 грамм топленого сливочного масла до получения однородной массы. Влить в эту массу 7,5 децилитра подсоленной кипящей воды. Быстро взбить венчиком. Смешать 5 яичных желтков с 1,5 ложки сливок и лимонным соком. Добавить в соус. Процедить через ткань. Сняв с огня, положить 300 грамм размягченного сливочного масла. Подается к спарже или отварной рыбе.

*Примечание.* Этот соус следует держать на водяной бане, а масло в него класть лишь перед подачей на стол.

## Соус «Бонефуа», или «Бордоский» соус на белом вине

Готовить как и «Бордоский» соус на красном вине (см. «Составные коричневые соусы»), заменяя красное вино белым (сорта «Грав» или «Сотерн»). А «Испанский» соус следует заменить обычным «Велуте». В конце добавляется рубленый эстрагон. Подается к жаренной на гриле рыбе или жареным сортам белого мяса.

## Соус «Бретонский»

Потушить на масле до золотистого цвета смесь «Жюльен», состоящую из 30 грамм лука-порея, такого же количества сельдерея, репчатого лука и шампиньонов. Добавить $^{3}/_{4}$ литра рыбного «Велуте», варить, снимая жир и пену, несколько минут. В конце влить 3 ложки сливок и положить 50 грамм масла. Подается только к рыбе.

## Соус «Канотьер»

Упарить на $^{2}/_{3}$ ароматизированный и чуть подсоленный курт-бульон на белом вине (в котором была сварена пресная рыба). Загустить из расчета 80 грамм взбитого масла на 1 литр. Дать чуть покипеть. В конце, сняв с огня, добавить 150 грамм масла и немного кайенского перца. Подается к пресноводной отварной рыбе.

*Примечание.* Если к этому соусу добавить жаренный в масле мелкий репчатый лук и мелкие шампиньоны, то получится белый соус «Матлот».

## Соус с каперсами

Это масляный соус, описанный выше, к которому в конце добавляется 4 ложки каперсов на 1 литр соуса. Подается к любой отварной рыбе.

## Соус «Кардинал»

Добавить к $^{3}/_{4}$ литра соуса «Бешамель» 1,5 децилитра рыбного бульона и отвара из трюфелей, упаренных на 1/4 объема. Потом влить 1,5 децилитра сливок. В конце добавить, сняв с огня, 100 грамм очень красного масла из омаров и поперчить кайенским перцем. Подается к рыбе.

## Соус шампиньоновый

Упарить на $^{2}/_{3}$ 3 децилитра грибного отвара. Добавить $^{3}/_{4}$ литра «Парижского» соуса и кипятить несколько минут. В конце положить белые сырые шляпки шампиньонов. Подается к домашней птице, иногда к рыбе. В этом случае «Парижский» соус заменяют рыбным «Велуте».

## Соус «Шантильи»

Это соус «Муслин», описанный ниже.

## Соус «Шатобриан»

Для получения 5 децилитров соуса в 4 децилитра белого вина положить 4 рубленых лука-шалота, немного тимьяна и лаврового листа, 40 грамм грибной шелухи. Упарить на $^{2}/_{3}$. Добавить 4 децилитра сока телятины. Упарить еще наполовину. Процедить через ткань, снять с огня, добавить 250 грамм масла «Метрдотель» и половинку столовой ложки рубленого эстрагона. Подается к темным сортам рубленого мяса, жаренного на гриле.

## Обычный белый соус «Шофруа»

Пропорции на 1 литр: $^{3}/_{4}$ литра обычного «Велуте», 6–7 децилитров белого студня из домашней птицы, 3 децилитра сливок. Влить «Велуте» в неглубокую кастрюлю с толстым дном, поставить на большой огонь и, помешивая лопаткой, добавлять понемногу студень и 1/3 сливок, чтобы они как следует смешались с «Велуте». Содержимое кастрюли должно выпариться на 1/3. Приправить специями, процедить через ткань, добавить остатки сливок и помешивать до полного охлаждения, пока не загустеет.

## Соус «Шофруа» светлый

Готовить как обычный соус «Шофруа», заменив «Велуте» «Парижским» соусом, и использовать лишь половину объема сливок.

## Соус «Шофруа «аврора»

Готовить как обычный соус «Шофруа», добавить 1,5 децилитра очень красного томатного пюре, процедить через ткань, а в конце положить 25 миллиграмм паприки, настоянной в нескольких каплях консоме. Подается к домашней полухолодной птице.

*Примечание.* Если вы хотите, чтобы цвет у соуса был неярким, достаточно добавить лишь несколько капель настойки паприки.

## Соус «Шофруа» изумрудно-зеленый

Бросить в 2 децилитра белого кипящего вина по щепотке кервеля, листьев эстрагона, лука-резанца и листьев петрушки. Закрыть крышкой, снять с огня и дать настояться 10 минут, затем процедить через ткань. Приготовить обычный соус «Шофруа», добавляя в него маленькими партиями этот настой, и упарить все до 1 литра. В конце положить свежую зелень шпината, чтобы придать соусу бледно-зеленый оттенок. Шпинат надо добавлять очень аккуратно и маленькими партиями, пока не получится нужный цвет. Этот соус подается к некоторым полухолодным блюдам из домашней птицы.

## Соус «Шофруа» постный

Готовить как обычный соус «Шофруа», соблюдая следующие изменения: заменить обычный «Велуте» рыбным, заменить студень из домашней птицы студнем из белой рыбы.

Мы рекомендуем этот соус при глазировании филе и эскалопов из рыбы и ракообразных вместо майонеза «Колле» (прилипающий), самый большой недостаток которого – текущее растительное масло из-за упаривания студня. Мы предпочитаем использовать постный соус «Шофруа», вкус которого четче и чище, чем у майонеза.

## Соус «Шиври»

Бросить в 1,5 децилитра белого вина по щепотке следующих приправ: кервеля, петрушки, эстрагона, лука-резанца и свежего черноголовника. Накрыть крышкой, дать настояться 10 минут, процедить через ткань, выкручивая ее. Влить эту смесь в $^{3}/_{4}$ литра кипящего «Велуте», снять с огня, положить 100 грамм масла по-шиврски (см. «Составные масла»). Подается к различным частям отварной домашней птицы.

*Примечание.* Напоминаем, что черноголовник должен быть очень свежим, иначе в нем появится горечь.

## Соус «Шорон»

см. *Соус «Беарнский» томатный.*

## Соус сливочный

Добавить 2 децилитра сливок к 1 литру соуса «Бешамель». Поставить на большой огонь и, помешивая лопаткой, упарить, пока не останется $^3/_4$ от литра. Процедить, влить 1,5 децилитра свежих жирных сливок и сок половины лимона.

## Соус креветочный

Влить в 1 литр рыбного «Велуте» или соуса «Бешамель» 1,5 децилитра сливок и 1,5 децилитра рыбного бульона. Упарить, снять с огня, добавить 100 грамм креветочного масла и 25 грамм красного масла, чтобы придать ему бледно-розовый цвет, а также 3 ложки очищенных хвостиков креветок. Посыпать кайенским перцем. Подается к рыбе и некоторым яичным блюдам.

## Соус «Карри»

Поджарить на масле 250 грамм репчатого лука, 100 грамм сельдерея и 30 грамм корня петрушки, все мелко нарезанные. Добавить веточку тимьяна, немного лаврового листа. Посыпать 50 граммами муки и кофейной ложкой порошка карри. Слегка подогреть муку, не поджаривая ее, и разбавить $^3/_4$ литра белого консоме. Дать закипеть, варить на медленном огне 45 минут, процедить через ткань. Подогреть соус, снять с него жир и поставить на баню. Подается к рыбе, ракообразным, домашней птице и яичным блюдам.

*Примечание.* Иногда в соус добавляют кокосовое молоко.

## Соус «Карри» по-индийски

Поджарить на масле до золотистого цвета нашинкованный репчатый лук, зелень петрушки с тмином и лавровым листом, немного корицы. Присыпать 3 граммами карри, разбавить 0,5 литра жирного или постного «Велуте» (в зависимости от того, к какому блюду подается соус, рыбе или мясу). Проварить на слабом огне 15 минут.

Процедить через ткань, в конце добавить 1 децилитр сливок и несколько капель лимона.

*Примечание.* Кокосовое молоко получается следующим образом: расколоть 700 грамм свежих кокосов и разбавить мякоть 4,5 децилитра горячего молока. Процедить с силой через ткань. Иногда вместо кокосового молока употребляют миндальное, что мы считаем ошибочным. Приготовление этого соуса индийскими поварами различно, лишь основа остается той же. Однако традиционный способ приготовления не подходит для европейских жителей, поскольку настоящий индийский карри для них непереносим. Поэтому мы предлагаем вышеописанный рецепт.

## Соус «Дипломат»

Добавить к 1 литру уже готового «Нормандского» соуса 75 грамм масла из омаров. Потом положить 2 ложки филе омара и ложку трюфелей, нарезанных кубиками. Подается к первым острым блюдам из рыбы.

## Соус «Шотландский»

Добавить к 9 децилитрам соуса из сливок 1 децилитр нарезанных кубиками 1–3 мм (а-ля брюнуаз) моркови, сельдерея, репчатого лука, стручковой фасоли. Эту смесь потушить в масле, чтобы получилось белое консоме (вид бульона). Подается к блюдам из яиц и домашней птицы.

## Соус с эстрагоном

Отбланшировать 30 грамм наломанных веточек эстрагона. Хорошо помешать, разламывая эстрагон ложкой; добавить 4 столовые ложки приготовленного «Велуте». Процедить через ткань; смешать полученное пюре с 1 литром «Велуте» из домашней птицы или рыбы, в зависимости от того, для какого блюда предназначается соус. Добавить приправы и половину столовой ложки рубленого эстрагона. Подается к блюдам из яиц, домашней птицы или рыбы.

## Соус с ароматными травами

Добавить к 0,5 литра соуса из белого вина 40 грамм масла из лука-шалота, 1,5 ложки зелени петрушки, рубленые кервель и эстрагон. Подается к рыбе.

## Соус «Фуайо»

см. *«Беарнский» соус на сгущенном мясном бульоне.*

## Соус из крыжовника

500 грамм зеленого крыжовника варить 5 минут на медной сковороде так, чтобы выкипела жидкость, потом добавить 3 ложки сахарной пудры и 2–3 ложки белого вина. Процедить через ткань. Смешать полученное пюре с 5 литрами масляного соуса. Соус из крыжовника обычно подается к жареной макрели или макрели, сваренной по-английски, но также может быть использован и для других рыбных блюд.

*Примечание.* Этот соус должен готовиться только из зеленого крыжовника.

## Соус «Голландский»

В 4 ложки воды и 2 ложки винного уксуса бросить щепотку молотого перца и щепотку соли. Упарить на $^{2}/_{3}$. Поставить рядом с огнем или на водяную баню. Добавить ложку воды и 5 яичных желтков, замешать в соус 500 грамм сырого или растопленного масла, при этом добавлять маленькими порциями 3–4 ложки воды. Это придаст соусу воздушность. В конце приправить солью, несколькими каплями лимонного сока и процедить через ткань. Поставить на водяную теплую баню, чтобы соус не свернулся. Подается к рыбе и овощам.

*Примечание.* Хотя винный уксус не всегда обладает хорошим качеством, его все равно необходимо использовать для упаривания. Кислый привкус достигается с помощью лимона.

## Соус из омаров

Смешать $^{3}/_{4}$ литра рыбного «Велуте» с 1,5 децилитра сливок, 80 граммами омарового масла и 40 граммами красного масла. Подается только к рыбе.

*Примечание.* Если этот соус подается к цельным кускам рыбы, то мы рекомендуем добавить в него 3 ложки филе омара, нарезанного кубиками.

## Соус «Венгерский»

Немного подогреть на масле, не обжаривая, рубленый репчатый лук, приправить щепоткой соли и 1 граммом паприки. Добавить 1 литр постного или жирного «Велуте», в зависимости от того, к какому блюду будет подаваться соус. Немного покипятить, процедить через ткань и в конце добавить 100 грамм масла. Необходимо иметь в виду, что нежно-розовый цвет соуса достигается только за счет использования паприки. Прекрасно подойдет к нуазету (мякоти, вырезаемой из филея или реберной части) из ягненка или телятины, а также к блюдам из яиц, домашней птицы или рыбы.

## Соус с устрицами

Это «Нормандский» соус (рецепт см. ниже), приправленный очищенными и немного проваренными устрицами. Подается к отварной рыбе.

## Соус «Индийский»

см. *Соус «Карри» по-индийски*

## Соус «Слоновая кость»

К 1 литру соуса «Сюирем» добавить 3 ложки сгущенного осветленного мясного бульона, чтобы придать ему характерный матовый белый цвет. Подается к вареной домашней птице.

## Соус «Жуанвиль»

Взять 1 литр «Нормандского» соуса, приготовленного так, как описано в первой части рецепта. Добавить 60 грамм ракового масла и 60 грамм креветочного масла. Если этот соус предназначен для рыбы с гарниром, в него больше ничего не надо добавлять. Если же он подается к большой вареной рыбе без гарнира, то в него надо добавить 2,5 ложки черных трюфелей, нарезанных соломкой.

*Примечание.* Добавление в соус «Жуанвиль» ракового и креветочного масла является его отличительной чертой.

## Соус «Лагипьер»

Добавить к 1 литру масляного соуса сок 1 лимона и 4 ложки сгущенного рыбного бульона (или упаренного густого рыбного бульона). Подается к отварной рыбе.

*Примечание.* Единственное изменение, которое можно внести в приготовление данного соуса (и об этом говорил Карем), – это заменить рыбный сгущенный бульон сгущенным бульоном из домашней птицы. По Карему, такой соус называется масляный соус а-ля лагипьер.

## Соус «Ливонский»

К 1 литру «Велуте» из рыбного бульона добавить 100 грамм тушеной нарезки «Жюльен»: морковь, сельдерей, шампиньоны и репчатый лук. Потом положить нарезку

«Жюльен» из трюфелей и рубленую зелень петрушки. Приправить. Подается к такой рыбе, как форель, лосось, камбала, палтус, калкан и т. д.

## Соус «Мальтийский»

Приготовить «Голландский» соус. Добавить сок из двух апельсинов сорта королек и щепотку тертой цедры. Этот соус подается к спарже.

## Соус «Мариньер» («Морской»)

Приготовить соус «Берси», добавить 3–4 ложки отвара из мидий, предварительно упарив его, и 6 желтков яиц. Подается только к мидиям.

## Соус «Матлот» белый

Добавить в 3 децилитра рыбного курт-бульона, сваренного на белом вине, 25 грамм грибной шелухи и упарить на $^{2}/_{3}$. Добавить 8 децилитров рыбного «Велуте», дать вскипеть, процедить через ткань, положить 150 грамм масла, щепотку кайенского перца, 20 поджаренных до коричневого цвета маленьких луковиц и 20 маленьких сырых шляпок белых шампиньонов.

## Соус «Морнэ»

К 1 литру соуса «Бешамель» добавить 2 децилитра бульона из рыбы, к которой будет подаваться соус. Упарить на 1/3. Добавить по 50 грамм тертого швейцарского сыра и пармезана. Когда сыр растопится, добавить 100 грамм масла.

*Примечание.* В некоторых случаях можно готовить этот соус без рыбного бульона.

## Соус «муслин», или соус «шантильи»

Приготовить «Голландский» соус, как описано выше. К моменту использования добавить в него 4 ложки хорошо взбитых сливок. Этот соус подается к отварной рыбе и таким овощам, как спаржа, испанский артишок, сельдерей и т. д.

## Соус пенный «Муссез»

Обдать кипятком маленький сотейник и хорошо высушить его. Положить туда 500 грамм уже растопленного масла, приправить 8 граммами соли и, взбивая венчиком, потихоньку добавлять сок 1/4 лимона и 4 децилитра холодной воды. Потом влить 4 столовые ложки хорошо взбитых сливок. Хотя этот рецепт находится в разделе соусов, он скорее относится к сложным маслам. Тепло от рыбы растапливает масло, что более приятно на вкус, нежели просто топленое масло.

## Соус горчичный

Готовится непосредственно перед использованием. Взять необходимое количество масляного соуса, сняв его с огня, и добить на каждые 2,5 децилитра по столовой ложке горчицы. Если соус невозможно использовать сразу, то его надо поставить на водяную баню, избегая появления пузырьков.

## Соус «Нантуа»

Добавить к 2 децилитрам сливок 1 литр соуса «Бешамель» и упарить на 1/3. Процедить через ткань. Довести до прежней консистенции с помощью 1,5 децилитра сливок. В конце положить 125 грамм ракового масла и приправить 20 очищенными раковыми хвостиками.

## Соус «Нью-бург» с сырым омаром

Сырого омара весом 800–900 грамм разрезать на куски. Отделить жирные части и растереть их с 30 граммами масла. Отложить. Хорошо поджарить куски омара на 40 граммах сливочного масла и 4 ложках растительного масла. Посолить, поперчить кайенским перцем. Когда омар покраснеет, снять полностью жир. Добавить 2 ложки подожженного коньяка и 2 децилитра марсальского вина или старой мадеры. Упарить вино на $^{2}/_{3}$. Влить 2 децилитра сливок, 2 децилитра рыбного бульона и поставить на медленный огонь на 25 минут. Потом процедить через ткань, вытащить кусочки омара и порезать его кубиками. В конце положить в соус жирные части омара, дать им слегка закипеть и замешать кубики омара. Попробовать на вкус и, если надо, добавить еще приправы.

*Примечание.* Добавление в соус кубиков омара не обязательно. Мясо омара может быть тонко нарезано пластинами, чтобы потом положить их на рыбу, к которой подается этот соус.

## Соус «Нью-бург» с отварным омаром

Сварить омара в обычном курт-бульоне, отрезать хвост и нарезать его тонкими пластинами. Положить эти пластины на дно хорошо промазанного маслом сотейника, посыпать солью, кайенским перцем и подогреть с двух сторон до красного цвета. Влить мадеру, и ее упарить почти полностью. К моменту подачи полить пластины омара заправкой из 2 децилитров сливок и 3 яичных желтков. Снять с огня, охладить до полного загустения.

*Примечание.* Изначально эти два соуса состояли из омаров и подавались, как и «Американский» соус, только к омарам. Но омара не всегда едят на ужин, потому что многие люди с трудом его переваривают. Чтобы исправить этот недостаток, мы предложили использовать соус из омаров к филе или тефтелям из камбалы. И это новшество было одобрено. Если использовать в качестве приправ к этим соусам карри или паприку, то они хорошо подойдут и к камбале, и к другим сортам белых нежирных рыб. В этом случае мы рекомендуем использовать в качестве гарнира рис по-индийски.

## Соус из фундука

Приготовить «Голландский» соус, как это описано выше. В конце добавить 75 грамм масла из фундука, сделанного из высококачественного масла. Подается к отварным лососю и форели.

**Соус «Нормандский»**

Добавить к 3 литрам рыбного «Велуте» по 1 децилитру грибного отвара и отвара из мидий, 2 децилитра бульона из камбалы, несколько капель лимонного сока и заправку из 5 яичных желтков, разбавленных 2 децилитрами сливок. Упарить на сильном огне на 1/3, то есть до 8 децилитров. Процедить через ткань, в конце добавить 1 децилитр взбитых сливок и 125 грамм масла. Этот соус подается к камбале по-нормандски, но также используется и для многих других блюд.

*Примечание.* Мы не рекомендуем использовать в приготовлении этого соуса отвар из устриц, поскольку он лишь придает соленый привкус, и ничего более. Поэтому, если есть возможность, лучше заменить его на несколько ложек отвара из мидий.

## Соус «Восточный»

Взять пол-литра «Американского» соуса приправить его карри и упарить на 1/3. Сняв с огня, влить в него 1,5 децилитра сливок. Использование этого соуса такое же, как и у «Американского».

## Соус «Палуаз»

Приготовить «Беарнский» соус по вышеприведенному рецепту, но со следующими изменениями: заменить эстрагон мятой, упаривая белое вино с винным уксусом. В конце также заменить рубленый эстрагон рубленой мятой. Подается к тем же блюдам, что и «Беарнский» соус.

## Соус «Пулетт»

Упарить на $^{2}/_{3}$ грибной отвар, добавить 1 литр «Парижского» соуса, кипятить несколько минут, потом снять с огня и добавить сок лимона, 60 грамм масла, рубленую зелень петрушки. Этот соус подается к некоторым овощам, но больше всего он подходит для бараньей ноги.

## Соус «Равигот»

Упарить наполовину 1,5 децилитра белого вина и такое же количество винного уксуса. Добавить 8 децилитров обычного «Велуте», прокипятить несколько минут. Добавить в соус, сняв его с огня, 90—100 грамм масла из лука-шалота и 1,5 ложки рубленых кервеля, эстрагона, лука-резанца в равных пропорциях. Этот соус подается к вареной домашней птице и некоторым блюдам из потрохов.

## Соус «Регентский» для рыбы и рыбный гарнир

Упарить наполовину 2 децилитра рейнского вина и 2 децилитра рыбного бульона, приправленных 20 граммами шелухи свежих шампиньонов и 20 граммами шелухи сырых трюфелей. Процедить через ткань и добавить 8 децилитров готового «Нормандского» соуса. В конце положить ложку трюфельной настойки.

## Соус «Регентский» для гарнира из домашней птицы

Упарить наполовину 2 децилитра рейнского вина и 2 децилитра грибного отвара с 40 граммами шелухи трюфелей. Добавить 8 литров «Парижского» соуса, процедить через ткань и положить ложку трюфельной настойки.

## Соус «Риш»

Приготовить соус «Дипломат». Добавить в него 1 децилитр трюфельной настойки и 80 грамм порезанных кубиками черных трюфелей. Подается к блюдам из отварной рыбы.

## Соус «Рубенс»

Поджарить на масле до коричневого цвета 100 грамм обычной нарезки «Мирепуа», порезанной кубиками. Добавить 2 децилитра белого вина, 3 децилитра рыбного бульона и варить 25 минут. Процедить через мелкое сито, снять жир, упарить до 0,5 децилитра и добавить большую ложку мадеры. Загустить 2 яичными желтками и в конце положить 100 грамм масла, 30 грамм красного масла и немного анчоусной эссенции. Этот соус подается к отварной рыбе.

## Соус «Сен-мало»

Добавить к 1/2 литра соуса из белого вина ложку вымоченного в белом вине, порубленного лука-шалота или же, что более предпочтительно, 50 грамм масла с шалотом (см. рецепты ниже), пол-ложки горчицы и немного анчоусной эссенции. Подается к жареной морской рыбе.

## Соус сметанный

Мелко нашинковать 2 средние луковицы, поджарить на масле, добавить 2 децилитра белого вина и упарить его почти все. Влить пол-литра сметаны и дать прокипеть 5 минут, процедить через ткань, добавить несколько капель лимонного сока, чтобы сохранить кислый вкус. Подается к отпассерованной или вареной дичи.

## Соус «Солферино»

Выжать 15 спелых томатов, собирая сок. Процедить этот сок через ткань и упарить до состояния густого сиропа. Добавить 3 ложки разбавленного сгущенного мясного бульона, щепотку кайенского перца и сок половины лимона. Положить 100 грамм масла «Метрдотель» с эстрагоном и 100 грамм масла с шалотом. Этот соус прекрасно подходит к любому мясу, жаренному на гриле.

*Примечание.* Согласно легенде, на долинах Ломбардии, где так часто проходили сражения французской армии, было рождено множество кулинарных рецептов, в том числе и этот соус. Он был подан во время ужина в главном военном штабе, который находился у деревни Каприана. Рядом произошло одно из самых ожесточенных сражений при Солферино. Этот рецепт был создан военными поварами и получил широкое распространение. И мы считаем ошибкой, когда этот соус называют соусом «Сен-Клу», при приготовлении которого применяются совершенно другие компоненты.

## Соус «Субиз», или луковая подливка «субиз»

Этот соус можно приготовить двумя способами.

1. Мелко порезать 500 грамм репчатого лука и хорошо его пробланшировать. Когда стечет вся вода, потушить в масле до золотистого цвета. Потом добавить 0,5 литра густого соуса «Бешамель», щепотку мелкой соли, щепотку белого перца и щепотку сахарной пудры. Поставить в духовку на слабый огонь. Процедить через ткань и подогреть. В конце добавить 80 грамм масла и 1 децилитр сливок.

2. Побланшировать лук, как описано выше, дать стечь воде, положить его в кастрюлю, дно которой выложить тонким слоем сала. Добавить 120 грамм каролинского риса, 7 децилитров белого консоме, соль, перец, сахарную пудру и 25 грамм масла. Дать вскипеть, поста-

вить в духовку на маленький огонь. Растолочь рис с луком, протереть через сито, поместить в кастрюлю, подогреть, а в конце добавить масло и сливки, как описано выше.

*Примечание.* «Субиз» является скорее подливкой, чем соусом, и должен получиться белого цвета. Употребление «Бешамель» предпочтительнее, чем использование риса, потому что в таком случае подливка получается более бархатистой, рис придает ей более твердую консистенцию. Выбор способа приготовления зависит от того, для какого блюда предназначается «Субиз».

## Соус «Субиз» томатный

Приготовить «Субиз» одним из двух способов, указанных выше, и добавить томатное красное пюре.

## Соус «Суше»

Этот соус пришел из Голландии и Фландрии. Получив широкое распространение в английской кухне, он претерпел множество изменений в современной кулинарии.

Приготовить 150 грамм нарезки «Жюльен» (соломка 3–5 см длиной): морковь, корни петрушки и сельдерей. Потушить в масле, влить $^{3}/_{4}$ литра рыбного бульона, 2 децилитра белого вина и варить на медленном огне. Достать нарезку «Жюльен». В оставшемся курт-бульоне сварить рыбу, нарезанную кусками. Вынуть эти куски, бульон процедить через дуршлаг и упарить на $^{3}/_{4}$, то есть до 2,5 децилитра. Довести до нужной консистенции с помощью соуса из белого вина или замесить в него масло и покрыть поверхность небольшим количеством масла, чтобы не образовалась корка. Положить в соус оставленную нарезку «Жюльен», покрыть им куски рыбы.

## Соус «Тирольский»

Упарить белое вино и винный уксус с приправами, как для «Беарнского» соуса; с силой отжать через ткань. Добавить 2 столовые ложки концентрированного красного томатного пюре и 6 яичных желтков. Снять кастрюлю с огня и влить 5 децилитров растительного масла, взбивая, как при приготовлении соуса «Майонез». Добавить ароматные приправы и слегка посыпать кайенским перцем. Подается к рубленым сортам мяса гриль и жареной рыбе.

## Соус «Тирольский»

*(старинный метод)*

Поджарить на масле 2 тонко нарезанные луковицы, добавить 3 размятых помидора и 5 децилитров соуса «Пуаврад». Варить 7–8 минут.

## Соус «Валлийский»

Это «Беарнский» соус со сгущенным мясным бульоном.

*Примечание.* Этот соус был разработан Гуффе в 1863 году. Именно в это время он стал широко применяться. В более позднюю эпоху соус стал известен под названием «Фуайо». Но нам показалось интересным привести оригинальный рецепт, чтобы впоследствии избежать опротестований.

## Соус «Венецианский»

В 4 децилитра эстрагонного уксуса положить 2,5 ложки рубленого шалота и 25 грамм кервеля. Упарить на $^{2}/_{3}$ объема. Процедить, слегка отжимая, через ткань. Потом добавить соус на белом вине. В конце положить 125 грамм зеленого масла (см. «Составные сложные масла»), по столовой ложке рубленых кервеля и эстрагона. Подается к различным рыбным блюдам.

## Соус «Верон»

К $^{3}/_{4}$ приготовленного «Нормандского» соуса добавить 1/4 «Тирольского» соуса. Хорошо перемешать. Положить 2 ложки разбавленного осветленного сгущенного мясного бульона и ложку анчоусной эссенции. Подается к рыбе.

## Соус «Деревенский»

К $^{3}/_{4}$ литра обычного «Велуте» добавить 1 децилитр осветленного мясного сока и столько же грибного отвара. Упарить на 1/3 и процедить через ткань. Смешать с 2 децилитрами соуса «Субиз», сваренного на основе «Бешамель», и загустить 4 яичными желтками. Подогреть, не доводя до кипения, снять с огня, добавить 100 грамм масла. Подается к белым сортам мяса.

## Соус «Виллеруа»

Добавить в «Парижский» соус 4 ложки трюфельной эссенции и столько же настоя, сделанного на окороке. Упарить на большом огне, помешивая лопаткой, пока соус не загустеет (должен хорошо покрывать опущенную в него ложку).

*Примечание.* Этим соусом поливают мясо, птицу, рыбу, перед тем как обваливают их в панировочных сухарях. В дальнейшем блюда с этим соусом будут называться а-ля виллеруа. Этот соус относится к такому типу соусов, которые в старинной кулинарии называли «утерянными соусами».

## Соус «Виллеруа «Субиз»

Добавить к «Парижскому» соусу 1/3 пюре «Субиз» и упарить, как описано выше. В зависимости от того, для каких блюд он предназначается, и от способа их приготовления к этому соусу иногда добавляется по 80—100 грамм нарезанных трюфелей в расчете на 1 литр.

## Соус «Виллеруа» томатный

Готовить как и обычный соус «Виллеруа», добавляя к «Парижскому» соусу 1/3 от его количества красного томатного пюре.

## Соус на белом вине

Готовится следующими тремя способами:

1. К 1 литру рыбного «Велуте» добавить 2 децилитра крепкого рыбного бульона, 4 яичных желтка и упарить на 1/3. В конце положить 150 грамм масла. Подходит для глазирования.

2. Упарить наполовину 1 децилитр крепкого рыбного бульона. Добавить 5 яичных желтков и 500 грамм масла, как указано в рецепте приготовления «Голландского» соуса.

3. Растереть в кастрюле 5 яичных желтков и слегка подогреть. Замесить 500 грамм масла, добавляя маленькими дозами 1 децилитр крепкого рыбного бульона.

## Горячие английские соусы

### Соус клюквенный

Влить в кастрюлю 1 литр воды, всыпать в нее 500 грамм клюквы и варить, пока ягоды не станут мягкими. Слить настой, процедить его через сито. Добавить к получившемуся пюре необходимое количество клюквенного настоя, чтобы соус получился густым, и сахар по вкусу. Перед употреблением соус надо немного подогреть, добавив в него воды. Подается к жаркому из индейки.

### Соус «Альберт»

Положить в 2 децилитра белого консоме 150 грамм тертого хрена. Дать прокипеть 20 минут. Добавить 3 децилитра соуса масляного по-английски, 2,5 децилитра сливок и 40 грамм хлебного мякиша. Поставить на большой огонь и упаривать, пока не загустеет. Процедить через ткань, сильно прижимая деревянной ложкой. Загустить 2 яичными желтками, приправить щепоткой соли и черного перца. В конце полить кофейной ложечкой горчицы, разбавленной ложкой винного уксуса. Подается к тушеной говядине.

### Соус «Ароматный»

В 1/2 литра консоме настаивать 10 минут веточку тимьяна, 4 грамма базилика, 1 грамм чабреца, 1 грамм майорана, 1 грамм шалфея, шепотку лука– резанца, 2 рубленые луковицы шалота, немного мускатного ореха и 4 горошины перца. Откинуть на дуршлаг, загустить 50 граммами мучной белой подливки, дать немного покипеть. В конце добавить сок половины лимона, ложку бланшированных рубленых эстрагона и кервеля. Подается к первым блюдам из отварных рыбы и мяса.

### Соус масляный по-английски

Этот соус готовится так же, как и соус масляный по-французски, но делается более густым. Пропорции следующие: 60 грамм масла, 60 грамм муки, $^{3}/_{4}$ литра кипяченой подсоленной воды (из расчета 7 грамм соли на 1 литр), 5–6 капель лимонного сока и 200 грамм масла. Не добавляются лишь яичные желтки.

### Соус с каперсами

Это соус масляный (рецепт см. выше), в который на 1 литр добавляются 4 столовые ложки каперсов. Подается к отварной рыбе и особенно хорош для отварной бараньей ноги по-английски.

### Соус с сельдереем

Почистить 6 стеблей сельдерея и вырезать мякоть. Положить в кастрюлю, залить белым консоме, добавить букет из ароматных трав, репчатый лук, гвоздику, поставить на

слабый огонь. Слить воду, растолочь овощи, процедить через ткань, добавить такое же количество крем-соуса по-английски, как и пюре из сельдерея, а также 2–3 ложки полученного отвара. Подогреть, не доводя до кипения, поставить на водяную баню, если соус употребляется не сразу после приготовления. Подается к отварной или тушеной домашней птице.

## Соус к косуле

Тонко нарезать одну среднюю луковицу и 80 грамм сырого окорока. Немного поджарить на масле до появления золотистого цвета, положить букет из ароматических трав, залить 1,5 децилитра винного уксуса и почти полностью упарить. Потом добавить 3 децилитра «Испанского» соуса, варить 15 минут, снимая жир и пену. Вытащить из соуса букет трав и добавить в конце варки стакан портвейна и столовую ложку желе из красной смородины. Подается к дичи.

## Крем-соус по-английски

Приготовить белую мучную подливку из 100 грамм масла и 60 грамм муки. Разбавить 7 децилитрами белого консоме, 1 децилитром настойки из шампиньонов и 2 децилитрами сливок. Довести до кипения, положить маленькую луковицу, пучок петрушки и варить 15 минут. К моменту использования вытащить луковицу и петрушку. Подается к жареному телячьему филе.

## Соус креветочный по-английски

Приправить 1 литр масляного соуса по-английски кайенским перцем, чайной ложечкой анчоусной эссенции и 125 граммами очищенных креветочных хвостиков. Подается к рыбе.

## Соус «Дьявольский»

Положить в 1,5 децилитра винного уксуса столовую ложку лука-шалота и упарить наполовину. Добавить 2,5 децилитра «Испанского» соуса и 2 ложки томатного пюре. Варить 5 минут. В конце дополнить ложкой соуса «Дерби», кайенским перцем и процедить либо через мелкое сито, либо через ткань. Этот соус подается к курам гриль.

*Примечание.* Соус «Дерби» рекомендуется для того, чтобы придать холодным или горячим соусам пикантность. Он является аналогом «Восестерширского» соуса и широко продается.

## Соус «Шотландский»

Приготовить соус «Бешамель» из 60 грамм масла, 30 грамм муки, 4 децилитров горячего молока и ароматных трав. Когда соус закипит, добавить в него мелко нарезанные белки 4 сваренных вкрутую яиц. К моменту подачи замешать 4 желтка, протертые через крупное сито. Соус является обязательным дополнением к треске.

## Соус укропный

Это обычный масляный соус, приправленный рубленым бланшированным укропом из расчета столовая ложка на 2,5 децилитра соуса. Этот соус в основном подается к жареной или отварной макрели (скумбрии).

## Соус из крыжовника

Очистить и потомить в медной маленькой сковородке 1 килограмм зеленого крыжовника со 125 граммами сахара и 1 децилитром воды. Процедить через мелкое сито. Это пюре подается к жареной макрели.

## Соус из омаров по-английски

Приправить 1 литр соуса «Бешамель» кайенским перцем, ложкой анчоусной эссенции и 100 граммами тушек омара, нарезанных кубиками. Подается к рыбе.

## Соус с устрицами

Приготовить осветленную мучную подливку из 20 грамм масла и 15 грамм муки. Разбавить ее в 1 децилитре молока и 1 децилитре сливок, приправить мелкой солью, дать вскипеть и варить на медленном огне 10 минут. Процедить через ткань, приправить кайенским перцем, добавить 12 устриц, которые надо предварительно обдать кипятком и нарезать тонкими кусочками. Подается к отварной рыбе.

## Соус с устрицами коричневый

Готовить как и обычный соус с устрицами, заменив молоко и сливки 2 децилитрами коричневого основного бульона. Подается к грилю, пудингам из мяса и жареной треске.

## Подливка окрашенная

Добавить к 4 децилитрам масляного соуса по– английски 2 децилитра крепкого мясного бульона, пол-ложки кетчупа и столько же соуса «Харви». Подается к жаркому из телятины.

## Соус яичный по-английски

Из 60 грамм масла и 30 грамм муки приготовить белую мучную подливку. Разбавить ее 0,5 литра кипяченого молока. Приправить солью, белым перцем и мускатным орехом. Довести до кипения и варить на медленном огне 5–6 минут. Добавить в соус 2 горячих, нарезанных кубиками крутых яйца, а также один белок и один желток. Подается к копченой пикше и треске.

## Соус яичный с топленым маслом

Растопить 250 грамм масла, добавить в него соль, перец, сок $^1/_2$ лимона, 3 горячих, нарезанных кубиками крутых яйца и чайную ложку нарубленной и бланшированной петрушки. Подается к острым рыбным блюдам.

## Соус луковый

Тонко нарезать 200 грамм репчатого лука, сварить его в 6 децилитрах молока, приправленного солью, перцем и мускатным орехом. Потом сцедить всю жидкость. Приготовить белую мучную подливку из 40 грамм масла и 40 грамм муки. Разбавить ее луковым молоком, вскипятить, добавить сцеженный лук и варить на медленном огне 7–8 минут. Соус должен

быть густым. Этот соус может подаваться к кролику, домашней птице, потрохам, отварной баранине, жареной дичи; им хорошо полить любое мясо.

## Соус хлебный

В 0,5 литра кипяченого молока добавить 80 грамм мякоти свежего белого хлеба, щепотку мелкой соли, маленькую луковицу с гвоздикой, 30 грамм масла. Поставить на небольшой огонь на 15 минут, потом вытащить луковицу, взбить соус венчиком и добавить 1 децилитр сливок. Подается к жаркому из домашней птицы и пернатой дичи.

## Соус с жареным хлебом

Нарезать кубиками 2 столовые ложки нежирного окорока и 2 луковицы шалота. Залить 2 литрами консоме. Потушить на медленном огне 10 минут. В другой посуде поджарить на масле 50 грамм хлебного мякиша и добавить в консоме перед использованием. В конце положить щепотку рубленой зелени петрушки, сбрызнуть лимонным соком. Соус подается к жаркому из небольших птиц.

## Соус с петрушкой

К 1/2 литра масляного соуса по-английски добавить настой из листьев петрушки. В конце положить столовую ложку рубленой бланшированной петрушки. Этот соус подается к телячьей голове, ножкам и мозгам.

## Соус с петрушкой для рыбы

Размешать 60 грамм мучной белой подливки в 0,5 литра рыбного курт-бульона. Этот курт-бульон должен быть сварен из рыбы, к которой будет подаваться соус, и приправлен петрушкой или настоем из петрушки. Варить 5–6 минут. В конце положить в него столовую ложку рубленой и бланшированной зелени петрушки, добавить лимонный сок с мякотью.

## Соус яблочный

Приготовить яблочный мармелад, слегка подсахаренный и приправленный небольшим количеством корицы. К моменту подачи взбить венчиком. Этот мармелад подается теплым к жаркому из утки, гуся, свинины и т. д.

*Примечание.* Такой соус к жаркому чаще, чем в Англии, подается в Германии, Бельгии и Голландии. В этих странах к таким блюдам обычно готовится яблочный или смородиновый мармелад, либо холодный или горячий фруктовый компот.

## Соус с портвейном

Приправить 1,5 децилитра портвейна ложкой рубленого шалота и веточкой тимьяна. Упарить наполовину. Добавить сок из двух апельсинов и половины лимона, кофейную ложку тертой апельсиновой цедры, щепотку соли и кайенский перец. Процедить через ткань, влить 5 децилитров загущенного крахмалом телячьего бульона. Подается к дикой утке и пернатой дичи.

*Примечание.* Этот английский соус особенно ценится французскими гурманами.

## Соус горячий с хреном

Он описан выше (см. *Соус «Альберт»).*

## Соус «Реформаторский»

Это смесь из соусов «Пуаврад» и «Деми-гляс». На каждые 0,5 литра ее добавляются 2 маленьких корнишона, белок крутого яйца, 2 маленьких шампиньона, 20 грамм трюфелей и 30 грамм языка – все нарезанные способом жюльен (соломка 3–5 см длиной и 1–2 мм шириной). Подается к отбивным из баранины, называемым «Реформаторские».

## Соус шалфейно-луковый

Запечь в духовке 2 большие луковицы. Когда они остынут, почистить их и порубить. Потом смешать со 150 граммами хлебного мякиша, вымоченного в молоке и отжатого. Добавить 2 столовые ложки рубленого, приправленного солью и перцем шалфея. Этим соусом обычно фаршируют утку.

*Примечание.* Этот соус можно подать отдельно в соуснике, если к нему добавить 5–6 ложек мясного крепкого сока. Иногда в него кладут сырой рубленый говяжий жир в таком же количестве, как и хлебного мякиша.

## Соус «Йоркширский»

Поварить в 2 децилитрах портвейна ложку нарезанной соломкой апельсиновой цедры. Отложить цедру, добавить в вино столовую ложку «Испанского» соуса, столько же красносмородинового желе, немного корицы и кайенского перца. Немного прокипятить, процедить через ткань, в конце добавить цедру и сок одного апельсина. Такой соус подается к жареным или тушеным утятам или к жареному окороку.

# Холодные соусы

## Соус «Айоли», или прованское масло

Хорошо растолочь 4 маленьких дольки чеснока (30 грамм). Добавить желток вареного яйца, щепотку соли и 2 децилитра растительного масла, которое надо вливать капля за каплей, чтобы смесь постепенно становилась густой. Все это нужно делать растирая смесь по стенкам пестиком и потихоньку взбивая ее. В это же время добавлять маленькими порциями сок одного лимона и половину столовой ложки холодной воды.

*Примечание.* Если «Айоли» начнет распадаться, его можно восстановить желтком вареного яйца, как это делается для майонеза.

## Соус «Андалузский»

Добавить в $^{3}/_{4}$ литра густого майонеза 2 децилитра красного томатного пюре и 75 грамм болгарского сладкого перца, нарезанного мелкими кубиками.

## Соус «Цыганский»

Смешать в миске 1,5 децилитра соуса «Бешамель», очень густого и холодного, 4 желтка, 10 грамм соли, щепотку перца и несколько капель винного уксуса. Взбить венчиком, добавить 1 литр растительного масла и 2 ложки эстрагонного уксуса. Готовить как майонез. В конце положить ложку горчицы.

## Соус «Шантильи»

Приготовить $^{3}/_{4}$ литра соуса «Майонез», используя в качестве кислоты лимон. Соус должен быть очень густым. К моменту его использования добавить 4 ложки хорошо взбитых сливок, потом приправить. Подается к горячей или холодной спарже.

## Соус «Генуэзский»

Растереть в пасту 40 грамм только что очищенных фисташек и 25 грамм сосновых орешков (или миндаля), добавив маленькую ложку холодного соуса «Бешамель». Протереть через сито, положить в миску с 6 яичными желтками, щепоткой мелкой соли и щепоткой перца. Все взбить венчиком, влить 1 литр растительного масла и сок двух средних лимонов. Сделать пюре из следующих трав: листья петрушки и кервеля, эстрагон, лук– резанец и свежий черноголовник. Эти травы должны быть взяты в равном количестве, бланшированы в течение 2 минут, с них должна стечь жидкость, они должны быть спрессованы и процежены через ткань. В конце приготовления соуса в него нужно добавить 3 ложки такого пюре. Подается в основном к холодным рыбным блюдам.

## Соус «Грибиш»

Растереть в миске до пастообразного состояния 6 желтков только что сваренных вкрутую яиц. Добавить кофейную ложечку горчицы, щепотку соли и щепотку перца. Вмешать в соус 0,5 литра растительного масла и 1,5 ложки винного уксуса. В конце положить 100 грамм нарезанных корнишонов и каперсов, ложку порубленных и смешанных зелени петрушки, кервеля, эстрагона, а также белки 3 крутых яиц, нарезанные соломкой. Обычно подается к холодным рыбным блюдам.

## Соус из красной смородины с хреном

Децилитр портвейна приправить мускатным орехом, корицей, солью и перцем. Упарить на 1/3. Добавить 4 децилитра жидкого красносмородинового желе и 2 ложки тертого хрена. Используется широко.

## Соус «Итальянский»

Сварить в курт-бульоне телячий мозг, приправить, охладить. Процедить через сито половину. Можно заменить телячий мозг говяжьим или бараньим. Положить пюре в миску, взбить венчиком, добавить майонез, приготовленный из 5 яичных желтков, 10 грамм соли, щепотку перца, 1 литр растительного масла и сок одного лимона. В конце добавить столовую ложку рубленой зелени петрушки. Подается к любому холодному мясу.

## Соус «Майонез»

Холодные сложные соусы, как правило, делаются на базе этого соуса, поэтому он считается такой же основой для соусов, как «Испанский» соус и «Велуте». Приготовить майонез достаточно просто, тем не менее необходимо обратить внимание на следующие правила:

для приготовления майонеза берут 6 яичных желтков, удалив с них жгутики, 1 литр растительного масла, 10 грамм мелкой соли, 1 грамм белого перца, 1,5 ложки винного уксуса или столько же лимонного сока, если надо получить белый майонез.

Взбить яичные желтки, приправленные солью, перцем, сбрызнутые винным уксусом или лимонным соком. Растительное масло добавлять по каплям, пока соус не загустеет. Периодически сбрызгивать винным уксусом и лимонным соком. В конце приготовления влить 3 ложки кипяченой воды, которая обеспечит однородность соуса и его сохранность.

*Примечание.* Неправильно думать, что если в начале добавить в желтки приправы, то соус от этого свернется. Наоборот, научно доказано, что соль способствует сгущению яичных желтков.

Также неправильно думать, будто майонез следует готовить только на льду. Напротив, холод – одна из самых частых причин его сворачивания. Растительное масло должно быть теплым или иметь комнатную температуру.

Причины, по которым майонез сворачивается, следующие: слишком быстро вливалось масло вначале; использовалось слишком холодное масло; было взято чересчур много масла. Следует соблюдать пропорцию: 1 желток на $^{3}/_{4}$ децилитра масла, если майонез используется не сразу, и на 2 децилитра, если соус употребляется тотчас же.

## Майонез «Колле» (прилипающий)

Делается в пропорции 3 децилитра топленого желе на 7 децилитров соуса. Используется для заправки и связывания ингредиентов салатов из овощей и для покрытия блюд «шофруа» (а-ля рюс).

*Примечание.* Мы уже говорили при описании рецепта соуса «Шофруа» постный, что отдаем предпочтение именно ему, а не майонезу «Колле», поскольку он обладает лучшими вкусовыми качествами. Под воздействием холода желатин сворачивается, и на покрытых этим майонезом продуктах выступают капельки растительного масла, что недопустимо. Поэтому для глазировки блюд мы рекомендуем использовать не майонез «Колле», а соус «Шофруа».

## Майонез взбитый а-ля Рюс

Положить в фарфоровую или эмалированную миску 4 децилитра топленого желе, 3 децилитра майонеза, 3 столовые ложки эстрагонного уксуса, ложку тертого хрена. Перемешать венчиком, потом поставить на холод и еще раз взбить венчиком до получения воздушной и однородной массы. Майонез должен получиться текучим. Используется для салатов из мелко нарезанных овощей.

## Майонезы разные

Для любого рода закусок и первых холодных блюд можно получить разнообразные майонезы, добавляя в них мякоть ракообразных, а также креветки, икру, анчоусы и т. д. Для этого надо растолочь один из вышеперечисленных продуктов, смешать полученное пюре с

небольшим количеством майонеза, процедить через ткань или мелкое сито и вновь смешать с необходимым количеством майонеза.

## Соус «Мушкетерский»

Добавить к 1 литру майонеза 80 грамм рубленного лука-шалота и смешать с 1,5 децилитра белого вина, 3 столовыми ложками разбавленного сгущенного мясного бульона, столовой ложкой нарезанного лука-резанца. Приправить кайенским перцем и щепоткой молотого черного перца. Подается к холодным блюдам из рубленого мяса.

*Примечание.* Шалот можно протереть через сито и даже предпочтительнее использовать пюре из этого лука.

## Соус горчичный со сливками

Положить в миску 3 столовые ложки горчицы, щепотку мелкой соли, перца, сбрызнуть все лимонным соком. Перемешать, добавляя небольшими порциями, как для майонеза, 2 децилитра густых свежих сливок. Используется для различных закусок.

## Соус с хреном и грецкими орехами

Смешать 250 грамм тертого хрена, 250 грамм очищенных от скорлупы тертых грецких орехов, 5 грамм соли, 15 грамм сахара и 3 децилитра густых сливок. Подается к холодному хариусу.

## Соус «Равигот», или «Винегрет»

Хорошо смешать 5 децилитров растительного масла, 2 децилитра винного уксуса, 2 ложки маленьких каперсов, 50 грамм зелени петрушки, 40 грамм нарезанных кервеля, эстрагона, лука-резанца, 70 грамм мелко нарезанного репчатого лука, 4 грамма соли и 1 грамм перца. Подается к голове и ножкам телятины, ножкам баранины и т. д.

## Соус «Ремулад»

Добавить к 1 литру майонеза 1,5 столовой ложки горчицы, 100 грамм корнишонов, 50 грамм каперсов, нарезанных и прессованных, ложку рубленых петрушки, кервеля и эстрагона, 0,5 ложки анчоусного экстракта.

## Соус «Русский»

Растереть 100 грамм мякоти омара или лангуста и 100 грамм икры вместе с 2–3 ложками майонеза. Процедить через мелкое сито, смешать с $^{3}/_{4}$ литра майонеза. Приправить большой ложкой горчицы и соуса «Дерби». Подается к холодной рыбе и ракообразным.

## Соус «Татарский»

Растереть желтки 8 сваренных вкрутую яиц до консистенции пасты, приправить солью и молотым перцем, вмешать 1 литр растительного масла и 2 столовые ложки винного уксуса. Положить 20 грамм пюре из зеленого лука или резанца, еще раз все растереть, добавить 2 столовые ложки майонеза, все процедить через мелкое сито. Этот соус подается обычно к холодным блюдам из домашней птицы или мяса, рыбе и ракообразным, а также к домашней птице и мясу, приготовленным а-ля диабль.

## Соус зеленый

Бросить в кипящую воду и бланшировать 5 минут по 50 грамм листьев шпината, кресс-салата, петрушки, эстрагона и кервеля. Сцедить как можно больше воды, отжимая травы через ткань. Необходимо получить 1 децилитр густого травяного сока. Добавить его к 9 децилитрам майонеза. Подается к холодным блюдам из рыбы и ракообразных.

## Соус «Винсент»

*Первый способ:* пробланшировать 2–3 минуты по 100 грамм листьев щавеля, петрушки, кервеля, эстрагона, резанца, свежего черноголовника, а также по 60 грамм листьев кресс-салата и шпината. Сцедить жидкость, сильно отжать и хорошо растереть травы с желтками 6 только что сваренных вкрутую яиц. Протереть через сито, положить травяное пюре в миску, приправить щепоткой мелкой соли и перца, положить желтки 5 сырых яиц. Вмешать 8 децилитров растительного масла и необходимое количество винного уксуса. В конце добавить ложку соуса «Дерби».

*Второй способ:* приготовить травяное пюре, как описано выше. Добавить майонез и приправить ароматизаторами. Подается к холодным рыбным блюдам и ракообразным.

*Примечание.* Этот соус был разработан Винсентом Лашапелем, одним из кулинарных мэтров XVIII века.

## Соус «Шведский»

Тонко нарезать и проварить в кастрюле 500 грамм кислых яблок. Если используются сладкие сорта яблок, то необходимо добавить несколько капель лимонного сока. Добавить немного белого вина, чтобы яблоки не подгорали и таяли под воздействием винного пара. Процедить через мелкое сито, упарить пюре до 2,5 децилитра, охладить. Добавить $^{3}/_{4}$ литра майонеза. Приправить в конце 1,5 ложки тертого хрена. Этот соус подается в основном к холодной свинине или к холодной жареной утке.

*Примечание.* Яблочное пюре можно заменить пюре из зеленого крыжовника. Можно приправить соус горчицей.

# Холодные англииские соусы

## Соус «Кембриджский»

6 желтков сваренных вкрутую яиц хорошо растереть вместе с филе 4 анчоусов, ложкой маленьких каперсов, взятых по столовой ложке кервеля, эстрагона и резанца. Добавить кофейную ложечку горчицы, 1,5 децилитра растительного масла и столовую ложку винного уксуса, как при приготовлении майонеза. Приправить кайенским перцем, процедить через ткань, собрать соус в пиалу. Взбивать примерно минуту венчиком, а в конце добавить кофейную ложку рубленой зелени петрушки. Подается к любому холодному мясу.

## Соус «Камберленд»

Развести 4 ложки красносмородинового желе. Добавить децилитр портвейна, полложки мелко нарезанного лука-шалота, бланшированного и отжатого, по столовой ложке цедры апельсина и лимона, нарезанной тонкой соломкой. Эта цедра должна быть бланши-

рована и хорошо отжата. Также надо добавить сок апельсина, сок половины лимона, кофейную ложку горчицы, немного кайенского перца и немного имбирного порошка. Все хорошо перемешать. Подается к холодным блюдам из диких животных.

## Соус «Глочестерский»

Добавить к 1 литру майонеза 2 децилитра сметаны, приправленной соком половины лимона, щепотку нарезанного укропа и 2 столовые ложки соуса «Дерби». Подается к холодным блюдам из мяса.

## Соус мятный

Нарезать тонкой соломкой 50 грамм мяты. Положить в пиалу, добавить 25 грамм сахарного песка или сахарной пудры, 1,5 децилитра винного уксуса, щепотку мелкой соли, перец и 4 ложки воды. Все хорошо перемешать. Подается к ягненку, холодному и горячему.

## Соус «Оксфордский»

Приготовить соус «Камберленд», как описано выше, соблюдая лишь следующие изменения: вместо цедры, нарезанной соломкой, взять тертую цедру. А вместо целой ложки цедры использовать лишь ее половину. Подается к тем же блюдам, что и соус «Камберленд».

## Соус с хреном

Смешать ложку горчицы, 50 грамм тертого хрена, 50 грамм сахарной пудры, щепотку соли, 5 децилитров сливок, 150 грамм хлебного мякиша, вымоченного в молоке и отжатого, и 2 ложки винного уксуса. Соус подается холодным к блюдам из жареной или отварной говядины.

*Примечание.* Винный уксус добавляется в последнюю очередь.

# Составные сложные масла для гриля и как дополнение к соусам и закускам

Основная часть составных масел, описанных ниже, в кулинарии употребляется мало, кроме масел из ракообразных. Чаще всего они нужны для супов или при приготовлении соусов, потому что подчеркивают и определяют вкусовую ценность приготовленных блюд. Мы рекомендуем нашим коллегам учитывать этот факт.

Что касается масел из ракообразных, опыт доказал, что если их готовить на водяной бане, а потом процеживать через ткань надо льдом, то они будут иметь более яркий цвет, нежели если их готовить просто на холоде. Из-за тепла эти масла теряют свою изысканность и даже могут приобрести неприятный привкус.

Чтобы этого избежать, мы разработали систему приготовления двух разных масел. Один способ использует как основу жирные части и тушки ракообразных, растертых с сырым маслом и процеженных через ткань или мелкое сито. Это масло является прекрасным вкусовым дополнением к соусам, особенно тем, которые сделаны на основе соуса «Бешамель». Другой способ предполагает использование скелетных частей ракообразных. Такое масло готовится в теплом месте и играет лишь роль красителя. Оба способа дают превосходные результаты, и мы рекомендуем их применять на практике.

Иногда мы заменяем масло сливками, которые лучше вбирают в себя вкусовые и ароматические компоненты. Таким образом, получается превосходная подливка для соусов и супов.

Использование красящих масел придает соусам более свежий и чистый цвет. И это предпочтительнее, нежели использование кармина, от которого у соусов и супов появляется неопределенный искусственный оттенок.

Обычно сложные масла готовятся непосредственно перед их использованием. Если они сделаны заранее, то их надо держать в прохладном месте, накрытыми специальной белой бумагой.

## Чесночное масло

Хорошо пробланшировать 200 грамм очищенных долек чеснока. Сцедить жидкость, чеснок растереть, добавить 250 грамм сливочного масла, процедить через ткань.

## Анчоусное масло

Растереть 100 грамм анчоусного филе, хорошо промытого и очищенного. Добавить 250 грамм масла и процедить через ткань.

## Миндальное масло

Растереть в пасту 250 грамм очищенного и промытого сладкого миндаля. Добавить несколько капель холодной воды, 250 грамм масла и процедить через ткань.

## Масло из лесных орехов

Почистить и пожарить 150 грамм лесных орехов, растереть их в пасту, добавив несколько капель воды. Смешать с 250 граммами масла эту пасту и процедить через ткань.

## Масло «Берси»

Приправить 2 децилитра белого вина 2 ложками тонко нарезанного шалота. Упарить наполовину. Подогревая эту жидкость, добавить в нее 200 грамм размягченного сливочного масла, 500 грамм нарезанного кубиками костного мозга, который необходимо предварительно обдать кипятком, а затем сцедить с него всю жидкость, ложку нарезанной петрушки, 8 грамм мелкой соли, большую щепотку молотого перца и сок половины лимона.

## Масло с икрой

Растереть 75 грамм икры, добавить в нее 250 грамм масла и процедить через ткань.

## Масло «Шиври», или «равигот»

Растереть в миске 100 грамм листьев петрушки, кервеля, эстрагона, лука-резанца, свежего черноголовника, предварительно их пробланшировав и отжав жидкость, а также 25 грамм бланшированного нарезанного лука-шалота. Добавить 125 грамм масла и процедить через ткань.

## Масло «Кольбер»

Добавить к 200 граммам масла «Метрдотель» 2 столовые ложки сгущенного разбавленного мясного бульона и 2 кофейные ложки нарезанного эстрагона.

## Масло красящее красное

Собрать все, что находится под скорлупой ракообразных, хорошо очистить, высушить и растолочь, добавляя такое же количество масла. Поставить на водяную баню и растопить, постоянно помешивая. Процедить через сито над миской со льдом. Спрессовать охлажденное масло в ткани, чтобы стекла вода.

*Примечание.* Если нет панциря ракообразных для приготовления этого красящего масла, то его можно заменить маслом с паприкой. В любом случае мы советуем избегать использования красных растений для придания цвета соусам.

## Масло красящее зеленое

Промыть и высушить 1 килограмм шпината. Хорошо его растереть. Собрать сок, выжимая пюре через ткань, слить его в сотейник, который поставить на водяную баню, чтобы довести содержимое до творожистой консистенции. Потом откинуть на салфетку и дать стечь жидкости. Собрать красящую жидкость лопаткой и растереть с маслом, которого должно быть вдвое больше. Процедить через ткань, хранить на холоде.

*Примечание.* Эта зелень заменяет искусственный зеленый краситель.

## Масло креветочное

Растереть 150 грамм серых креветок. Соединить с таким же количеством масла и процедить через ткань.

## Масло с луком-шалотом

Растереть в миске 125 грамм шалота, предварительно пробланшированного и отжатого через ткань. Соединить с таким же количеством масла и еще раз процедить через ткань.

## Масло раковое

Растереть отваренные креветочные отходы, нарезанные как для ракового супа. Добавить такое же количество масла и процедить через ткань.

## Масло для улиток

На 50 улиток 350 грамм масла, 35 грамм тонко нарезанного шалота, очищенная долька чеснока, растертая в пасту, 25 грамм (ложка) нарезанной зелени петрушки, 12 грамм соли и 2 грамма перца. Все перемешать до тестообразного состояния. Держать на холоде.

## Масло с эстрагоном

125 грамм свежих листьев эстрагона пробланшировать 2 минуты, отжать, спрессовать. Растереть. Добавить 250 грамм масла и процедить через ткань.

## Масло селедочное

3 большие копченые сельди почистить, нарезать кубиками, растереть. Добавить 250 грамм масла и процедить через ткань.

## Масло омарное

Растереть мякоть, скорлупу и икру омара. Добавить такое же количество масла, процедить через ткань.

## Масло из молоки

Обдать 125 грамм молоки кипятком и охладить. Растереть. Добавить 250 грамм масла, кофейную ложку горчицы, процедить.

## Масло «метрдотель»

Размягчить 250 грамм масла и вбить в него большую ложку нарезанной зелени петрушки, 8 грамм соли, 1 грамм перца, сок 1/4 лимона.

*Примечание.* Если масло предназначается для рубленого мяса или рыбы, жаренных на гриле, добавить в него столовую ложку горчицы.

## Масло «манье»

Это масло употребляется для быстрого связывания пищевых ингредиентов. Готовится как и для соуса «Матлот»: 75 грамм муки на 100 грамм масла. Соус, загущенный таким маслом, не должен долго кипеть, иначе у него появится неприятный мучной привкус.

## Масло «маршан де вин» («Продавец вин»)

Приправить 2 децилитра красного вина 25 граммами рубленого шалота и упарить наполовину. Добавить щепотку мелкой соли, щепотку молотого перца, столовую ложку разбавленного мясного сгущенного бульона, 150 грамм размягченного масла, сок 1/4 лимона и столовую ложку нарезанной зелени петрушки. Все хорошо перемешать. Специально для жареных антрекотов.

## Масло а-ля меньер («Мельничное»)

Это сливочное масло, подогретое до золотистого цвета и приправленное несколькими каплями лимонного сока. Специально для рыбы а-ля меньер.

## Масло «Монпелье»

Налить в медную сковородку воды и вскипятить ее. Бросить туда по 90—100 грамм листьев кресс-салата, зелени петрушки, кервеля, резанца и эстрагона, 25 грамм листьев шпината. Одновременно пробланшировать 40 грамм мелко нарезанного шалота. Сцедить с трав воду, охладить, затем сильно отжать и растереть. Добавить 3 средних корнишона, столовую ложку прессованных каперсов, маленькую дольку чеснока и филе 4 анчоусов. Все это растереть в пасту, добавить 750 грамм масла, 3 желтка крутых яиц и 2 желтка сырых яиц. В конце влить маленькими партиями 2 децилитра растительного масла. Процедить через ткань или

сито. Взбить венчиком, посолить и поперчить кайенским перцем. Этим маслом покрывают холодные рыбные блюда, подаваемые в буфетах.

## Масло «Монпелье» для поджаривания

Если это масло готовится для украшения или поджаривания, в него не добавляют растительное масло и яичные желтки. Его раскатывают на доске ровным слоем, чтобы было проще вырезать из него необходимые фигурки. Держать в прохладном месте, но не на льду.

## Масло горчичное

Добавить в 250 грамм размягченного сливочного масла 1,5 столовой ложки французской горчицы и хранить в прохладном месте.

## Масло черное для обслуживания большого количества людей

Растопить на сковородке 125 грамм масла и дать ему подгореть до коричневого цвета. Процедить через ткань, подогреть на водяной бане. Когда масло станет теплым, добавить в него кофейную ложку винного уксуса с молотым перцем. Подогреть перед использованием, бросить в него несколько поджаренных на масле листиков петрушки, а на продукты, которые будут поливаться черным маслом, положить ложку каперсов.

## Масло с фундуком

см. *Масло из лесных орехов.*

## Масло с паприкой

Поджарить на масле 4 грамма паприки с ложкой нарезанного репчатого лука. Добавить 250 грамм размягченного сливочного масла. Протереть через сито.

## Масло пикантное

Растереть 100 грамм поджаренного болгарского сладкого перца, добавив несколько капель воды. Смешать с 250 граммами масла и процедить через ткань.

## Масло фисташковое

Очистить 150 грамм фисташек, растереть с несколькими каплями воды. Смешать с 250 граммами масла, процедить через ткань.

## Масло «Польское»

Прожарить 250 грамм масла до коричневого цвета. Бросить в него тонко нарезанный хлебный мякиш.

## Масло с хреном

Растереть 50 грамм тертого хрена, добавить 250 грамм масла и процедить через ткань.

## Масло «Равигот», или масло зеленое

см. *Масло а-ля шиври.*

## Масло с копченым лососем

Растереть 100 грамм копченого лосося с 250 граммами масла, процедить через ткань.

## Масло из трюфелей

Растереть 100 грамм черных трюфелей с чайной ложкой соуса «Бешамель». Добавить 200 грамм сливочного масла, процедить через ткань.

## Масла весенние

Это масла с овощами, которые используются для заправки супов и соусов. Сначала овощи готовятся в зависимости от их вида: то есть либо тушатся на масле и добавляются в консоме, если речь идет о моркови или репе, либо бланшируются, если речь идет о зеленых овощах, таких, как зеленый горошек, стручковая фасоль, спаржа и т. д. Потом овощи растираются вместе с таким же количеством масла и процеживаются через ткань.

## Различные подливки

Растереть либо панцири рачков, либо остатки креветок, либо мясистые части и икру омаров, лангустов. Добавить 4 ложки сливок на каждые 100 грамм растертых ингредиентов и процедить массу через ткань. Эти подливки готовятся непосредственно перед употреблением, а используются для супов и соусов, о чем говорилось в начале этой главы.

## Растительное масло из ракообразных

Такое масло используется для приготовления майонеза, который употребляется к омарам и лангустам. Таким образом, можно говорить еще об одном производном от майонеза. Растереть все имеющиеся остатки ракообразных, заменить сливочное масло растительным. Пропорции остаются те же, то есть одинаковое количество масла и растертых компонентов. Расчет производится следующим образом: 1 децилитр растительного масла весит 95 грамм, а на 1 децилитр используются приблизительно 6 столовых ложек полученной пасты из ракообразных. Растительное масло нужно добавлять в пасту маленькими порциями, помешивая деревянной лопаткой. Сначала протереть через сито, потом через ткань надо льдом, поскольку это масло не терпит тепла.

# Маринады и рассолы

Маринады и рассолы бывают разных видов, но служат они одной цели, а именно:

1. Придают блюдам, с которыми используются, ароматную ноту.
2. Смягчают волокна мясистых частей.
3. Иногда обеспечивают сохранность пищевых продуктов, особенно когда температура воздуха может их испортить.

## Маринады моментальные

Эти маринады используются тотчас же, например при подготовке таких холодных блюд, как галантины, паштеты, пироги, или черных сортов мяса гриль.

1. Если речь идет о мясе гриль, то надо использовать следующие компоненты: тонко нарезанный шалот, листья петрушки, тимьяна и лаврового листа, соль и перец (все в одинаковом количестве). Мясо поливается растительным маслом и лимонным соком в пропорции сок половины лимона на ложку масла.

2. Если речь идет о кусочках телятины, филе дичи, окороке, беконе и т. д., то мясные части нужно сначала посолить и поперчить, а затем залить следующим маринадом: 3 части белого вина, 3 части коньяка и 1 часть растительного масла.

Такая же жидкая приправа добавляется в фарши. Мясо необходимо периодически помешивать, чтобы обеспечить равномерное насыщение его маринадом.

## Маринад сырой для мяса и дичи

100 грамм моркови, 100 грамм репчатого лука, 40 грамм шалота, 30 грамм сельдерея, 2 дольки чеснока, 3 веточки петрушки, веточка тимьяна, 6 горошин перца, 2 гвоздики, 1,25 литра белого вина, 5 децилитров винного уксуса, 2,5 децилитра растительного масла.

Посолить и поперчить мясо, которое будет мариноваться. Половину мелко нарезанной моркови, репчатого лука, шалота и остальных приведенных выше ингредиентов положить на дно посуды, остальное сверху – на мясо. Все залить белым вином, уксусом и растительным маслом. Выдержать в прохладном месте, периодически помешивая.

## Маринад отварной для рубленого мяса или дичи

Продукты те же и в тех же пропорциях, что для сырого маринада: 1,5 литра белого вина, 3 децилитра винного уксуса, 2,5 децилитра растительного масла.

Слегка поджарить на растительном масле тонко нарезанные морковь, репчатый лук, шалот, сельдерей, залить белым вином и уксусом, положить чеснок, перец, тимьян, гвоздику и проварить на слабом огне полчаса. Использовать маринад только тогда, когда он остынет.

## Маринад отварной или сырой для крупной дичи

Продукты те же, что и для отварного маринада, плюс 12 грамм розмарина, 16 децилитров винного уксуса, 4 децилитра растительного масла.

Способ приготовления тот же, что и в предыдущих рецептах. Для крупной дичи годятся как отварной, так и сырой маринады.

## Маринад отварной для барашка и косули

Продукты те же и в тех же пропорциях, что описаны выше. Добавляются лишь 10 ягод можжевельника, щепотка базилика и щепотка розмарина, вино, уксус и масла в тех же пропорциях, как для отварного маринада для рубленого мяса и дичи.

Слегка поджарить на растительном масле мелко нарезанный репчатый лук, шалот, морковь, сельдерей, положить остальные приправы. Все залить белым вином и винным уксусом. Варить на небольшом огне полчаса.

## Маринад отварной для барашка и серны

Продукты те же, что и для сырого маринада, плюс 15 ягод можжевельника, 15 грамм базилика и 15 грамм розмарина, 1,5 литра красного вина, 3 децилитра винного уксуса, 2,5 децилитра растительного масла.

Маринад готовится как в предыдущем рецепте.

Если есть возможность использовать высококачественный винный уксус, то лучше соблюдать следующие пропорции: 12 децилитров красного вина, 6 децилитров винного уксуса, 2,5 децилитра растительного масла.

Если кислая вкусовая нота, содержащаяся в уксусе, выражена достаточно хорошо, то можно использовать одинаковое количество вина и уксуса.

*Замечания по использованию маринадов*

1. Цель отварного маринада – ускорить маринование мяса. Что касается хранения маринованных продуктов, то нужно учитывать их количество и происхождение, а также температуру окружающей среды.

2. Мы не рекомендуем использовать при приготовлении маринада для любого вида мяса, идет ли речь о рубленом мясе или дичи, лишь один чистый уксус, потому что он обладает разъедающими свойствами, которые могут уничтожить мясной вкус.

Один чистый уксус хорош лишь для маринования таких твердых сортов, как мясо кабана, оленя и т. д.

*Хранение маринадов*

Если маринад должен храниться длительное время, особенно летом, то в него нужно добавить 2–3 грамма борной кислоты. А также маринады необходимо кипятить каждые 2 дня летом и каждые 4–5 дней зимой. Обязательно охлаждать после каждого кипячения.

## Рассолы соляные

Пропорции этих рассолов делаются из расчета 40 грамм селитры на 1 килограмм серой соли. Вообще, общее количество селитровой соли определяется количеством и объемом продуктов, которые засаливаются. Они должны полностью покрываться рассолом и находиться под прессом.

Предварительно засаливаемые куски мяса необходимо проткнуть крупной иглой и натереть размельченной селитрой, а укладывая их в посуду, пересыпать следующей смесью: на 1 килограмм соли веточка тимьяна и половина лаврового листа.

## Жидкий рассол для языка

На 5 литров воды 2 килограмма 250 грамм серой соли, 150 грамм селитры, 300 грамм коричневого сахара-сырца, 12 горошин перца, 12 ягод можжевельника, веточка тимьяна, лавровый листик.

Сложить все ингредиенты в большую глубокую посуду и вскипятить. Языки, предварительно натертые солью и селитрой, заливаются охлажденным рассолом. Время засаливания языков 8 дней зимой и 6 – летом.

## Большой рассол

На 50 литров воды 25 килограмм соли, 2 килограмма 700 грамм селитры, 1 килограмм 600 грамм сахара-сырца.

Сложить все ингредиенты в глубокую медную посуду, поставить на сильный огонь. Когда вода начнет закипать, бросить в нее очищенную картофелину. Если она всплывет, добавить еще немного воды, чтобы картофелина погрузилась в нее. Если же картофелина, наоборот, сразу тонет, надо упарить жидкость, чтобы она загустела и позволила картофельному клубню держаться на поверхности.

Готовый рассол охладить, затем перелить в специальную емкость, сделанную из шифера, камня, цемента или глазурованных кирпичей. На дно ее необходимо положить деревянную решетку, на которой разместится засаливаемое мясо. Если мясо просто положить на дно, оно засолится плохо.

Мясо, подлежащее засолу, нужно проткнуть и влить в него рассол с помощью специального переносного насоса. Без этой операции засол также будет неполным: боковые части просолятся, а внутренность – нет. 4–5 килограмм мяса должны засаливаться приблизительно 8 дней.

Говяжьи языки, подлежащие засолу, должны быть очень свежими. Их нужно осторожно отбить колотушкой или валиком, проткнуть иглой и погрузить в рассол. Сверху положить небольшой пресс, чтобы не всплывали.

*Примечание.* Рассолы не портятся так быстро, как отварные маринады. Тем не менее время от времени их необходимо кипятить, особенно после грозы. А поскольку при кипячении вода испаряется, ее надо каждый раз добавлять, проверяя концентрацию с помощью картофелины, как это было указано выше.

## Различные студни

Любые студни готовятся на базе основных бульонов, которые и определяют их вкусовую ноту.

Для лучшего застывания студней в бульоны добавляются специальные ингредиенты, такие, как, например, телячьи ножки или свиная кожа, которые обеспечивают студенистость и мягкость. Летом же не обойтись и без нескольких листиков желатина. Пропорции следующие: не более 9 грамм (6 листиков) на 1 литр жидкости. Желатин должен быть ломким, прозрачным, без привкуса клея. Предварительно его обязательно нужно либо вымочить в холодной воде, либо хорошо промыть. Мы не рекомендуем использовать при приготовлении обычных студней искусственные красители, хотя они иногда придают им естественный цвет. Только добавление мадеры в конце приготовления окрашивает студни в характерный светло-янтарный цвет.

### Бульон для обычного студня

2 килограмма голяшек и плечевых частей телятины, 1 килограмм 500 грамм мелко нарубленных телячьих костей, 1 килограмм 500 грамм говяжьей рульки. Желирующие элементы: 3 бланшированные телячьи ножки без костей, 250 грамм свежей свиной кожи, 200 грамм моркови, 200 грамм репчатого лука, 50 грамм лука-порея, 50 грамм сельдерея, большой букет из ароматных трав, 8,5 литра воды.

Мясо и кости предварительно подрумянить в духовке, далее готовить как основной коричневый бульон для соусов, но цвет его должен быть менее насыщенным. Время приготовления – 6 часов.

### Бульон для белого студня

Все ингредиенты и их пропорции как в предыдущем рецепте, только основной бульон должен получиться очень белым.

Способ и время приготовления бульона такие же.

## Бульон для студня из домашней птицы

1 килограмм 500 грамм телячьих голяшек, 1 килограмм 500 грамм говяжьей рульки, 1 килограмм нарубленных телячьих костей, 1 килограмм 500 грамм тушек домашней птицы, потроха, лапки, ошпаренные кипятком. Желирующие элементы: 3 бланшированные телячьи ножки без костей.

Остальные продукты те же, что и для обычного студня, только в меньшем количестве, 8 литров белого бульона.

Готовится как основной белый бульон для соусов. Время приготовления – 4,5 часа.

## Бульон для студня из дичи

1 килограмм телячьих голяшек, 2 килограмма говяжьей рульки, 750 грамм телячьих костей, 1 килограмм 750 грамм обрезков, тушек и плечевых частей дичи. Желирующие элементы те же, что и для студня из домашней птицы. Остальные продукты те же, что и для обычного студня, только нужно увеличить в три раза количество сельдерея и тимьяна, добавить 7–8 ягод можжевельника, 8 литров воды.

Мясо и кости предварительно подрумянить в духовке. Далее готовить как основной бульон из дичи для соусов. Время приготовления – 4 часа.

## Бульон рыбный для обычного студня

750 грамм таких глубоководных рыб, как морской петух, мерлан, 750 грамм костей и обрезков камбалы, 200 грамм тонко нарезанного репчатого лука, 2 корня петрушки, 100 грамм шелухи шампиньонов, 6 литров основного рыбного бульона, не очень острого и прозрачного.

Готовить как основной рыбный бульон. Время приготовления – 45 минут.

## Бульон для рыбного студня на красном вине

Этот бульон обычно используется при приготовлении студня из таких рыб, как карп, форель и т. д. Пропорции следующие: половина красного вина на половину рыбного бульона. Чтобы студень хорошо застыл, добавить немного желатина. Ароматическая нота присутствует за счет тех ароматов, которые используются при приготовлении самой рыбы.

*Замечания по поводу использования бульонов для студней*

Бульоны для студней должны быть приготовлены накануне. Если они готовятся сразу же для дальнейшего использования, то с них надо снять пену и жир и как следует их охладить. При охлаждении на поверхности бульона появляется жир, который легко снять. В то же время, если процеживать бульон через ткань, то можно собрать осадок, скапливающийся на дне посуды, поскольку он тяжелее жидкости. И это позволяет максимально осветлить бульон.

# Осветление студней

## Обычные жирные студни

Общие правила:

1. Проверить консистенцию бульона, чтобы отрегулировать на всякий случай количество используемых желирующих элементов.

2. Держать бульон для студня уже отстоявшимся и обезжиренным.

3. Положить в глубокую кастрюлю 500 грамм нежирной, тонко нарезанной говядины, приправленной 10 граммами кервеля и эстрагона, а также 3 яичных белка.

4. Залить мясо либо холодным, либо чуть теплым бульоном, помешивая его венчиком или деревянной лопаткой.

Кипятить на небольшом огне, слегка взбивая, чтобы распределить яичный белок, который и обеспечивает осветление. Варить на медленном огне 15 минут, процедить через ткань.

*Примечание*. Мы рекомендуем использовать в студне вино только тогда, когда он остынет. Мы считаем ошибкой употреблять вино для осветления холодца, когда бульон еще горячий, а тем более кипящий, потому что кипячение разрушает или сильно искажает вкусовую ноту. И наоборот, вино, добавленное в почти остывший студень, сохраняет его вкус безупречным.

Чтобы не допустить размягчения студня при добавлении вина, необходимо проследить, чтобы студень был соответствующей консистенции и содержал достаточное количество желирующих элементов. А также следует учитывать вид вина.

Такие вина, как мадера, марсала, шерри, дозируются из расчета 1 децилитр вина на 1 литр студня.

Такие вина, как рейнское, шампанское, белые сорта вин употребляются в пропорции 2 децилитра вина на 1 литр студня. Каким бы ни было используемое вино, оно должно быть хорошего качества, и лучше вообще его не употреблять, чем использовать низкокачественные вина, которые могут испортить вкус студня.

## Студень из домашней птицы

Принципы осветления студня из домашней птицы те же, что и для обычного студня: также употребляются кервель, эстрагон и яичный белок.

Меняется количество мяса: постной говядины надо использовать вдвое меньше, заменив ее птичьими шеями. То есть вместо 250 грамм говядины необходимо взять 250 грамм рубленых птичьих шей.

*Примечание.* Превосходный результат дает добавка рубленых жареных птичьих тушек, предварительно хорошо подсушенных в специальной сушилке, чтобы стек весь жир.

## Студень из дичи

Способ его осветления тот же, что приведен выше, необходимо лишь учитывать особенность приготовления студня из дичи, то есть для застывания вместо 250 грамм постной рубленой говядины взять такое же количество мяса дичи. Если необходимо придать ароматный привкус, то следует использовать ароматную дичь: тушку куропатки, фазана, рябчика и т. д.

Во все студни из дичи на 1 литр его добавляется по 2 ложки выдержанного качественного шампанского. Если оно некачественное, то лучше вообще воздержаться от его использования: вкус студня без него будет приемлемым, а шампанское низкого качества способно его испортить.

## Студень из белой рыбы

Осветление рыбного студня производится следующим образом:

1. На 5 литров студня добавляются 3 яичных белка и 150 грамм нарубленной тушки мерлана для лучшего застывания.

2. Используется либо свежая икра, либо прессованная, из расчета 50 грамм на 1 литр студня.

Этот метод описан в главе «Осветление рыбных консоме».

Для придания рыбным студням аромата можно использовать сухое шампанское или бургундские белые вина. Способ их использования дан в примечании к главе «Обычные жирные студни».

*Примечание.* Иногда для осветления используются рачки: 4 маленьких рачка на 1 литр студня. Готовятся рачки как для ракового супа. Их надо хорошо растолочь и добавить в рыбный бульон за 10 минут до окончания варки.

## Рыбный студень на красном вине

Осветление производится из расчета 4 яичных белка на 5 литров студня. Часто во время приготовления рыбы или осветления студня вино разрушается из-за оседания дубильных красящих элементов, а также из-за контакта с желатином, и пока нет никаких способов, чтобы это предотвратить.

Поэтому отсутствие красящих веществ необходимо компенсировать искусственными красителями (жидким кармином или растительной красной краской). Но чтобы цвет студня остался нежно– розовым, их надо употреблять очень осторожно.

# II
# Гарниры

Надо признать, что гарниры в кулинарии играют важную роль. Они всегда должны находиться в гармонии с основным блюдом, к которому придаются. Любое несоответствие должно быть запрещено.

В зависимости от того, что гарнир сопровождает, он состоит либо из овощей, либо из макаронных изделий, либо разнообразных кнелей, гребешков, почек, грибов, оливок, трюфелей, моллюсков, ракообразных. Иногда это яйца, маленькие рыбки или мясные внутренности.

И все они готовятся по-разному, в зависимости от того, к какому блюду прилагаются.

В этой главе мы рассмотрим лишь составы гарниров, а на способе их приготовления остановимся ниже.

Большое количество гарниров состоит из фаршей и их производных, которые называются фрикадельками. Ниже мы рассмотрим пропорции и способ приготовления фаршей, а на их использовании остановимся дальше.

Фарши по способу их приготовления подразделяются на

1. Фарши из телятины и жира, которые в старые времена называли годиво.

2. Фарши, состоящие из различных пищевых элементов, но основой которых всегда являются панады (мучная или хлебная добавка) их соединяющие.

3. Фарши со сливками, на основе которых делаются муссы и муслины (клецки).

4. Специальные протертые фарши на основе печени. Они называются гратен и имеют множество видов, хотя способ их приготовления всегда один и тот же.

5. Простые фарши, которые используются для холодных блюд, таких, как заливное (галантины), пироги с различной начинкой, террины и т. д.

Панады для фаршей бывают разных видов, но их количество никогда не должно превосходить половину веса основного продукта.

Когда готовится тот или иной фарш, необходимо учитывать, содержит ли панада яйца и масло и в каком количестве.

Все панады употребляются в холодном виде, кроме панады Е. Когда они уже готовы, их раскладывают на противне, промазанном маслом, чтобы они скорее остыли. При этом панады желательно накрыть промасленной бумагой или просто обмазать маслом, чтобы они не покрывались налетом.

Пропорции, указываемые ниже, не должны в итоге превосходить 500 грамм нетто.

Панады готовятся достаточно легко, и последовательность использования в них пищевых элементов можно не соблюдать.

## Панады

### А – панада хлебная

*(используется при фаршировании рыбы)*

На 3 децилитра кипящего молока 250 грамм черствого хлебного мякиша, 5 грамм соли.

Вымочить мякиш в молоке, пока он полностью им не пропитается, затем подсушить его на сильном огне, так чтобы тесто отставало от сковороды. Разместить на блюде или противне, смазанном маслом, остудить.

## B – панада мучная

*(используется для любого фарша, жирного и постного)*

На 3 децилитра воды 2 грамма соли, 50 грамм масла, 150 грамм просеянной муки.

Смешать в кастрюле воду, соль, масло и вскипятить. Снять с огня, вмешать муку. Потом подсушить на сильном огне и охладить, как описано выше.

## C – панада «франжипан»

*(используется при фаршировании домашней птицы и рыбы)*

125 грамм муки, 4 яичных желтка, 90 грамм растопленного масла, 2 грамма соли, 1 грамм перца, щепотка тертого мускатного ореха, 2,5 децилитра молока.

Перемешать в кастрюле муку и желтки, добавить растопленное масло, соль, перец, мускат. Постепенно разбавить кипящим молоком. Поставить на огонь на 5–6 минут, постоянно помешивая венчиком. Когда панада загустеет, снять с огня, охладить.

## D – панада рисовая

*(используется для различных фаршей)*

200 грамм риса, то есть 8 столовых ложек, 6 децилитров белого консоме, 20 грамм масла.

Положить рис в консоме, добавить масло, довести до кипения и готовить в духовке 40–45 минут, не трогая рис. Потом вытащить из духовки и хорошо растереть рис ложкой. Охладить.

## E – панада картофельная

*(используется при приготовлении больших фрикаделек, сделанных из телятины или других белых сортов мяса)*

2 очищенные и сваренные картофелины средней величины, 3 децилитра молока, 2 грамма соли, 0,5 грамма белого перца и немного мускатного ореха, 20 грамм масла.

Упарить молоко до 1/6, добавить масло, приправы, нарезанные тонкими кружочками картофелины и поставить варить на 15 минут. Употреблять эту панаду, когда она будет чуть теплой, но не холодной, потому что в этом случае пюре будет более тягучим.

# Фарши

Способ приготовления одинаков для всех фаршей, из чего бы он ни делался: телятины, домашней птицы, дичи, рыбы или ракообразных. Мы предлагаем лишь несколько способов приготовления фаршей, а поскольку базовые элементы значения не имеют, то не считаем необходимым подробно останавливаться на каждом виде фарша отдельно.

## A – фарш с панадой и маслом

*(для обычных фрикаделек, для окантовки первых блюд и т. д.)*

1 килограмм мяса без жил, 500 грамм панады B, 12 грамм соли, 2 грамма перца, 0,5 грамма муската, 500 грамм масла, 4 целых яйца и 8 желтков.

Нарезать мясо кубиками, провернуть его вместе с приправами, потом растереть панаду и добавить масло. Смешать провернутое мясо с панадой и хорошо растереть их вместе,

чтобы они смешались. Постепенно добавлять в фарш яйца и желтки, вмешивая их по 1–2 штуки. Протереть массу через сито, и вновь хорошо все перемешать лопаткой.

*Примечание.* Из какого бы мяса ни делался фарш, его надо предварительно попробовать, сварив хотя бы небольшую часть, и только после этого начать делать фрикадельки.

## B – фарш с панадой и со сливками

*(для маленьких фрикаделек)*

1 килограмм мяса без жил, 400 грамм панады С, 5 яичных белков, 15 грамм соли, 2 грамма белого перца, 1 грамм муската, 1,5 литра сливок.

Вне зависимости от вида мяса, провернуть его и растереть вместе с белками, добавляя их постепенно. Хорошо перемешать с панадой, работая пестиком. Протереть через мелкое сито, собрать фарш в посуду, еще раз перемешать его и поставить на лед на 1 час. Потихоньку разбавлять фарш 1/3 сливок, потом добавить остальные $^{2}/_{3}$, предварительно взбив их. После этого фарш должен стать белым, гладким и мягким.

*Примечание.* Если сливки не очень хорошего качества, то лучше использовать масло.

## C – фарш со сливками изысканный, или муслин

*(для муссов, муслинов, фрикаделек для супа и т. д.)*

1 килограмм мяса без жил, 4 яичных белка, 1,5 литра свежих густых сливок, 18 грамм соли и 3 грамма белого перца.

Провернуть мясо с приправами, постепенно добавить яичные белки и протереть через мелкое сито. Положить фарш в сотейник, перемешать лопаткой и поставить на лед на 2 часа. Потом разбавить его сливками, не снимая сотейника со льда.

*Примечание.* 1. Количество сливок дано приблизительно, поскольку их впитывание зависит от вида и белковых качеств используемых мяса, рыбы или ракообразных. 2. Способ приготовления этого фарша, который относится к изысканным фаршам, может быть применим к любым сортам мяса, дичи, домашней птицы, рыбы, ракообразных. 3. Количество яичного белка также зависит от происхождения и вида используемого продукта. Мясо свежее, богатое белком, такое, как домашняя птица, телятина, не требует много яичного белка, тогда как мясу, полученному от более старых животных, его понадобится больше. Делая фарш муслин из мяса молодой домашней птицы, яичный белок можно вообще не добавлять. 4. Если есть возможность использовать свежие качественные сливки, то лучше отдать предпочтение именно этому фаршу, особенно когда он готовится из ракообразных.

## Фарш телячий с говяжьим жиром, или годиво

### A – годиво со льдом

1 килограмм телячьего огузка без хрящей и жил, 1,5 килограмма сухого говяжьего почечного жира, 8 яиц, 25 грамм соли, 5 грамм белого перца, 1 грамм мускатного ореха, 800 грамм льда, 7–8 децилитров ледяной воды.

Телятину, предварительно очистив ее от кожи и жил, нарезать кубиками, пересыпать приправами. Потом провернуть ее вместе с говяжьим жиром и растереть до получения однородной массы, добавляя яйца. Протереть через сито. Разложить фарш на противни тонким слоем и оставить его на сутки на льду. На следующий день вновь растереть фарш, добавляя в него постепенно куски колотого льда. Попробовать фарш, чтобы убедиться, что он обладает

приятным вкусом и необходимой консистенцией. Возможно, стоит добавить немного воды, если он жестковат, или яичный белок, если он расплывается.

*Примечание.* Фрикадельки, приготовленные из такого фарша, можно использовать как гарнир для волованов и как дополнение к соусу «Финансьер», подаваемому к мясу. Как и другие фрикадельки, их скатывают в шарики вручную и варят в подсоленной воде. Однако лучше приготовить их на пару или в духовке. Такой способ приготовления намного быстрее: разложить фарш на смазанном маслом противне, разрезать на части, накрыть промасленной бумагой и поставить в духовку на небольшой огонь. Через 7–8 минут, когда на фрикадельках выступят капельки жира, их можно вынимать. Переложить на доску или мрамор. Когда фрикадельки будут чуть теплые, аккуратно развернуть бумагу, начиная с краев. Охладить, сложить в блюдо, а лучше в корзину из ивовых прутьев.

**B – годиво со сливками**

1 килограмм телячьего огузка без хрящей и жил, 1 килограмм сухого говяжьего почечного жира, 4 яйца и 3 желтка, 7 децилитров сливок, 25 грамм соли, 5 грамм перца и 1 грамм мускатного ореха.

Отдельно провернуть телятину и жир, сложить в миску и хорошо растереть, пока они не смешаются, постепенно добавляя приправы, яйца и желтки, постоянно растирая эту массу. Протереть через сито, разложить на доске и поставить на лед на сутки. На следующий день вновь растереть фарш на льду, постепенно добавляя в него маленькими порциями сливки. Попробовать фарш.

**C – годиво по-лионски, или фарш из щуки с жиром**

500 грамм щучьего филе (чистый вес, без кожи и костей), 500 грамм сухого говяжьего почечного жира без хрящей (или половина говяжьего жира на половину говяжьего костного мозга), 500 грамм панады C, 4 яичных белка, 15 грамм соли, 4 грамма перца и 1 грамм мускатного ореха.

Отдельно растереть щучье филе и говяжий жир с очень холодной панадой и яичными белками, добавляемыми постепенно. Приправить филе и смешать его с растертым жиром. Растереть все вместе, потом протереть массу через сито. Положить в миску и поставить на лед до использования.

Это годиво можно приготовить следующим образом: приправить щучье филе и растереть его с панадой. Потом протереть фарш через сито, положить в миску и взбивать его лопаткой, добавляя постепенно жир или растопленные жир и костный мозг. Вновь поставить на лед.

## Фарш из телятины для окантовки блюд, бульонов, фрикаделек с начинкой и т. д

1 килограмм белого телячьего огузка без хрящей и жил, 500 грамм панады E, 300 грамм масла, 5 яиц и 8 желтков, 2 ложки холодного и густого соуса «Бешамель», 20 грамм соли, 3 грамма белого перца и 1 грамм мускатного ореха.

Хорошо провернуть телятину, предварительно приправив ее, и оставить в миске. Взбить до консистенции теста чуть теплую картофельную панаду и, когда она остынет, добавить ее в телятину. Постоянно взбивая лопаткой эту массу, добавлять масло, яйца, желтки и в конце холодный соус «Бешамель». Протереть через сито, хорошо работая лопаткой, чтобы фарш стал однородным.

**Фарш гратен A** *(для обычных пирогов, окантовки первых блюд и т. д.)*

Для получения 1 килограмма фарша требуется 250 грамм жирного бекона, 250 грамм телячьей ляжки без хрящей и жил, 250 грамм телячьей печени, 150 грамм масла, 40 грамм грибной шелухи, 25 грамм кожуры свежих трюфелей, 6 яичных желтков, $y_2$ листика лавра,

веточка тимьяна, 4 лука– шалота, 20 грамм соли, 4 грамма перца, 2 грамма пряностей, 1,5 децилитра мадеры, 1,5 децилитра холодного густого «Испанского» соуса.

Нарезать кубиками и отдельно подрумянить на 50 граммах масла окорок, телятину, печень, сцедить жидкость. Потом положить все вместе в сотейник, добавить шампиньоны, трюфели, тимьян, лавровый лист, нарезанный шалот и приправы. Поставить на огонь на 2 минуты. Выложить на блюдо, а в оставшуюся в сотейнике жидкость влить мадеру и подогреть до коричневого цвета. Растереть окорок, телятину и печень, добавить в них оставшееся масло (100 грамм) и один за другим яичные желтки, соус, мадеру. Протереть через сито, положить фарш в миску и хорошо перемешать лопаткой до однородного состояния.

*Примечание.* Телячья печень может быть заменена печенью курицы, утки, гуся или индейки, но прежде из нее надо удалить жилы и желчь.

**Фарш гратен В** *(для пирогов с начинкой из дичи)*

Чтобы получить 1 килограмм фарша, требуется 250 грамм окорока, 250 грамм мяса дикого кролика (чистый вес), 250 грамм куриной печени и печени дичи, шампиньоны, трюфели, тимьян, лавровый лист, шалот и приправы, как для фарша гратен А, 50 грамм масла, 100 грамм сырой или отварной гусиной печени, 6 яичных желтков, 1,5 децилитра мадеры, 1,5 децилитра «Испанского» соуса из дичи или соуса «Салми», густого и холодного.

Отдельно подрумянить на масле окорок, кролика и печень. Сложить все в сотейник и приправить. Перемешать, потушить в течение 5 минут вместе с мадерой. Дать стечь жидкости и хорошо растереть. Когда фарш будет готов, добавить гусиную печень, яичные желтки, холодный соус и мадеру. Протереть через сито и хорошо перемешать лопаткой до однородного состояния.

**Фарш гратен С** *(для фаршированных гренок, канапе, мелкой дичи, утят)*

Чтобы получить 1 килограмм фарша, требуется 300 грамм тертого жирного свежего окорока, 600 грамм печени домашней птицы, 4–5 мелко нарезанных луковиц шалота, 25 грамм грибной шелухи, 1/2 лаврового листа, веточка тимьяна, 18 грамм соли, 3 грамма перца и 1 грамм пряностей.

Растопить в сотейнике окорок, добавить печень вместе с приправами и подогреть. Ингредиенты должны стать жестковатыми, но не жареными, потому что печень должна оставаться полусырой и давать сок, чтобы придать фаршу розовый цвет. Остудить, растереть, протереть через сито, положить в миску, накрыть промасленной бумагой и поставить в прохладное место.

## Фарш для холодных блюд (галантины, пироги, террины)

Такие фарши приправляются солью со специями из расчета 25–30 грамм на 1 килограмм мяса, а в конце в них добавляется 1,5 децилитра коньяка на 1 килограмм мяса. Эти фарши делятся на три вида, описанные ниже, и отличаются от обычных фаршей и фаршей гратен. Связывание компонентов фаршей производится из расчета 2 яйца на 1 килограмм.

## Соль со специями

Соль со специями делается из смеси 100 грамм мелкой сухой соли, 20 грамм перца и 20 грамм специй. Если эта соль не употребляется сразу, то ее следует положить в коробку, герметично закрыть и поставить в сухое место.

## Фарш А

*(из свинины)*

Взять в равном количестве и нарезать отдельно постное свиное мясо и свежий жирный окорок. Потом провернуть их вместе и приправить так, как было описано выше. Этот фарш употребляется для пирогов и террин. Является основной начинкой для сосисок.

### Фарш B

*(из телятины и свинины)*

250 грамм телячьей ляжки, 250 грамм постной свинины, 500 грамм жирного свежего окорока, 2 яйца, приправы и коньяк, как описано в рецепте выше.

Отдельно нарезать кубиками телятину, свинину и окорок. Тщательно провернуть, растереть, добавляя приправы. В конце влить горящий коньяк. Протереть через сито. Используется для галантинов, пирогов и террин.

### Фарш C

*(из домашней птицы и дичи)*

Что касается пропорций пищевых компонентов этого фарша, то они определяются чистым весом используемой тушки домашней птицы или дичи. Если вес домашней птцы составляет, например, 1 килограмм 500 грамм, то чистый вес используемого мяса обычно бывает 500–600 грамм. Тогда пропорции ингредиентов фарша следующие: 500 грамм мяса птицы, 200 грамм телятины без жил и хрящей, 200 грамм постной свинины, 900 грамм свежего жирного окорока, 4 яйца, 50–60 грамм пряной соли, 3 децилитра коньяка.

Отдельно нарезать мясо птицы, телятины и окорока. Сложить все в одну миску, приправить, провернуть, хорошо растереть, добавить одно за другим яйца и в конце коньяк. Протереть через сито. Фарш из дичи готовится таким же способом при соблюдении таких же пропорций.

*Замечания по приготовлению фаршей*

В некоторых случаях на 1 килограмм фарша B (телятина и свинина) и фарша C (домашняя птица) добавляется 125 грамм свежей, протертой через сито гусиной печени либо 50 грамм нарезанных трюфелей. Если вы хотите приготовить изысканный фарш C из дичи, то к нему надо добавить 1/4 фарша гратен B и немного сгущенного бульона из дичи.

## Специальные фарши для тушеной рыбы

### Фарш A

250 грамм сырой нарезанной молоки, 180 грамм вымоченного в молоке и отжатого хлебного мякиша, 5 грамм соли, 1 грамм перца, щепотка мускатного ореха, нарезанные 10 грамм лука-резанца, 5 грамм петрушки и 20 грамм кервеля, 50 грамм масла, 1 яйцо и 3 желтка.

Все ингредиенты сложить в миску и хорошо растереть деревянной ложкой, чтобы получилась однородная смесь.

### Фарш B

200 грамм вымоченного в молоке и отжатого хлебного мякиша, нарезанные и пассерованные в масле 500 грамм репчатого лука и 25 грамм лука– шалота, 80 грамм свежих шампиньонов, нарезанных и прессованных, ложка нарезанной зелени петрушки, давленая долька чеснока, 1 яйцо и 3 желтка, 8 грамм соли, 2 грамма перца и щепотка мускатного ореха.

Готовится как фарш А.

## Различные фрикадельки

Фрикадельки делаются различной величины и формы:
их можно скатать пальцами в маленькие цилиндры на доске, посыпанной мукой;
можно положить их в специальные формочки на смазанную маслом доску;
можно сделать их с помощью ложки;
можно скатать пальцами в шарики, напоминающие куриные яйца.

Все эти способы приготовления хорошо известны, поэтому мы не будем больше на них останавливаться. Скажем только, что фрикадельки для обычных блюд, таких, как «Финансьер» или «Тулуз», делаются с помощью кофейной ложки или кладутся в специальные формочки. Средний вес таких фрикаделек 12–15 грамм.

Фрикадельки для таких блюд, как «Годар», «Регент», «Шамбор», всегда делаются с помощью столовой ложки и должны весить 20–22 грамма.

Фрикадельки, которые являются украшением больших блюд, должны весить 40–50 грамм и делаются либо круглой, либо обычной овальной, либо вытянутой овальной формы.

Такие фрикадельки, как правило, украшаются трюфелями или языками, иногда тем и другим, а детали украшений фиксируются с помощью сырого яичного белка.

Фрикадельки из фарша годиво могут быть сварены на пару, остальные же готовятся в подсоленной воде: 10 грамм соли на 1 литр. Сначала в кастрюлю или сотейник кладутся фрикадельки, затем они заливаются кипящей водой.

## Смесь различных вспомогательных элементов для горячих гарниров и разные способы их приготовления

### Смесь для котлеток «Кромески» и «Крокет»

см. «Горячие закуски».

### Смесь для «Дофин», «Дюшес» и «Маркизы»

см. «Картофель».

### Смесь «Мантенон»

*(для отбивных «Мантенон»)*

Упарить наполовину 4 децилитра соуса «Бешамель» и 1 децилитр соуса «Субиз». Загустить 3 яичными желтками и добавить 100 грамм мелко нарезанных шампиньонов, тушенных в масле.

### Смесь а-ля монглас

*(для различных отбивных)*

Нарезать крупной и мелкой соломкой 150 грамм языка, 150 грамм гусиной печени, 100 грамм свежих шампиньонов, 100 грамм трюфелей. Загустить эту нарезку 2,5 децилитра соуса «Деми-гляс» на основе упаренной мадеры. Раскатать на промазанной маслом доске и охладить.

## Смесь а-ля провансаль

*(для фаршированных отбивных)*
Хорошо упарить 5 децилитров соуса «Субиз».
Добавить давленую дольку чеснока и загустить 3 яичными желтками.

## Окантовка фаршем

Эта окантовка делается из фарша того же происхождения, что и основное блюдо. Фарш укладывается в специальные окантовочные формы, хорошо промазанные маслом, и отваривается. Эти формы потом украшаются кусочками трюфелей, вареным яичным белком, языком, фисташками и т. д. Такая окантовка фаршем обычно делается для горячих блюд из домашней птицы, рыбы и блюд из мяса с подливкой.

## Окантовка овощами

Эта окантовка делается также в смазанных маслом специальных окантовочных формах, в которые укладываются различные овощи. Середина такой формы заполнена жестким фаршем из телятины на основе картофеля. Готовится либо на водяной бане, либо в духовке. Такая окантовка употребляется для блюд из мяса с овощным гарниром.

## Окантовка из белого теста

Налить в кастрюлю 1 литр воды, положить 5 грамм соли и 20 грамм топленого свиного сала. Вскипятить, добавить 100 грамм просеянной муки. Замесить тесто и выложить его на мрамор. Всыпать 100 грамм крахмала и вновь замесить тесто. Оставить на некоторое время. Раскатать тесто толщиной в 7 миллиметров. Вырезать из него разные фигурки специальным острым инструментом. Приготовить эти фигурки на пару. Выложить их по краю блюда.

## Окантовка из теста для лапши

Эта окантовка делается из очень твердого теста для лапши. Из него можно вырезать фигурки, как описано выше, можно сделать ленты длиной 4–5 сантиметров и шириной 6–7 миллиметров. Они также вырезаются специальным острым инструментом и выкладываются по краю блюда. Обычно эта окантовка промазывается яичным белком и высушивается.

## Гренки

Гренки делаются из хлебного мякиша. Их форма и размеры зависят от того, к какому блюду они будут подаваться. Гренки жарят на очищенном масле непосредственно перед их использованием.

## Сухая смесь «дюксель»

«Дюксель» всегда делается на основе разного вида грибов. Сначала нужно подогреть на 30 граммах сливочного и таком же количестве растительного масла столовую ложку нашинкованного репчатого лука и шалота. Добавить 250 грамм грибной шелухи и ножек грибов, предварительно тонко нарезанных и отжатых, чтобы из них вытек весь сок. Поджарить, пока не выпарится вся жидкость. Добавить соль, перец, щепотку нарезанной зелени

петрушки. Положить смесь в миску и покрыть промасленной бумагой. Эта сухая смесь очень широко используется в приготовлении различных блюд.

## «Дюксель» для фаршированных овощей

*(томаты, шампиньоны и т. д.)*

Взять 4 ложки (100 грамм) сухой смеси «Дюксель». Добавить 0,5 децилитра белого вина и почти полностью его выпарить. Потом влить 1 децилитр томатного соуса «Демигляс», давленую дольку чеснока, 25 грамм хлебного мякиша. Помешивать, пока смесь на станет густой и не достигнет необходимой консистенции.

## «Дюксель» для разнообразных гарниров

*(тарталетки, лук, огурцы и т. д.)*

К 60 граммам фарша муслин добавить 100 грамм сухой смеси «Дюксель». Фарш муслин можно заменить фаршем с панадой или фаршем гратен в зависимости от обстоятельств. Овощи, фаршированные этой смесью, обычно быстро отвариваются, а не запекаются.

## «Дюксель» для домашней хозяйки

*(для приготовления в домашних условиях)*

Добавить к сырой смеси «Дюксель» такое же количество хорошо приправленного мяса для сосисок.

## Томатная эссенция

Процедить через сито сок из спелых томатов. Налить его в кастрюлю и варить, пока он не приобретет консистенции сиропа. Процедить через ткань, сильно не отжимая.

*Примечание.* Эта томатная эссенция придает особую вкусовую ноту составным коричневым соусам.

## Основа под блюдо, тампоны и крустады

Правда, тампоны и крустады сейчас теряют свою популярность, с каждым днем используются все меньше и меньше. Они делаются из хлеба или риса. Хлебные – из черствого хлебного мякиша, который жарят на масле, а потом выкладывают на дно блюда.

*Способ приготовления тампонов и крустад из риса*: хорошо промыть 2 килограмма риса. Поварить в большом количестве воды 5 минут, охладить, сцедить воду и промыть горячей водой. Вновь сцедить всю воду, положить рис в большую кастрюлю, дно которой выложить толстой чистой тканью или тонким слоем сала. Добавить 10 грамм квасцов. Завернуть рис в ткань или сало, накрыть кастрюлю и поставить ее в духовку на слабый огонь и держать там, пока не выпарится вся вода. Потом хорошо растереть рис, завернуть его в ткань, пропитанную топленым свиным салом, и снова растолочь. Положить в намазанную салом посуду, еще раз растереть, охладить. Когда рис остынет, из него можно сделать желаемую форму и использовать по назначению. Обычно такой рис хранят в воде с квасцами, которую необходимо часто менять.

## Фондю из томатов

Обжарить на сливочном или растительном масле нашинкованный лук, добавить 500 граммов очищенных от кожицы, нарезанных и отжатых помидоров, давленую дольку чеснока, соль, перец. Варить смесь, пока она не загустеет и не выпарится вся вода. В зависимости от времени года, то есть в зависимости от степени зрелости томатов, это фондю можно приправить щепоткой сахарной пудры.

## Каша гречневая для супов

*Для одной порции*: в 7–8 децилитрах теплой подсоленной воды хорошо размочить гречневую крупу. Положить ее, как следует уплотнив, в котелок и поставить в духовку на 2 часа. Вынув из духовки, снять корочку, образовавшуюся сверху. В середину котелка положить кусок хлеба, стараясь не задеть корочку, образовавшуюся по бокам. Добавить в кашу 100 грамм масла, поставить под пресс, чтобы она стала толщиной не менее 1 сантиметра, охладить. Нарезать с помощью специального ножа кружочки диаметром 2,5 сантиметра, подрумянить их на очищенном масле. Положить на небольшое блюдо для закусок или завернуть в полотенце.

*Примечание.* Иногда эту кашу употребляют в таком виде, в каком достают из духовки. В этом случае ее раскладывают в специальные горшочки.

## Каша манная для кулебяки

*Для одной порции:* хорошо перемешать 200 грамм крупной манной крупы со взбитым яйцом. Раскатать на доске и подсушить в духовке. Откинуть на дуршлаг с крупными дырками, поварить 20 минут в консоме, сцедить всю воду.

## «Матиньон»

Тонко нарезать 125 грамм красной моркови, 125 грамм репчатого лука, 50 грамм сельдерея, 100 грамм сырого окорока. Добавить лавровый лист и веточку тимьяна. Сначала подрумянить эту смесь на сливочном масле, а потом дожарить до коричневого цвета с небольшим количеством белого вина.

## «Мирепуа»

Ингредиенты те же, что и для «Матиньон». Только их нарезают либо мелкими, либо более крупными кубиками, в зависимости от назначения этой нарезки. Окорок может быть заменен постной грудинкой, также нарезанной кубиками и бланшированной. Все подрумянить на сливочном масле.

## Мелкая нарезка «Мирепуа» а-ля Борделез

Обычно более крупная нарезка «Мирепуа» готовится непосредственно перед ее использованием, чтобы придать блюду аромат. Но это не относится к «Мирепуа» а-ля борделез, которая употребляется для блюд из омаров и рачков. Она должна быть приготовлена заранее следующим образом. Нарезать мелкими кубиками 125 грамм красной моркови, столько же репчатого лука, 30 грамм зелени петрушки, добавить щепотку молотых тимьяна и лаврового листа. Все сложить в небольшую кастрюлю вместе с 50 граммами масла и про-

тушить до готовности. Переложить в маленькую миску, прижать нарезку вилкой, покрыть промасленной бумагой и хранить до использования.

*Примечание.* Перед тушением нарезку «Мирепуа» необходимо тщательно отжать через тряпку, чтобы стек весь сок, потому что при тушении вся вода не выпаривается до конца. Иначе этот растительный сок вызовет ферментацию нарезки «Мирепуа» и она не сможет храниться долго.

## Перловая крупа для фарширования домашней птицы и другого применения

Поджарить на масле до золотистого цвета 75 грамм нарубленного репчатого лука, 250 грамм промытой, хорошо очищенной, отжатой и высушенной перловой крупы. Подогревать, помешивая деревянной ложкой. Потом налить $^{3}/_{4}$ литра белого бульона. Приправить щепоткой перца, накрыть крышкой и поставить на маленький огонь в духовку приблизительно на 2 часа. В конце полить крупу 50 граммами орехового масла.

## Тесто заварное официальное

Налить в кастрюлю 1 литр воды, положить 200 грамм масла, 10 грамм соли. Вскипятить, снять с огня и добавить 625 грамм просеянной муки. Перемешать, подсушить на сильном огне. Потом добавить в тесто 12–14 яиц (в зависимости от их величины). Это тесто используется обычно для приготовления таких блюд, как *Дофинские яблочные оладьи*, или для пирожков с сыром (ньоки). Тесто должно получиться более жестким, чем обычное заварное тесто.

## Тесто для жаренья во фритюре

*(для оладий с костным мозгом или молокой, фрито и т. д.)*

Положить в миску 125 грамм просеянной муки, щепотку соли, 2 ложки растительного масла или растопленного сливочного и налить около 2 децилитров теплой воды. Перемешать тесто ложкой, периодически приподнимая его. Оставить на некоторое время. Тесто вновь следует замешать перед использованием, чтобы оно не потеряло эластичности. А также добавить в него 2 взбитых яичных белка.

## Тесто для овощей, обжаренных во фритюре

*(испанский козелец, сельдерей, сладкий корень и т. д.)*

Смешать в миске 125 грамм муки, щепотку соли, 2 ложки топленого сливочного масла, 1 яйцо и такое количество воды, чтобы тесто стало светлым. Готовится за час до использования.

## Рис для фарширования домашней птицы, используемой для первых блюд и острых блюд

Пассеровать секунду половину рубленой луковицы в 50 граммах масла. Добавить 250 грамм каролинского или риса «Патна» и поставить на огонь. Держать на огне, пока рис не станет белым. Влить 1/2 литра белого консоме, варить 15 минут под крышкой. Потом добавить 1,5 децилитра сливок, 125 грамм жира гусиной печени или масла, несколько ложек соуса «Сюпрем» и гарнир, предназначенный для того или иного блюда из домашней птицы.

*Примечание.* Домашняя птица должна быть заполнена рисом лишь на $^{3}/_{4}$, потому что при приготовлении он разбухнет.

## Различные салпиконы

Под термином «салпикон» подразумевается целая серия различных способов приготовления гарниров. Салпикон может быть простым и составным. В простом используется только один продукт. Например, мясо домашней птицы или дичи, мясо рубленое, белое мясо телятины, гусиная печень, рыба или ракообразные, окорок или язык. Составной салпикон содержит помимо вышеупомянутых продуктов, некоторые из которых можно сочетать друг с другом, еще и другие ингредиенты: шампиньоны, трюфели и т. д. Салпикон готовится следующим образом: нарезать все ингредиенты кубиками шириной 0,5 сантиметра. Их смесь, приготовленная таким образом, может быть использована для таких блюд, как *Салпикон по–королевски, Салпикон по-парижски, А-ля финансьер, А-ля монглас* и т. д.

## Творожная начинка для пирогов

Взять 250 грамм сухого творога, хорошо отжать и спрессовать его в полотенце. Положить в миску и мешать ложкой, пока он не станет однородным. Добавить 250 грамм размягченного масла и 1 яйцо. Приправить солью, перцем.

# Вспомогательные элементы для холодных гарниров h различные способы их приготовления

## Холодные муссы, муслины и суфле

Состав муссов и муслинов, вне зависимости от того, горячие они или холодные, один и тот же. Отличие их в том, что муссы делаются в больших формочках и рассчитаны на несколько персон, тогда как муслины (или клецки) делаются либо с помощью ложки, либо с помощью формочек в виде кнелей. Их подают в количестве 1–2 штуки каждому клиенту. Суфле разливаются в специальные маленькие вазочки.

## Состав вспомогательных элементов для холодных муссов и муслинов

1 литр пюре из домашней птицы, дичи, гусиной печени, рыбы или ракообразных, 2 децилитра топленого желе, 4 децилитра «Велуте», 4 децилитра сырых сливок, которые нужно взбить и довести их объем до 6 децилитров. Эти пропорции не являются неизменными и могут изменяться в зависимости от основного продукта. Так, готовя некоторые муссы, можно использовать либо желе, либо «Велуте».

Добавить к пюре желе или «Велуте». Перемешать, поставив на лед, влить взбитые сливки. Надо учитывать, что при приготовлении холодных блюд большое значение имеют приправы.

*Примечание.* Сливки должны быть взбиты лишь наполовину, потому что, если взбить их полностью, мусс будет менее изысканным и иметь сухой привкус.

## Разлив холодных муссов по формочкам

В былые времена, да и сейчас некоторые кулинары разливают муссы по специальным формочкам, которые покрыты по бокам слоем светлого желе и украшены элементами продукта, из которого приготовлен сам мусс.

Сегодня поступают по-другому: кладут на дно круглой серебряной формочки слой светлого желе, стенки прокладывают белой бумажной лентой, которая крепится с помощью свежего сливочного масла и выступает на 2 сантиметра за края формочки. Эта бумага потом вынимается. Мусс, таким образом, представляет собой один из видов суфле. Бумажную ленту можно также положить внутрь формочки и вынуть ее перед подачей на стол с помощью лезвия ножа, смоченного в теплой воде.

Муссы можно делать как в серебряной посуде, так и в посуде из современного материала. В любом случае на дно ее сначала укладывается слой светлого желе, затем на него – мусс. Блюдо ставится в прохладное место, а когда он застывает, украшается его верхний слой. Если это мусс из дичи, то он обычно окружен глазированными кусочками филе из той же дичи, из которой приготовлен.

## Разлив холодных муслинов (клецок)

Придать форму холодным клецкам можно двумя способами, в зависимости от того, чем они покрыты: желе или соусом «Шофруа». В любом случае делаются они в форме яйца или большой кнели.

*Первый способ*: покрыть формочку светлым желе, в середину положить простой или составной салпикон (см. выше), состоящий из птицы, дичи или ракообразных, а также трюфели. Сверху также покрыть желе и сформировать руками куполообразную форму. Поставить в холодное место.

*Второй способ*: салпикон снизу и сверху залить желе и поставить в прохладное место. Вытащить из формочки, полить соусом «Шофруа», приготовленным на базе основного продукта, украсить трюфелями. Залить серебряное блюдо светлым желе, положить туда муслины, сверху также полить желе и поставить в прохладное место для застывания.

## Холодные суфле

Холодные суфле – это то же, что и муссы, то есть у них тот же состав, только муссы разливаются в большие формы и рассчитаны на несколько человек, а суфле – в маленькие вазочки и подаются затем каждому отдельно. Разливают суфле так же, как муссы: основные компоненты укладываются на желе, которым выложено дно формы. Стенки также покрываются бумажной лентой, чтобы легче было вытащить суфле.

*Примечание.* Принцип приготовления этих трех блюд один и тот же, только

мусс, который также может называться суфле, делается в большой форме и подается для нескольких персон;

муслины (клецки) – это большие кнели, заполненные салпиконом, и делаются они в количестве 1–2 штуки для одной персоны;

суфле – это маленькие муссы, которые разливаются по формочкам и подаются каждому отдельно.

## Заливное

Самое главное при приготовлении заливного – добиться того, чтобы желе получилось сочным, клейким и прозрачным.

Разливать его нужно, как это делалось и в старые времена, в формочки. Существуют формочки с бордюрами, но их используют, если в состав заливного входит гарнир, который располагается в центре. Разлив заливного по формам осуществляется следующим образом: сначала укладывается украшение в середину, потом – по бокам. Форма предварительно охлаждается на колотом льду, затем на дно ее наливается немного желе, им же обмазываются и стенки. Элементы украшения заливаются холодным, но еще жидким желе, в котором они должны быстро застыть. Что касается украшения, то здесь все зависит от вкуса и идей кулинара. Желательно, чтобы оно было выполнено со вкусом и было хорошо видно, когда заливное вынуто из формы.

Элементы украшения должны соответствовать основным ингредиентам заливного. Обычно это трюфели, белок вареного яйца, корнишоны, каперсы, кружочки редиса, омар, язык и т. д.

Если заливное состоит из различных кусков мяса, гусиной печени и т. д. и объем самой формы обязывает приготовить его в несколько рядов, то между этими продуктами обязательно должна быть прослойка желе, но каждый ряд может быть сделан лишь тогда, когда предыдущий слой желе застынет.

Заливное всегда покрыто толстым слоем желе. Обычно его наливают, когда форма стоит на льду, и никогда не солят, чтобы этот слой остался прозрачным.

Чтобы вынуть заливное из формы, ее необходимо поставить ненадолго в теплую воду, а потом содержимое аккуратно перевернуть на полотенце, или на слой риса, или на кусок льда. Заливное может быть окружено вокруг слоями желе в виде ромбов, квадратов и т. д. или просто украшено кусками нарезанного желе.

*Примечание.* Разлив заливного по формам требует, чтобы желе было очень клейким, что не совсем правильно, так как такое желе обладает менее изысканным вкусом. Современная практика применяет следующий метод. Ингредиенты заливного располагаются в форме из серебра, хрусталя или фарфора, дно которой заливается слоем желе.

Сверху эти ингредиенты опять же заливаются слоем желе. В этом случае элементы украшения укладываются прямо на ингредиенты заливного.

## Блюда шофруа (заливное)

Обычно мясо, птица, которые покрываются соусом «Шофруа», предварительно тонко нарезаются, однако бывает, что этот соус подается и к цельным кускам. Такие блюда имеют специальные названия.

Блюда шофруа состоят из кусочков, приготовленных на решетке гриль и политых соусом. Если подается холодный соус, то пищевые элементы сначала украшают, а потом им придают блеск, поливая сверху желе. Остатки соуса подают непосредственно к столу.

Если речь идет о блюде, состоящем из цельных кусков, то их сначала поливают жидким холодным соусом «Шофруа», а уж потом украшают и покрывают желе.

Заливные блюда шофруа, состоящие из мелких кусочков, делаются на тампонах (см. «Основа под блюдо, тампоны и крустады») из риса, хлеба или манки. Блюдо должно быть глубоким, из серебра, фарфора или хрусталя. Дно его может быть инкрустировано кусочками стекла.

Домашняя птица и дичь должны быть нарезаны одинаковыми кусками, а кожа с них снята. Крылышки и ножки используются для других блюд.

В заливных блюдах шофруа, состоящих из нарезанных кусков мяса или птицы, в качестве дополнительных ингредиентов употребляются грибы, гребешки и почки, покрытые соусом. Трюфели же покрываются только желе.

## Холодный хлеб

В старинной кухне холодный хлеб представлял собой фарш, уложенный в форму, охлажденный, украшенный и политый сверху желе. Или же этот фарш укладывался в форму, в которой уже находилось прозрачное желе, а украшался верхний слой. Современная кулинария больше не использует такой способ приготовления, вместо холодного хлеба сейчас готовят муссы.

## Гарниры к холодным блюдам

В зависимости от вида блюда это могут быть половинки или четвертинки фаршированных, украшенных и глазированных яиц;

маленькие фаршированные томаты или большие фаршированные томаты, разрезанные на четыре одинаковые части;

маленькие лодочки из овощей; маленькие кусочки хлеба или тарталетки из густого томатного желе;

маленькие сердечки из белого салата-латука;

филе анчоусов, оливки и т. д.

### Размышления по поводу изменении сервировки гарниров

Принципы состава гарниров остаются неизменными. Если в их приготовлении и происходят какие-то изменения, то они касаются лишь сервировки и оформления, в зависимости от того, к какому блюду подаются.

Таким образом, один и тот же гарнир, который подается к таким блюдам, как *Говяжье филе* или *Турнедо*, может быть подан и к кусочкам филе, и к блюдам *Шатобриан.*

Пропорции гарниров, описанных ниже, рассчитаны на 10 персон. Но они могут увеличиваться или уменьшаться, в зависимости от того, подается гарнир к блюду, в котором ингредиенты нарезаны на кусочки или представляют собой цельные куски.

Здесь мы должны отметить важную вещь: этот сборник – свод традиционных рецептов французской кухни, однако в нем представлены рецепты гарниров, на которые уже повлияла современность, и как следствие этого – они несколько упрощены. Это сделано для быстроты и повышения качества обслуживания. Поскольку блюда должны быть продегустированы горячими, они должны подаваться отдельно от гарниров, которые можно принести в другой посуде. Тогда гарнир, так же как и соус, будет легче передать сотрапезникам за столом. Мы считаем, что такой способ обслуживания более рациональный.

Эти замечания относятся к горячим острым блюдам.

Но к таким блюдам, как *Нуазеты* (вырезка из филейной части в виде кружочков) или *Турнедо* (толстые куски говяжьего филе в форме круга), эти замечания не относятся.

Итак, подведем итоги сказанному: если есть возможность подать гарнир отдельно от основного блюда, что ускорит процесс обслуживания, то это не должно вызывать сомнений.

## Важные замечания по поводу соусов, подаваемых к мясным блюдам с овощным гарниром

Соусы, приготовленные на базе «Испанского» соуса, не подходят к мясным блюдам с овощным гарниром. Предпочтительнее использовать загущенный крахмалом мясной бульон. Но лучше всего к таким блюдам подавать сгущенный легкий мясной бульон, приправленный 125 граммами сливочного масла на каждый децилитр бульона и подкисленный несколькими каплями лимонного сока. При этом бульон не должен быть очень вязким, чтобы овощи не покрывались целиком.

Такие овощи, как спаржа, зеленый горошек, фасоль, и некоторые овощные смеси могут способствовать расщеплению соусов за счет того, что в них содержится много влаги и некоторых вяжущих элементов. В этом случае блюдо будет выглядеть не слишком аппетитно. Используя же такие соусы, как «Шатобриан», или сгущенный бульон с маслом, этого можно избежать, поскольку эти соусы не разлагаются и хорошо сочетаются с овощами. У блюда всегда будет привлекательный вид.

Необходимо иметь в виду, что соусы, производные от «Испанского» соуса, или томатный соус хорошо сочетаются с гарнирами, сделанными из трюфелей, гребешков, почек, кнелей, грибов и т. д. Это такие блюда, как *Финансьер* или *Годар.* Для овощных гарниров предпочтительнее использовать загущенный крахмалом мясной бульон или просто сгущенный бульон с маслом.

## Серия гарниров

(пропорции рассчитаны на 10 персон)

### Гарнир «Алжирский»

*(к мясным блюдам)*

10 биточков из сладкого картофеля в виде цилиндров, 10 маленьких помидоров с вырезанной серединой, потушенных в растительном масле. Подается со светлым томатным соусом и жареным очищенным красным стручковым перцем.

### Гарнир «Эльзасский»

*(к мясным блюдам, говяжьему филе, турнедо)*

10 тарталеток с жареной квашеной капустой и кружочками постного окорока. Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

### Гарнир «Американский»

*(к рыбе)*

Этот гарнир состоит из эскалопов, сделанных из хвостов омаров и приготовленных по-американски. Подается с густым соусом или омарами.

### Гарнир «Андалузский»

*(к мясным блюдам или блюдам из домашней птицы)*

10 половинок печеного болгарского перца, фаршированных рисом по-гречески, 10 очищенных от сердцевины, испеченных баклажан, нарезанных соломкой шириной 4 сантиметра

и фаршированных перед сервировкой жаренными в растительном масле томатами. Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

## Гарнир «Арльский»

*(к турнедо и нуазетам)*

Нарезать баклажаны кружочками шириной 1 сантиметр, приправить, обвалять в муке, поджарить на растительном масле. Добавить очищенные нарезанные помидоры, обжаренные на сливочном масле, а также нарезанный кольцами, обвалянный в муке и обжаренный репчатый лук. Подается с томатным соусом «Деми-гляс».

## Гарнир «Банкирский»

*(к пулярке)*

Выпотрошить 10 жаворонков, вытащить кости и нафаршировать фаршем гратен. Затем поджарить. Приготовить 10 маленьких кнелей из куриного фарша. Добавить 10 ломтиков трюфелей. Подается с соусом «Деми-гляс» на трюфельной эссенции.

## Гарнир «Беришон»

*(к острым мясным блюдам)*

Поджарить 10 капустных биточков в форме шариков величиной с яйцо, 10 ломтиков нежирного окорока, 20 маленьких луковиц и 20 больших каштанов, приготовленных в мясном соке тех блюд, к которым будет подан этот гарнир. Подается с мясным соком основного блюда, загущенного крахмалом.

## Гарнир «Берни»

*(для дичи и маринованного мяса)*

10 биточков из картофеля «Берни» в форме цилиндриков, 10 тарталеток с пюре из каштанов с маслом, сделанных в форме купола. На каждой тарталетке должен лежать ломтик поджаренного трюфеля. Подается с легким соусом «Пуаврад».

## Гарнир «Византийский»

*(для мясных блюд и турнедо)*

10 маленьких биточков из картофеля «Дюшес», поджаренных до золотистого цвета в духовке и фаршированных пюре из цветной капусты со сливками, 10 половинок салата-латука, фаршированных и поджаренных. Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном с маслом.

## Гарнир «Буланжер»

*(для блюд из баранины, ягненка и домашней птицы)*

250 грамм тонко нарезанного и обжаренного репчатого лука, 750 грамм разрезанного на четвертинки или мелко нарезанного картофеля, 15 грамм соли и 5 грамм перца. Все ингредиенты перемешиваются, выкладываются уже поджаренными вокруг основного блюда. Что касается блюд из домашней птицы, то гарнир к ним можно слегка изменить. А именно: картофель окружить оливками, заранее поджарить на масле маленькие луковички. Подается с мясной подливкой из основного блюда.

## Гарнир «Букетьер»

*(для острых мясных блюд)*

250 грамм моркови и столько же репы, поджаренных до золотистого цвета, 250 грамм маленьких яблок «Шато», по 150 грамм горошка и нарезанной стручковой фасоли (эти овощи смазываются в последний момент маслом), 250 грамм соцветий цветной капусты. Все ингредиенты раскладываются вокруг основного блюда в форме букетиков, а цветная капуста слегка покрывается «Голландским» соусом. Подается вместе с обезжиренным и осветленным мясным соком основного блюда.

## Гарнир «Буржуаз»

*(для мясных блюд)*

500 грамм моркови, нарезанной в форме долек чеснока и поджаренной до коричневого цвета, 500 грамм маленьких, хорошо прожаренных луковиц, 125 грамм нарезанной кубиками грудинки, бланшированной и поджаренной до золотистого цвета. Этот гарнир укладывается вокруг основного блюда, когда оно уже почти готово, и ставится вместе с ним в духовку.

## Гарнир «Бургундский»

*(для мясных блюд из говядины)*

500 грамм обжаренных до коричневого цвета маленьких луковиц, 250 грамм разрезанных на четвертинки и подрумяненных в масле шампиньонов, 125 грамм нарезанной кубиками и подрумяненной грудинки. Все ингредиенты выкладываются вокруг основного блюда. В соус, который обычно является мясным соком, полученным от тушения основного блюда, можно добавить отменное красное вино. Это является отличительной особенностью гарнира «Бургундский».

## Гарнир «Брабансонский»

*(для мясных блюд)*

10 тарталеток с пюре из бланшированной и тушенной в масле брюссельской капусты, покрытых соусом «Морнэ», 10 биточков из картофеля «Дюшес» в форме маленьких шариков. Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

## Гарнир «Бреан»

*(для мясных блюд из говядины и телятины)*

10 артишоков со срезанной верхушкой, фаршированных бобовым пюре в форме купола, 10 соцветий цветной капусты, слегка политых «Голландским» соусом, 10 маленьких картофелин, тушенных в масле и посыпанных петрушкой. Подается с мясным соком основного блюда.

## Гарнир «Бретонский»

*(для баранины)*

Вареная белая фасоль или фасоль сорта фляжоле, загущенная «Бретанским» соусом и посыпанная нарезанной зеленью петрушки. Подается с мясным соком основного блюда.

## Гарнир «Брийат-саварен»

*(для пернатой дичи)*

Маленькие тарталетки с суфле из бекаса с трюфелями, уложенным пирамидкой. Сверху кладутся ломтики трюфелей. Подается вместе с соусом «Деми-гляс», разбавленным бульоном из приготавливаемой дичи.

## Гарнир «Бристоль»

*(для рубленого мяса)*

10 рисовых биточков в форме абрикоса, вареная фасоль сорта фляжоле, заправленная соусом «Велуте», 20 маленьких, величиной с орех картофелин, обжаренных на масле и политых сгущенным, разбавленным мясным бульоном. Подается с мясным бульоном.

## Гарнир «Брюссельский»

*(для рубленого мяса)*

10 тушеных цикориев-эндивиев, 10 картофелин «Шато», 500 грамм брюссельской капусты, бланшированной и тушенной в масле. Подается с соусом «Деми-гляс» на мадере.

## Гарнир «Канкалезский»

*(к рыбе)*

20 вареных устриц, 125 грамм очищенных креветочных хвостиков. Подается с «Нормандским» соусом.

## Гарнир «Кардинал»

*(для рыбы)*

10 эскалопов из хвостов омаров, 10 ломтиков черных трюфелей, 60 грамм тушки омара и 50 грамм нарезанных кубиками трюфелей. Подается с соусом «Кардинал».

## Гарнир «Кастильянский»

*(для турнедо и нуазет)*

10 картофелин «Дюшес» с вырезанной сердцевиной, поджаренных до золотистого цвета в духовке и фаршированных томатным фондю, приправленным чесноком. Края блюда обкладываются кружочками посыпанного приправами репчатого лука, обвалянного в муке и поджаренного на растительном масле. Подается с томатным соусом.

## Гарнир «Шамбор»

*(для блюд из тушеной рыбы)*

10 кнелей из рыбного фарша с трюфельной начинкой, сделанных с помощью ложки, 4 большие кнели овальной формы, 200 грамм маленьких шляпок шампиньонов, 10 эскалопов из молоки, приправленных, обвалянных в муке и обжаренных на масле, 200 грамм трюфелей, 6 рачков, сваренных в курт-бульоне, 6 гренок, обжаренных на масле. Подается с соусом из бульона, оставшегося от тушеной рыбы.

## Гарнир «Шателен»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

10 артишоков, у которых срезаны верхушки и которые залиты сгущенным соусом «Субиз», и 30 очищенных каштанов, тушенных в бульоне, оставшемся от приготавливаемого мяса, 300 грамм мелкого жареного картофеля. Подается с бульоном, оставшимся от приготавливаемого мяса, с добавлением мадеры.

## Гарнир «Чиполата»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

20 маленьких обжаренных луковиц, 10 сосисок «Чиполата», 10 сваренных в консоме каштанов, 125 грамм грудинки, нарезанной кубиками и поджаренной до золотистого цвета, 20 жареных морковок (можно не добавлять). Подается с соусом «Деми-гляс», смешанным с жидкостью, оставшейся после приготовления мяса.

## Гарнир «Шуази»

*(для турнедо и нуазет)* 10 тушеных половинок салата-латука, 20 маленьких вареных картофелин «Шато». Подается со сгущенным мясным бульоном с маслом.

## Гарнир «Шорон»

*(для турнедо и нуазет)* 10 артишоков со срезанными верхушками, фаршированных верхушками спаржи и маслом или зеленым горошком и маслом, 30 маленьких жареных картофелин. Подается с томатным «Беарнским» соусом.

## Гарнир «Кламар»

*(для блюд из рубленого мяса)*

10 тарталеток, фаршированных зеленым горошком и маслом, с добавлением тонко нарезанного тушеного салата-латука. Эти тарталетки кладутся на кружочки картофеля «Макэр». Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

## Гарнир «Компот»

*(для голубей и цыплят)*

250 грамм ломтиков постной грудинки, бланшированной и жаренной в масле, 300 грамм маленьких жареных луковиц, 300 грамм маленьких шампиньонов, нарезанных кубиками и жаренных в масле. Сверху на гарнир положить голубей.

## Гарнир «Конти»

*(для тушеного мяса)*

750 грамм пюре из чечевицы, 250 грамм нарезанной прямоугольниками постной грудинки, отваренной с чечевицей. Подается с жидкостью, оставшейся от тушеного мяса.

## Гарнир «Коммодор»

*(для первых рыбных блюд)*

10 маленьких формочек с раковыми шейками, 10 кнелей из фарша мерлана с раковым маслом, сделанных с помощью ложки, 10 мидий а-ля виллеруа. Подается с «Нормандским» соусом и раковым маслом.

## Гарнир «Кюсси»

*(для турнедо, нуазет и домашней птицы)*

10 жареных шампиньонов с пюре из каштанов, 10 маленьких трюфелей, скатанных в форме шариков и сваренных в мадере, 20 больших петушиных почек. Подается с соусом «Мадера».

## Гарнир «Домон»

*(для рыбы)*

10 тушенных в масле шампиньонов, каждый из которых приправлен 6 половинками раковых шеек, заправленных соусом «Нантуа», 10 круглых кнелей из рыбного фарша со сливками, украшенных трюфелями, 10 эскалопов из молоки, панированных по-английски и поджаренных. Подается с соусом «Нантуа».

## Гарнир «Дофин»

*(для блюд из рубленого мяса)*

20 биточков из картофеля «Дофин», сделанных либо в форме цилиндриков, либо в форме шайбочек. Подается с соусом «Деми-гляс» с мадерой.

## Гарнир «Дьепский»

*(для рыбы)*

100 грамм очищенных хвостиков креветок, около 30 штук очищенных мидий, сваренных в белом вине. Подается с соусом из белого вина с добавлением жидкости, оставшейся от приготовления рыбы.

## Гарнир «Дорла»

*(для рыбы)*

30 тушенных в масле, скатанных в форме оливок огурцов, ломтики очищенного лимона, которые кладутся на рыбу.

## Гарнир «Дюбарри»

*(для блюд из рубленого мяса, турнедо и нуазет)*

10 маленьких соцветий цветной капусты, скатанных в шарики, политых соусом «Морнэ», посыпанных тертым сыром и запеченных, 10 сочных жареных картофелин. Подается с жидкостью, оставшейся от основного блюда.

## Гарнир «Дюшес»

*(для блюд из рубленого мяса, нуазет и турнедо)*

20 маленьких галет или бриошей из картофеля «Дюшес», поджаренных до золотистого цвета в духовке. Подается с соусом «Мадера».

## Гарнир «Фаворит»

*(для нуазет и турнедо)*

10 маленьких ломтиков гусиной печени, приправленных, обвалянных в муке и обжаренных в масле, на каждой ломтик трюфеля, букет из верхушек спаржи. Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

## Гарнир «Фермерский»

*(для домашней птицы)*

По 150 грамм мякоти моркови и репы, нарезанных соломкой, по 50 грамм репчатого лука и сельдерея, нарезанных соломкой. Все потушить в масле с 3 граммами соли и 5 граммами сахарной пудры. Приготовление закончить вместе с птицей.

## Гарнир «Финансьер»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

20 кнелей из телячьего или куриного фарша, в зависимости от того, с каким блюдом они используются, 150 грамм шляпок маленьких шампиньонов, 100 грамм петушиных гребешков и почек, 50 грамм ломтиков трюфелей, 12 бланшированных оливок. Подается с соусом «Финансьер».

## Гарнир «Фламандский»

10 тушеных капустных фрикаделек, 10 морковок и репок, тушенных в консоме, 10 картофелин, 10 ломтиков грудинки (250 грамм грудинки, приготовленной с капустой), 10 ломтиков колбасы (150 грамм). Подается с жидкостью, оставшейся от приготовления основного блюда.

## Гарнир «Флорентин»

*(для рыбы)*

250 грамм листьев шпината, бланшированных и потушенных в масле. Положить шпинат на дно блюда, а сверху выложить отварную рыбу, политую соусом «Морнэ».

## Гарнир «Флорентин»

*(для рубленого мяса)*

10 листьев шпината, 10 маленьких фрикаделек в форме шайбочки, сделанных из манной крупы, поджаренных на жире и заправленных яйцами, тертым сыром. Подается с осветленным томатным соусом «Деми-гляс».

## Гарнир «Флориан»

*(для ягненка)*

3 тушеных салата-латука, разрезанные на 4 части, 20 жареных морковок величиной с оливку, 20 жаренных в масле маленьких луковиц, 10 сочных яблок. Подается с жидкостью, оставшейся от основного блюда.

## Гарнир «форестьер»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

300 грамм сморчков, жаренных в смеси сливочного и растительного масла, 125 грамм ломтиков постной грудинки, бланшированной и жаренной в масле, 300 грамм картофеля, нарезанного кубиками и поджаренного в масле. Подается с соусом «Дюксель», смешанным с жидкостью, оставшейся от тушения.

## Гарнир «фраскати»

*(для первых острых блюд из рубленого мяса)*

10 ломтиков свежей гусиной печени, приправленных, обвалянных в муке и обжаренных в масле, 300 грамм верхушек спаржи, заправленных маслом, 10 шляпок маленьких шампиньонов, 10 слегка обжаренных трюфелей, скатанных в форме оливок, 10 круассанов из картофеля «Дюшес», начиненных трюфелями, вытянутой формы, обжаренных и приготовленных потом в духовке. Этими круассанами выкладываются края основного блюда. Подается со слегка загущенной жидкостью, оставшейся от основного блюда.

## Гарнир «Гастроном»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

20 очищенных каштанов, сваренных сначала в консоме и потом обжаренных, 10 трюфелей средней величины, приготовленных в шампанском, 20 петушиных почек, политых сгущенным бульоном из белого мяса, 10 больших сморчков, разрезанных пополам и обжаренных в масле. Подается с соусом «Деми-гляс» на трюфельной эссенции.

## Гарнир «Годар»

*(для острых первых блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

10 кнелей из фарша, обжаренных на масле вместе с нарезанными шампиньонами и трюфелями, 4 большие овальные кнели, украшенные трюфелями и красным языком, 10 маленьких грибных шляпок, 125 грамм гребешков и почек, 200 грамм жареного белого мяса ягненка, 10 трюфелей, свернутых в форме оливок. Подается с соусом «Годар».

## Гарнир «Гран-Дюк»

*(для рыбы)*

250 грамм верхушек спаржи, заправленной маслом, 10 очищенных раковых шеек, 10 ломтиков трюфелей. Подается с соусом «Морнэ».

## Гарнир «Греческий»

*(для ягненка и домашней птицы)*

150 грамм риса, приготовленного по-гречески (см. «Рис», глава «Овощи»). Подается с томатным соусом.

## Гарнир «Генрих IV»

*(для нуазет и турнедо)*

Маленькие или средние донышки артишоков, фаршированные маленькими картофелинами, предварительно политые фондю из сгущенного мясного бульона. Подается с «Беарнским» соусом.

## Гарнир «Венгерский»

*(для разных блюд)*

Соцветия цветной капусты, посыпанные тертым сыром и выложенные на смазанный маслом поднос. Потом цветная капуста покрывается соусом «Морнэ» или соусом «Паприка» с добавлением рубленого окорока и обжаривается. Подается с соусом, приправленным паприкой.

## Гарнир «Итальянский»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

20 четвертинок артишоков, приготовленных по-итальянски (см. «Артишоки»), 10 биточков в форме шайбочек из макарон, заправленных сыром. Подается с «Итальянским» соусом.

## Гарнир «Индийский»

*(для рыбы, блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

125 грамм риса «Патна», приготовленного по– индийски (см. «Рис», глава «Овощи»). Подается с «Индийским» соусом.

## Гарнир «Японский»

*(для блюд из рубленого мяса)*

625 грамм японского козлеца, заправленного «Велуте», сделанного в форме бриошей и обжаренного в духовке, 10 рисовых биточков. Подается с осветленной жидкостью, оставшейся от приготовленного блюда.

## Гарнир «Жардиньер»

*(для блюд из рубленого мяса)*

По 125 грамм обжаренных шариков моркови и репы, 125 грамм зеленого горошка, по 125 грамм фасоли сорта фляжоле и стручковой фасоли, нарезанных в форме ромбиков (эти три овоща должны быть по отдельности заправлены маслом), 10 отварных соцветий цветной капусты. Выложить овощи вокруг основного блюда маленькими букетиками разного цвета. Полить каждый букетик кофейной ложкой «Голландского» соуса. Подается с жидкостью, в которой варились овощи.

## Гарнир «Жуанвиль»

*(для рыбы)*

Нарезать тонкой соломкой 125 грамм отварных шампиньонов и 50 грамм трюфелей, добавить 125 грамм хвостиков креветок и загустить несколькими ложками соуса «Жуанвиль».

В качестве дополнения: 10 ломтиков трюфелей, 1 большой вареный шампиньон с 8 воткнутыми в него креветками с очищенными хвостиками. Подается с соусом «Жуанвиль».

## Гарнир «Жюдик»

*(для нуазет, турнедо и домашней птицы)*

10 жареных половинок салата-латука, 10 петушиных гребешков, 10 ломтиков трюфелей. Подается с соусом «Деми-гляс».

## Гарнир «Лангедокский»

(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)

10 кружочков баклажанов шириной в 1 сантиметр, обвалянных в муке и жаренных в растительном масле, 400 грамм тонко нарезанных белых грибов, обжаренных на растительном масле, 400 грамм очищенных, отжатых и нарезанных томатов, приправленных долькой давленого чеснока, обжаренных в растительном масле, нарезанная зелень петрушки. Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

## Гарнир «Лоретт»

*(для нуазет и турнедо)*

10 маленьких куриных биточков, верхушки спаржи или зеленый горошек в масле, ломтики трюфелей. Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

## Гарнир «Луизиана»

*(для домашней птицы)*

500 грамм растертой в крем кукурузы, 10 запеченных рисовых биточков, 20 жареных кружочков банана. Подается с упаренным бульоном, оставшимся от приготавливаемой птицы.

## Гарнир «Лукуллус»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

1. 10 трюфелей весом 60 грамм сварить в мадере вместе с нарезкой «Мирепуа». Вырезать середину, оставив шляпку, и нафаршировать каждый трюфель двумя вымоченными в сгущенном мясном бульоне с маслом петушиными почками. Закрыть шляпками, прилепив их тонким слоем куриного фарша. Выдержать в духовке до готовности фарша. 2. 10 кнелей из куриного фарша с добавлением протертой через сито кожуры трюфелей, 10 пушистых гребешков. Подается с соусом «Деми-гляс» на трюфельной эссенции.

## Гарнир «Мачедония»

*(для блюд из рубленого мяса)*

Этот гарнир содержит те же ингредиенты, что и гарнир «Жардиньер», только все ингредиенты смешиваются между собой. Их кладут либо на донышки артишоков, либо отдельно на тарелках вокруг мяса.

## Гарнир «Мадлен»

*(для блюд из рубленого мяса или домашней птицы)*

10 маленьких донышек артишоков, наполненных сгущенным соусом «Субиз», 10 круглых формочек с пюре из белой фасоли, заправленным 6 желтками и 1 яйцом из расчета на 1 литр пюре, и 150 граммами масла. Подается с соусом «Деми– гляс».

## Гарнир «Майо»

*(может подаваться к блюдам из рубленого мяса, но предназначается специально для окорока)*

10 морковок и 10 реп, свернутых в форме больших оливок и отваренных в консоме, 20 маленьких жареных луковиц, 10 тушеных половинок салата– латука, по 100 грамм зеленого горошка и стручковой фасоли, заправленных маслом. Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

## Гарнир «Марешер»

*(для блюд из рубленого мяса)*

500 грамм испанского козельца, нарезанного соломкой длиной 4 сантиметра и заправленного густым «Велуте», 10 больших картофелин «Шато», 300 грамм брюссельской капусты, бланшированной и тушенной в масле. Подается с соком основного блюда.

## Гарнир «Маршальский»

А) для белого мяса телятины, блюд из рубленого мяса и домашней птицы: 10 кнелей из куриного фарша с трюфелями, 50–60 грамм тонко нарезанных трюфелей, заправленных «Итальянским» соусом, 20 пышных гребешков. Подается с соусом «Деми-гляс» на мадере;

В) для филе из домашней птицы, эскалопов из белого мяса телятины, нуазет и отбивных из ягненка: на каждый кусочек блюда положить жареный ломтик трюфеля, заправленные маслом верхушки спаржи или очень мелкий зеленый горошек. Кусочки блюда, для которого предназначен этот гарнир, всегда панируются по-английски смесью, состоящей из $^{2}/_{3}$ свежей хлебной мякоти и 1/3 тонко нарезанных трюфелей.

## Гарнир «Мария-Луиза»

*(для нуазет, турнедо и домашней птицы)*

Донышки артишоков потушить в масле и нафаршировать в форме куполов очень густым пюре из отваренных грибов, заправленным соусом «Субиз». Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

## Гарнир «Мариньер»

*(для рыбы)*

$^{3}/_{4}$ литра маленьких очищенных мидий (около 35 штук), сваренных в белом вине, 100 грамм очищенных хвостиков креветок. Подается с соусом «Мариньер».

## Гарнир «Маркиза»

*(для нуазет, турнедо и домашней птицы)*

1. 10 маленьких тарталеток с 250 граммами отварного, нарезанного тонкой соломкой спинного мозга, 125 грамм верхушек спаржи, 50 грамм нарезанных соломкой трюфелей. Все загустить 1,5 децилитра «Парижского» соуса и ракового масла.

2. 20 маленьких хлебцев с картофелем «Дюшес» и густым томатным пюре подогреть в духовке несколько минут непосредственно перед сервировкой.

## Гарнир «Марсельский»

*(для блюд из рубленого мяса)*

10 половинок томатов с вырезанной серединой сбрызнуть растительным маслом, добавить немного чеснока, выдержать несколько минут в духовке. Положить на каждый томат большую оливку с анчоусом, а между томатами стружки печеного картофеля. Подается с соусом «Провансаль».

## Гарнир «Маскот»

*(для нуазет, турнедо и домашней птицы)*

10 донышек сырых артишоков, разрезанных на четвертинки, поджарить на масле, 20 маленьких картофелин поджарить на масле, 10 маленьких биточков из трюфелей. Подается со смесью подогретого белого вина и телячьего бульона.

*Примечание.* Этот гарнир выкладывается вокруг основного блюда, которое всегда готовится в гусятнице.

## Гарнир «Массена»

*(для нуазет и турнедо)*

10 средних донышек артишоков, заправленных густым «Беарнским» соусом, 10 кружочков очень свежего, отварного в консоме костного мозга. Подается с томатным соусом.

## Гарнир «Матлот»

*(для рыбных блюд)*

300 грамм маленьких луковиц, поджаренных на масле до коричневого цвета, 200 грамм маленьких отварных шампиньонов, 10 корочек хлеба в форме сердечек, обжаренных в масле. Иногда используются рачки, сваренные в курт– бульоне.

## Гарнир «Медичи»

*(для блюд из рубленого мяса, нуазет и турнедо)*

10 тарталеток с макаронами и нарезанными кубиками трюфелями, заправленными пюре из гусиной печени, зеленый горошек, заправленный маслом. Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

## Гарнир «Мексиканский»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

10 жареных шампиньонов, приправленных очень густым томатным фондю, 10 жареных болгарских перцев. Подается с острым томатным соком.

## Гарнир «Миньон»

*(для нуазет и турнедо)*

10 маленьких донышек артишоков, тушенных в масле и фаршированных заправленным маслом зеленым горошком, 10 круглых кнелей из куриного фарша, украшенных лом-

тиком трюфелей. Подается с жидкостью, оставшейся от приготовления артишоков, с добавлением масла.

## Гарнир «Миланский»

*(для блюд из рубленого мяса)*

400 грамм макарон, нарезанных соломкой длиной 4 сантиметра, 50 грамм языка, по 50 грамм окорока и шампиньонов, 40 грамм трюфелей (все эти ингредиенты должны быть нарезаны соломкой), по 50 грамм тертого сыра гриер и пармезан, 1 децилитр томатного пюре, 100 грамм масла. Подается со светлым томатным соусом.

## Гарнир «Мирабо»

*(для черных сортов рубленого мяса гриль)*

20 нарезанных полосок филе анчоуса, положенных на куски масла, 10 больших оливок без косточек, бордюр из бланшированных листьев эстрагона, 125 грамм анчоусного масла.

## Гарнир «Мирет»

10 маленьких круглых пирожков из картофеля «Миретт» (см. «Овощи»). Подается с соусом «Шатобриан».

## Гарнир «Модерн»

*(для блюд из рубленого мяса)*

10 маленьких пирожков с тушеной капустой в виде шестиугольников с ломтиком трюфеля внутри, залитых соусом «Шартрез», 10 половинок салата-латука, фаршированных и тушеных, 10 маленьких овальных кнелей из телячьего фарша с маслом, украшенных красным языком. Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

## Гарнир «Монбазон»

*(для домашней птицы)*

10 ломтиков из белого мяса ягненка, обжаренных на сковородке вместе с трюфелями, 10 овальных кнелей из куриного фарша с маслом, украшенных трюфелями, 10 бланшированных шляпок шампиньонов, 10 ломтиков трюфелей. Подается с соусом «Сюпрем».

## Гарнир «Монморанси»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

10 донышек артишоков, фаршированных овощной смесью «Мачедония» (см. выше) и тушенных в масле, 10 верхушек спаржи. Подается с соусом «Мадера» с добавлением жидкости, оставшейся от приготовления основного блюда.

## Гарнир «Муассонез»

*(для блюд из рубленого мяса)*

Зеленый горошек, сваренный по-французски, с добавлением тонко нарезанного салата-латука, приготовленные вместе 2 тонко нарезанные картофелины и 125 грамм постной грудинки, нарезанной кубиками и бланшированной. Полить слегка маслом.

## Гарнир «Монтрей»

*(для рыбы)*

20 картофелин, сваренных по-английски, выложенных вокруг рыбы. Покрыть рыбу соусом на белом вине, а картофель соусом из креветок.

## Гарнир «Монпансье»

*(для нуазет, турнедо и домашней птицы)*

Букетики из верхушек спаржи, заправленных маслом, ломтики черных трюфелей. Подается с жидкостью на масле, оставшейся от приготовления основного блюда.

## Гарнир «Нантуа»

*(для рыбы)*

30 очищенных хвостиков креветок, заправленных соусом «Нантуа», 20 ломтиков трюфелей. Подается с соусом «Нантуа».

## Гарнир «Неаполитанский»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

500 грамм вареных спагетти, заправленных сыром гриер, 50 грамм тертого пармезана, 1 децилитр томатного пюре, 100 грамм масла в конце. Подается с жидкостью, оставшейся от приготовления основного блюда.

## Гарнир с репой

*(для баранины и утят)*

30 кусочков репы в форме вытянутых больших оливок, жаренных на сковороде на свежем сливочном масле и посыпанных сахарной пудрой, 20 маленьких, хорошо поджаренных луковиц. Приготовление овощей оканчивается вместе с приготовлением основного блюда.

## Гарнир «Нисуаз»

*(для рыбы)*

250 грамм очищенных, отжатых томатов, обжаренных на масле вместе с давленым чесноком и ложкой нарезанного эстрагона, 10 анчоусных филе, 10 черных оливок, столовая ложка каперсов, 30 грамм анчоусного масла, ломтик очищенного лимона.

## Гарнир «Нисуаз»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

250 грамм томатов, приготовленных так, как описано выше, 300 грамм стручковой фасоли, заправленной маслом, 400 грамм мелкого картофеля «Шато». Сервировка: положить томаты на куски основного блюда, фасоль и картофель вокруг него в форме букетиков. Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

## Гарнир «Нивернез»

*(для блюд из рубленого мяса)*

500 грамм моркови, свернутой в форме оливок, отваренной в консоме и поджаренной до коричневого цвета, 300 грамм обжаренного на масле мелкого репчатого лука. Подается с жидкостью, оставшейся от тушения основного блюда.

## Гарнир «Нормандский»

*(для рыбы)*

По 10 очищенных и отваренных устриц и мидий, 10 шляпок маленьких шампиньонов, 100 грамм очищенных хвостиков креветок, 10 ломтиков трюфелей, 10 средних рачков, сваренных в курт-бульоне, 10 полностью панированных пескарей или корюшек, 10 гренок вытянутой формы, обжаренных на масле, или украшение в виде цветов из слоеного теста. Подается с «Нормандским» соусом.

*Примечание.* В этом гарнире употребление трюфелей не обязательно.

## Гарнир с лапшой

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

500 грамм отварной лапши (она должна оставаться жестковатой), заправленной 50 граммами тертого сыра гриер и 50 граммами тертого сыра пармезан. В конце положить 50 грамм масла. Подается с соком, оставшимся от тушения основного блюда.

## Гарнир «Опера»

*(для нуазет и турнедо)*

Тарталетки величиной, пропорциональной основному блюду, приправленные печенью домашней птицы, обжаренной в мадере, маленькие пирожки из картофеля «Дюшес» с вырезанной сердцевиной, панированные, обжаренные и фаршированные верхушками спаржи, заправленной маслом. Подается с жидкостью, оставшейся от обжаривания на масле.

## Гарнир «Восточный»

*(для домашней птицы)*

10 маленьких круглых формочек с рисом по– гречески, каждая из которых находится в половинке приправленного и потушенного в растительном масле томата, 10 фрикаделек из сладкого картофеля в форме цилиндра. Подается с томатным соусом.

## Гарнир «Орлеанский»

*(для блюд из рубленого мяса)*

Тушеный цикорий, заправленный яйцами и маслом, отдельно картофель а-ля метрдотель, находящиеся в круглых формочках. Подается с жидкостью, оставшейся от приготовления основного блюда.

## Гарнир с разноцветной фасолью

350 грамм стручковой фасоли и 350 грамм фасоли сорта фляжоле, заправленные маслом. Присыпать нарезанной зеленью петрушки. Подается с прозрачным мясным бульоном.

## Гарнир «Парижский»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

600 грамм картофеля, приготовленного по-парижски (см. главу «Овощи»), 10 донышек артишоков, тушенных в масле и фаршированных в форме купола салпиконом, состоящим из языка, шампиньонов и трюфелей в равных пропорциях и заправленным сгущенным «Велуте». Поджарить до коричневого цвета на большом огне. Подается с соусом «Демигляс».

## Гарнир «Пармантье»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

600 грамм картофеля, нарезанного либо одинаковыми кубиками, либо вырезанного овальной ложкой. Подрумянить на огне, как картофель «Шато». Посыпать нарезанной зеленью петрушки. Подается со светлым мясным бульоном.

## Гарнир «Крестьянский»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

Это гарнир «Фермерский» с добавлением картофеля, нарезанного в форме чесночных долек, и постной грудинки, нарезанной кубиками, бланшированной.

## Гарнир «Перуювьен»

*(для турнедо и других блюд)*

Очистить кислицу. Поставить в квадратные формочки в вертикальном положении и заполнить фаршем, состоящим из $^{2}/_{3}$ мяса птицы, 1/3 сырого окорока и нарубленной кожуры кислицы. В некоторых случаях можно заправить такой фарш упаренным соусом «Демигляс» или «Парижским». Сбрызнуть растительным маслом. Подается со светлым томатным соусом.

## Гарнир «Пьемонтский»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

10 круглых рисовых биточков, приправленных 150 граммами тертых белых трюфелей на 1 литр риса. Эти биточки укладываются в овальные формы, называемые «рисовые пирожки». Подается с томатным соусом.

## Гарнир «Португальский»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

10 маленьких томатов, фаршированных смесью «Дюксель», 30 картофелин «Шато». Подается с «Португальским» соусом.

## Гарнир «Весенний»

*(для соте из домашней птицы и рубленого мяса)*

По 125 грамм маленькой моркови и репы свежего урожая, сваренных в консоме и поджаренных до коричневого цвета, 20 свежих маленьких луковиц, обжаренных до коричневого

цвета на масле, по 125 грамм бланшированных зеленого горошка и верхушек спаржи. Эти овощи тушатся вместе с основным блюдом последние 8—10 минут до сервировки.

## Гарнир «Провансальский»

*(для острых блюд из рубленого мяса)*

10 целых маленьких томатов, 10 больших шампиньонов, фаршированных смесью «Дюксель» с добавлением чеснока. Подается с соусом «Провансаль».

## Гарнир пюре

Пюре делаются из любых овощей, подаваемых к столу.

## Гарнир «Рашель»

*(для нуазет и турнедо)*

20 донышек средних артишоков, наполненных долькой отварного костного мозга, посыпанной петрушкой. Подается с соусом «Борделез».

## Гарнир равиоли

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

30 равиоли, приготовленных в соответствии с видом блюда, которое они сопровождают (см. «Изделия из муки»).

## Гарнир «Регентский

*(для рыбы)*

20 кнелей из фарша мерлана с раковым маслом, сделанных с помощью ложки, 10 очищенных и отваренных устриц, 10 маленьких белых шляпок шампиньонов, 10 трюфелей, 10 отварных эскалопов из молоки. Подается с «Нормандским» соусом на трюфельной эссенции.

## Гарнир «Регентский»

*(для домашней птицы и белого телячьего мяса)*

10 кнелей из куриного фарша с трюфелями, сделанных с помощью ложки, 2 большие кнели, украшенные трюфелями, 10 больших пышных гребешков, 10 круглых эскалопов из гусиной печени, 10 маленьких шампиньонов, 10 трюфелей. Подается с «Парижским» соусом на трюфельной эссенции.

## Гарнир «Регентский»

*(для пернатой дичи)*

Те же элементы, что и для домашней птицы, только кнели делаются меньшего размера и из фарша дичи. Подается с соусом «Салми» на трюфельной эссенции.

## Гарнир «Ренессанс»

*(для первых острых блюд из рубленого мяса)*

Состав этого гарнира заложен в этимологии самого его названия, то есть «Возрождение» или «Весна». Он содержит в себе все компоненты из ранних овощей. Чтобы произвести

необходимый эффект, гарнир «Ренессанс» для больших горячих блюд должен состоять из отдельных букетиков и включать в себя морковь и репу, сваренные в консоме и поджаренные до коричневого цвета, букетики стручковой фасоли с 2–3 зелеными горошинами, заправленными маслом, верхушки спаржи, букетики из соцветий цветной капусты, слегка политые «Голландским» соусом, молодой картофель с маслом. Подается с жидкостью, оставшейся от приготовления основного блюда.

*Примечание.* Мы считаем необязательным поливать соусом цветную капусту. Он мало дает во вкусовом плане, но может испортить коричневые соусы, подаваемые к блюду. Цветную капусту следует либо потушить в масле, либо без него. В любом случае «Голландский» соус стоит подать отдельно.

## Гарнир «Ришелье»

*(для острых блюд из рубленого мяса)*

10 маленьких томатов и 10 средних шампиньонов, фаршированных обычным способом, 10 тушеных маленьких салатов-латуков или половинки салата-латука, 20 картофелин, вырезанных в форме голубиного яйца, обжаренных на масле непосредственно перед сервировкой. Подается с обезжиренным и немного загущенным мясным бульоном.

## Гарнир «Роан»

*(для домашней птицы)*

10 шишек артишоков, политых сгущенным мясным бульоном и приправленных толстым кружочком гусиной печени и ломтиком трюфеля, 10 тарталеток с петушиными почками, заправленными «Парижским» соусом, 20 пышных петушиных гребешков, положенных между артишоками и тарталетками. Подается с «Парижским» соусом на эссенции из шампиньонов.

## Гарнир «Римский»

*(для блюд из рубленого мяса)*

10 тарталеток с запеченными биточками по– римски, 10 формочек со шпинатом, приправленным филе анчоуса и заправленным яичными желтками, или просто шпинат. Подается с «Римским» соусом, приправленным томатами на 1/3.

## Гарнир «Россини»

*(для нуазет и турнедо)*

10 ломтиков гусиной печени, приправленных и поджаренных на масле, 100 грамм трюфельных долек. Подается с соусом «Деми-гляс» на трюфельной эссенции.

## Гарнир «Сен-Флорентин»

*(для блюд из рубленого мяса)*

10 картофелин «Сен-Флорентин» (см. «Картофель»), 300 грамм белых грибов, обжаренных по– бордоски. Подается с «Бордоским» соусом «Боннефуа».

## Гарнир «Сен-Жермен»

*(для острых блюд из рубленого мяса)*

10 формочек с пюре, состоящим из 200 грамм зеленого горошка, 50 грамм масла, 1 децилитра сливок, 4 желтков, 1 целого яйца и щепотки сахарной пудры, 20 сочных яблок, 20 поджаренных морковок в форме оливок. Подается отдельно с жидкостью, оставшейся от приготовления основного блюда и «Беарнским соусом».

## Гарнир «Сен-Манде»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

10 вырезанных в форме круга диаметром 3,5 сантиметра картофелин «Макэр», по 200 грамм зеленого горошка и стручковой фасоли, заправленных маслом. Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

## Гарнир «Сард»

*(для острых блюд из рубленого мяса)*

10 биточков из риса с шафраном, 10 очищенных огурцов с вынутой из них серединой, фаршированных смесью «Дюксель», обжаренных и запеченных. Подается со светлым томатным соусом.

## Гарнир «Сицилийский»

*(для различных блюд)*

500 грамм лазаньи, заправленной 50 граммами тертого сыра гриер и 50 граммами тертого сыра пармезан, ложка «Велуте», 50 грамм масла, 75 грамм пюре из печени домашней птицы, обжаренной в масле.

## Гарнир «Страсбургский»

*(для утки и индейки)*

600 грамм тушеной кислой капусты, 10 ломтиков постной грудинки, обжаренной вместе с кислой капустой, 10 обжаренных ломтиков гусиной печени. Подается с жидкостью, оставшейся от приготовления блюда.

## Гарнир «Талейран»

*(для блюд из рубленого мяса и домашней птицы)*

250 грамм отварных макарон, нарезанных соломкой длиной 3 сантиметра и заправленных 50 граммами тертого сыра гриер, 50 граммами тертого сыра пармезан и 50 граммами масла с добавлением 100 грамм трюфелей, нарезанных соломкой, и 100 грамм гусиной печени, нарезанной кубиками. Подается с соусом «Периге» и нарезанными соломкой трюфелями.

## Гарнир «Черепаховый»

*(специально для телячьей головы)*

20 маленьких кнелей из телячьего фарша с маслом, 24 отварные фаршированные оливки, 10 огурцов, нарезанных в форме чесночных долек, 5 маленьких рачков, 5 ломтиков из телячьего языка, 5 кусочков мозга, 5 маленьких вареных яиц, из которых убрана половина белка, 10 долек трюфелей, 10 гренок в форме сердца, поджаренных на масле перед сервировкой. Подается с соусом «Тортю».

## Гарнир «Тулузский»

*(для домашней птицы и волованов)*

20 кнелей из фарша домашней птицы, 10 тушеных ломтиков белого мяса телятины или ягненка, 100 грамм гребешков и почек, 200 грамм белых шляпок шампиньонов, 50 грамм ломтиков трюфелей. Подается с «Парижским» соусом на эссенции из шампиньонов.

## Гарнир «Туранжель»

*(для блюд из рубленого мяса)*

Стручковая фасоль и фасоль сорта фляжоле в одинаковых пропорциях, сваренные и заправленные соусом «Бешамель». Подается с упаренной жидкостью, оставшейся от основного блюда.

## Гарнир «Трувийез»

*(для рыбы)*

100 грамм очищенных хвостиков креветок, очищенные и отваренные в белом вине мидии, 10 маленьких белых шляпок шампиньонов. Подается с соусом из креветок.

## Гарнир «Тирольский»

*(для гриля черных сортов рубленого мяса)*

250 грамм колечек репчатого лука, приправленных, обвалянных в муке и обжаренных на растительном масле, 250 грамм давленых томатов, обжаренных на масле. Подается с «Тирольским» соусом.

## Гарнир «Вер-Пре»

А *(для гриля):* букетики кресс-салата обычного или посевного, букетики из картофеля, нарезанного соломкой. Подается с маслом «Метрдотель».

В *(для белых сортов мяса и утят):* 300 грамм зеленого горошка, 300 грамм стручковой фасоли, 200 грамм верхушек спаржи. Все перемешать и заправить маслом. Подается с прозрачным мясным бульоном.

## Гарнир «Виши»

*(для блюд из рубленого мяса)* – см. *Морковь «Виши».*

## Гарнир «Вирофле»

*(для блюд из рубленого мяса)*

10 биточков из шпината а-ля вирофле (см. «Шпинат»), 10 четвертинок артишоков, обжаренных с ароматными травами, 10 картофелин «Шато». Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

## Гарнир «Валевска»

*(для рыбы)*

10 хвостов лангуста или 10 ломтиков из хвостов лангуста, 10 ломтиков трюфелей.

## Гарнир «Вашингтон»

*(для домашней птицы)*

600 грамм кукурузы, треть которой приготовлена по-гречески, чтобы нафаршировать домашнюю птицу. Остальная часть готовится со сливками и подается отдельно.

## Гарнир «Зингара»

*(для телятины и домашней птицы)*

100 грамм постного окорока и языка, нарезанных соломкой, 100 грамм шампиньонов и 50 грамм трюфелей, также нарезанных соломкой. Подается с томатным соусом «Деми-гляс» на эстрагоне.

# III
# Супы

Рецепты, которые мы предлагаем под названием «Супы», появились недавно и относятся к первым годам XIX века.

В старинные времена супы были очень сложными блюдами, так как включали помимо жидкой основы мясо, домашнюю птицу, дичь или рыбу, из которых готовились, а также овощи в качестве гарнира (заправки).

Фламандские «Ошпо», испанские «Ой», французские «Петит Мармит» – это образцы таких старинных супов. Но в настоящее время они мало напоминают оригинальные блюда, потому что их состав сильно упростился.

Когда-то супы были составной частью того изобилия, которое царило в меню, когда не существовало постепенного перехода от одного блюда к другому и значение имел лишь аппетит сотрапезников. В те времена блюда подавались одновременно и в большом количестве. Это и было основной характеристикой кулинарии прошлого.

Вот почему кулинарное искусство во многом обязано Карему. Именно он стал основателем новых теорий и инициатором тех изменений, которые положили начало современным методам приготовления блюд.

Тем не менее понадобился целый век, чтобы супы усовершенствовались и стали такими, какими мы их знаем сегодня.

Однако, готовя эти вкусные, легкие и изысканные блюда, некоторые современные кулинары не считают нужным различать разнообразные густые супы. Для супов из членистоногих, супов– пюре, супов-подливок, супов-велуте и супов-кремов они используют одну и ту же формулу. А ведь каждое из этих блюд особенное, отличающееся от остальных. Вот почему в этой книге мы обратили особое внимание на каждый из этих видов супов и классифицировали рецепты по способу их приготовления.

Мы исходили из следующего: названия «суп– велуте» и «суп-крем» сравнительно недавно заменили устаревшие наименования супов из членистоногих «биск» и супов-подливок «кули», а также несколько вульгарное – «пюре».

Было совершенно необходимо точно составить рецепт каждого из этих супов, а также заполнить пробел в способе и технологии их приготовления.

Дальнейшая характеристика каждого из видов супов поможет воплотить в жизнь необходимые реформы для усовершенствования нашего искусства.

## Классификация супов

Супы делятся на два класса: прозрачные супы и густые супы. В каждом расширенном меню присутствует хотя бы по одному из этих видов супов. В обычных меню они чередуются.

### Прозрачные супы

Прозрачные супы, вне зависимости от того, из чего они готовятся – будь то рубленое мясо, домашняя птица, дичь, рыба, членистоногие, черепаха и т. д., – всегда имеют одну основу: это либо совсем прозрачные консоме, либо консоме, слегка загущенные тапиокой с небольшим количеством наполнителя.

## Густые супы

Густые супы подразделяются на следующие виды:

1) пюре, подливки (кули) или супы из членистоногих (биск);

2) супы-кремы;

3) супы-велуте;

4) густые консоме;

5) специальные сложные супы, состав которых неизменен.

Чтобы упростить нашу классификацию, мы поместили густые консоме, такие, как, например, «Жермини», в раздел «Специальные супы» по причинам, описанным ранее.

Супы первых трех видов имеют в качестве основы пюре и отличаются между собой лишь способом загущения.

Что касается супов-пюре, кули или биск, то их загущение зависит от используемых продуктов. Это может быть рис, жареный хлеб или такие мучнистые овощи, как, например, картофель, фасоль, чечевица и т. д., пропорции которых четко определены.

У супов-кремов или велуте основа загущения – белая мучная подливка. Эти два вида супов отличаются лишь составом продуктов, которые придают им густоту: желтки и масло для велуте или сливки высокого качества – для супов-кремов.

Именно принцип загущения определяет четкую разницу между этими двумя видами супов.

Необходимо отметить, что термины «пюре», «кули» и «биск» не являются синонимами. Что касается термина «пюре», то он относится только к супам, приготовленным на основе овощей. К тому же мы считаем этот термин достаточно вульгарным, и в последнее время намечается тенденция вообще от него отказаться. Термин «кули» относится к супам-пюре из домашней птицы, дичи или рыбы. А термин «биск» – исключительно к супам из членистоногих, хотя до конца XVIII века этим словом называли супы из домашней птицы и молодых голубей.

Многие густые супы в зависимости от способа приготовления одного и того же продукта, о чем будет говориться позже, можно отнести либо к супам-пюре, либо к супам-кремам, либо к супам-велуте.

В первом издании нашей книги мы разделили эти супы на три вида:

1) те, которые можно подать и как пюре, и как велуте, и как крем;

2) те, которые можно подать только как пюре или крем;

3) те, которые можно подать только как велуте или крем.

Логически мы пришли к выводу, что необходима более простая классификация. Поэтому объединили все эти три вида супов в один и привели в конце описания каждого из них различные способы приготовления. Сегодня мы предлагаем следующую классификацию:

*первая серия*: прозрачные консоме с гарниром; *вторая серия*: супы, которые можно подать либо в трех формах: пюре, велуте или крем, либо в форме пюре или крема, либо в форме велуте или крема;

*третья серия*: специальные супы, способ приготовления которых остается неизменным, и густые консоме;

*четвертая серия*: обычные городские супы и супы разных провинций;

*пятая серия*: иностранные супы.

## Размышления по поводу сервировки супов

Мы не хотели бы опровергать в этой книге аргументы некоторых гурманов, которые несколько десятилетий назад предприняли крестовый поход против супов и выступили за их упразднение.

Конечно, эту тему можно было бы развивать дальше и написать целую диссертацию, но это не входит в наши планы.

Мы приведем лишь авторитетное мнение Гримода де Реньера, который по этому поводу изрек: «Суп для ужина – это то же самое, что и портик или перестал для здания, то есть он не просто подается первым блюдом, но и может обозначить основную идею застолья, как увертюра к опере определяет смысл и тему произведения».

Это мнение выдающегося кулинара совпадает с нашим: необходимость супов не поддается обсуждению, и, составляя меню, ни один серьезный практик не может это игнорировать.

Из всего меню именно супы заслуживают самого тщательного внимания и дальнейшего совершенствования, потому что то впечатление, плохое или хорошее, которое они производят на сотрапезника, определяет по большей части успех застолья.

Суп должен подаваться обжигающе горячим и в очень теплых тарелках. Это основное правило, которое особенно касается консоме и вообще тех супов, которые подаются после холодных закусок.

Вообще-то закуски во время обеда не имеют смысла. Их стоит подавать лишь в том случае, если после них следующим блюдом не идут устрицы и супы.

Закуски из рыбы (в масле или копченой) или острые салаты оказывают пагубное вкусовое действие на рецепторы языка, и поданный затем суп покажется пресным и безвкусным, если только он не подается в очень горячем виде.

Отсюда следует, что необходимость подавать суп на грани кипения – это один из фундаментальных принципов обслуживания.

## Расчет пищевых и ароматических элементов для «Петит мармит», бульонов и осветление различных консоме

Для получения 10 литров простого белого консоме требуется 7 килограмм телячьей голяжки, 4 килограмма постного мяса, 3 килограмма мяса с костями, 1 килограмм 100 грамм моркови (5–6 штук), 900 грамм репы (5–6 штук), 500 грамм лука-порея, 200 грамм пастернака,

2 средние луковицы (200 грамм), 3 гвоздики,

3 дольки чеснока (20 грамм), 3 веточки сельдерея (120 грамм), 14 литров холодной воды, 70 грамм серой соли.

Чтобы говядина отдала все свои питательные соки, ее достаточно варить 5 часов, но совершенно недостаточно просто раздробить кости, чтобы вытянуть из них растворимые части. Дабы достичь такого результата, их необходимо варить 12–15 часов. В высокой кулинарии принято дробить кости и варить консоме не менее 12 часов. Потом это консоме переливается в другую кастрюлю, в которую кладется одно мясо и его варят 4 часа. Время приготовления можно сократить, если мясо и овощи предварительно измельчить. В этом случае поступают так, как при обычном осветлении (см. «Осветление»).

## «Петит мармит» на 10 человек

1 килограмм говядины, постная часть которой кострец и лопатка, а жирная часть – грудинка, костный мозг, маленькая курица с жестким мясом и ее потроха, 3 литра белого бульона, приправы в который добавляются в последний момент, 200 грамм моркови, 200 грамм репы, 150 грамм лука-порея, 80 грамм сельдерея, 20 грамм бланшированной, сваренной отдельно в бульоне и жире капусты.

*Примечание.* Консоме этого супа не осветляется. Его вкусовые достоинства зависят от качества и количества используемых ингредиентов, а также от тщательности приготовления. Этот суп должен быть жирным. Он отличается от прозрачного консоме и напоминает семейный суп потофе, а также является основой густых супов с гренками крутофе. Единственное отличие этих супов состоит в том, что в них не надо добавлять мясо домашней птицы, тогда как для «Петит Мармит» это обязательно.

## Простое консоме из дичи

Для получения 10 литров консоме: 1 килограмм кролика (голова и передняя часть), 3 килограмма косули (шея и плечевая часть), 2 килограмма старого дикого кролика, 2 куропатки и старый фазан (вся дичь предварительно обжаривается в духовке), 500 грамм моркови, 500 грамм зелени лука– порея, 500 грамм репчатого лука, 5 гвоздик, 6 веточек сельдерея (250–300 грамм), 125 грамм ягод можжевельника в закрытом пакете, 100 грамм зелени петрушки, 25 грамм тимьяна, 400 грамм шампиньонов или опят, 11,5 литра воды, 70 грамм соли.

Время приготовления – 3 часа.

## Простое консоме из рыбы

Для получения 10 литров этого консоме требуется 3 килограмма щуки, 1 килограмм карпа, 1 килограмм линя, 1 килограмм костей камбалы, 2 килограмма голов крупных мерланов, 700 грамм репчатого лука, нарезанного колечками, 200 грамм зелени или кореньев петрушки, 400 грамм лука– порея, веточка сельдерея (50 грамм), лавровый лист, 9,5 литра воды и 1 литр белого вина.

Время приготовления – 40–50 минут при небольшом кипении.

## «Биф-ти» (крепкие мясные бульоны) и диетические заливные

На 5 децилитров «Биф-Ти»: 1 килограмм 250 грамм очень свежей постной говядины, взятой из ляжки и мелко порубленной.

Положить мясо в миску, постепенно добавляя в нее 1,5 децилитра фильтрованной воды. Посолить. Поставить эту миску в герметично закрытую посуду (фаянсовую кастрюлю или в емкость из толстого стекла), налить в нее холодную воду, довести до кипения. Оставить кипеть на слабом огне 3 часа, постоянно добавляя воду, чтобы она оставалась на одном уровне. Потом снять посуду с огня, дать остыть воде, вытащить миску с мясом. Процедить содержимое через марлю.

Чтобы получить диетическое заливное, надо использовать те же ингредиенты, добавив в них 200 грамм мякоти говяжьей ноги. Нарезать ее кубиками и пробланшировать. Процедить через марлю и разлить в маленькие чашки.

# Осветление

## Осветление обычного консоме

Чтобы получить 4 литра осветленного консоме, надо 5 литров белого консоме, 1,5 килограмма постной нарубленной говядины без сухожилий, 100 грамм моркови и 200 грамм лука-порея, нарезанных кубиками, 2 яичных белка.

Положить в одну кастрюлю нарубленное мясо, нарезанные овощи и белки (осветление происходит за счет них). Все перемешать, влить белое консоме, кипятить, постоянно помешивая, в течение 1,5 часа. Процедить через марлю.

## Осветление консоме из домашней птицы

Чтобы получить 4 литра осветленного консоме из домашней птицы, надо взять то же количество белого консоме, что и в рецепте, описанном выше, те же продукты, что и в предыдущем рецепте, но следует добавить к ним слегка обжаренную в духовке курицу, куриные потроха 6 птиц, 2 жареные тушки цыплят.

Готовится так же.

## Осветление консоме из дичи

Чтобы получить 4 литра осветленного консоме из дичи, надо взять $4^{3}/_{4}$ литра обычного консоме из дичи, 1,5 килограмма постного мяса дичи и 2 килограмма тушек жареной дичи, 200 грамм нарезанного лука-порея, веточку шалфея, щепотку розмарина, 5–6 давленых ягод можжевельника, щепотку молотого перца (им посыпается мясо дичи), 100 грамм шампиньонов, желательно сухих (можно использовать опята и сморчки), 3 яичных белка.

Готовится, как описано выше, в течение 55–60 минут.

## Осветление двойного консоме из рыбы

Чтобы получить 4 литра такого консоме, надо взять 4 литра обычного консоме из рыбы, 1,5 килограмма рыбы (пополам мясо щуки и мерлана), растереть и добавить 3 яичных белка, 100 грамм лука-порея, 100 грамм нарезанной зелени петрушки.

Растереть мякоть рыбы и белки вместе с нарезанными луком и петрушкой, добавить бутылку сухого белого вина, все перемешать, влить обычное рыбное консоме, довести до кипения, слегка помешивая. Время приготовления – 25–30 минут.

*Замечания по осветлению рыбного консоме*

Осветление рыбного консоме можно проводить, сократив наполовину количество рыбного мяса, добавив 30 грамм икры на 1 литр консоме. Можно использовать только икру из расчета 60 грамм икры на 1 литр обычного консоме. Ее надо растереть и разбавить холодным рыбным консоме. Вскипятить, непрерывно помешивая. Поставить кастрюлю рядом с огнем, поддерживая слабое кипение в течение 20 минут. Процедить консоме через ткань. Если оно используется не сразу, то поставить на баню, накрыв крышкой, во избежание появления желатиновой пленки на поверхности.

# Различные элементы суповых гарниров

## Шифонада и листья кервеля

Шифонада – это нарезанные соломкой листья салата-латука и щавеля, отпассерованные в масле. Иногда их нарезают кружочками и бланшируют в соленой воде, перед тем как положить в суп.

У кервеля используются листья без стебля. Они являются ароматической добавкой, которая кладется в суп в последний момент.

## Соленые блины для супа

В 250 грамм просеянной муки разбить 4 яйца и влить $^{3}/_{4}$ литра кипяченого молока, упаренного на 1/3. Добавить 10 грамм мелкой соли. Молоко может заменить консоме. Тогда надо учитывать, что консоме уже само по себе соленое. В этом случае соль можно добавить по вкусу. Готовить как обычные блины.

## Хлебные корки и гренки

Корки (круты) делаются из разрезанного вдоль батона вытянутой формы. Он нарезается частями длиной 4–5 сантиметров. После этого вынимается вся мякоть и срезаются углы корок. Потом их слегка намазывают маслом, увлажняют жиром неосветленного супа «Мармит» и подсушивают в духовке. К супу подается одна такая хлебная корка на человека.

Иногда к супу подаются корки, нарезанные тонкими пластинами, которые либо подсушиваются в духовке, либо посыпаются тертым сыром и запекаются.

Гренки (крутоны) делаются из хлебного мякиша в виде кубиков шириной полсантиметра. Их обжаривают в масле, желательно перед сервировкой. Подаются из расчета 2 ложки гренок на 1 литр супа, то есть приблизительно 40–45 грамм.

## Изысканный фарш из домашней птицы для кнелей

Растереть 100 грамм сырого птичьего филе, добавив белок небольшого яйца. Приправить щепоткой соли, муската и протереть через сито. Хорошо перемешать на льду и влить в конце 1 децилитр густых свежих сливок.

## Изысканный фарш из дичи для кнелей

Готовить, как описано выше, заменив фарш домашней птицы на фарш из дичи.

## Изысканный фарш из рыбы для кнелей

Готовить, как описано выше, используя филе рыбы и немного увеличив количество яичного белка.

## Томатное фондю и томатные кубики

Томатное фондю используется как гарнир для различных супов, но готовится всегда одним способом. Томаты должны быть очень зрелые, отжатые, очищенные, без семян. Для этого их кладут на несколько секунд в кипящую воду. Тогда кожура легко отходит. Томатную

мякоть тонко нарезают и опускают в масло (30 грамм масла на 125 грамм томатов), добавив соль и сахарную пудру. Необходимо иметь в виду, что фондю готовится без упаривания, чтобы оно не превратилось в пюре.

Томатные кубики делаются из твердых красных томатов, очищенных, без семян. Мякоть нарезается одинаковыми кубиками. Эти кубики кладут в кипящее белое консоме или в слегка подсоленную кипящую воду, где они варятся 7–8 минут. Потом сцеживают жидкость с помощью шумовки и кладут кубики в суп. Они могут быть и просто суповым гарниром, и его частью.

## Нарезки «Жюльен» и «Брюнуаз»

Таким же способом (соломкой или кубиками) нарезаются другие овощи, используемые в супе в качестве обычного или сложного гарнира (заправки). Количество их определяется следующей пропорцией: 1–2 столовые ложки на 1 литр жидкости. Иногда таким образом нарезаются филе домашней птицы, дичи, рыбы, язык, донышки артишоков и т. д. Их берут 1–1,5 ложки на 1 литр жидкости.

## Яйца для прозрачных консоме

На 2 литра консоме: взбить яйцо и процедить его через марлю. Потом вылить в тонкое сито над сотейником с кипящим консоме. Держать сито, пока не сцедится все яйцо. Когда яйцо свернется, вынуть его, слив жидкость с помощью дуршлага. Положить в консоме, с которым будет подаваться.

## Изделия из крупы и теста для прозрачных супов

*Флорентийские снежки* – подаются отдельно от консоме в количестве 30–40 грамм на 10 человек. Каждый замешивает их в свое консоме.

*Итальянская паста* – используется из расчета 55–60 грамм на 1 литр консоме. В зависимости от качества варится 8—12 минут.

*Японские жемчуга* (вид риса) – используются из расчета 65–70 грамм на 1 литр консоме. Отваривать 20–25 минут.

*Рис* – 45 грамм сырого риса на 1 литр консоме. Варится отдельно от консоме и должен сохранить форму зерен. Время отваривания – 20–25 минут.

*Салеп* (мука тонкого помола с разных цветков орхидеи) – то же количество, что и у японских жемчугов. Время приготовления – 18–20 минут.

*Саго* – те же пропорции и время приготовления, что и для салепа.

*Тапиока* – те же пропорции и время приготовления, что и для предыдущих двух продуктов.

*Вермишель* – 55–60 грамм на 1 литр консоме. Время приготовления 5—12 минут в зависимости от качества.

*Примечание.* 1. Итальянскую пасту и вермишель мы рекомендуем положить на минуту в кипящую подсоленную воду, прежде чем отваривать их в консоме. 2. Большинство изделий из теста и крупы можно дозировать с помощью обычной столовой ложки. Тогда их вес будет составлять 20 грамм.

## Профитроли для супов

В старинной кухне профитролями называли обычные хлебные шарики. В современной кулинарии профитроли делают из заварного теста размером с небольшой орех и готовят как

обычные изделия из заварного теста. Как правило, профитроли наполняются каким-либо пюре. Подаются в количестве 30 штук.

Пропорции заварного теста на 100 профитролей: 3,5 децилитра воды, 150 грамм масла, 8 грамм мелкой соли, 220 грамм просеянной муки, 5 яиц средней величины. Тесто должно быть жестким. (Способ приготовления см. «Заварное тесто официальное».)

## Кнели для супов

Кнели делаются из описанных выше фаршей. Их кладут на поднос, смазанный маслом, а потом отваривают. Они лепятся либо с помощью ложки, либо фарш укладывают в разнообразные формочки. Размер и форма кнелей зависят от того, к какому супу они подаются. Также необходимо тщательно соблюдать правила приготовления фаршей и учитывать все необходимые для них добавки, особенно это касается фарша из домашней птицы. На 1 литр консоме делается 15 кнелей.

## Различные клецки

Пропорции клецок установлены из расчета на

2 литра консоме. Достаточно легко увеличить или уменьшить их количество, а также время отваривания. Здесь мы приводим основные рецепты, и нет смысла усложнять эту тему, потому что способ приготовления их всегда остается одинаковым. Единственное, на что мы хотим обратить внимание, так это на то, что клецки можно нарезать только тогда, когда они остынут и станут твердыми внутри. Их форма должна быть безупречно правильной. И наконец, чтобы сохранить все вкусовые качества, нужно правильно дозировать количество яиц или желтков, от которых зависит связывание элементов клецок и их застывание.

## Обычные клецки

Настоять 2 щепотки кервеля в 2 децилитрах консоме. Взбить одно яйцо средней величины и

3 желтка в омлет, постепенно добавлять консоме, настоянное на кервеле, процедить через марлю, залить в смазанную маслом жестяную форму. Поставить на паровую баню, избегая закипания. Время отваривания в формочках – 12–15 минут. Время отваривания в большой форме на 4 децилитра – 25–30 минут.

## Клецки из моркови, или клецки «креси»

Потушить в масле 75 грамм нарезанной мякоти моркови, добавить ложку холодного соуса «Бешамель», 2 ложки сливок и процедить через ткань.

Приправить щепоткой сахара, загустить с помощью одного яйца и 2 желтков, сварить на паровой бане, как указано выше.

## Клецки из сельдерея

Потушить в масле тонко нарезанный сельдерей (100 грамм), добавить 1,5 ложки соуса «Бешамель», процедить через ткань и загустить 3 яичными желтками. Время отваривания указано выше.

## Сливочные клецки, или клецки «делиньяк»

Взбить 1 яйцо и 3 желтка в омлет, разбавить

2 децилитрами сливок, приправить солью, тертым мускатным орехом, процедить через ткань. Отварить на паровой бане.

## Сливочные клецки с рисом и миндальным молоком

Перемешать процеженный отварной рис с 4 ложками миндального молока (растереть десяток очищенных миндальных орехов с 3 ложками молока), добавить щепотку мелкой соли, загустить 4 желтками, процедить через ткань, отварить.

## Клецки из дичи

Растереть 50 грамм отварного мяса дичи, добавить 1,5 ложки холодного «Испанского» соуса, 0,5 децилитра сливок, 1 яйцо и 2 желтка, взбитые в омлет. Процедить через сито, отварить.

## Клецки из верхушек спаржи

Отварить до состояния полуготовности 100 грамм верхушек спаржи, добавить 1,5 ложки соуса «Бешамель», 2 ложки сливок, немного зелени шпината, 3 желтка. Процедить через сито или ткань, отварить.

## Клецки из лука-порея

Тонко нарезать и потушить 100 грамм лука– порея, добавить 1,5 ложки соуса «Бешамель» и

3 ложки сливок, еще потушить. Процедить, загустить 3 желтками, отварить.

## Клецки из пюре гусиной печени

Протереть через сито или ткань 100 грамм пюре из гусиной печени. Добавить 2 маленькие ложки теплого соуса «Бешамель», загустить половиной яйца и 3 взбитыми желтками, отварить.

## Клецки из каштанового пюре

Разбавить 100 грамм пюре из каштанов 3 ложками белого консоме. Добавить щепотку сахарной пудры, загустить 3 желтками, отварить.

## Клецки из пюре зеленого горошка

Отварить свежий зеленый горох. Размять его в пюре. Разбавить 100 грамм этого пюре 3 чайными ложками белого консоме. Приправить щепоткой сахарной пудры, придать цвет с помощью небольшого количества зелени шпината. Загустить взбитыми половиной яйца и 3 желтками. Отварить.

## Клецки из рыбы или ракообразных

Растереть 60 грамм филе камбалы, приготовленной в масле, или филе другой рыбы, или филе ракообразных. Добавить ложку холодного соуса «Бешамель», 6 миллилитров сливок, щепотку муската и процедить через ткань. Загустить 3 яичными желтками и отварить.

### Клецки из томатов

Процедить через марлю 1 децилитр пюре из красных томатов, разбавить его 2 столовыми ложками белого консоме. Добавить немного мелкой соли и сахарной пудры. Загустить 1 яйцом и 2 желтками. Отварить.

### Клецки из трюфелей

Растереть 100 грамм черных трюфелей, добавив 1,5 столовой ложки холодного упаренного соуса «Деми-гляс» и 3 желтка. Процедить через ткань, отварить.

### Клецки из домашней птицы

Растереть 50 грамм белого мяса готовой домашней птицы, добавить 1,5 ложки соуса «Бешамель», 1,5 децилитра сливок и щепотку муската. Процедить через ткань, загустить половиной яйца и 2 желтками. Отварить.

*Примечание*. Под понятием «ложка» всегда подразумевается столовая ложка.

## Серия прозрачных супов и консоме с гарниром

*Примечание.* Загущение тапиокой, которое мы обычно рекомендуем, не обязательно, хотя и придает супам бархатистость. Если вы все-таки используете тапиоку, то она должна быть сварена и процежена через марлю. Добавление листьев кервеля также не обязательно.

### Консоме с куриными крылышками

Прозрачное консоме из домашней птицы.

*Гарнир*: фаршированные тушеные куриные крылышки без костей, отварной рис.

### Консоме «Александра»

Куриное консоме, загущенное 3 ложками отварной и процеженной тапиоки на 1 литр супа.

*Гарнир*: тонко нарезанное соломкой куриное филе, маленькие кнели из куриного фарша, шифонада из салата-латука.

### Консоме по-старинному

Консоме, сваренное по рецепту «Петит Мармит».

*Гарнир:* кусочки хлебных корок (кругов) из императорского батона, приправленные овощами, приготовленными на водяной бане, и нарезанные крупными кубиками. Эти корки с овощами кладутся в глубокое фаянсовое блюдо, тушатся в жирном консоме 30 минут, а потом обжариваются перед сервировкой.

### Консоме «Аренберг»

Куриное прозрачное консоме.

*Гарнир:* вылепленные круглой ложкой маленькие шарики-жемчужинки, состоящие из жареной моркови, репы, сваренной в бульоне, черных трюфелей, мелкого зеленого горошка.

Большие фрикадельки из куриного фарша, сваренные непосредственно перед сервировкой, нарезанные маленькими кружочками клецки из верхушек спаржи.

## Консоме «Аврора»

Отваренная в курином консоме тапиока, 2 ложки процеженного через марлю томатного красного пюре на 1 литр супа.

*Гарнир:* тонко нарезанное соломкой куриное филе.

## Консоме «Прекрасная фермерша»

Прозрачное острое консоме из говядины.

*Гарнир:* нарезанная тонкой соломкой капуста, стручковая фасоль, итальянская паста. Используются 1,5 ложки на 1 литр консоме.

## Консоме «Беллини»

Куриное консоме.

*Гарнир:* запеченные маленькие фрикадельки из манной крупы.

## Консоме мясное

Консоме из «Петит Мармит».

*Гарнир:* маленькие шарики из тушеной капусты, кружочки свежего говяжьего костного мозга, отваренного в консоме и положенного на жареные хлебные тосты. Эти тосты подаются отдельно.

## Консоме «Букетьер»

Куриное консоме, слегка загущенное тапиокой. Гарнир из всевозможных овощей раннего урожая.

## Консоме «Брюнуаз»

Пропорции овощей на 2 литра консоме: 300 грамм мякоти моркови, 200 грамм репы, 3 белые части стеблей лука-порея, 2 веточки сельдерея, половинка маленькой луковицы. Нарезать эти овощи кубиками шириной 3 миллиметра, приправить щепоткой мелкой соли и сахарной пудры, потушить в масле и в конце добавить 0,5 литра консоме. Перед подачей на стол засыпать овощи в консоме, добавив ложку зеленого горошка, ложку стручковой фасоли, нарезанной кубиками, и листья кервеля.

*Примечание.* Этот суп можно готовить всевозможными способами, добавляя новые элементы гарнира. Так, например, добавив маленькие вареные яйца, этот суп будет называться «Брюнуаз» а-ля кольбер. А при добавлении маленьких кнелей, перловой крупы, риса, пасты и т. д. суп будет называться «Брюнуаз» с кнелями, «Брюнуаз» с перловкой, «Брюнуаз» с рисом и т. д. «Брюнуаз» также может готовиться на основе пюре или быть загущен соусом «Велуте».

## Консоме «Кармен»

Приправа этого консоме состоит в добавлении 1/4 сладкого перца и 4 ложек томатной эссенции (или 4 ложек упаренного томатного пюре) на 1 литр консоме. Это консоме осветляется.

*Гарнир:* кубики отваренной в консоме мякоти томатов, тонкая соломка из сладкого перца, цельные рисовые зерна, листья кервеля.

## Консоме «Селестина»

Слегка загущенное тапиокой куриное консоме.

*Гарнир*: приготовить 3 маленьких блина без сахара, покрыть каждый тонким слоем куриного фарша со сливками. Положить блины один на другой. Сверху фарш посыпать мелко нарезанными черными трюфелями. Вдавить слегка ножом трюфели в фарш, чтобы они с ним смешались, и поставить в духовку на несколько минут. Потом вырезать специальным круглым прибором из этих блинов кружочки размером 2,5 сантиметра добавить в консоме.

*Примечание.* Эта методика приготовления гарнира является чисто индивидуальной. Можно нарезать блины мелкой соломкой, не фаршируя их, или вырезать специальным прибором кружочки.

## Консоме «Золушка»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: 60 грамм трюфелей, сваренных в вине марсала и нарезанных тонкой соломкой, 4 ложки отваренного в консоме риса (на 1 литр супа).

## Консоме «Шансельер»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: клецки из пюре из зеленого горошка, сваренные в форме и нарезанные кружочками, тонко нарезанные соломкой куриное филе и трюфели.

## Консоме «Охотничье»

Консоме из пернатой дичи с добавлением 0,5 децилитра портвейна на литр 1 его.

*Гарнир*: нарезанные соломкой шампиньоны и листья кервеля. Отдельно подаются фаршированные профитроли.

## Консоме «Шатлен»

Куриное консоме, слегка загущенное тапиокой.

*Гарнир*: клецки, состоящие на $^{2}/_{3}$ из пюре «Субиз» и на 1/3 из пюре из артишоков с соусом «Велуте», нарезанные маленькими кубиками. А также очень маленькие кнели из куриного фарша, вылепленные ложкой и наполненные пюре из каштанов со сливками.

## Консоме «Волосы ангела»

«Волосы ангела» – это очень тонкая вермишель, которая кладется в кипящее консоме перед его подачей на стол. Пропорции указаны в главе «Крупяные и мучные изделия для прозрачных консоме».

## Консоме «Кольбер»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: маленькие вареные яйца, свежие весенние овощи.

*Примечание.* Яйца должны быть очень маленькими и свежими.

## Консоме «Коломбина»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: овощи из супа «Мармит», отваренные в жирном консоме, зеленый горошек, тонко нарезанное соломкой голубиное филе и вареные голубиные яйца.

## Консоме «Крут-о-По»

Консоме из «Петит Мармит».

*Гарнир*: овощи из супа «Мармит», сваренные в жирном консоме, корки (круты) из длинного батона, сбрызнутые жиром и подсушенные в духовке.

## Консоме «Сирано»

Консоме из утиного концентрированного бульона.

*Гарнир*: кнели из утиного фарша, вылепленные десертной ложкой. Их следует положить на смазанное маслом блюдо и слегка прижать. Потом отварить, сложить в специальную посуду, посыпать тертым сыром пармезан, полить жидкостью, оставшейся от приготовления утки, и поджарить до коричневого цвета. Кнели подаются вместе с консоме в той же посуде.

## Консоме «Белая дама»

Куриное консоме, слегка загущенное тапиокой.

*Гарнир*: клецки с миндальным молоком, нарезанные кубиками, куриное филе в форме звездочек.

## Консоме «Демидофф»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: шарики из моркови и репы, вырезанные ложкой и обжаренные до коричневого цвета, шарики из трюфелей, зеленый горошек, маленькие кнели из куриного фарша с ароматными травами, листья кервеля.

## Консоме «Делиньяк»

Куриное консоме, слегка загущенное тапиокой.

*Гарнир*: сливочные клецки, нарезанные кубиками, колечки латука, фаршированные и отваренные, листья кервеля.

## Консоме с дьяблотинами

Куриное консоме, слегка загущенное тапиокой.

*Гарнир*: батон, нарезанный кольцами толщиной 6 миллиметров. Покрыть эти кольца следующим гарниром: тертый сыр с упаренным соусом «Бешамель» и приправленный кайенским перцем. Гарнир должен иметь форму купола. Запечь перед подачей на стол.

## Консоме «Диана»

Консоме из концентрированного бульона фазана.

*Гарнир*: кнели из фарша фазана, кубики из белой части стебля сельдерея и перловая крупа.

## Консоме «Дипломат»

Куриное консоме, загущенное тапиокой.

*Гарнир*: колбаса из куриного фарша с раковым маслом, нарезанная аккуратными тонкими кружками, тонкая соломка из черных трюфелей.

## Консоме «Диветт»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: клецки из ракового «Велуте», нарезанные в форме овальных медальонов, маленькие кнели из фарша корюшки в форме жемчужин и маленькие шарики из трюфелей.

## Консоме «Доминиканское»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: белое куриное мясо, нарезанное соломкой, итальянские макаронные изделия. Отдельно подается тертый сыр.

## Консоме «Дориа»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: маленькие куриные кнели, обжаренные шарики из огурцов, листья кервеля, жареные жемчужинки из заварного теста с сыром, подаваемые отдельно.

*Примечание.* Существует множество рецептов приготовления этого супа. Поэтому во избежание путаницы уточняем, что огурцы здесь являются основным элементом.

## Консоме «Дуглас»

Обычное острое консоме.

*Гарнир*: тушеное белое мясо телятины охладить и положить под пресс, донышки артишоков нарезать кольцами, верхушки спаржи.

## Консоме «Дюбарри»

Обычное консоме, загущенное тапиокой.

*Гарнир*: клецки из цветной капусты, отваренные в форме и нарезанные кольцами, соцветия цветной капусты, листья кервеля.

## Консоме «Шотландское»

Специально приготовленный бульон из баранины, осветленный и обезжиренный.

*Гарнир*: кубики бараньей грудинки, из которой варился бульон, отварная перловая крупа и ложка нарезанных крупными кубиками овощей на 1 литр консоме.

## Консоме «Эдуард VII»

Куриное консоме с карри.

*Гарнир*: маленькие, тушенные в телячьем бульоне петушиные гребешки, 12 крупных раковых шеек, приготовленных как для ракового супа, 6 ложек риса на 1 литр супа.

## Консоме «Флавиньи»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: 10 маленьких свежих сморчков, тушенных в масле, отваренный в консоме рис, соломка из куриного белого мяса.

## Консоме «Флореаль»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: морковь и репа, нарезанные специальным прибором в форме «маргариток» шириной 3 миллиметра, отваренные в консоме и обжаренные до коричневого цвета, зеленый горошек, маленькие кнели из куриного фарша с фисташковым пюре, выложенные в форме вытянутых листьев или какой-либо другой формы, листья кервеля.

## Консоме «Флорентин»

Прозрачное куриное консоме. Гарнир подается отдельно: фаршированный рисом по-флорентийски салат-латук (см. «Рис»), нарезанный произвольно, кружочки свежего говяжьего костного мозга, отваренного в консоме.

## Консоме «Флорин»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: ранние овощи, вареные яйца ржанки.

## Консоме по-галльски

Куриное консоме с небольшим добавлением томатов.

*Гарнир*: очень маленькие свежесваренные петушиные гребешки и почки, клецки из розового постного окорока в форме ромбов.

## Консоме «Георг V»

Куриное консоме из концентрированного фазаньего бульона.

*Гарнир*: маленькие кнели из фарша фазана со сливками и трюфелями, перловка, тонко нарезанная сердцевина сельдерея.

## Консоме «Жерминаль»

Обычное консоме с добавлением 0,5 децилитра настойки эстрагона на каждый литр.

*Гарнир:* маленькие кнели из куриного фарша с добавлением нарезанных кервеля и эстрагона, зеленого горошка, стручковой фасоли в форме ромбов и головки зеленой спаржи, нарезанной длиной 3 сантиметра.

## Консоме «Гладиатор»

Специальное консоме из свежих бычьих хвостов и курицы, приправленное сельдереем и базиликом. Мясо должно вариться в белом бульоне не менее 5–6 часов на слабом огне; чтобы получилось прозрачное консоме во избежание дальнейшего осветления, в конце добавить мадеру.

*Гарнир:* 2 столовые ложки перловки на человека и отдельно 1 вареное яйцо.

## Консоме «Гримальди»

Обычное консоме, приправленное 6 ложками процеженного через марлю томатного пюре на 1 литр его.

*Гарнир*: обычные клецки произвольной формы, соломка из сельдерея, тушенная в масле и добавленная в консоме.

## Консоме «Элен»

Куриное консоме с томатным соком.

*Гарнир:* обычные клецки, отваренные в жестяных формочках и нарезанные толстыми колечками, маленькие профитроли из пармезана.

## Консоме «Генриетта»

Обезжиренное консоме из «Петит Мармит».

*Гарнир*: макаронные итальянские изделия из расчета 2 столовые ложки на человека. Отдельно подаются варенные в подсоленной воде (без винного уксуса) яйца, тертый сыр пармезан.

## Консоме «Индийское»

Обычное консоме, приправленное карри.

*Гарнир*: клецки с кокосовым молоком, нарезанные кубиками. Отдельно подается рис по-индийски.

## Консоме «Инфанта»

Куриное консоме, слегка загущенное тапиокой. Это консоме приправляется тонко нарезанной соломкой из сладкого перца, листьями кервеля и отварным рисом.

## Консоме «Изабелла французская»

Насыщенное прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: зеленый горошек, сваренный по-английски, куриные кнели со сливками, вылепленные кофейной ложкой, нарезанные мелкой соломкой черные трюфели, сваренные в вине «Фронтиньян».

## Консоме «Иван»

Куриное консоме, приправленное 1 децилитром свекольного сока на каждый литр.
*Гарнир:* сваренный в консоме рис. Отдельно подаются маленькие горячие пирожки.
*Примечание.* Если этот суп подается в чашках, то рис в него не кладется.

## Консоме «Жанна гАрнье»

Консоме из курицы и голубей.
*Гарнир*: отваренные в шампанском раковые шейки и рис, сваренный в консоме. Пропорции: 5 раковых шеек и 2 столовые ложки риса на человека.

## Консоме «Жюдик»

Двойное куриное консоме, очень прозрачное. Гарнир подается отдельно в маленьких фарфоровых кокотницах. Он состоит из тушеного небольшого салата-латука и его половинок, кнелей из куриного фарша со сливками, которые подаются на специальных тарелочках в форме розы, нарезанных колечками или соломкой трюфелей.

## Суп «Жюльен»

Обычное консоме. Пропорции овощей на 2 литра супа: 125 грамм мякоти моркови, 125 грамм репы, белая часть стебля лука-порея, маленькая веточка сельдерея, 70 грамм капусты. Необходимо нарезать одинаковой соломкой овощи: морковь, репу, лук-порей, сельдерей и репчатый лук. Приправить шепоткой мелкой соли и сахарной пудры. Потушить в масле и заправить 0,5 литра консоме. Добавить нарезанную соломкой и бланшированную капусту. Потушить на медленном огне. Перед сервировкой добавить 1,5 литра консоме, отварной зеленый горошек, ложку шифонады из щавеля и латука, листья кервеля.

## Консоме «Джульетта»

Куриное консоме на эстрагоне.
*Гарнир*: маленькие вареные яйца, зеленый горошек, итальянские макаронные изделия.

## Консоме «Клебер»

Консоме из «Петит Мармит» (в который добавлен кусок говяжьей грудинки).
*Гарнир*: шарики из картофеля и моркови, вырезанные маленькой круглой ложкой и отваренные в консоме, зеленый горошек и нарезанная кубиками говяжья грудинка.

## Консоме «Ла Перуз»

Консоме с манкой (2 столовые ложки манки на 1 литр консоме).
*Гарнир*: зеленый горошек и по отварному яйцу на одну персону.

## Консоме «Лоретта»

Куриное консоме со стручковым перцем.

*Гарнир*: нарезанные мелкой соломкой трюфели, верхушки спаржи и листья кервеля.

## Консоме «Люсетта»

Консоме с итальянскими макаронными изделиями (3 столовые ложки на 1 литр консоме).

*Гарнир*: по ложке томатного фондю и вареному яйцу на человека.

## Консоме «Лукуллус»

Куриное консоме на концентрированном перепелином бульоне.

*Гарнир*: жареное перепелиное филе (тушка и бедра используются для приготовления консоме), кнели из куриного фарша со сливками, вылепленные кофейной ложкой и отваренные в консоме, нарезанные соломкой и отваренные в шампанском трюфели. Отдельно подаются горячие пирожки с гусиной печенью.

## Консоме «Мадрилен»

Куриное консоме на бульоне из сельдерея, приправленное томатами и стручковым перцем. Подается как в горячем, так и в холодном виде. Если суп сервируется в горячем виде, то его приправляют мелко нарезанными кубиками свежих томатов и отварным стручковым перцем, нарезанным таким же образом. Если суп сервируют в холодном виде, то в него не добавляется гарнир.

## Консоме «Мантенон»

Это белый телячий бульон на концентрированном отваре из куропатки, приправленный сморчками (свежими или сухими).

*Гарнир*: потушенные в телячьем бульоне маленькие петушиные гребешки, кнели из фарша куропатки со сливками и трюфелями, вылепленные кофейной ложкой, ложка риса, отваренного в консоме, на человека.

## Консоме «Мессалина»

Куриное консоме на томатной эссенции.

*Гарнир*: маленькие петушиные гребешки, нарезанный тонкой соломкой сладкий перец, отварной рис.

## Консоме «Мидинет»

Куриное консоме, загущенное тапиокой.

*Гарнир*: свежее вареное яйцо на человека.

## Консоме «Микадо»

Куриное консоме, приправленное пюре из подсушенных в духовке и процеженных томатов (6 ложек пюре на 1 литр).

*Гарнир:* нарезанное кубиками белое куриное мясо, красная мякоть томатов, также нарезанная кубиками и отваренная в консоме. Томатных кубиков должно быть в два раза больше, чем куриных.

## Консоме «Мирей»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир:* маленькие медальоны или тарталетки с куриным томатным фаршем или колбаса из такого же отварного фарша, нарезанная кружочками, рисовый плов с шафраном.

## Консоме «Миретт»

Консоме из «Петит Мармит».

*Гарнир:* кнели из куриного фарша в виде больших жемчужин, шифонада из латука и листья кервеля. Отдельно подается тертый пармезан.

## Консоме «Мистраль»

Консоме из «Петит Мармит».

*Гарнир:* тонкая валенсийская вермишель, отваренная в консоме, кубики томатов, сваренные в оливковом масле с добавлением ароматических приправ, отварной зеленый горошек. Отдельно подается тертый сыр.

## Консоме «Монсиньи»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир:* маленькие петушиные гребешки, нарезанный кубиками тушеный салат-латук, отваренный в консоме рис.

## Консоме «Монтеспан»

Прозрачное консоме из цыплят и маленьких голубей.

*Гарнир:* муслины из ракового фарша, положенные в небольшие формочки и сваренные непосредственно перед сервировкой, нарезанные тонкой соломкой трюфели, сваренные в вине «Фронтиньян». Крошечные пирожки из слоеного теста, фаршированные садовой овсянкой и парфе из гусиной печени.

## Консоме «Монморенси»

Куриное консоме, слегка загущенное тапиокой.

*Гарнир:* верхушки спаржи (основной элемент), маленькие кнели из куриного фарша, отварной рис, листья кервеля.

## Консоме «Мюрат»

Консоме из «Петит Мармит».

*Гарнир:* на 1 литр супа 20 отварных равиоли, положенных на плоское блюдо, предварительно политое загущенным крахмалом говяжьим бульоном с томатами и посыпанное тертым пармезаном. Накрыть блюдо и держать в теплом месте. Гарнир подается отдельно.

## Консоме «Мурильо»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: клецки из оранжевой тыквы, отваренные в форме и нарезанные толстыми кольцами, зеленый горошек, отваренный в консоме рис.

## Консоме «Нана»

Прозрачное куриное консоме. Положить на дно супницы нарезанный кружками батон и далее накладывать один слой на другой, посыпая каждый смесью тертых сыров пармезан и гриер. На последний слой положить вареные яйца и все залить кипящим консоме.

*Примечание.* Если количество яиц превышает 4–6 штук, то лучше подать их отдельно.

## Консоме «Нантуа»

Очень острое куриное консоме.

*Гарнир*: свежие петушиные гребешки и почки средней величины, верхушки зеленой спаржи. Отдельно подаются тарталетки из фарша муслин, приправленные 4 раковыми шейками, предварительно отваренными и политыми соусом «Нантуа» на трюфельной эссенции, посыпанные тертым сыром и обжаренные до коричневого цвета перед подачей на стол.

## Консоме «Флорентийские снежки»

Обычное или куриное консоме, которое всегда подают на грани кипения. «Флорентийские снежки» подаются отдельно, по 3–4 грамма на человека.

## Консоме «Нельсон»

Рыбное консоме, загущенное крахмалом (30 грамм на 1 литр). Гарнир состоит из большого количества отварного риса. Отдельно подаются маленькие профитроли, фаршированные рубленым омаром по-американски.

## Консоме «Нессельроде»

Консоме из дичи на бульоне из рябчика.

*Гарнир*: клецки, состоящие на $^{2}/_{3}$ из каштанового пюре и на 1/3 из рагу из дичи, нарезанного крупными кольцами, а также нарезанного соломкой филе рябчика.

## Консоме «Ласточкины гнезда»

Куриное консоме, при приготовлении которого пищевые элементы утраиваются.

*Способ приготовления:* предварительно гнезда вымачивают 2 часа в холодной воде, чтобы разбухла их клеевая часть. Необходимо также избавиться от остатков перьев, скорлупы и прочих элементов, которые содержатся в клейкой массе. На 1 литр консоме используются 2–3 гнезда. Гнезда бланшируются 5–6 минут, потом с них сцеживается вода и их опускают в кипящее консоме. Кипячение поддерживается $^{3}/_{4}$ часа на слабом огне. Этого времени достаточно, чтобы гнезда, если они хорошего качества, разрушились. После такого «таяния» остаются только волокна, а клеющий элемент растворяется, что придает супу особую консистенцию.

## Консоме «Нинон»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: тарталетки, сделанные в маленьких, смазанных маслом формочках, в центр которых кладутся звездочки из трюфелей. Далее формочки наполняются тонким слоем фарша и рубленым белым мясом курицы, заправленным соусом «Велуте» и яичными желтками. Тарталетки выкладываются на плоское блюдо и ставятся в очень горячую духовку. Отдельно подаются большие жареные жемчужины из моркови и репы, жемчужины из трюфелей и листья кервеля.

## Консоме с перловой крупой

На 1 литр консоме используется 45 грамм перловки. Промыть перловку в теплой воде, проблан шировать, сцедить воду и положить в обычное белое консоме. Добавить полветочки сельдерея, вскипятить и варить 2,5 часа. Перед подачей на стол тщательно сцедить всю воду с перловки, а потом положить в осветленное консоме.

## Консоме по-восточному

Консоме из баранины, приготовленное по рецепту консоме из говядины. Добавить на каждый литр 3 ложки процеженного через марлю томатного пюре и немного шафрана.

*Гарнир*: вареные яичные желтки, клецки из бараньего мозга в виде полумесяца, отварной рис.

## Консоме «Ольга»

Обычное консоме с добавлением портвейна (0,5 децилитра на 1 литр консоме).

*Гарнир*: нарезанный соломкой корневой сельдерей, нарезанные соломкой огурцы, нарезанная кубиками и отваренная в консоме визига.

## Консоме «Орлеанское»

Куриное консоме, слегка загущенное тапиокой.

*Гарнир*: маленькие кнели из куриного фарша трех видов: 1) белые, с добавлением сливок; 2) красные, с добавлением концентрированного томатного пюре; 3) бледно-зеленые, с добавлением пюре из фисташек или шпината. Также добавляются листья кервеля.

## Консоме «Орлофф»

Это блюдо с фаршированным бычьим хвостом без костей, телячья голяшка, курица, старый фазан, а также обычные овощи и сушеные белые грибы. Способ и время приготовления, как «Петит Мармит». Процедить консоме через марлю.

*Гарнир*: нарезанный кольцами бычий хвост и овощи из супа. Отдельно подаются маленькие горячие пирожки.

## Консоме «Орсе»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: вареные яичные желтки, кнели из голубиного фарша, нарезанное соломкой голубиное филе и зеленые верхушки спаржи.

## Консоме «Отелло»

Куриное консоме с томатным соком. Отдельно подается гарнир: ризотто по-пьемонтски с белыми трюфелями.

## Консоме «Отеро»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: половинки лягушачьих ножек, отваренных в белом вине, рис и зеленый горошек.

## Консоме «Палестро»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: томатное фондю, вареные яйца. Отдельно подается нарезанный кружочками и подсушенный батон, уложенный в салатницу и посыпанный тертым сыром.

## Консоме с различными мучными изделиями

Обычное или куриное консоме. Относительно пропорций мучных изделий и времени приготовления см. «Прозрачные супы».

## Консоме «Маленькая невеста»

Куриное консоме.

*Гарнир*: клецки из курицы с миндальным молоком, нарезанные кружочками, листья кервеля.

## Петит мармит»

Этот суп подается в супнице, покрытой полотенцем. Отдельно предлагаются маленькие жареные тосты с колечками костного мозга, а также тонко нарезанный кружочками батон, сбрызнутый супом и подсушенный в духовке.

*Примечание.* Этот суп раньше был известен под названием «Генрих IV», или «Пуль-о-По», или «Пот-о-Фе». Также под этим названием подразумевается обычный суп «Крут-о-По» с овощами и кусочками отварной говядины. Под названием консоме «Бернское» подается суп с куриным мясом, нарезанным соломкой, и овощами.

## Консоме «Полэр»

Куриное консоме, слегка загущенное тапиокой. Подается в чашках с сырым яичным желтком.

## Консоме «Помпадур»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: отварные куриные клецки, вылепленные кофейной ложкой, раковые шейки, отваренные в шампанском, нарезанные соломкой трюфели, нарезанный соломкой сельдерей, отваренный в консоме.

## Консоме «Порталис»

Консоме с томатным соком, приправленное шафраном.

*Гарнир*: вермишель, отваренная в консоме. Отдельно подается тертый сыр.

## Консоме «Весеннее»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: нарезанные соломкой 2,5 сантиметра длиной и диаметром 3 миллиметра морковь и репа, тушенные в консоме, мелкий зеленый горошек, стручковая фасоль, нарезанные колечками и потушенные листья щавеля, латука, кервеля.

*Примечание.* Гарнир может также состоять из маленьких кнелей, обычных клецок или овощных клецок. В этих случаях они упоминаются в названиях. Например, консоме «Весеннее» с кнелями, или консоме с тремя видами клецок и т. д.

## Консоме с кнелями из костного мозга

Обычное консоме, слегка загущенное тапиокой.

*Гарнир*: кнели из костного мозга, вылепленные чайной ложкой и отваренные в консоме, кубики костного мозга, отваренные в консоме.

*Ингредиенты для кнелей*: 90 грамм свежего говяжьего костного мозга, протертого через сито и размягченного в духовке. Растереть его в миске, вбить один за другим 3 желтка. Добавить 50 грамм свежей хлебной мякоти, кофейную ложку муки, половину столовой ложки нарезанной зелени петрушки, щепотку мелкой соли, щепотку перца и мускатного ореха.

## Суп из бычьих хвостов по-французски

Нарезать 1 килограмм бычьих хвостов, добавить 500 грамм телячьей голяшки и 2 литра белого консоме. Вскипятить, снять пену, положить овощи и варить на слабом огне 5 часов. Осветлить консоме с помощью 400 грамм постного мяса говядины и телятины, предварительно обжарив их на масле, посыпать 1,5 ложки крахмала.

*Гарнир*: кусочки хвоста, морковь и репа, вырезанные в форме чесночных долек и отваренные в консоме.

*Примечание.* Этот суп раньше назывался «Большой Ошпо», или суп с бычьими хвостами, предварительно вымоченными в консоме. К нему подавался гарнир из мелко нарезанных моркови и репы, тушенных в жирном бульоне.

## Консоме «Рабле»

Куриное консоме на бульоне из куропатки.

*Гарнир*: кнели из фарша куропатки со сливками, вылепленные кофейной ложкой и отваренные, нарезанные тонкой соломкой трюфели, сваренные в мадере. Отдельно подаются маленькие профитроли из пармезана.

## Консоме «Рашель»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: клецки из зеленой спаржи, клецки из куриного пюре, отваренные в маленьких формочках и нарезанные колечками, профитроли из пармезана.

## Консоме с равиоли

Обычное прозрачное консоме. Гарнир может состоять либо из одного вида равиоли, либо из нескольких. Размеры их одинаковы, время приготовления 12–18 минут, в зависимости от того, чем равиоли фаршированы: сырыми или отварными ингредиентами (см. «Равиоли», глава «Овощи», серия «Мучные изделия»).

## Консоме «Рекамье»

Очень изысканное куриное консоме.

*Гарнир:* ласточкины гнезда, верхушки зеленой спаржи, нарезанные соломкой трюфели, отваренные в шампанском. Отдельно подаются маленькие пирожки с раковыми шейками и сливками.

## Консоме «Королева»

Куриное консоме, слегка загущенное тапиокой. *Гарнир*: клецки из куриного пюре, нарезанные кубиками, тонко нарезанное соломкой куриное филе.

## Консоме «Ренессанс»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: вырезанные маленькой ложкой морковь и репа, отваренные в консоме, все ранние весенние овощи, клецки из весенних ароматных трав, загущенных «Велуте» и яйцами, нарезанные в форме листьев разной величины, листья кервеля.

## Консоме «Россини»

Куриное консоме, слегка загущенное тапиокой. Гарнир подается отдельно. Это горячие профитроли величиной с орех, фаршированные пюре из гусиной печени и пюре из трюфелей.

## Консоме по-королевски

Куриное консоме, загущенное тапиокой.

*Гарнир*: обычные клецки, нарезанные кубиками правильной формы.

## Консоме с саго

Обычное или куриное консоме. Пропорции и способ приготовления см. в главе «Мучные и крупяные изделия для прозрачных супов».

## Консоме «Сент-Юбер»

Консоме из дичи на кроличьем бульоне с добавлением упаренного вина «Пуйи».

*Гарнир*: клецки из пюре оленя (косули) с добавлением 1/3 пюре из чечевицы, вырезанные в форме креста, и нарезанное соломкой филе зайца.

*Примечание.* Название «Сент-Юбер» всегда предполагает использование крупных сортов дичи (олень, кабан, косуля).

## Консоме с салепом

Обычное или куриное консоме. Пропорции и способ приготовления см. в главе «Мучные и крупяные изделия для прозрачных супов».

## Консоме «Сафо»

Куриное консоме на бульоне из куропатки.

*Гарнир*: нарезанный крупной соломкой огурец, бланшированный и отваренный в консоме, кнели из фарша куропатки со сливками, нарезанные соломкой трюфели, отваренные в марсале.

## Суп «Сара Бернар»

Загущенное тапиокой куриное консоме.

*Гарнир:* маленькие кнели из куриного фарша с раковым маслом, колечки костного мозга, отваренного в консоме, верхушки спаржи и нарезанные соломкой трюфели.

*Примечание.* Методы приготовления этого супа различны. Мы привели один из самых распространенных.

## Консоме «Северин»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: маленькие шарики из картофеля и огурца, сваренные в консоме, зеленый горошек, слегка бланшированный и отваренный в консоме рис.

## Консоме «Севинье»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: кнели из куриного фарша, вылепленные чайной ложкой, тушеный салат-латук, зеленый горошек и листья кервеля.

## Консоме «Соланж»

Обычное консоме.

*Гарнир*: перловая крупа, нарезанный кубиками и отваренный в консоме салат-латук, нарезанное соломкой белое мясо курицы.

## Консоме «Сталь»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: вареные голубиные яйца, зеленый горошек. Отдельно подаются маленькие профитроли с пармезаном.

## Консоме «Стенли»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: кнели из куриного фарша со сливками и карри, нарезанные соломкой трюфели и белые шампиньоны, рис.

## Консоме «Сюзетт»

Консоме из «Петит Мармит».

*Гарнир*: нарезанный соломкой и тушенный в консоме сельдерей, нарезанные соломкой трюфели, сваренные в мадере, сливочные клецки, нарезанные кубиками. Отдельно подается тертый на крупной терке пармезан.

## Консоме «Талейран»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: кнели из фарша куропатки со сливками, вылепленные кофейной ложкой, тушенные в вине «Фронтиньян», нарезанные соломкой трюфели, маленькие петушиные почки без пленки, отваренные в консоме.

## Консоме с тапиокой

Обычное или куриное консоме. Пропорции и способ приготовления см. в главе «Мучные и крупяные изделия для прозрачных супов».

## Консоме «Теодора»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: нарезанные соломкой куриное филе и трюфели, верхушки спаржи и обычные клецки, нарезанные кубиками.

## Консоме «Тореадор»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: нарезанная кубиками и отваренная в консоме мякоть томатов, рис, маленькие вареные и очищенные сосиски «Чиполата», зеленый горошек по-английски.

## Консоме «Тоска»

Куриное консоме, слегка загущенное тапиокой.

*Гарнир*: маленькие кнели из куриного фарша с добавлением пюре из гусиной печени и трюфелей, тонко нарезанная соломкой морковь, потушенная в консоме. Отдельно подаются маленькие профитроли с куриным филе.

## Консоме «Тулузское»

Консоме из «Петит Мармит» с добавлением утиных ножек и сушеных шампиньонов.

*Гарнир:* кнели из утиного фарша со сливками и трюфелями. Отдельно подаются маленькие пирожки из слоеного теста с начинкой пюре из гусиной печени.

## Консоме «Тревиз»

Куриное консоме с тапиокой.

*Гарнир*: нарезанные соломкой куриное филе, язык и трюфели.

*Примечание.* Это консоме также называют консоме с тремя видами филе.

## Консоме «Тирольское»

Обычное томатное консоме на фазаньем бульоне.

*Гарнир*: нарезанное тонкой соломкой филе тушеного фазана (ножки и тушка используются для осветления консоме), бланшированная и отваренная в консоме лапша. Отдельно подается тертый пармезан.

## Консоме из узеса

Консоме на бульоне из зайца.

*Гарнир*: кнели из фарша зайца со сливками, вылепленные кофейной ложкой, перловка, нарезанная кубиками мякоть моркови.

## Консоме «Валоремме»

Прозрачное куриное консоме.

*Гарнир*: средней величины петушиные гребешки и почки, бланшированные и тушеные, раковые клецки, нарезанные соломкой трюфели, отваренные в марсале.

## Консоме «Вандом»

Консоме из «Петит Мармит».

*Гарнир*: отваренный говяжий костный мозг, нарезанный кубиками. Отдельно подается нарезанный кольцами и подсушенный в духовке хлеб, посыпанный тертым сыром и запеченный.

## Консоме «Верди»

Обычное консоме. Отдельно подается следующий гарнир: кнели из куриного фарша со сливками, 1/5 часть которого состоит из шпинатного пюре. Эти кнели лепятся десертной ложкой. Сложить их в специальную форму, посыпать тертым пармезаном, полить топленым маслом и упаренным густым телячьим бульоном.

## Консоме «Вермандуаз»

Консоме, загущенное тапиокой (30 грамм на 1 литр).

*Гарнир*: верхушки спаржи, зеленый горошек, стручковая фасоль, нарезанные кольцами и отваренные листья щавеля, латука, кервеля.

## Консоме с вермишелью

Обычное или куриное консоме. Пропорции и способ приготовления см. в главе «Крупяные и мучные изделия для прозрачных супов».

## Консоме «Кутилы»

Куриное консоме со свекольным настоем с добавлением 0,5 децилитра упаренного пива на 1 литр консоме.

*Гарнир*: мелко нарезанный тушеный салат-латук, дьяблотины (гренки) с паприкой.

## Консоме «Варвик»

Консоме из «Петит Мармит».

*Гарнир*: свежая морковь, репа, зеленый горошек, нарезанные кольцами и отваренные листья салата-латука, куриная печень, нарезанная кубиками, редис, листья кервеля.

## Консоме «Вашингтон»

Консоме из «Петит Мармит».

*Гарнир*: отварная, нарезанная кубиками шириной 2–3 сантиметра кожа телячьей головы. Эти кубики кладутся в кастрюлю, в которую добавляется мадера и телячий сок. Тушить 1/4 часа. Потом положить отваренную в консоме, нарезанную соломкой белую часть стебля сельдерея, нарезанные соломкой, тушенные в мадере трюфели.

## Консоме «Владимир»

Куриное консоме. Отдельно подается гарнир: приготовленные следующим образом сырные кнели. Растереть в миске 125 грамм белого сыра, добавить щепотку мелкой соли, 125 грамм топленого масла, 2 яичных желтка, 125 грамм муки, 2 ложки свежих сливок и 2 взбитых белка. Вылепить кнели десертной ложкой. Отварить, сцедить жидкость. Положить кнели на серебряное блюдо, посыпать их тертым пармезаном, полить топленым маслом и поставить запекаться в духовку.

## Консоме «Ивето»

Консоме из «Петит Мармит».

*Гарнир*: паскалины, вылепленные либо десертной ложкой, либо сделанные в специальных формочках. Отдельно подается отварной, нарезанный кольцами костный мозг и очень горячие маленькие жареные тосты.

*Приготовление паскалин*: растереть в миске

3 сливочных сыра (жерве), добавить 6 желтков и щепотку соли. Отваривать как обычные кнели.

## Консоме «Золя»

Консоме из «Крут-о-По».

*Гарнир*: маленькие фрикадельки из заварного теста с белыми пьемонтскими трюфелями и тертым пармезаном. Отварить. Отдельно подается тертый сыр.

## Консоме «Зорилла»

Консоме «Мадрилен».

*Гарнир*: 125 грамм гарбанзос, сваренных обычным способом, и 60 грамм отваренного в консоме риса на 1 литр супа.

# Специальные консоме для ужина

Специальные консоме для ужина подаются либо в горячем, либо в холодном виде и не предполагают никакого гарнира. Они должны иметь безупречный вкус и быть совершенно прозрачными. При приготовлении этих консоме надо немного увеличить количество мяса

для их осветления и добавить соответствующие ароматические компоненты для придания характерного вкуса. Так, например, если это консоме на эссенции сельдерея, то необходимо добавить несколько веточек сельдерея, если это консоме на эссенции сморчков, то добавляются мелко нарезанные сморчки или же жаркое из куропаток, если оно готовится на бульоне из куропаток, и т. д.

Очень важно, чтобы ароматизаторы и бульоны не обладали доминирующей вкусовой нотой. Они должны иметь лишь легкий, но четкий привкус и придавать консоме сочность.

Если консоме подается в холодном виде, то у него должна быть консистенция легкого, но достаточно плотного желе. Если оно будет слишком жидким, то вкусовые ощущения не будут полными. Если же консоме будет иметь очень студенистую структуру, то вкус также исказится. Поэтому необходимо довести такие консоме до соответствующей консистенции, чтобы люди смогли оценить их изысканный вкус.

Что касается специальных холодных консоме на винах, то они должны быть приготовлены из курицы, а качество вин должно быть безупречным. Количество используемого вина на 1 литр консоме – 80 миллилитров.

## Консоме на бульоне из перепелки

Готовится в следующих пропорциях: 4 перепелки на 1 литр консоме. Потушить перепелок, вытащить филейную часть для дальнейшего использования, а остальные части использовать для осветления консоме.

## Консоме на эссенции из сельдерея

Используются 100 грамм на 1 литр.

## Консоме на эссенции из эстрагона

Это растение нужно использовать с осторожностью. Достаточно несколько листиков на 1 литр для ароматизации консоме.

## Консоме на эссенции из сморчков

Взять приблизительно 150 грамм свежих сморчков и 90 грамм сушеных сморчков на 1 литр консоме. Мелко нарезать сморчки и растереть их.

## Консоме на сладком стручковом перце

Добавить по 15 грамм растертой свежей или консервированной паприки на 1 литр консоме.

## Консоме на трюфельной эссенции

Добавить 60 грамм растертых шелухи и обрезков трюфелей на 1 литр консоме. Это консоме готовится со свежими трюфелями.

## Консоме с золотыми блестками

Это очень изысканное консоме с шампанским (4–5 миллилитра шампанского на 1 литр). Подается только в холодном виде.

### Консоме по-португальски

Добавить на 1 литр консоме 2 децилитра томатного красного пюре и 1 децилитр томатного сока. Накрыть крышкой и варить 20 минут, не давая закипеть. Процедить через ткань с небольшим усилием. Подается в холодном виде.

### Консоме на бульоне из куропатки

На 2 литра консоме 1 тушеная куропатка без филейной части.

### Консоме с винами

Напоминаем, что вина, используемые для приготовления консоме, должны быть безупречного качества. Используется 8 миллилитров вина на 1 литр куриного консоме. Таким образом готовятся следующие консоме: консоме на кипрском вине, консоме на мадере, консоме на вине «Малвуази», консоме на марсале, консоме на вине «Самос», консоме на вине «Дзукко» и т. д.

### Куриное заливное «Неаполитанское»

Это заливное готовят как консоме по-португальски, только куриное консоме должно быть очень густое.

### Куриное заливное с помидорами

Готовится как «Неаполитанское» заливное. В конце добавляется на 1 литр консоме 8 миллилитров выдержанного вина марсала.

### Холодное велуте для ужина

Мучная подливка для этого велуте делается в следующих пропорциях: 30 грамм масла на 35 грамм муки. Это количество используется на 1 литр консоме. Готовить как обычное велуте, используя прозрачное острое консоме. Варить, снимая пену и жир 1,5 часа, добавив половину консоме. Когда велуте будет готово, процедить через шелковую ткань и добавить на каждый литр 2,5 децилитра нежирных свежих сливок. Охладить, помешивая деревянной ложкой, еще раз процедить через сито. В конце долить еще немного консоме, чтобы у велуте была консистенция сгущенного консоме. Можно добавить томатную эссенцию или эссенцию на сладком перце, креветочный, раковый крем или крем из дичи, чтобы придать вкусовую ноту.

## Густые супы

Под термином «густые супы» мы понимаем супы-пюре, супы-кремы, велуте, специальные густые супы, как «Жермини», а также супы, которые готовятся по строго определенной формуле.

### Супы-пюре

Они готовятся на основе одного или нескольких овощей, курицы, дичи или ракообразных. И почти для всех супов-пюре для загущения используются рис для супов-пюре из

курицы или ракообразных, а также для некоторых овощных супов-пюре; картофель для супов-пюре на основе трав и некоторых водянистых сортов овощей, как, например, тыква; чечевица для супов-пюре из дичи; хлебные жареные корочки (крутоны) для супов-пюре, приготовленных по старинным рецептам. В старинной кухне крутоны были главным, если не единственным элементом сгущения, который использовался для приготовления густых подливок (кули) и супов из ракообразных. Этой методикой стоит воспользоваться и в современной кулинарии, так как она придает супам неповторимую бархатистость.

Супы-пюре на основе мучнистых сортов овощей, как, например, чечевица или фасоль, а также на основе крахмалистых овощей, как, например, картофель, не нуждаются в специальном загущении, его обеспечивают сами овощи.

## Заправка и пропорции элементов загущения

Заправка супов-пюре производится на основе либо белого консоме, либо консоме из дичи или рыбы, в зависимости от основного элемента супа– пюре. Иногда такие супы готовятся на основе молока, например овощные. Берутся 2 литра молока на 1 литр пюре. Пропорции элементов загущения: 1) 85—120 грамм риса на 500 грамм овощей или 75—100 грамм риса на 500 грамм мяса курицы, дичи, ракообразных; 2) 190 грамм сырой чечевицы на 500 грамм мяса дичи; 3) 250 грамм картофеля на 500 грамм базовых трав или овощей; 4) 270 грамм жареных хлебных корок на 500 грамм овощей или тушек ракообразных.

## Способ приготовления супов-пюре

Овощи для таких супов мелко режутся и тушатся в сыром виде (80—100 грамм масла на 600–700 грамм овощей) либо мелко режутся и предварительно бланшируются, а потом тушатся. Это будет специально оговорено в наших рецептах.

Дичь для пюре тушится, как для «Салми». В конце добавляется чечевица, а кости вынимаются уже после приготовления. Тушка растирается вместе с чечевицей и протирается через сито. Таким образом, пюре готово.

Курица для пюре отваривается в белом консоме вместе с рисом, который обеспечивает загущение. Потом из курицы вынимаются кости, и из ее мяса делается пюре таким же образом, как и из дичи. При этом из курицы и дичи вынимаются филейные части, которые потом используются для гарнира.

Супы-пюре на основе овощей должны вариться на слабом огне 25–30 минут, и в течение всего этого времени с них необходимо снимать пену. Тогда они приобретают нужную консистенцию. Мы рекомендуем, пока варятся овощи, время от времени добавлять в них по несколько ложек холодного консоме. Это позволит всплыть на поверхность всем лишним компонентам.

Супы-пюре из курицы, дичи и ракообразных готовятся на водяной бане. Пена и жир с них не снимаются. Все супы-пюре должны быть протерты через дуршлаг с мелкими дырками. В конце приготовления, после того как суп снят с огня, в него добавляется 80—100 грамм масла на 1 литр.

В супы-пюре, у которых основной элемент загущения мучнистый, как, например, белая фасоль, картофель, рис и т. д. или хлебные корки, для лучшего связывания компонентов добавляются яичные желтки.

Абсолютным и неизменным принципом приготовления супов-пюре с добавлением масла должно быть отсутствие кипячения, поскольку оно придает супу характерный маслянистый привкус и нивелирует, таким образом, его основной вкус.

### Гарниры супов-пюре

Гарниры супов-пюре следующие: жаренные на масле хлебные корки (50 грамм, или 2 столовые ложки на 1 литр супа); куски филе курицы или дичи или же сырые кнели из фарша филе; куски тушек ракообразных.

### Изменения сути некоторых супов-пюре

Если изменить способ приготовления, то многие супы-пюре могут превратиться в велуте, или супы-кремы. Это происходит, если вместо загустителей добавить к основному ингредиенту соус «Велуте» из курицы или рыбы или светлый соус «Бешамель». Хотя существуют такие супы– пюре, способ приготовления которых нельзя изменить.

*Примечание.* Если в наших дальнейших рецептах не будет уточняться состав гарнира, значит, речь идет о хлебных крутонах из мякоти, нарезанных кубиками и обжаренных на масле.

## Супы-велуте

Готовят такие супы на основе 1) обычного светлого соуса «Велуте», если речь идет об овощном супе-велуте; 2) куриного или рыбного соуса «Велуте», если речь идет о супе, приготовленном на основе этих компонентов.

«Велуте» для супов делается из расчета 100 грамм белой мучной подливки на 1 литр заправки, которая представляет собой либо обычное белое консоме для овощных супов, либо консоме из курицы, дичи или рыбы.

### Рецептура велуте

Любой суп-велуте делается следующим образом: половина соуса «Велуте» на половину супа. Пюре составляет четверть супа. Консоме, которое добавляется в последний момент, составляет также 1/4. Таким образом, например, для 2 литров королевского велуте пропорции будут следующими: соус «Велуте» из курицы – 1 литр, куриное пюре – 5 децилитров, белое консоме – 3 децилитра, загуститель – 2 децилитра. Итого: 2 литра.

### Основные правила приготовления велуте

1. Все основные элементы, например курица или рыба после удаления костей, должны быть отварены в самом супе-велуте. После чего мясо должно быть хорошо растерто, смешано с велуте, протерто через сито и соединено с консоме. 2. Если речь идет об овощах, то они должны быть в зависимости от сорта либо заранее бланшированы и потушены в масле, либо просто потушены в масле. А потом уже их кладут в суп. 3. Если речь идет о ракообразных, то они сначала готовятся вместе с нарезкой «Мирепуа» (картофель, репчатый лук и окорок, нарезанный кубиками), хорошо растираются, смешиваются с супом и протираются через сито.

### Загущение

Загущение супов-велуте происходит с помощью 3 желтков и 1 децилитра сливок на 1 литр супа. В конце добавляется 80—100 грамм масла на 1 литр супа, уже снятого с огня.

## Гарнир супов-велуте

Гарнир представляет собой базовый элемент супа. Это могут быть хлебные крутоны, различная нарезка соломкой, кнели, клецки или же нарезка кубиками, свежие овощи или шифонада. В гарнир обычно добавляется отварной рис (1 ложка на 1 литр супа).

## Характеристика супов-велуте

Основной и неизменный способ приготовления следующий: 1) состав определен точными пропорциями, о которых мы говорили выше: 2 части «Велуте», 1 часть основного элемента супа, 1 часть белого консоме, включая загуститель; 2) в конце приготовления добавляются желтки и сливки.

## Супы-кремы

Способ приготовления супов-кремов тот же, что и супов-велуте, с той разницей, что 1) вместо основного связывающего элемента соуса «Велуте» используется светлый соус «Бешамель», который готовится из расчета 100 грамм белой мучной подливки на 1 литр молока; 2) очень часто в качестве заправки вместо белого консоме добавляют молоко.

## Дозировка

Та же, что и для супа-велуте. То есть соус «Бешамель» составляет половину, пюре – 1/4, консоме или молоко со сливками, добавляемые в последний момент, – 1/4.

## Основные правила приготовления супов-кремов

Те же, что и для приготовления супов-велуте, вне зависимости от основного ингредиента. Поэтому мы не будем на них останавливаться.

## Гарниры

Те же, что и для супов-велуте.

В конце на 1 литр супа добавляются 2 децилитра очень свежих сливок.

## Основная характеристика супов-кремов

1) основной элемент связывания – светлый соус «Бешамель»; 2) в супы-кремы не кладется масло, за редким исключением, и желтки как элементы загущения; 3) обязательно в конце приготовления добавляются сливки.

*Примечание.* С супов-кремов и супов-велуте никогда не снимается пена. Их нагревают, не доводя до кипения, и ставят на водяную баню, а сверху кладут немного масла, чтобы не образовалась корочка. В конце добавляются масло и желтки в супы-велуте и сливки в супы-кремы. Это делается в последнюю минуту.

Иногда соус «Велуте» может заменить соус «Бешамель» при приготовлении некоторых супов-кремов, если только они не постные. И еще мы рекомендуем использовать с умеренностью соус «Бешамель», а облегчить работу можно следующим образом: 1) связывание элементов можно осуществить с помощью крахмала в пропорции 75 грамм на 1 литр молока; 2) с помощью легкой панады, которая готовится следующим образом: тушить 15 минут 150 грамм измельченного хлеба в 9 децилитрах молока. Использование такой панады мы рекомендуем как для супов-кремов, так и для рыбных супов– велуте.

# Специальное обращение к читателю

В главе «Густые супы» мы достаточно подробно описали способы их приготовления и сформулировали основные рекомендации для того, чтобы можно было спокойно и без сомнений их использовать.

В последующих рецептах мы не будем подробно останавливаться на процессе снятия жира и пены или уточнять, что добавляется в последний момент и т. д., поскольку все объяснения даны выше.

# Серия супов-пюре, супов-кремов и супов-велуте

(из расчета на одно обслуживание)

## Супы-пюре

### Биск, или суп из раков

30 раков среднего размера, нарезка «Мирепуа»: 50 грамм моркови, 50 грамм репчатого лука, немного тимьяна и лаврового листа, 3 веточки зелени петрушки, маленькая ложка горящего коньяка, 2 децилитра белого вина. Для заправки и загущения: 120–150 грамм риса, отваренного в 1 литре белого консоме.

Обжарить на масле тонко нарезанное «Мирепуа», промыть, выпотрошить внутренности раков. Обжарить все вместе, пока смесь не станет красного цвета. Добавить 12 грамм соли и немного молотого перца, полить коньяком и вином. Упарить. Потом влить 2,5 децилитра консоме и варить 10 минут. Отварить рис в 1/4 литра консоме. Извлечь филе из раковых панцирей, отрезать головы и хвосты, отложить 10 голов и хвостов. Растереть раковое филе, добавить рис и раковый бульон. Процедить через сито. Разбавить получившееся филе 0,5 литра консоме, вскипятить, откинуть на дуршлаг и поставить на баню. В конце добавить 150 грамм масла и 1 децилитр сливок. Немного приправить кайенским перцем.

*Гарнир:* раковые шейки, нарезанные кубиками, и раковые головы, фаршированные рыбным фаршем со сливками. Все отварить.

### Биск, или раковый суп по старинному рецепту

Обжарить раков вместе с нарезкой «Мирепуа», как указано выше. Добавить коньяк и белое вино. Все упарить. Разбавить 1 литром консоме. Вместо риса для загущения использовать хлебные крутоны, обжаренные в масле. Потом все вместе потушить. Далее суп готовится по рецепту, описанному выше.

### Биск, или суп из крабов

Готовится так же, как суп из раков, только вместо раков используются крабы, которые вымачиваются заранее 2–3 часа в холодной воде.

### Биск, или суп из омаров

Вместо раков взять 1 килограмм маленьких живых омаров. Нарезать, обжарить вместе с «Мирепуа». Далее готовить как суп из раков, используя для загущения рис.

*Гарнир*: несколько ломтиков из хвостовой части омаров нарезать кубиками.

## Биск, или суп из креветок

Заменить раки 750 граммами сырых креветок. Далее готовить как суп из раков. Для сгущения использовать 100 грамм креветочного масла. *Гарнир*: 50 грамм очищенных креветочных хвостиков.

## Биск, или суп из лангустов

Готовить как суп из раков, используя 1 килограмм сырых лангустов. Для гарнира оставить 50–60 грамм мясной части хвостиков, нарезанных ломтиками.

## Суп-пюре «Бонвале»

Тонко нарезать и пассеровать в масле 200 грамм репы, 200 грамм картофеля, 100 грамм белой части стебля салата-латука. Заправить $^3/_4$ литра белого консоме. Добавить 2,5 децилитра свежей белой фасоли или 2 децилитра вареной фасоли. Поставить на слабый огонь. Процедить через ткань. В конце добавить $^3/_4$ литра белого консоме. Загустить сливками и 80 граммами масла на 1 литр супа.

*Гарнир*: нарезанные кубиками клецки, ложка зеленой стручковой фасоли, ложка зеленого горошка, сваренного по-английски, листья кервеля.

## Суп-пюре «Брессан»

Нарезать крупными кубиками 750 грамм очищенной тыквы. Заправить $^3/_4$ литра молока, добавить 20 грамм соли, щепотку сахарной пудры и вскипятить. Потом добавить 300 грамм хлебных крутонов, обжаренных в масле. Процедить через ткань. В конце влить 1 литр кипяченого молока, 1 дицилитр сливок, положить 160–200 грамм масла.

*Гарнир*: 60 грамм итальянских мучных изделий, сваренных в молоке. Из этого супа можно также приготовить суп-велуте и суп-крем.

## Суп-пюре из сельдерея

Тонко нарезать и слегка пробланшировать 750 грамм белой части стебля сельдерея. Сцедить жидкость, потушить в масле, заправить 1,5 децилитра белого консоме. Добавить для загущения 350 грамм картофеля и поставить на слабый огонь. Процедить через ткань, добавить масло. Из этого супа можно также приготовить суп-велуте и суп– крем.

*Примечание.* Для загущения можно использовать 150 грамм риса.

## Суп-пюре «Клермон»

Очистить 750 грамм бланшированных каштанов. Поставить на небольшой огонь вместе с 750 граммами нарезанной бланшированной белой части стебля сельдерея, 100 граммами мелко нарезанного и обжаренного в масле репчатого лука и $^3/_4$ литра белого консоме. Процедить через ткань. В конце варки влить 0,5 литра молока, заправить маслом.

*Гарнир*: тонкие колечки репчатого лука, обвалянного в муке и обжаренного в масле, 60 грамм отваренной в консоме овернской пасты.

## Суп-пюре «Компьеж»

Отварить в 1 литре воды 375 грамм белой сухой фасоли. Добавить 12 грамм соли, репчатый лук, пассерованный в масле, разрезанную на четвертинки маленькую морковку, букет из ароматных трав, включая гвоздику. Сцедить жидкость с фасоли, вынуть морковь и букет из трав. Растереть фасоль и протереть через сито. Добавить приправы и влить 0,5 литра молока. Положить масло и 150 грамм отпассерованного в масле щавеля, листья кервеля. Из этого супа можно приготовить суп-велуте и суп-крем.

## Суп-пюре «Конде»

Отварить в 1,5 децилитра воды с 18 граммами соли 400 грамм красной фасоли. Довести до кипения, снять пену. Добавить 2,5 децилитра красного кипяченого вина, букет из ароматных трав, луковицу с гвоздикой, разрезанную на четыре части морковку и поставить на небольшой огонь. Когда сварится фасоль, сцедить с нее жидкость и вытащить из супа букет из трав, лук с гвоздикой, морковь. Процедить через ткань, смешать с отваренными овощами, добавить масло.

## Суп-пюре «Конти»

Перебрать чечевицу и отварить ее в 1 литре консоме. Добавить 125 грамм отварной грудинки, нарезанной кубиками, и ароматный букет из сухих овощей. Сцедить воду с чечевицы, вынуть ароматный букет. Растереть чечевицу, смешать с отварными овощами и процедить через ткань. В конце добавить 2,5 децилитра консоме, масло, листья кервеля.

## Суп-пюре «Конти» а-ля брюнуаз

Приготовить 1,5 литра супа-пюре «Конти», как описано выше. Перед сервировкой положить нарезку «Брюнуаз» (нарезанные маленькими кубиками овощи) и листья кервеля.

## Суп-пюре «Кормэ»

Отбланшировать в течение 5 минут 625 грамм зеленой фасоли. Мелко нарезать 400 грамм картофеля. Потушить в масле фасоль и картофель. Заправить $^{3}/_{4}$ литра белого консоме и поставить варить. Процедить через ткань. В конце добавить 3–4 децилитра кипяченого молока и масло.

*Гарнир*: 60 грамм отварной мелкой стручковой фасоли.

Из этого супа можно приготовить суп-велуте и суп-крем.

*Примечание.* Картофель, обеспечивающий загущение, можно заменить тем же количеством фасоли сорта фляжоле.

## Суп-пюре «Креси»

Натереть стружкой мякоть 5–6 морковок, чтобы получилось 600 грамм (можно мелко нарезать цельную морковь, если она свежая). Приправить шепоткой соли и щепоткой сахарной пудры. Потушить в масле вместе с репчатым луком и веточкой тимьяна. Заправить 1 литром белого консоме. Добавить 125 грамм риса и поставить на слабый огонь. Процедить через ткань. В конце варки добавить 2 децилитра консоме и масло. Из этого супа можно также приготовить суп-велуте и суп– крем.

## Суп-пюре «Креси» по старинному рецепту

Готовить, как описано выше, заменив рис на 300 грамм хлебных крутонов, обжаренных в масле.

## Суп-пюре «Креси» а-ля бриард

Потушить морковь и лук в масле, как описано выше. Вместо риса использовать 250 грамм картофеля и заправить 1 литром воды. Процедить через ткань. В конце добавить 2 децилитра свежих сливок и масло. С этого супа не снимается пена. При подаче на стол положить в суп 2 столовые ложки маленьких жареных крутонов и листья кервеля.

## Суп-пюре «Креси» с рисом, японскими жемчугами *(вид риса)* и т. д

Способ приготовления этого супа остается тем же. Только вместо гарнира из хлебных крутонов используется гарнир из риса (1,5 литра готового супа-пюре на 0,5 литра гарнира). Гарнир из риса готовится следующим образом: отварить 35 грамм риса в 4 децилитрах консоме.

*Примечание.* Используемый гарнир обязательно упоминается в названии супа «Креси».

## Суп-пюре из кресс-салата

Потушить в масле 500 грамм листьев свежего кресс-салата. Заправить 1 литром белого консоме и добавить 300 грамм мелко нарезанного картофеля. Процедить через ткань. В конце влить 2,5 децилитра молока и добавить масло.

*Гарнир*: за 5 минут до окончания варки положить в суп 50 грамм листьев кресс-салата.

## Суп-пюре с крутонами

Отварить в 1 литре воды 400 грамм дробленого гороха, кусок окорока, 10 грамм соли, «Мирепуа», состоящее из 60 грамм нарезанной кубиками бланшированной грудинки, половины моркови, половины луковицы, зелени 3 штук лука-порея, веточки тмина и небольшого лаврового листа. Поставить на небольшой огонь. В конце добавить 3 децилитра консоме и масло.

*Гарнир*: 2 столовые ложки маленьких жареных хлебных крутонов.

## Суп-пюре «Дюбарри»

Отварить в 1 литре молока 600 грамм бланшированной цветной капусты и 350 грамм картофеля. Добавить 20 грамм соли. Процедить через ткань. В конце влить 2,5 децилитра молока, добавить масло и листья кервеля. Можно приготовить такой же суп-крем и суп-велуте.

*Примечание.* В качестве гарнира употребляются маленькие, обжаренные в масле хлебные крутоны, если речь идет о супе-пюре. Если же это суп-крем или суп-велуте, то гарнир состоит из кусочков цветной капусты. В любом случае необходимо добавлять листья кервеля.

## Суп-пюре «Эзо»

Добавить к 1,5 литра готового супа-пюре «Конти» рис. Отварить 40 грамм риса в 4 децилитрах консоме.

## Суп-пюре из бобов

Отварить 800 грамм очищенных бобов в 1 литре воды, добавив 18 грамм соли и 2 веточки чабреца. Слить воду и отложить 30 маленьких половинок бобов для гарнира. Остальное растереть, процедить через ткань. Загустить крахмалом, разбавленным в 1 литре холодного молока. Положить масло и остальные бобы. Можно приготовить и суп-крем, и суп-велуте.

## Суп-пюре «Френез»

Мелко нарезать, пробланшировать и потушить в масле 700 грамм репы, добавить 2,5 децилитра консоме. Сварить в консоме 250 грамм картофеля. Процедить через ткань. Смешать пюре из репы и картофеля. В конце добавить 0,5 литра молока и масло.

## Суп-пюре «Жоржетта»

Отбланшировать 8 средних артишоков. Потушить в масле белую часть листьев и донышки. Отложить донышки 3 артишоков. Добавить 300 грамм нарезанных кубиками и обжаренных в масле хлебных крутонов, 1 литр консоме. Довести до готовности. Растереть в ступке, процедить через ткань. В конце добавить 2,5 децилитра молока. Растереть отложенные донышки артишоков с 200 граммами масла и протереть через мелкое сито. Потом положить в суп-пюре артишоковое масло.

*Гарнир*: 2 децилитра японских жемчугов (вид риса), отваренного в консоме.

## Суп-пюре из дичи

1. Вне зависимости от вида дичи используется 650–700 грамм этой дичи на 2 литра супа. Сначала дичь обжаривают, как для «Салми». Если гарнир содержит кнели, то с сырой дичи снимают филе, прежде чем ее жарить. Если же гарнир представляет собой клецки, то надо сначала прожарить дичь до полуготовности. Чистый вес мяса должен составлять 550 грамм. Оно готовится вместе с 200 граммами чечевицы и 1 литром консоме из дичи. После приготовления из дичи вынимаются кости, а мякоть растирается вместе с чечевицей. Надо смешать пюре с бульоном и протереть через ткань. Потом довести до кипения. С этого супа не снимается ни жир, ни пена. В последний момент в него добавляется масло. *Гарнир:* это может быть филе, нарезанное кубиками, могут быть клецки или кнели из сырого мяса. Можно приготовить только суп-крем.

*Примечание.* Что касается супа-крема, то количество чечевицы должно быть уменьшено в два раза, а вместо соуса «Бешамель» добавляется сильно упаренный соус «Велуте» из дичи.

## Суп-пюре с ароматными травами

Нарезать и потушить в масле 150 грамм листьев щавеля, 75 грамм листьев кресс-салата, 75 грамм кервеля и свежий черноголовник. Заправить 1 литром воды, добавить 12 грамм соли и 700 грамм картофеля. Поставить варить на небольшой огонь. Процедить. В конце положить 200 грамм «Весеннего» масла с травами – несколькими листиками базилика и кервеля.

## Суп-пюре «Малахофф»

Потушить на масле мелко нарезанную белую часть 2 штук лука-порея. Добавить 400 грамм разрезанного на четвертинки картофеля, 8 отжатых, мелко нарезанных томатов. Все залить 1 литром белого консоме. Поставить на слабый огонь. Процедить. В конце добавить 2,5 децилитра консоме и масло.

*Гарнир:* 125 грамм нарезанных листьев шпината, бланшированных и потушенных в масле.

## Суп-пюре «Мария», или суп-пюре «Квебек»

Отварить в 1 литре воды 400 грамм белой фасоли с 8 граммами соли и сушеными овощами. Если возможно, то лучше использовать свежую фасоль. Слить воду. Овощи и фасоль растереть. Смешать с бульоном полученное пюре и процедить. Заправить 2,5 литра белого консоме и таким же количеством молока.

*Гарнир:* мелкие весенние овощи и листья кервеля. Можно приготовить суп-крем.

## Суп-пюре «Марианна»

Отварить 500 грамм мелко нарезанной тыквы и 300 грамм картофеля в $^{3}/_{4}$ литра белого консоме. Процедить через ткань. Добавить в конце 0,5 литра консоме и масло.

*Гарнир:* по 125 грамм тушенных в масле листьев щавеля и латука, тонкие хлебные колечки, посыпанные тертым сыром и запеченные.

## Суп-пюре «Палестина»

Мелко нарезать и потушить на масле 800 грамм топинамбура, добавить 25 грамм очищенных жареных лесных орехов. Заправить 1 литром белого консоме и поставить на небольшой огонь. Процедить через ткань. В конце влить 2,5 децилитра холодного молока, в котором разбавлено 40 грамм крахмала, и положить масло. Можно приготовить суп-крем и суп-велуте.

## Суп-пюре «Пармантье»

Мелко нарезать 3 лука-порея (белую часть) и слегка потушить на масле. Добавить 750 грамм разрезанного на четвертинки голландского картофеля. Добавить 1 литр белого консоме и поставить на сильный огонь. Когда картофель будет готов, растереть его. Процедить через ткань. Добавить 2,5 децилитра супа и масло.

*Гарнир*: маленькие, обжаренные в масле хлебные крутоны и листья кервеля. Можно приготовить суп-крем и суп-велуте.

## Суп-пюре «Пастораль»

Пожарить на масле белую часть 4 пореев, луковицу и 100 грамм мелко нарезанных опят. Влить $^{3}/_{4}$ литра белого консоме, добавить 600 грамм картофеля и поставить на небольшой огонь. Процедить. Заправить в конце 3–4 децилитрами молока и маслом.

*Гарнир*: мелко нарезанные и потушенные на масле опята, нарезанный кубиками и обжаренный в масле картофель. Можно приготовить и суп-крем, и суп-велуте.

## Суп-пюре с зеленым горошком

Его можно готовить 2 способами: 1) отварить свежий горошек на сильном огне по-английски. Слить жидкость, растереть горох, процедить через ткань и добавить в конце 1 литр белого консоме. При готовке таким способом суп приобретает прекрасный цвет; 2) потушить в 100 граммах масла свежий горошек, 100 грамм зелени лука-порея, 50 грамм листьев латука, щепотку кервеля. Добавить 8 грамм соли, 15 грамм сахара и 1 децилитр воды. Растереть, процедить, влить 1 литр белого консоме. У этого супа не такой яркий цвет, но у него более изысканный вкус. Однако и в том и в другом случае в конце необходимо добавить 125 грамм масла на каждый литр супа.

*Гарнир*: мелкий зеленый горошек, отваренный по-английски, и листья кервеля. Можно приготовить суп-крем.

## Суп-пюре с зеленым горошком и мятой

Отварить горошек любым из двух способов, описанных выше, добавив при этом букет из свежей мяты. Гарнир тот же, но вместо листьев кервеля кладутся листья мяты.

## Суп-пюре с тыквой а-ля Буржуаз

Очистить и нарезать кусочками тыкву. Отварить 750 грамм тыквы в 1 литре воды с 18 граммами соли и 25 граммами сахара. Процедить, добавить 0,5 литра молока и дать вскипеть. Отварить в супе 75 грамм вермишели и добавить масло. Можно приготовить суп-крем и суп-велуте.

## Суп-пюре из тыквы а-ля Маресшер

Отварить 500 грамм тыквы и 250 грамм картофеля в 1 литре воды, добавив 18 грамм соли. Процедить, добавить в конце 0,5 литра молока и масло.

*Гарнир*: тонко нарезанная, тушенная в масле белая часть порея, ложка зеленого горошка, ложка шифонады из латука, щавеля и несколько листьев шпината, отпассерованных в масле, 2 столовые ложки отваренного в соленой воде риса, листья кервеля.

## Суп-пюре по-португальски

Обжарить в масле нарезку «Мирепуа», состоящую из 50 грамм нарезанного кубиками постного окорока, половины моркови, репчатого лука и небольшого количества тимьяна, лаврового листа. Добавить 700 грамм нарезанных кусочками, отжатых томатов, дольку давленого чеснока, 10 грамм сахара, 125 грамм риса и 1 литр консоме. Поставить на слабый огонь. Процедить, добавить 2,5 децилитра консоме и 200 грамм томатного масла.

*Гарнир*: 2 ложки очищенных и слегка обжаренных на масле томатов, 2 столовые ложки отваренного в соленой воде риса. Можно приготовить суп-крем и суп-велуте.

## Суп-пюре с портулаком

Готовить как суп-пюре из кресс-салата, заменив кресс-салат свежим портулаком.

## Суп-пюре «Квебек»

Это то же самое, что и суп-пюре «Мария», описанный выше.

*Примечание.* Мы упоминаем этот суп, поскольку он широко применяется под названием «Квебек». Но мы также называем его «Мария», поскольку именно под этим названием он упоминался в «Трактате о супах» Карема. Лишь гарнир был слегка изменен.

## Суп-пюре, или кули по-королевски

Выпотрошить курицу весом 1 килограмм и отварить ее в 1,5 децилитра белого консоме со 125 граммами риса. После того как из курицы будут вынуты кости, она должна весить 550–600 грамм. Когда курица сварится, отделить небольшое количество филейной части для гарнира (80 грамм). Растереть мясо с рисом и небольшим количеством консоме. Процедить, довести до кипения. Загустить 2 децилитрами сливок с 4 желтками и 200 граммами масла.

*Гарнир*: нарезанное кубиками филе. Можно приготовить суп-крем и суп-велуте.

## Суп-пюре «Сен-Жермен»

Приготовить 2 литра супа-пюре из свежего горошка одним из двух способов, описанных выше. Заправить маслом.

*Гарнир:* 2 ложки мелкого зеленого горошка и листья кервеля.

## Суп-пюре «Суассонез»

Отварить 0,5 литра фасоли в 1,5 литра воды, добавив 10 грамм соли и обычный набор сухих овощей. Слить жидкость и вынуть гарнир. Растереть фасоль в ступке. Смешать пюре с 0,5 литра отвара, процедить. В конце добавить 0,5 литра консоме и 2 литра молока, а также 125 грамм масла. Можно приготовить суп-крем и суп-велуте.

## Супы-кремы

(из расчета на одно обслуживание)

## Суп-крем «Аньес Сорель»

Очистить, промыть и протереть через сито 500 грамм свежих шампиньонов. Смешать полученное пюре с 0,5 литра светлого соуса «Бешамель» (как это было описано в главе «Теория приготовления супов-кремов»). Поварить на медленном огне 7–8 минут, процедить через ткань. Смешать полученный крем из шампиньонов с $^{3}/_{4}$ литра куриного супа-крема и подогреть, не доводя до кипения. Перед подачей на стол добавить сливки.

*Гарнир:* поджаренные на масле, нарезанные соломкой шампиньоны, нарезанные соломкой куриное филе и язык. Можно приготовить суп-велуте.

## Суп-крем «Антонелли»

Вмешать в $1^{3}/_{4}$ литра светлого соуса «Бешамель» 3 децилитра процеженного томатного фондю (или пюре) и 2,5 литра белого консоме. Подогреть и добавить сливки.

*Гарнир:* на одну персону куриное крылышко без костей, фаршированное и обжаренное.

## Суп-крем «Аржантей»

Отбланшировать 5 минут 750 грамм верхушек спаржи, надрезанных по бокам. Слить воду, смешать с 1 литром кипящего соуса «Бешамель». Довести до готовности, процедить, влить немного белого консоме и подогреть. В конце добавить сливки.

*Гарнир:* зеленые верхушки спаржи и листья кервеля.

## Суп-крем с артишоками и фундуком

Отбланшировать 8 донышек артишоков средней величины, мелко нарезать 6 из них, а 2 – отложить для гарнира. Все потушить на масле. Мелко нарезанные артишоки и 4 очищенных жареных фундука положить в 1 литр соуса «Бешамель». Варить 10 минут. Процедить, заправить 1/4 литра белого консоме и разогреть. В конце влить сливки.

*Гарнир:* оставшиеся донышки артишоков, нарезанные кубиками.

## Суп-крем «Серее»

Перебрать и вымочить в холодной воде в течение 3 часов 250 грамм зеленой пшеницы. Потом варить ее на медленном огне 3 часа в 3 децилитрах белого консоме и 3 децилитрах воды. Добавить $^{3}/_{4}$ литра светлого соуса «Бешамель», процедить, заправить 2 децилитрами белого консоме. Разогреть, влить сливки. Можно приготовить суп-велуте.

## Суп-крем «Шеврез»

К 0,5 литра соуса «Бешамель» добавить 2,5 децилитра куриного пюре, 2,5 децилитра пюре из луковичного кервеля, $^{3}/_{4}$ литра отваренной в белом консоме или в молоке манной крупы (50 грамм манки на 6 децилитров консоме или молока). Добавить сливки, но наполовину меньшее количество, чем обычно.

*Гарнир:* по столовой ложке нарезанных соломкой куриного филе и трюфелей. Можно приготовить суп-велуте.

## Суп-крем «Шуази»

Отбланшировать 750 грамм латука. Отжать, крупно нарезать и потушить в 100 граммах масла, добавив соль и немного сахара. Потом положить латук в 1 литр соуса «Бешамель» и варить на небольшом огне. Процедить, добавить 1 децилитр белого консоме или молока, разогреть, не доводя до кипения, влить сливки.

*Гарнир:* маленькие хлебные крутоны, нарезанные кубиками и обжаренные на масле, листья кервеля. Можно приготовить суп– велуте.

## Суп-крем «Графиня»

Отбланшировать 7–8 минут 650 грамм нарезанной крупными кусками белой спаржи. Слить воду, залить спаржу 1 литром соуса «Бешамель» и поставить варить. Процедить, добавить 1 децилитр белого консоме, разогреть и в конце варки заправить сливками.

*Гарнир:* ложка листьев латука и щавеля, отпассерованных в масле, 2 ложки бланшированных головок белой спаржи без листьев. Можно приготовить суп-велуте.

## Суп-крем «Шансонетка»

Объединить, стараясь не смешивать, 1 литр супа-крема из раков и 1 литр супа-крема из корюшки. (Консистенцию см. *Суп-велуте из раков* и *Суп-велуте из корюшки.)*

*Гарнир:* ложка кнелей из фарша корюшки, скатанного в крупные жемчужины, ложка жемчужин из черных трюфелей, ложка раковых шеек, нарезанных кубиками.

## Суп-крем «Гамильтон»

Приготовить 1 литр супа-крема из ячменя, приправленного карри. Разогреть, добавить сливки.

*Гарнир*: 4 ложки нарезки «Брюнуаз» (овощи, нарезанные маленькими кубиками) на 1 литр супа.

## Суп-крем «Жюдик»

Смешать 8 децилитров супа-крема из курицы с 8 децилитрами супа-крема из латука «Шуази».

*Гарнир*: 24 вырезанных в форме круга листа латука, на которые сверху кладется куриный фарш со сливками либо в форме спирали, либо в форме маленького круга, в центре которого находится кусочек трюфеля (все отваренное), 20 очень маленьких вареных петушиных почек. Можно приготовить суп-велуте.

## Суп-крем «Лафитт»

Растереть 400 грамм отварного мяса куропатки и добавить его в 1 литр светлого соуса «Бешамель» и 2,5 децилитра белого консоме. Процедить. Разогреть, влить 3 ложки трюфельной эссенции, 3 ложки выдержанного вина марсала, сливки.

*Гарнир*: очистить от пленки свежие маленькие петушиные почки и потушить их в масле.

## Суп-крем из латука

см. *Суп-крем «Шуази».*

## Суп-крем «Ла Вальер»

Смешать 1/4 литра супа-крема из курицы и 5 децилитров супа-крема из сельдерея. Разогреть, добавить сливки.

*Гарнир*: клецки из сельдерея, отдельно подаются маленькие профитроли.

## Суп-крем «Лизон»

Смешать $^{3}/_{4}$ литра супа-крема из риса, 0,5 литра супа-крема из сельдерея, 0,5 литра консоме с японскими жемчугами (35 грамм риса варится в 4 децилитрах консоме). Разогреть, добавить сливки (немного меньше, чем обычно).

## Суп-крем из кукурузы

Отварить в подсоленной воде 800 грамм свежей кукурузы (можно консервированной). Добавить 8 децилитров соуса «Бешамель». Процедить, разогреть, влить сливки.

*Гарнир*: зерна кукурузы, отваренной в подсоленной воде. Можно приготовить суп-велуте.

## Суп-крем «Нивернез»

Потушить в масле 600 грамм мякоти моркови, добавить 1 литр соуса «Бешамель». Довести до готовности, процедить. В конце влить 1 децилитр белого консоме, разогреть, добавить перед подачей на стол сливки.

*Гарнир*: 3 ложки нарезанной маленькими кубиками моркови, тушенной в масле и белом консоме.

## Суп-крем из перловой крупы

Хорошо промыть 375 грамм перловой крупы, смешать ее вместе с нарезанной белой частью стебля сельдерея в 1 литре белого консоме. Поставить на небольшой огонь и варить 3 часа. Растереть в ступке, процедить, добавить 1/4 литра консоме, разогреть, влить сливки перед подачей на стол.

*Гарнир*: 2 ложки отдельно сваренной и вымоченной в консоме мелкой перловки.

*Примечание.* Можно упростить приготовление, используя вместо крупы перловую муку в пропорции 75—100 грамм на 1 литр жидкости. Тот же способ приготовления, что и у супа-крема из щавеля.

## Суп-крем из щавеля с овсяной мукой

Развести 80—100 грамм овсяной муки в 1/4 литра холодного молока. Смешать с 1 литром кипяченого молока. Взбивать венчиком по мере закипания. Потом довести до готовности, поставив кастрюлю рядом с огнем. На это уйдет 1 час. Потом добавить 150 грамм отпассерованного в масле щавеля. Готовить еще 15 минут, процедить. Влить 2 литра молока и сливок.

## Суп-крем из щавеля с перловой мукой

Действовать, как в предыдущем рецепте, заменив овсяную муку на перловую.

*Примечание.* Эти два супа, из которых также можно приготовить супы-велуте, могут иметь разнообразный гарнир: шифонаду из листьев щавеля и латука, нарезанные кубиками и поджаренные на масле томаты, отварной рис, итальянскую пасту, отварную перловую крупу, нарезанные кубиками свежие овощи.

## Суп-крем «Перетта»

Приготовить $1^3/_4$ супа-велуте из омаров (см. «Супы-велуте»), заменив соус «Велуте» на суп– крем из риса. Добавить сливки.

*Гарнир*: лягушачьи лапки, сваренные в курт-бульоне на белом вине (6 лапок на персону).

## Суп-крем «Принцесса»

Смешать 8 децилитров супа-крема из риса и 8 децилитров супа-крема из курицы. Перед сервировкой добавить сливки.

*Гарнир*: маленькие ломтики куриного филе, 2 ложки верхушек белой спаржи, листья кервеля.

## Суп-крем «Регентский»

Приготовить $1^3/_4$ супа-крема из перловки по указанному выше рецепту. Разогреть, не доводя до кипения. В конце добавить 100 грамм ракового масла и 2,5 децилитра сливок.

*Гарнир*: маленькие кнели из куриного фарша с раковым маслом, свежесваренные петушиные гребешки, сваренная мелкая перловая крупа, вымоченная в консоме.

### Суп-крем «Королева Марго»

Приготовить 1,5 литра супа-крема из курицы. Влить 2 децилитра миндального молока. Разогреть. Добавить перед сервировкой сливки.

*Гарнир*: отварные маленькие кнели из куриного фарша с добавлением 25 грамм фисташкового пюре на каждые 100 грамм фарша. Можно приготовить суп-велуте.

### Суп-крем «Султан»

Отварить в 1 литре соуса «Бешамель» нарезанную кусками курицу, из которой предварительно вынуть кости. Ее вес без костей должен составлять 1 килограмм. Когда мясо хорошо проварится, его нужно вытащить и растереть. Добавить соус «Бешамель» и процедить. Влить 2,5 децилитра молока из лесных орешков, разогреть, не доводя до кипения. В конце приготовления положить 175 грамм фисташкового масла, влить 2 децилитра сливок.

*Гарнир*: ломтики трюфелей, нарезанные специальным инструментом.

### Суп-крем «сюзанна»

Приготовить 1,5 литра супа-крема из овсяной муки по рецепту, описанному выше. Добавить 2,5 децилитра молока. Разогреть, влить сливки.

*Гарнир*: 150 грамм зеленого горошка, отваренного по-английски, на 1 литр супа.

### Суп-крем «турбиго»

К 1 литру светлого соуса «Бешамель» добавить 5 децилитров красного томатного фондю и 2,5 децилитра белого консоме. Разогреть, влить сливки.

*Гарнир*: 60 грамм итальянской пасты, сваренной в консоме, на 1 литр супа. Отдельно подается тертый пармезан.

## Супы-велуте

(из расчета на одно обслуживание)

*Примечание.* Напоминаем, что супы-велуте загущаются 3 желтками и 1 децилитром сливок на 1 литр супа. Масло добавляется в конце: 80– 100 грамм на 1 литр, в зависимости от вида супа.

### Суп-велуте альбуфера»

Приготовить $1^{3}/_{4}$ литра легкого ракового супа– велуте по рецепту, указанному ниже. Разогреть. Загустить, добавить масло.

*Гарнир*: вареное голубиное яйцо на персону.

### Суп-велуте по-андалузски

Добавить в 1 литр обычного светлого соуса «Велуте» 3 децилитра красного томатного пюре, 2 децилитра соуса «Субиз» с испанским луком, влить 1/4 литра белого консоме. Подогреть, не доводя до кипения. Перед подачей на стол загустить, положить масло.

*Гарнир*: ложка нарезанной кубиками и сваренной в консоме мякоти томата, 1,5 ложки риса, ложка нарезанного тонкой соломкой сладкого перца. Можно приготовить суп-крем.

## Суп-велуте с blanchailles[1] и карри

Нашинковать 2 большие луковицы, смешать с маслом. Добавить 0,5 ложки карри, залить $1^3/_4$ литра воды, посыпать 20 граммами соли, приправить щепоткой шафрана и букетом из ароматных трав. Вскипятить. Положить 500 грамм свежей рыбки blanchailles и варить на сильном огне 10 минут. Процедить через сито из конского волоса, разогреть, не доводя до кипения, загустить. Положить масло.

*Гарнир*: тонкие ломтики хлеба, подсушенные на масле, отварной рис или вермишель.

*Примечание.* Этот суп готовится за 20 минут и сразу же подается, иначе начнется процесс разложения.

## Суп-велуте «Кармен»

Приготовить 1,5 литра легкого соуса «Велуте» из курицы, приправить 150 граммами красного сладкого перца. Процедить, разогреть, загустить. Положить масло.

*Гарнир*: рис, отваренный в консоме.

## Суп-велуте «Кардинал»

Приготовить соус «Велуте» из 150 грамм белой мучной подливки и $1^3/_4$ литра прозрачного рыбного консоме. Добавить зелень петрушки и немного шелухи шампиньонов. Поставить варить. Процедить. Загустить как обычно. Положить 150 грамм масла из омаров и 150 грамм красного масла.

*Гарнир*: нарезанная кубиками тушка омара.

## Суп-велуте «Коломбина»

Немного обжарить на масле 2 больших голубя. Положить их в 1,5 литра светлого куриного соуса «Велуте», добавив 4 давленых зернышка аниса. Поставить варить на слабый огонь. Когда голуби будут готовы, вынуть из них кости, отложить 3 филейные части для гарнира. Оставшееся мясо растереть. Снова положить полученное пюре в «Велуте» и процедить. Разогреть, загустить, добавив масло.

*Гарнир*: нарезанное соломкой голубиное филе, маленькие кнели из голубиного фарша со сливками.

## Суп-велуте из креветок по-нормандски

Обжарить сырые креветки вместе с нарезкой «Мирепуа» в масле, соблюдая пропорции, указанные в статье «Суп из раков и креветок». Отложить 20 хвостиков для гарнира. Остальное хорошо растереть вместе с «Мирепуа». Заправить полученное пюре 11/4 литра светлого соуса «Велуте» из рыбы, процедить. Подогреть. Загустить. Добавить 200 грамм креветочного масла.

*Гарнир*: хвостики креветок и 2 очищенные отваренные устрицы на персону. Можно приготовить суп-крем.

[1] Средиземноморская рыбка.

## Суп-велуте «Белая дама»

1,5 литра куриного соуса «Велуте» (100 грамм белой мучной подливки на 1 литр жидкости) процедить через ткань. Добавить 2,5 децилитра миндального молока. Подогреть, не доводя до кипения.

*Гарнир*: белое куриное мясо, нарезанное кубиками, маленькие кнели из куриного фарша муслин. Можно приготовить суп-крем.

## Суп-велуте «Диепуаз»

Потопить в масле 2 ложки белой части лука– порея. Положить его и 50 грамм шелухи шампиньонов в 1,5 литра рыбного соуса «Велуте». Поставить варить. Процедить. Добавить 2,5 децилитра отвара из мидий, сваренных в белом вине. Подогреть, не доводя до кипения. Загустить, положить масло.

*Гарнир*: ложка очищенных хвостиков маленьких креветок, 10 маленьких очищенных и сваренных мидий. Можно приготовить суп-крем.

## Суп-велуте «Дориа»

Очистить, мелко нарезать и потушить в масле 625 грамм огурцов. Положить их в 1 литр обычного соуса «Велуте». Поставить варить на слабый огонь. Процедить. Разбавить «Велуте» 2,5 децилитра консоме и подогреть, не доводя до кипения. Загустить, положить масло.

*Гарнир*: 2 столовые ложки крупных жемчужин из огурцов, бланшированных и потушенных в 25 граммах масла и нескольких ложках консоме, 2 ложки риса.

## Суп-велуте «Дорис»

Приготовить 1,5 литра соуса «Велуте» из мерлана, как указано в рецепте приготовления велуте из корюшки. Подогреть. Загустить, добавить 200 грамм креветочного масла.

*Гарнир*: на одного человека – 3 очищенные, сваренные устрицы.

## Суп-велуте из раков «Жуанвиль»

Обжарить вместе с нарезкой «Мирепуа» 30 маленьких раков (см. суп из раков). Отложить 10 раковых шеек для гарнира. Растереть остатки раков и «Мирепуа». Вмешать получившееся пюре в 1 литр рыбного соуса «Велуте». Процедить. Добавить 2,5 децилитра светлого бульона из камбалы. Подогреть, не доводя до кипения. Загустить, положить масло.

*Гарнир*: раковые шейки, нарезанные соломкой или кубиками трюфеля и шампиньоны. Можно приготовить суп-крем.

## Суп-велуте из раков «Принцесса»

Приготовить суп-велуте из раков по рецепту, указанному выше, не оставляя раковые шейки для гарнира.

*Гарнир*: зеленые верхушки спаржи, маленькие кнели из фарша мерлана с раковым маслом.

## Суп-велуте из раков по-нормандски

Приготовить суп-велуте по рецепту «Жуанвиль», не оставляя раковые шейки. Добавить отвар из устриц и немного бульона из камбалы.

*Гарнир:* 20 маленьких очищенных, сваренных устриц.

**Суп-велуте из корюшки**

Потушить 150 грамм филе корюшки и 350 грамм тушки мерлана, солнечника или камбалы в 100 граммах масла, добавив мелко нарезанный лук и сок половины лимона. Смешать с 1 литром обычного соуса «Велуте» или молочной панады. Довести до готовности. Процедить. Добавить 2,5 децилитра бульона из камбалы и подогреть, не доводя до кипения. Загустить, добавить масло и немного кайенского перца.

*Замечания по приготовлению супа-велуте из корюшки и других рыбных супов-велуте*

1. Поскольку корюшка является основным вкусовым элементом этого супа, то ее надо использовать в следующих пропорциях: 1/3 общего веса на суп, потому что базовый бульон из корюшки обладает не очень приятным вкусом. Остальные $^{2}/_{3}$ – это другая рыба, вкусовые качества которой нейтральны или не настолько ярко выражены. Это мерлан, камбала и особенно солнечник, использование которого предпочтительнее всего.

2. Поскольку использование рыбного соуса «Велуте» придаст супам слишком ярко выраженный рыбный вкус, мы предлагаем заменить его на обычный соус «Велуте» или панаду. Панада вообще очень хорошо подходит для приготовления рыбных супов-велуте.

3. Обычно гарнир к супам-велуте – это очень маленькие кнели, сделанные из фарша корюшки со сливками пополам с фаршем мерлана или камбалы.

4. Все рыбные супы-велуте должны быть приготовлены очень быстро и как можно скорее поданы на стол, поскольку быстро разлагаются. Мы рекомендуем готовить такие супы за полчаса до сервировки.

## Суп-велуте из корюшки «Диепуаз»

Приготовить велуте из корюшки, как описано выше, но разбавить отваром из мидий, а не бульоном из камбалы. Сделать это надо, когда суп уже будет подогрет, непосредственно перед загущением.

*Гарнир*: креветочные хвостики, очень маленькие очищенные и сваренные мидии.

## Суп-велуте из корюшки «Жуанвиль»

Готовится так же, как описано выше. Загущается как обычно. В конце надо положить 200 грамм креветочного масла.

*Гарнир*: креветочные хвостики, нарезанные соломкой трюфели и шампиньоны.

## Суп-велуте из корюшки «Принцесса»

Готовится так же, как описано выше.

*Гарнир:* маленькие кнели из фарша корюшки с креветочным маслом, зеленые верхушки спаржи.

## Суп-велуте из корюшки «Сен-мало»

Готовится как суп-велуте из корюшки «Жуанвиль».

*Гарнир*: креветочные хвостики, маленькие кнели из фарша камбалы со сливками.

## Суп-велуте «Евгения»

Приготовить суп-велуте из креветок. Разогреть, загустить и положить масло.

*Гарнир*: розовые креветочные хвостики, разрезанные вдоль.

## Суп-велуте «Эксельсиор»

Смешать 1,5 литра супа-крема из перловки с 3 децилитрами пюре из зеленой спаржи. Добавить 2,5 литра белого консоме и разогреть, не доводя до кипения. Загустить, положить масло.

*Гарнир:* вымоченная в консоме отварная перловка. Можно приготовить суп-крем.

## Суп-велуте «Федора»

Смешать 1,5 легкого куриного велуте с 2 децилитрами красного томатного пюре. Загустить, положить масло.

*Гарнир*: 50 грамм сваренной в консоме вермишели на 1 литр супа.

## Суп-велуте из омаров «кливлендский»

Приготовить по-американски среднего омара весом 650–700 грамм. Отложить немного тушки для гарнира. Хорошо растереть оставшееся мясо вместе с панцирем. Вмешать получившееся пюре и омаровый соус в $^{3}/_{4}$ литра обычного соуса «Велуте». Протереть через сито, потом процедить через ткань. Разбавить получившийся суп 2,5 децилитра белого консоме и подогреть, не доводя до кипения. В конце загустить, положить масло.

*Гарнир:* нарезанная кубиками тушка омара.

## Суп-велуте из омаров по-индийски

Готовится как и «Кливлендский» велуте из омаров с добавлением карри. Отложить 100 грамм хвостовой мясной части для гарнира. Загустить, положить масло.

*Гарнир*: нарезанное кубиками мясо омара, отдельно подается рис, сваренный по–индийски.

## Суп-велуте из омаров по-восточному

Приготовить омара по-ньюбургски (см. *Омар а-ля Нью-Бург*, серия «Ракообразные, глава «Рыба»). Потом сварить суп-велуте «Кливлендский». Отложить 1/4 тушки омара для гарнира. Остальное вместе с панцирем растереть. Вмешать получившееся пюре в $^{3}/_{4}$ литра обычного соуса «Велуте», добавив соус из омаров. Дальше загустить, положить масло.

*Гарнир*: нарезанная кубиками тушка омара, рассыпчатый рис.

## Суп-велуте из омаров с паприкой

Приготовить омара, как для супа-велуте «Кливлендский», добавив томаты, 2 рубленые луковицы и паприку. Отложить 50–60 грамм хвостовой мясной части для гарнира. Дальше готовить по рецептам, описанным выше.

*Гарнир*: тушка омара, нарезанный кубиками стручковый перец, рассыпчатый рис.

## Суп-велуте с устрицами

Приготовить 1,5 литра рыбного супа-велуте, загустить и положить масло.

*Гарнир*: 4 маленькие очищенные и сваренные устрицы на персону.

## Суп-велуте «Изолин»

Отварить в курином светлом соусе «Велуте» курицу без костей, весом 550–600 грамм. Потом растереть мясо, вновь положить куриное пюре в «Велуте» и процедить через ткань. Добавить 2 децилитра белого консоме с японскими жемчугами (вид риса) и разогреть, не доводя до кипения. Загустить яйцами и сливками, добавить 200 грамм ракового масла. Можно приготовить суп-крем.

## Суп-велуте «Жуванс»

Приготовить суп-велуте из курицы с перловкой, добавить 3 децилитра куриного консоме. Загустить, положить масло.

*Гарнир*: отварные, нарезанные кубиками макароны. Можно приготовить суп-крем.

## Суп-велуте «Нелюско»

К 1 литру куриного соуса «Велуте» добавить 5 децилитров куриного пюре и 2,5 децилитра куриного консоме. Подогреть, не доводя до кипения. Перед подачей на стол загустить 6 желтками, разбавленными в 1 децилитре сливок и 1 децилитре белого консоме. В этом консоме должны настояться предварительно 50 грамм жареного очищенного фундука. Потом добавить масло.

*Гарнир*: маленькие кнели из куриного фарша. На каждые 100 грамм фарша нужно положить ложку порошка из лесных орехов.

## Суп-велуте «Орлеан»

В 1 литре светлого соуса «Велуте» отварить курицу без костей весом 500–600 грамм. Растереть мясо, смешать пюре с «Велуте» и процедить через ткань. Разбавить «Велуте» 1/4 литра куриного консоме и подогреть, не доводя до кипения. Загустить, положить масло.

*Гарнир*: маленькие кнели из куриного фарша 3 видов: 1) белые; 2) розовые, с добавлением в фарш ракового масла; 3) зеленые, с добавлением в фарш пюре из трав. Можно приготовить суп-крем.

## Суп-велуте «Розамунда»

К 11/4 литра куриного соуса «Велуте» добавить 5 децилитров пюре из свежих шампиньонов. Загустить, положить 125 грамм ракового масла.

*Гарнир:* нарезанные соломкой свежие трюфели, отваренные в вине «Фронтиньян».

## Суп-велуте «Термидор»

Приготовить $1^{3}/_{4}$ супа-велуте из омаров. Разогреть, загустить, добавить 150 грамм масла «Изиньи».

*Гарнир*: маленькие кнели из фарша щуки со сладким стручковым перцем.

## Суп-велуте «Ивонна»

Смешать 1 литр супа-велуте из курицы и $^{3}/_{4}$ литра супа-велуте из латука. Загустить, положить масло.

*Гарнир*: японские жемчуга, отваренные в консоме.

# Серия особых густых супов

(из расчета на одно обслуживание)

Густые супы, рецепты которых описаны ниже, могут быть приготовлены по определенной формуле, и нет никакой возможности переделать их в супы-велуте или супы-кремы.

Эти супы являются производными от супов– пюре, супов-кремов или супов-велуте. Ингредиенты для них должны быть заранее приготовлены, их всего лишь остается смешать. Эти смеси могут варьироваться, и, таким образом, количество супов увеличивается.

Существуют супы с особым составом, и в этом случае мы укажем необходимое количество масла, а также следует ли их загущать или нет. Пропорции установлены для обслуживания 10 персон. Некоторые из этих супов, особенно «Жермини» или густые консоме с добавлением «Велуте», обычно подаются в ресторанах. Добавление «Велуте» должно быть минимальным. Оно делается для того, чтобы эти изысканные супы могли какое-то время постоять на водяной бане, чтобы не свернуться.

## Суп «Амбассадор»

Добавить к $1^3/_4$ литра готового супа-пюре «Сен-Жермен» 4 ложки отпассерованной в масле шифонады из щавеля и латука.

*Гарнир*: 1,5 децилитра отваренного в консоме риса, листья кервеля.

## Суп «Американский»

Приготовить 1,5 литра супа-пюре из омаров. Вмешать в него 2,5 децилитра томатного пюре и столько же консоме с тапиокой.

*Гарнир*: нарезанная кубиками тушка омара.

## Суп «Багратион» жирный

Подогреть в масле, не поджаривая, 400 грамм нарезанной кубиками телячьей ляжки, добавить 250 грамм куриного мяса и 11/4 литра светлого соуса «Велуте». Поставить варить на небольшой огонь. Потом хорошо растереть телятину и куриное мясо, разбавить пюре соусом «Велуте», процедить через ткань и подогреть, не доводя до кипения. Загустить 4 желтками, 1,5 децилитра сливок и положить 100 грамм масла.

*Гарнир:* 3 ложки нарезанных длиной 2 сантиметра макарон. Отдельно подается тертый сыр.

*Примечание.* Изначально суп «Багратион» готовился только с телятиной. В современной кулинарии в него стали добавлять курицу.

## Суп «Багратион» постный

Быстро приготовить 1,5 литра рыбного супа– велуте (см. «Замечания по приготовлению рыбных супов-велуте»). Очистить, отжать и протереть через сито 250 грамм свежих шампиньонов. Добавить это пюре в суп. Варить 7–8 минут, процедить через ткань. Подогреть, не доводя до кипения. Загустить как обычный суп-велуте и добавить 150 грамм масла.

*Гарнир*: нарезанное соломкой филе камбалы, обжаренное на масле с лимонным соком, маленькие кнели из фарша камбалы с раковым маслом, ломтики из раковых шеек.

## Суп «Балве», или «Юбилейный»

Добавить 0,5 литра белого консоме к 11/4 литра супа-пюре «Сен-Жермен».
*Гарнир*: 2,5 децилитра овощей из супа «Крут-о-По».

## Суп «Цыганский»

Смешать 11/4 литра консоме «Золушка» и $^{3}/_{4}$ литра супа-велуте из курицы, заправленного и с добавлением масла.

## Суп с нарезкой «Брюнуаз» загущенный

Такие консоме, о которых мы упоминали в статье «Консоме», могут быть загущены либо 6 желтками и 1 децилитром сливок на 1 литр супа, либо «Велуте», либо супом-пюре из картофеля.

## Суп «Шабриан»

Смешать 1,5 литра томатного супа-крема с 0,5 литра консоме с вермишелью.

## Суп а-ля Шампенуаз

Смешать 1,5 литра супа-крема «Пармантье» с 1/4 литра супа-крема из корневого сельдерея. Добавить 2,5 децилитра нарезанной кубиками моркови и белой части корня сельдерея.

## Суп а-ля Шантильи

Приготовить $1^{3}/_{4}$ литра супа-пюре «Конти» и добавить в него 2,5 децилитра сливок.
*Гарнир:* маленькие кнели из куриного фарша со сливками.

## Суп «Дерби»

Приготовить 2 литра томатного легкого супа– пюре, заправленного рисом и маслом.
*Гарнир:* нарезанная крупными кусками и обжаренная мясная часть бычьего хвоста из расчета на 5–6 персон.

## Суп «Эмильен д'Аленсон»

Смешать $^{3}/_{4}$ литра консоме «Эдуард IV» с таким же количеством супа-велуте из курицы. Добавить 4 децилитра взбитых свежих сливок.

## Суп «Фаншетт»

Вмешать 0,5 литра пюре из спаржи в 1,5 литра супа-велуте из курицы, уже загущенного и с маслом.

*Гарнир*: бланшированные листья латука, покрытые скатанным в колбаски фаршем из курицы с ароматными травами (эти колбаски режут на кружочки шириной 1 сантиметр), зеленый горошек, сваренный по-английски.

## Суп «Фобон»

Смешать 1 литр пюре из белой фасоли («Суассонез») с 1 литром белого консоме, приготовленного с нарезкой «Жюльен» (соломкой). Добавить листья кервеля.

## Суп «Фемина»

Загустить $1^{3}/_{4}$ литра куриного консоме со свежими овощами 8 желтками и 2 децилитрами сливок. Добавить 2 ложки тертых свежих трюфелей.

## Суп «Фонтанж»

Добавить 0,5 литра белого консоме к 1 литру пюре из свежего горошка. Добавить 2 ложки шифонады из листьев щавеля и листья кервеля.

## Суп «Джентльмен»

Приготовить 1,5 литра супа-пюре из куропатки с чечевицей. Добавить 2 ложки горящего коньяка, 4 децилитра отменного бульона из куропатки и сбрызнуть соком лимона.

*Гарнир*: маленькие кнели из фарша куропатки, скатанные в жемчужины, жемчужины из трюфелей.

## Суп «Жермини»

Потушить в масле 250 грамм нарезанных листьев щавеля, протереть их через сито и разбавить 1,5 литра белого консоме. Перед подачей на стол загустить 10 желтками, разведенными в 2,5 децилитра сливок. Поставить на огонь, и когда суп загустится, снять с огня, добавить 150 грамм масла и листья кервеля.

## Суп «Жиронден»

Приготовить $1^{3}/_{4}$ литра супа-пюре из красной фасоли а-ля конде. Добавить 2,5 децилитра свежих сливок.

*Гарнир*: смесь «Мачедония» (овощи разных сортов, нарезанные кубиками и перемешанные), отваренная в белом консоме.

## Суп «инвалид»

Хорошо растереть 250 грамм отварного белого мяса курицы. Разбавить получившееся пюре 2,5 децилитра кипяченого молока, процедить. Добавить 4 децилитра кипяченого молока. Загустить 5 желтками и 1 децилитром выдержанной марсалы.

## Суп «Джек»

К $1^{3}/_{4}$ литра обычного жюльена добавить 8 желтков для загущения и 2 децилитра сливок.

## Суп «Жосселин»

К $1\frac{3}{4}$ литра рыбного бульона добавить 2,5 децилитра отвара из мидий с добавлением ароматных трав. Процедить через марлю. Вскипятить полученную жидкость, добавить 100 грамм масла и 125 грамм мелкой вермишели. Загустить 8 желтками и 2 децилитрами сливок.

## Суп «юбилейный»

Это суп «Бальве», который англичане называют «Юбилейный».

## Суп жюльен «Дарбле»

Приготовить светлый суп «Пармантье» (2 децилитра картофельного супа-пюре на 1 литр белого консоме). Добавить 3 большие ложки обычной нарезки «Жюльен», тушенной в масле и консоме. Загустить как обычно и положить 60 грамм масла на каждый литр.

*Примечание.* Этот суп также известен под названием жюльен «Шампенуаз». Во многих северных странах такие крестьянские супы готовятся именно на основе светлого «Пармантье», а не консоме. Рецепт, данный нами, относится к фламандской кухне.

## Суп «Ламбаль»

Разбавить 1 литр горохового супа-пюре 1 литром загущенного тапиокой консоме.

## Суп «Лонгшан»

Добавить к 1,5 литра горохового супа-пюре 3 ложки шифонады из листьев щавеля, 5 децилитров консоме с вермишелью, листья кервеля.

*Примечание.* Этот суп также называют суп «Спорт».

## Суп «Маделон»

Вмешать в 1 литр готового супа-пюре «Сен– Жермен» 0,5 литра томатного супа-крема.

*Гарнир:* свежесваренный зеленый горошек.

## Суп «Мариньи»

Это суп «Фонтанж» с гарниром, состоящим из мелкого зеленого горошка и стручковой фасоли.

## Суп «Марсильи»

Смешать $\frac{3}{4}$ литра горохового супа-крема с тем же количеством куриного супа-крема. Добавить 0,5 литра белого консоме с японскими жемчугами (вид риса).

*Гарнир*: отварные маленькие кнели из куриного фарша со сливками, скатанные в жемчужины.

## Суп «Нарбоннэ»

К $1\frac{3}{4}$ литра супа-пюре из белой фасоли добавить $\frac{3}{4}$ литра консоме с рисом и 100 грамм отпассерованных в масле нарезанных листьев щавеля.

## Суп «Никколини»

Приготовить обычный луковый суп (1,5 литра) и процедить через сито. Добавить к нему 5 децилитров томатного пюре. Подогреть, положить масло. Выложить дно супницы тонкими пластинами жареного хлеба, посыпанного тертым пармезаном, а также покрытого тонкими ломтиками сыра гриер.

## Суп «Полиньяк»

Добавить к 11/4 литра супа-крема из моркови 5 децилитров обычного отвара из тапиоки. Загустить 8 желтками и 2 децилитрами сливок.

## Суп со щавелевым пюре и вермишелью со сливками

Потушить в масле 250 грамм нарезанных листьев щавеля. Влить 1 литр молока или белого консоме (в зависимости от того, какой суп готовится: жирный или постный). Добавить 300 грамм вермишели. Поставить варить на слабый огонь. Процедить через ткань. Разбавить 2 децилитрами молока или консоме. Подогреть, не доводя до кипения. Перед подачей на стол загустить 4 желтками и 2 децилитрами сливок.

## Суп со щавелевым пюре и тапиокой со сливками

Готовить, как описано выше, заменив вермишель 200 граммами тапиоки.

*Примечание.* Такие супы могут быть приготовлены с саго, салепом (мука из лепестков орхидеи), манкой, гречкой, овсянкой, перловкой и т. д. Эти супы имеют очень изысканный вкус. Главное, чтобы крупы были использованы в нужном количестве и суп имел консистенцию супа-крема. Слишком густой суп будет напоминать тесто, слишком жидкий – окажется безвкусным.

## Суп с бычьим хвостом по-неаполитански

Нарезать кусочками бычий хвост и потушить его в белом вине и бульоне. Когда хвост будет готов, вытащить из него кости и нарезать мясо крупными кубиками. Откинуть на дуршлаг, поставить в теплое место. Приготовить 1,5 литра консоме с манной крупой и смешать с 5 децилитрами свежего томатного пюре. Перед сервировкой положить в него кусочки бычьего хвоста и добавить отвар, в котором он варился.

## Суп «Рабагас»

Смешать 1 литр супа «Режан» и 1 литр супа– пюре «Сен-Жермен».

## Суп «Режан»

Положить в белое консоме белое мясо половины курицы, нарезанное соломкой, а также нарезанную соломкой и отпассерованную в масле белую часть 2 пореев. Варить на слабом огне 10 минут. Потом добавить 100 грамм нарезанного крупной соломкой картофеля. Когда все овощи будут готовы, можно подавать на стол.

## Суп «Сен-Жюльен»

Смешать 1 литр супа-крема из тыквы с 1 литром супа «Пармантье». Отдельно подать нарезанный круглыми ломтиками и обжаренный в духовке белый хлеб и тертый сыр.

## Суп «Сан-Марсо»

Приготовить 1,5 литра горохового супа-пюре. Нарезать соломкой белую часть 6 пореев, потушить в масле и консоме, заправить 4 децилитрами белого консоме. Смешать нарезанный соломкой порей с гороховым супом-пюре, добавить щепотку листьев кервеля.

## Суп «Здоровье»

Добавить к $1\frac{3}{4}$ литра очень светлого супа «Пармантье» 80 грамм отпассерованных в масле нарезанных листьев щавеля. Загустить, добавить 150 грамм масла и листья кервеля. Подавать с тонко нарезанными тостами.

## Суп «Симона»

К 1 литру консоме «Соланж» добавить 5 децилитров супа-крема из моркови и 5 децилитров супа «Пармантье» *{см. Консоме «Соланж»).*

## Суп «Урсулина»

Отбланшировать 200 грамм риса. Сцедить воду, положить в кастрюлю с 2 литрами кипяченого молока. Добавить 40 грамм сахара и 8 грамм соли. Варить на небольшом огне 25–30 минут. Затем добавить миндальное молоко, сделанное из 12 сладких миндальных орехов и 2 горьких миндальных орехов, а также 5–6 ложек свежих сливок.

## Суп «Валезан»

Смешать $\frac{3}{4}$ литра супа «Пармантье» с таким же количеством супа-пюре из репы. Добавить 2,5 децилитра свежих сливок. Отдельно подать тонкие хлебные ломтики, поджаренные в духовке и посыпанные тертым сыром гриер.

## Суп «Спорт»

см. *Суп «Лонгшан».*

## Суп «Бархат»

Смешать 11/4 литра супа-пюре «Креси» с $\frac{3}{4}$ литра консоме с тапиокой.

## Суп «Верней»

Смешать 1 литр горохового супа-крема с 1 литром перлового супа-крема.

*Гарнир*: обычные клецки из яиц, нарезанные пластинками, нарезанная так же пластинками мякоть моркови, тушенная в масле и консоме, отварные ломтики белых шампиньонов.

## Суп «Валдез»

Добавить в $1^{3}/_{4}$ литра консоме с тапиокой 3 очищенных, отжатых и нарезанных мелкими кубиками, отваренных в консоме томата, или же 1,5 децилитра очень красного концентрированного томатного пюре, разбавленного 1 децилитром консоме. Отдельно подается смесь из 100 граммов тертого сыра гриер и 25 граммов тертого сыра пармезан.

## Суп «Виндзорский»

Отделить мясо 2 маленьких телячьих ног от костей. Отбланшировать, а потом потушить мясо с нарезкой «Мирепуа» в белом вине. Приготовить отдельно 1,5 литра рисового супа-крема. Смешать его с отваром из телячьих ног, процеженным через ткань, и 3 ложками травяного настоя. Добавить суп из черепахи. Перед подачей на стол приправить кайенским перцем. Загустить, добавить 150 грамм масла.

*Гарнир*: 3 ложки нарезанной соломкой мясной части телячьих ног, маленькие кнели, сделанные на $^{2}/_{3}$ из пюре из яичных желтков и на 1/3 из куриного фарша.

## Серия овощных супов

(из расчета на одно обслуживание)

*Замечания*

1. Овощи, из которых варится большинство таких супов, должны сначала долго тушиться в масле. Это делается для того, чтобы, во-первых, овощи выделили весь растительный сок, а во-вторых, масло способствует максимальной ароматизации. Хотя существуют такие овощи, которые надо сразу же варить, чтобы подчеркнуть их оригинальный вкус.

2. За исключением некоторых супов, пропорции ингредиентов не обязательно соблюдать чересчур точно. Обычно вес сырых овощей должен составлять около 600 грамм на 1,5 литра жидкости. Этот вес может быть уменьшен на 100 грамм, если в супы добавляется такой гарнир, как итальянские мучные изделия, вермишель, рис и т. д.

## Суп «Альбигойский»

Положить в котелок говяжью рульку, телячью голяшку, кусок сырого окорока, сухую колбасу и консервированную гусятину. Залить холодной водой, приправить, учитывая, что окорок достаточно соленый, и дать вскипеть. Добавить мелко нарезанную морковь, репу, лук-порей и капусту, а также несколько нарезанных листьев щавеля и достаточное количество бобов, потому что они являются основной вкусовой нотой супа. Поставить варить на слабый огонь. Подавать с тонкими ломтиками консервированной гусятины и ломтями домашнего хлеба.

## Суп из кресс-салата

Сварить на сильном огне в подсоленной воде 500 грамм картофеля, порезанного на четвертинки. Потом растолочь отварной картофель в ступке и взбить его венчиком. Добавить в пюре 1,5 литра кипяченого молока, приправить 15 граммами соли, добавить 100 грамм кресс-салата без листьев и варить 5–6 минут. Сняв с огня, положить 100 грамм масла и листья кервеля.

## Суп «Эльзасский» с кислой капустой

Отбланшировать 500 грамм хорошо промытой и отжатой кислой капусты. Сцедить жидкость, отжать, порубить. Потушить капусту в масле вместе с большой нашинкованной луковицей. Посыпать маленькой ложкой муки (15 грамм). Заправить 1,5 литра белого консоме и варить на медленном огне 40 минут.

*Гарнир*: очень маленькие отварные кнели из картофеля.

## Суп «Арденнский»

Мелко нарезать 500 грамм цикория-эндивия, потушить в масле с нарезанными картофелиной и белой частью 2 пореев. Заправить $1^3/_4$ литра кипяченого молока, приправить 15 граммами соли и поставить варить на слабый огонь. В конце положить 100 грамм масла и подать с тонкими хлебными ломтиками.

## Суп «Овернский»

Приготовить тушеное мясо с овощами. Для этого залить засоленную свиную голову холодной водой. Добавить нарезанные морковь, репу, лук– порей, картофель и большую капустную кочерыжку. Положить пригоршню тщательно перебранной чечевицы и варить на медленном огне. Подавать с тонкими ломтиками серого хлеба и нарезанным крупными кусками мясом со свиной головы.

## Суп «Бокер»

Потушить в масле нарезанные соломкой бланшированную кочерыжку, белую часть 3 пореев и белую часть 3 сельдереев. Заправить $1^3/_4$ литра обычного консоме, добавить щепотку давленых базилика и майорана, бланшированный и нарезанный крупной соломкой куриный зоб. Поставить варить на небольшой огонь.

*Гарнир*: 100 грамм отварной перловки или риса, 3 куриные печенки, нарезанные тонкими ломтиками и обжаренные в масле. Отдельно подать тертый сыр.

## Суп «Бон Фам»

Мелко нарезать и отпассеровать в масле белую часть 5 средних пореев. Заправить $1^3/_4$ литра теплой воды или обычным консоме. Добавить 500 грамм мелко нарезанного картофеля, приправить 15 граммами соли (если использовалась вода) и поставить варить на слабый огонь. Положить в суп 75 грамм масла и тонкие хлебные ломтики.

*Примечание.* Заправка молоком не обязательна.

## Суп «Барбасонский»

Нарезать 300 грамм картофеля, репы, порея и лука, как для «Фермерского» супа. Обжарить овощи в масле. Залить 1,5 литра кипяченого молока, добавить 300 грамм бланшированного и потушенного в масле цикория-эндивия, 15 грамм соли и поставить варить на небольшой огонь. Положить в тарелки несколько брюссельских сдобных сухариков.

## Суп «Бушерон»

Мелко нарезать и потушить на сале по 150 грамм кольраби, репы и моркови. Залить 1,5 литра воды, добавить 15 грамм соли и горсть мелкой свежей белой фасоли. Если не сезон, то можно использовать обычную отварную фасоль, которую кладут в суп перед подачей на стол. В супницу также кладут подсушенные в духовке ломтики серого хлеба.

## Суп «Культиватор»

Нарезать крупными кубиками 400 грамм моркови, репы, белой части порея и репчатого лука. Хорошо потушить в масле на слабом огне. Залить 1,5 литра обычного консоме. Добавить 2 маленькие, мелко нарезанные картофелины и 125 грамм бланшированной, нарезанной кусками постной грудинки без кожи. Эта грудинка является основным гарниром супа.

## Суп «Дофинуаз»

Мелко нарезать по 175 грамм репы, тыквы и картофеля. Потушить в масле. Залить $^{3}/_{4}$ литра воды, $^{3}/_{4}$ литра молока и приправить 15 граммами соли. Довести суп до полуготовности, положить 5–6 нарезанных листиков и черешков свеклы. За 15 минут до готовности супа бросить в него 40 грамм вермишели. Добавить листья кервеля.

## Суп «Эстерель», или суп «Мавританский»

Отпассеровать в масле репчатый лук, залить 0,5 литра консоме или фасолевого отвара. Добавить 150 грамм нарезанной кубиками мякоти тыквы, 2 децилитра свежей белой фасоли или 6 ложек отварной фасоли. Поставить варить, процедить через сито. Разбавить суп 1 литром консоме и дать вскипеть. Положить 75 грамм крупной вермишели и хорошо ее проварить.

## Суп «Фермерский»

Мелко нарезать и потушить в масле морковь, репу, белую часть 3 пореев, половину луковицы. Залить 1,5 литра обычного консоме. Дать вскипеть, добавить мелко нарезанную кочерыжку кочанной капусты. Поставить варить на слабый огонь. В тарелки с супом положить тонкие ломтики деревенского хлеба.

## Суп «Фран-контуаз»

Мелко нарезать и потушить в масле 3 средние картофелины и репу. Когда овощи будут готовы, добавить 100 грамм щавелевых листьев и листьев латука. Еще потушить в течение 5–6 минут. Залить $1^{3}/_{4}$ литра молока и приправить 15 граммами соли. За 15 минут до готовности бросить в суп 60 грамм вермишели, а перед сервировкой добавить листья кервеля.

## Суп гарбюр «Беарнский»

Потушить окорок, консервированную гусятину, репу, картофель, 1/4 кочерыжки, белую свежую фасоль, добавить несколько зеленых фасолин. Залить водой, немного посолить и варить на небольшом огне 3 часа. Разложить овощи на огнеупорном блюде, перемешав их с ломтиками окорока и гусятиной. Сверху покрыть ломтиками французского батона, посыпать

тертым сыром, сбрызнуть жирным бульоном и запекать в духовке 15 минут. Налить бульон в супницу, положить в него тушеные овощи.

## Суп гарбюр «Купер»

Мелко нарезать 3 луковицы и немного обжарить их на масле. Залить $1^{3}/_{4}$ литра белого консоме. Поставить на небольшой огонь на 10 минут, процедить через дуршлаг в супницу с низкими краями, надавливая на лук, чтобы получилось пюре. На поверхность супа положить ломтики длинного батона, обильно посыпать тертым сыром, полить топленым маслом, поставить запекаться.

## Суп гарбюр «Креси»

Мелко нарезать 250 грамм мякоти моркови, приправить солью и сахаром, потушить в масле до полного приготовления. Упарить, чтобы морковь приобрела соответствующую консистенцию. Потом намазать полученным пюре круглые крутоны, обжаренные на масле. Сверху посыпать тертым сыром, поставить запекаться. Положить крутоны с морковью и сыром в огнеупорную посуду, полить жирным бульоном и поставить в паровую камеру на 15 минут. Одновременно подать необходимое количество консоме.

## Суп гарбюр «Дофинский»

Мелко нарезать и потушить в масле маленькую луковицу, картофелину и 150 грамм тыквы. Залить 1 литром воды, добавить 6–8 нарезанных листьев и черешков свеклы, 8 грамм соли, поставить на небольшой огонь. Сцедить жидкость с овощей, растереть их в ступке, хорошо упарить полученное пюре и выложить его на подсушенные в духовке куски деревенского хлеба. Посыпать тертым сыром, запечь, положить в огнеупорную посуду, как в предыдущем рецепте, и поставить тушиться в паровой камере на 15 минут. Добавить в готовый суп молоко и немного масла.

## Суп гарбюр а-ля Френез

Мелко нарезать и потушить в масле 2 маленькие репы и картофелину. Залить немного консоме. Растереть овощи и упарить до состояния густого пюре. Намазать полученное пюре на ломтики длинного батона, посыпать тертым сыром, запечь, поставить в паровую камеру. Подавать с обычным консоме.

## Суп гарбюр луковый

Мелко нарезать 250 грамм репчатого лука, обжарить его на масле. Доведя до состояния полуготовности, посыпать 25 граммами муки. Дожарить до коричневого цвета, при этом должна получиться прозрачная мучная подливка. Залить 2 литрами белого консоме и варить еще 10 минут. Запеченные гренки готовятся 2 способами: 1) процедить суп, сцедить всю воду с лука, загустить концентрированным соусом «Бешамель» и покрыть им подсушенные ломтики длинного батона; 2) протереть лук через сито, упарить полученное пюре и покрыть им крутоны. В любом из двух случаев необходимо посыпать гренки тертым сыром, запечь и поставить в паровую камеру на 15 минут. К луковому супу может быть добавлен 1 децилитр молока на 1 литр супа. В этом случае уменьшают количество консоме.

*Примечание.* В ресторанах луковый суп обычно запекают, как и гарбюр-«Купер». Тогда на ломтики батона по желанию клиентов либо кладут протертый лук, либо нет. Все посыпается тертым сыром и быстро запекается.

## Суп гарбюр «крестьянский»

Мелко нарезать 250 грамм различных овощей, потушить, взбить венчиком, упарить. Намазать полученное пюре на ломтики деревенского хлеба, порезанного прямоугольниками и обжаренного в масле, посыпать тертым сыром, запечь и поставить в паровую камеру. Отдельно подается обычное консоме.

## Суп гарбюр а-ля Савойард

Мелко нарезать по 125 грамм корня сельдерея, картофеля, репчатого лука и лука-порея. Все перемешать. Потушить в масле. Растереть овощи в ступке, упарить. Полученное пюре намазать на подсушенные ломтики ржаного хлеба. Посыпать тертым сыром, запечь и положить ломтики на поверхность консоме.

*Примечание.* Принципы приготовления пюре для супов гарбюр одни и те же, вне зависимости от того, из скольких компонентов состоит пюре. Название, содержащееся в супах гарбюр, зависит от доминирующего ингредиента.

## Суп бабушкин

Крупно порубить белую часть порея, репчатый лук, сельдерей, картофель, репу (каждого овоща по 90 грамм). Сложить все в кастрюлю, залить 1 литром воды, заправить 10 граммами соли, 75 граммами масла и поставить варить на слабый огонь. В середине приготовления добавить шиффонаду из 75 грамм листьев латука, щавеля, шпината. Листьев шпината и щавеля должно быть немного меньше, чем латука. За 15 минут перед подачей на стол добавить 0,5 литра кипяченого молока и 2 ложки итальянских макаронных изделий. Добавить немного масла, листьев кервеля.

## Суп «Ошпо» по старинному рецепту

Это суп из бычьего хвоста по-французски (см. «Серия консоме и прозрачных супов»).

## Суп «Жанетт»

Мелко нарезать и потушить в масле по 150 грамм репы, порея и картофеля. Залить 1 литром белого консоме и добавить 50 грамм крупного свежего гороха и стручковой фасоли. Если не сезон, то консервированные овощи добавляются за несколько минут до сервировки. Положить по 25 грамм нарезанных листьев щавеля и свежих листьев кресс-салата. В конце добавить 0,5 литра кипяченого молока и листья кервеля.

## Суп жюльен по-русски

Приготовить 2 литра обычной нарезки «Жюльен» (овощи, нарезанные соломкой), добавив 2 корня петрушки и 60 грамм вымоченных грибов, также нарезанных соломкой. Потушить в масле. Залить литром консоме. Когда овощи будут готовы, добавить еще 0,5 литра консоме. В конце положить 2 децилитра сметаны и щепотку нарезанного укропа. Специальный гарнир: маленькие оладьи-суфле из ветчины; слоеные пирожки с разнообразной начинкой величиной с орех; слоеные пирожки по-русски.

*Примечание.* Элементы этого гарнира должны быть приготовлены заранее. Гарнир может состоять из одного или нескольких элементов. В любом случае их подают на отдельной тарелке.

## Суп земледельца

Положить в деревенский котелок 300 грамм вымоченной свиной голяжки, 300 грамм бланшированной грудинки, среднюю морковку, среднюю репу, белую часть 2 пореев и половину луковицы, все крупно нарезанное. Налить 2,5 литра воды. Добавить дробленый горох и поставить варить на слабый огонь на 3 часа. Подавать с маленькими кусками бескостной голяшки и отварной грудинки.

## Суп «Невер»

Отбланшировать и потушить в масле почти до полной готовности 300 грамм брюссельской капусты небольшого размера. Мелко нарезать, потушить в масле и отварить в консоме 250 грамм мякоти моркови. За 20 минут до сервировки смешать тушеную капусту и морковь, залить 1,5 литра кипяченого консоме. Добавить 40 грамм вермишели. Отварить. Добавить листья кервеля.

## Суп «Нормандский»

Мелко нарезать большую морковь, 1 голландскую картофелину и 4 порея. Потушить в масле, залить 1 литром белого консоме и поставить варить на слабый огонь. В кипящий суп насыпать мелкой белой фасоли или свежей фасоли сорта фляжоле. Если не сезон, положить 3–4 ложки отварной фасоли. Когда суп будет готов, налить в него 0,5 литра кипяченого молока. Снять с огня, положить 60 грамм масла или 2–3 ложки сливок.

## Суп «Луковый»

см. *Суп гарбюр луковый.*

## Суп «Крестьянский»

Мелко нарезать и потушить в масле 1 большую морковь, 1 большую репку, 2 белые части лука-порея, веточку сельдерея, половину луковицы. Когда овощи будут готовы, заправить 1 литром консоме. Потом положить одну мелко нарезанную картофелину. Залить готовый суп 0,5 литра консоме.

*Примечание*. В принципе в этот суп можно положить любые овощи. Не кладутся только листья латука и щавеля.

## Суп из лука-порея и картофеля

Приготовить суп «Бон Фам», сократив на 100 грамм количество овощей. Залить белым консоме. За 15 минут до сервировки положить 60 грамм вермишели, отварить. В конце добавить шифонаду, состоящую из 50 грамм листьев латука и щавеля, а также нескольких листиков шпината, портулака, кервеля.

## Суп «Бургундское рагу»

Положить в деревенский котелок 750 грамм соленой свинины, 300 грамм свежей свиной голяшки, нарезанные соломкой длиной 4 сантиметра, отпассерованные морковь и репу, 2 мелко нарезанных порея, 300 грамм нашинкованной кочанной капусты. Залить $2\ ^{1}/_{4}$ литра холодной воды. Поставить на небольшой огонь на 3 часа. В середине готовки добавить нарезанные на четвертинки 2 картофелины. Суп подается с тонкими ломтиками серого хлеба, покрытыми частью овощей из супа.

*Примечание.* В Нижней Бургундии этот суп подают с чесночными сардельками.

## Суп «Савойард»

Нарезать 300 грамм корня сельдерея и такое же количество картофеля, порея, репчатого лука. Потушить в нарезанном кусочками сале. Залить 1 литром теплой воды. Приправить 15 граммами соли, отварить. В конце варки влить 0,5 литра кипяченого молока и добавить немного масла. Подавать с тонкими ломтиками ржаного хлеба, посыпанными тертым сыром и запеченными.

## Суп «Туринский»

Приготовить суп гарбюр луковый, но не на воде, а на молоке, и приправить его 25 граммами соли. За несколько минут до сервировки загустить 4 желтками, разбавленными 3 децилитрами свежих сливок. Положить немного масла и подавать с нарезанным кружочками длинным батоном.

## Суп туринский «руманиль»

Приготовить суп по рецепту, описанному выше, но за 15 минут до сервировки отварить в нем 70 грамм вермишели. Загустить, как описано выше. Подается отдельно с тертым сыром.

## Суп «Деревенский»

Мелко нарезать белую часть 5 пореев и слегка обжарить в масле. Залить 1,5 литра белого консоме. Добавить 300 грамм нарезанной мелкой соломкой и бланшированной капустной кочерыжки. Поставить на огонь. За 20 минут до сервировки отварить 75 грамм вермишели, положить немного листьев кервеля.

# Супы школы прованса по морарду, ребулю и кайату

(пропорции рассчитаны на 10 человек)

## Суп с чесноком

Положить в кастрюлю, заполненную 2 литрами воды, 20 маленьких долек чеснока (140 грамм), 2 веточки шалфея, 2 гвоздики, 25 грамм соли и щепотку перца. Вскипятить, проварить на медленном огне 15 минут. Посыпать 20 маленьких хлебных ломтиков тертым сыром, поставить их в духовку, чтобы растопить сыр, потом поместить в супницу и сбрызнуть оливковым маслом. Залить хлеб бульоном и дать постоять супу до сервировки 2 минуты.

## Суп айго «Сау»

Положить в кастрюлю 1 килограмм очищенной и нарезанной кусками белой рыбы, 3 нарезанные на четвертинки картофелины, лавровый лист, 2 дольки чеснока, букет из 3 веточек петрушки и сельдерея. Добавить 25 грамм соли, щепотку перца, все залить $1^3/_4$ литра воды. Поставить вариться на сильный огонь на 20 минут. В супницу положить куски хлеба, политые оливковым маслом и посыпанные перцем. Залить готовым бульоном. Отдельно подать рыбу с чесночным майонезом «Айоли» или майонезом «Руй».

*Примечание.* «Руй» – вид чесночного майонеза, который готовится следующим образом. Растереть в ступке чесночную дольку вместе с красным испанским перцем. Добавить вымоченную и отжатую хлебную мякоть. Все перемешать и влить по каплям несколько ложек оливкового масла, непрерывно помешивая. В конце добавить несколько ложек рыбного бульона. Что касается приготовления чесночного майонеза «Айоли», см. «Серия холодных соусов».

## Суп айго «Менажер»

Слегка обжарить на растительном масле мелко нарезанные белую часть 3 пореев и луковицу. Добавить 2 маленьких отжатых и нарезанных томата, 4 давленые дольки чеснока, немного укропа, букет из ароматных трав, маленький кусочек сухой апельсиновой корки, щепотку порошка шафрана, 3 мелко нарезанные картофелины, 18 грамм соли, щепотку перца. Все залить $1^3/_4$ литра воды. Поставить на сильный огонь и варить 15 минут. В бульоне отварить яйца из расчета 1 яйцо на человека. Вынуть из супа букет из трав и апельсиновую корку, полить бульоном крупные куски хлеба, выложенные на блюде. На другое блюдо положить картофель, сверху на него – яйца и посыпать нарезанной зеленью петрушки. Суп подается отдельно. (Метод хозяек Прованса.)

## Суп айго «Буидо», или суп с кипящей водой

В кастрюлю с 2 литрами воды положить 25 грамм морской соли, 12 давленых долек чеснока, веточку шалфея, 1 децилитр растительного масла и щепотку перца. Варить 7–8 минут. Налить суп на куски хлеба, положенные в супницу, посыпать петрушкой.

## Суп айго «Буидо» с вареными яйцами

Влить в 2 литра воды 3 децилитра растительного масла, положить 20 грамм соли, щепотку перца, 8 чесночных долек, немного тимьяна, лавровый лист, шалфей и листья петрушки. Кипятить 15 минут. Отварить в бульоне 10 яиц. Положить яйца на ломтики хлеба, полить их бульоном.

## Суп «Свадебный»

Приготовить «Мармит» из 1 килограмма говяжьего костреца, 1 килограмма бараньей задней ножки, большой курицы и 4,5 литра воды. Приправы, гарнир и готовка, как для обычного супа «Мармит». Затем процедить бульон, добавить 65 грамм риса и щепотку шафрана на 1 литр бульона. Варить 35–40 минут на небольшом огне. Суп должен быть густым, а рис – хорошо проваренным.

## Суп айго с нонатами[2]

В 4 ложках оливкового масла обжарить 150 грамм мелко нарезанного лука, добавить 150 грамм очищенных и нарезанных томатов и потушить в течение нескольких минут. Залить $1^3/_4$ литра воды, приправить 15 граммами соли и 2 щепотками перца, положить букет из зелени петрушки и лаврового листа. Кипятить 8 минут. Добавить 200 грамм нонатов и щепотку порошка шафрана. Поварить еще 4 минуты. Вытащить из супа букет из трав, положить в супницу 250 грамм тонких хлебных ломтиков, залить их бульоном.

# Серия иностранных супов

(из расчета на одно обслуживание)

## Суп из куриных потрохов по-английски

Взять 3 куриные тушки, отрезать шеи и разрезать их на 3 части, зоб – на 4 части, а крылья – на 2. Обжарить в масле, посыпать 20 граммами муки, залить 1 литром белого консоме и 0,5 литра воды. Добавить букет из ароматных трав, содержащий веточку сельдерея. Варить на небольшом огне 1,5 часа. Когда кусочки курицы будут готовы, процедить бульон, затем вернуть в него эти кусочки. Добавить 4 ложки отварного риса и 2 ложки мелко нарезанного сельдерея, тушенного в масле. Продолжить готовить курицу уже вместе с гарниром еще 15 минут. Перед сервировкой обильно посыпать перцем.

## Суп ботвинья

*(холодный русский суп)*

Мелко нарезать 350 грамм листьев шпината, 250 грамм листьев щавеля и 250 грамм листьев свеклы. Положить все в кастрюлю, добавить 100 грамм масла и пассеровать на слабом огне. Протереть через мелкое сито. Разбавить получившееся пюре 11/4 литра белого сухого вина, добавить 12 грамм соли, 10 грамм сахара, 150 грамм соленых огурцов или свежих огурцов, нарезанных кубиками, щепотку кервеля, щепотку рубленого эстрагона, 10 грамм мелко нарезанного лука-шалота. Подавать с маленькими кусочками льда.

## Суп овощной с перловой крупой

*(американская кухня)*

Нарезать крупными кубиками шириной 3 сантиметра 750 грамм постной говядины. Положить в кастрюлю, залить 2,5 литра воды. Добавить соль, горошины перца и 2 гвоздики в закрытых пакетиках. Дать вскипеть, тщательно снять пену. Добавить 200 грамм перловки. Варить на небольшом огне 2 часа. Потом положить гарнир, состоящий из большой моркови, репы, 2 средних луковиц, сердечка сельдерея, половины кочана капусты, из листьев которой предварительно вырезать жилки. Все овощи должны быть нарезаны крупными кубиками, как мясо. Варить еще 1 час. Когда суп будет готов, вынуть пакетики со специями.

*Примечание.* Иногда в этот суп добавляется картофель, либо рис, либо чечевица, сухой горох, фасоль. Последние три овоща лучше предварительно вымочить. Заправку кладут в суп так, чтобы она сварилась одновременно с мясом. Иногда в суп кладут сухожилия (желатиновые части), нарезанные кубиками.

---

[2] Н о н а т ы – вид мелкой средиземноморской рыбки, напоминающей кильку.

## Борщ

*(русский суп)*

Нарезать соломкой 2 моркови, 3 порея, 1 среднюю луковицу и 2 веточки сельдерея. Потушить в масле и заправить, как польский борщ. Добавить букет из укропа и майорана, 650 грамм сырой говяжьей грудинки, нарезанной кубиками, 4 куриные шеи. В этот борщ не кладут утку. Когда суп будет готов, процедить бульон через марлю (овощная нарезка не должна быть в супе). В бульон положить 50 грамм мелко нарезанной красной свеклы. Кипятить на медленном огне 15 минут и снова процедить. Отдельно подается гарнир: маленькие горячие пирожки с начинкой, галеты из каши.

## Борщ «польский»

Приготовить нарезанные соломкой овощи: 300 грамм свеклы, 2 порея, среднюю луковицу, 200 грамм брюссельской капусты, корень петрушки и веточку сельдерея. Потушить в масле, залить $1\frac{3}{4}$ литра белого консоме и 3 ложками свекольного сока. Добавить букетик из укропа и майорана, 750 грамм бланшированной говяжьей грудинки, маленькую полуготовую уточку. Варить на слабом огне. Подается с нарезанной кубиками говядиной и утиной грудкой, нарезанной ломтиками. В конце добавить столовую ложку грибной эссенции, 2 ложки свекольного сока, 0,5 ложки укропа и петрушки, мелко нарезанных и бланшированных. Положить кусочки говядины и ломтики утки в суп вместе с 10 сосисками «Чиполата» гриль. Отдельно подать сметану.

*Примечание.* Можно заменить «Чиполата» на пирожки с утиным фаршем, которые подаются отдельно.

## Суп «Камаро» по-бразильски

Положить в маленький котелок курицу без внутренностей весом 1 килограмм 250 грамм. Залить 2 литрами воды и посолить (15 грамм). Дать вскипеть, снять пену, добавить спустя 20 минут букет из петрушки и кервеля, маленькую луковицу и 60 грамм риса. Варить 3,5 часа.

## Суп с вишней

Вынуть из вишен (750 грамм) косточки. Отложить 75 грамм вишни для гарнира. Залить вишню на сковороде $\frac{3}{4}$ литра горячей воды, добавить цедру половины лимона, немного корицы и прокипятить на сильном огне 8 минут. На другой сковороде вскипятить половину бутылки бордо или портвейна. Настоять в вине половину вишневых косточек, растертых в ступке. Протереть сваренную вишню через сито, разбавить пюре соком и загустить 15 граммами крахмала, растворенного в холодной воде. Добавить большую ложку сахарной пудры, отложенные 75 грамм вишни, и все прокипятить в течение 4 минут. Потом положить процеженный настой на вишневых косточках. Перелить в супницу, подать со сдобными сухариками.

*Примечание.* Вместо сдобных сухариков можно использовать печенье.

## Суп из моллюсков

*(американская кухня)*

Открыть раковины средиземноморских моллюсков клэйм и тщательно собрать сок. На 1 литр его нарубить 190 грамм почечного свиного жира. Растопить этот жир в кастрюле с толстым дном, в нем слегка обжарить 100 грамм крупно нарезанного лука и 25 грамм петрушки. Положить 300 грамм очищенных нарезанных томатов, раковины, 300 грамм нарезанного кубиками картофеля. Влить 0,5 литра воды, немного соли (сок от клэйм сам по себе соленый), перец. Довести до кипения и варить 20 минут. Добавить маленькую ложку листьев тимьяна, а также сдобные сухарики или крекеры, чтобы загустить суп. Варить еще 5 минут.

*Примечание.* Раньше раковины дробили. Сейчас их кладут целиком.

## Суп куриный с луком

Сварить курицу с ароматными травами в $1^3/_4$ литра телячьего бульона, легкого и прозрачного. Нарезать соломкой белую часть 5 перьев лука-порея, потушить в масле. Затем залить куриным бульоном и снова потушить. Подается прозрачный бульон с куриным мясом, нарезанным ломтиками, и пореем, нарезанным соломкой.

*Примечание.* Можно одновременно подать компот из чернослива.

## Суп с куриной печенью по-английски

Загустить $1^3/_4$ литра коричневого бульона 70 граммами прозрачной мучной подливки. Вскипятить. Добавить 250 грамм нарезанной ломтиками куриной печени, обжаренной в масле. Варить 15 минут. Потом вынуть печень, растереть ее и смешать получившееся пюре с бульоном. Процедить через ткань, хорошо приправить перцем и разбавить перед сервировкой 1 децилитром мадеры. *Гарнир*: 125 грамм куриной печени, нарезанной ломтиками, обжаренными в масле.

## Суп с биточками из печени

Состав биточков: нарезать кубиками 150 грамм телячьей печени, приправить солью и перцем, обжарить в смеси сливочного и растительного масла. Растереть, протереть через сито и хорошо взбить получившееся пюре. Добавить еще 60 грамм размягченного масла, 60 грамм нарезанного лука, пассерованного в масле, половину столовой ложки нарезанной зелени петрушки, взбитое яйцо, 40 грамм хлебной мякоти, щепотку соли, щепотку перца, щепотку паприки. Все хорошо перемешать. Сделать ложкой биточки. Отварить их в белом консоме за 15–20 минут до сервировки. Сцедить жидкость. Положить в супницу, залить $1^3/_4$ литра отменного говяжьего консоме.

## Суп с пюре из печени

Обжарить в масле нарезку «Мирепуа», состоящую из 50 грамм моркови, 50 грамм репчатого лука, 60 грамм постного окорока, 2 шалотов, тимьяна и лаврового листа. Добавить 200 грамм нарезанной кубиками телячьей печени, приправить солью, перцем и пряностями. Быстро обжарить печень. Залить 1 децилитром белого вина, 1,5 децилитра «Испанского» соуса. Проварить на слабом огне 10 минут. Сцедить жидкость с печени и нарезки «Мирепуа». Хорошо растереть. Разбавить пюре соусом, процедить через ткань. Положить пюре в 1,5 литра обычного консоме, дать вскипеть. Проварить еще 2 минуты, добавить приправы. *Гарнир*: маленькие хлебные крутоны, обжаренные в масле.

## Суп с бамией

см. *Суп «Окра».*

## Суп «Ошпо» по-фламандски

Положить в котелок 300 грамм свиных ушей, 600 грамм свиных ног, 125 грамм свиных хвостов, 250 грамм соленого сала, 600 грамм говяжьей грудинки, по 300 грамм бараньих плеч и грудинки. Залить 2 литрами воды. Приправить 12 граммами соли, вскипятить, снять пену и варить на слабом огне 2 часа. Затем добавить гарнир: 200 грамм моркови, 200 грамм брюссельской капусты, 1 среднюю луковицу, белую часть 4 пореев и 3 средние картофелины. Все эти овощи должны быть крупно порезаны. Варить на небольшом огне еще 4 часа. Бульон подавать в тарелках с некоторыми овощами и отдельно на блюде остальные овощи с кусками мяса и 10 сосисками «Чиполата».

*Примечание.* Этот суп готовится так же, как и испанский суп «Олья подрига». Он похож на суп «Ой» из старинной французской кухни.

## Суп из зайца

Нарезать на мелкие кусочки переднюю часть и бедра зайца. Обжарить в масле вместе с нарезкой «Мирепуа», состоящей из моркови, лука, сельдерея, белой части порея, постной грудинки, зелени петрушки, тимьяна и лаврового листа. Посыпать 300 граммами крахмала. Залить 2 литрами обычного консоме и варить на медленном огне 2,5 часа. Через 2 часа вытащить бедра, нарезать мясо на кусочки, добавить несколько ложек процеженного бульона и держать его в теплом месте. За 10 минут до окончания готовки добавить нарезанную ломтиками печень. Когда суп будет готов, сцедить с кусочков мяса зайца жидкость. Процедить бульон и еще прокипятить в течение 20 минут, тщательно снимая пену. В это время отделить мясо от костей, растереть это мясо с печенью. Протереть через сито, положить полученное пюре в супницу. В готовый бульон влить 3 ложки настоя базилика, майорана и розмарина, приправить кайенским перцем и добавить, сняв с огня, 60 грамм масла. Процедить полученный бульон через дуршлаг, влить его в готовое пюре, постоянно помешивая венчиком, чтобы пюре в супе растворилось. Положить в конце мясные корки, влить 3–4 ложки портвейна.

## Суп «Литовский»

Приготовить $1\frac{3}{4}$ литра очень прозрачного супа-пюре «Пармантье» (2 децилитра пюре, растворенного в 1,5 литра белого консоме). Добавить 150 грамм нарезанной крупной соломкой и тушенной в масле сердцевины сельдерея. Дать вскипеть. Варить на несильном огне 35–40 минут, снимая пену и жир. В конце положить 2 ложки пассерованного в масле щавеля и 1,5 децилитра сметаны. *Гарнир*: нарезанный кубиками бекон, отварные сосиски «Чиполата», маленькие жареные яйца с удаленными $\frac{2}{3}$ белка.

## Суп «Ливонский» с клецками

Отпассеровать в 50 граммах масла нашинкованный репчатый лук и 50 грамм нарезанных соломкой листьев щавеля. Добавить 500 грамм бланшированного и отжатого шпината. Все пассеровать вместе несколько минут. Затем влить 4 децилитра соуса «Бешамель» и проварить на слабом огне еще 15 минут. Процедить через ткань. Полученное пюре разбавить 1 литром белого консоме, прокипятить еще 20 минут, снимая пену и жир. В конце влить 1

децилитр сливок и положить 60 грамм масла. *Гарнир*: клецки и щепотка листьев кервеля. Приготовление клецок: вмешать в 200 грамм заварного теста без сахара 2 мелко нарезанных шалота, бланшированных и отжатых, 25 грамм отварного постного окорока, также мелко нарезанного, 25 грамм нарезанных кубиками и обжаренных в масле хлебных крутонов. Разделить тесто на части весом по 12 грамм и скатать из него шарики. Бросить их в сотейник с кипящей подсоленной водой и варить 20 минут. Клецки должны быть готовы к моменту подачи супа на стол.

## Суп «Милле-фанти»

*(итальянская кухня)*

Положить в миску 100 грамм протертой мякоти свежего хлеба, 50 грамм тертого пармезана. Потихоньку добавить 3 взбитых яйца. Приправить щепоткой перца и мускатом. Вскипятить $1^3/_4$ литра белого консоме. Приготовленную смесь аккуратно влить в кипящее консоме, помешивая венчиком. Отодвинуть от огня, накрыть крышкой и дать настояться еще 7–8 минут. Перед сервировкой взбить суп венчиком.

## Суп «Милле-фанти» прозрачный

Приготовить смесь, как описано выше, добавив еще 1 взбитое яйцо. Приправить так же. Влить смесь, помешивая венчиком, в белое кипящее консоме. Варить, накрыв крышкой, 10 минут, взбить венчиком перед сервировкой.

## Суп «Минестроне»

*(итальянская кухня)*

«Минестроне» – это термин, относящийся ко всем итальянским супам. Он соответствует французскому супу по-крестьянски. Мелко нарубить 60 грамм свежей грудинки, смешать с 40 граммами тертого сала. Растопить сало в кастрюле с толстым дном. Положить туда нашинкованную половину луковицы, мелко нарезанную белую часть 2 пореев и обжарить в течение нескольких минут. Залить $1^3/_4$ литра легкого белого консоме (или подсоленной водой). Добавить мелко нарезанные морковь, маленькую репу, веточку сельдерея и среднюю картофелину, а также 100 грамм нарезанной капустной кочерыжки и 2 маленьких отжатых и очищенных томата. Через 25 минут добавить немного мелкого свежего горошка, 40 грамм нарезанной стручковой фасоли, 100 грамм риса или спагетти. Варить еще 1 час на небольшом огне. Потом положить 6 грамм давленого чеснока, 2 грамма базилика, щепотку нарезанных и смешанных с тертым салом (15 грамм) листьев кервеля.

*Примечание.* В принципе в этот суп можно положить любые свежие овощи.

## Суп «Мисс бетси»

Хорошо промыть в воде 125 грамм перловки, залить ее 11/4 литра белого консоме и 1 литром воды. Добавить букет из петрушки, кервеля и сельдерея. Варить на слабом огне 5 часов, следя за тем, чтобы на поверхности не образовалась корка и жидкость оставалась прозрачной. Когда перловка сварится, переложить ее в другую кастрюлю, вмешать 4 ложки густого красного и процеженного через марлю томатного пюре. Этот суп не должен быть густым. *Гарнир*: 2 средних яблока сорта ренет, очищенных, с вынутой сердцевиной, нарезанных кубиками и тушенных в масле.

## Суп «Фальшивая черепаха»

Большинство кулинаров знают этот суп как коричневый бульон с сельдереем, шампиньонами и травяным настоем. Принципы его приготовления заложил Карем и называл этот суп черепашьим супом по-французски. Основа его – прозрачный бульон из телячьей головы. Загущение: «Испанский» соус (2 децилитра на 1 литр бульона). В бульон добавляются сельдерей, шампиньоны, петрушка, тимьян, лавровый лист, базилик, розмарин, майоран. Три последние приправы из расчета 2 грамма на 1 литр супа. Сюзан несколько вульгаризировал рецепты английской кухни, загустив этот бульон мучной подливкой и крахмалом. В конце в суп добавляется 5 миллилитров мадеры на 1 литр супа и немного кайенского перца. *Гарнир*: 1) вырезанные специальным инструментом кружочки диаметром 2 сантиметра из кожи с телячьей головы; 2) маленькие кнели, сделанные из обычного фарша, загущенного желтками. Они лепятся маленькой ложкой.

## Суп из баранины по-гречески

Разбавить 4 децилитра пюре из свежего горошка или, если не сезон, из дробленого гороха 1,5 литра белого консоме. Поставить на огонь, проварить в течение 10 минут, снимая пену и жир. *Гарнир*: 375 грамм отварной бараньей грудинки, нарезанной кубиками, нарезка «Брюнуаз», вымоченная в бараньем бульоне.

## Суп куриный с пряностями

Нарезать среднюю курицу небольшими кусочками, как для фрикасе. Отварить ее в $1^3/_4$ литра белого консоме, вынуть куски. Добавить в бульон по половине мелко нарезанных моркови и луковицы, букет из петрушки и сельдерея, 25 грамм шелухи шампиньонов. На сковороде обжарить в 50 граммах масла нарезанный репчатый лук, добавить 20 грамм крахмала и кофейную ложку порошка карри. Влить в куриный бульон и проварить на слабом огне еще 10 минут. Процедить, поставить кастрюлю рядом с огнем, снимать пену и жир не менее 15 минут. Потом добавить 1,5 децилитра сливок. Положить в супницу куски курицы, вылить на них бульон через дуршлаг. Подавать с рисом, приготовленным по-индийски.

## Суп с бараниной

*(английская кухня)*

Нарезать крупными кубиками морковку, маленькую репу, белую часть 2 пореев, веточку сельдерея и половину луковицы. Потушить в масле. Залить 2 литрами легкого белого консоме. Положить в суп 300 грамм бараньей грудинки и шеи, 100 грамм бланшированной перловки. Варить на медленном огне 1,5 часа. *Гарнир*: нарезанное брусочками мясо, отделенное от костей, половина ложки бланшированной, нарезанной зелени петрушки.

## Суп с ньоками

*(эльзасская кухня)*

Приготовить $1^3/_4$ литра обычного «Велуте» либо из курицы, либо из рыбы. Налить в супницу с ньоками, которые готовятся следующим образом: положить 100 грамм масла в теплую миску и хорошо его взбить. Добавить 2 сырых яйца, продолжая взбивать. Потом вмешать 80 грамм муки, взбитый белок, соль, перец, мускат. Эту смесь влить в кастрюлю с кипящей, немного подсоленной водой и оставить рядом с огнем. Через некоторое время из

полученного теста сделать ложкой кнели. Когда они станут твердыми, сцедить с них жидкость, положить в супницу.

## Суп с гомбос

*(американская кухня)*

Этот суп очень популярен у американцев. Его подают в чашках и в холодном, и в горячем виде, предварительно процедив. Слегка обжарить на 60 граммах масла нарезанную среднюю луковицу, добавить 125 грамм свежего сала или сырого свежего окорока, нарезанных кубиками, и еще немного обжарить. Потом положить 500 грамм куриного мяса, нарезанного кубиками, и продолжить обжаривание. Залить 2 литрами белого куриного консоме. Дать вскипеть, варить на слабом огне 25 минут, не закрывая кастрюлю крышкой. Добавить 200 грамм мелко нарезанных гомбос[3], 3 очищенных, нарезанных томата и продолжать варить еще 25 минут. Снять жир с поверхности, попробовать на вкус, добавить, если нужно, приправы. Налить в супницу вместе с 2–3 ложками риса, приготовленного по-индийски.

## Суп «Олья-подрига»

*(испанская кухня)*

Готовится как и фламандский суп «Ошпо». Однако следует добавить 375 грамм сырого окорока, маленькую куропатку, половину маленькой курицы. Специфические характерные добавки: 375 грамм турецкого гороха, 2 маленькие сосиски и латук. Добавить еще 1 литр воды и варить на медленном огне 6 часов. Подается с мясом, выложенным на одном блюде, и с овощами, выложенными на другом блюде. Бульон сервируется отдельно.

## Суп из перловки и сельдерея

*(американская кухня)*

Хорошо промыть 250 грамм перловки, сцедить с нее воду. Потом положить в кастрюлю со 100 граммами горячего масла. Помешивать перловку несколько минут на сильном огне. Залить 1 литром белого консоме и 1 литром воды. Добавить немного соли и перца, дать вскипеть и варить на небольшом огне 3 часа. Положить в суп белую часть и сердцевину 2 сельдереев, нарезанные кубиками и бланшированные. Варить еще полчаса. Перед сервировкой загустить суп 6 желтками, 1 децилитром сливок и 100 граммами свежего масла.

## Суп уха

Приготовить рыбный бульон из 1 килограмма осетра или такого же количества линя и окуня, 750 грамм рыбьих обрезков и костей, 2 литров воды, 2,5 децилитра белого вина, корня петрушки, веточки сельдерея, укропа, 25 грамм шелухи шампиньонов и 20 грамм соли. Варить на медленном огне 1 час. Приготовить 10 маленьких фаршированных рулетиков из сига, нарезать соломкой 350 грамм овощей, состоящих из белых частей сельдерея и порея и корня петрушки. Потушить овощи в масле, добавив несколько ложек рыбного бульона. Процедить бульон. Добавить в него 125 грамм растертой икры и 500 грамм тушки мерлана. Вновь процедить бульон через марлю. Отварить рулетики из сига в рыбном бульоне. Подается с овощной нарезкой и рулетиками. Отдельно подаются тимбалы из гречневой каши и расстегаи (см. главу «Закуски»).

[3] Гомбос – овощ, популярный в Америке и в Азии, но незнакомый европейцам.

## Суп из говяжьих хвостов прозрачный

Выложить на дно котелка ароматные травы, а сверху положить 1 килограмм 500 грамм нарезанных говяжьих хвостов. Поставить в духовку на 15 минут, чтобы выделился сок. Залить 2,5 литра бульона, приготовленного из 1,5 килограмма желатиновых костей и 31/4 литра воды. (Этот бульон готовится на небольшом огне 7–8 часов.) А бульон с хвостами должен вариться 3–4 часа. С него надо снять пену и жир. Положить в бульон для осветления 500 грамм нарезанной постной говядины, белую часть 2 пореев и яичный белок. Необходимое время для осветления – 1 час. Процедить бульон через марлю. *Гарнир*: кусочки хвоста (один кусок на персону), 2 децилитра нарезанных крупными кубиками моркови, репы и сельдерея, потушенных в масле и вымоченных в консоме.

## Суп из говяжьих хвостов сгущенный

Приготовить суп из говяжьих хвостов, как описано выше. Процедить бульон и заправить из расчета 50 грамм коричневой мучной подливки и 100 грамм (3 ложки) томатного пюре на 1 литр. В этом случае нет необходимости осветлять бульон. Однако нужно снимать пену и жир не менее 25–30 минут. Гарнир тот же, что и для прозрачного супа.

*Примечание*. В Бельгии, как и в других северных странах, этот суп загущается, как суп «Фальшивая черепаха».

## Суп устричный

*(американская кухня)*

Нарезать и потушить в кастрюле с толстым дном 100 грамм свиного сала. Добавить 100 грамм нашинкованного репчатого лука и слегка обжарить его, потом 3 нарезанных на четвертинки томата, 6–8 мелко нарезанных гомбос, половинку зеленого перца, также мелко нарубленного. Разбавить 1 литром белого консоме, добавить соль, перец и карри (по вкусу). Варить в течение 15 минут. Потом положить две дюжины сырых очищенных устриц с их соком. Отваривать устрицы в течение нескольких минут. Загустить суп крахмалом.

## Суп с вермишелью

Вскипятить 1,5 литра воды и бросить в нее 375 грамм стручковой фасоли, 3 средние картофелины, нарезанные четвертинками, 2 очищенных, отжатых нарезанных томата, 10 грамм соли. К $^{3}/_{4}$ овощного отвара добавить 180 грамм крупной вермишели. Варить на небольшом огне, иначе, если суп станет чересчур густым, он подгорит. Отдельно растереть 2 маленькие дольки чеснока с 4 граммами базилика и 2 половинками очищенных и жареных томатов. Положить в массу 2 ложки растительного масла и разбавить ее 2 ложками супа. Эта чесночная масса вместе с 75 граммами тертого сыра гриер раскладывается непосредственно по тарелкам и заливается приготовленным супом.

*Примечание.* Данный суп скорее относится к итальянской кухне, хотя широко используется в Провансе.

## Куриный суп по-английски

Положить в котелок среднюю мясистую курицу, залить $1^{3}/_{4}$ литра белого консоме, добавить веточку сельдерея и маленькую луковицу, начиненную гвоздикой. Вскипятить, снять пену, положить 100 грамм риса «Патна», поставить варить на слабый огонь. Потом

вынуть луковицу с гвоздикой, разделать курицу для гарнира, положить нарезанную кубиками овощную нарезку.

## Суп «Пачеро»

*(испанская кухня)*

Это суп потафе по-испански, но с меньшим количеством гарнира, нежели «Олья-подрига». Этот суп приправляется гарбанзос и коризос. Мясо и овощи подаются на разных блюдах отдельно от бульона.

## Суп с пюре из окорока

*(русская кухня)*

Нарезать кубиками 500 грамм отварного свежего окорока. Тщательно растереть и положить в 2 децилитра супа-пюре «Субиз» и 2 децилитра томатного пюре. Процедить через ткань. Разбавить пюре 1,5 литра чуть подсоленного белого консоме, учитывая, что окорок сам по себе соленый. Разогреть, не доводя до кипения, приправить кайенским перцем. Положить 50 грамм масла и влить 1,5 литра мадеры. *Гарнир*: маленькие, нарезанные кубиками крутоны, обжаренные в масле.

## Суп с телячьими почками

*(русская кухня)*

Приготовить, тщательно снимая пену и жир, 2 литра светлого куриного супа-велуте. Добавить в него 2 щепотки листьев петрушки и щепотку укропа. Загустить 2 яичными желтками, 1 децилитром сливок и влить 2 ложки огуречного рассола. Откинуть суп на дуршлаг.

*Гарнир*: мелко нарезанная телячья почка, приправленная солью и перцем, обжаренная в масле с половиной нарезанной луковицы, пассерованной в масле заранее, ложка нарезанных брусочками огурцов, ложка мелко нарезанных маринованных грибов, 10 отварных фаршированных оливок, половина ложки нарезанной и бланшированной петрушки.

## Суп с почками по-английски

Приготовить бульон, как описано в рецепте *Суп с куриной печенью*, заменив гарнир из куриной печени на гарнир из почек баранины или телятины, нарезанных ломтиками и обжаренных в масле.

## Рассольник

*(русская кухня)*

Приготовить 2 литра легкого куриного супа– велуте, добавить 1 децилитр огуречного рассола. Нарезать брусочками 10 корней петрушки и 10 корней сельдерея. Нашинковать таким же образом 2 столовые ложки соленых огурцов, отбланшировать все эти овощи и положить их в суп-велуте. Кипятить рассольник в течение 40 минут, снимая пену и жир. В конце добавить еще 2 ложки огуречного сока, загустить 2 желтками, разбавленными в 1 децилитре сливок.

*Гарнир:* 20 маленьких кнелей из куриного фарша.

## Солянка

*(русская кухня)*

Приготовить $1^3/_4$ литра консоме из окорока. Подать с гарниром из 200 грамм тушеной кислой капусты и ложки бланшированных листьев петрушки.

## Щи

*(русская кухня)*

Подрумянить на масле 2 крупные нашинкованные луковицы. Добавить ложку муки. Переложить в 2,5 литра легкого консоме и дать вскипеть. Добавить 250 грамм нарезанной кубиками бланшированной говяжьей грудинки, 250 грамм бланшированной кислой капусты, петрушку. Варить 2,5–3 часа. Перед подачей на стол попробовать на вкус и добавить, если нужно, приправы. Влить 1 децилитр сметаны и положить половину ложки бланшированной нарезанной петрушки.

## Суп из террапены[4], прозрачный или сгущенный

Эти два супа класса люкс готовятся на базе черепашьего бульона, прозрачного или сгущенного, в который добавляются отварные террапены (см. «Ракообразные и черепахи»). Из террапены вынимаются кости, а мясо ее режется кубиками. Отдельно подается нарезанный крупными дольками лимон, крутые яйца и бланшированная петрушка.

## Суп из черепахи прозрачный

Черепаший суп редко готовится непосредственно на кухне. Его предпочитают покупать готовым, либо в свежем, либо в консервированном виде, в специальных торговых домах. Эти супы должны быть отменного качества. Тем не менее мы предлагаем наиболее простой и практичный способ приготовления такого супа.

*Забой черепахи.* Черепаха, из которой будет вариться суп, должна весить 60–80 килограмм, быть мясистой и обязательно живой. Чтобы забить черепаху, ее переворачивают на спину и кладут на край стола. Животное заставляют вытянуть с помощью специального крючка шею и резко отрубают ей голову острым ножом. На обезглавленную черепашью тушу кладут тяжелый сосуд, чтобы вытекла вся кровь. На это уйдет 1–2 часа. Потом можно переходить к расчленению.

*Расчленение черепахи.* Для этой операции между панцирем и пластроном (нижней частью) втыкают острое лезвие большого ножа и отделяют верхнюю часть от нижней. Затем отделяют всю мясную часть, примыкающую к пластрону. Откладывают плавники, кишечник выбрасывают, а зеленый жир собирают в специальную емкость, так как он используется для супа. Так же поступают с мясной частью, примыкающей к панцирю, которая тоже используется для приготовления супа.

*Приготовление пластрона и панциря.* Они составляют внешний костный остов и поставляют студенистое мясо, которое используется для супного гарнира. Панцирь режется на 6 или 8 частей, а пластрон – на 4 части. Эти части бланшируются несколько минут в кипящей воде или на пару, чтобы легче отделилась чешуя. Потом эти части охлаждаются, и из них варится суп с добавлением ароматных трав. Время его приготовления – 5–6 часов. Потом куски достаются, и мясо отделяется от костей, охлаждается, режется на квадратики шириной 3–4 сантиметра. Именно нарезанное таким образом мясо вместе с отваренным в подсоленной воде и нарезанным ломтиками зеленым жиром составляют основу гарнира. Отвар из панциря – основа супа.

[4] Террапена – маленькая черепаха с побережья Северной Америки.

*Приготовление супа.* Его можно готовить двумя способами, результаты которых идентичны.

1. Положить в котелок мясные внутренности черепахи и сварить их как обычный «Мармит». Потом добавить студенистое говяжье консоме, чтобы объем супа увеличился вдвое. Именно таким образом готовят консервированный черепаший суп. Это самый практичный способ приготовления, тем более что такой суп долго хранится.

2. Положить в котелок одинаковое количество говяжьей голяшки и мясных внутренностей черепахи, половину телячьей ноги и 500 грамм телячьей голяшки на 1 килограмм говядины. Мясо черепахи можно законсервировать для дальнейшего осветления супа (хотя мы это делать не рекомендуем) Мы не будем подробно останавливаться на приправах и ароматных травах, добавляемых в суп.

*Приготовление бульона.* Положить в котелок мясные внутренности черепахи (не путать с мясной частью панциря и пластрона), кости, голову, плавники. Голова и плавники должны быть бланшированы, чтобы отделить чешую. Разбавить бульоном, сваренным из панциря и пластрона. Потом добавить воду, чтобы в целом объем составлял 50 литров (черепаха должна иметь вес не менеее 75 килограмм). После приготовления объем бульона должен составлять 38–40 литров. Солить из расчета 5 грамм соли на 1 литр. Довести до кипения, снять пену, приправить 6,5 килограмма порея, 1 килограммом сельдерея, 2 килограммами репчатого лука, начиненного гвоздикой, 1 килограммом шалота и 125 граммами чеснока. За час до окончания готовки (суп должен вариться 8 часов) добавить цедру 4 лимонов, мешочек с 8 граммами базилика, 8 граммами майорана, 4 граммами шалфея, 4 граммами розмарина, 4 граммами чабера и 4 граммами тимьяна, а также мешочек с 250 граммами кориандра и со 125 граммами перца горошком. Суп должен вариться на несильном огне. В конце он процеживается через марлю, потом в него кладут куски мяса из-под панциря и пластрона. Суп разливается в глиняные горшки. Перед употреблением добавляется 2–3 миллилитра выдержанной мадеры на 1 литр супа.

*Примечание.* Мясо из супа черепахи никогда не употребляется в других приготовлениях, за исключением плавников, которые готовятся лишь изредка. В этом случае их вытаскивают из супа и тушат в мадере.

## Молочный пунш

Вместе с супом из черепахи подается молочный пунш, рецепт которого приводится ниже.

На 1 литр пунша берется 3,5 децилитра сиропа, который готовится из 2,5 децилитра воды и 150 грамм сахара, цедры 2 апельсинов и 2 лимонов, 3 децилитров рома, 1 децилитра вишневой водки, 1,5 децилитра молока, сока 3 лимонов и 3 апельсинов.

Вскипятить сахарный сироп, положить в него апельсиновую и лимонную цедру, закрыть крышкой и дать настояться 10–12 минут. Потом добавить ром, вишневую водку, молоко, апельсиновый и лимонный сок. Дать еще настояться 3 минуты. Процедить. Подавать охлажденным.

## Суп из черепахи загущенный

Это черепаший суп, который загущается 80 граммами осветленной мучной подливки на каждый литр или же 30 граммами крахмала, разбавленного в холодном консоме.

## Суп из черепахи консервированный

Если черепаший суп хорошо законсервирован, то достаточно его разбавить хорошим консоме (объем должен быть увеличен в 2 раза). В конце можно добавить, в зависимости от вкуса приправы, мадеру, как описывалось выше.

## Суп из засушенной черепахи

Чтобы приготовить такой суп, необходимо вымачивать черепашье мясо 24 часа. Потом это мясо отваривают. Далее суп готовится так же, как рассказывалось выше. Мясо заливают бульоном. Готовится специальное консоме, очень насыщенное и студенистое. В последний момент добавляется черепашье мясо, нарезанное кубиками, и мадера.

## Суп из зеленой черепахи

Положить в котелок маленькую, обжаренную в духовке курицу, 250 грамм телячьей голяшки, маленькую луковицу, нашпигованную гвоздикой, половину корня петрушки, 15 грамм шелухи шампиньонов, букет из порея, сельдерея, тимьяна, лаврового листа, немного базилика и майорана. Все залить 2,5 литра обычного консоме, вскипятить и варить на медленном огне 2 часа. Процедить через марлю, добавить к консоме 15 грамм крахмала, разведенного холодной водой. Все взбить венчиком. Посолить, вскипятить, снимая пену и жир 15 минут. Подогреть на водяной бане банку с консервированной зеленой черепахой, сцедить с кусков мяса жидкость и нарезать его квадратиками шириной 3 сантиметра. Положить их в суп. Добавить кайенский перец, немного «Вошестерширского» соуса и 1 децилитр хереса.

Закуски, как холодные, так и горячие, – это необходимые дополнения, создающие определенную гармонию в меню. Особенно это касается ужина.

# IV
# Закуски

Закуски должны быть легкими, состоящими из изысканных продуктов, как правило, небольшого объема, но обладающих безупречным вкусом. Приготовление закусок обязано быть безукоризненным. По сервировке холодные и горячие закуски различаются, как и по способу приготовления.

## Холодные закуски

Считается, что холодные закуски подходят для ужина, в меню которого отсутствует суп. Мы уже высказывали по этому поводу свое мнение в главе «Размышления по поводу сервировки супов». В меню модных ресторанов стали модны деликатесы: черная икра, устрицы, яйца чибисов и т. д. Их подают для того, чтобы не заставлять клиентов долго ждать те блюда, которые они заказали. На наш взгляд, подача холодных закусок оправдана лишь в таком случае. Однако, к сожалению, это становится традицией, и теперь закуски подают даже тогда, когда этого делать не стоит. В распространении холодных закусок большую роль сыграла Россия. Известно, что в России в соседней со столовой комнате накрывали стол с различными пирожками, копченой рыбой и т. д., чтобы гости могли ими заесть крепкие напитки, которые дегустировали стоя, непосредственно перед тем, как усаживались за трапезу. Это было своеобразным прологом к ужину и называлось «закусить».

Гостеприимные хозяева и метрдотели, скорее суетливые и усердные, чем думающие, ввели и у нас моду на закуски, не учитывая особенностей климата, того, что у нас другие национальные традиции, вкусы, привычки и темперамент.

Они стали накрывать этими «закусками» те же столы, за которыми люди потом ужинали, что уже было нарушением традиции. К тому же этим словом стали именовать и обычные французские холодные блюда. К счастью, сейчас стали понимать нелепость введения такого варварского обычая, и его сейчас можно редко встретить во французских ресторанах.

Мы считаем, что холодные закуски не должны подаваться во время ужина, ибо их употребление нелогично и они лишь способны притупить вкус супа.

Единственное исключение можно сделать для черной икры, но лишь тогда, когда она очень свежая и наивысшего качества, или для изысканных устриц, когда они подаются вместе с очень сухими белыми винами (бордо или рейнское вино). Однако рыба любых сортов и в любом виде, салаты и маринованные овощи должны быть вычеркнуты из меню любого ужина.

Напротив, холодные закуски хороши во время обеда. Их различные комбинации, правильная и элегантная сервировка оживляют стол, производят приятное впечатление на людей, когда они входят в столовую. Таким образом, холодные закуски стали сервироваться не только в столовых, но и в ресторанах. Эти изменения стали возможны благодаря улучшению качества закусок. Возможно, они тоже относятся к кулинарному искусству, но являются проявлением прогресса.

Вариации закусок бесконечны, и здесь у настоящих мастеров большой простор для фантазии. Ведь сочетание различных ингредиентов так разнообразно!

Также мы хотим отметить, что приготовление закусок очень ценно при работе поваров в бригаде, поскольку именно в этой области можно проявить хороший вкус, инициативу, артистизм и профессионализм.

Человек, готовящий закуски, может создать прекрасное блюдо, используя небольшое количество продуктов, конечно, при условии, что эти продукты наивысшего качества.

# Серия холодных закусок

Что касается использования сложных масел, которые часто упоминаются в рецептах холодных закусок, то способ их приготовления указан в статье «Сложные масла». Эти масла делают непосредственно перед употреблением закусок. Если все-таки масла готовятся заранее, то они должны храниться в прохладном месте в посуде, закрытой крышкой. Лучше всего использовать масло в размягченном виде, смешивая его со свежими или взбитыми сливками. Приготовленное таким образом масло можно намазывать на маленькие тарталетки, канапе. Рожки из копченого лосося, фаршированные ветчиной, языком и т. д., положенные на маленькие канапе, также закрепляют с помощью масла.

## «Ачето-дольче»

*(итальянская кухня)*

Это смесь из маринованных мелких овощей и фруктов, законсервированных в сиропе из сусла мускатного ореха и меда с добавлением горчицы. Такую закуску можно найти уже в готовом виде, продающейся в магазине.

## «Ашары»

Смесь из маринованных овощей с горчицей. Продается в готовом виде.

## Огурцы

Это соленые русские огурчики. Они режутся на кусочки и выкладываются на специальное блюдо для закусок.

## «Спички»

Это прямоугольники из слоеного теста или просто обрезки слоеного теста размером 7 сантиметров в длину, 2,5 сантиметра в ширину и толщиной 7–8 миллиметров. Их покрывают тонким слоем фарша (обычно рыбного), приправленного кайенским перцем. Готовят в духовке на слабом огне. Вид фарша определяет название закуски.

## «Спички» с анчоусами

Это слоеное тесто, рецепт которого дан выше, покрытое тонким слоем рыбного фарша с анчоусным маслом. Сверху положить филе анчоуса. Поставить в духовку на небольшой огонь примерно на 12 минут.

## Филе анчоуса

Нарезать филе тонкими ломтиками, замариновать в растительном масле и выложить в квадратную форму. Украсить нарезанными яичными белком, желтком, петрушкой и каперсами, сбрызнуть растительным маслом. Филе можно также положить на листья салата или мелко нарезанный латук.

## Свежие маринованные анчоусы

Анчоусы должны быть живыми. Их надо почистить и положить в соль, в которой они должны находиться 2 часа. Отпассеровать в дымящемся растительном масле. Потом переложить в маринад (он должен быть не слишком кислым). Мариновать 2–3 дня. Подавать вместе с маринадом.

## Медальоны с анчоусами

Выложить на замаринованное в растительном масле анчоусное филе кружки картофеля или свеклы, испеченные заранее в духовке. В центр можно положить либо нарезанное крутое яйцо, либо черную икру, либо пюре из молоки и т. д.

## Рулетики из анчоусов

На анчоусное филе положить любое рыбное пюре, загущенное майонезом и приправленное кайенским перцем. Закатать рулетики, сверху добавить капельку анчоусного масла.

## Анчоусы со сладким красным перцем

На маринованное в растительном масле анчоусное филе положить тонкие ломтики красного перца. Сверху украсить мелко нарезанным белком и желтком, петрушкой, каперсами.

## Анчоусы по-тамарински

Выложить на блюдо для закусок натертый теплый вареный картофель. Сбрызнуть растительным маслом, несколькими каплями винного уксуса и присыпать ароматными травами. Вокруг выложить рулетики из анчоусов, приготовленные по рецепту, приведенному выше. Сверху украсить каждый рулетик черной оливкой.

## Угорь копченый по-кильски

Подается, как любая копченая рыба, то есть на салфетке в виде нарезанного ломтиками филе.

## Угорь с белым вином и паприкой

Нарезать угорь средней величины на кусочки длиной 8 сантиметров. Готовится как блюдо «Матлот» в белом вине с паприкой. Остудить в отваре. Нарезать кусочки филе вдоль. Выложить на блюдо, полить обезжиренным осветленным отваром и вновь остудить.

## Артишоки по-гречески

Выбрать очень маленькие артишоки без волосков, срезать с них листья, отбланшировать, остудить. Потом положить их в кипящий маринад. Этот маринад состоит из 1 литра воды, 1,5 децилитра растительного масла, 10 граммов соли и сока 3 лимонов (на 15–20 артишоков). Приправить укропом, сельдереем, кориандром, душистым перцем, тимьяном и лавровым листом. Когда маринад будет готов, охладить в нем артишоки. Положить их на лед и подавать холодными вместе с маринадом.

## Донышки маленьких артишоков с гарниром

Это донышки очень маленьких артишоков, замаринованные в растительном масле и винном уксусе. Гарнир может быть любой: либо пюре из рыбы или молоки, либо овощные смеси, заправленные майонезом.

## Лодочки

Это овальные крустады с зубчатыми краями. Они заполняются различными гарнирами. Лодочки наряду с тарталетками (готовятся так же, только имеют другую форму) занимают большое место в серии холодных закусок и называются «фриволите», что можно перевести как «безделушки» или «пустячки».

## Тесто для тарталеток и лодочек

Добавить в 500 грамм муки щепотку соли, 250 грамм холодного топленого масла, 1 яйцо, 2 желтка, несколько капель воды. Все тщательно перемешать. Скатать тесто в форме шара и оставить на 2 часа. Этим тестом выложить формочки для тарталеток и лодочек, запечь.

## Гарнир для лодочек и тарталеток

Гарниры делаются либо на основе сложного масла, либо на основе желе. Первый вид предполагает любой гарнир для канапе, на который только способна фантазия. Что касается второго вида, то на дно кладется мусс, сверху – ингредиенты, отличающиеся по цвету от мусса, которые украшают и покрывают прозрачным желе.

*Например*: положить на дно тарталетки или лодочки слой розового креветочного мусса (мусс может быть сделан из омара или раков). На него – отварную белую устрицу или кружочек яйца, украшенный кусочком омара. Также можно положить тонко нарезанное филе камбалы с листиком кервеля. Залить доверху желе.

Можно приготовить множество подобных закусок. Все зависит от фантазии.

## Свекла

Свеклу надо выбрать красного цвета и испечь ее в духовке. Нарезать, когда остынет. Сделать из кусочков свеклы ящички, лодочки и т. д. Наполнить любым гарниром.

*Примечание.* Из свеклы можно сделать разнообразные украшения для закусок. Но поскольку она окрашивает все вокруг, ее надо класть в последний момент перед сервировкой.

## Салат свекольный

Испечь свеклу в духовке. Когда она остынет, нарезать соломкой. Испечь в духовке лук, но так, чтобы он оставался твердым. Смешать свеклу с луком (количество лука должно составлять 1/3 объема свеклы). Приправить растительным маслом и винным уксусом. Посыпать петрушкой и кервелем.

## Салат свекольный со сливками

Нарезать соломкой испеченные в духовке свеклу и лук. Приправить французской горчицей, взбитой с густыми свежими сливками. Добавить сок лимона, соль и перец (см. «Холодные соусы»).

## Масла для закусок

см. примечание к «Холодным закускам».

## Черешня маринованная

Отобрать твердую черешню, оставив черешки длиной 2 сантиметра. Положить в банку, вокруг выложить листья эстрагона. Залить кипящим уксусом, приправленным 8 граммами соли на 1 литр. Мариновать 15–20 дней. Подается на маленьком десертном блюде с несколькими ложками маринада.

## Копченая говядина по-гамбургски

Режется очень тонкими дольками, которые либо закручивают в рожки, либо оставляют такими, как есть. Подается в холодном виде.

## Канапе

Канапе, или тосты, отличаются от бутербродов. Они делаются из хлебной мякоти и имеют разнообразную форму. Их толщина не должна превышать 0,5 сантиметра. Обжариваются в очищенном масле или на гриле. Гарнир обычно состоит из одного продукта, хотя это может быть и смесь, если ингредиенты сочетаются друг с другом. Однако самый лучший гарнир для канапе – свежее масло с каким-либо пюре или с нарезкой из мяса, курицы, ракообразных, рыбы, сыра и т. д. Иногда масло не используют, если на гарнир идет маринованная рыба, анчоусы, филе сельди и т. д. В любом случае масло применяется, когда тосты или канапе еще горячие, чтобы сохранить мягкость хлеба. Мы рекомендуем использовать сложные масла, если в качестве гарнира употребляется пюре.

## Канапе «Адмирал»

Канапе имеет овальную зубчатую форму. Сверху намазывается креветочным маслом, а по краям выкладываются хвостики креветок. В середину кладут икру лангуста.

## Канапе с анчоусами

Форма бруска. Намазывается анчоусным маслом. Края выкладываются также анчоусным маслом. Сверху кладут приготовленное на гриле филе анчоуса с нарезанным яйцом.

## Канапе «Арлекин»

Имеет любую форму. Намазывают маслом разного цвета в середине и по краям. В центр кладется любой пестрый гарнир.

## Канапе с черной икрой

Круглая форма. Намазывается икорным маслом. По краю выкладывается размягченное масло. В центр кладется черная икра, а по краям – нарезанный репчатый лук.

## Канапе с креветками

Круглая форма. Намазывается креветочным розовым маслом, края обкладываются тем же маслом. В середину кладется розочка из креветочных хвостов, а в самый центр розочки – каперс.

## Канапе «Сити»

Круглая форма. Намазывается толстым слоем следующей смеси: 125 грамм свежего размягченного сливочного масла, 60 грамм тертых сыров гриер и пармезан, половина столовой ложки густых сливок, немного соли и кайенского перца. Сверху на канапе кладется кружочек лионской колбасы и кружочек гриера.

## Канапе по-датски

Подогреть кусочек черного хлеба. Намазать маслом из хрена, а сверху положить, чередуя, ленточки копченого лосося и маринованного в белом вине филе сельди. По краям выложить черную икру. Потом специальным инструментом вырезать из канапе овал.

## Канапе с языком

Поджарить на гриле длинный хлебный мякиш. Намазать толстым слоем горчичного масла. На масло выложить тонкие ломтики соленого языка красного цвета. Подождать, когда масло застынет. Потом вырезать специальным инструментом канапе в форме звездочки. В центр ее положить горошину горчичного масла.

## Канапе с раками

Форма креста. Намазать раковым маслом, по краям выложить свежее масло. В середину положить раковую шейку, разрезанную пополам.

## Канапе с дичью

Форма прямоугольника. Намазать свежим маслом с добавлением кайенского перца. Сверху положить тонкие кусочки дичи или лучше тертое мясо дичи.

## Канапе с омарами

Квадратная форма. Намазывается омаровым маслом, а края выкладываются тонко нарезанными яйцами, заправленными майонезом. В центре – ломтик омара.

## Канапе «Люсиль»

Овальная форма. Намазывается маслом из горчицы, края выкладываются тертым языком. В середине – нарезанное белое куриное мясо.

## Канапе с рыбой

Квадратная форма. Намазывается маслом из молоки, края выкладываются розовым маслом. В середине – мелко нарезанное филе палтуса или камбалы.

## Канапе «Весеннее»

Круглая форма. Намазывается маслом «Монпелье», края выкладываются рубленым яйцом. В середине – листья кресс-салата или жерухи лекарственной.

## Канапе «Рошеле»

Круглая форма. Намазывается маслом из молоки, по краям выкладывается раковое масло. В середину кладется устрица, приготовленная в белом вине.

## Каролинки

Это маленькие эклеры из заварного теста без сахара, фаршированные каким-либо пюре. Это может быть куриное пюре, пюре из языка, из дичи, из гусиной печени и т. д. Потом каролинки покрываются соусом «Шофруа», по составу соответствующим начинке, и украшают кусочками желе. Каролинками выкладывают края таких блюд, на которых подается желе, мусс и т. д.

## Черная икра

Подается на специальном блюде, по краям обложенном льдом, к блинам или с тонкими ломтиками ржаного хлеба, намазанного маслом. (Способ приготовления блинов см. в главе «Горячие закуски».)

*Примечание.* Настоящая черная икра наивысшего качества должна иметь крупные и прозрачные икринки. Это лучшая из закусок. Иногда ее подают с мелко нарезанным луком и лимоном. Мы рекомендуем этого не делать, так как настоящая качественная икра не нуждается в гарнирах. Порой вместо свежей икры подают соленую прессованную икру. Однако это должно быть оговорено заранее и не может называться свежей черной икрой.

## Сельдерей «Бон-фам»

Нарезать вдоль тонкой соломкой стебельки сельдерея. Добавить то же количество яблок сорта ренет, очищенных, нарезанных также тонкой соломкой. Приправить горчичным соусом со сливками.

## Сельдерей по-гречески

Стебель сельдерея вместе с корнем разрезать на две или четыре части, в зависимости от величины. Отбланшировать, охладить. Потом приготовить, как артишоки по-гречески.

## Корень сельдерея

Нарезать крупной соломкой и заправить либо горчичным соусом со сливками, либо салатной заправкой с горчицей.

## Маринованные боровики

Выбрать самые маленькие и свежие боровики. Отбланшировать 7–8 минут, сцедить с них жидкость, охладить. Потом положить в кастрюлю и залить готовым маринадом, процеженным через дуршлаг. Пропорции на 1 килограмм боровиков: 0,5 литра винного уксуса, 1,5 децилитра растительного масла, 10 грамм раздавленного чеснока, немного тимьяна и лаврового листа, 6 больших горошин перца, щепотка кориандра и маленький корень петрушки. Кипятить маринад 10 минут. Вылить на грибы через дуршлаг. Мариновать 8 дней. Подавать вместе с маринадом. Для консервирования: кипятить 35 минут для литровой банки, 25 минут для пол-литровой банки, 20 минут для четверть-литровой банки.

## Вишни в уксусе

Вишня должна быть полузрелой и достаточно кислой. Подготовить ее, как готовят вишню в водке. Положить в кувшин и добавить 3 гвоздики, корицу, тертый мускатный орех и 10 грамм эстрагона. Проварить винный уксус с сахаром– сырцом (200 грамм сахара на 1 литр). Охладить, залить им вишню. Дать настояться 15 дней. Подавать с маринадом. В консервированном виде продается в магазинах.

## Зеленые орехи в кислом виноградном соке

Эта закуска готовится в период с начала августа (то есть когда миндаль уже появился) до 15 сентября. Осторожно извлечь мякоть орехов из скорлупы, снять желтую пленку, а мякоть сразу же опустить в холодную воду. Выложить на специальное блюдо для закусок, сбрызнуть кислым виноградным соком и посыпать крупной солью. Можно положить нарезанный кервель. (Использование кервеля не обязательно.)

## Сервелаты

Выкладываются на блюде полукругом, как и любая колбаса. Посередине кладется пучок зеленой петрушки.

## Мозги «Роберт»

Очистить мозги барана или ягненка, полить лимоном, отварить в курт-бульоне, охладить, нарезать ломтиками. Выложить на блюдо. Полить горчичным соусом со сливками с добавлением пюре из обрезков от мозгов (они протираются через сито) и нарезанной соломкой белой части сельдерея.

*Примечание.* Ломтики мозгов можно подавать на тарталетках. В этом случае края выкладываются нарезанной петрушкой, а в середину кладут нарезанный желток.

## Цветная капуста

Наломать соцветия капусты на отдельные букетики и отварить, но так, чтобы они оставались жесткими. Замариновать в растительном масле и винном уксусе. Подавать с горчичным соусом со сливками.

## Краснокочанная капуста

Нарезать капусту тонкой соломкой и мариновать в винном уксусе 6 часов. Сцедить жидкость. Добавить нарезанные соломкой очищенные яблоки сорта ренет (100 грамм). Заправить обычной салатной заправкой.

## Рулетики из белокочанной капусты

Отобрать большие листы капусты, пробланшировать, охладить, сцедить жидкость, нарезать на прямоугольники. На них положить гарнир из бланшированного репчатого лука или салат из риса, приправить. Скатать в рулетики, выложить их на блюдо, сбрызнуть растительным маслом. Такая закуска может быть сделана из любого вида капусты. Можно приготовить закуску из капусты следующим образом: положить на капустные листья какой-либо гарнир, сверху закрыть другой частью капустных листов. Нарезать специальным инструментом кружки размером 3 сантиметра.

## Огурцы по-датски

Нарезать огурцы в форме лодочек. Сверху положить пюре из копченой семги или нарезанное кубиками филе сельди вместе с яйцами. Посыпать сверху тертым хреном.

## Фаршированные огурцы

Сделать из огурцов лодочки. Отбланшировать, остудить, замариновать. Нафаршировать любым пюре или овощной смесью.

## Салат из огурцов

Очистить огурцы, разрезать их в длину, вынуть середину и мелко нарезать. Посыпать солью. Дать постоять 25–30 минут. Сцедить жидкость, затем приправить перцем, растительным маслом, винным уксусом и нарезанным кервелем.

*Примечание.* Маленькие зеленые огурчики не обязательно чистить. Приправы добавляются непосредственно перед сервировкой.

## Корнеты «Йоркские»

Из тонко нарезанных кусков окорока вырезать треугольники 9 на 7 сантиметров. Скатать эти треугольники в рожки, наполнить их желе и выложить полукругом на блюде. В центр положить зеленую петрушку.

## Кремы для закусок

Кремы для закусок можно готовить с икрой, копченой семгой, тунцом, курицей, дичью и т. д. Эти кремы часто заменяют масло. Способ приготовления: растереть 125 грамм одного из вышеупомянутых ингредиентов, добавляя постепенно 2 ложки густых свежих сливок. Протереть через сито, приправить соответственно качеству ингредиента. Добавить 3 ложки хорошо взбитых сливок.

## Крем в формочках

Из упомянутых выше кремов можно получить много разнообразных закусок. В этом случае, прежде чем положить взбитые сливки, добавляют несколько ложек жидкого желе (оно должно соответствовать ингредиенту). Этот крем разливается в специальные, смазанные растительным маслом формочки. Желе должно застыть.

## Дюшесы «Нантуа»

Дюшесы – это те же самые каролинки, но они имеют другую форму. Их делают из заварного теста без сахара. Они отличаются от каролинок тем, что их украшают желе, а не покрывают полностью соусом «Шофруа». Дюшесы «Нантуа» наполняют креветочным пюре, украшают сверху розовым желе и посыпают тертыми фисташками.

## Дюшесы «Королевские»

Наполнить куриным пюре и украсить белым желе.

## Дюшесы «Султан»

Наполнить куриным пюре с фисташковым маслом и украсить желе. На каждый дюшес положить половинку фисташки и посыпать тертыми фисташками.

## Различные дюшесы

С икрой: наполнить свежей икрой или кремом из икры, украсить желе. Подавать холодными. По-норвежски: наполнить пюре из кильки с маслом и украсить желе. С копченой семгой: наполнить пюре из копченой семги с маслом или кремом из копченой семги. Украсить желе и подавать очень холодными.

## Эклеры «Каролли»

Это очень маленькие эклеры из заварного теста, наполненные пюре из остатков и внутренностей бекаса. Такое пюре делается с добавлением изысканного шампанского, протирается через сито, в него кладут масло и приправы. Покрыть эклеры коричневым соусом «Шофруа», украсить желе и кусочками трюфелей.

## Маринованная корюшка

Ее приготовление относится к кулинарному термину «эскабеш» (от испанского слова «Escabecia»).

## Эскабеш

За этим термином обязательно должно следовать название продукта, из которого готовится блюдо: например, эскабеш из корюшки, эскабеш из барабульки и т. д. Способ приготовления: хорошо обжарить в растительном масле очищенную рыбу. Предварительно ее вытирают полотенцем и обваливают в муке. Когда рыба обжарится, с нее надо сцедить жидкость и выложить в миску. Отдельно подогреть 0,5 литра растительного масла. Когда оно начнет дымиться, бросить в него 8 неочищенных долек чеснока, половину морковки и луковицы, нарезанных кружочками, 10 грамм крупной соли, тимьян, половину лаврового листа,

3 веточки петрушки и перец. Дать покипеть 12 минут. Вылить на рыбу и мариновать 24 часа. Подается с несколькими ложками маринада.

## Укроп

*(стебельки с корнем)*

Стебельки укропа с корнем разрезать на 2–4 части и готовить как артишоки по-гречески.

## Фиги (инжир)

Для закусок используются только зрелые плоды инжира. Их раскладывают на виноградных листьях и окружают колотым льдом.

## Филе «Анверское»

Нарезается тонкими ломтиками в форме треугольников. Из них скатывают рожки, как это было описано в рецепте «Йоркских» корнетов.

## Гусиная печень

Подается под тем же названием, что и колбаса из гусиной печени. Однако ее кладут в раковины. Подают на блюде, покрытом полотенцем.

## «Фриволите» («Пустячки»)

Этот термин используется, когда подаются легкие закуски типа крем в формочках, лодочки, тарталетки и т. д. Это очень четкое ясное слово, и никакое другое не может обозначить «манерность» и легкость таких закусок.

## Плоды моря

Под этим названием подразумеваются все моллюски (кроме устриц), которые подаются свежими в сыром виде. Обычно сопровождаются тартинками из тонко нарезанного хлеба с маслом.

## Пескарь по-русски

Отварить рыбу в курт-бульоне на белом вине с добавлением большого количества приправ. Охладить, не вынимая из бульона. Сцедить и покрыть густым майонезом. Посыпать мелко нарезанной петрушкой. Подается либо в таком виде, либо на канапе.

## Сельдь по-дьепски

Отобрать свежую селедку, почистить, положить в сотейник, смазанный маслом, и залить заранее приготовленным кипящим маринадом. Маринад делается из $^{2}/_{3}$ белого вина, $^{1}/_{2}$ винного уксуса, тонких кружочков моркови, тимьяна, лаврового листа, петрушки и мелко нарезанного шалота. Варить сельдь 12 минут, охладить в маринаде. Подается в холодном виде вместе с маринадом, нарезанной кружочками морковью, колечками репчатого лука и тонкими дольками лимона.

## Филе сельди

Это филе из копченой или соленой сельди. Их чистят, вымачивают в молоке и покрывают следующим соусом: $^{2}/_{3}$ майонеза с добавлением 1/3 пюре из молоки, кайенского перца, лука, петрушки, кервеля, сельдерея, лука-резанца и эстрагона. Все мелко нарезанное, в равном количестве.

## Сельдь со стручковой фасолью

Используют специальную сельдь: это первая в сезоне выловленная сельдь, выдержанная недолго в ароматном рассоле, рецепт которого является секретом голландских рыбаков. С сельди снимают кожу, а сверху ее посыпают свежей зеленью петрушки. Обычно подается с салатом из стручковой фасоли или со свежей стручковой фасолью, приготовленной на сливочном масле.

## Сельдь по-ливонски

У двух копченых селедок отделить мясо от костей, отрезанные головы и хвосты отложить. Мясо нарезать кубиками, перемешать с таким же количеством нарезанного кубиками отварного картофеля и яблоками сорта ренет. Посыпать мелко нарезанными петрушкой, эстрагоном, кервелем и укропом. Заправить растительным маслом и винным уксусом. Поместить в селедочницу, украсить блюдо хвостом и головой.

## Сельдь «Лука»

Вымочить сначала в теплой воде, а потом в молоке копченую сельдь. Нарезать филе тонкими ломтиками и покрыть их соусом, состоящим из желтков вареных яиц, горчицы, винного уксуса, мелко нарезанных шалота, кервеля, корнишонов. Этот соус готовится как майонез.

## Рулетики из сельди

Отобрать несколько свежих соленых селедок с икрой. Вымочить их в молоке. Хорошо почистить. Слегка смазать внутреннюю часть селедок горчицей, смешанной с луком. Скатать рулетики и обмотать ниткой. Положить в миску с селедочной икрой и залить кипящим винным уксусом, приправленным букетом из ароматных трав, луком, крупным перцем, гвоздикой и процеженным через дуршлаг. После того как уксус охладится, протереть икру через сито. Разбавить полученное пюре уксусом и 4–5 ложками растительного масла на каждый литр уксуса. Залить этой подливкой рулетики и мариновать 2–3 дня. Подавать на блюде вместе с маринадом.

## Сельдь по-русски

Нарезать филе копченой сельди тонкими ломтиками, уложить на блюдо, чередуя с картофелем.

Приправить растительным маслом и винным уксусом. Добавить мелко нарезанные кервель, шалот, укроп и эстрагон.

## Стручковая фасоль

Бланшировать фасоль в подсоленной воде (она должна оставаться жестковатой). Сцедить жидкость, приправить растительным маслом и винным уксусом. Остудить. Выложить на блюдо, присыпать мелко нарезанными петрушкой, кервелем и луком-резанцом.

## Устрицы

Устрицы являются одной из изысканнейших закусок. Могут подаваться и на обед, и на ужин. Они должны быть холодными и сервироваться на льду. Отдельно подаются тонкие ломтики черного хлеба, намазанные маслом, перечный соус и лимонные дольки.

## Устрицы с икрой

Это прекрасная закуска. Подаются свежая икра и маленькие тарталетки с углублением в середине, куда укладываются очищенные устрицы. Их посыпают перцем и сбрызгивают лимонным соком.

## Маринованные устрицы

Продаются в виде консервов.

## Килька

Ее также называют норвежскими анчоусами. Продается в виде консервов. Кильку выкладывают на блюдо и поливают собственным рассолом.

## «Мачедония»

Эта смесь состоит из маленьких луковиц, бланшированных букетиков цветной капусты, корнишонов, стручковой фасоли, мелкого стручкового перца и нарезанных ломтиками бланшированных донышек артишоков. Положить смесь в горшки или бокалы, залить кипящим винным уксусом, подсоленным и приправленным горчицей. Дать настояться. Также употребляется под названием «Вариант».

## Маринованная макрель

Выбирают самую мелкую рыбу и готовят как сельдь по-дьеппски.

## Дыня канталупа

Отобрать зрелую ароматную дыню. Подавать на зеленых листьях, окружив кусками льда.

## Коктейль из дыни

Нарезать кубиками зрелую дыню. Положить в миску. Посыпать сахаром и поставить на лед.

Перед сервировкой в зависимости от вкуса добавить либо вишневую наливку, либо шампанское, либо белый портвейн. Разложить дыню по бокалам.

*Примечание.* Это блюдо может подаваться в качестве десерта. Тогда на дыню кладется ложка апельсинового мороженого.

## Охлажденная дыня с различными винами

Отобрать либо дыню канталупу, либо другую дыню. В любом случае она должна быть зрелой. Срезать макушку так, чтобы получился круг диаметром 8 сантиметров. Серебряной ложкой удалить семена и мякоть. Влить внутрь 2,5 децилитра либо мадеры, либо портвейна, либо марсалы, либо шампанского. Добавить 2 ложки сахарной пудры и закрыть «крышечкой». Обложить дыню льдом, поставить в холодное место на 2–3 часа. Такая дыня подается с ложкой, то есть пропитанная вином мякоть вынимается ложкой, кладется на блюдце со льдом и передается сидящим за столом людям.

## Небольшие маринованные дыньки

Отобрать несколько небольших неспелых дынек. Засыпать солью и оставить на 12 часов. Смешать уксус с водой ($^2/_3$ уксуса на 1/3 воды) и промыть этим раствором дыньки. Разложить по бокалам, приправив ароматными травами, которые используются для корнишонов. Залить либо холодным, либо горячим уксусом. Обычно горячий уксус используется для того, чтобы сохранить зеленый цвет дынек. Оставить на 7–8 дней.

## Сердцевина различных овощей

Сердцевина, или самая нежная часть, которая есть в таких овощах, как стебель артишоков, нижняя часть стебля или кочерыжка белокочанной капусты, цветная капуста, салат-ромэн, может быть использована после удаления волокон для приготовления изысканных закусок. Из них, а также из кочерыжки цикория можно приготовить прекрасные закуски по рецепту *Артишок по-гречески.*

## Мортаделла

Эта свиная колбаса режется тонкими кусочками и выкладывается на блюдо.

## Мидии

Отобрать мидии средней величины и отварить. Потом извлечь их из раковин, очистить, добавить мелко нарезанную белую часть сельдерея. Полить горчичным соусом со сливками с добавлением молотого перца.

*Примечание.* Мидии можно подавать как на блюде, так и в собственных раковинах, однако верхняя часть раковины должна быть снята.

## Ежевика

Отбираются самые крупные и зрелые ягоды. Подаются так же, как фиги.

## Морда и нёбо говяжьей головы

Отбланшировать, охладить и очистить эти субпродукты. Потом отварить, «отбелить» и вновь охладить. Мелко нарезать, добавить нарезанные лук и петрушку. Приправить винным уксусом и растительным маслом.

## Оливки

Для закусок подходят оливки любого сорта. Подаются в собственном маринаде.

## Фаршированные оливки

Отобрать самые крупные оливки, вынуть косточки. Нафаршировать можно любым маслом: лососевым, из тунца, из сардин, из анчоусов и т. д.

*Примечание.* Оливки никогда не подают в качестве закуски, если они фаршированы сырым или отварным фаршем. Такое блюдо относится к гарнирам.

## Фаршированные яйца

Яйца можно фаршировать любым гарниром: пюре, салпиконом, смесью «Мачедония», салатами и т. д. Здесь вступают в силу талант и фантазия.

## Яйца чибиса

Положить яйца в кипящую воду и варить их 8 минут. Остудить. Срезать с макушки скорлупу на 1 сантиметр. Поставить на кресс-салат. Можно также положить яйца в имитированные гнезда, наполненные маслом.

## Хлебцы по-французски

Это небольшие продолговатой формы хлебцы, надрезанные с одного края. Из них вынимается мякоть, и они наполняются гарниром. Такие хлебцы подаются обычно в буфетах, поэтому мы не будем останавливаться подробно на этой теме.

## Хлебцы по-варшавски

Это хлебцы, фаршированные «Русским» салатом и кусочками филе сельди.

## Паштет из жаворонков

Паштет должен быть охлажден на льду, нарезан тонкими ломтиками и выложен на блюдо, в середину которого кладут кусочки желе.

## Пикули

Бывают разных видов и продаются в магазинах.

## Пикалили

Продукт, который можно купить в магазинах.

## Алжирский стручковый перец

Обжарить перец на слабом огне на решетке, чтобы снять кожу и смягчить жгучесть. Разрезать его пополам и вытащить семечки, нарезать тонкой соломкой, приправить растительным маслом и винным уксусом. Выложить на блюдо, окружив маленькими тонкими колечками репчатого лука.

## Лук-порей по-гречески

Нарезать белую часть брусочками длиной 8 сантиметров. Отбланшировать, замаринован в маринаде, описанном в рецепте *Артишок по-гречески.*

## Фаршированный лук-порей

Нарезать белую часть брусочками длиной 3–4 сантиметра. Хорошо отбланшировать, замариновать в винном уксусе и растительном масле. Вынуть внутреннюю часть (как будто делаете маленький ящичек в форме цилиндра) и нафаршировать по желанию.

## Копченая гусиная грудка

Режется очень тонкими ломтиками. Подается на блюде с веточками петрушки.

## Сладкий перец

Готовится как «Алжирский» стручковый перец.

## Икра лобана

Этот продукт пришел к нам из восточных стран. Он имеет форму колбасы. Нарезать икру тонкими ломтиками и сбрызнуть растительным маслом и лимонным соком.

## Икра тунца

Подается так же, как икра лобана.

## Различные пюре для закусок

Эти пюре пришли к нам из английской кухни. Они имеются в продаже. Однако их можно приготовить следующим образом. Растереть основной продукт. Это может быть говядина, окорок, куриное мясо и т. д. Ингредиенты должны быть сварены и охлаждены. Добавить масло (1/3 на $^{2}/_{3}$ основного продукта) или жир самого этого продукта (если он есть). Приправить, протереть через сито, разложить по горшочкам. Подаются как паштеты.

## Редис

Используется в качестве украшения разных закусок.

## Черная редька

Почистить редьку, тонко нарезать и засыпать мелкой солью. Оставить на 15–20 минут. Сцедить жидкость, приправить перцем, растительным маслом и винным уксусом.

## Паштеты турские

Подаются в горшочках в холодном виде.

## Паштеты из блуа

Подаются в специальной посуде или на полотенце также в холодном виде.

## Красная кефаль с шафраном

*(по-восточному)*

Отобрать самые маленькие рыбки. Положить в очищенную посуду, смазанную растительным маслом, и залить белым вином. Посолить из расчета 8 грамм соли на 1 литр заправки, добавить томаты, корень петрушки, укроп, тимьян, лавровый лист, немного чеснока, перец горошком, кориандр и шафран. Именно шафран придаст этой закуске основную вкусовую тональность. Вскипятить, положить рыбу, варить ее на небольшом огне 10–12 минут, охладить. Подавать в маринаде с дольками очищенного лимона без косточек.

## Руайаны

Готовятся и подаются как сардины (см. «Сардины»).

## Салаты

Составы салатов, которые употребляются в качестве закуски, очень разнообразны и зависят от фантазии повара. Иногда они подаются на десертном блюде, края которого обложены огурцами, яичным белком, свеклой; иногда салаты подаются в половинках очищенных от мякоти томатов или же на томатных или огуречных дольках. Для приготовления салатов могут использоваться любые продукты, которые есть на кухне. Одной из основ салатов является рис. Его можно приготовить по– разному, но главное, чтобы он сохранил форму зерен. Особенно хорошо использовать глазированный рис, такой как «Патна» или каролинский. В салатах рис должен составлять половину от других ингредиентов.

## Салат «Бержерет»

Рис, мелко нарезанные вареные яйца, нарезанный лук-резанец.

*Приправа*: взбитые сливки с солью и перцем. Все перемешать. Можно добавить тертый хрен, карри, паприку, горчицу и т. д.

## Салат «Бразильский»

Смешать равное количество риса и нарезанных кубиками ананасов.

*Приправа*: сливки, лимонный сок и соль.

## Салат «Кастельно»

Рис, раковые шейки, нарезанные соломкой трюфели.

*Приправа*: заправка для салатов, загущенная майонезом, с добавлением горчицы и красного сладкого перца.

## Салат «Каталонский»

Рис, запеченный в духовке, нарезанный кубиками испанский белый репчатый лук, очищенный и нарезанный кубиками обжаренный красный перец, филе анчоусов.

*Приправа*: обычная заправка для салатов.

## Салат «Дорция»

Рис, мелко нарезанные огурцы, нарезанное соломкой белое мясо курицы.
*Приправа*: обычная заправка для салатов с горчицей.

## Салат «Голландский»

Рис, мелко нарезанные кислые яблоки, филе копченой сельди.
*Приправа*: заправка для салатов с горчицей.

## Салат «Итальянский»

Рис, зеленый горошек, отваренная в консоме мякоть моркови, нарезанная кубиками.
*Приправа:* салатная заправка.

## Салат «Мидинет»

В равных частях рис и зеленый горошек.
*Приправа*: салатная заправка с нарезанными эстрагоном и кервелем.

## Салат «Монашеский»

Рис, верхушки спаржи, нарезанное соломкой белое мясо курицы. Посыпать тертыми черными трюфелями.
*Приправа*: салатная заправка с горчицей.

## Салат «Монте-Карло»

Рис, тонко нарезанный ломтиками лангуст, нарезанная соломкой сердцевина сельдерея, ломтики трюфелей.
*Приправа*: салатная заправка, загущенная майонезом и приправленная красным перцем.

## Салат «Нантский»

Рис, тунец в масле, нарезанная кубиками мякоть томатов.
*Приправа*: салатная заправка с нарезанными кервелем, эстрагоном и луком-резанцом.

## Салат «Нормандский»

В равных количествах рис и мелко нарезанные кислые яблоки.
*Приправа*: сливки, соль, перец и лимонный сок.

## Салат «Рыбацкий»

Рис, запеченный в духовке и нарезанный кубиками белый испанский лук, филе анчоусов.
*Приправа*: растительное масло, винный уксус, соль, перец, горчица, нарезанная петрушка.

## Салат из бараньих ножек или ножек теленка

Отварить ножки до появления белого цвета. Отделить мясо от костей, нарезать филе и приправить, пока мясо теплое, салатной заправкой.

## Салат из телячьих ножек «Кларенс»

Отварить ножки, отделить мясо от костей, поставить под пресс и нарезать соломкой. Мариновать 20 минут в уксусе и растительном масле, добавив щепотку паприки. Загустить майонезом с добавлением ароматных трав. Выложить на блюдо и украсить кружочками яйца.

## Салат «Португальский»

Рис, нарезанные четвертинками томаты, с которых предварительно снимают кожу, посыпают различными приправами и обжаривают в растительном масле, добавив давленый чеснок и резаную петрушку; нарезанные крупными кубиками баклажаны, обжаренные в растительном масле, кубики филе анчоусов.

*Приправа*: обычная салатная заправка.

## Салат «Режан»

Рис, нарезанное кружочками вареное яйцо, тертый хрен, ломтики трюфелей, сливки «Шантильи» с солью. Все перемешать.

## Салат «Воклюзский»

Рис, запеченный в духовке и нарезанный кубиками репчатый лук, ломтики трюфелей.

*Приправа*: растительное масло и винный уксус, соль, перец, горчица и анчоусная эссенция.

## Различные салаты из риса

Это могут быть салаты, используемые в качестве закуски: «Андалузский», «Кармен», «Монашеский», «Восточный» и т. д. (См. «Составные салаты».)

## Салями «Готское» или «Миланское»

Нарезать тонкими кружочками, выложить на блюдо полукругом, сверху положить зелень петрушки.

## Сардины

Продаются в банках в растительном масле. Подаются на блюде, иногда можно сверху сбрызнуть растительным маслом.

*Примечание.* В книге «150 способов приготовления сардин» господин Кайат дает несколько превосходных рецептов холодного приготовления этой маленькой рыбки.

## Франкфуртские сосиски

Варятся 10 минут, подаются горячими вместе с тертым хреном.

## Страсбургские сосиски

Тот же способ приготовления и сервировки.

## Венские сосиски

Тот же способ приготовления и сервировки.

## Колбаса «Лионская», «Арлезианская» и «Булонская»

Все эти колбасы нарезают тонкими круглыми ломтиками и подают с зеленью петрушки.

## Колбаса из гусиной печени, из печени фазана и курицы

Эти разные колбасы нарезают тонкими круглыми ломтиками, выкладывают полукругом, а в середину кладут мелко нарезанное желе.

## Копченый лосось (семга)

Нарезают очень тонкими ломтиками, скатывают в рожки и украшают зеленью кудрявой петрушки.

## Копченый сиг

Режется тонкими длинными ломтиками, как копченый угорь.

## Спратты[5]

Отобрать самые жирные рыбки. Удалить голову и снять кожу. Выложить рядами на блюдо, посыпать луком-шалотом и мелко нарезанной петрушкой, полить винным уксусом и растительным маслом. Мариновать 5–6 часов, периодически переворачивая рыбку, чтобы мясо пропиталось маринадом.

## Различные тарталетки

см. Лодочки в этой главе.

## Тарталетки с тунцом

Это маленькие хлебные крустады с зубчиками, в которые кладут гаши из тунца, заправленный майонезом. Сверху – круглый ломтик из филе тунца, вырезанный специальным инструментом. По краям – перемешанные, мелко нарезанные яичные белки и желтки и в середину немного петрушки.

*Примечание.* Гаши – это мелко рубленный продукт, напоминающий по консистенции фарш.

[5] Спратты– вид копченых сардин.

## Тунец в растительном масле

Это консервы. Подается на блюде с кудрявой петрушкой и капелькой растительного масла.

## Тунец «Маринет»

Выложить на блюдо, чередуя кусочки тунца в растительном масле, нарезанные кружочками жесткие томаты и тонкие кружочки лука. По краям блюда положить нарезанный кружочками отварной картофель, политый обычной салатной заправкой.

## Томаты по-генуэзски

Отбирают средние твердые круглые томаты. Нарезать тонкими кружочками и насадить на шпажки. Выложить на блюдо, чередуя кружочки томатов с четвертинками желтого и красного перца, жаренного на гриле и без кожуры. Полить салатной анчоусной заправкой. Выложить края блюда кружочками отваренного в соленой воде картофеля.

## Томаты по-монакски

Это очень маленькие томаты с вырезанной серединой, замаринованные и начиненные следующей смесью: нарезанные тунец, крутые яйца, лук, петрушка, кервель и эстрагон, заправленные майонезом. Этой начинке придают форму горки.

## Томаты натуральные

Отбираются очень маленькие томаты. Их чистят, отжимают в марле, маринуют в растительном масле и винном уксусе. Выкладывают на десертное блюдо со стебельком петрушки, имитирующим хвостик, и листиками зеленого масла. Томаты можно фаршировать.

## Четвертинки томатов

Маленькие твердые томаты чистят, вынимают середину, сцеживают жидкость и наполняют либо рыбным пюре, либо смесью «Мачедония», загущенной майонезом и желе. Выдержать на льду на менее 1 часа, нарезать четвертинками.

*Примечание.* Есть прекрасный рецепт, когда четвертинки режут еще на четвертинки, чтобы получилось 8 частей. Вытаскивают семечки, добавляют приправы и украшают розочкой из любого масла-крема.

## Маринованная форель

Отварить форель в курт-бульоне на белом вине и 1/3 уксуса, добавив разнообразные ароматные приправы. Дать остыть в курт-бульоне. Подавать вместе с маринадом и дольками лимона сверху.

## Филе маринованной форели

Отделить с осторожностью филе маринованной форели, снять кожу, полить любым холодным соусом. Выложить на овощной салат. Края блюда украсить тонкими ломтиками крутых яиц и кружочками редиса, огурцов.

Варианты – см. смесь «Мачедония».

### Виноградные усики

Эта закуска делается в пору, когда виноградные усики очень нежные, то есть с июля по август. Они должны быть свежесорванными. Вымочить в ледяной воде в течение 15 минут, сцедить жидкость, положить на сковороду с кипящей подсоленной водой и прокипятить 5 минут. Потом сцедить воду, переложить в миску. Добавить на 250 грамм усиков 15 грамм листьев эстрагона и букетик из 4 листиков черной смородины. Выдержать 4–5 дней и подавать с маринадом.

### Зампино

Это особый продукт итальянского колбасного производства. Вымочить зампино в течение нескольких часов, снять кожу, проткнуть большой иголкой, завернуть в ткань, обвязать нитками и положить в длинную кастрюлю. Залить холодной водой, дать вскипеть и кипятить некоторое время на слабом огне. 1 килограмм зампино должен вариться не менее 1 часа. Остудить, нарезать тонкими ломтиками и украсить зеленью кудрявой петрушки.

## Серия горячих закусок

Современные горячие закуски – это то, что в старинной кулинарии называли «легкие первые блюда», или антре. Изменилось лишь название, но смысл этих блюд остался тем же.

Иногда горячие закуски фигурируют в некоторых обеденных меню наряду с холодными закусками, после которых и подаются. Однако они должны подаваться за ужином после супа и являться посредником между супами и пикантными горячими блюдами, или релеве.

В наши дни существует тенденция преувеличивать значение и объем горячих закусок, хотя их основное свойство – легкость. В целом и с точки зрения гастрономической логики горячие закуски – это излишество, и только традиция оправдывает их существование.

Горячие закуски не должны заполнять паузу между основными блюдами, и мы советуем готовить их в небольшом объеме, как, например, специальное печенье, которое способно умилить клиента, но не насытить его.

Например, если мы возьмем такой распространенный вид горячей закуски, как буше, то даже само название, которое переводится как «кусочек», дает понять, что закуска должна быть небольшого объема. Это касается и других горячих закусок.

В этой главе мы представляем рецепты самых распространенных горячих закусок, но не рассказываем о всех вариациях, которые они могут иметь. В действительности многие из наших рецептов дают возможность для разнообразных изменений, что зависит от мастерства и фантазии кулинара.

В этой главе мы также представили в алфавитном порядке серию русских горячих закусок, которым решили не посвящать отдельную главу.

### «Спички» с анчоусами

Тонко раскатать слоеное тесто длиной 7 сантиметров и толщиной 0,5 сантиметра. Положить сверху рыбный фарш с анчоусным маслом. Нарезать прямоугольники шириной 2 сантиметра. Вдоль каждого прямоугольника поверх фарша положить анчоусное филе. Выложить на противень и готовить 12–14 минут.

## «Спички» «Каприз»

Раскатать слоеное тесто, как описано выше. Сверху положить куриный фарш со сливками, покрыть языком и нарезанными трюфелями. Нарезать на прямоугольники и готовить 12–14 минут.

## «Спички» с креветками

Готовить, как описано выше, только тесто покрыть фаршем мерлана с креветочным маслом и хвостиками креветок.

## «Спички» различные

Эта закуска может готовиться с любым фаршем, сложным или простым. Однако не стоит забывать, что она лишь имитирует пирожок «Спичка», а также ее не надо путать с «Дартуа» – пирогом, состоящим из 2 слоев раскатанного теста, между которыми находится фарш. Этот пирог нарезают, когда он уже испечен.

## Аттеро

Это старинная закуска. На деревянный вертел насаживаются различные ингредиенты, нарезанные ломтиками. Они должны иметь одинаковый размер и быть покрыты густым соусом. Это основная характеристика этого блюда. Потом, когда соус застынет, аттеро панируются и обжариваются. Сняв с вертела, их кладут на салфетку, а по краям выкладывается жареная петрушка. Или же аттеро кладут в виде круга на рисовую основу или на жареный хлеб. В середину – жареную петрушку. Раньше аттеро готовили в различных формочках (квадратных, цилиндрических и т. д.). Название, характеризующее аттеро, зависит от основного продукта.

## Аттеро по-женевски

Обжаренная в сливочном масле печень пулярки, тушеное белое мясо ягненка, отварные мозги, нарезанные кубиками шириной 2 сантиметра трюфели, шампиньоны, донышки артишоков. Все эти ингредиенты насаживаются на вертел и покрываются очень густым соусом «Дюксель». Охладить, покрыть толстым слоем фарша, перемешанного со взбитым яйцом, запанировать, придавая каждому элементу цилиндрическую форму. Обжарить и выложить на хлебную или рисовую основу.

*Примечание.* Эти аттеро также имеют название «по-королевски», а-ля принцесса или «по-флорентийски». Но чаще всего называются именно «по– женевски».

## Аттеро с пармезаном (или пармские шашлычки)

Отварить 200 грамм манной крупы в 1 литре белого консоме (в течение 15 минут). Добавить в манку, сняв с огня, 150 грамм тертого пармезана и 100 грамм масла. Раскатать на противне, смазанном маслом, слой шириной в 0,5 сантиметра, охладить. Нарезать специальным прибором кружки диаметром 2,5 сантиметра. Насадить манные кружочки на вертел, чередуя с кружками свежего сыра гриер того же диаметра. Запанировать и зажарить.

## Аттеро «Виллеруа»

Здесь могут использоваться в качестве основного продукта разные ингредиенты: жареное белое мясо теленка или ягненка, мозги, гусиная печень, почки или гребешки. *Вспомогательные элементы.* шампиньоны, трюфели, язык или окорок, нарезанные так же, как и основной продукт. Аттеро имеют название в зависимости от него: например, *Аттеро из белого мяса теленка а-ля виллеруа.* Готовить, как описано выше.

## Аттеро из устриц «Виллеруа»

Отварить крупные устрицы, очистить, насадить по 6 штук на деревянный вертел, чередуя с тонко нарезанными отваренными шампиньонами. Покрыть соусом «Виллеруа», разбавленным упаренным устричным отваром, запанировать по– английски, придать форму цилиндриков. Обжарить и подавать как обычно.

## Лодочки

Они отличаются по форме от тарталеток и используются для гарнира из рыбы, ракообразных, моллюсков и т. д., в то время как тарталетки фаршируются гарниром из курицы, дичи и других смесей. Иногда лодочки наполняются специальным гарниром, но, как правило, они готовятся из тонкого слоеного теста и выпекаются, как описано выше.

## Лодочки «Шеврез»

Смазать дно и боковую часть готовых лодочек маслом. Отварить манную крупу в белом консоме. Загустить тертым пармезаном и желтками (100 грамм сыра и 4 желтка на 125 грамм манки). Наполнить лодочку любым гарниром, покрыть тонким слоем манки. Запанировать хлебными крошками и обжарить. Выложить на полотенце с веточкой петрушки посередине.

*Примечание.* Гарниром для лодочек может быть салпикон из курицы, дичи, гусиной печени, креветок, омаров, раковых шеек или же пюре из тех же ингредиентов. Название содержит в себе основной продукт гарнира. В данном случае речь идет о манной крупе.

## Лодочки с креветками «Жуанвиль»

Нафаршировать лодочки салпиконом из креветок, загущенным «Велуте» с креветочным маслом. Полить соусом и положить сверху креветочные хвостики, а с краю каждой лодочки – большую креветку без хвоста.

## Лодочки с раками «Нантуа»

Нафаршировать лодочки салпиконом из раковых шеек, загущенным «Велуте» с раковым маслом. Полить соусом «Нантуа», украсить каждую лодочку 2 раковыми шейками. С каждого края положить фаршированную раковую грудку.

## Лодочки с филе камбалы

Нафаршировать лодочки салпиконом из филе камбалы, трюфелей и шампиньонов. Загустить «Нормандским» соусом. Полить тем же соусом. Сверху положить кусочки филе камбалы и тонко нарезанные ломтики черных трюфелей.

## Лодочки с омарами «Виктория»

Нафаршировать лодочки салпиконом из тушек омара, шампиньонов и трюфелей. Фарш уложить горкой. Загустить омаровым соусом, перемешанным с пюре из протертых через сито грудок. С каждого края лодочки положить тонкий ломтик из тушки омара, в центр которого поместить маленький ломтик трюфеля.

## Лодочки с устрицами «Остандэз»

Нафаршировать лодочки отварными очищенными устрицами, загущенными густым соусом «Бешамель» на рыбном концентрированном бульоне. Посыпать нарезанными черными трюфелями.

## Лодочки с молокой по-флорентийски

Нафаршировать лодочки нарезанными и потушенными в сливочном масле листьями шпината. Сверху положить ломтик отваренной в белом вине молоки. Полить соусом «Морнэ» и посыпать тертым пармезаном. Обжарить до коричневого цвета.

## Лодочки из молоки с пармезаном

Наполнить лодочку ложкой соуса «Морнэ». Сверху положить отваренный в белом вине ломтик из молоки. Покрыть суфле из пармезана и поставить в духовку на 7–8 минут на средний огонь.

## Оладьи

Этот термин используется каждый раз, когда речь идет о тесте для жаренья. Иногда в современной практике это блюдо называют фрито, или пончики. Однако существует разница между фрито и оладьями. Фрито всегда сопровождаются томатным соусом, а оладьи подаются сами по себе. Оладьи должны обжариваться в горячем фритюре, чтобы, во-первых, избежать разложения теста, а во-вторых, чтобы тесто не было слишком жирным. Подаются на салфетке с букетиками жареной петрушки.

## Оладьи с анчоусами а-ля Нисуаз

Нарезать тунца на кружочки диаметром 3–4 сантиметра и шириной 0,5 сантиметра. Вокруг него выложить тонкие ломтики филе анчоуса, замаринованного в растительном масле. Положить каждый кружок с анчоусами на некоторое время в тесто для жаренья, а потом опустить в горячий фритюр. Выложить горкой на салфетке, подавать с жареной петрушкой.

## Оладьи «Бенедектинские»

Смешать $^{2}/_{3}$ трески по-провансальски и 1/3 картофельного пюре. Разделить на части размером с большой орех и придать овальную форму. Положить в тесто, опустить в горячий фритюр.

## Оладьи «Кардинал»

Отварить молоку в курт-бульоне на белом вине. Нарезать одинаковыми ломтиками, охладить под легким прессом и полить сгущенным омаровым соусом. Положить в тесто, опустить в горячий фритюр.

## Оладьи с мозгами

Отварить мозги в обычном курт-бульоне. Нарезать одинаковыми кусочками. Мариновать в течение 20 минут в растительном масле, лимонном соке и ароматных травах. Положить в тесто для жаренья, опустить в очень горячий фритюр и готовить, пока тесто не станет хрустящим.

## Оладьи по-итальянски

Смешать 250 грамм белого мяса курицы и 150 грамм постного окорока, отваренные и нарезанные кубиками; 125 грамм свежего пармезана, растертого с телячьими отваренными и охлажденными мозгами. Разделить эту массу на части величиной с голубиное яйцо, скатать в шарики на поверхности, посыпанной мукой, положить в тесто, опустить в горячий фритюр.

## Оладьи с молокой

Отварить в курт-бульоне на белом вине молоку свежей сельди. Мариновать в течение 20 минут в растительном масле, лимонном соке с нарезанной петрушкой. Положить в тесто, опустить в горячий фритюр.

## Оладьи из молоки «Виллеруа»

Отварить молоку в курт-бульоне на белом вине, охладить под легким прессом и полить соусом «Виллеруа» с трюфелями. Положить в тесто, опустить в очень горячий фритюр, пока тесто не станет хрустящим.

## Оладьи а-ля матюрин

Приготовить заварное тесто без сахара, добавить филе сельди и сардины в масле, нарезанные маленькими кубиками (по 30 грамм рыбы на 125 грамм заварного теста). Готовить как обычные воздушные оладьи.

## Оладьи а-ля нисуаз

см. *Оладьи с анчоусами.*

## Оладьи «Пиньятелли»

Приготовить 125 грамм заварного теста без сахара, добавить 2 ложки отварного, нарезанного кубиками окорока и 25 грамм очищенного, толченого и обжаренного миндаля. Готовить как обычные воздушные оладьи.

## Береки по-турецки

Нарезать кубиками шириной 1–3 миллиметра 250 грамм свежего сыра гриер и загустить 3 большими ложками холодного упаренного соуса «Бешамель». Нарезать получившуюся массу на овальные брусочки величиной с сигару, покрыть тонко раскатанным тестом для лапши, скрепить края с помощью взбитого яйца. Запанировать хлебными крошками, обжарить и тут же подавать на стол.

*Примечание.* Береки могут иметь вид слоеных пирожков различной формы, однако их все равно необходимо панировать.

## Блины

Приготовить жидкое тесто из 20 грамм дрожжей, растворенных в 0,5 литра теплого молока, и 50 грамм просеянной муки. Поставить на 2 часа в теплое место, чтобы тесто забродило. Потом добавить 250 грамм муки, 4 желтка, щепотку соли и 3 децилитра теплого молока. Все смешать. Тесто должно быть жидким. Добавить 4 хорошо взбитых белка и 1 децилитр взбитых сливок. Дать тесту подняться. Перед сервировкой пожарить блины на специальных маленьких сковородках.

## Буше

Буше для закусок должны иметь меньший размер, нежели обычные буше. Они, как правило, фигурируют в меню под названием буше миньон. У буше может быть разнообразная форма. В некоторых случаях у буше оставляют крышечку, в других в роли крышечки выступают либо кружочек трюфеля, либо другой продукт. Буше всегда подаются на салфетке.

## Буше по-цыгански

Это маленькие бриоши, сделанные из теста для бриошей без сахара. Они готовятся в специальных формах. Вытащить мякоть, чтобы бриошь напоминала ящичек, отложить кусочек бриоши для крышечки. Подсушить в духовке. Нафаршировать салпиконом из гусиной печени и трюфелей, загущенным прозрачным телячьим бульоном с маслом и мадерой.

## Буше «Букетьер»

Приготовить маленькие круглые бриоши.

*Гарнир*: нарезанные кубиками овощи или очень ранние маленькие овощи, загущенные куриным «Велуте». Накрыть кружочками моркови.

## Буше «Диана»

Приготовить круглые бриоши.

*Гарнир*: салпикон из пернатой дичи и трюфелей, загущенный соусом «Салми», приготовленным из этой же дичи. Накрыть ломтиками черных трюфелей.

## Буше «Гран-Дюк»

Приготовить круглые бриоши.

*Гарнир*: верхушки спаржи и трюфели, нарезанные крупной короткой соломкой и загущенные соусом «Бешамель». Накрыть ломтиками трюфелей.

## Буше «Изабелла»

Приготовить овальные бриоши.

*Гарнир*: салпикон из языка и трюфелей, загущенный куриным пюре. Накрыть тонкими ломтиками языка, нарезанными овалами.

## Буше «Жуанвиль»

Приготовить овальные бриоши.

*Гарнир*: салпикон из креветочных хвостиков, шампиньонов и трюфелей, загущенный соусом «Жуанвиль». Накрыть тонкими ломтиками трюфелей, нарезанными ромбами.

## Буше «Мари-роз»

Приготовить ромбовидные бриоши.

*Гарнир:* креветочные хвостики, нарезанные соломкой трюфели. Накрыть кусочками колбасы из фарша корюшки, сваренной непосредственно перед использованием.

## Буше «Могадор»

Ромбовидная форма бриошей.

*Гарнир*: салпикон, состоящий на $^{2}/_{3}$ из языка и на 1/3 из белого куриного мяса, загущенный соусом «Бешамель» с маслом из гусиной печени. Накрыть нарезанными ромбами ломтиками трюфелей.

## Буше «Монглас»

Приготовить квадратные бриоши.

*Гарнир*: салпикон из гусиной печени, шампиньонов, языка и трюфелей, загущенный соусом «Деми-гляс» на мадере. Накрыть нарезанными квадратиками ломтиками трюфелей.

## Буше «Монсеньор»

Приготовить бриоши овальной формы. Нафаршировать пюре из молоки с трюфелями и накрыть нарезанными ромбами ломтиками черных трюфелей.

## Буше «Нантуа»

Приготовить бриоши овальной формы.

*Гарнир:* салпикон из раковых шеек и трюфелей, загущенный соусом «Нантуа». Накрыть фаршированной раковой грудкой.

## Буше «Перигурдин»

Приготовить маленькие и длинные бриоши круглой формы. Нафаршировать их пюре из гусиной печени с трюфелями, смешанным с соусом «Деми-гляс» на мадере.

## Буше «Королевские»

Классическим гарниром этих буше является куриное пюре со сливками. Однако сейчас используются в качестве гарнира белое куриное мясо, шампиньоны и трюфели, загущенные «Парижским» соусом. Форма этих буше всегда круглая.

## Буше «Маленькая принцесса»

Обычно готовят бриоши квадратной формы шириной 4–4,5 сантиметра. Они должны быть длинными и легкими.

*Гарнир*: куриное пюре с «Велуте» и нарезанными кубиками черными трюфелями. Накрывают квадратными ломтиками трюфелей.

## Буше «Сент-Юбер»

Готовят маленькие круглые бриоши.

*Гарнир:* пюре из черной дичи с «Испанским» соусом из дичи. Накрыть круглыми ломтиками шампиньонов.

## Буше «Виктория»

Приготовить бриоши круглой формы.

*Гарнир:* салпикон из тушки омара и трюфелей, загущенный обычным омаровым соусом.

## Буше как элемент закуски

*(маленькие)*

Хотя буше и относятся к горячим закускам, их часто используют либо как элемент гарнира, либо как гарнир к таким пикантным блюдам, как *Релеве из рыбы или дичи.* В этом случае они фаршируются в зависимости от того, к какому блюду подаются. Также буше сервируются с некоторыми овощами, обычно с сельдереем и испанским артишоком. В этом случае их гарниром является нарезанный кубиками отварной мозг, загущенный мясным бульоном. Буше накрывают кружочками отварного мозга и выкладывают вокруг овощей. В любом случае буше должны быть маленькими.

## Буше «Пармские»

см. *Аттеро с пармезаном.*

## Различные формочки для горячих закусок

Раньше использовались формочки из бумаги. Сейчас им на смену пришли изящные гофрированные формочки-кассолеты из фарфора. Обычно такие кассолеты наполняются салпиконом (как указано в рецептах буше или крустад). Также в них запекаются легкие горячие закуски, суфле и т. д.

## Каннелоны

Этот вид закуски широко применялся в старинные времена, но распространен и сейчас. Каннелоны относятся к кондитерским изделиям, хотя в них не добавляется сахар. Их

делают из раскатанного полуслоеного теста длиной 18–20 сантиметров и шириной 2 сантиметра. Эта лента из теста закручивается спиралью вокруг конических деревянных патронов. С одной стороны лента немного смачивается для лучшего закрепления и обжаривается. Получается рожок из теста. Выпекать их лучше на небольшом огне 12–14 минут. Каннелоны могут быть фаршированы любым салпиконом, или куриным пюре, или пюре из дичи. В любом случае гарнир должен быть густым, чтобы не вылезал за края, когда каннелоны кладутся на салфетку. Обычно их ставят на хлебную или рисовую основу и закрепляют в середине блюда. Название каннелонов зависит от гарнира: например, каннелоны «Королевские», а-ля жуанвиль, а-ля парижьен, «Могадор», или каннелоны куриные, каннелоны с гусиной печенью и т. д.

## Каннелоны по-старинному

Раскатать тонкую ленту из полуслоеного теста, вырезать прямоугольники длиной 9 сантиметров и шириной 4 сантиметра. Покрыть слоем какого-либо фарша, можно с добавлением трюфелей, хотя это не обязательно. Скатать рулетики, чтобы фарш находился внутри, положить на противень и выпекать в горячей духовке 12 минут. От фарша зависит название каннелонов.

## Кассолеты «Эглон»

Обмотать стенки маленьких кассолет из фарфора лентой из слоеного теста. Заполнить на $^{2}/_{3}$ салпиконом из гусиной печени и трюфелей, загущенным соусом «Деми-гляс». Остальную часть заполнить суфле из гусиной печени, чтобы получилась горка. Готовить на слабом огне в духовке 15 минут. Подавать на салфетке.

## Кассолеты «Алиса»

Взять широкие высокие кассолеты, смазать изнутри маслом и положить тонкий слой гарнира из картофеля «Дюшес». Наполнить маленькими ломтиками из белого куриного мяса, загущенными упаренным соусом «Велуте». Сверху покрыть тем же картофельным гарниром. Готовить в духовке 12–14 минут.

## Кассолеты «Сюзанна»

Наполнить гофрированные фарфоровые кассолеты на $^{2}/_{3}$ верхушками спаржи, загущенными соусом «Велуте». Покрыть отварным куриным филе миньоном. Середину филе миньона украсить ломтиком трюфеля.

## Сырники

*(русская закуска)*

Смешать 250 грамм отжатого творога, 250 грамм муки, 50 грамм топленого масла, 3 яйца, соль, перец и мускат. Протереть через сито и добавить еще 75 грамм муки. Из теста скатать маленькие галеты диаметром 4–5 сантиметров и толщиной 1 сантиметр. Положить в кипящую воду и варить 15–18 минут. Потом сцедить жидкость, выложить на блюдо, полить топленым маслом.

## Коломбины

Готовятся как и лодочки «Шеврез», с той разницей, что коломбины готовят в формах для тарталеток. Основа делается из манки, загущенной пармезаном и желтками, а в качестве гарнира используются любой салпикон или пюре, как и для буше. Название зависит от вида гарнира.

## Кокиль из креветок

см. «Креветки».

## Кокиль из раковых шеек

см. «Раки».

## Различные отбивные котлетки

Все ингредиенты, используемые для приготовления крокеток (биточков), можно применять для приготовления маленьких отбивных котлет, где косточку имитируют макароны или кусок жареного хлеба. Пищевые элементы для отбивных котлет могут состоять из салпикона из курицы, дичи, рыбы, ракообразных, заправленного фаршем из основного продукта, загущенного упаренным соусом. В этом случае отбивные котлеты панируются, обжариваются в светлом масле, а не во фритюре.

## Петушиные гребешки «Демидофф»

Слегка отварить крупные гребешки в белом бульоне. Сделать глубокий надрез и заполнить пюре из гусиной печени с трюфелями. Полить соусом «Виллеруа». После того как соус остынет, запанировать. Готовить в горячем фритюре. Подавать в отваре с зеленью петрушки.

## Кромески

Кромески состоят из тех же ингредиентов, что и крокетки (биточки), а их название зависит от основного продукта, будь то курица, рыба, дичь и т. д. Однако, в отличие от крокетов, кромески не панируют. Кромески готовят тремя нижеописанными способами и подают с соусом, соответствующим основному ингредиенту.

## Кромески по-французски

Разделить ингредиенты на части весом 70 грамм (максимум). Слепить прямоугольники и положить на стол, посыпанный мукой. Перед сервировкой окунуть в тесто для жаренья и положить в горячий фритюр. Огонь должен быть сильным, чтобы корочка стала хрустящей. Подавать на салфетке вместе с жареной петрушкой.

## Кромески по-польски

Приготовить прямоугольники, как описано выше. Завернуть каждый прямоугольник в тонкий блин без сахара. Смочить края блина светлым тестом для жаренья, чтобы их скрепить, и положить во фритюр. Подавать как и кромески по– французски.

## Кромески по-русски

Завернуть ингредиенты в тонкий блинчик. Положить в тесто для жаренья, опустить во фритюр. Необходимо поддерживать определенный огонь, чтобы все как следует прожарилось.

*Примечание.* Как правило, основные ингредиенты кромесок по-польски и по-русски – это боровики или другие грибы, а не шампиньоны.

## Различные крокеты

Основные ингредиенты состоят из мучных изделий: бланшированные лапша, тонкая вермишель и т. д., смешанные с тонкой соломкой постного окорока, загущенного упаренным соусом «Бешамель» и тертым сыром. Раскатать смесь на противне, смазанном маслом. Толщина его должна быть 1,5 сантиметра. Остудить. Разделить на прямоугольники длиной 7–8 сантиметров, шириной 3 сантиметра. Запанировать 2 раза хлебными крошками, чтобы корочка была достаточно толстой. Готовить в горячем фритюре. Подавать с жареной петрушкой.

## Крокетки (биточки)

Смесь ингредиентов готовится в следующих пропорциях: основной продукт – курица, дичь, рыба, ракообразные – 1/2 состава; вспомогательные продукты – шампиньоны, боровики – 1/2 от основных ингредиентов; окорок, язык – 1/3 состава, трюфели – 1/6 состава. Название зависит от основного используемого ингредиента. Например, на 500 грамм салпикона из курицы или дичи требуется 250 грамм шампиньонов или боровиков, 160–170 грамм окорока или языка и 85 грамм трюфелей. Количество используемого упаренного соуса должно составлять 4 децилитра на 500 грамм салпикона. Все ингредиенты перемешиваются в соусе. Смесь раскатывается на промасленной доске и охлаждается. Что касается формы крокеток, то она может быть самой различной. Обычно поступают следующим образом. Делят смесь на части весом по 70 грамм, придают необходимую форму и панируют, при этом вся крокетка должна быть хорошо смазана яйцом. Положить крокетки в очень горячий фритюр, чтобы из смеси хлебных крошек и яйца (панировки) образовалась корочка. В этом случае все продукты, из которых состоит крокетка, останутся внутри. Крокетки всегда подаются на салфетке вместе с жареной петрушкой и легким соусом, состав которого соответствует основному продукту.

*Примечание.* Так как мы рассказали о способе приготовления крокеток, то ниже не будем на нем останавливаться, а лишь укажем состав и рекомендуемый соус.

## Крокетки с треской по-американски

Отварная, тонко нарезанная треска без кожи и костей, перемешанная с картофелем «Дюшес» и небольшим количеством упаренного соуса «Бешамель». Раскатать смесь на посыпанном мукой столе и скатать шарики. Запанировать, обжарить в очищенном масле. Всегда подается с томатным соусом.

*Примечание.* Эти крокетки могут быть сделаны из любой рыбы. Их не обязательно панировать.

## Крокетки «Бержер»

Салпикон из мяса молочного ягненка, окорока и шампиньонов (лучше опят), загущенный очень густым соусом «Бешамель». Крокетки имеют форму абрикоса. Подаются с соусом из ароматных трав.

## Крокетки «Цыганские»

Салпикон из гусиной печени ($^2/_3$) и шампиньонов (1/3), загущенный «Парижским» соусом. Крокетки имеют форму груши и хвостик из трюфеля. Подаются с соусом «Периге».

## Крокетки «Охотничьи»

Салпикон из мяса пернатой дичи, шампиньонов и шелухи трюфелей, загущенный очень густым соусом «Деми-гляс» на бульоне из дичи. Имеют форму прямоугольников. Подаются с соусом «Деми-гляс» на бульоне из дичи.

## Крокетки «Доминиканские»

100 грамм отваренных устриц, 50 грамм нарезанных кубиками шампиньонов, 2,5 децилитра соуса «Бешамель» и 1/3 густого соуса «Субиз», омаровое масло, кайенский перец. Имеют форму овалов. Подаются с упаренным соусом на белом вине с добавлением устричного отвара.

## Крокетки с гарниром

Гарнир подбирают в зависимости от основного продукта. Особенно это блюдо распространено в Англии. Так, например, к куриным крокеткам подбирают гарнир из зеленого горошка, верхушек спаржи, овощной смеси «Мачедония»; к крокеткам из дичи подходит пюре из каштанов. Отдельно подаются светлые соусы «Пуаврад» или «Венезон». В этом случае крокетки не относят к горячим закускам, а считают легким горячим блюдом антре.

## Крокетки для гурмана

Салпикон из филе пернатой дичи и трюфелей ($^3/_4$ на 1/4), загущенный густым соусом «Сюпрем». Имеет форму пробки. Подается либо со светлым соусом «Пуаврад», либо с легкой подливкой из дичи.

## Крокетки с омаром

Салпикон из тушки омара, шампиньонов и трюфелей, загущенный густым соусом «Бешамель» с красным маслом и кайенским перцем. Имеют форму сурепки. Подаются с легким омаровым соусом.

## Крокетки по-венгерски

Салпикон из отварных телячьих ножек, нарезанных кусочками, шампиньонов и окорока, загущенный густым, приправленным паприкой соусом «Велуте». Имеют форму овала. Подаются с соусом «Деми-гляс» с паприкой.

## Крокетки по-индийски

Отваренный в рыбном бульоне рис, смешанный с салпиконом из тушки омара. Загустить густым соусом «Бешамель» с кокосовым молоком и паприкой. Имеют форму пробки. Подаются с соусом «Карри».

## Крокетки «Жан-бар»

1. Салпикон из тушки омара, загущенный густым соусом «Бешамель» с кайенским перцем и красным маслом.

2. Отварные устрицы величиной с большой орех. Обернуть устрицу омаровым филе. Скатать шарики, запанировать и опустить во фритюр. Подаются с соусом «Бешамель» с коралловым маслом.

## Крокетки «Миланские»

Нарезанные кусочками бланшированные макароны, нарезанные соломкой куриное мясо, язык и трюфели. Все загустить густым томатным соусом «Бешамель», добавив тертый сыр. Охладить, раскатать на промасленной доске слоем толщиной 2,5 сантиметра. Нарезать квадратики шириной 5 сантиметров, запанировать, опустить во фритюр. Подаются с томатным соусом с добавлением сливочного масла.

## Крокетки «Нантские»

Салпикон из отварной холодной рыбы (или нескольких видов рыб) и нарезанных шампиньонов (1/3). Загустить упаренным рыбным соусом. Имеют форму узких прямоугольников, панируются, обжариваются во фритюре. Подаются со светлым томатным соусом.

## Крокетки «Савиньи»

Салпикон из окорока, днищ артишоков и сморчков. Загустить густым соусом «Бешамель» и 4 желтками (на 5 литров соуса). Имеют форму шайбочек, панируются и обжариваются во фритюре. Подаются с легким соусом «Субиз» со сливками.

## Крокетки «Сюлли»

Состоят из 1) гаши из отварной курицы, загущенного густым соусом «Велуте» на эссенции из шампиньонов; 2) пюре из гусиной печени, смешанного с куриным фаршем (40 грамм фарша на 125 грамм пюре). Скатать овал из гусиной печени в форме маленького яйца и положить в середину кусочек трюфеля. Смазать гаши из отварной курицы, чтобы у крокетки была форма куриного яйца. Запанировать хлебными крошками, опустить во фритюр. Подается с соусом «Велуте» на эссенции из шампиньонов.

## Крокетки с курицей

Салпикон из куриного мяса, шампиньонов и трюфелей, загущенный густым соусом «Велуте» на эссенции из шампиньонов. В момент загущения добавить 3 желтка на 500 грамм салпикона. Имеют форму прямоугольников, панируются и обжариваются во фритюре. Подаются с соусом «Деми-гляс» или «Периге».

## Крустады (пироги с хрустящей корочкой)

Они готовятся несколькими способами. 1. Крустады белые. Смазать маслом различные формы (круглые, овальные или другие) и обложить их внутри песочным тестом, затем заполнить чечевицей или зеленым дробленым горохом и поставить на средний огонь в духовку. Через некоторое время высыпать горох, а сами крустады оставить еще на несколько минут в духовке, чтобы высушить их внутреннюю часть. 2. Крустады из манки или риса. Отварить рис или манку в белом консоме. Рис должен быть хорошо проварен. Загустить 6 желтками и 50 граммами тертого сыра (пропорции на 100 грамм сырых манки или риса) Раскатать полученную массу на доске, смазанной маслом. Толщина раскатанной массы должна быть 3 сантиметра. Охладить. Нарезать специальным инструментом круги диаметром 5,5 сантиметра. Запанировать 2 раза, оставив крышечку. Обжарить, выбрать внутреннюю часть, чтобы толщина крустады составляла 1/4 сантиметра. 3. Крустады из картофеля «Дюшес». Выложить гарниром из картофеля «Дюшес» смазанные маслом формы. Поставить формы в теплую воду, затем вынуть из формы и запанировать 2 раза эти картофельные цилиндры. Вырезать специальным инструментом крышечку. Обжарить, извлечь внутреннюю часть. Толщина получившейся крустады должна составлять 0,5 сантиметра.

## Крустады с креветками «Жуанвиль»

Это рисовые крустады, заполненные буше «Жуанвиль».

## Крустады «Нантуа»

Жареные крустады, наполненные буше «Нантуа».

## Крустады с белым мясом телятины «Финан-сьер»

Крустады из песочного теста. *Гарнир*: ломтики белого мяса телятины, маленькие кнели, нарезанные крупными кубиками шампиньоны, маленькие гребешки и почки в соусе «Деми-гляс» с мадерой.

## Крустады с курицей «Регентские»

Жареные крустады цилиндрической формы.

*Гарнир*: маленькие куриные филейчики, маленькие кнели из куриного фарша с раковым маслом, трюфели, петушиные гребешки и почки. Подаются с «Парижским» соусом на эссенции из шампиньонов.

## Круты а-ля шампенуаз

Это круглые круты из хлебного мякиша диаметром 4–5 сантиметров и толщиной 1 сантиметр. Приподнять края на 0,5 сантиметра, обжарить в очищенном масле и вынуть внутреннюю часть, чтобы получился круглый ящичек. Нафаршировать его свиным мозгом, приготовленным в масле вместе с пассерованным луком. Приправить солью, перцем, добавить немного давленого чеснока. Выровнять поверхность ножом. Подавать очень горячим.

## Круты с печенью ската

Приготовить круты, как описано выше. Отварить печень ската в курт-бульоне, добавив много приправ. Сцедить жидкость, нарезать печень кубиками, нафаршировать круты. Полить печень ореховым маслом, добавить каплю лимонного сока и посыпать петрушкой.

## Круты с мозгами

Нарезать хлебные круты длиной 4 сантиметра и толщиной 1,5 сантиметра. Приподнять края на 0,5 сантиметра. Обжарить в масле и вытянуть внутреннюю часть. Отварить в консоме кружочки мозгов и их остатки, нарезанные кубиками. Фаршировать круты мозгами, предварительно сцедив с них воду. Положить сверху кружочек отварного мозга, покрытого сгущенным мясным бульоном, а в центр кружочка – ломтик трюфеля.

## Круты с копченой уткой

Приготовить круглые круты из ржаного хлеба диаметром 4 сантиметра и толщиной 1 сантиметр. Приподнять края и обжарить в очищенном масле. Вынуть внутреннюю часть. Нафаршировать небольшим количеством немецкой кислой капусты, сверху положить тонкий ломтик желудка копченой курицы, полить «Испанским» соусом и слегка обжарить.

## Дартуа с анчоусами, или сочни

Раскатать кусок слоеного теста в ленту шириной 9—10 сантиметров и толщиной 0,5 сантиметра. Длина может быть любой. Положить на противень. Сверху покрыть фаршем из мерлана с анчоусным маслом, оставив пустыми 1,5 сантиметра по краям, чтобы можно было закрепить верхний слой. На фарш положить нарезанное тонкими ломтиками анчоусное филе в виде решетки. Сверху покрыть другим слоем теста такой же ширины, но немного толще. Слепить края двух пластов теста, смочив их. Придать форму. Провести по тесту предварительные линии ножом, разграничив дартуа на куски 3 на 3 сантиметра. Поставить в горячую духовку на 20–25 минут. После того как пирог будет готов, нарезать его и подавать на салфетке.

## Дартуа с филе камбалы

Готовится, как описано в предыдущем рецепте. Вместо фарша мерлана берется фарш из камбалы со сливками, а сверху на него кладется нарезанное тонкими лентами филе сырой камбалы.

## Дартуа с сардинами

Готовится как и дартуа с анчоусами. Вместо анчоусного филе берется филе сардин. То же время приготовления.

## Фаршированные раки

Приготовить *Раки по-бордоски.* Срезать ножницами вдоль спины верхний слой панциря, отделить раковые шейки и нарезать их кубиками. Вытащить внутренности, смешать их с небольшим количеством густого соуса «Бешамель», протереть через сито и вмешать наре-

занные кубиками шейки. Нафаршировать этой смесью раков. Посыпать хлебными крошками, сбрызнуть топленым сливочным маслом, обжарить, подавать на салфетке.

## Фиш «Боллс»

В Англии и Америке так называют крокетки из трески по-американски. Этот рецепт описан выше.

## Фонданы

Это маленькие крокетки, вылепленные в форме груши. Состоят из одного вида пюре либо смеси основного и вспомогательного пюре в пропорциях, описанных выше. Фонданы панируются мелкими хлебными крошками и жарятся. Подаются на салфетке вместе с жареной петрушкой.

## Фонданы из бекаса «Кастеллан»

Гарнир состоит из 3 частей пюре бекаса, 1 части обжаренного в масле куриного пюре, 1 части каштанового пюре, протертого через сито, и 1 части очень густого соуса «Салми» из бекаса. Все хорошо перемешать, раскатать на смазанной маслом доске и положить на лед. Нарезать смесь на части весом 60 грамм, придать каждой грушеобразную форму, запанировать, пожарить.

## Фонданы из фазана «Марли»

Смесь состоит из 3 частей пюре фазана, 2 частей очень густого соуса «Салми» из фазана и 1 части обжаренного на масле пюре из куриной печени. Дальше готовить по рецепту, описанному выше.

## Фонданы из гусиной печени «Монселе»

Смесь состоит из $^{2}/_{3}$ отваренного в мадере пюре из гусиной печени, 1/3 пюре из трюфелей и очень густого соуса «Мадера». Готовить, как описано в предыдущих рецептах.

## Фонданы из дроздов по-льежски

Приготовить дроздов с кровью, потом добавить несколько капель густого бульона из дичи и мадеры и хорошо прожарить до коричневого цвета. Добавить 4 ягоды можжевельника на 12 дроздов. Растереть мясо дроздов, протереть через сито, добавить куриную печень, обжаренную на масле (1/3 печени на $^{2}/_{3}$ мяса дроздов), и твердое масло. Готовить, как описано выше, и воткнуть в каждый фондан лапку дрозда.

## Фонданы из курицы «Луизетта»

Смесь состоит из $^{2}/_{3}$ пюре курицы, 1/3 пюре из гусиной печени и пюре из языка. Добавить 1 децилитр густого «Парижского» соуса (на 500 грамм смеси). Готовить как остальные фонданы.

## Различные фрито (пончики)

Фрито отличается от оладий тем, что всегда сопровождается томатным соусом. Мы считаем, что термин «оладьи» больше подходит к сладким блюдам, а фрито – к горячим закускам. Иногда считают, что фрито и маринование – синонимы. Однако существует большая разница в способе их приготовления. Элементы фрито – это ломтики курицы, мозгов, бараньих ножек, кожи головы теленка и т. д. Эти ингредиенты всегда готовят заранее, маринуют в лимонном соке, небольшом количестве растительного масла и ароматных травах. Потом кладут в тесто для жаренья во фритюре, обжаривают и подают с томатным соусом. Такому блюду невозможно дать название «маринованный». Маринованные продукты отличаются от фрито: 1) все их элементы маринуются сырыми; 2) маринуются они долго; 3) с них сцеживают жидкость, они обваливаются в муке, а не кладутся в тесто, панируются и жарятся на очищенном масле. Поэтому эти два способа абсолютно различны, даже если используются одни и те же ингредиенты. Основной принцип приготовления фрито: любой продукт для него готовится заранее. Тогда как при мариновании используются сырые продукты.

## Сельдь по-эстонски

Смесь состоит из пюре несоленой сельди, такого же количества хлебного мякиша, обжаренного в масле, 0,5 децилитра сливок и яйца (1 яйцо на 200 грамм смеси). Все хорошо перемешать, обжарить на сковородке, как блины.

## Сельдь в фольге

Обжарить на масле мелко нарезанный репчатый лук, добавить мякоть ржаного хлеба, перец, мускат и 2 децилитра «Парижского» соуса. Готовить в течение 5 минут, вмешать туда нарезанное кубиками филе 3 несоленых селедок; головы и хвосты отложить. Дать этой смеси остыть, нарезать на равные части величиной с обычную селедку, выложить на противень, смазанный маслом, придать форму сельди, спереди приложить голову, а сзади – хвост. Поставить в духовку. Потом обернуть еще горячую сельдь в фольгу, смоченную растительным маслом, и остудить непосредственно перед сервировкой.

## Устрицы

Устрицы должны подаваться сырыми, тем не менее кулинары разработали несколько прекрасных способов их приготовления, которые мы приводим ниже.

## Устрицы по-американски

Открыть раковины, отварить устрицы в собственном соку. Потом положить обратно в раковины и полить «Американским» соусом.

## Устрицы по-английски

Открыть раковины, вытащить устрицы. Завернуть каждую в тонкий ломтик бекона, наколоть на вертел, приправить, приготовить в гриле. Выложить на жареные тосты, посыпать жареными хлебными крошками, приправить кайенским перцем.

*Примечание.* Английское название этого блюда, которое скорее относится к сэйвери, чем к закускам, – «Angels in horse back». Оно переводится как «Ангелы на лошади».

## Устрицы «Фаворит»

Открыть устрицы, очистить и отварить в собственном соку. Каждую раковину хорошо очистить, положить в нее маленькую ложку соуса «Бешамель», устрицу и маленький ломтик трюфеля сверху. Полить тем же соусом, посыпать тертым пармезаном, сбрызнуть топленым маслом и обжарить до коричневого цвета.

## Устрицы по-флорентийски

Отварить устрицы и выложить раковины на поднос. Крупно нарезать листья шпината, потушить их в масле, нафаршировать ими раковины. В каждую раковину положить устрицу, полить соусом «Морнэ» и обжарить до коричневого цвета.

## Устрицы запеченные

Открыть раковины, вытащить устрицы, раковины очистить и положить в каждую свою устрицу. Выложить раковины на поднос. На каждую устрицу выжать каплю лимона, посыпать жареными хлебными крошками, полить топленым маслом и положить крупную горошину масла. Запечь на сильном огне.

## Устрицы «Маршальские»

Открыть раковины, устрицы отварить в собственном соку и отжать. Перед подачей на стол обмакнуть каждую устрицу в тесто для жаренья и положить в горячий фритюр. Выложить по три штуки на лимонную дольку и подавать с жареной зеленью петрушки на салфетке.

## Устрицы «Морнэ»

Открыть раковины, устрицы слегка отварить и очистить. Полить соусом «Морнэ» внутреннюю часть раковины. В каждую раковину положить по 2 устрицы, снова полить их соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть топленым маслом и обжарить до коричневого цвета.

## Устрицы по-польски

Открыть раковины, почистить, затем в каждую положить по 2 устрицы. Выложить раковины на поднос. Растопить в сковороде масло (4 грамма масла на каждую устрицу), бросить туда 30 грамм хлебных крошек и обжарить. Полить этим соусом каждую устрицу и поставить в горячую духовку на 2 минуты.

## Суфле из устриц

Открыть две дюжины раковин, сцедить жидкость, растереть устрицы, добавив постепенно 2 яичных белка. Протереть через сито, взбить на льду с 4 децилитрами сливок. Добавить ложку фарша муслин из мерлана. Потом нафаршировать этим пюре каждую раковину, положить внутрь отваренную устрицу, политую соусом «Виллеруа», вновь покрыть полученным пюре, уложив его горкой. Бросить раковины в воду и варить 12 минут. Так же можно приготовить устрицы на пару.

## Устрицы «Виллеруа»

Открыть раковины, устрицы отварить в собственном соку, сцедить жидкость и полить соусом «Виллеруа». Остудить, запанировать хлебными крошками и обжарить. Подавать на салфетке или в раковинах, вокруг которых выложить жареную петрушку.

## Устрицы «Владимир»

Отварить устрицы, очистить, положить обратно в раковины. Полить густым соусом «Сюпрем», посыпать смесью из жареных хлебных крошек и тертого сыра, полить топленым маслом, обжарить до коричневого цвета.

## Мазаграны

Так называется любое блюдо, в котором гарнир находится между двумя слоями картофеля «Дюшес». Мазаграны для горячих закусок делаются в больших формах для тарталеток. Для их приготовления может использоваться любой салпикон для буше, крокеток или пирожков. Мазаграны именуются в зависимости от основного продукта. Приготовление: выложить тонким слоем картофель «Дюшес» на смазанное маслом дно формы для тарталеток. На него положить горкой густой холодный салпикон. Покрыть сверху другим слоем нарезанного специальным инструментом картофеля «Дюшес». Склеить края верхнего и нижнего слоя с помощью взбитого яйца. Смазать желтком, сверху положить кружочек картофеля, поставить в духовку. Необходимо, чтобы мазагран приобрел золотистый цвет, потому что все ингредиенты внутри его уже готовы. Вынуть из формы, подавать на салфетке.

## Налешники *(русская закуска)*

Растереть в миске 250 грамм отжатого творога, добавить 250 грамм размягченного сливочного масла. Хорошо перемешать, положить соль, перец и яйцо. Разделить массу на части весом по 60–70 грамм, каждую обернуть блинчиком, сделанным из теста без сахара, придав ему форму прямоугольника. Перед сервировкой обмакнуть в тесто для жаренья, опустить в горячий фритюр, подавать на салфетке.

## Яйца чибиса «Кристиана»

Отварить яйца вкрутую (см. приготовление яиц чибиса, глава «Яйца»). Очистить от скорлупы. Предварительно из картофеля «Дюшес» приготовить «гнезда» и обжарить их в духовке. Выложить «гнезда» полукругом, поставить в каждое из них яйцо. Полить каждое яйцо соусом «Деми-гляс» с добавлением пюре из гусиной печени и посыпать нарезанными трюфелями. «Гнезда» должны оставаться нетронутыми.

## Пайетки из пармезана

Эти пайетки скорее относятся к сэйвери.

## Различные блинчики с начинкой

Такие блинчики относятся к горячим закускам. Ингредиенты те же, что и для обычных блинчиков, однако в тесто не добавляют сахар. Начинка может быть самой разнообразной (как и для буше и крокеток). Название зависит от основного ингредиента. Блинчики покры-

вают слоем гарнира и сворачивают в трубочки. Потом их нарезают брусочками и подают на салфетке.

## Пирожки а-ля Босерон

Раскатать обрезки слоеного теста тонким слоем. Вырезать прямоугольники длиной 9—10 сантиметров и шириной 7–8 сантиметров. У жаворонка отделить мясо от костей, смазать тонким слоем гаши и положить в середину прямоугольника. Смочить края теста, придать форму маленького клоуна, сверху покрыть еще одним слоем теста. Смазать желтком и поставить в духовку на 20 минут.

## Пирожки для борща

*На 20 пирожков*: слегка обжарить в масле ложку нарубленного репчатого лука, добавить 125 грамм нарезанного кубиками филе говядины, соль, перец и нарезанную петрушку. Отпассеровать на сильном огне несколько минут, пропустить через мясорубку (или растереть и протереть через сито). Вмешать в фарш мелко нарезанное крутое яйцо. Дальше готовить как пирожки «Буржуаз» (см. ниже), только они должны быть меньшего размера.

## Пирожки «Буржуаз»

Раскатать слоеное тесто толщиной 6–7 миллиметров, вырезать кружки диаметром 6 сантиметров. Из обрезков теста также раскатать слой и вырезать такие же кружки. Смочить края и выложить эти круги на доску. В середину каждого круга положить гаши с сырыми шампиньонами и петрушкой. Покрыть каждый такой круг другим кругом. Скрепить края. Поставить в горячую духовку на 15–20 минут.

## Пирожки «Каноник»

Раскатать слоеное тесто толщиной 0,5 сантиметра и вырезать овалы. Половину выложить на доску, положить на них гарнир из молоки сельди. Молоку предварительно отварить и посыпать ароматными травами. Покрыть каждый овал другим овалом, скрепить края, смочив их. Поставить в горячую духовку на 15 минут.

## Пирожки «Дофин»

Эти пирожки делаются из теста для бриошей без сахара. Они готовятся как остальные пирожки и фаршируются любым фаршем, гаши или салпиконом. Надо раскатать тесто для бриошей, как и слоеное тесто, вырезать круги или овалы, поставить в теплое место, чтобы тесто немного поднялось. Смазать желтком и выпечь в горячей духовке.

## Пирожки «Манон»

Готовятся как и пирожки «Буржуаз». Фаршируются годиво (фаршем из телятины с жиром) с добавлением мелко нарезанного языка.

## Пирожки «Мазарен»

Приготовить из песочного теста необходимое количество крустад. Слегка обжарить их в духовке. Подготовить из теста соответствующее количество круглых крышечек толщиной 0,5 сантиметра и диаметром 6–7 сантиметров. Смазать желтком, в центр каждой крышечки

положить горошину слоеного теста и тоже обжарить в духовке на среднем огне. Нафаршировать крустады салпиконом из кнелей, приготовленных из телячьего фарша, шампиньонов, белого мяса ягненка и трюфелей, загущенного светлым соусом «Деми– гляс». Обжарить в духовке, выложить на салфетку, каждую крустаду накрыть крышечкой.

## Пирожки «Нимуаз»

Делаются из слоеного теста, немного большего размера, чем обычные пирожки. Гарнир состоит из 250 грамм нарезанного кубиками и пассерованного в масле филе барана, 125 грамм куриной печени, 150 грамм свежего сала, ложки отварных ароматных трав и ложки нарезанных трюфелей. Отдельно растереть баранье филе, куриную печень и сало. Потом все перемешать и растереть вместе. Протереть через сито и добавить в фарш ароматные травы и трюфели.

## Обычные пирожки

Делаются, как пирожки «Буржуаз», из двух слоев слоеного теста, нарезанных кругами диаметром 7 сантиметров; при этом нижний слой должен быть немного толще верхнего. Можно фаршировать любым гаши или годиво.

## Пирожки «Парижские»

Делаются из слоеного теста. Фаршируются годиво с трюфелями.

## Пирожки с кислым виноградом

Делаются из слоеного теста. Вырезаются круги диаметром 7 сантиметров и толщиной 4 миллиметра. Нафаршировать каждый пирожок двумя кислыми виноградинами без косточек, покрытыми годиво и нарезанным луком-резанцем.

## Пельмени «Сибирские»

*(русская закуска)*

Делаются из теста для макаронных изделий. Раскатать очень тонкий слой теста. Вырезать круги величиной с орех. На один круг положить начинку. Сверху закрыть другим кругом и залепить края. Начинка пельменей: нарезанные кубиками постный и жирный окорок и жареное мясо рябчика, соль, перец, мускат, петрушка. Загустить ложкой «Испанского» соуса (на 100 грамм начинки). Варить пельмени в кипящей воде 15 минут, сцедить жидкость, выложить на горячее блюдо, полить топленым маслом и соком лимона, посыпать петрушкой, сбрызнуть теплым концентрированным мясным бульоном.

## Пироги «Кавказские»

*(русская закуска)*

Приготовить заварное тесто с тертым сыром и раскатать его на двух досках толщиной 6–8 миллиметров. Учесть, что, когда тесто будет находиться в духовке, оно поднимется на 1–1,5 сантиметра. Соединить два слоя, между которыми положить сыр и мелко нарезанные шампиньоны. Нарезать на прямоугольники длиной 8 сантиметров и шириной 3 сантиметра, закрепить края с помощью соуса «Бешамель». Запанировать сначала в сухарях, потом по-английски. Испеченные пироги подавать на салфетке.

## Пироги круассаны

Растопить 30 грамм масла, добавить 3 ложки острого телячьего бульона и 250 грамм мякоти ржаного хлеба. Перемешать и высушить на сильном огне. Раскатать массу на смазанной маслом доске в слой шириной 7–8 миллиметров. Остудить, нарезать полумесяцами, покрыть творогом одну сторону и слепить два круассана вместе. Обжарить с двух сторон в очищенном масле.

## Пироги с творогом

Смазать маслом форму, выложить внутреннюю часть тестом для бриошей без сахара. Наполнить творогом, покрыть кружком из того же теста и скрепить края. Подержать в теплом месте 25–30 минут, чтобы тесто немного забродило. Перед сервировкой поставить в горячую духовку на 20 минут.

## Пироги с дичью

Приготовить слоеное тесто и вырезать из него круги диаметром 10 сантиметров и толщиной 0,5 сантиметра. Заполнить середину гаши из дичи, пассерованном на масле, нарезанными крутыми яйцами, гречневой кашей или отварным рисом. Смочить края, покрыть начинку таким же слоем теста, слепить пирожки, смазать желтком и поставить в духовку на сильный огонь на 15 минут.

## Пироги с овощами

Готовить как пироги с дичью. Вместо гаши из дичи использовать следующий фарш: 200 грамм нарезанной кубиками и тушенной в масле моркови, 3 рубленых крутых яйца, 100 грамм любой каши или отварного риса. Загустить все 3,5 децилитра соуса «Бешамель» и охладить. Потом приступить к приготовлению пирогов.

*Примечание.* Способ приготовления некоторых каш см. в главе «Гарниры».

## Пироги «Ливонские»

Приготовить панаду из мякиша ржаного хлеба, как для пирогов круассанов. Остудить, нарезать и по желанию обжарить кусочки в масле. Выложить на поднос, покрыть поверхность какой-либо кашей и посыпать тертым пармезаном. Поставить в духовку на 5 минут.

## Пироги «Московские»

*Начинка*: 250 грамм отварной белой рыбы без кожи и костей, 5 крутых яиц, 125 грамм отварной визиги. Все мелко нарезать, перемешать.

Раскатать тесто для кулебяки (это обычное тесто для бриоши без сахара), нарезать специальным инструментом овалы длиной 10 сантиметров и шириной 6–7 сантиметров. Положить в каждый такой овал ложку начинки, смочить края теста и покрыть сверху другим овалом из теста, скрепив края. Поставить пироги в теплое место на 25–30 минут, чтобы подошли, а потом – в горячую духовку на 20 минут. Перед сервировкой посыпать каждый пирожок сахарной пудрой.

## Пироги с рыбой

Готовить как пироги с дичью, заменив гаши из дичи любым рыбным гаши.

## Пироги «Польские»

*Начинка*: нарезать маленькими кубиками 250 грамм телячьего вымени и 250 грамм постной телятины. Обжарить на масле с нашинкованным репчатым луком, посолить, поперчить, дать остыть. Вырезать из тонко раскатанного слоеного теста овалы, наполнить начинкой, смочить края, слепить пироги. Смазать желтком и поставить на 18 минут в горячую духовку.

## Пироги «Смоленские»

*Начинка:* 125 грамм манной каши, 4 крутых яйца, нашинкованный репчатый лук, зелень петрушки (1 ложка). Все отпассеровать в масле. Остудить. Вырезать из слоеного теста прямоугольники шириной 6 сантиметров и толщиной 6–7 миллиметров, наполнить начинкой, смочить края, покрыть таким же слоем теста. Слепить пироги. Смазать желтком и поставить на 18 минут в горячую духовку.

## Пироги с трюфелями

Нарезать кружками толщиной 1 сантиметр отваренные трюфели среднего размера, полить густым соусом «Бешамель», остудить. Положить эту начинку между двумя блинами, закрепить края с помощью фарша. Запанировать хлебными крошками, обжарить в очищенном масле.

## Пироги с визигой

*Начинка:* 125 грамм отваренной в консоме визиги с веточкой сельдерея, 2 корня петрушки, 2 крутых яйца. Нарезать визигу, сельдерей, петрушку и яйца, загустить с помощью 3 ложек густого соуса «Бешамель». Вырезать из слоеного теста круги диаметром 10 сантиметров и толщиной 0,5 сантиметра, наполнить начинкой, смочить края, придать пирожкам форму туфельки и покрыть сверху слоем теста. Смазать желтком и поставить в горячую духовку на 20 минут.

*Примечание.* Более подробный способ приготовления визиги см. в рецепте *Кулебяка с лососем.* Визига – это спинной мозг осетра.

## Картофель по-арденнски

Запечь в духовке на среднем огне голландский картофель средней величины. Разрезать вдоль на две части, вытащить мякоть, а кожуру отложить в миску. Растереть вилкой эту кожуру и добавить на 500 грамм кожуры 4 желтка, 150 грамм сливочного масла, 300 грамм нарезанного кубиками постного окорока, 100 грамм нарезанных шампиньонов, 80 грамм тертого пармезана, 10 грамм соли, щепотку перца, мускатный орех, ложку нарезанных петрушки и кервеля. Все перемешать. Заполнить пустые картофельные половинки этой начинкой, выровнять поверхность и посыпать тертым сыром. Поставить в духовку на 20 минут.

## Картофель «Дитрих»

Запечь в духовке крупный голландский картофель, вырезать из него ящички, вынуть мякоть и отложить ее. Заполнить ящички сырными клецками (ньоки), заправленными соусом «Бешамель» с нарезанными пьемонтскими трюфелями. Облепить картофельной мякотью, чтобы придать первоначальную форму. Выложить на противень, поставить в духовку на 20 минут. Подавать на салфетке.

## Картофель «Жоржетта»

Запечь в духовке голландский картофель средней величины, срезать боковую часть и вынуть мякоть. Наполнить раковыми шейками, загущенными соусом «Нантуа». Подавать очень горячими на салфетке.

## Помпонетки

Это вид маленьких пирожков «риссоль» из обрезков слоеного теста, слепленных в форме кошелька и фаршированных любым густым пюре. Название помпонеток зависит от основного продукта в начинке. Они готовятся как и остальные пирожки риссоль во фритюре (см. *Пирожки рис– соль)*.

## «Киш-лоррен»

*(на 10 персон)*

Выложить песочное тесто в форму, имеющую в диаметре 18–20 сантиметров, так чтобы края заходили за бортик. Заполнить форму тонкими ломтиками шпика, обжаренного в масле. Можно чередовать ломтики шпика тонкими ломтиками сыра гриер, но это не обязательно. Потом добавить подсоленную смесь из 4 децилитров сливок и 3 яиц. Сверху выложить куски масла (25 грамм). Поставить в духовку на средний огонь на 30–35 минут. Когда пирог будет готов, нарезать его треугольниками.

## Киш с окороком

Выложить формы для тарталеток с высокими краями либо песочным тестом, либо слоеным. На дно положить кусочки постного окорока, а сверху – смесь, описанную в предыдущем рецепте. Поставить в духовку на средний огонь на 15–18 минут.

## Рамекен (пирог с сыром)

Рамекены часто подаются как горячая закуска. Приготовить заварное тесто без сахара, но вместо воды использовать молоко. Добавить 50 грамм тертого сыра гриер и 50 грамм того же сыра, нарезанного кубиками (1/4 объема сыра от 650–700 грамм теста). Выложить в форму, смазать желтком и посыпать поверхность небольшим количеством сыра гриер, нарезанного кубиками. Поставить в духовку на средний огонь на 12–15 минут. Подавать на салфетке.

## Расстегаи

*(русская закуска)*

Готовятся как пироги по-московски. Вместо белой рыбы используется салпикон из сырой семги. Сверху покрываются слоем теста и лепятся в форме овала.

## Равиоли «Сибирские»

Это те же пельмени «Сибирские».

## Пирожки риссоль

Состоят из 1) салпикона, загущенного как и начинка для крокеток. Основной ингредиент может быть курицей, дичью, гусиной печенью и т. д. Он и определяет название пирожков; 2) теста. Это может быть песочное тесто, полуслоеное тесто, тесто для бриоши без сахара. Пирожки риссоль готовятся только во фритюре и подаются на салфетке с жареной петрушкой. У пирожков риссоль может быть разная форма.

## Риссоль «Бержер»

Салпикон из тушеного белого мяса ягненка, опят, сморчков (можно заменить шампиньонами), загущенный очень густым соусом «Бешамель». Используется полу слоеное тесто. Смазать желтком и обжарить во фритюре.

## Риссоль «Букетьер»

Начинка состоит из $^{2}/_{3}$ мелких свежих весенних овощей и Уз верхушек спаржи. Загустить очень густым соусом «Бешамель» со сливками. Лепятся из обрезков слоеного теста в форме плиссированного кошелька.

## Риссоль «Богемьен»

*(цыганские)*

Начинка состоит из салпикона, содержащего $^{2}/_{3}$ гусиной печени и 1/3 нарезанных кубиками трюфелей. Загустить упаренным соусом «Деми– гляс». Лепятся из теста для бриошей в форме туфельки. Подержать 25 минут в теплом месте, чтобы тесто слегка подошло. Готовить в очень горячем фритюре.

## Риссоль «Брессан»

Салпикон из куриной печени, обжаренной в масле. Загустить упаренным соусом «Дюксель» с мелко нарезанными шампиньонами. Лепятся из песочного теста в форме туфельки.

## Риссоль «Дофин»

Всегда делаются из немного жестковатого теста для бриошей. В меню можно упомянуть основной продукт начинки: *Риссоль с курицей «Дофин»* или *Риссоль с креветками «Дофин».* Вне зависимости от гарнира, пирожки лепят в форме туфельки. Тесто должно слегка подойти.

## Риссоль по-индийски

Салпикон из омара, загущенный упаренным соусом «Бешамель» с карри. Отварить необходимое количество устриц, полить их соусом «Виллеруа» и обернуть каждую устрицу

омаровым салпиконом. Лепятся из обрезков слоеного теста в форме туфельки. Смазать желтком, посыпать мелкими толчеными сухарями.

## Риссоль «Жуанвиль»

Начинка состоит из креветочных хвостиков и нарезанных соломкой шампиньонов и трюфелей. Загустить упаренным «Нормандским» соусом с креветочным и раковым маслом. Лепятся из обрезков слоеного теста в форме туфельки.

## Риссоль «Марли»

Салпикон из $^{3}/_{4}$ фазаньего мяса и 1/4 трюфелей. Загустить соусом «Деми-гляс» с добавлением 1/4 фазаньей подливки. Лепятся из обрезков слоеного теста в форме прямоугольников.

## Риссоль со сморчками

Салпикон из тушенных в масле сморчков. Загустить густым соусом «Бешамель». Лепятся из песочного теста в форме круглых пирожков.

## Риссоль «Нантуа»

Салпикон из $^{2}/_{3}$ раковых шеек и 1/3 трюфелей. Загустить упаренным соусом «Бешамель» с раковым маслом. Лепятся из обрезков слоеного теста в форме овала.

## Риссоль «Норманд»

Начинка из устриц, очень маленьких отваренных мидий и креветочных хвостиков. Загустить густым «Нормандским» соусом. Лепятся из обрезков слоеного теста в форме туфельки.

## Риссоль «Остандез»

Начинка из отварных устриц, загущенная упаренным соусом «Бешамель» с устричным отваром. Лепятся как риссоль «Нормандские».

## Риссоль «Помпадур»

Салпикон из гусиной печени, языка, шампиньонов и трюфелей (все ингредиенты взяты в равных частях). Загустить упаренным соусом «Периге». Начинка также включает кружочек отварного мозга. Лепятся из полуслоеного теста в форме обычных пирожков и смазываются желтком.

## Риссоль «Королевские»

*Начинка*: гаши из курицы. Загустить упаренным соусом «Бешамель» со сливками. Лепятся из обрезков слоеного теста в форме плиссированного кошелька.

*Примечание.* В старинной кулинарии эти пирожки назывались риссоль «Бланманже».

## Риссоль «Виктория»

Салпикон из $^{3}/_{4}$ тушки омара и 1/4 трюфелей. Загустить омаровым соусом. Лепятся из обрезков слоеного теста в форме овала.

## Сочни с анчоусами

Это русский вариант дартуа с анчоусами (см. *Дартуа с анчоусами)*.

## Сочни с капустой

*(русская закуска)*

Мелко нарезать 500 грамм белокочанной капусты и потушить в масле вместе с нарезанным репчатым луком (упарить на $^{3}/_{4}$ отвар). Приправить солью и перцем, добавить 3 крутых яйца. Раскатать слоеное тесто в прямоугольник. Выложить начинку. Смочить края, сверху покрыть таким же слоем теста и скрепить края. Дальше готовить как дартуа. Поставить в духовку на средний огонь на 30 минут. Вынуть из духовки, нарезать и подавать на салфетке.

## Сочни с филе камбалы

см. *Дартуа с филе камбалы.*

## Суфле из ракообразных

Суфле готовится в специальных плиссированных квадратных формах из бумаги или в фарфоровых кассолетках объемом не менее 1 децилитра. *На 10 формочек*: хорошо растереть 250 грамм мяса и отходов таких ракообразных, как омары, раки, креветки. Протереть через сито. Добавить к этому пюре 1,5 децилитра густого соуса «Бешамель» с бульоном из ракообразных, приправы, 3 желтка и 3 взбитых белка. Разложить эту массу по формам или в кассолетки, смазанные маслом, поставить в духовку на небольшой огонь на 12 минут.

## Суфле по-флорентийски

*На 10 формочек:* отбланшировать 100 грамм нарезанного шпината, отжать, приправить солью, перцем и мускатом, высушить на масле и смешать с 1,5 децилитра густого соуса «Бешамель» со сливками. Добавить 3 желтка и 4 взбитых белка. Разложить по формам и поставить в духовку.

## Суфле из дичи

*На 10 формочек*: растереть 250 грамм готового мяса любой дичи (лесной или пернатой), добавить 1,5 децилитра густого соуса «Бешамель» с несколькими ложками концентрированного бульона из дичи. Протереть через сито. Добавить 2 желтка и 3 взбитых белка. Разложить по формам и поставить в духовку.

## Суфле из устриц

Отварить 20 устриц, очистить и смешать с сырным суфле. Разложить по формам и поставить в духовку.

## Суфле из окорока

*На 10 формочек*: хорошо растереть 250 грамм отварного постного окорока с куском масла величиной с большой орех. Протереть через сито. Смешать с 1,5 децилитра густого соуса «Бешамель» с добавлением настоя из окорока и паприки. Добавить 3 желтка и 3 взбитых белка. Разложить по формам и поставить в духовку.

## Суфле «Пармезан»

*На 10 формочек*: смешать 150 грамм муки с

4 децилитрами кипяченого молока, приправить солью, перцем и мускатом; довести до кипения, постоянно помешивая. Снять с огня, добавить 60 грамм тертого пармезана, 30 грамм масла, 4 желтка и 4 взбитых белка. Разложить по формам, поставить в духовку.

## Суфле рыбное

Можно использовать любую рыбу: лосося, камбалу, мерлана, кефаль, корюшку и т. д. Суфле имеют название той рыбы, из которой делаются. Например, *Маленькое суфле из лосося. На 10 формочек:* потушить в масле рыбье мясо, нарезанное кубиками и приправленное. Протереть через сито. Смешать с 1,5 децилитра упаренного соуса «Бешамель» с рыбным концентрированным бульоном. Добавить 3 желтка и 4 взбитых белка. Разложить по формам, поставить в духовку.

*Примечание.* Что касается использования корюшки, то надо употреблять не более 1/3 от ее основного веса, так как она имеет специфический вкус. Остальные $^{2}/_{3}$ должны состоять из мяса камбалы.

## Суфле «Свисесс»

*На 10 формочек:* приготовить массу, описанную в рецепте *Суфле «Пармезан»,* но используя меньшее количество взбитых белков. Разложить в маленькие, смазанные маслом формы для тарталеток. Поставить их в сотейник с небольшим количеством воды, а затем – в духовку на 15 минут. Вытащить суфле из формочек. Смазать глубокое блюдо маслом, посыпать тертым пармезаном и разложить суфле. Посыпать сверху тертым сыром. Перед сервировкой вылить в блюдо сырые сливки, чтобы они наполовину покрывали суфле. Поставить в духовку на небольшой огонь. Суфле должны впитать в себя сливки и приобрести коричневатый оттенок.

## Субрик из гусиной печени

*На 10 штук*: смешать 100 грамм муки с 1 яйцом, 1 желтком и 1 децилитром густых сливок. Приправить солью, перцем, вмешать в эту массу 350 грамм отварной или тушеной гусиной печени, предварительно охладив ее и нарезав кубиками. Растопить очищенное масло в сотейнике. Разделить массу на части весом по 60 грамм и придать форму макарон. Обжарить в масле с каждой стороны по 2 минуты. Подавать очень горячими.

## Субрик по-итальянски

*На 10 штук*: отварить в курт-бульоне 2 телячьих мозга, нарезать кубиками, охладить (можно использовать говяжий или бараний мозг). Взбить 3 яйца, добавить ложку муки, приправить солью и перцем. Смешать эту массу с мозгом и 100 граммами тертого пармезана.

Готовить субрики в сотейнике на смеси сливочного и растительного масла. Подавать на салфетке с четвертинками лимона.

## Субрик пьемонтский

*На 10 штук*: приготовить «Ризо» из 125 грамм пьемонтского риса (см. «Ризо», глава «Овощи»). Вмешать в «Ризо» 60 грамм нарезанного постного окорока, 50 грамм тертого пармезана и 2 взбитых яйца. Дальше готовить как в предыдущих рецептах, обжарить в дымящемся очищенном масле.

## Тал муза

Выложить формы для тарталеток тонким слоем песочного теста. Проткнуть дно вилкой в нескольких местах и положить маленькое пирожное из теста для рамекена (см. *Рамекен)*. Смазать яйцом, сверху на пирожное положить несколько кусочков сыра гриер и поставить в духовку на средний огонь. Потом заполнить внутреннюю часть кремом с пармезаном и подавать на салфетке.

*Примечание.* Эта талмуза имеет название а-ля багратион, а не «Роан» или «Руаяль», хотя такие названия можно встретить.

## Талмуза по-старинному

Раскатать кусок песочного теста, вырезать круги диаметром 10 сантиметров. На каждый кружок положить пирожное из теста для рамекена. Смазать желтком, посыпать сыром, нарезанным кубиками, смочить края кружков и скрепить их, придав форму треуголки. Вновь смазать желтком и поставить в духовку на небольшой огонь. Когда испечется и остынет, заполнить кремом, как описано в предыдущем рецепте.

## Тарталетки

Тарталетки для горячих закусок готовятся по– разному. Они могут быть либо приготовлены в формах и заполнены сырым фаршем, либо их можно готовить в виде крустад. В этом случае дно и края крустады смазываются тонким слоем фарша и ставятся в духовку на короткое время, чтобы основная начинка стала сочнее.

## Тарталетки «Шатильон»

Приготовить начинку из мелко нарезанных шампиньонов, обжаренных в масле и загущенных соусом «Бешамель». Заполнить тарталетки этой начинкой, покрыть тонким слоем куриного фарша со сливками, выложить на поднос и поставить в духовку на несколько минут, пока фарш будет готов.

## Тарталетки «Диана»

Тарталетки имеют зубчатые края, которые покрыты тонким слоем фарша. Середину заполнить тонкими ломтиками из филе куропатки и ломтиками трюфелей, загущенными соусом «Деми-гляс» на бульоне из куропатки. Покрыть гарнир тонким слоем фарша из дичи, выложить горкой, украсить каждую тарталетку круассаном из того же фарша. Поставить в духовку, подавать на салфетке.

## Тарталетки по-галльски

Края и дно тарталеток смазать тонким слоем куриного фарша. Середину заполнить маленькими гребешками и почками в сгущенном телячьем бульоне с добавлением масла. Начинку также покрыть тонким слоем куриного фарша с добавлением пюре из окорока. Поставить тарталетки в духовку и подавать, как описано выше.

## Тарталетки с сырными клецками

Смазать большие формы для тарталеток маслом и выложить их тонким слоем песочного теста. Заполнить клецками из пармезана (сваренными и смешанными с соусом «Бешамель»). Посыпать поверхность тертым пармезаном, положить немного сливочного масла и поставить в духовку на 20 минут. Подавать на салфетке.

## Тарталетки «Марли»

Тарталетки с очень высокими краями смазать тонким слоем фарша из дичи и поставить на несколько минут в духовку, чтобы фарш запекся. Заполнить тонкими ломтиками фазаньего мяса и ломтиками трюфелей, загустить фазаньим соусом «Салми». Покрыть тем же фаршем, поставить в духовку, подавать на салфетке.

## Тарталетки «Ольга»

Смазать очень маленькие формы для тарталеток маслом и заполнить суфле из рябчика. Поставить формы в сотейник, залить дно небольшим количеством воды и поставить в духовку. Вытащить суфле из форм и заполнить ими тарталетки, полить соусом «Салми», и на каждую тарталетку положить отваренный белый шампиньон.

## Тарталетки по-польски

Смазать маслом большие формы для тарталеток и выложить песочным тестом. Нафаршировать отварной кислой капустой с кашей (см. «Каши», глава «Гарниры») и 2 рублеными крутыми яйцами. Покрыть тонким слоем теста, скрепить края, смазать желтком, сделать маленькую щель на тесте, чтобы выходил пар, выложить на противень и готовить в духовке на среднем огне 20 минут. Вынуть из духовки, влить внутрь немного соуса «Деми-гляс».

## Тарталетки «Королева»

Покрыть дно и стенки тарталеток тонким слоем куриного фарша со сливками и поставить в духовку на несколько минут, чтобы фарш запекся. Заполнить тонкими куриными ломтиками, мелко нарезанными шампиньонами и ломтиками трюфелей, загущенными соусом «Сюпрем». Сверху покрыть тонким слоем куриного фарша со сливками. Готовить как любые тарталетки.

## Тимбалы «Аньес сорель»

Смазать маслом формы. На дно каждой формы положить колечко языка, а в середину – колечко трюфеля. Покрыть дно и стенки слоем куриного фарша шириной 5 миллиметров. Середину заполнить салпиконом из языка, белого куриного мяса и трюфелей, загущенного

«Велуте». Покрыть салпикон слоем фарша. Варить 15–18 минут. Вытащить тимбалы из форм и выложить полукругом. Подаются с соусом «Деми-гляс».

## Тимбалы «Дессолье»

Смазать формы с высокими краями маслом. Посыпать дно и стенки нарезанными черными трюфелями. Поставить формы на несколько секунд в холодное место. Потом покрыть внутреннюю часть фаршем из мерлана с розовым раковым маслом. Середину заполнить салпиконом из раковых шеек и тушки омара, загущенным «Нормандским» соусом. Покрыть фаршем и варить 12 минут. Подаются со светлым соусом «Велуте» с раковым маслом.

## Тимбалы «Маршал»

Смазать формы маслом, а на дно положить ломтик трюфеля с зубчиками. Покрыть внутреннюю часть куриным фаршем, смешанным с нарезанным языком. Середину заполнить густым куриным пюре, покрыть фаршем и варить 12 минут. Подаются с соусом «Периге».

## Тимбалы «Медичи»

Выложить формы для ромовых баб тестом саварен без сахара толщиной 7 миллиметров. Заполнить салпиконом из гусиной печени, языка и трюфелей, загущенным томатным «Парижским» соусом. Каждый тимбал украсить сверху ломтиком трюфеля с зубчиками. Подавать на салфетке.

## Тимбалы «Монтагри»

Смазать маслом формы и выложить, чередуя, ломтики языка и трюфелей. Покрыть слоем куриного фарша. Середину заполнить пюре из шампиньонов с кусочками языка и трюфелей. Покрыть фаршем, варить 12 минут. Подаются с соусом «Велуте» с добавлением мелкого салпикона из языка.

## Тимбалы «Пайва»

Смазать формы с высокими краями маслом, на дно положить круглый блинчик без сахара. Стенки также выложить блинчиками соответствующих размеров. Покрыть слоем куриного фарша со сливками. Середину заполнить куриным пюре с нарезанным кубиками языком. Покрыть фаршем и варить 12 минут. Подаются с соусом «Аль– буфера».

## Тимбалы «Регина»

Смазать формы маслом, покрыть внутреннюю часть толстым слоем фарша из камбалы с добавлением густого пюре из шампиньонов. Середину заполнить салпиконом из отварной молоки, загущенным соусом «Велуте» с раковым маслом. Покрыть сверху тем же фаршем и варить 15 минут. Подаются с рыбным соусом «Велуте» с добавлением ракового масла, который наливают на середину тимбала.

## Тимбалы «Реньер»

Смазать формы маслом, на дно положить ломтик трюфеля. Стенки присыпать мелко нарезанным языком. Поставить в холодное место. Потом покрыть внутреннюю часть сырым

фазаньим фаршем слоем в 0,5 сантиметра. Середину заполнить пюре из трюфелей. Покрыть сверху фаршем и варить 15 минут. Подаются с соусом «Деми– гляс» с фазаньей подливкой.

## Тимбалы «Талейран»

Смазать маслом формы с высокими бортами. Выложить стенки, чередуя белое куриное мясо, язык и трюфели. Кусочки должны быть шириной 1 сантиметр. Поставить формы в холодное место. Покрыть слоем куриного фарша и заполнить внутреннюю часть пюре из трюфелей. Покрыть сверху фаршем и варить 15 минут. Подавать с соусом «Деми-гляс» на трюфельной эссенции.

## Тимбалы «Вильнев»

Смазать овальные формы маслом. Посыпать дно и стенки петрушкой. Поставить в холодное место на несколько минут. Покрыть слоем куриного фарша. Заполнить внутреннюю часть салпиконом из отварного спинного мозга и трюфелей, загущенным «Парижским» соусом. Покрыть сверху фаршем и варить 12 минут. Подавать со светлым соусом «Субиз» со сливками.

## Вареники «Литовские»

*(русская закуска)*

*Начинка*: отдельно нарезать 250 грамм говяжьего филе и 250 грамм говяжьего почечного жира. Потом перемешать. Добавить 2 пассерованные в масле луковицы. Хорошо все обжарить. Приправить солью, перцем, мускатом и загустить упаренным соусом «Бешамель». Приготовить равиоли из теста для лапши квадратной формы и шириной 6 сантиметров. Положить начинку и скатать в рулетики. Вскипятить воду в сотейнике, опустить в нее вареники. Варить 15 минут. Сцедить жидкость. Подавать на блюде, полив топленым сливочным маслом.

## Вареники «Польские»

*(русская закуска)*

Нарезать круги из теста для пирожков. Положить на часть кругов творог (см. *Пироги круассаны*), смочить края, покрыть другой частью кругов из теста и скрепить края. Варить в кипящей воде 15 минут. Сцедить жидкость, подавать на блюде, полив топленым сливочным маслом. Отдельно подать сметану в соуснике или же просто сливки с добавлением лимонного сока.

## Ватрушки с творогом

*(русская закуска)*

Раскатать в тонкий слой тесто для кулебяки (тесто для бриоши без сахара), нарезать из него круги с зубчатыми краями диаметром 12 сантиметров. Заполнить творогом, смочить края, свернуть туфелькой, выложить на противень и смазать желтком. Поставить в духовку на средний огонь на 18 минут.

## Веснушки

*(русская закуска)*

Приготовить гаши из любой рыбы, приправить солью и перцем, добавить укроп, загустить упаренным рыбным соусом «Велуте». Раскатать тонким слоем тесто для кулебяки, затем нарезать его кругами. Положить на доску часть кругов, заполнить их небольшим количеством фарша, смочить края, сверху покрыть остальными кругами и слепить пирожки. Поставить в теплое место на 25 минут, чтобы тесто немного подошло. Бросить пирожки во фритюр из растительного масла. Готовить 6–7 минут. Сцедить жидкость, подавать на салфетке.

# V
# Яйца

«Трактат о яйцах, этом протее кулинарии, еще впереди», – писал Монселе в «Письмах гурмана».

С незапамятных времен написано уже немало книг, посвященных этому символу жизни, но ни одна из них не смогла описать то бесчисленное количество рецептов и способов приготовления яиц, на которое способна фантазия кулинаров.

Мы не ставим целью объединить в этой главе то множество рецептов, которое опубликовано в разных книгах, однако предлагаем здесь самые распространенные способы приготовления яиц.

## Яичница-глазунья

Это особый вид вареных яиц. Способ их приготовления основан на трех принципах:

1) белок должен приобрести молочный оттенок;

2) желток не должен растекаться и иметь блестящий оттенок;

3) яичница не должна подгореть и легко отделяться от сковородки.

Обычно для глазуньи используют 2 яйца. Растопить 15 грамм масла на сковородке, аккуратно разбить яйца, желток полить сверху небольшим количеством топленого масла. Посолить.

## Яйца, сваренные без скорлупы и в мешочек

Мы объединили эти похожие способы приготовления яиц. Единственный принцип, относящийся к любым видам приготовлений, – яйца должны быть очень свежими.

Чтобы приготовить яйцо без скорлупы, надо вскипятить в сотейнике 1 литр воды, приправить 10 граммами соли и ложкой винного уксуса. Выпустить яйцо в кипящую воду. Варить 3 минуты. Следить, чтобы белок застыл и не дал растечься желтку. Вытащить яйцо, охладить его. Потом положить в подсоленную горячую воду (6 грамм соли на 1 литр воды).

Чтобы приготовить яйцо в мешочек, надо положить его в кипящую воду и варить 6 минут. Охладить, очистить от скорлупы, держать в теплой соленой воде.

Яйца без скорлупы и яйца в мешочек обычно подают 1) на крутонах из хлебной мякоти, которые обжариваются в осветленном масле и имеют овальную форму для яиц без скорлупы и круглую форму для яиц в мешочек; 2) на кусочках слоеного теста в форме овала для яиц без скорлупы и в форме кольца для яиц в мешочек; 3) на фаршах или других гарнирах, которые обычно уже приготовлены в духовке или отварены и выложены по краям круглого или овального блюда, смазанного маслом; 4) в тарталетках, фаршированных в зависимости от способа приготовления яиц. В первом, втором и четвертом случаях яйца заранее поливаются соусом.

Приготовление яиц в формах носит скорее декоративный характер, потому что требует более длительного времени приготовления, тогда как яйца без скорлупы и яйца в мешочек готовятся быстрее.

## Яйца в формах

Яйца готовят в самых разнообразных формах, куда помещаются либо сырыми, либо сваренными на водяной бане.

Обычно такие яйца готовят 10–12 минут, иногда 15. Формы ставят на водяную баню, чтобы легче было вытащить яйца, а потом их кладут на маленькие тосты. Формы должны быть предварительно обильно смазаны сливочным маслом.

## Яйца кокот

Это один из видов отваривания яиц. Их готовят на водяной бане. Обычное время приготовления – 10 минут. Тем не менее время может увеличиваться или уменьшаться из-за формы кокотницы или толщины ее стенок. Чем толще стенки, тем медленнее проникает тепло, которое необходимо для приготовления яиц. Яйца кокот подают либо на салфетке, либо на зубчатой бумаге. Чтобы ускорить время приготовления, мы рекомендуем сначала нагреть кокотницу, а потом разбивать в нее яйца.

## Яичница

Яичница – неотъемлемая часть английских и американских завтраков. Во Франции такой вид приготовления яиц пока не очень распространен. Если приготовленные таким образом яйца входят в состав гарниров, то их сервируют отдельно. Яичница подается либо на салфетке, либо на тостах. В середину кладут жареную петрушку.

Для приготовления яичницы подойдет любой жир, но лучше всего использовать растительное масло. Его нужно подогреть на сковородке так, чтобы оно начало дымиться. Над тарелкой разбить яйцо и добавить приправы. Вылить на раскаленную сковороду. С помощью деревянной ложки сложить яичницу так, чтобы уже застывший белок расположился над желтком и полностью закрыл его. Сцедить лишнюю жидкость над марлей. Повторить данную операцию с необходимым количеством яиц.

## Крутые яйца

Чтобы приготовить яйца вкрутую, необходимо варить их определенное время. Слишком длительное время приготовления делает яйца жесткими из-за содержания альбумина в белке. Чтобы яйца были сварены одновременно, нужно положить их в дуршлаг с большими дырками и опустить вместе в кипящую воду. Яйца весом 50–55 грамм варятся 8 минут, а яйца весом 60–65 грамм – 10 минут. Потом их следует положить в холодную воду, чтобы было легче снять скорлупу.

## Яичница-болтунья

Это самое изысканное блюдо из яиц, и его нужно готовить надлежащим образом, чтобы оно имело мягкую кремообразную консистенцию. Обычно его подают в серебряных тимбалах, иногда в маленьких крустадах или на тарталетках. Раньше яичница-болтунья подавалась в тимбалах с маленькими гренками различной формы или изделиями из слоеного теста в форме круассанов, брусочков, колечек и пальмовых листочков. Сейчас эта традиция также сохранилась. В старинные времена яичницу-болтунью готовили на водяной бане, и она имела превосходный вкус, однако такой способ приготовления занимал много времени. Такого же результата можно добиться, готовя яичницу на слабом огне, что придает блюду однородную консистенцию.

Растопить в сотейнике с толстым дном 50 грамм сливочного масла, выпустить 6 яиц, взбитых с солью и перцем. Жарить на медленном огне, помешивая деревянной ложкой, чтобы избежать появления комков. Когда яичница загустеет, снять сотейник с огня, поло-

жить частями 50 грамм сливочного масла, не переставая помешивать. Можно добавить 0,5 децилитра сливок.

*Примечание.* В описанных дальше рецептах пропорции продуктов рассчитаны на 6 яиц.

## Холодные яйца

Холодные яйца должны, как и все холодные блюда, готовиться особенно тщательно и правильно сервироваться.

Глава «Яйца» разделена на три части. Часть первая: яичница-глазунья, яйца, сваренные без скорлупы и в мешочек, яйца в формах, яичница, яйца кокот, крутые яйца, яичница-болтунья, холодные яйца. Часть вторая: омлеты. Часть третья: яйца чибиса.

# Часть первая
# Яичницы и вареные яйца

### Яйца «Александра»

Холодные. Сварить яйца без скорлупы, охладить, сцедить жидкость, покрыть белым соусом «Шофруа». Каждое яйцо украсить ломтиком трюфеля. Покрыть слоем холодного белого желе, украсить остатком соуса. Подавать в овальных тарталетках, приготовленных из слоеного теста и наполненных омаровым муссом. Вокруг яиц выложить черную икру. Тарталетки поставить на подносе полукругом.

### Яичница по-американски

Поджарить на сковородке яичницу из 2 яиц. Выложить на горячую тарелку и положить с одной стороны 2 ломтика жареного бекона, а с другой – печеный томат.

*Примечание.* Нет серьезных оснований называть это блюдо *Яичница по-американски*, потому что ее едят и американцы, и англичане. Но так как это название часто встречается, мы обязаны его сохранить.

### Яйца с анчоусами

Яичница-глазунья. Положить на смазанную маслом сковороду нарезанное кубиками анчоусное филе. Приготовить яичницу-глазунью. Вокруг желтков положить кольцом тонкую полоску из анчоусного филе.

### Яйца по-андалузски

Холодные. Отварить яйца без скорлупы, покрыть слоем томатного пюре, приготовленного из томатного пюре «Субиз» и 5 децилитров желе (на 1 литр пюре «Субиз»). Приготовить в овальных формах для тарталеток хлебцы из томатного пюре, загущенного желе. Вытащить эти хлебцы из форм. Выложить их кругом на подносе, положить в каждый хлебец яйцо. Вокруг выложить кольца отварного лука. В середину положить нарезанное желе.

## Яйца по-английски

1. Яичница-глазунья. Поджарить яичницу на сковороде. Придать ей круглую форму. Положить на ломтик жареного хлеба, размеры хлеба и яйца должны совпадать. Отдельно подается загущенный крахмалом телячий бульон. 2. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Положить яйца на тосты круглой или овальной формы, посыпать тертым сыром честер, приправленным кайенским перцем. Сбрызнуть ореховым маслом и быстро обжарить на сильном огне.

## Яйца «Аршидюк»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Обжарить в масле трюфели и нарезанную тонкими ломтиками гусиную печень. Добавить в сотейник коньяк и прожарить все до коричневого цвета. Нафаршировать этими ломтиками тарталетки, полить яйца «Венгерским» соусом и поставить в тарталетки.

## Яйца «Аржантей»

1. Сваренные без скорлупы и в мешочек. Нафаршировать тарталетки бланшированными и тушенными в масле верхушками спаржи. Выложить в этот гарнир по 6 стеблей белой спаржи аржантей в виде лучей, заходящих за края тарталеток. Полить каждое яйцо сливочным соусом с добавлением пюре из зеленой спаржи и поставить его в середину тарталетки. 2. Яичница-болтунья. Добавить в яичницу 2 ложки головок белой спаржи аржантей. Выложить на тимбалу, а в середине разместить букет из головок спаржи. 3. Холодные. Покрыть яйца, сваренные в мешочек, белым соусом «Шофруа» с добавлением пюре из зеленой спаржи. Положить на круглое блюдо салат из головок спаржи, а вокруг разместить нарезанный кругами отварной картофель. Выложить яйца розочкой вокруг салата.

## Яйца «омаль»

Яичница-болтунья. Добавить в яичницу 2 ложки красного густого томатного пюре. Выложить на тимбалу. Сделать углубление в середине яичницы и положить туда гарнир из нарезанной кубиками, обжаренной в мадере телячьей почки.

## Яйца «Аврора»

1. Отваренные без скорлупы или в мешочек. Полить яйца соусом «Аврора» и положить на хлопья из слоеного теста в форме овалов или колец. 2. Крутые. Разрезать яйца пополам в длину. Вытащить желтки, половину из них растереть с маслом и холодным соусом «Бешамель». Добавить соль, перец и кофейную ложку ароматных трав (на 4 желтка). Этой начинкой нафаршировать половинки яиц. Выложить на доску, политую соусом «Морнэ». Посыпать поверхность тертым сыром, сбрызнуть несколькими каплями топленого масла и запечь. Вынув из духовки, посыпать яйца остальными желтками, протертыми через сито. Вокруг тонкой полосой налить соус «Аврора».

## Яйца с беконом

Яичница-глазунья. Готовится двумя способами. 1. Обжарить на сковороде в масле ломтики бекона. Сверху разбить яйца и готовить как обычную яичницу-глазунью. 2. (Англий-

ский метод.) Обжарить на гриле ломтики бекона и выложить их вокруг яиц. Готовить на сковороде, а потом аккуратно переложить на тарелку.

*Примечание.* Это блюдо также называют *Яичница с беконом.*

## Яйца «Баньоле»

Яичница-глазунья. Обжарить на сковороде салпикон из ветчины, вареного куриного мяса и шампиньонов, загущенный предварительно томатным соусом. После приготовления выложить вокруг желтков загущенные маслом верхушки спаржи.

## Яйца Бальзак

Яичница-болтунья. Добавить в яичницу смесь из 50 грамм нарезанных кубиками трюфелей и 50 грамм нарезанного кубиками языка. Выложить на тимбалу. Вокруг разместить маленькие круглые гренки, жаренные в масле и покрытые густым соусом «Субиз». Центр полить тонкой полоской томатного соуса «Деми-гляс».

## Яйца «Бель эллен»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Приготовить начинку для крокеток: 500 грамм верхушек спаржи отбланшировать, сцедить воду, охладить, а потом загустить 2 децилитрами густого соуса «Бешамель» и 3 желтками. Придать крокеткам круглую или овальную форму. Запанировать в хлебных крошках, обжарить. На крокетки положить яйца, политые соусом «Сюпрем».

## Яйца «Бенедектин»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Нафаршировать тарталетки брандадой из трески с трюфелями (см. *Брандада из трески*, глава «Рыба»). Поставить в середину яйца, политые сливочным соусом.

## Яйца «Бенуатон»

Яичница. *На 6 яиц*: приготовить запеканку из трески следующим образом. Мелко нарезать репчатый лук, посыпать его 15 граммами муки и обжарить на масле. Влить 2 децилитра красного вина и 1 децилитр рыбного отвара. Довести до кипения, добавить 2 мелко нарезанные горячие картофелины, 200 грамм вареной трески, филе 3 анчоусов, щепотку петрушки и как следует поперчить. Выложить горкой на смазанном маслом противне. Посыпать толчеными сухарями, полить топленым маслом и поставить в духовку на сильный огонь. После приготовления выложить вокруг яичницу.

## Яйца «В колыбели»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Придать картофелю форму колыбели и испечь в духовке. Снять кожуру, а середину заполнить гаши из белого куриного мяса со сливками. В каждую картофелину поставить яйцо, политое соусом «Аврора».

## Яйца «Берси»

Яичница-глазунья. Приготовить яичницу как обычно. Между желтками положить жареную сосиску или 4 сардельки «Чиполата». Вокруг полить тонкой струйкой томатного соуса.

## Яйца «Бержер»

1. Кокот. Выложить дно и стенки кокотницы слоем горячего гаши из ягненка и отваренных опят, загущенного сливочным соусом. Разбить яйца в середину кокотницы, отварить и подавать со сгущенным бульоном.

2. Яичница. Приготовить гаши из ягненка и опят, загустить сливочным соусом. Выложить горкой на смазанном маслом противне, посыпать сухарями, запечь и обложить вокруг яичницей.

## Яйца с черным маслом

Яичница-глазунья. Готовится двумя способами. 1. Растопить в сковороде 20 грамм масла и прожарить его до черного цвета. Разбить яйца, приправить. Аккуратно выложить яичницу на блюдо и сбрызнуть подогретым на сковороде винным уксусом. 2. Приготовить обычную яичницу-глазунью. Полить 20 граммами черного масла и сбрызнуть подогретым в сковороде винным уксусом.

## Яйца «Биньон»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Смазать доску маслом, выложить розочкой круги или овалы из куриного фарша. Запечь в духовке. В середину кругов (овалов) положить яйца, политые соусом «Велуте» с эстрагоном. Украсить каждое яйцо листиком бланшированного эстрагона.

## Яйца «Буалдье»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Нафаршировать тарталетки салпиконом из белого куриного мяса, гусиной печени и трюфелей, загущенным куриным соусом «Велуте». Поставить в середину яйца, полить упаренным куриным бульоном.

## Яйца «Буатель»

В формах. Обжарить ломтики шампиньонов и выложить ими смазанные маслом овальные формы. Разбить туда яйца, отварить. Обжарить тосты в масле, положить на них формовые яйца, политые эссенцией из шампиньонов на масле (2 ложки упаренной наполовину эссенции на 50 грамм масла и несколько капель лимонного сока).

## Яйца «Бонвале»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. На круглые или овальные гренки, обжаренные в масле, положить яйца, политые куриным «Велуте». Вокруг полить тонкой струйкой томатного густого «Беарнского» соуса. Каждое яйцо украсить обжаренным ломтиком трюфеля.

## Яйца по-бордоски

Яичница. Приготовить одинаковое количество половинок томатов а-ля провансаль (см. «Томаты», глава «Овощи») и яиц. Каждую половинку томата посыпать мелко нарезанным луком-шалотом. Когда томаты будут готовы, начинить их мелко нарезанными, поджаренными белыми грибами. Положить яйцо в половинку фаршированного томата. Выложить кругом на круглое блюдо и положить в середину жареную петрушку.

## Яйца «Буланжер»

Крутые. Вынуть мякоть из длинного батона и начинить следующей смесью: отделить желтки от белков и мелко нарезать их кубиками, половину желтков отложить. Загустить смесь густым соусом «Бешамель» с мелко нарезанным и обжаренным в масле репчатым луком (200 грамм лука на 0,5 литра соуса). Посыпать остатками желтков и выложить вдоль батона нарезанную петрушку.

## Яйца по-бургундски

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Вскипятить в медной кастрюле 1 литр красного вина с большим количеством разных приправ. Процедить через марлю, упарить наполовину, загустить 50 граммами масла. Обжарить гренки в масле, положить на них яйца и полить винным соусом.

*Примечание.* В Бургундии яйца готовят в вине, которое также упаривается и процеживается через марлю. В вино потом добавляется масло, а яйца ставят на гренки, натертые чесноком.

## Яйца по-бретонски

Крутые. Мелко нарезать 50 грамм репчатого лука и 50 грамм белой части порея. Потушить в 50 граммах масла. Потом добавить 1 децилитр консоме, 50 грамм мелко нарезанных обжаренных шампиньонов и 3 децилитра соуса «Бешамель». 1/3 этой смеси выложить на блюдо, сверху положить вдоль половинки яиц и покрыть остальной смесью.

## Яйца по-брюссельски

Яичница-глазунья. Потушить в масле мелко нарезанный цикорий-эндивий и загустить его ложкой соуса «Бешамель». Разбить яйца на эту смесь, посыпать слегка крошками сдобных сухариков и готовить как обычно.

## Яйца «Бюшерон»

Яичница. Запечь в духовке голландский картофель. Снять кожуру, приправить, обжарить в масле на сковороде и выложить горкой на блюдо. Вокруг положить яичницу, желтки которой предварительно посыпаны мелко нарезанным луком– резанцем и закрыты белками.

## Яйца в каннелонах

Яичница-болтунья. Приготовить каннелоны из обрезков слоеного теста. Они должны иметь форму рожка. Заполнить яичницей-болтуньей вместе с любым гарниром. Сверху

закрыть кусочком любого элемента гарнира: окороком, языком, шампиньоном, белым куриным мясом, трюфелем и т. д.

## Яйца «Кардинал»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Выложить тарталетки салпиконом из омара, загущенным соусом «Бешамель». Поставить внутрь яйца, политые соусом «Кардинал», и посыпать либо тертым панцирем, либо икрой омара.

## Яйца «Карема»

Крутые. Тонко нарезать ломтиками и потушить в масле 125 грамм днищ артишоков. Отварить 6 яиц и нарезать их кольцами. Подготовить 100 грамм ломтиков трюфелей и 5 децилитров соуса «Нантуа». Приготовить крут в тимбале и выложить туда слоями яйца, донышки артишоков, ломтики трюфелей и соус. Сверху на соус выложить венчик из ломтиков трюфелей.

## Яйца «Кариньян»

В формах. Выложить формы, напоминающие длинные раковины, слоем куриного фарша с раковым маслом. Разбить туда яйца. Когда яйца будут готовы, вытащить их из формы и положить на тосты, также имеющие форму раковины. Полить соусом «Шатобриан».

## Яйца «Кавур»

Яичница. Убрать мякоть из половинок томатов. Обжарить на растительном масле. Выложить на блюдо, добавить гарнир *Ризо по-пьемонтски* и на каждую половинку положить яичницу. Отдельно подать соусник с загущенным крахмалом телячьим бульоном.

## Яйца «Шамбертен»

Кокот. Приготовить соус из красного вина «Шамбертен». Заполнить им 1/3 кокотницы. Поставить рядом с огнем и довести до кипения. Разбить туда яйца, добавить немного соли. Налить в сотейник кипящую воду и поставить туда кокотницы. Отварить яйца.

## Яйца «Шантильи»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Приготовить крустады из слоеного теста и нафаршировать их гороховым пюре со взбитыми сливками. Сверху положить яйца, политые соусом «Муслин».

## Яйца «Шартр»

1. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Положить яйца на жаренные в масле тосты и полить загущенным крахмалом телячьим бульоном на эстрагоне. Каждое яйцо украсить звездочкой из бланшированных листьев эстрагона. 2. Холодные. Выложить слоем белого желе формы, напоминающие половинки яйца. Украсить бланшированными листьями эстрагона. В каждую форму положить яйцо и полить сверху слоем желе. Потом вынуть из формы, выложить на блюдо, покрытое слоем твердого эстрагонового масла, а середину заполнить нарезанным желе.

## Яйца «Охотничьи»

1. Яичница-глазунья. Приготовить обычную яичницу-глазунью и выложить вокруг жареные ломтики из гусиной печени по-охотничьи. 2. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Нафаршировать тарталетки жареными ломтиками гусиной печени по-охотничьи. Полить яйца «Охотничьим» соусом, на каждое яйцо положить немного петрушки и поставить их в тарталетки. 3. Яичница-болтунья. Выложить яичницу-болтунью на тимбалу. В середину положить гарнир из жареной гусиной печени по-охотничьи, посыпать нарезанными эстрагоном и кервелем, вокруг полить струйкой «Охотничьего» соуса.

## Яйца «Шатлен»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Нафаршировать тарталетки каштанами, сваренными в консоме, и загустить сгущенным бульоном из телятины с добавлением масла. Поставить в каждую тарталетку яйцо и полить соусом «Велуте».

## Яйца «Шатильон»

Яичница-болтунья. Выложить яичницу на тимбалу. В центр яичницы положить мелко нарезанные, обжаренные в масле шампиньоны. Шампиньоны посыпать нарезанной зеленью петрушки, полить струйкой сгущенного мясного бульона, а по краям блюда разместить маленькие круассаны из слоеного теста.

## Яйца «Шимэ»

Крутые. Разрезать яйца пополам, вытащить желтки, растереть их с сухой смесью «Дюксель» и нафаршировать этой начинкой половинки яиц. Смазать противень маслом, выложить на него фаршированные яйца, полить их соусом «Морнэ», посыпать тертым сыром, сбрызнуть топленым маслом, запечь.

## Яйца «Шиври»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Отбланшировать 100 грамм шпината, 50 грамм листьев щавеля и 30 грамм листьев кресс-салата. Сцедить жидкость, охладить, отжать и растереть с несколькими ложками соуса «Бешамель».

Процедить через сито, потом разогреть, добавить масло. Нафаршировать этим пюре тарталетки, поставить в них яйца, политые соусом «Шиври».

## Яйца «Кламар»

Яичница-болтунья. Сделать яичницу-болтунью из 2 яиц, ложки зеленого горошка и нарезанного латука. Полить тонкой струйкой сливочного соуса.

## Яйца «Клюни»

Яичница-глазунья. Приготовить обычную яичницу-глазунью. С каждой стороны положить маленькую круглую крокетку из курицы величиной с абрикос. Полить струйкой томатного соуса.

## Яйца «Кольбер»

1. Кокот. Покрыть дно и стенки кокотницы тонким слоем куриного фарша с ароматными травами. Разбить туда яйца и приготовить как обычно. Перед сервировкой выложить вокруг желтков тонкую полоску масла «Кольбер».

2. Холодные. Покрыть овальные формы слоем желе. В середину положить маленькие яйца и покрыть их тоже желе. Потом вынуть яйца из форм. Выложить на блюдо смесь «Македония» из овощей горкой, вокруг положить яйца и окружить их слоем желе.

## Яйца «Колинетт»

Холодные. Покрыть овальные формы белым желе. Украсить трюфелями и яичным белком. В середину каждой формы положить маленькое вареное яйцо и залить все желе. Потом вытащить яйца из форм. Выложить полукругом вокруг салата «Рашель» из круглых ломтиков отварного картофеля и ломтиков трюфелей. Края блюда выложить круассанами из прозрачного желе.

## Яйца «Коммер»

Крутые. Отварить яйца, очистить от скорлупы, разрезать на половинки и положить желтком вниз на картофельное пюре со сливками. Сверху покрыть пюре «Субиз» из риса. Посыпать поверхность тертым сыром гриер, перемешанным с сухарями. Сбрызнуть топленым маслом и запечь.

## Яйца «Герцогиня»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Нафаршировать тарталетки пюре из белой части спаржи. Поставить в них яйца, политые «Парижским» соусом, посыпать черными нарезанными трюфелями.

## Вареные яйца

А. Положить яйца в кипящую воду. Варить 3 минуты, если яйцо весит около 55 грамм. Если оно большего размера, то варить 3,5 минуты.

Б. Положить яйца в кипящую воду. Варить 1 минуту, потом снять посуду с огня и подержать в ней яйца еще 3 минуты. В. Положить яйца в холодную воду и вскипятить. Потом обсушить. Г. Можно варить яйца на пару в специальной посуде в течение 3 минут.

## Котлеты из яиц

Нарезать кубиками белок и желток. Загустить соусом «Бешамель» с сырыми желтками. Когда масса остынет, нарезать на части весом по 60 грамм и слепить маленькие котлетки. Запанировать в хлебных крошках, обжарить. Выложить котлетки на блюдо, в каждую воткнуть кусочек макаронины или жареного хлеба. Отдельно подать томатный соус.

## Котлеты из яиц «Дофин»

Крутые. Приготовить смесь из 8 яиц, как описано в рецепте выше. Отложить 2 желтка. Когда смесь немного остынет, ввести в нее маленькое взбитое яйцо. Покрыть внутреннюю часть формочек слоеным тестом. Заполнить смесью и выровнять поверхность. Сверху посы-

пать желтками. Сбрызнуть топленым маслом, поставить в духовку на средний огонь. Подавать с картофельным пюре.

## Котлеты из яиц «Манон»

Крутые. Нарезать белки кубиками. Загустить соусом «Бешамель», охладить. Нарезать желтки и смешать с мелко нарезанным постным окороком. Загустить очень густым соусом «Субиз». Перемешать смесь из белков и желтков, слепить котлетки. Запанировать и обжарить. Подавать с прозрачным соусом «Субиз».

## Яйца «Креси»

1. Сваренные без скорлупы и в мешочек. Слепить из теста для бриошей крутоны любой формы и обжарить их в масле. Середину крутонов вырезать и нафаршировать мелко нарезанной, тушенной в масле мякотью моркови. Сверху поставить яйца, политые сливочным соусом. Украсить каждое яйцо кружочком моркови. 2. Яичница-глазу– нья. Обжарить на сковороде ложку моркови а-ля виши. Разбить в нее яйца. Когда яичница поджарится, полить ее края сливочным соусом.

## Яичные биточки

Крутые. Нарезать кубиками желтки и белки, добавить шампиньоны с трюфелями, как для обычных крокеток. Загустить упаренным «Парижским» соусом (3,5 децилитра на 1 фунт салпикона). Когда смесь остынет, нарезать на части весом по 60 грамм. Слепить котлетки, слегка их приплюснуть. Окунуть в тесто и обжарить. Подавать на салфетке с жареной петрушкой и томатным соусом.

## Яичные биточки по-польски

Крутые. Приготовить смесь, как описано в рецепте выше, заменив шампиньоны боровиками, а «Парижский» соус соусом «Дюксель». Нарезать на прямоугольники весом по 60 грамм и обернуть в тонкие блинчики. Обжарить. Отдельно подать светлый перечный соус.

## Яичные крокетки

Крутые. Приготовить смесь, как для обычных яичных биточков. «Парижский» соус можно заменить соусом «Бешамель». Нарезать на части весом по 60 грамм, придать кусочкам форму яйца. Запанировать в хлебных крошках, обжарить. Подать на салфетке вместе с жареной зеленью петрушки. Отдельно подать сливочный соус.

## Яйца со сливками

Кокот. Этот рецепт применяется с давних времен. Налить в горячую кокотницу ложку кипящих сливок. Разбить туда яйца, добавить приправы, положить 2 кусочка сливочного масла и поставить на водяную баню, накрыв крышкой.

*Примечание.* Мы рекомендуем предварительно нагреть кокотницы и налить в них кипящие сливки, так яйца приготовятся быстрее.

## Яйца с креветками

1. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Заполнить тарталетки креветочными хвостиками, загущенными соусом. Сверху поставить яйца, политые креветочным соусом. На них положить 4 очищенных креветочных хвостика в форме розочки. 2. Яичница-болтунья. Выложить яичницу на тимбалу, в центре которой разместить креветочные хвостики, загущенные ложкой соуса. По краям полить тонкой струйкой креветочного соуса.

## Яйца «Домон»

1. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Потушить в масле крупные свежие шампиньоны. Добавить салпикон из креветочных хвостиков, загущенных соусом «Нантуа». Поставить яйца, полить их соусом «Нантуа». Каждое яйцо украсить жареным ломтиком трюфеля. 2. В формах. Смазать формы маслом, выложить дно кружками трюфелей. Разбить туда яйца и поставить на водяную баню. Потушить крупные шампиньоны, охладить их. Положить яйца, вынутые из форм, на шампиньоны. Вокруг выложить креветочные хвостики, политые соусом «Нантуа».

## Яйца «Дьявольские»

Подогреть масло на сковороде, разбить в нее яйца. Перевернуть яичницу так, чтобы желтки не растеклись, выложить на тарелку. Полить ореховым маслом, сбрызнуть упаренным винным уксусом.

## Яйца «Диана»

Кокот. Выложить кокотницы тонким слоем гаши из перьевой дичи. Добавить кофейную ложку соуса «Салми». Разбить туда яйца. Поставить кокотницу на водяную баню. Потом полить яйца тонкой струйкой соуса «Салми». Украсить каждый желток круассаном из черного трюфеля.

## Яйца «Дюшес»

1. Яичница-глазунья. Смазать маслом дно посуды. Выложить в форме восьмерки два колечка из картофеля «Дюшес». Смазать желтком, запечь в духовке. В каждое кольцо разбить по яйцу. Сбрызнуть небольшим количеством сливок. Поставить в духовку, потом украсить каждый желток ломтиком трюфеля. 2. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Приготовить тонкие слои из картофеля «Дюшес». Смазать их желтком, запечь в духовке. Положить на каждый слой по яйцу, политому загущенным телячьим бульоном с добавлением масла. 3. В формах. Смазать формы маслом и положить на дно по ломтику трюфеля. Разбить туда яйца, поставить на водяную баню. Вынуть яйца из форм и положить их на галеты, приготовленные из картофеля «Дюшес». Эти галеты вырезают специальным инструментом, смазывают желтком, обжаривают в духовке. Полить яйца загущенным крахмалом телячьим бульоном с маслом.

## Яйца по-испански

1. Яичница-глазунья. Подготовить такое же количество половинок томатов, сколько берется яиц. Эти половинки запечь, приправить. Приготовить яичницу. Вырезать из нее кружки, положить их на половинки томатов, выложить на круглое блюдо. В середину блюда

положить кольца лука, обвалянные в муке и обжаренные в растительном масле. 2. Яичница-болтунья. Обжарить в растительном масле 3 половинки томатов, приправить, вырезать середину. Положить в каждую половинку яичницу, а сверху украсить колечком жареного лука и посыпать красным перцем.

## Яйца с эстрагоном

Яичница-глазунья. Смазать маслом дно посуды и полить ложкой телячьего бульона на эстрагоне, загущенного крахмалом. Разбить яйца, полить их тем же бульоном и поставить на огонь. Когда яичница будет готова, украсить каждый желток бланшированным листиком эстрагона в виде пальмового листа.

## Яйца с ароматными травами

Взять 4 листика эстрагона, добавить по щепотке мелко нарезанных листьев кервеля, петрушки, лука-резанца. Смешать с яйцами, приготовить яичницу-болтунью.

## Яйца «Флора»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Полить половину яиц соусом «Велуте», а другую половину – томатным. Посыпать яйца под томатным соусом петрушкой, а яйца под «Велуте» – резаными трюфелями. Выложить на галеты из слоеного теста разной формы.

## Яйца «Флореаль»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Добавить в соус «Велуте» мелко нарезанный кервель, полить им яйца, и на каждое яйцо положить листья кервеля. Разместить яйца на галетах из слоеного теста чуть большего размера, чем само яйцо. Вокруг выложить тонкой лентой гороховое зеленое пюре.

## Яйца «флорентин»

1. Яичница-глазунья. Крупно нарезать шпинат, потушить его в масле. Выложить им блюдо. Посыпать тертым сыром, разбить яйца. Полить легким соусом «Морнэ». Поставить в духовку на сильный огонь.

2. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Нафаршировать тарталетки шпинатом. Поставить в них яйца, политые соусом «Морнэ» и посыпанные тертым пармезаном. Быстро обжарить. 3. Кокот. Потушить листья шпината в масле, выложить ими дно и стенки кокотницы. Разбить туда яйца. Посыпать тертым сыром. Готовить как обычно.

## Яйца «Форестьер»

1. Яичница-глазунья. Потушить в масле вместе с нарезанной кубиками постной бланшированной грудинкой мелко нарезанные сморчки и лук-шалот. Разбить яйца. Когда яичница будет готова, украсить с каждой стороны букетиком из сморчков с петрушкой. 2. Кокот. Взять большие керамические кокотницы. Пробланшировать постную грудинку, обжарить ее в масле. Выложить дно кокотницы. Сверху положить тонкий слой гаши из сморчков с шалотом, загущенный соусом «Бешамель». Разбить туда яйца и готовить как обычно. Посыпать желтки резаной петрушкой. 3. Яичница– болтунья. Добавить в яйца 80 грамм нарезанных и обжаренных в масле сморчков, 50 грамм грудинки, нарезанной кубиками, бланшированной

и обжаренной в масле. Выложить на тимбал, середину которого украсить большим отварным сморчком.

## Яйца «Фру-фру»

Холодные. Сваренные яйца полить сливочным соусом «Шофруа» с добавлением пюре из желтков. Украсить каждое яйцо ломтиком черного трюфеля с зубчиками, вокруг выложить ровную линию из нарезанных трюфелей. Залить желе, дать ему застыть, держать на холоде. Приготовить салат из зеленого горошка, верхушек спаржи, стручковой фасоли. Загустить его майонезом. Выложить салат горкой либо в форму, смазанную растительным маслом, либо на круглое блюдо. Вокруг выложить тонкую линию из кусочков желе и яйца. Края блюда украсить крутонами из белого прозрачного желе.

## Яйца «Гали-Марье»

В формах. На 4 персоны. Приготовить из 5 яиц болтунью мягкой консистенции, добавить 3 взбитых яйца, кофейную ложку красного жгучего перца, нарезанного кубиками. Разлить эту смесь по 4 формам, которые должны быть низкими и хорошо смазанными маслом. Поставить на водяную баню. Приготовить донышки 4 артишоков. Они должны быть горячими. Нафаршировать артишоки рисом по-гречески. Вынуть яйца из форм, положить их на рис. Полить пикантным соусом «Бешамель» с добавлением масла. Выложить на противень, поставить в духовку на сильный огонь. Подавать в горячем виде.

## Яйца «Жоржетта»

Яичница-болтунья. Запечь в духовке 3 крупные голландские картофелины. Срезать бока и вынуть мякоть. Приготовить болтунью с 8—10 раковыми шейками и 60 граммами ракового масла. Нафаршировать этой смесью картофель. Подавать на салфетке в горячем виде.

## Яйца «Гран-Дюк»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Готовятся двумя способами. А. Выложить яйца на жареные гренки и положить их кругом на огнеупорное блюдо. Каждое яйцо украсить раковой шейкой и ломтиком трюфеля. Полить соусом «Морнэ» и быстро обжарить в духовке. После приготовления положить в середину букет из верхушек спаржи, загущенный маслом. Б. Приготовить крустаду, выложить ее края яйцами. На каждое яйцо положить ломтик трюфеля и раковую шейку. Полить соусом «Морнэ» и поставить в духовку на сильный огонь. Потом украсить середину блюда верхушками спаржи с бутоном в центре.

## Яйца бабушкины

Яичница-болтунья. Добавить в болтунью 30 грамм гренок, нарезанных кубиками и обжаренных в масле. Гренки должны быть очень горячими. Выложить на тимбал, середину которого украсить петрушкой.

## Яйца «Жанна Гранье»

Яичница-глазунья. Выложить дно блюда ложкой верхушек спаржи со сливками и 4 тонкими ломтиками трюфелей. Разбить яйца и готовить как обычно. Потом разместить ложку верхушек спаржи между желтками, а на каждый желток положить ломтик трюфеля.

## Яйца запеченные

1. Яичница-глазунья. Смазать дно блюда ложкой соуса «Морнэ». Разбить яйца, полить соусом «Морнэ», смешать тертый сыр с сухарями и посыпать этой смесью яйца. Сбрызнуть топленым маслом. Поставить запекаться. 2. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Положить яйца на жаренные в масле тосты. Полить соусом «Морнэ». Посыпать смесью тертых сыров пармезан и гриер с сухарями. Сбрызнуть топленым маслом, запечь.

## Жареные яйца «Дьявольские»

Сваренные без скорлупы. Охладить уже приготовленные яйца, обсушить, потом обмакнуть в топленое масло и обвалять в хлебных крошках. Положить каждое яйцо на смазанный маслом бумажный лист, поставить в гриль и обжарить с двух сторон на небольшом огне. Положить яйца на испеченные в духовке тонкие тосты, посыпанные смесью тертого сыра и кайенского перца. Запечь в духовке. Отдельно подать соус «Дьявол».

## Яйца «Алеви»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Нафаршировать тарталетки наполовину томатным фондю, наполовину – салпиконом из белого куриного мяса, загущенным «Велуте». Полить одну половину яиц томатным соусом, другую – «Парижским». Между половинами яиц провести тонкую линию из густого мясного бульона. Положить яйца в тарталетки.

## Яйца «Элуаз»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Смешать «Парижский» соус на эссенции из шампиньонов с салпиконом из белого куриного мяса, языка и трюфелей с маслом. Полить этой смесью яйца. Положить яйца на жареные гренки чуть большего размера и обжарить в духовке. Вытащив из духовки, окружить каждое яйцо тонкой линией из густого томатного пюре.

## Яйца для горячих закусок

Отдельно приготовить смесь для яичницы– болтуньи и ингредиенты для суфле из пармезана. Налить смесь из яиц в широкие тарталетки так, чтобы они были заполнены на $^{3}/_{4}$. Сверху полить смесью для суфле из пармезана. Поставить в духовку на сильный огонь.

## Яйца по-гугенотски

Яичница-глазунья. Налить на сковороду 2 ложки сока из бараньей задней ноги. Добавить немного масла, дать вскипеть. Разбить яйца и готовить как обычно. Нарезать кубиками баранью почку, обжарить в масле с луком и загустить соусом «Деми-гляс». Разложить ложку кубиков почки между желтками. Посыпать сверху петрушкой.

## Яйца по-гусарски

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Разрезать томаты пополам, отжать, приправить, запечь в духовке. Крупно нарезать репчатый лук, обжарить его в масле вместе с нарезанным кубиками постным окороком и загустить соусом «Деми-гляс». Нафаршировать

этой смесью половинки томатов. Полить яйца «Велуте», приправленным кайенским перцем. Поставить яйца в фаршированные томаты.

## Яйца «Изолина»

Яичница-глазунья. Приготовить обычную глазунью. Выложить вокруг маленькие половинки томатов, приготовленные а-ля провансаль. Обжарить гусиную печень в мадере и положить ее на каждую половинку томатов.

## Яйца «Жанетта»

Кокот. Смешать куриный фарш со сливками с пюре из гусиной печени (1/5 часть). Выложить тонким слоем этой смеси дно и стенки кокотницы. Разбить туда яйца и готовить как обычно. Когда желтки будут готовы, полить вокруг тонкой струйкой куриного «Велуте».

## Яйца «Жокей-клуб»

Яичница-глазунья. Приготовить обычную яичницу-глазунью. Нарезать из нее специальным инструментом круги, положить их на тонкие жареные тосты, смазанные пюре из гусиной печени. Украсить середину глазуньи смесью из нарезанных кубиками телячьей почки и трюфелей, обжаренных в масле и загущенных соусом «Деми-гляс».

## Яйца с загущенным телячьим бульоном

Кокот. Смазать кокотницу маслом и разбить в нее яйца. Готовить как обычно. Перед сервировкой окружить желтки тонкой струйкой упаренного густого телячьего бульона.

## Яйца «Леонтина»

Кокот. Приготовить салпикон из раковых шеек и трюфелей. Загустить его рыбным фаршем со сливками. Выложить кокотницу тонким слоем этой смеси. Поставить в духовку, чтобы сначала приготовился фарш. Потом разбить в него яйца и готовить как обычно. Окружить желтки тонкой струйкой томатного соуса.

## Яйца «Лили»

В формах. Смазать маслом овальные формы и обсыпать изнутри либо скорлупой, либо омаровой икрой. Взбить 8 яиц с ложкой сливок, 2 ложками салпикона из креветочных хвостов и трюфелей и 25 граммами масла. Потом добавить 4 взбитых яйца с приправами. Заполнить этой смесью формы и готовить как обычно. Вынуть готовые яйца из форм. Выложить полукругом на блюдо, а середину полить легким соусом из креветок.

## Яйца «Лоретта»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Приготовить верхушки спаржи и загустить их сливочным маслом. Выложить этой смесью овальные или круглые крустады из картофеля «Дофин». Положить в них яйца и украсить каждое яйцо ломтиком трюфеля. Отдельно подать загущенный крахмалом мясной бульон.

## Яйца по-лотарингски

Яичница-глазунья. Отбланшировать и слегка обжарить ломтики постной грудинки. Выложить ею дно сковороды вместе с тонкими ломтиками сыра гриер. Разбить яйца, полить вокруг желтки ложкой сливок и готовить как обычно.

## Яйца «Люлли»

Яичница-глазунья. Приготовить глазунью, нарезать из нее круги специальным инструментом. Положить каждое яйцо на ломтик окорока, обжаренного в масле, а потом положить этот окорок с яйцом на тост такого же размера и формы. Выложить тосты на блюдо кругом. В середину положить макароны с маслом, смешанные с тушеными томатами.

## Яйца «магда»

Яичница-болтунья. Добавить в сырые яйца кофейную ложку ароматных трав, кофейную ложку горчицы и обычную ложку тертого сыра гриер. Приготовить болтунью, выложить ее на тимбалу. Украсить вокруг прямоугольными гренками, обжаренными на масле.

## Яйца «Мантенон»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Наполнить тарталетки соусом «Субиз» с густым «Бешамель». Полить яйца соусом «Морнэ» и посыпать тертым гриером. Поставить в тарталетки, обжарить в духовке. Полить перед сервировкой тонкой струйкой мясного густого бульона.

## Яйца «Малмезон»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Смешать зеленый горошек со стручковой фасолью и верхушками спаржи. Загустить маслом. Нафаршировать этой смесью тарталетки. Поставить яйца в тарталетки, полить тонкой струйкой «Беарнского» соуса и положить на каждое яйцо немного нарезанного кервеля, эстрагона.

## Яйца «Марешер»

Яичница-глазунья. Посыпать дно сковороды шифонадой из латука, щавеля, кервеля. Разбить на нее яйца и готовить как обычно. Около каждого желтка положить квадратики бланшированной и обжаренной в масле постной грудинки.

## Яйца «Маринетта»

Яичница-болтунья. Добавить в сырые яйца сливки и ложку нарезанного кервеля. Приготовить болтунью. Выложить на тимбал. На яичницу положить круглые ломтики языка, а центр украсить загущенной маслом смесью из верхушек спаржи, белого куриного мяса и трюфелей.

## Яйца «Мариво»

Яичница-болтунья. В сырые яйца добавить 40 грамм тертых трюфелей. Приготовить болтунью. Выложить на блюдо. Украсить центр большим шампиньоном, сбрызнуть его мясным густым бульоном. Края выложить белыми шампиньонами, тушенными в масле.

## Яйца «Массена»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Подогреть в масле донышки крупных артишоков, вырезать середину и заполнить ее густым «Беарнским» соусом. Полить яйца томатным соусом и поставить их в донышки. Украсить каждое яйцо круглым ломтиком отварного мозга и щепоткой петрушки.

## Яйца «Матлот»

Яичница-глазунья. Вылить на дно сковороды 2 ложки горячего соуса «Матлот». Разбить яйца. Когда обжарятся, облить вокруг тонкой струйкой этого же соуса.

## Яйца «Мопассан»

Холодные. Полить яйца, сваренные без скорлупы, соусом «Матлот» на красном вине с добавлением рыбного желе. Украсить этим желе. Выложить яйца полукругом вместе с рыбным, нарезанным кусками желе. Края украсить крутонами из розового рыбного желе.

## Яйца «Максимильен»

Яичница-глазунья. Обжарить на растительном масле половинки томатов, предварительно вынув из них мякоть с семенами. Середину заполнить нарезанной петрушкой с давленым чесноком. Разбить яйца в половинки томатов, посыпать смесью тертого сыра, петрушки и жареных хлебных крошек. Поставить в горячую духовку, запечь.

## Яйца «Мексикана»

Яичница. Разрезать пополам 2 крупных томата. Отжать и удалить середину. Обжарить в растительном масле на сковороде. Выложить на блюдо, заполнить креольским рисом и положить в каждую половинку жареную яичницу. Отдельно подать томатный соус.

## Яйца «Мейербир»

Яичница-глазунья. Приготовить глазунью. Между желтками положить жареную баранью почку. Полить вокруг соусом «Периге».

## Яйца «Миньон»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Подогреть широкие днища артишоков. Наполовину заполнить зеленым горошком, наполовину – креветочными хвостиками с маслом. Полить яйца креветочным соусом. Поставить на фаршированные днища артишоков. Украсить каждое яйцо ломтиком черного трюфеля.

## Яйца «Мирабо»

Яичница-глазунья. Смазать дно сковороды 10 граммами анчоусного масла. Разбить яйца. После приготовления по краям украсить большими оливками, фаршированными эстрагоновым маслом. Вокруг желтков выложить тонкие ломтики анчоусного филе, а на сам желток положить бланшированный листик эстрагона с зубчиками.

## Яйца «Мирей»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Приготовить тарталетки из риса с шафраном. Выложить полукругом на блюдо, чередуя с обычными хлебными тостами, обжаренными на растительном масле. Полить яйца сливочным соусом с шафраном, положить их на тосты. На каждую рисовую тарталетку положить томаты, тушенные в сливочном масле.

## Яйца «Могадор»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Смазать огнеупорное блюдо маслом, положить на него колечки, приготовленные из картофеля «Маркиза». Их можно выложить полукругом или розочкой. Быстро запечь в духовке. Полить яйца соусом «Бешамель» с добавлением 150 грамм масла из гусиной печени (на 0,5 литра). В каждое картофельное кольцо положить яйцо. Украсить яйца круглым ломтиком языка и обжаренным ломтиком трюфеля.

## Яйца «Жнецы»

Яичница. Обжарить на гриле прямоугольники бланшированной грудинки. Их должно быть столько же, сколько яиц. Выложить полукругом, чередуя яйца и грудинку. Середину украсить смесью из зеленого горошка, латука и тонких ломтиков картофеля, приготовленного по-крестьянски.

## Яйца «Монтаржи»

Приготовить смесь из нарезанной соломкой и обжаренной в масле куриной печени, нарезанных соломкой языка и шампиньонов. Загустить соусом «Бешамель» с добавлением мясного бульона. Нафаршировать этой смесью тарталетки. Полить сверху ложкой соуса «Морнэ», посыпать тертым пармезаном и поставить в духовку. Поджарить яичницу, придать ей круглую форму. Положить яичницу на тарталетку, а каждый желток украсить круглым ломтиком языка.

## Яйца «Монморанси»

Яичница-глазунья. Положить на дно сковороды ложку верхушек спаржи со сливками. Разбить яйца, приготовить обычную глазунью. Между желтками положить 4 крупные верхушки спаржи, а в середине – мелко нарезанные и обжаренные на масле маленькие донышки артишоков.

## Яйца «Морнэ»

см. *Запеченные яйца, сваренные без скорлупы.*

## Яйца «Мортемар»

В формах. Приготовить болтунью из 5 яиц. Она должна быть очень мягкой консистенции. Добавить 3 взбитых яйца. Приправить. Смазать маслом маленькие низкие формы. На дно положить ломтик трюфеля. Заполнить смесью и поставить на водяную баню. Потом вытащить яйца и положить в тарталетки, фаршированные пюре из шампиньонов. Выложить кругом на блюдо. Отдельно подать в соуснике топленый мясной густой бульон с добавлением масла.

## Яйца «Мозаика»

Холодные. Покрыть внутреннюю часть форм белым желе. Выложить мозаикой кусочки языка, вареного белка, трюфелей и стручковой фасоли. Положить в каждую форму сваренное без скорлупы яйцо. Заполнить до краев желе. Отдельно приготовить «Русский» салат и выложить его домиком в такую же форму, покрытую слоем желе и украшенную мозаикой, как описано выше. Потом выложить салат на поднос. Вокруг положить яйца. Покрыть блюдо слоем белого желе.

## Яйца по-московски

Холодные. Срезать верхнюю и нижнюю части крутых яиц. Надеть на яйца 3 тонких колечка из анчоусного филе. Вынуть середину специальным инструментом, придав яйцу форму бочонка, и нафаршировать черной икрой так, чтобы она заходила за края. Поставить каждое яйцо в донышки артишока, выложить вокруг нарезанные кусочки желе.

## Яйца «Нантуа»

1. Яичница-глазунья. Положить на дно огнеупорной посуды ложку салпикона из раковых шеек. Разбить туда же яйца и приготовить обычную глазунью. Потом окружить каждый желток 3 раковыми шейками, а сверху украсить ломтиком трюфеля. Вокруг полить тонкой струйкой соуса «Нантуа». 2. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Нафаршировать тарталетки салпиконом из раковых шеек, загущенных соусом «Нантуа». Полить яйца тем же соусом, украсить 2 раковыми шейками, сложенными в форме креста. 3. Холодные. Приготовить яйца в форме бочонка, вырезать середину (как в рецепте *Яйца по– московски).* Приготовить салпикон из раковых шеек и загустить майонезом с добавлением пюре из скелета и остатков раков, протертых через сито. Заполнить яйца этим салпиконом так, чтобы он выходил за края. Украсить каждое яйцо 4 половинками раковых шеек, 4 ломтиками трюфелей и обильно полить желе. Поставить яйца в донышки артишоков, наполненных майонезом с раковым пюре.

## Яйца по-неаполитански

В формах. Подготовить 5 сырых яиц с пармезаном, как для болтуньи. Добавить 2 взбитых яйца. Приправить. Смазать формы для бриошей маслом, налить в них смесь из сырых яиц, приготовить как обычно. Вынуть их из форм. Смазать противень маслом, посыпать тертым пармезаном. Выложить на него яйца и полить их маслянистым густым томатным соусом «Деми– гляс». Поставить в духовку.

## Яйца «Негус»

Яичница-глазунья. Приготовить глазунью. Около каждого желтка положить маленькую сплюснутую крокетку из дичи и полить вокруг тонкой струйкой соуса «Периге».

## Яйца «Ницца»

1. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Придать картофелю форму донышка артишока. Обжарить в масле, как картофель «Шато». Нафаршировать нарезанной кубиками стручковой фасолью и загустить маслом. Поставить яйца. На каждое яйцо положить томатное фондю и придать ему форму букета. Вокруг полить струйкой загущенного крахмалом

телячьего бульона. 2. Холодные. Нафаршировать тарталетки в форме медальона стручковой фасолью, отварным картофелем и мякотью сырых томатов, нарезанных кубиками. Поставить в каждую тарталетку яйцо, полить майонезом с добавлением сырого томатного пюре.

## Яйца «Нинон»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Положить яйца на тонкие, обжаренные на масле гренки и украсить каждое ломтиком трюфеля. Выложить полукругом на блюде. Между каждым яйцом положить 3 стебелька от верхушек спаржи длиной 5–6 сантиметров. Сверху украсить головками спаржи. В середину блюда поместить гарнир из верхушек зеленой спаржи, загущенной соусом «Бешамель» с добавлением кервеля.

## Яйца по-нормандски

1. Яичница-глазунья. Приготовить смесь из 2 маленьких ложек сливок с солью и перцем, кофейной ложки рыбного бульона, 6 сырых устриц и их сок. Вылить смесь на огнеупорное блюдо. Разбить яйца. Каждый желток окружить тонкой струйкой «Нормандского» соуса. 2. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Полить яйца «Нормандским» соусом и положить их в тарталетки, фаршированные 3 отварными устрицами с «Нормандским» соусом. 3. Яичница-болтунья. Приготовить болтунью, выложить на тимбал. Украсить середину 6 отварными очищенными устрицами, загущенными ложкой «Нормандского» соуса. Вокруг полить струйкой того же соуса.

*Примечание.* Иногда болтунью подают в лодочках. В этом случае устрицы смешивают с сырыми яйцами, а лодочки поливают тонкой струйкой «Нормандского» соуса.

## Яйца «Опера»

Яичница-глазунья. Приготовить обычную глазунью. Потом с одной стороны положить немного нарезанной кубиками и обжаренной в мадере гусиной печени, с другой стороны – букетик из верхушек спаржи, загущенной маслом. Вокруг полить тонкой струйкой загущенного крахмалом маслянистого телячьего бульона.

## Яйца «Орлеан»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Нафаршировать тарталетки салпиконом из белого куриного мяса, загущенного томатным соусом. Полить яйца соусом «Бешамель» с фисташковым маслом (150 грамм масла на 0,5 литра соуса). Положить яйца в тарталетки.

## Яйца «Орлофф»

Яичница-болтунья. Взбивая яйца, добавить свежие густые сливки. Потом положить в эту смесь 3 раковые шейки (на 2 яйца). Приготовить болтунью и выложить в маленькие фарфоровые квадратные формы. Украсить ломтиком трюфеля и подавать на салфетке.

## Яйца «Орсэ»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Положить яйца на жаренные в масле тосты, полить соусом «Шатобриан».

## Яйца по-парижски

Кокот. Выложить дно и стенки кокотницы слоем фарша из курицы с добавлением нарезанных языка, шампиньонов, трюфелей. Разбить туда яйца. Готовить как обычно. Полить тонкой струйкой соуса «Деми-гляс».

## Яйца «Пармантье»

1. Яичница-глазунья. Запечь в духовке картофель. Вырезать верхушку специальным овальным инструментом. Вынуть мякоть. Протереть ее через сито и приготовить воздушное пюре. Наполнить этим пюре картофелины и разбить туда же яйца. Полить сливками, поставить в духовку. Подавать на салфетке и накрыть сверху картофельным ломтиком. 2. Яичница-болтунья. Приготовить обычную болтунью. Выложить ее на тимбалу. Середину украсить нарезанным кубиками, обжаренным в масле картофелем и загустить его небольшим количеством густого мясного бульона с петрушкой.

## Яйца с пармезаном

Яичница-глазунья. Смазать сковороду маслом, разбить на нее яйца. Посыпать тертым пармезаном. Полить 10 граммами топленого масла. Готовить в духовке.

## Яйца «Пастушьи»

Яичница. Обжарить кусочки бланшированного постного окорока и выложить полукругом на блюдо (кусочков окорока должно быть столько же, сколько яиц). На каждый кусочек положить яичницу, половину жареной бараньей или ягнячьей почки. Середину украсить жаренными с луком-шалотом опятами или шампиньонами. Посыпать зеленью петрушки.

## Яйца «Першерон»

Крутые. Измельчить 6 горячих крутых яиц. Мелко нарезать 2 отварные очищенные картофелины. Положить яйца и картофель в тимбал слоями. Между слоями налить маслянистый соус «Бешамель». Верхний слой также полить этим соусом.

## Яйца «Перигурдин»

1. Яичница-глазунья. Смазать дно сковороды 10 граммами масла, налить кофейную ложку трюфельной эссенции. Разбить яйца, приготовить глазунью. Когда яичница будет готова, разместить около желтков нарезанные кубиками трюфели. Полить вокруг тонкой струйкой густого соуса «Деми-гляс» на трюфельной эссенции. 2. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Положить яйца на крупные толстые ломтики трюфелей, полить соусом «Периге». 3. В формах. Смазать маслом формы-раковины и посыпать нарезанными трюфелями. Разбить яйца, готовить как обычно. Выложить из форм яйца, положить их на ломтики трюфелей. Полить соусом «Деми-гляс» на трюфельной эссенции. 4. Кокот. Покрыть внутреннюю часть кокотницы слоем куриного фарша с нарезанными трюфелями. Разбить туда же яйца. Приготовить. Полить вокруг желтки тонкой струйкой густого мясного бульона, украсить каждый желток ломтиком трюфеля.

## Яйца «Пети-Дюк»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Положить готовые яйца на ломтики жареных шампиньонов. Полить соусом «Шатобриан».

## Яйца по-пьемонтски

1. Яичница-глазунья. Смазать маслом огнеупорное блюдо. Посыпать тертым сыром. Разбить яйца, приготовить глазунью. Около каждого желтка положить половину столовой ложки ризо с пармезаном с добавлением мелко нарезанных белых пьемонтских трюфелей. 2. Яичница-болтунья. Добавить в сырые яйца 50 грамм тертого пармезана и 50 грамм тертых пьемонтских трюфелей. Приготовить болтунью. Выложить на тимбал и украсить болтунью ломтиками белых трюфелей.

## Жареные яйца, сваренные без скорлупы, с гарниром

Это яйца «Виллеруа», но с добавлением гарнира: либо обычного овощного (зеленый горошек, стручковая фасоль, верхушки спаржи), либо «Мачедонии», либо овощного пюре и т. д. Это может быть гарнир из донышек артишоков, сморчков, шампиньонов, тонко нарезанных и обжаренных в масле. Это может быть гарнир из томатного фондю. Положить яйца во фритюр на 3–4 минуты. Сцедить масло. Слегка посолить. Выложить кругом на блюдо, а середину украсить гарниром. Гарнир можно также подавать отдельно.

## Яйца «Полиньяк»

В формах. Смазать маслом формы. На дно положить ломтик трюфеля. Разбить яйца, посолить. Выложить яйца из форм на маленькие тосты и разместить кругом, полить маслом «Метрдотель», разбавленным топленым сгущенным мясным бульоном.

## Яйца по-португальски

1. Яичница-глазунья. Смазать дно сковороды ложкой томатного фондю. Разбить яйца, готовить как обычно. Потом около каждого желтка разместить немного густого томатного фондю и посыпать петрушкой.

2. Кокот. Смазать дно кокотницы томатным фондю. Разбить туда яйца. После приготовления полить желтки тонкой струйкой томатного соуса.

3. Крутые. Разрезать томаты пополам, сцедить жидкость, удалить семена, приправить и обжарить в растительном масле. В каждую половинку поставить половину горячего крутого яйца и полить густым «Португальским» соусом.

4. Яичница-болтунья. Приготовить болтунью, выложить на тимбал. В середину болтуньи положить очищенные, отжатые и отпассерованные в масле томаты. Вокруг томатов полить тонкой струйкой густого мясного бульона и посыпать петрушкой.

## Яйца «Принцесса»

1. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Нафаршировать тарталетки наполовину верхушками спаржи, наполовину – нарезанным соломкой куриным белым мясом, загущенным сливочным соусом. Полить яйца тем же соусом. На каждое яйцо положить ломтик трюфеля и поставить их в тарталетки. 2. В формах. Смазать узкие высокие формы маслом, положить на дно ломтик трюфеля. Стенки покрыть слоем куриного фарша со сливками тол-

щиной 3 миллиметра. Приготовить яичницу-болтунью из 4 яиц с добавлением верхушек спаржи и нарезанных кубиками трюфелей. Заполнить ею формы наполовину и добавить взбитое сырое яйцо. Приправить. Покрыть тонким слоем фарша, готовить на водяной бане 12 минут. Вытащить яйца из форм, положить на круглые тосты. Полить куриным прозрачным «Велуте». Соус можно подать отдельно.

## Яйца «Принцесса Мария»

Яичница-болтунья. Подготовить маленькие тимбалы из обрезков слоеного теста и крышечки из того же теста диаметром 5 сантиметров. Смазать желтком, а в середину положить кусочек теста, который смазывать желтком не надо. Поставить тимбалы и крышечки в духовку на небольшой огонь. Когда тимбалы будут готовы, заполнить их яичницей-болтуньей с пармезаном, 2 ложками густого «Велуте» на трюфельной эссенции и 2 ложками нарезанных кубиками трюфелей. Накрыть крышечкой, подавать на салфетке.

## Яйца «Весенние»

В формах. Смазать маслом шестиугольные формы, заполнить их ликером «Шартрез». Разбить туда же яйца и готовить как обычно. Вынуть яйца из форм, положить их на маленькие, обжаренные на масле тосты. Полить легким сливочным соусом с добавлением «Весеннего» масла (100 грамм масла на 0,5 литра соуса).

## Яйца «Провансаль»

Яичница. Приготовить томаты по-провансальски. Разрезать пополам, в каждую половинку положить яичницу. Нарезать вдоль баклажаны, приправить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Ломтики баклажанов должны быть толстыми и широкими. Положить на них половинки томатов с яичницей, выложить кругом на блюдо, посыпать середину жареной петрушкой.

## Яйца «Рашель»

Яичница-глазунья. Поджарить яичницу на сковороде. Придать специальным инструментом круглую форму, положить на обжаренные в очищенном масле круглые тосты. Украсить каждый желток круглым ломтиком отварного мозга, сверху на мозг положить ломтик трюфеля и полить вокруг тонкой струйкой загущенного крахмалом телячьего бульона.

**Яйца «Равигот»**

Холодные. Полить желе формы, напоминающие половинки яйца. Украсить мелко нарезанными корнишонами, листьями эстрагона и каперсами. Налить в каждую форму ложку соуса «Ремулад» с добавлением желе. Положить яйцо, сваренное без скорлупы или в мешочек, так чтобы оно было полностью покрыто соусом. Потом вынуть из форм и положить на овальные крутоны из белого желе.

## Яйца «Регина»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Приготовить салпикон из отварной камбалы, креветочных хвостиков, шампиньонов и загустить креветочным соусом. Нафаршировать этим салпиконом тарталетки. Полить яйца «Нормандским» соусом, посыпать каждое яйцо мелкой соломкой из трюфелей, положить в тарталетки.

## Яйца «Королева»

1. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Нафаршировать тарталетки густым куриным пюре. Положить в них яйца, политые соусом «Сюпрем». 2. В формах. Смазать маслом шестиугольные формы, заполнить, чередуя слои, тонкими ломтиками белого куриного мяса и тонкими ломтиками трюфелей. Разбить туда яйца, готовить как обычно. Сделать слои из куриного фарша, отварить их. Выложить на них яйца. Либо полить соусом «Сюпрем», либо подавать его отдельно. 3. Кокот. Загустить «Велуте» гаши из белого куриного мяса, выложить им дно кокотницы. Разбить туда же яйца и готовить как обычно. Полить желтки тонкой струйкой соуса «Сюпрем». 4. Холодные. Приготовить в формах крустады из теста для бриошей и вынуть из них середину. Выложить внутреннюю часть крустады гаши из белого куриного мяса, загущенного майонезом и приправленного кайенским перцем. Полить каждое яйцо, сваренное в мешочек, майонезом и положить в крустаду. Сверху украсить кусочком трюфеля, залить желе.

## Яйца «Королева Марго»

Яичница-болтунья. Добавить в сырую болтунью 35 грамм нежного миндального масла. Приготовить болтунью, выложить в тарталетки. Полить тонкой струйкой соуса «Бешамель» с добавлением фисташкового масла.

## Риссоль с яйцами

Крутые. Приготовить смесь для яичных крокеток и нафаршировать пирожки ложкой этой смеси. Пирожки делаются из обрезков слоеного теста в форме туфельки. Готовятся как и другие пирожки риссоль, подаются на салфетке вместе с жареной петрушкой.

## Яйца «Ролан»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Приготовить жаренные в масле крутоны, немного вырезать середину, нафаршировать салпиконом по– королевски. Полить яйца куриным «Велуте» с добавлением куриного пюре и нарезанных трюфелей. Положить яйца в крутоны, обжарить.

## Яйца по-римски

Яичница. Приготовить овальной формы субрик из шпината и нарезанных кубиками анчоусов. Положить на него яичницу, пожаренную на растительном масле.

## Яйца «Россини»

1. Яичница-глазунья. Приготовить глазунью на сковороде. Придать ей специальным инструментом круглую форму. На каждую глазунью положить круглый, обжаренный на масле ломтик гусиной печени. Покрыть желток ломтиком трюфеля. Полить вокруг тонкой струйкой соуса «Деми-гляс» на трюфельной эссенции. 2. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Обжарить на масле круглый ломтик из гусиной печени и положить его в тарталетку. Поставить в тарталетки яйца. Полить телячьим густым бульоном с мадерой. Каждое яйцо украсить ломтиком трюфеля.

## Яйца «Розита»

Холодные. Добавить в белый соус «Шофруа» тертый верхний слой панциря омара, полить им сваренные без скорлупы яйца. Украсить круассанами из крупных трюфелей и желе. Приготовить основу из желе и выложить на него кругом яйца. Нафаршировать отжатые маринованные томаты гаши из тунца в растительном масле. Выложить основу из желе цепью этих томатов.

## Яйца «Ротомаго»

Яичница-глазунья. Смазать маслом огнеупорное блюдо и заполнить его тонкими ломтиками постного окорока. Разбить яйца, приготовить глазунью. Около каждого желтка положить 4 жареные сардельки «Чиполата» и полить вокруг тонкой струйкой томатного соуса.

## Яйца по-руански

Кокот. Покрыть дно и стенки кокотницы слоем фарша гратен С. Разбить яйца. Готовить как обычно, полить вокруг желтков тонкой струйкой «Руанского» соуса.

## Яйца «Ружемон»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Смазать маслом формы для тарталеток, заполнить их рисом по-милански. Выложить этот рис из форм на огнеупорное блюдо. Полить яйца соусом «Морнэ» и положить их в рисовые тарталетки. Обжарить, полить вокруг тонкой струйкой томатного соуса.

## Яйца «Ротшильд»

Яичница-болтунья. Растереть 6 отваренных раков, добавить 2 ложки густых сливок. Протереть через сито, влить 6 взбитых яиц, приправить. Приготовить болтунью на слабом огне, чтобы она была очень мягкой консистенции. Выложить на тимбал, середину украсить верхушками спаржи, вокруг положить раковые шейки и ломтики черных трюфелей.

## Яйца «Сент-Арман»

Яичница. Посыпать каждый желток маленькой ложкой нарезанного окорока, сверху прикрыть белком. Отбланшировать прямоугольные куски грудинки, обжарить. Сверху положить жареную яичницу. Пожарить на масле мелко нарезанные шампиньоны вместе с луком-шалотом, загустить их соусом «Деми-гляс». Украсить этой смесью яичницу. Посыпать петрушкой.

## Яйца «Сент-Юбер»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Приготовить гаши из косули, загустить его соусом из дичи. Смазать огнеупорное блюдо маслом, выложить гаши горкой. Обжарить. Полить яйца соусом «Пуаврад» из дичи. Выложить их вокруг гаши и окружить круассанами из слоеного теста.

*Примечание.* Яйца можно положить на гаши. В этом случае его не надо обжаривать.

## Яйца «Сарду»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Приготовить крутоны из обрезков слоеного теста овальной или круглой формы. Выложить яйца на крутоны. Полить яйца подливкой, приготовленной из донышек свежих артишоков со сливками. Центр блюда украсить загущенной маслом смесью из верхушек спаржи и трюфельной соломки.

## Яйца «Савойард»

1. Яичница-глазунья. Выложить дно огнеупорного блюда тонкими ломтиками обжаренного на масле картофеля. Посыпать тертым сыром, разбить яйца. Сверху полить ложкой свежих сливок. Готовить как обычно. 2. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Приготовить запеченные яйца или яйца «Морнэ». Выложить на картофель «Савойард».

## Яйца «Сеньора»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Выложить на блюдо слой плова. Сверху положить полукругом приготовленные яйца. Отдельно подать томатный соус на эстрагоне.

## Яйца по-сербски

Яичница. Приготовить плов с нарезанными кубиками и обжаренными на масле баклажанами. Сверху положить яичницу, пожаренную вместе с окороком.

## Яйца «Севинье»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Нафаршировать тонкие, обжаренные в масле крутоны гаши из тушеного латука. Полить яйца соусом «Сюпрем» и украсить ломтиками трюфелей. Поставить их в крутоны.

## Яйца «Субиз»

1. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Нафаршировать тарталетки пюре «Субиз». Полить яйца загущенным крахмалом телячьим бульоном, поставить их в тарталетки. 2. Кокот. Покрыть дно и стенки кокотницы очень густым «Субиз». Разбить туда яйца. Когда будут готовы, полить тонкой струйкой мясного густого бульона.

## Яйца «Султан»

Яичница-болтунья. Добавить в сырые яйца 30 грамм фисташкового масла. Приготовить болтунью, выложить ее в крустады, сделанные из картофеля «Дюшес». Крустады готовят в формах для бриошей. Потом их вынимают, панируют, обжаривают в масле.

## Яйца «Тупинель»

Сваренные без скорлупы. Запечь в духовке крупный голландский картофель. Вынуть середину, придать форму коробки. Из мякоти приготовить пюре со сливками, заполнить им коробки наполовину. Положить туда же яйца, половину ложки нарезанного соломкой и тушенного в масле свежего шпината. Полить соусом «Морнэ», посыпать тертым сыром гриер, сбрызнуть топленым маслом и запечь в духовке. Подавать на подносе, покрытом плиссированной салфеткой.

## Яйца «Туссенель»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Полить яйца подливкой, приготовленной из пернатой дичи с добавлением каштанового пюре, и посыпать нарезанными трюфелями. Положить яйцо на крокетку, приготовленную из фарша пернатой дичи.

## Яйца «Требуха»

Крутые. Мелко нарезать репчатый лук, потушить его слегка в масле. Добавить 2 децилитра соуса «Бешамель» и готовить на медленном огне 10 минут. Положить в этот соус нарезанные кольцами яйца, выложить их на тимбал. Можно разрезать пополам яйца и полить их этим соусом.

## Яйца «Буржуаз»

Крутые. Потушить в масле 150 грамм мелко нарезанного лука, добавить 20 грамм муки и 3,5 децилитра кипяченого молока. Приправить солью, белым перцем, мускатом, варить на медленном огне 20 минут. Процедить через сито или ткань. Собрать пюре в миску, подогреть. Выложить на тимбал нарезанные на четвертинки яйца и полить этим пюре.

## Яйца с трюфелями

Яичница-болтунья. Нарезать кубиками 30 грамм трюфелей и потушить в мадере. Добавить в сырые яйца и приготовить болтунью. Выложить на блюдо, украсить болтунью политыми сгущенным мясным бульоном ломтиками трюфелей. Можно приготовить тарталетки из обрезков слоеного теста, положить в них болтунью. Каждую тарталетку украсить ломтиком трюфеля.

## Яйца по-турецки

Яичница-глазунья. Приготовить глазунью. Нарезать кубиками гусиную печень, обжарить на масле и загустить густым томатным соусом «Деми-гляс». Около каждого желтка положить кубики гусиной печени, политые тонкой струйкой этого же соуса.

## Яйца «Вокур»

Яичница-глазунья. Смазать огнеупорное блюдо маслом, по краям его выложить круглые ломтики картофеля «Дюшес». Смазать желтком и обжарить в духовке. Приготовить болтунью нежной консистенции с верхушками спаржи и трюфелями, разложить в картофельные кольца. Разбить сверху яйца и готовить глазунью на блюде в сотейнике, наполненном холодной водой, чтобы яичница не слишком запекалась сверху. На каждый желток положить ломтик трюфеля.

## Яйца «Волюизан»

Сваренные без скорлупы. Положить яйца на овальные приплюснутые крокетки из куриного фарша. Выложить полукругом на блюде. Полить сливочным соусом. Центр блюда украсить пюре из стручковой фасоли.

## Яйца «Верди»

В формах. Смазать формы маслом, на дно положить ломтик трюфелей. Приготовить болтунью с пармезаном и трюфелями. Добавить сырые взбитые яйца и приправить (на болтунью из 4 яиц 2 сырых яйца). Заполнить формы этой смесью, готовить на водяной бане. Вынуть яйца, положить их на маленькие, поджаренные на масле тосты. Можно полить соусом «Деми-гляс» на трюфельной эссенции, можно подать его отдельно.

*Примечание.* Можно смазать формы тонким слоем фарша. Тогда яйца лучше застынут. Необходимо, чтобы готовые яйца легко вынимались из форм, а болтунья должна быть очень нежной, мягкой консистенции. Слой фарша должен быть очень тонким, тогда это блюдо можно назвать «Яйца в формах». Иначе получатся «Яичные тимбалы».

## Яйца «Виктория»

1. Яичница-глазунья. Приготовить глазунью. Отдельно приготовить салпикон из омара и трюфелей, загустить его омаровым соусом. Около каждого желтка положить небольшое количество салпикона. Полить вокруг тонкой струйкой омарового соуса. 2. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Нафаршировать тарталетки салпиконом из омара и трюфелей, загущенным омаровым соусом. Полить яйца соусом «Виктория» и положить их в тарталетки. Обжарить.

## Яйца «Вилларе»

Сваренные без скорлупы. Тонко нарезать донышки артишоков, загустить пюре «Субиз» и выложить тонким слоем на блюдо. Сверху положить яйца. Полить соусом «Морнэ», обжарить.

## Яйца «Виллеруа»

Сваренные без скорлупы или в мешочек. Сцедить воду с яиц. Покрыть их соусом «Виллеруа» и охладить. Запанировать в хлебных крошках и положить в горячий фритюр. Сцедить масло, подавать на салфетке или гофрированной бумаге вместе с жареной петрушкой. Отдельно подать томатный соус.

## Яйца «Вирофле»

1. Сваренные без скорлупы или в мешочек. Приготовить крутоны из теста для бриошей без сахара и обжарить их в масле. Удалить середину, нафаршировать бланшированными и потушенными в масле листьями шпината. Полить яйца «Парижским» соусом и положить их в крутоны. 2. В формах. Смазать формы маслом, выложить их бланшированными и тушенными в масле листьями шпината. Разбить туда яйца, приготовить, выложить яйца на тосты, полить «Парижским» соусом.

## Яйца «Кутила»

Холодные. Сварить яйца в мешочек (в течение 7 минут) и охладить. Покрыть омаровым соусом по-американски с добавлением желе. Приготовить салат из картофеля по-парижски и выложить его на середину блюда. Положить каждое яйцо на тонкий ломтик из лангуста, политого майонезом. Вокруг яиц выложить чередующимися слоями круглые ломтики картофеля и круглые ломтики маринованной свеклы.

## Волованы из яиц

Крутые. Приготовить гарнир, состоящий из 6 крутых, нарезанных кольцами яиц, 100 грамм нарезанных ломтиками и слегка потушенных шампиньонов, 100 грамм ломтиков трюфелей, тушенных в мадере. Смешать 3 децилитра упаренного соуса «Бешамель» на трюфельном отваре и

1 децилитр сливок. Выложить в волованы слоями яичный гарнир и полученный соус. Сверху должен быть слой соуса, украшенный выложенными полукругом ломтиками трюфелей.

## Яйца «Йоркширские»

Яичница. Выложить слоями яичницу, жаренные в масле тонкие прямоугольные тосты и ломтики обжаренного окорока. Середину посыпать жареной петрушкой. Подать с томатным соусом.

## Яйца «Иветта»

Яичница-болтунья. Приготовить болтунью с 2 ложками соуса «Нантуа», ложкой верхушек спаржи и ложкой нарезанных кубиками раковых шеек. Выложить в тарталетки из обрезков слоеного теста. Каждую тарталетку украсить обжаренным ломтиком трюфеля.

# Часть вторая
# Омлеты

Приготовить омлет одновременно и просто, и сложно, потому что у всех разные вкусы. Одни предпочитают хорошо прожаренный омлет, другие – сыроватый. Поэтому необходимо учитывать пожелания клиентов.

Мы не будем подробно останавливаться на способе приготовления омлета, потому что это вопрос привычки и ловкости рук. Единственное, что необходимо сказать, – омлет должен быть однородным и иметь воздушную кремообразную консистенцию.

Действительно, что же такое омлет? Это хорошо взбитые яйца. В нижеприведенных рецептах для приготовления омлета берутся 3 яйца, полщепотки соли, щепотка перца. Он готовится на 15 граммах масла. Готовый омлет выкладывается на блюдо. Сверху его хорошо смазать кусочком масла, что придаст ему блеск.

## Омлет «Аньес сорель»

Взбить яйца с 30 граммами сырых, мелко нарезанных шампиньонов, предварительно потушенных в масле и загущенных ложкой куриного пюре. Приготовить омлет. Сверху украсить 8 круглыми ломтиками языка и полить тонкой струйкой загущенного крахмалом телячьего бульона.

## Омлет «Аршидюк»

Мелко нарезать 2 гусиные печенки, обжарить на масле, загустить соусом «Деми-гляс». Смешать с яйцами, приготовить омлет. Сверху украсить 8 жареными ломтиками трюфелей, полить тонкой струйкой соуса «Деми-гляс».

## Омлет «Бенедектин»

Ложку горячей брандады из трески смешать с четвертинкой мелко нарезанного трюфеля. Добавить в сырые яйца, приготовить омлет. Полить тонкой струйкой сливочного соуса.

## Омлет «Бушер»

Нарезать кубиками 30 грамм свежего мозга, отварить, загустить сгущенным мясным бульоном. Смешать с яйцами, приготовить омлет. Украсить 4 круглыми ломтиками отварного мозга, политого сгущенным прозрачным бульоном.

## Омлет по-булонски

Обжарить на масле «Метрдотель» молоку макроруса. Смешать с яйцами, приготовить омлет. Полить готовый омлет ложкой топленого масла «Метрдотель».

## Омлет «Бретонский»

Потушить в масле 0,5 ложки репчатого лука, 0,5 ложки лука-порея и 0,5 ложки сырых шампиньонов. Смешать с яйцами, приготовить омлет.

## Омлет «Брийат-Саварен»

Нарезать кубиками маленькую ложку филе бекаса и такое же количество трюфелей. Загустить подливкой из бекаса и смешать с яйцами. Приготовить омлет. Украсить 3 ломтиками трюфелей, полить тонкой струйкой густого бульона из дичи на трюфельной эссенции.

## Омлет по-брюссельски

Потушить 50 грамм мелко нарезанного цикория-эндивия, загустить сливками. Смешать с яйцами, приготовить омлет. Полить тонкой струйкой сливочного соуса.

## Омлет «Шартр» с эстрагоном

Добавить в яйца щепотку эстрагона и приготовить омлет. Украсить бланшированным листиком эстрагона.

## Омлет «Охотничий»

Приготовить 2 куриные печенки по-охотничьи. Сверху вылить взбитые яйца, приготовить омлет. В середину положить куриную печень, полить тонкой струйкой «Охотничьего» соуса.

## Омлет «Шатлен»

Отварить в консоме 40 грамм каштанов, очистить, загустить сгущенным мясным бульоном. Добавить в яйца, приготовить омлет. Полить тонкой струйкой куриного «Велуте».

## Омлет с шампиньонами

Мелко нарезать 40 грамм сырых шампиньонов и обжарить в масле. Добавить в сырые яйца, приготовить омлет. Украсить 6 ломтиками обжаренных в масле шампиньонов.

## Омлет «Шуази»

Потушить 2 маленькие ложки нарезанного соломкой латука и загустить сливочным соусом. Смешать с яйцами, приготовить омлет. Полить тонкой струйкой того же соуса.

## Омлет «Кламар»

Загустить маслом 2 ложки свежего горошка и немного латука. Добавить в яйца, приготовить омлет. Середину украсить свежим горошком.

## Омлет «Креси»

Мелко нарезать 2 ложки мякоти моркови, потушить ее в масле с щепоткой сахара. Протереть через сито, добавить в яйца. Украсить омлет 4 круглыми ломтиками моркови, отваренной в консоме и обжаренной в масле. Полить сливочным соусом.

## Омлет с креветками

Загустить 25 грамм креветочных хвостиков ложкой креветочного соуса. Добавить в яйца, приготовить омлет. Середину украсить букетиком из креветочных хвостиков. Полить тонкой струйкой креветочного соуса.

## Омлет «Дюран»

Мелко нарезать 15 грамм шампиньонов и 15 грамм донышек артишоков, обжарить их в масле. Смешать с яйцами, добавить в смесь маленькую ложку трюфельной соломки и соломки из верхушек спаржи, загущенных ложкой «Велуте». Приготовить омлет, полить его тонкой струйкой томатного соуса «Деми-гляс».

## Омлет «Испанский»

Добавить в яйца 1 часть мелко нарезанного и обжаренного в масле лука и 2 части томатного фондю, петрушки. Приготовить омлет в форме блина.

## Омлет «Фермерский»

Приготовить омлет со 100 граммами мелко нарезанного окорока. Не переворачивать его, чтобы консистенция была кремообразной. Выложить на блюдо, посыпать петрушкой.

## Омлет с ароматными травами

Добавить в яйца по ложке мелко нарезанных петрушки, резанца, кервеля, эстрагона. Приготовить омлет. Ошибочно добавлять в такой омлет только петрушку.

## Омлет с соцветиями тыквы

Добавить в яйца 15 грамм чашечек соцветий тыквы. Они должны быть свежесорванными, мелко нарезанными и пассерованными в масле с щепоткой петрушки. Омлет можно готовить на сливочном или растительном масле. Его всегда поливают тонкой струйкой томатного соуса.

## Омлет по-флорентийски

Отбланшировать и потушить 2 ложки шпината. Добавить в яйца, приготовить омлет. Полить тонкой струйкой соуса «Бешамель».

## Омлет с донышками артишоков

Нарезать 50 грамм сырых донышек артишоков, обжарить их в масле. Добавить в яйца, приготовить омлет. Украсить омлет 5 толстыми ломтиками обжаренных артишоков и полить тонкой струйкой загущенного крахмалом мясного бульона.

## Омлет бабушкин

Обжарить 25 грамм нарезанных кубиками хлебных гренок, добавить во взбитые яйца вместе с петрушкой и приготовить омлет.

## Омлет «Грандваль»

Добавить в яйца 2 ложки густого томатного фондю с чесноком, приготовить омлет. Полить маслянистым томатным соусом и украсить нарезанным кольцами крутым яйцом.

## Омлет «Венгерский»

Мелко нарезать ложку репчатого лука, потушить в масле с щепоткой паприки и ложкой очищенных и приправленных томатов. Добавить в яйца, приготовить омлет. Полить тонкой струйкой «Венгерского» соуса.

## Омлет «Юрасский»

Добавить в яйца щепотку лука-резанца и кервеля. Обжарить на сковороде 25 грамм шпика и вылить яйца. Перед подачей на стол добавить ложку нарезанного и пассерованного в масле щавеля.

## Омлет «Лотарингский»

Нарезать 30 грамм постной грудинки на 6 прямоугольников, отбланшировать, пожарить на гриле. Добавить в яйца вместе со стружками свежего сыра гриер, щепоткой резанца и ложкой густых сливок. Приготовить омлет.

## Омлет «Лионский»

Мелко нашинковать половину луковицы, обжарить в масле на сковороде. Добавить яйца со щепоткой петрушки, приготовить омлет.

## Омлет «Мансель»

Отварить в консоме ложку каштанов, нарезать соломкой филе куропатки, загустить эту смесь ложкой густого бульона из дичи. Добавить в яйца, приготовить омлет. Полить омлет густым бульоном из дичи и тонкой струйкой соуса «Деми-гляс», приготовленного на бульоне из дичи.

## Омлет «Жан-Мари»

Обжарить в сковороде 20 грамм жирной грудинки и 30 грамм нарезанного крупными кубиками картофеля. Добавить в яйца ложку густых сливок, по ложке свежих щавеля и шпината, тушенных в масле, кофейную ложку кервеля. Сделать омлет. Выложить на блюдо, полить топленым маслом и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

## Омлет «Массена»

Потушить в масле 25 грамм мелко нарезанных донышек артишоков и загустить ложкой томатного соуса. Добавить в яйца, приготовить омлет. Украсить 2 ломтиками отварного мозга, политого густым мясным бульоном. Поверхность омлета полить тонкой струйкой «Беарнского» соуса.

## Омлет «Максим»

Приготовить обычный омлет. Поверхность выложить, чередуя ряды, раковыми шейками и ломтиками трюфелей. По краям украсить жареными а-ля меньер лягушачьими лапками.

## Омлет «Мексиканский»

Обжарить на масле 25 грамм мелко нарезанных сырых шампиньонов, добавить в яйца вместе с 10 граммами мелко нарезанного сладкого красного перца. Готовя омлет, замешать в него ложку густого томатного фондю.

## Омлет «Мирей»

Смешать яйца с большой ложкой томатного чесночного фондю. Приготовить омлет на растительном масле. Полить тонкой струйкой сливочного соуса с шафраном.

## Омлет «Монселе»

Смешать яйца с ложкой пюре из гусиной печени, 0,5 ложки нарезанных соломкой шампиньонов и трюфелей, ложкой верхушек спаржи. Приготовить омлет. Украсить 3 ломтиками жареных трюфелей и полить тонкой струйкой соуса «Деми– гляс».

## Омлет «Муслин»

Разбавить 3 желтка ложкой очень густых сливок, посолить. Отдельно взбить 3 белка. Смешать и вылить на горячую сковороду, в которой предварительно растоплено 30 грамм масла. Сложить омлет конвертом и готовить, пока он не станет плотным.

## Омлет «Нантуа»

Загустить 30 грамм раковых шеек ложкой соуса «Нантуа». Добавить в яйца и приготовить омлет. Украсить центр омлета 2 раковыми шейками с ломтиком трюфеля в середине. Полить тонкой струйкой соуса «Нантуа».

## Омлет с нонатами

Обжарить на очищенном сливочном масле 30 грамм нонатов, смешать с яйцами, готовить как обычный омлет.

## Омлет по-нормандски

Отварить 6 устриц, очистить, загустить ложкой «Нормандского» соуса. Смешать с яйцами, приготовить омлет. Полить тонкой струйкой того же соуса.

## Омлет со щавелем

Отпассеровать в масле ложку нарезанного щавеля со щепоткой кервеля. Готовя омлет, добавить туда эту смесь.

## Омлет «Пармантье»

Нарезать кубиками 2 ложки картофеля, посолить, обжарить в масле. Смешать с яйцами, добавить петрушку. Приготовить обычный омлет.

## Омлет по-крестьянски

Отбланшировать и обжарить на сковороде 50 грамм постной грудинки, нарезанной кубиками. Добавить в яйца ложку мелко нарезанного кружками картофеля, пассерованного в масле, маленькую ложку тушенного в масле щавеля и щепотку кервеля. Вылить на грудинку. Приготовить омлет кремообразной консистенции. Перевернуть его как блин и тут же выложить на круглое блюдо.

## Омлет с верхушками спаржи

Добавить в яйца 1,5 ложки верхушек спаржи, бланшированных и тушенных в масле. Когда омлет будет готов, сделать в середине щель и вставить в нее букет из верхушек спаржи.

## Омлет «Португальский»

Добавить в яйца большую ложку томатного фондю. Приготовить омлет, полить тонкой струйкой маслянистого томатного соуса.

## Омлет «Прелатский»

Приготовить ложку салпикона из молоки, раковых шеек, креветочных хвостиков, трюфелей, нарезанных соломкой, и загустить ложкой «Нормандского» соуса на раковом масле. Добавить салпикон в яйца, приготовить омлет. Полить его тем же соусом, посыпать поверхность мелко нарезанными черными трюфелями.

## Омлет «Принцесса»

Добавить в яйца ложку верхушек спаржи, загущенную сливочным соусом. Украсить омлет цепочкой из ломтиков трюфелей и полить тонкой струйкой сливочного соуса.

## Омлет по-провансальски

Натереть дно сковородки чесноком. Добавить 2 ложки растительного масла, нагреть так, чтобы оно начало дымиться. Положить на сковороду нарезанный кубиками очищенный томат, бросить щепотку петрушки. Готовить обычный омлет.

*Примечание.* Чтобы хорошо обжарить томат, желательно использовать растительное масло, хотя его можно заменить очищенным сливочным маслом.

## Омлет «Королева»

Добавить в яйца 2 маленькие ложки куриного пюре. Приготовить омлет, полить тонкой струйкой соуса «Сюпрем».

## Омлет с почками

Нарезать кубиками 1,5 ложки телячьей или бараньей почки, приправить солью, перцем, обжарить в масле и загустить соусом «Деми-гляс». Добавить в яйца и приготовить омлет. Разрезать посередине щель и положить в нее ложку этого же гарнира. Полить тонкой струйкой соуса «Деми-гляс».

## Омлет «Россини»

Добавить во взбитые яйца ложку сырой гусиной печени и ложку нарезанных кубиками трюфелей. Посолить и поперчить. Приготовить омлет. Украсить середину кусочком жареной гусиной печени. На поверхность омлета положить ломтики трюфелей, полить тонкой струйкой соуса «Деми– гляс» на трюфельной эссенции.

## Омлет по-руански

Обжарить на масле утиную печень вместе с шалотом, растереть их, протереть через сито. Добавить ложку этого пюре в яйца. Приготовить омлет. Полить тонкой струйкой «Руанского» соуса. Можно полить густым мясным бульоном, приготовленным на красном вине с добавлением масла.

## Омлет «Савойард»

Добавить в яйца 2 ложки густых сливок, 25 грамм круглых ломтиков картофеля, обжаренных на масле, и 20 грамм тертого сыра гриер. Приготовить омлет в форме блина.

## Омлет «Швейцарский»

Добавить в яйца 50 грамм сыра эмменталь, ложку сливок и приготовить омлет в форме блина.

### Омлет с тунцом

Добавить в яйца 30 грамм нарезанного кубиками тунца в растительном масле. Приготовить омлет, полить поверхность 2 ложками топленого анчоусного масла.

### Омлет с трюфелями

Добавить в яйца большую ложку нарезанных тонкими круглыми ломтиками трюфелей. Приготовить омлет. Украсить поверхность цепочкой из жареных ломтиков трюфелей и полить тонкой струйкой густого мясного бульона.

### Омлет «Виктория»

Добавить в яйца ложку салпикона из хвостов лангуста и трюфелей, загущенного омаровым соусом. Полить омлет тонкой струйкой того же соуса.

## Часть третья
## Яйца чибиса и ржанки

Хотя у чибиса и ржанки разное оперение, у них одинаковые повадки и среда обитания, а их яйца схожи между собой. Они величиной с голубиное яйцо и имеют светло-зеленую скорлупу с черными пятнышками. Яйца могут быть приготовлены по– разному, однако чаще всего употребляют крутые или холодные яйца этих птиц. Чтобы сварить яйца вкрутую, необходимо сначала вскипятить воду, затем опустить в нее яйцо. Варить 8 минут. Прежде чем приступить к приготовлению, надо убедиться, что яйца свежие. Для этого их кладут в кастрюлю с холодной водой. Если яйцо всплывает, то его качество должно вызывать сомнение, такое яйцо лучше не использовать.

### Яйца чибиса в заливном

*(холодные)*

Покрыть желе стенки и дно формы, украсить по желанию и покрыть элементы украшения еще одним слоем желе. Отварить вкрутую яйца чибиса, очистить от скорлупы, поставить в формы острым концом вниз, чтобы после вынимания из форм они стояли, наоборот, тупым концом вниз. Потом полностью заполнить желе всю форму. Подавать заливное на салфетке.

### Яйца чибиса «Кристиана»

*(горячие)*

см. «Серию горячих закусок».

### Яйца чибиса по-датски

*(горячие)*

Отварить яйца, положить их в тарталетки, фаршированные пюре лосося.

### Яйца чибиса «Габриэль»

*(холодные)*

Покрыть внутреннюю часть формы слоем желе и положить на дно икру омара или лангуста. Отварить яйца чибиса в мешочек, охладить, поставить в форму острым концом вниз. Заполнить оставшуюся часть формы желе. Выложить яйца в заливное и поставить их в тарталетки, фаршированные пюре из филе камбалы со сливками.

## Яйца чибиса «Модерн»

*(холодные)*

Покрыть желе серебряные формы, положить в каждую форму яйцо, заполнить желе оставшуюся часть и дать застыть. Вытащить из форм, разместить полукругом около «Мачедонии» из овощей, заправленной майонезом и выложенной горкой на блюде.

## Яйца чибиса по-московски

*(холодные)*

Сварить яйца вкрутую, охладить, почистить. Поставить яйцо в тарталетку, фаршированную черной икрой.

## Яйца чибиса в гнездах

*(холодные)*

Слепить из масла «Монпелье» гнездо, напоминающее рожок, и разместить его на круглом блюде. Отварить яйца в мешочек, охладить, очистить, поставить в гнездо. Внутреннюю часть заполнить желе, а вокруг выложить аленойский кресс-салат.

## Омлет из яиц чибиса

Готовить как обычный омлет, но добавить на каждые 6 яиц чибиса одно куриное яйцо, чтобы омлет получился более плотной консистенции. Можно готовить по любому из рецептов, описанных в главе «Омлеты».

## Яйца чибиса «Маленькая королева»

*(холодные)*

Серебряные формы покрыть изнутри слоем белого желе. На дно положить тонкий слой белка сваренного без скорлупы яйца и трюфели (в шахматном порядке). Поставить крутые яйца острым концом вниз. Заполнить всю форму желе, дать ему застыть. Вынуть заливное из форм, выложить полукругом на блюде, а середину его украсить салатом из верхушек спаржи. Края выложить круассанами из белого желе.

## Яйца чибиса по-королевски

*(горячие)*

Приготовить в формах тарталетки из отварного куриного пюре, загущенного яйцами. Вытащить тарталетки из форм, выложить кругом, вырезать у тарталеток середину и поставить туда сваренные в мешочек яйца, предварительно очистив их. Покрыть яйца легким пюре из шампиньонов и посыпать мелко нарезанными трюфелями.

## Яйца чибиса «Трубадур»

*(горячие)*

Взять одинаковое количество крупных сморчков и яиц. Отрезать у сморчков ножки, приправить, потушить в масле. Отварить яйца чибиса в мешочек, очистить от скорлупы. На каждое яйцо положить шляпку сморчка, поставить в тарталетки, фаршированные легким пюре из гусиной печени. Разместить на круглом блюде полукругом.

# VI
# Рыба

## Рыбные курт-бульоны

### Курт-бульон A

(для блюд из лосося и форели) (для блюд из палтуса и калкана)

Чтобы получить 5 литров бульона: 5 литров воды, 2,5 децилитра уксуса, 60 грамм крупной соли, 600 грамм мелко нарезанной моркови, 500 грамм мелко нарезанного репчатого лука, веточка тимьяна, 2 небольших лавровых листа, 100 грамм петрушки, 20 грамм перца горошком (его следует положить за 10 минут до готовности).

Все положить в одну кастрюлю, кипятить на медленном огне 1 час. Процедить через сито.

### Курт-бульон B

(для форели, угря, щуки и т. д.)

Чтобы получить 5 литров бульона: 2,5 литра белого вина, 2,5 литра воды, 600 грамм мелко нарезанного репчатого лука, 80 грамм петрушки, веточка тимьяна, маленький лавровый лист, 60 грамм крупной соли, 15 грамм перца горошком, который следует положить за 10 минут до готовности.

Все смешать в кастрюле, вскипятить и поддерживать кипение на медленном огне 30 минут. Процедить.

### Курт-бульон C

(для форели, карпа и блюд матлот)

Те же пропорции и ингредиенты, как и для курт-бульона B. Только вместо белого вина берется красное и добавляется 400 грамм моркови.

Готовится так же.

*Примечание.* Если рыба подается вместе с курт– бульоном B или C, то необходимо, чтобы овощи были хорошо проварены. В конце в отвар можно добавить немного свежего масла.

### Курт-бульон D

Положить рыбу в холодную воду, посолить (15 грамм соли на 1 литр). Добавить на каждый литр воды 1 децилитр молока и ломтик очищенного лимона без косточек.

### Курт-бульон E

(для лангустов и омаров)

Те же пропорции, что и для курт-бульона A, только соли следует класть 15 грамм на 1 литр.

## Отвар на воде с солью

(для лаврака, лобана и других рыб)

Посолить воду из расчета 15 грамм на 1 литр.

*Замечания по поводу использования курт-бултонов*

1. Для любой рыбы, которую готовят менее 30 минут, курт-бульон должен быть приготовлен заранее.

2. Для любой рыбы, которая готовится более 30 минут, курт-бульон должен использоваться холодным, а ароматные добавки следует положить на решетку кастрюли для варки рыбы.

3. Если рыба готовится в небольшом количестве отвара, то необходимо варить ее в курт-бульоне на белом или красном вине. Курт-бульон должен на 1/3 покрывать рыбу. Также рыбу надо сбрызгивать курт-бульоном во время приготовления. Если рыба подается вместе с курт-бульоном, то в него следует добавить немного масла.

4. Если рыба подается в холодном виде, то ее следует охладить в курт-бульоне. В этом случае время приготовления необходимо сократить.

*Примечание.* Время приготовления различных видов рыб указано в рецептах.

## Различные способы приготовления рыбы

Для приготовления рыбы используют следующие правила:

1. Крупную рыбу или крупные куски рыбы готовят обычно в соленой воде или в курт-бульоне В.

2. Филе и мелкая рыба готовятся в небольшом количестве жидкости.

3. Тушат обычно крупную рыбу.

4. Приготовление рыбы «аи Ыеи» обычно используется для форели, карпа или щуки.

5. Приготовление во фритюре подходит для мелкой рыбы или для мелких кусков.

6. Приготовление в масле а-ля меньер также подходит для мелкой рыбы или для мелких кусков ее.

7. Приготовление на гриле подходит для мелких кусков рыбы или маленькой рыбки.

8. Запекают небольшую рыбу или рыбу, нарезанную на куски.

### Приготовление рыбы в соленой воде или курт-бульоне в

Прежде всего рыбу надо почистить, отрезать ей голову (если речь идет, например, о палтусе), а потом ее следует положить на решетку специальной кастрюли для варки рыбы. Залить рыбу соленой водой или холодным курт-бульоном, довести до кипения, снять пену, поставить кастрюлю рядом с огнем, чтобы завершить готовку. Если рыба порезана на куски (они не должны быть очень тонкими), то их надо опустить в кипящую соленую воду или курт-бульон, а потом уже снять кастрюлю с огня и поставить рядом с ним, чтобы медленно довести до готовности, без явного кипения. Этот метод позволяет сохранить рыбное мясо сочным. Если же куски опустить в холодную воду, то из них выйдет почти вся жидкость. Если же в кипящую воду опустить рыбу целиком, то она сожмется и деформируется. Рыба, приготовленная в соленой воде или в курт-бульоне В, обычно подается на салфетке или на специальной решетке. Вокруг кладут свежую петрушку или сваренный в соленой воде картофель. Также отдельно подаются различные соусы.

## Отваривание рыбы в небольшом количестве жидкости

Этот способ подходит для молодого палтуса, калкана, камбалы и их филе. Положить рыбу или ее филе на огнеупорное блюдо, смазанное маслом, посолить и добавить немного концентрированного рыбного бульона или отвар из шампиньонов (можно эти элементы смешать). Накрыть крышкой, поставить в духовку на средний огонь и время от времени поливать жидкостью, в которой эта рыба готовится, особенно если речь идет о цельной рыбе. С готовой рыбы надо сцедить жидкость, затем выложить на блюдо, положить подходящий гарнир, полить соусом. Обычно в соус добавляют упаренный рыбный отвар.

*Примечания*

1. Мы рекомендуем использовать немного концентрированного рыбного бульона, однако он должен иметь безупречные вкусовые качества. Время его приготовления должно быть очень четким.

2. Мы не советуем накрывать рыбу сверху промасленной бумагой, потому что сейчас очень сложно найти бумагу подходящего качества для этой процедуры. Та бумага, которая продается, сделана с большим количеством химических добавок, которые могут исказить вкус блюда. Это замечание относится не только к рыбе, но и к любым блюдам, которые можно готовить, накрыв их промасленной бумагой.

## Тушение

Этот способ приготовления подходит для цельного лосося или для его крупных кусков, крупной форели, для крупного палтуса или его крупной молоди. Иногда такую рыбу обкладывают по бокам грудинкой, трюфелями, корнишонами, морковью и т. д. Бульон для тушения готовится обычным способом, только без добавления свиной кожи. Смешивают пополам красное или белое вино с концентрированным рыбным бульоном и заливают рыбу на 1/3. Если она не очень жирная, то в отвар можно добавить кусочки шпика. В любом случае ее следует обязательно поливать во время приготовления. Также не надо герметично закрывать крышкой посуду, в которой готовится рыба, так как бульон должен упариваться. Когда рыба готова, крышку снимают, а рыбу обжаривают. Потом сцеживают жидкость и подают в горячем виде на блюде. Бульон, в котором готовилась рыба, процеживают, снимают жир и добавляют в соус для рыбы. Тушеная рыба подается с определенным гарниром, который будет указан в рецептах.

## Приготовление «Голубой» рыбы («Au bleu»)

Таким образом готовится только форель, карп или щука. Во-первых, рыба должна быть живой. Во-вторых, ее нужно очень аккуратно выпотрошить, чтобы не повредить чешую. В-третьих, рыба готовится на решетке специальной кастрюли и поливается кипящим винным уксусом. Потом ее следует полить теплым курт-бульоном, чтобы избежать по мере возможностей трещин в самой рыбе. В-четвертых, если таким образом готовить мелкую форель, то ее надо взять живой, быстро и аккуратно выпотрошить, положить в подсоленный кипящий курт-бульон с уксусом. В-пятых, рыба, приготовленная этим способом, может подаваться и в горячем, и в холодном виде с различными гарнирами.

## Приготовление рыбы во фритюре

В принципе во фритюре не следует готовить крупную рыбу или слишком толстые ее куски, так как верхняя часть рыбы будет слишком сухой, тогда как само мясо не прожарится

и останется сырым. Если рыба объемная, то в ней надо сделать надрезы. У плоской рыбы следует слегка отделить с одного бока мясо от кости. За исключением средиземноморской рыбки blanchaille и whitebaits, любая рыба, которую готовят во фритюре, должна быть предварительно вымочена в соленом молоке. Потом ее надо обвалять в муке и положить во фритюр. Такая рыба подается либо на салфетке, либо на решетке, либо на специальной бумаге с жареной петрушкой и половинками лимона.

## Теория приготовления рыбы во фритюре

Фритюр для рыбы должен быть темного цвета. Любой фритюр может быть использован во второй раз, если его предварительно очистить. Идеальный фритюр, особенно для мелкой рыбки, – это растительное масло, нагретое до 290 градусов. Обычный фритюр должен быть подогрет не более чем до 180 градусов. Чем меньше рыба, тем выше должна быть температура фритюра. Поэтому для таких маленьких рыбок, как нонаты, должен использоваться дымящийся фритюр. Количество фритюра зависит от количества и величины рыбы. В любом случае его должно быть достаточно много, чтобы рыба в нем плавала. После использования фритюр должен отстояться и его необходимо процедить, потому что мука или панировка образуют осадок, который при следующем использовании начнет гореть, и вкус рыбы, которая в нем будет готовиться, исказится.

## Приготовление рыбы в масле а-ля Меньер

Этот метод подходит для небольшой рыбы или для крупной рыбы, нарезанной кусками. Его можно очень аккуратно применить для молодого палтуса, весящего не более 1 килограмма 500 грамм. Сначала рыбу или ее куски обваливают в муке, добавляют приправу, а потом кладут на горячую сковороду с растопленным сливочным маслом. Если речь идет о мелкой рыбе, можно использовать обычное масло, если же рыба крупная, то предпочтительнее употреблять очищенное масло. Рыбу обжаривают с двух сторон и выкладывают на горячее блюдо. Ее можно подавать либо просто саму по себе, либо с половинками лимона. Если рыба подается с лимоном, то ее называют «золотистой», тогда как настоящая рыба «а-ля меньер» подается без лимона. Если в меню указано название «а-ля меньер», то рыбу можно сбрызнуть несколькими каплями лимона, приправить солью и перцем, посыпать бланшированной петрушкой. Потом ее поливают ореховым маслом. Тогда петрушка хорошо пропитывается этим маслом и рыба приобретает приятный вкус.

## Приготовление рыбы на гриле

Этот метод подходит для любой мелкой рыбки, для молодого палтуса средних размеров или для крупной рыбы, нарезанной кусками. В рыбе делают надрезы, чтобы она хорошо прожарилась. Что касается белых сортов рыбы или сухой рыбы, то мы советуем сначала обвалять ее в муке и полить топленым сливочным или растительным маслом, а уж потом готовить на гриле. Благодаря муке рыба покрывается корочкой, которая препятствует высыханию рыбы под воздействием жара, и рыба к тому же приобретает золотистый оттенок. Лосось, форель, красная кефаль, макрорус, сельдь относятся к жирным сортам рыбы, поэтому их не надо обваливать в муке. Достаточно полить топленым сливочным или оливковым маслом. Поскольку некоторые рыбы очень хрупкие, используют специальный двойной гриль, который кладется на обычную решетку, что позволяет спокойно переворачивать ее, не повреждая структуры. Рыба гриль подается на горячем блюде со свежей петрушкой и дольками лимона. Лучше всего к такой рыбе подойдут масло «Метрдотель», анчоусное масло, масло «Равигот», «Дьявольский» соус и соус «Робер Эскофье».

## Приготовление запеченной рыбы

Этот метод подходит для мелкой рыбы, такой, как камбала, красная кефаль, мерлан, молодой палтус и т. д. Теория запекания описана в главе «Первые блюда» (релеве и антре).

## Приготовление рыбы с надрезанием (Crimped)

И хотя этот способ приготовления рыбы относится к английской кухне, тем не менее остановимся на нем. Этот метод применим к лососю, свежей треске, пикше или скату. Первые три вида могут готовиться либо целиком, либо нарезанными на куски. Ската обычно режут на куски, предварительно его почистив. Чтобы приготовить рыбу целиком, ее умерщвляют, потом кладут на ровную поверхность и делают глубокие поперечные надрезы с двух сторон и вдоль хребта на расстоянии 4–5 сантиметров друг от друга. Затем рыбу вымачивают в холодной воде не менее часа. Так же поступают с рыбой, нарезанной на куски. Холодная вода укрепляет рыбье мясо. Одни гурманы считают, что таким образом искажается его вкус, другие с этим мнением не согласны и, наоборот, предпочитают рыбу, вымоченную в холодной воде. Именно поэтому мы не можем не упомянуть эту процедуру. В любом случае, когда рыбу или ее куски надо отварить, их кладут в кипящую соленую воду. Такой способ приготовления вызывает достаточно много сложностей, поскольку рыба должна вариться четкое количество времени, и если ее чуть переварить, то она потеряет свои специфические вкусовые свойства. Рыба crimped подается как любая вареная рыба, и к ней подходят те же соусы. Одновременно с соусами можно подать в отдельном соуснике отвар, в котором рыба варилась.

## Приготовление фаршей для рыбных муссов и муслинов

На 1 килограмм рыбьего мяса (лосося, форели, мерлана, камбалы и т. д.), белок 4–5 яиц, $1^1/_4$ литра сливок, 10 грамм соли, 3 грамма белого перца.

Растереть рыбье мясо с солью и перцем, частями добавляя белок. Протереть через сито. Положить фарш в сотейник, поставить на лед на 2 часа. Потом влить в фарш сливки, постоянно помешивая, пока масса не станет однородной.

*Примечание.* Этот фарш можно готовить с панадой, тогда его количество увеличится, но он не будет таким нежным. Пропорции в этом случае следующие: на 1 килограмм рыбьего мяса 450 грамм панады С с миндальным кремом, 4 белка, 15 грамм соли, 4 грамма перца, 1,5 литра сливок.

## Муссы и муслины

Муссы делают в серебряных формах, смазанных сливочным маслом. Муслины лепят большой ложкой и придают им форму овала. Муссы готовят на водяной бане 35–40 минут (на литровую форму). Можно также сварить мусс на пару, но при очень низком давлении. Муслины готовятся так же, как кнели. Их можно приготовить всухую в специальной горячей посуде, которую ставят в кастрюлю с кипящей водой. В этом случае пар регулирует и облегчает приготовление.

*Примечание.* Муслины готовят особенно тщательно. Их кладут в сотейник, смазанный маслом, и заливают подсоленной кипящей водой (10 грамм соли на 1 литр). Потом сотейник накрывают крышкой и варят 12–15 минут. Вода при этом не должна сильно кипеть.

## Муслины из ракообразных

Пропорции и способ приготовления фарша те же, что и для муссов и муслинов из рыбы. Они делаются в низких формах. Обычно к мусслинам из ракообразных подают «Американский» соус.

# Пресноводная рыба

## Матлот

Мы отдельно выделяем блюдо матлот и ставим его в начале главы «Пресноводная рыба», потому что приготовить это блюдо можно как из одной рыбы, так и из нескольких ее видов, а способ приготовления одинаков для всех. Разное только время приготовления, которое зависит от самой рыбы и ее происхождения. Если матлот содержит несколько видов рыбы, то начинать надо с той, у которой жесткое мясо, а потом добавлять те, у которых мясо понежнее, чтобы они были готовы одновременно. Далее мы укажем пропорции курт-бульонов, подходящих для приготовления матлот.

### Приготовление матлот

На одно обслуживание:

1,5 килограмма рыбы одного или разных видов

Почистить рыбу, нарезать на куски. Положить в сотейник с 2 мелко нарезанными луковицами, букетом ароматных трав, 4 дольками чеснока, 8 граммами соли и 4 горошинами перца. Влить 1 литр красного или белого вина, довести до кипения, добавить 1 децилитр коньяка и поджечь. Закрыть крышкой, варить дальше. Когда рыба будет готова, переложить ее в другую кастрюлю и залить процеженным курт-бульоном. Состав курт-бульона зависит от того, как дальше будет готовиться рыба: а-ля мариньер или а-ля меньер. Матлот а-ля мариньер отличается тем, что рыбу заливают белым вином, к нему подают соответствующий этому блюду гарнир, а соус делают из упаренного курт-бульона. Матлот а-ля меньер заливают красным вином, на гарнир подают раков с гренками, а соус к нему загущают маслом и мукой (100 грамм масла и 60 грамм муки на 1 литр отвара).

### Матлот а-ля Канотьер

*(используются только карп и угорь)*

Залить рыбу белым вином, добавить коньяк, поджечь. Накрыть крышкой и готовить на небольшом огне. Упарить отвар на $^{2}/_{3}$. Загустить его маслом и мукой. Добавить 200 грамм масла на каждый литр соуса. *Гарнир*: шампиньоны, обжаренный в масле мелкий репчатый лук, панированные обжаренные мелкие пескари, раки, сваренные в курт-бульоне.

### Матлот а-ля Мариньер

Залить рыбу белым вином, добавить коньяк и поджечь. Упарить отвар, загустить рыбным «Велуте» и добавить масло. *Гарнир*: шампиньоны, мелкий, обжаренный в масле репчатый лук, раки и гренки в форме сердечек, поджаренные на масле.

### Матлот а-ля Меньер

Залить рыбу красным вином, добавить коньяк, поджечь. Загустить маслом и мукой. *Гарнир*: раки и гренки, поджаренные на масле.

### Матлот «Меретт»

Для этого блюда подойдет любая рыба. Залить красным вином, добавить виноградную водку, поджечь. Загустить маслом и мукой. Вокруг готовой рыбы выложить квадратные гренки из деревенского хлеба, смазанные маслом, обжаренные, подсушенные в духовке и натертые чесноком.

### Матлот по-нормандски

В это блюдо входит камбала, морской петух и нарезанный кусками морской угорь. Залить рыбу сухим сидром, добавить кальвадос и поджечь. Упарить отвар, загустить рыбным «Велуте» и добавить в конце варки 1,5 децилитра сливок на 1 литр соуса. *Гарнир*: шампиньоны, мидии, отварные очищенные устрицы, раки, маленькие гренки в форме сердца, поджаренные на масле.

### Матлот «Пошуз»

Это блюдо – разновидность матлот «Меретт» и может готовиться из любой рыбы. Залить рыбу красным вином, добавить водку, поджечь. Загустить маслом и мукой. *Гарнир*: нарезанная кубиками грудинка, шампиньоны, мелкий обжаренный репчатый лук, квадратные гренки.

### «Ватерцой»

В Голландии и Фландрии это эквивалент супа буйабес. Ингредиенты: 2 килограмма угря, щуренка, карпа, линя и т. д. Рыба должна быть либо живой, либо только что выловленной. Почистить ее, нарезать на куски, положить в воду. Добавить 12 грамм соли, 3 грамма перца, 50 грамм зелени петрушки, 15 грамм шалфея, 150 грамм мелко нарезанной белой части сельдерея и 100 грамм масла.

Поставить на огонь, упарить отвар. Если отвар плохо загустеет, добавить сухарные крошки. Вытащить петрушку и шалфей, подавать «Ватерцой» с намазанными маслом тартинками.

## Шед

(пропорции рассчитаны на 1,2–1,5 килограмма рыбы шед)

### Шед фаршированный

Вытащить внутренности, заполнить рыбным фаршем А. Сделать надрезы, приправить, обернуть в бумагу, пропитанную растительным маслом. Готовить в духовке 35–40 минут. Подается с соусом «Берси».

### Шед гриль

Сделать мелкие надрезы, мариновать 1 час в растительном масле, лимонном соке, добавив петрушку, тимьян, лавровый лист. Готовить на гриле на маленьком огне, поливая рыбу

топленым маслом. Время приготовления – 35–40 минут. Можно приготовить рыбу, нарезав ее на куски толщиной 1,5 сантиметра. Приправить, замариновать, как описано выше, в течение 20 минут, готовить на гриле. Время приготовления – 10–15 минут. Подается с маслом «Метрдотель», анчоусным маслом или с любым соусом, подходящим для рыбы гриль. Если рыба зажарена целиком, то соус надо подать в соуснике, если кусками, то их следует полить сверху.

### Шед гриль со щавелем

Готовить либо целиком, либо кусками, как описано выше. Подать с 600 граммами тушеного пассерованного щавеля на тимбале. Отдельно подать 100 грамм топленого масла в соуснике.

### Шед по-провансальски

Выпотрошить шеда. Заполнить рыбным фаршем А с добавлением чеснока. Потушить с 300 граммами томатов, 1,5 децилитра белого вина, солью, перцем и 3 ложками растительного масла. Выложить шеда на блюдо, покрыть его томатами, полить упаренным бульоном, оставшимся от тушения, с добавлением 2 ложек растительного масла и 50 грамм анчоусного масла. Посыпать петрушкой.

## Угорь

(пропорции рассчитаны на 1 килограмм 200 грамм – 1 килограмм 400 грамм угря)

### Угорь «Бокер»

Вынуть кости, заполнить фаршем из мерлана с маслом и мелко нарезанными обжаренными шампиньонами (125 грамм грибов на 1 килограмм фарша). Свернуть угря, придав ему форму овала, обжарить на масле, потушить с 1 ложкой шалота, 2 децилитрами вина «Пуйи», маленьким стаканом коньяка, 150 граммами масла, 100 граммами мелких сырых шампиньонов и 20 мелкими луковицами, предварительно обжаренными в масле. Подается угорь в той же посуде, в которой тушился.

### Угорь «Бенуатон»

Вытащить кости, нарезать филе на полоски длиной 10 сантиметров и свернуть их спиралью. Приправить, обвалять в муке, пожарить. Выложить горкой с жареной петрушкой. Отдельно упарить на $^{2}/_{3}$ 3 децилитра красного вина с 25 граммами шалота, 10 граммами зелени петрушки и обрезков угря. Процедить через сито, добавить 150 грамм масла и подавать в соуснике.

### Кулебяка с угрем А

Вытащить кости и нарезать филе ломтиками. Готовить как и кулебяку с лососем (см. *Лосось)*.

### Кулебяка с угрем В

Содержит те же элементы начинки, что и кулебяка А. Только тесто и форма кулебяки отличаются. Из 700 грамм обрезков слоеного теста раскатать слой диаметром 25 сантиметров. Края должны быть более тонкими, чем центральная часть. Начинка такая же, как и у

кулебяки А. Смочить края, завернуть пирожком, закатать края валиком. Сделать отверстие, смазать желтком, провести ножом линии по поверхности и готовить в духовке на среднем огне 30–35 минут. После приготовления через отверстие добавить немного топленого масла.

## Маленькие кулебяки из угря

Нарезать 500 грамм теста для кулебяки на круглые слои диаметром в 12 сантиметров. В середину каждого круга положить 2 маленьких ломтика угря и те же ингредиенты, что и у кулебяки из лосося. Придать форму русского пирога, то есть завернуть края к центру и придать форму купола. Дать тесту немного подняться, готовить в духовке на среднем огне 18–20 минут.

*Примечание.* Маленькие кулебяки можно готовить и из обрезков слоеного теста, и из теста для бриошей без сахара.

## Жареный угорь

Взять маленьких угрей, сделать надрезы и свернуть восьмеркой. Готовить как и остальную жареную рыбу. Подавать с жареной петрушкой.

*Примечание.* Также с жареным угрем можно подавать жареный щавель, хотя это не обязательно.

## Угорь, жаренный по-английски

Вытащить кости, нарезать вдоль филе, мариновать 4 часа в растительном масле и лимонном соке с приправами и ароматными травами. Запанировать, пожарить. Подается с белым соусом «Батард» с добавлением анчоусного масла.

## Матлот из угря

Готовится одним из двух способов, либо а-ля мариньер, либо а-ля меньер.

## Угорь а-ля Менажер

Нарезать среднего угря на куски длиной 7–8 сантиметров, сделать в них тонкие надрезы, приправить, зажарить в гриле. Подавать на блюде с корнишонами. Отдельно подается размягченное масло «Метрдотель» с горчицей (1 ложка на 100 грамм масла).

## Угорь а-ля Меньер

Взять небольших угрей, нарезать на куски, приправить, обвалять в муке и готовить на сливочном масле. Добавить в конце ореховое масло (см. «Приготовление рыбы»).

## Горячий пирог с угрем

Вытащить кости у угря или у нескольких угрей. Нарезать мясо ломтиками длиной 5–6 сантиметров, нашинковать трюфелями и мариновать 2 часа в белом вине, коньяке и небольшом количестве растительного масла. Сцедить жидкость и обжарить на масле с 1 ложкой мелко нарезанных шалота и петрушки. Выложить специальную длинную форму обычным песочным тестом. Приготовить фарш из щуки с шампиньонами и 50 граммами анчоусного масла на 1 килограмм фарша. Выложить края формы слоем фарша и заполнить пирог ломтиками, чередуя их со слоями фарша. Добавить маринад, полить верхний слой фарша 2 ложками топленого масла и покрыть пирог нарезанными специальным инструментом кусочками

теста. Смазать желтком, готовить в духовке 2 часа на среднем огне. Подается с постным соусом «Деми-гляс».

*Примечание.* Этот пирог может подаваться в холодном виде.

## Горячий пирог с угрем по-английски

Вытащить кости и нарезать мясо ломтиками длиной 8 сантиметров. Пробланшировать в подсоленной воде, сцедить жидкость, охладить, приправить 12 граммами соли, 5 граммами перца, мускатом и ложкой нарезанной петрушки. Выложить ломтики слоями в глубокую форму, чередуя со слоями крутых яиц, приправленных также солью, перцем, мускатом и петрушкой. Добавить стакан белого вина, 25 грамм масла и покрыть слоеным тестом. Смазать желтком, прочертить ножом линии, сделать отверстие в середине слоя теста, чтобы выходил пар. Готовить в духовке на среднем огне 1,5 часа. Когда пирог будет готов, влить через отверстие 2 децилитра соуса «Деми-гляс» на рыбном бульоне.

*Примечание.* Этот пирог может подаваться в холодном виде.

## Угорь «помпадур»

Сделать надрезы в большом угре, свернуть его кольцом, отварить в курт-бульоне на белом вине и охладить. Сцедить жидкость, хорошо отжать, покрыть соусом «Виллеруа», запанировать в хлебных крошках. Готовить во фритюре определенное время, чтобы угорь прожарился, а корочка стала золотистой. Подавать на салфетке с жареной петрушкой в середине, а вокруг угря выложить горкой маленькие круглые крокетки «Дофин». Отдельно подается «Беарнский» томатный соус.

*Примечание.* Этого угря можно готовить нарезанным на куски.

## Угорь по-руански

Свернуть угря кольцом, отварить вместе с нарезкой «Мирепуа» в красном вине и хорошо обжарить в духовке. Выложить на круглое блюдо, в середину угря положить гарнир из шампиньонов, отварных очищенных устриц и отварных кусочков молоки. Полить гарнир процеженным отваром, загущенным «Испанским» соусом. Вокруг угря выложить корюшку без головы, обжаренную а-ля меньер.

## Угорь по-римски

Нарезать маленького угря на куски, приправить, обжарить в масле, добавить 1 литр свежего горошка, мелко нарезанный латук, 100 грамм масла и 0,5 децилитра белого вина. Потушить на небольшом огне, загустить маслом и мукой, выложить на тимбал перед подачей на стол.

## Угорь по-татарски

Отварить угря в курт-бульоне на белом вине либо целиком, либо нарезанным на куски. Сцедить жидкость, отжать. Запанировать, пожарить и подавать с жареной петрушкой на блюде, выложенном по краям корнишонами. Подается с «Татарским» соусом.

## Круглый пирог с угрем «Сен-Мартен»

Приготовить песочное тесто и раскатать его в слой диаметром 16–18 сантиметров и толщиной 0,5 сантиметра. Сверху положить слой фарша из щуки с ароматными травами, оставив по краям пустое место. Приготовить ломтики угря, приправить, обжарить в масле

со 100 граммами мелко нарезанного репчатого лука, 50 граммами шалота и шампиньонами. Заполнить пирог этими ломтиками. Покрыть их слоем фарша, положить сверху слой такого же теста или слоеного теста чуть толще. Смочить края, закатать их валиком. Смазать желтком, провести ножом линии и сделать в середине отверстие, чтобы выходил пар. Готовить в духовке на среднем огне 35 минут. Когда пирог будет готов, добавить через отверстие несколько ложек топленого масла.

### Угорь с зеленью A

Выпотрошить мелких угрей и нарезать их на куски длиной 5 сантиметров. Отпассеровать в 50 граммах масла 100 грамм мелко нарезанных листьев щавеля, 25 грамм листьев молодой крапивы, 10 грамм петрушки, 5 грамм свежего черноголовника, 5 грамм зеленого шалфея, 5 грамм чабреца, 2 грамма эстрагона и 5 грамм кервеля. Добавить щепотку зеленого тимьяна и обжарить куски угря вместе с этой зеленью. Залить угорь с зеленью 0,5 литра белого вина, добавить 8 грамм соли, немного перца и готовить 10 минут. Загустить 4 желтками, сбрызнуть лимонным соком и выложить на блюдо. Такой угорь подается в холодном виде.

### Угорь с зеленью по-фламандски B

Нарезать угрей кусками, как описано выше, и обжарить в 50 граммах масла. Залить куски угря 0,5 литра пива, добавить соль, перец и готовить 10 минут. В конце приготовления добавить крупно нарезанные травы, названные в предыдущем рецепте. Дать покипеть несколько минут, загустить соусом с крахмалом и выложить на блюдо.

## Усач и мелкий усач

### Усач по-бургундски

Смазать кастрюлю маслом, положить в нее усача, добавить букет из ароматных трав и шелуху шампиньонов, заполнить кастрюлю наполовину красным вином, положить 25 грамм масла (на 1 литр вина) и тушить на медленном огне. Процедить упаренный отвар, слегка загустить смесью масла и муки, добавить еще немного масла. Подавать с этим соусом.

### Усач с различными соусами

Отварить рыбу в курт-бульоне с винным уксусом. Обычно такой усач подается с белым соусом с каперсами или с «Голландским» соусом. Одновременно на гарнир подать картофель, приготовленный по-английски.

### Мелкий усач

Так называют усача, который весит от 400 грамм до 1 килограмма. Он входит в состав блюда матлот, приготовленного из нескольких видов рыб.

### Мелкий усач гриль

Сделать на рыбе тонкие надрезы, приправить, полить растительным маслом и поставить в гриль на слабый огонь. Обычно подается с маслом из шалота или маслом «Метрдотель» с добавлением мелко нарезанного бланшированного шалота (на 100 грамм масла 25 грамм шалота).

### Мелкий усач а-ля Меньер

Отобрать самого мелкого усача и приготовить как любое рыбное блюдо а-ля меньер.

### Жаркое из мелкого усача

Отобрать усача среднего размера. Нашинковать его филе анчоусов, приправить, полить растительным маслом и приготовить жаркое в духовке. Подается с анчоусным маслом.

## Лещ

Обычно лещ используется при приготовлении различных блюд матлот. Крупный лещ готовится в гриле и подается либо с соусом из шалота, либо с маслом из шалота.

## Щука

В современной кулинарии щука используется меньше, нежели в старинной. Обычно в наши дни из нее делают фарш. Однако существует немало рецептов, которые сохранились по сей день и заслуживают внимания, поэтому мы остановимся на них. Обычно отбирают щуку весом 2–4 килограмма, если она готовится целиком. Более крупную щуку нарезают кусками или готовят из нее фарши.

### Щука «Голубая» («Au bleu»)

Отобрать щуку среднего размера или крупного щуренка. Готовить по рецепту «au bleu» (см. «Приготовление рыбы»). Подается с топленым маслом, если она в горячем виде. В холодном виде подавать с соусом «Равигот» на растительном масле.

### Котлеты из щуки «Субиз»

Смазать небольшие формы маслом, покрыть дно и стенки слоем фарша из щуки. Середину заполнить салпиконом из шампиньонов и трюфелей, загущенным густым «Парижским» соусом. Верх покрыть слоем фарша. После приготовления вынуть котлеты из форм, сцедить с них жидкость, опустить в топленое сливочное масло и обвалять в хлебных крошках. Поджарить на очищенном масле и выложить полукругом. Подавать с соусом «Субиз».

### Филе из щуки «Регентское»

Нарезать филе кусками овальной формы толщиной 2 сантиметра. Очистить и нашпиговать трюфелями. Смазать сотейник маслом, положить туда щучье филе. Добавить белое вино и рыбий отвар, постоянно поливая им рыбу. Упарить этот отвар, обжарить щуку до коричневого цвета. Выложить жареное щучье филе полукругом, в середину положить гарнир «Регентский», а по краям – сваренных в курт-бульоне раков.

### Гренадины из щуки

Нарезать филе кусками овальной формы, толщиной 1 сантиметр. Нашпиговать трюфелями и отварить в белом вине, рыбном отваре и масле. Обжарить до коричневого цвета, выложить полукругом. Подавать с любым соусом или гарнирами, подходящими для щуки.

## Гренадины из шуки со щавелем

Нарезать филе кусками овальной формы, нашпиговать корнишонами и бланшированной мякотью моркови, чередуя их. Обжарить в очищенном масле, влить концентрированный бульон из обрезков рыбы. Обжарить до коричневого цвета, выложить полукругом, на середину вылить соус, приготовленный из концентрированного рыбного бульона, загущенного рыбным «Велуте» и 150 граммами масла. Отдельно подать пюре из щавеля.

## Щука «Монтебелло»

Со щуки средних размеров снять кожу, заполнить ее наполовину рыбным фаршем со сливками и наполовину филе камбалы, нашпигованными трюфелями. Потушить под крышкой щуку в белом вине с букетом ароматных трав, чтобы филе камбалы оставалось белого цвета. Выложить готовую щуку на корочку (тампон) из риса или манки. Вокруг украсить гарниром из крокеток из хвостиков креветок, лодочек из молоки и раков. Подавать с рыбным «Велуте» с добавлением анчоусного масла и отварных устриц.

## Хлеб из щуки по старинному рецепту

Хорошо смазать маслом цилиндрическую форму, заполнить ее фаршем из щуки. Поставить на водяную баню. Вынуть из формы и положить на круглое блюдо. Сверху на хлеб положить гарнир из мелких белых шампиньонов и ломтики трюфелей. Подается с белым маслянистым соусом «Батард».

## Щука с петрушкой

Нарезать щуку на куски, отварить их в соленой воде, выложить на салфетку. Отдельно подать ореховое масло с листьями петрушки (100 грамм листьев на 250 грамм масла) и нарезанный на четвертинки лимон.

## Щука с соусом из петрушки

Можно готовить целиком или нарезать на куски. Отварить щуку в курт-бульоне с петрушкой, выложить на салфетку. Подавать с соусом из петрушки и тимбалой из картофеля по-английски.

## Кнели из щуки по-лионски

Приготовить лионский фарш годиво (см.: «Фарши»). Слепить с помощью ложки кнели, заполнить ими смазанный маслом сотейник. Готовить как обычные кнели. Сцедить с них жидкость, потушить 10 минут в любом рыбном соусе, пока они не увеличатся в размере. Если кнели подаются с густым соусом, то их следует готовить в закрытой посуде в отменном рыбном концентрированном бульоне.

## Кнели из щуки «Морланд»

Сделать фарш из щуки с маслом и разделить его на части весом по 70 грамм. Слепить часть кнелей в форме овалов, а часть – полосками. Заполнить их ломтиками из отварной молоки карпа, тушенной в масле с трюфелями. Обвалять кнели во взбитом яйце и нарезанных трюфелях. Подогреть сотейник, положить в него очищенное масло и кнели, поставить готовить на слабый огонь. Выложить на блюдо полукругом, а середину заполнить пюре из шампиньонов.

### Щука с различными соусами

Щуку отварить в курт-бульоне, выложить на салфетку и подать с картофелем, приготовленным по-английски. Со щукой подают следующие соусы: соус с анчоусами, «Женевский», «Голландский», с устрицами, «Равигот», «Венецианский».

## Щуренок

### Щуренок а-ля Мартиньер

Сделать надрезы, замариновать с ароматными травами в белом вине и подсолнечном масле с добавлением приправ. Отжать, пожарить в гриле, поливая время от времени растительным маслом. Подается с соусом «Майонез» с очищенными, мелко нарезанными грецкими орехами.

### Матлот из щуренка а-ля Ремуаз

Нарезать на куски маленькую щуку или двух щурят. Отварить в курт-бульоне с шампанским и ароматными травами. Процедить курт-бульон и упарить его, чтобы приготовить соус а-ля мариньер. Гарнир: отварная молока, шампиньоны, ломтики трюфелей, гренки в форме сердечек, жаренные в очищенном масле.

### Щуренок по-нормандски

Заполнить маленького щуренка рыбным фаршем А. Обернуть в тонкий слой шпика и потушить в белом вине с ароматными травами. Потом снять кожу и положить на длинное блюдо. Выложить вокруг «Нормандский» гарнир и полить «Нормандским» соусом с добавлением процеженного и упаренного отвара.

### Щуренок по-татарски

Готовить по рецепту, описанному выше, и подавать с «Татарским» соусом.

### Щуренок а-ля Валвен

Снять кожу с одного бока, нашинковать анчоусным филе, обернуть в бумагу, пропитанную растительным маслом, и запечь в духовке. Подавать с острым соусом «Равигот» или маслом «Метрдотель» с горчицей.

## Карп

(пропорции рассчитаны на 1 килограмм 500 грамм)

### Карп по старинному рецепту

Этот метод применялся в старинной кулинарии, а в настоящее время используется лишь в ситуациях, требующих оригинальности. Он состоит в следующем: «Отрезать голову и хвост. Из мяса приготовить фарш с маслом. Выложить фарш на дно сотейника, придав ему форму карпа. Полить внутреннюю часть сотейника соусом «Регентским», загущенным «Испанским» соусом на густом рыбном бульоне. Приложить к карпу из фарша голову и хвост. Украсить сверху круассанами из трюфелей, имитирующих чешую. Полить топле-

ным маслом, положить на фарш ломтики шпика и покрыть листьями пропитанной маслом бумаги. Готовить на медленном огне. Подается с «Женевским» соусом.

## Карп в пиве

Потушить рыбу или ее филе со 150 граммами мелко нарезанного лука, 25–30 граммами нарезанного кубиками пряного хлеба, 50 граммами мелко нарезанного сельдерея, букетом ароматных трав и залить доверху сотейник легким пивом. Гарнир: отварная молока. *Соус*: рыбный бульон, упаренный на 1/3, процеженный через сито с добавлением сливочного масла.

## Карп «Голубой» («Au bleu»)

Готовить по указанному методу (см. «Приготовление рыбы»). Если карп подается в горячем виде, то к нему надо отдельно подать топленое масло в соуснике. Если рыба подается в холодном виде, то к ней следует подать соус «Равигот» на растительном масле.

## Карп а-ля Канотьер

Заполнить маленьких карпов весом 400–500 грамм рыбным фаршем В и сделать надрезы. Смазать огнеупорную посуду маслом, посыпать дно мелко нарезанным шалотом. Положить сверху карпа, приправить, вокруг выложить мелкие сырые шампиньоны и готовить по методу Берси. Незадолго до окончания готовки посыпать карпа сухарными крошками и полить топленым маслом, чтобы образовалась корочка. Подавать на блюде с отваренными в курт-бульоне раками и жареными запанированными пескарями. По краям блюда выложить хлопья, приготовленные из слоеного теста.

## Карп «Шамбор»

Взять зеркального карпа весом 2 килограмма. Начинить его рыбным фаршем (готовится с 250 граммами протертой через сито молоки и 125 граммами мелко нарезанных сырых шампиньонов на 1 килограмм фарша). Зашить, снять кожу с середины и с двух сторон, нашинковать трюфелями. Можно покрыть фаршем места без кожи и выложить трюфельными круассанами, имитирующими чешую. Заполнить кастрюлю рыбным бульоном на $^{2}/_{3}$ (бульон состоит из рыбного отвара и красного вина, в соотношении $^{2}/_{3}$ вина на 1/3 отвара). Добавить ароматные травы и положить на решетку кастрюли рыбу. Потушить, потом как следует обжарить ее до коричневого цвета. Выложить на блюдо с рисом и окружить гарниром «Шамбор» (см.: глава «Гарниры»). Подается с «Женевским» соусом, сделанным на основе бульона, в котором тушился карп.

## Карп по-еврейски А

*(израильский метод)*

Нарезать карпа средней величины на куски толщиной 1 сантиметр. Отпассеровать 150 грамм мелко нарезанного репчатого лука и 50 грамм шалота в 2 децилитрах растительного масла. Положить карпа в кастрюлю с этим луком, посыпать сверху 70 граммами муки, немного подогреть, залить 1 литром белого вина и 1 литром рыбного бульона или воды. Добавить соль, кайенский перец, 20 грамм давленого чеснока, букет из ароматных трав, 2 децилитра растительного масла, дать вскипеть. Варить на медленном огне 25 минут. Вытащить куски карпа, положить на плоское длинное блюдо в форме рыбы. Упарить отвар на $^{2}/_{3}$,

снять с огня, добавить 3 децилитра растительного масла. Вылить этот соус на карпа, дать застыть. Перед подачей на стол посыпать петрушкой.

### Карп по-еврейски B с петрушкой

Готовить по рецепту, описанному выше, добавив в отвар 100 грамм листьев петрушки. Перед подачей на стол хорошо посыпать петрушкой.

### Карп восточный по-еврейски C

Готовить по описанным выше рецептам. Добавить в готовый отвар с растительным маслом щепотку шафрана и 60 грамм мелко нарезанных миндальных орехов. Вылить отвар на рыбу.

### Карп по-еврейски D с изюмом

Готовить по рецептам, описанным выше. Добавить в готовый отвар 30 грамм сахарной пудры, 0,5 децилитра винного уксуса, 80 грамм изюма без косточек из Малаги, 100 грамм коринки и смирнского изюма, замоченного предварительно в теплой воде.

### Карп по-польски

Нафаршировать карпа. Положить его в отвар, состоящий из 50 грамм мелко нарезанного репчатого лука, 25 грамм шалота, букета ароматных трав, 1,5 литра красного вина, 0,5 литра рыбного бульона и 100 грамм нарезанного кубиками пряного хлеба. Потушить на медленном огне. Соус: растворить в 1 децилитре винного уксуса 50 грамм сахара и сварить карамель, добавить бульон, оставшийся от тушения, предварительно процеженный через сито вместе с ароматными травами и пряным хлебом (эти ингредиенты обеспечивают загущенность), 100 грамм масла, немного кайенского перца и 50 грамм обжаренных миндальных орехов.

### Кнели из карпа «Морланд»

Готовить как кнели из щуки «Морланд», заменив фарш из щуки фаршем муслин из карпа.

### Филе из карпа по-королевски

Взять филе карпа, очистить, нарезать ломтиками и варить их под крышкой вместе с ароматными травами в отваре, состоящем из вина шабли и рыбного бульона ($^2/_3$ на 1/3). Выложить полукругом. Каждое филе украсить ломтиком трюфеля. В середину положить гарнир из отваренной в курт– бульоне на белом вине молоки, шампиньонов и трюфелей. Подается с «Нормандским» соусом, приготовленным на процеженном упаренном рыбном отваре.

## Молока карпа

Молока карпа обычно варится в курт-бульоне. Ее также можно готовить в сотейнике, смазанном маслом, под крышкой с несколькими каплями лимона и отвара шампиньонов.

### Лодочки из молоки

см. «Горячие закуски».

### Оладьи из молоки

см. «Горячие закуски».

### Бордюр из молоки «Морнэ»

Отварить молоку, нарезать ее ломтиками. Приготовить картофель «Дюшес», выложить его на круглое блюдо. Украсить по краям ломтиками молоки, политыми соусом «Морнэ» и запеченными в духовке до коричневого цвета.

### Буше из молоки «Монсеньор»

см. серию: «Горячие закуски».

### Ящички из молоки «Нантуа»

Отварить молоку в подсоленной воде. Нарезать толстыми ломтиками, положить их в квадратные плиссированные формы из фарфора. Сверху украсить каждый ломтик 2 раками. Заполнить соусом «Нантуа» и положить ломтик трюфеля.

### Крем из молоки

Потушить молоку в масле, протереть через мелкое сито, смешать пюре с массой для обычных клецок. Разложить в фарфоровые или серебряные кассолетки, отварить. Можно добавить в массу для клецок яичные желтки. Когда крем будет готов, его надо вынуть из кассолеток и полить соусом «Бешамель» с раковым маслом.

### Кокили из молоки по-парижски

Полить дно кокилей соусом из белого вина с нарезанными трюфелями. Положить слоями ломтики молоки, чередуя их с ломтиками сырых шампиньонов. Полить тем же соусом, прожарить до коричневого цвета.

### Молока «Маршальская»

Отварить молоку, отжать, окунуть в топленое масло и запанировать в хлебных крошках. Обжарить в очищенном масле и выложить на салфетку. Подается с соусом «Периге».

### Молока а-ля меньер

Приправить, обвалять в муке и готовить обычным способом.

### Суфле из молоки

*На 10 квадратных форм*: отварить 250 грамм молоки и протереть через сито. Добавить 1,5 децилитра упаренного соуса «Бешамель», 3 желтка и 4 хорошо взбитых белка. Поставить на средний огонь в духовку и готовить 12 минут. Можно добавить нарезанные трюфели.

## Осетр

Это рыба с жестким мясом, не имеющая ярко выраженного вкуса. Обычно ее тушат или готовят фрикандо, гренадины и т. д.

### Фрикандо из осетра

Готовят как обычные фрикандо. На гарнир подают черные оливки, фаршированные зеленые оливки и т. д.

### Осетр по-нормандски

Для этого блюда используют маленького осетра, выловленного с января по март. Очистить, выпотрошить, вскрыть живот и вытащить позвоночник. Потушить в курт-бульоне и обжарить в этом же упаренном и процеженном отваре до коричневого цвета. Выложить на блюдо, вокруг положить гарнир «Нормандский». Отдельно подать «Нормандский» соус.

### Осетр с черепахой

Приготовить из осетра фрикандо и нашпиговать рыбу филе анчоусов, потушить вместе с ароматными травами. Подается с гарниром из черепахи и черепаховым соусом.

## Фера

Эта рыба водится в альпийских озерах, преимущественно в озере Леман. Фера напоминает шеда. Обычно в пищу употребляют ее филе. Фера готовится по-английски, а-ля отельер, а-ля меньер, ее запекают и т. д.

## Пескарь

Готовят пескаря обычно во фритюре, хотя его можно готовить а-ля меньер. Для этого рыбу солят, перчат, обваливают в муке и поливают ореховым маслом перед сервировкой. Пескарь должен быть обжарен до золотистого цвета. Также пескаря можно использовать в качестве гарнира. В этом случае его обваливают в муке, панируют в хлебных крошках, обваливают в яйце и жарят.

*Примечание.* Панировка заключается в следующем: обваляв пескаря в крошках и яйце, у него отрезают хвост и голову, и создается впечатление, что рыба находится в муфте.

## Минога

У миноги более изысканное и жирное мясо, чем у угря. Ее можно готовить по-разному. Миногу надо ошпарить, чтобы снять липкую и вязкую кожу, после этого хорошо почистить. Здесь мы приводим оригинальный рецепт приготовления миноги.

### Минога а-ля Солоньот

Растереть 100 грамм орешков из сосновых шишек, добавляя частями 3 столовые ложки винного уксуса. Нарезать миногу на куски шириной 15 сантиметров, приправить солью, перцем, мариновать с орешками, 2 лавровыми листами и 2 веточками тимьяна ползучего в течение 6 часов, время от времени переворачивая куски. Отпассеровать в масле 500 грамм опят, соединить их с кусками миноги, обжарить. Охладить. Приготовить тесто из муки и теплой воды. Завернуть в конверт из теста миногу и опята. Обернуть бумагой, пропитанной растительным маслом. Разжечь костер, готовить рыбу на горячих углях 1,5 часа. Перед сервировкой снять корочку из теста.

*Примечание.* Миногу можно приготовить по данному рецепту и в духовке.

## Сиг

Эта рыба водится в альпийский озерах и готовится так же, как фера.

## Налим

Это довольно обыкновенная рыба, особо ценится в ней лишь печень. Ее готовят как молоку, только более длительное время.

## Озерный голец или обычный голец

Относится к семейству лососевых. Готовится как речная форель. Однако эта рыба достаточно редко появляется в продаже. Она вылавливается лишь в некоторых озерных местностях, в частности в Шотландии и Швейцарии. Сезон рыбалки длится не более двух месяцев в году. Жители озера Цуг называют эту рыбу ротхель или рутхель, о чем мы поговорим далее. Голец имеет изысканный вкус и нежное мясо и может конкурировать с форелью. Все рецепты приготовления форели подходят для гольца. В Англии эту рыбу готовят в горшочке, рецепт мы приводим ниже.

### Голец в горшочке

Отварить рыбу с нарезкой «Мирепуа» в белом вине. Охладить в отваре. Сцедить воду, снять кожу, отделить мясо от костей. Сложить филе в глиняный горшок, полностью залить очищенным маслом и поставить в духовку на медленный огонь. Готовить 15 минут. Охладить, выдержать сутки. Перед подачей добавить очищенное масло, так чтобы оно покрывало филе на 8 сантиметров. Поставить в холодное место.

## Окунь

Маленьких окуней обычно жарят. Окуней среднего размера готовят а-ля меньер, или они являются составной частью блюда матлот. Больших окуней фаршируют, как шед а.

## Ротхель или рутхель

Формой эта рыба похожа на большую корюшку, однако она обладает таким нежным мясом и изысканным вкусом, что даже горная форель ей проигрывает. Эта рыба является разновидностью гольца и водится лишь в озере Цуг в Швейцарии на большой глубине. Ее вылавливают лишь в ноябре – декабре, когда она поднимается на поверхность. Готовится как речная форель.

## Лосось

Цельный лосось или его крупные куски, называемые дарн, в основном готовят в курт-бульоне на винном уксусе. Рыбу заливают холодным курт-бульоном, накрывают салфеткой и доводят до кипения на небольшом огне, за исключением некоторых случаев, описанных в главе «Приготовление рыбы». Тогда лосось готовят рядом с огнем, не доводя до кипения. К такому лососю обычно подают следующие соусы: анчоусный, каперсный, креветочный, «Женевский», «Голландский», омаровый, устричный, «Нантуа», «Муслин», ореховый, «Равигот» и «Венецианский». К лососю, приготовленному способом crimped, подают те же

соусы. В Англии лосось подается с нарезанными огурцами, либо в виде салата, либо с огурцами в натуральном виде. Если лосось подают холодным, то огурцы служат украшением.

*Примечание.* Дарн – это вырезанный из середины крупный кусок лосося.

## Кэджери из лосося

Отварить 600 грамм лосося, очищенного от чешуи, кожи, костей, и 600 грамм риса. Загустить рис 6 децилитрами соуса «Бешамель» с карри и добавить 6 крутых яиц, нарезанных кубиками. Выложить на тимбал, чередуя слои рыбы и риса. Сверху полить тем же соусом.

*Примечание.* Кэджери можно готовить без добавления соуса «Бешамель».

## Кокили из лосося

Кокили из лосося запекают либо с соусом «Морнэ», либо с соусом из белого вина.

## Котлеты из лосося А

*Состав:* 500 грамм отварного мяса лосося, 300 грамм шампиньонов, 150 грамм хвостиков креветок, 50 грамм трюфелей. Приготовить из этой смеси салпикон, загустить его упаренным соусом «Бешамель» и 3 желтками. Раскатать на доске, охладить. Нарезать на части весом по 75 грамм. Слепить котлеты, запанировать в хлебных сухарях, поджарить. Подавать на салфетке с жареной петрушкой.

## Котлеты из лосося В

Готовить как котлеты из щуки «Субиз». Вместо фарша из щуки использовать фарш муслин из лосося.

## Котлеты из лосося «Артуа»

Нарезать филе лосося кусочками весом по 100–110 грамм. Придать форму котлеты. С одной стороны покрыть слоем фарша из мерлана, смазать фарш белком и украсить трюфелями. Растопить в сотейнике очищенное масло, положить в него котлеты. Готовить в духовке. Подаются с устричным соусом.

## Котлеты из лосося «Кларенс»

Смазать котлетные формы маслом, заполнить их тонкими ломтиками лосося, предварительно отбив их. Из сырых обрезков лосося и тушки маленького омара приготовить фарш муслин, положить его на ломтики. Из остатков фарша приготовить тонкую лепешку, которая послужит основой блюда. Сделать котлеты. Выложить их полукругом на лепешку из фарша. Середину украсить большой шляпкой шампиньона, а маленькими шляпками украсить каждую котлету. Между котлетами воткнуть розовую креветку без хвоста. Отдельно подать соус «Нью-Бург», приготовленный из тушки омара.

## Котлеты из лосося по-итальянски

Подготовить филе, как для котлет «Артуа». Обвалять в густом пюре из шампиньонов, запанировать 2 раза в хлебных сухарях с яйцом и тертым пармезаном. Зажарить в новом горячем фритюре. Подавать с анчоусным соусом.

## Котлеты из лосося «Пожарские»

Нарезать на крупные куски 500 грамм лососевого мяса, добавить 125 грамм свежего масла и 125 грамм вымоченных в молоке хлебных крошек. Еще раз все мелко нарезать, чтобы получилась однородная масса. Добавить соль, перец, мускат. Разделить на 10 равных частей и вылепить котлеты на столе, посыпанном мукой. Обжарить с двух сторон в очищенном масле. Выложить полукругом. К этому блюду подходят следующие гарниры: креветочные хвосты, устрицы, мидии, шампиньоны, тушенные в масле огурцы, свежий горошек и т. д. Подавать с любыми соусами для рыбы или с соусом на белом вине, «Нью-Бург» и «Американским».

## Кулебяка с лососем А

1 килограмм теста для бриошей без сахара, 650 грамм нарезанного ломтиками и обжаренного в масле лосося, 75 грамм нарезанных шампиньонов и средняя луковица, пассерованные в масле и охлажденные, 250 грамм манной каши или отваренного в консоме риса, ложка петрушки, 2 рубленых крутых яйца, 500 грамм отварной визиги. Для этого 90 грамм сухой визиги вымочить в течение 5 часов в холодной воде, затем проварить 3,5 часа в белом консоме или в воде.

Раскатать тесто в прямоугольный слой длиной 32–35 сантиметров, шириной 18–20 сантиметров. Заполнить середину следующими слоями: манная каша или рис, ломтики лосося, куски визиги, яйца, шампиньоны и лук, сверху слой каши. Смочить края теста, стянуть их к центру и плотно соединить. Поставить в теплое место на 25 минут, чтобы тесто подошло. Смазать кулебяку топленым маслом с помощью кисти, посыпать сухарями, сделать в середине отверстие, чтобы выходил пар, и поставить в духовку на 45 минут. Когда кулебяка будет готова, влить в отверстие несколько ложек топленого масла.

## Визига

Визига – это спинной мозг осетра. Ее используют в русской кухне. Визига продается в виде желатиновой ленты, которая по консистенции напоминает рыбий клей. Чтобы визига увеличилась в размерах, ее надо вымачивать в холодной воде 5 часов. Тогда она становится больше в 5 раз. Если ее держать в воде дольше, то она станет еще больше, однако мы считаем, что 5 часов достаточно. То есть 10 грамм сухой визиги после вымачивания превратятся в 52–55 грамм. После вымачивания 50 грамм визиги она будет весить 260–270 грамм. Такое количество варят в 3,5 литра воды или консоме на слабом огне под крышкой в течение 3,5–4 часов.

## Кулебяка с лососем В

Подготовить те же ингредиенты, что и для кулебяки А, заменив тесто для бриошей слоеным тестом. Раскатать круги диаметром 28–30 сантиметров. Положить начинку в середину, оставив пустыми 2 сантиметра от края. Смочить края и положить сверху еще слой теста. Залепить концы валиком и положить на противень. Смазать желтком, прочертить ножом линии, сделать в середине отверстие, чтобы выходил пар, и поставить в духовку на средний огонь на 40 минут. После приготовления влить через отверстие топленое масло.

## Маленькие кулебяки из лосося

Раскатать либо тесто для бриошей, либо слоеное тесто в круги диаметром 12 сантиметров. В каждый такой круг положить ломтик из лосося и те же ингредиенты, что и для

кулебяки А. Накрыть слоем теста и закатать края валиком. Если кулебяка готовится из теста для бриошей, поставить ее в теплое место на 15 минут. Если кулебяка готовится из слоеного теста, то ее надо смазать желтком. Печь и в том и в другом случае в духовке на среднем огне 18 минут.

## Дарн из лосося «Шамбор»

Отрезать из середины рыбы крупный кусок, положить в сотейник, залить на $^{2}/_{3}$ красным вином и на 1/3 рыбным бульоном, добавить морковь, лук. Тушить на небольшом огне, а потом обжарить до коричневого цвета. Выложить на блюдо, подать с гарниром «Шамбор» и «Женевским» соусом, приготовленным на отваре, оставшемся от тушения.

## Дарн из лосося по-датски

Отварить кусок лосося в подсоленной воде, подавать с картофелем по-английски с соусом «Батард» на анчоусном масле.

## Дарн из лосося «Домон»

Приготовить курт-бульон на белом вине и отварить в нем кусок лосося. Подавать с гарниром «Домон» и соусом «Нантуа».

## Дарн из лосося «Дьепский»

Отварить кусок лосося в курт-бульоне на белом вине. Подать с гарниром «Дьепский» и с соусом «Дьепуаз». Отдельно подать картофель по– английски.

## Дарн из лосося «Шотландский»

Отварить кусок лосося в курт-бульоне на белом вине. Приготовить «Голландский» соус и добавить на каждый литр соуса 1 децилитр нарезки «Брюнуаз», тушенной в масле с карри. Подать с этим соусом.

## Дарн из лосося «Лукуллус»

Очистить от кожи кусок лосося с одной стороны, нашпиговать трюфелями, потушить в шампанском с морковью и луком. *Гарнир*: буше с раковыми шейками, кассолетки с молокой, муслины из устриц, отваренные в серебряных формах. Отдельно подать соус из отвара, оставшегося от тушения, с добавлением обычного масла и ракового масла.

## Дарн из лосося «Нессельроде»

Вытащить кость из большого куска лосося, нафаршировать кусок омаровым муссом и небольшим количеством фарша из щуки. Смазать круглую форму маслом, выложить дно тестом, приготовленным на воде. На него положить тонкие куски шпика, на этот слой – кусок лосося. Покрыть его слоем теста, сделать в нем отверстие и поставить в духовку на сильный огонь. Вынув форму из духовки, перевернуть ее, чтобы стек жир и жидкость, оставшиеся внутри, но сам лосось оставить в форме. Потом выложить лосось на блюдо, снять корочку из теста. Отдельно подать «Американский» соус, сделанный из омарового мяса, с добавлением сливок и отварных устриц.

## Дарн из лосося «Регентский»

Потушить кусок лосося в белом вине, выложить на блюдо, подать с гарниром «Регентский А» (см. «Гарниры»). Отдельно подать «Нормандский» соус с трюфельной эссенцией.

## Дарн из лосося по-королевски

Потушить кусок лосося в вине «Сотерн» с морковью, луком и приправами. *Гарнир*: букетики из раковых шеек, маленькие кнели из рыбного фарша муслин, маленькие шампиньоны, трюфели, картофель, приготовленный по-английски. Отдельно подать «Нормандский» соус.

## Дарн из лосося «Валуа»

Отварить кусок лосося в курт-бульоне на белом вине. *Гарнир*: картофель, отваренный в соленой воде, отварные ломтики из молоки, сваренные в курт-бульоне раки. Отдельно подать соус «Валуа».

## Эскалопы из лосося

Очень удобный рецепт для угощения гостей. Отделить филе лосося, разрезать его вдоль и очистить. Полученные пласты еще раз разрезать вдоль. Их вес должен составлять 80—100 грамм. Придать им овальную форму, выложить на смазанное маслом огнеупорное блюдо, приправить и потушить в рыбном бульоне и красном/белом вине. К таким эскалопам подойдет тот же гарнир, что и для филе камбалы или калкана. Можно готовить эскалопы, как и котлеты из лосося «Пожарские». Вариации приготовления этого блюда бесконечны.

## Лосось гриль

Вырезать куски (дарн) из середины рыбы так, чтобы вес каждого был 200 грамм. Приправить, полить растительным маслом, готовить в гриле сначала на сильном огне, потом сделать огонь умеренным. Подается с маслом «Метрдотель» или анчоусным маслом.

## Лосось а-ля Меньер

Нарезать лосось на куски (не слишком толстые), приправить, посыпать мукой, жарить на сковороде в раскаленном очищенном масле. Не стоит жарить лосось слишком долго. Подавать согласно одной из двух формул, описанных в статье «Приготовление рыбы а-ля меньер».

## Муссы и муслины из лосося

Мы уже говорили в статье о приготовлении рыбы, что 1) муссы и муслины готовятся из одного фарша, 2) муссы готовятся в формах, а муслины лепятся большой ложкой. Им придают форму меренги величиной с яйцо. Украшают муслины ломтиками трюфелей. Что касается приготовления муссов и муслинов, см. главу «Гарниры».

## Муслины из лосося «Александра»

Вылепить муслины большой ложкой и плотно уложить в смазанный маслом сотейник. На каждый муслин сверху положить тонкий овальный ломтик лосося, потушить, сцедить через ткань жидкость, выложить полукругом на огнеупорное блюдо. Каждый ломтик укра-

сить кусочком трюфеля. Полить соусом «Морнэ», держать в духовке, пока они не приобретут коричневый цвет. Подавать с гарниром из зеленого горошка или верхушек спаржи с маслом.

### Муслины из лосося «Тоска»

На каждый килограмм фарша муслин добавить 50 грамм ракового крема. Выложить в серебряные формы, отварить, вытащить из форм и выложить полукругом. Добавить жаренные на ореховом масле ломтики молоки, разрезанные пополам раковые шейки и ломтики трюфелей. Полить соусом «Морнэ» с раковым маслом и жарить в духовке до коричневого цвета.

*Примечание.* К этим блюдам подойдет любой гарнир, подаваемый к филе камбалы. Также подойдет гарнир из свежих весенних овощей. Вариации здесь бесконечны.

### Лосось «регентский»

Заполнить лосося фаршем из мерлана с трюфелями и потушить в вине «Сотерн» с луком, морковью и другими ароматными добавками. Подсушить в духовке картофель «Маркиза», выложить на блюдо готового лосося с этим картофелем и гарниром «Регентский». Украсить лосося раками, большой круглой кнелей и жареным трюфелем. Подавать с соусом «Регентский А».

*Примечание.* Цельного лосося готовят очень редко. Но если готовят, то он должен иметь очень небольшие размеры, потому что невозможно подать горячим блюдо, рассчитанное на 15–20 человек. Однако лосося можно готовить целиком, если потом и подавать его в холодном виде.

## Холодный лосось

Если лосось подается в холодном виде, то его надо готовить либо целиком, либо нарезанным на крупные куски и охлаждать в курт-бульоне. Небольшие куски лосося имеют более сухое мясо, хотя им можно придать правильную форму. Цельный лосось имеет более изысканный вкус.

С холодного лосося следует удалить кожу, так его проще будет украсить, однако настоящий гурман предпочтет лосося в его серебристом одеянии. Для украшения используют кусочки огурцов, филе анчоусов, каперсы, ломтики томатов, листья кервеля и петрушки, листья эстрагона, икру омара и т. д. Мы не рекомендуем использовать в качестве украшения любое масло, окрашенное или нет. Оно не придает блюду особой красоты и плохо сочетается с холодными соусами, мясом лосося. К холодному лососю подойдет только масло «Монпелье», которое больше относится к холодным соусам. Также к лососю подойдет любой холодный соус и овощные салаты. Если лосось сервируется по-английски, то к нему обязательно подается салат из огурцов. Самые подходящие гарниры для холодного лосося следующие: очищенные маленькие томаты, фаршированные крутые яйца, которые могут быть разрезаны либо пополам, либо на четвертинки, лодочки, тарталетки или кассолетки из огурцов или свеклы, хорошо бланшированные и фаршированные, пюре из тунца, сардин или анчоусов, заливное из креветок или раковых шеек, маленькие эскалопы из омаров и т. д.

### Холодный лосось, или холодный дарн «Бельвю»

Очистить лосося, положить на живот, украсить кусочками трюфелей, белком сваренного без скорлупы яйца, листьями эстрагона, кервеля и т. д. Обмакнуть украшения в желе, чтобы они хорошо зафиксировались. Саму рыбу полить 2 раза белым рыбным незастывшим

желе. Выложить в стеклянное блюдо, напоминающее по форме рыбу, заполнить его доверху прозрачным желе. Подавать в окружении льда.

## Холодный лосось, или дарн с маслом «Монпелье»

Очистить рыбу, смазать маслом «Монпелье», украсить круассанами из трюфелей, имитируя чешую. Полить несколько раз рыбным белым желе. Выложить на плоское блюдо, окружить половинками крутого яйца и желтком. По краям украсить замороженным маслом «Монпелье».

## Холодный лосось, или холодный дарн «Шамбертен»

Отварить лосося или его куски в курт-бульоне, приготовленном из прозрачного рыбного бульона и вина «Шамбертен» (половина на половину). Охладить, приготовить из курт-бульона желе. Очистить рыбу, украсить и полить желе, как описано в рецепте *Лосось «Бельвю».* Выложить в хрустальное блюдо, заполнить его доверху приготовленным желе. Подавать либо на льду, либо в окружении льда.

## Холодные котлеты из лосося

*Метод А* — придать маленьким ломтикам из лосося форму котлет, потушить на смазанном маслом огнеупорном блюде на слабом огне с белым вином и соком лимона, положить под пресс, охладить. Полить желе. Приготовить овощной салат, заправить майонезом, выложить на него котлеты горкой. Отдельно подать майонез. *Метод В* – смазать маслом маленькие железные формы для котлет. Положить в них тонкий ломтик розового лосося так, чтобы он заходил на 1,5 сантиметра за края. Внутреннюю часть заполнить приправленными специями обрезками рыбы, сверху закрыть их конвертом краями лосося. Выложить на огнеупорное блюдо, поставить в духовку на слабый огонь. Потом вынуть лосося из форм, охладить, полить белым желе и украсить либо зеленым горошком, либо листьями кервеля. Выложить вдоль овощного салата, заправленного майонезом, в форме пирамиды. Можно положить на плоское хрустальное или серебряное блюдо полукругом. Полить тонким слоем еще незастывшего желе. Обычно это блюдо подается во время торжественных приемов или балов. Его также можно сервировать на основе из риса или манной крупы. В любом случае к таким котлетам полагается отдельный соусник с любым холодным соусом. *Метод С* — готовить по рецепту *Котлеты из омара «Архангел»,* заменив мясо и муслин из омара мясом и муслином из лосося.

## Майонез из лосося

Выложить дно салатницы мелко нарезанным латуком, сверху положить лосося без кожи и костей, полить майонезом и украсить анчоусным филе, каперсами, оливками без косточек, четвертинками или кружочками крутого яйца, латуком, ломтиками редиса и т. д.

## Медальоны из лосося

Нарезать лосось ломтиками шириной 8 миллиметров, выложить на смазанный маслом противень, готовить в духовке на небольшом огне. Потом охладить под прессом. Нарезать специальным инструментом на овалы или круги. Полить либо майонезом, либо любым соусом, приготовленным на основе желе, либо белым, розовым или зеленым соусом «Шофруа». Украсить и покрыть слоем желе. Сервировать как *Холодные котлеты из лосося.*

## Мусс из лосося

приготовление муссов см. в статье «Вспомогательные элементы для различных приготовлений», глава «Гарниры».

## Муслин из лосося

приготовление муслинов см. в статье «Вспомогательные элементы для различных приготовлений», глава «Гарниры». Положить готовые муслины на слой застывшего желе, которым выложено дно блюда из серебра или хрусталя. Покрыть муслины сверху еще одним слоем прозрачного желе. Перед сервировкой держать в холодном месте.

## Холодный лосось, или холодный дарн по-норвежски

Очистить лосося, украсить и покрыть слоем желе, как описано в рецепте *Дарн «Белъвю».* Выложить сервировочное блюдо слоем прозрачного желе, на него положить тампон (основу) из манки любой формы. Выложить лосось на этот тампон, а в середину рыбы воткнуть ряд розовых креветок без хвостиков. *Гарнир*: маленькие тимбалы из маринованных бланшированных огурцов, фаршированных пюре из копченого лосося, половинки крутых яиц, покрытых желе, маленькие томаты или их половинки, предварительно очищенные, с зеленью петрушки и украшенные свернутым в рожок листиком зеленого масла, маленькие лодочки из отварной маринованной свеклы, фаршированные креветочными хвостиками, заправленными майонезом. Отдельно подать «Русский» соус.

## Холодный лосось, или холодный дарн по-парижски

Очистить рыбу от кожи так, чтобы получился прямоугольник. Он должен находиться на одинаковом расстоянии от головы и хвоста. Если речь идет о дарне, то очищенный от кожи прямоугольник должен составлять $^{2}/_{3}$ поверхности. Покрыть очищенную часть майонезом с желе. Выложить рыбу на тампон из риса или манки. Окружить стороны прямоугольника тонким слоем масла «Монпелье». Украсить кусочками белка и желтка крутого яйца, листьями кервеля и т. д. Вокруг рыбы положить на блюдо маленькие донышки артишоков, фаршированные «Мачедонией» из овощей, заправленной майонезом. Отдельно подать соус «Майонез».

## Холодный лосось, или холодный дарн «Рига»

Приготовить лосось или дарн по-парижски, выложить его на тампон из риса или манки. *Гарнир:* тимбалы с кусочками бланшированных и маринованных в растительном масле и лимонном соке огурцов, тарталетки, фаршированные овощным салатом, заправленным майонезом, и украшенные раками, половинки крутых яиц с черной икрой. Вокруг блюда выложить куски прозрачного желе.

## Холодный лосось, или холодный дарн по-королевски

Сцедить жидкость с отваренного лосося, снять кожу с одной из сторон, покрыть это место слоем холодного мусса из лосося. Полить мусс майонезом, который загущен желе. Выложить дно сервировочного блюда слоем прозрачного желе, положить сверху рыбу, украсить края маслом «Монпелье». На середину лосося положить кусочки трюфеля в форме цветка (лилии), а по бокам – филе анчоуса.

### Салат из лосося

Включает те же элементы, что и майонез из лосося, только вместо майонеза используется обычная салатная заправка. Украсить сверху различными пищевыми элементами.

## Стерлядь

Мы не считаем нужным приводить в этой книге какие-либо рецепты приготовления этой рыбы, так как она используется только в России, то есть ее готовят там, где она вылавливается. Напомним лишь, что из нее добывают самую высококачественную икру, а из ее спинного мозга и из спинного мозга осетра получают визигу – необходимый ингредиент для кулебяки.

## Линь

Эта рыба в основном используется как один из элементов блюда матлот. Линя также готовят запеченным, а-ля меньер, а-ля берси, «аи Ыеи» и т. д.

## Форель

В кулинарии форель делят на два вида: крупную форель и мелкую (речную). Из крупной форели можно приготовить большое количество блюд, а подавать как в холодном, так и в горячем виде. Форель готовят целиком, поскольку из-за небольших размеров этой рыбы ее нельзя нарезать на крупные куски (дарны). Ниже приводятся рецепты приготовления крупной форели.

### Форель «Камбасер»

Предпочтительнее форель-самец. Рыбу надо почистить, удалить жабры. Снять кожу с одной из сторон, оставив 2 сантиметра до головы и 5 сантиметров до хвоста. Нашпиговать мясо без кожи трюфелями и мякотью моркови. Положить форель на живот, отрезать ножом с двух сторон филе, отделить хребет и все остальные кости. Вытащить внутренности, хорошо прочистить рыбу, наполнить сырым фаршем. Филе посолить и поперчить, прикрыть им форель с двух сторон. Положить сверху кусочки шпика и все потушить в вине «Сотерн». Когда рыба будет готова, убрать шпик, обжарить форель до коричневого цвета, выложить ее на сервировочное блюдо. На гарнир подать пассерованные в масле сморчки и молоку, приготовленную а-ля меньер. Отдельно подается соус «Бешамель» с добавлением бульона, оставшегося от тушения форели. Этот бульон упаривают и процеживают. В конце добавляют в соус раковое масло.

### Кулебяка с форелью

См. *Кулебяка из лосося А и В*. Просто заменить мясо лосося мясом форели. То же касается маленьких кулебяк из теста для бриошей или слоеного теста.

### Муслины из форели «Александра»

Готовить как и муслины из лосося, заменив мясо лосося мясом форели и ломтики лосося ломтиками форели.

### Муслины из форели «Гельвеция»

Слепить муслины, отварить их. Приготовить рулетики из половинок филе мелкой форели и разместить вперемежку с муслинами. На каждый муслин положить по ломтику трюфеля и по 4 раковых шейки. Полить соусом «Бешамель» с добавлением ракового масла.

### Муслины из форели «Тоска»

Готовить как муслины из лосося «Тоска», заменив мясо лосося мясом форели.

## Холодная форель

### Форель «Бельвю»

Положить форель на живот в кастрюлю, влить курт-бульон на белом вине, отварить. Потом охладить рыбу в этом же отваре. Из курт– бульона приготовить прозрачный студень. Очистить форель. Украсить филе трюфелями, яичным белком, листьями кервеля и эстрагона, закрепить их с помощью желе. Взять глубокое блюдо в форме колыбели, покрыть дно слоем желе, положить сверху форель на спину, рядом разместить кусочки моркови, заполнить форму доверху желе. Потом вытащить форель и положить на основу (тампон) из риса или манки. Окружить кусками желе. Подавать с «Зеленым» соусом или майонезом.

### Холодная форель «Шамбертен»

Отварить рыбу в курт-бульоне, состоящем наполовину из рыбного бульона, наполовину из вина «Шамбертен». Приготовить из курт-бульона студень. Украсить блюдо, как описано в рецепте *Форель «Бельвю».* Полить рыбу студнем. Сервировать так же, как форель «Бельвю».

### Холодная форель в шампанском

Готовить, как описано выше, заменив вино «Шамбертен» шампанским.

### Медальоны из форели «Модерн»

Отделить филе, очистить, нарезать эскалопами, слегка сплющить их, придав форму овалов. Потушить в белом вине, лимонном соке и масле, охладить под легким прессом. Покрыть поверхность холодным раковым муссом. Вокруг каждого медальона выложить кусочки масла «Монпелье». Украсить центр блюда трюфелями и яичным белком. Сервировать как медальоны или котлеты из лосося.

### Холодная форель по-норвежски

Потушить форель, охладить, очистить, украсить и полить желе. На дно блюда выложить слой прозрачного желе, на него положить основу из риса, а сверху – форель. Нашпиговать рыбу розовыми креветками без хвостов. Вокруг выложить маленькие тимбалы из бланшированных маринованных огурцов, заполненные пюре из копченого лосося, маленькие томаты или половинки томатов с веточками петрушки и зеленым маслом в виде свернутого рожком листика, маленькие лодочки из отварной маринованной свеклы, фаршированные креветками, половинки крутых яиц, покрытых желе. Отдельно подать «Русский» соус.

### Ундины с розовыми креветками

Заполнить формы для яиц муссом из форели. В середину положить хвостики розовых креветок. Закрыть формы, дать муссу загустеть. Потом вытащить ундины из форм, выложить в глубокое блюдо, и между каждой ундиной положить розовую креветку без хвостика. Покрыть слоем желе с листьями кервеля.

### Форель на муссе для обеда или ужина

Речь идет о приготовлении простого, но очень изысканного блюда. Отварить в курт-бульоне на белом вине форель весом в 1 килограмм 250 грамм – 1 килограмм 500 грамм. Охладить в этом же отваре. Потом сцедить жидкость, отрезать хвост и голову, отложить их. Снять с рыбы кожу, аккуратно отделить с двух сторон филе от хребта и украсить каждое филе листьями эстрагона, листьями кервеля, омаровой икрой, яичным белком и т. д. Положить филе форели одно на другое на блюдо, покрытое слоем мусса из томатов толщиной 4–5 сантиметров. Приложить к филе голову и хвост. Полить все желе. Дать застыть, подавать блюдо на льду или в окружении кусков льда.

*Примечание.* Приготовление мусса из томатов см. в статье «Томаты», глава «Овощи».

Вариации приготовления этого блюда с другими муссами.

Филе форели с раковыми шейками и листьями эстрагона на раковом муссе.

Филе форели с эскалопами из омаров, омаровой икрой и листьями кервеля на омаровом муссе с паприкой.

Филе форели с хвостиками креветок и каперсами на креветочном муссе.

Филе форели с ломтиками перца гриль на муссе из сладкого перца.

Филе форели с листьями кервеля и эстрагона с букетиками физалиса на муссе из физалиса.

Филе форели с ломтиками зеленого перца гриль на муссе из зеленого перца.

Филе форели с крутыми яйцами и петрушкой на муссе из весенних трав.

Филе форели с филе анчоусов, каперсами, оливками на муссе «Волнэ».

Филе форели с филе анчоусов, каперсами, оливками на муссе «Шамбертен».

И т. д., и т. д.

*Примечание.* Что касается приготовления мусса «Волнэ» или «Шамбертен» (или мусса на другом вине), то их готовят на основе «Велуте», к которому добавляют бульон, оставшийся от тушения форели. Этот бульон готовят на основе одного из вин и упаривают до 2 децилитров. Рецепты, приведенные выше, могут использоваться для палтуса и камбалы.

## Речная форель

### Форель «Голубая» («Au bleu»)

Для этого блюда используют живую форель. Сначала готовят курт-бульон с большим количеством винного уксуса в низкой посуде и держат его кипящим. За 10 минут до сервировки взять живую форель, оглушить колотушкой, быстро очистить и выпотрошить, а потом бросить в кипящий бульон, где тушки свернутся, мясо лопнет. Достаточно нескольких минут для приготовления рыбы весом 150 грамм. Потом сцедить жидкость, выложить рыбу на салфетку, украсив жареной петрушкой. Отдельно подать «Голландский» соус или топленое масло.

*Примечание.* Если это блюдо подается холодным, то к нему подойдет соус «Равигот» на растительном масле.

## Фаршированная форель

Заполнить форель рыбным фаршем с трюфелями. Завернуть в бумагу, пропитанную растительным маслом, обжарить в гриле на небольшом огне. Можно готовить такую форель в духовке, периодически поливая ее топленым маслом. Когда рыба будет готова, развернуть бумагу, подать с половинкой лимона. Отдельно подается соус «Майонез».

## Форель «Гаварни»

Смазать совсем мелкую форель маслом «Метрдотель», завернуть ее в пропитанную растительным маслом бумагу, готовить на огнеупорном блюде. Подавать в бумаге с ореховым маслом и картофелем по-английски.

## Форель «Гостиничная»

Запанировать форель в хлебных крошках, обжарить. Выложить на размягченный слой масла «Метрдотель», смешанного с сухой смесью «Дюк-сель» (1 ложка смеси на 100 грамм масла). По краям блюда положить ломтики лимона.

## Форель по-гусарски

Заполнить форель среднего размера рыбным фаршем с добавлением обжаренного в масле лука. Выложить на смазанное маслом блюдо слой мелко нарезанного, чуть обжаренного лука, сверху положить форель, добавить букет из ароматных трав, 100 грамм масла и 2 децилитра вина шабли (на 8– 10 форелей). Готовить под крышкой, периодически поливая рыбу отваром, в котором она готовится. Выложить форель. Процедить бульон, загустить его рыбным «Велуте» или маслом с мукой. Полить этим соусом форель и обжарить ее до коричневого цвета.

## Форель «Манту»

Отделить филе от костей. На каждое филе положить слой рыбного фарша с трюфелями. Соединить вместе филе и обвязать ниткой. Потушить в бульоне с морковью, луком и другими ароматными травами, добавив белое вино и отвар из шампиньонов. Бульона должно быть немного, но рыбу надо постоянно им поливать. Выложить форель на блюдо, полить ее постным «Итальянским» соусом с добавлением упаренного и процеженного отвара.

## Форель а-ля Меньер

Готовить, как описано в статье «Приготовление рыбы а-ля меньер».

## Форель с петрушкой

Посолить речную форель, обвалять в муке и готовить а-ля меньер. Когда рыба будет готова, выложить ее на горячее блюдо, полить лимонным соком, посыпать петрушкой, смазать воздушным польским маслом.

## Форель «Воклюзская»

Готовить форель а-ля меньер, заменив сливочное масло растительным.

### Форель в красном вине

На 10 форелей весом по 125 грамм приготовить 1 литр курт-бульона на красном вине. Тушить форель в этом курт-бульоне 10 минут. Вытащить готовую рыбу, процедить курт–бульон, упарить его на $^{2}/_{3}$, загустить 100 граммами масла и 25 граммами муки. Полить этим соусом форель и обжарить ее до коричневого цвета.

## Морская рыба

### Буйабес по-марсельски

Существует множество способов приготовления буйабеса, однако в этой книге мы не можем не упомянуть фирменный рецепт нашего друга Кайлата.

Для буйабеса используются морской петух, каплун, треска, камбала, мерлан из Палангра, красная кефаль, лангусты или лангустины. Для приготовления буйабеса на 10 человек надо 2 килограмма 500 грамм рыбы.

Большую рыбу порезать на куски, а мелкую использовать целиком. Положить в кастрюлю 125 грамм нарезанного репчатого лука, 50 грамм нарезанной белой части порея, 2 давленых томата без кожуры и семян, 30 грамм давленого чеснока, 15 грамм зелени петрушки, щепотку шафрана, 1 децилитр растительного масла, лавровый лист, чабрец, фенхель и рыбу с жестким мясом. Рыбу мягких сортов, такую, как красная кефаль и мерлан, кладут в суп через 7–8 минут после закипания. Залить содержимое кастрюли водой так, чтобы она полностью покрывала рыбу. Посолить, поперчить (8 грамм соли и 1 грамм перца на 1 литр воды). Довести до кипения и варить 15 минут. Поместить несколько ломтей хлеба на блюде и залить их бульоном. Рыбу подать отдельно в окружении ломтиков лангуста.

*Примечание.* В Марселе специально для буйабеса используют свежий хлеб «Маретт». Его никогда не жарят. Также Кайлат считает, что для приготовления буйабеса больше подходят белые сорта рыбы (мерлан), поскольку они способствуют загущению супа.

### Буйабес по-парижски

Из расчета на 10 человек: 2,5 килограмма рыбы и 1,5 литра мидий. Используемая рыба: красная кефаль, морской петух, камбала, морской угорь, мерлан, а живые лангусты и мидии – вспомогательный элемент.

Отпассеровать, не давая поджариться, в 1,5 децилитра растительного масла 150 грамм нарезанного репчатого лука и 50 грамм белой части порея. Влить 1 литр воды и 6 децилитров белого вина, приправить 16 граммами соли, 3 граммами перца, щепоткой шафрана, букетом из ароматных трав, добавить 300 грамм давленых, очищенных от кожуры и семян томатов или такое же количество томатного пюре, 30 грамм давленого чеснока и довести до кипения. Варить 20 минут. Можно добавить в бульон голову красной форели, морского петуха, мерлана без жабр. В сотейник положить нарезанную кусками рыбу и лангустов. Сверху разместить очищенные мидии, посыпать 15 граммами петрушки, добавить 1,5 децилитра растительного масла и приготовленный курт-бульон. Варить на большом огне 15 минут. Перед окончанием варки загустить буйабес 40 граммами масла и 15 граммами муки. Выложить на блюдо куски рыбы и лангустов. Подавать с жаренным на гриле, вымоченным в курт-бульоне и натертым чесноком хлебом «Джоко».

### Буйабес из соленой трески

1,2 килограмма жирной белой вымоченной трески, потушить, не давая поджариться, в 1,5 децилитрах растительного масла 125 грамм репчатого лука, 70 грамм белой части порея и 25 грамм чеснока (все должно быть нарезано). Добавить $1^3/_4$ литра воды, 15 грамм соли, 2 грамма перца, щепотку шафрана и букет из ароматных трав. Довести до кипения, бросить в бульон 4 нарезанные кольцами крупные голландские картофелины. Варить 12–15 минут. Потом добавить нарезанную кубиками треску и 1 децилитр растительного масла. Варить на сильном огне, пока треска и картофель не будут готовы. За 2 минуты до окончания варки бросить в кипящий бульон 2 щепотки петрушки. Подать с ломтиками жареного хлеба, натертого чесноком и политого бульоном.

## Анчоусы

Анчоусов обычно подают на закуску или используют для вкуса в различных блюдах. Однако эта рыба очень вкусна, если ее приготовить во фритюре, а также для нее подойдут все способы приготовления, используемые для сардин.

## Лаврак, или морской волк

Крупного лаврака варят в соленой воде и подают с различными соусами, подходящими для крупной рыбы. Мелкого лаврака готовят во фритюре, а-ля меньер или на гриле. Подают с различными маслами.

## Калкан

Если калкана готовят целиком, то он вполне может заменить молодого палтуса. Все способы приготовления палтуса подходят для этой рыбы.

Если речь идет о филе, то все способы приготовления филе камбалы подходят для приготовления калкана. См. *Молодой палтус*, если речь идет о калкане, используемом целиком, и *Филе камбалы,* если речь идет о филе калкана.

## Копченая сельдь

Эта рыба подается на завтрак или полдник. Ее просто разогревают в гриле на небольшом огне. Несоленая и некопченая сельдь плохо хранится и быстро портится.

## Свежая треска

Треску отваривают в подсоленной воде. К ней подходят все соусы, которые подаются к палтусу.

### Запеченная треска со сливками

Готовить как запеченный палтус со сливками.

### Треска по-фламандски

Нарезать рыбу на куски толщиной 2,5 сантиметра, посолить, поперчить, добавить мускат. Выложить куски трески в сотейник, смазанный маслом, залить доверху белым вином. Добавить нарезанный шалот, ароматные травы, положить на куски рыбы ломтики

лимона без косточек, довести до кипения. Варить 12 минут. Выложить на блюдо, загустить отвар сухарными крошками, прокипятить еще 5 минут. Вылить его на треску.

### Отварная треска

Отварную треску готовят либо целиком, либо нарезанной на куски или на дарны. Ее подают с отваренной в подсоленной воде собственной печенью и картофелем. К этой рыбе подойдет «Голландский» соус, устричный соус или топленое масло.

### Треска гриль

Нарезать рыбу на куски толщиной 3 сантиметра, приправить, обвалять в муке, полить топленым маслом, жарить на гриле. Выложить на горячее блюдо, сверху положить ломтики лимона и окружить букетиками петрушки. Подавать с маслом «Метрдотель», анчоусным маслом или соусом для рыбы гриль.

### Жареная треска

Нарезать рыбу на куски толщиной 2–3 сантиметра, приправить, обвалять в сухарях, зажарить. Положить на блюдо вместе с жареной петрушкой и лимоном. Подавать с маслянистым соусом, томатным соусом или «Татарским» соусом.

### Треска по-голландски

Отварить рыбу в подсоленной воде и к ней отварить картофель. Перед сервировкой слить с картофеля воду, подсушить его в кастрюле под крышкой. Подать соусник с топленым маслом.

### Треска по-португальски

Нарезать рыбу на куски весом 250 грамм. Посолить, поперчить, выложить в сотейник. На 5 кусков рыбы добавить 100 грамм сливочного масла, 1 децилитр растительного масла, 100 грамм обжаренного репчатого лука, давленую дольку чеснока, две щепотки зелени петрушки, 750 грамм очищенных от кожуры и семян давленых томатов, 100 грамм полусырого риса и 2 децилитра белого вина. Закрыть сотейник крышкой. Готовить на сильном огне 10 минут. Потом снять крышку, проварить рыбу еще 8 минут. Выложить куски рыбы на длинное блюдо, полить их упаренным отваром.

## Карреле, или камбала

К этой рыбе, которая является одной из разновидностей камбалы, подходит несколько способов приготовления молодого палтуса. Она невысокого качества и мало используется в высокой кулинарии. Обычно ее жарят. Мы предлагаем в этой книге несколько рецептов.

### Камбала гриль

Отделить филе, приправить, полить растительным маслом, жарить на гриле на небольшом огне. Подавать на каком-либо масле, либо с соусом «Сен-Мало».

### Камбала а-ля Меньер

Отделить филе от костей и готовить одним из способов а-ля меньер.

### Жаркое из камбалы

Приправить, полить растительным маслом, уложить в кастрюлю и готовить в духовке на сильном огне. Подавать с острым соусом.

*Примечание.* Мы рекомендуем следующий способ приготовления этого вида камбалы.

Отделить филе, запанировать и тушить на сливочном масле. Подается с соусом «Шатобриан».

## Хек

Эта рыба невысокого качества, ее также называют черный мерлан. Для хека применимы несколько способов приготовления трески.

## Морской угорь

Морской угорь является одним из элементов буйабеса. Вообще, эта рыба мало используется в высокой кулинарии. Ее можно отварить в курт– бульоне и подать с каким-либо соусом или приготовить из нее филе а-ля орли.

## Дорада

Наилучший сорт этой рыбы – с перламутровым ободком вокруг глаза. Мелкую дораду жарят, готовят на гриле или а-ля меньер. Крупную рыбу варят в белом или красном вине и подают с соусом, приготовленным на ее упаренном отваре. Также дораду готовят а-ля берси, по-дьеппски, а-ля рошелез, по-португальски и т. д. Подается с теми же гарнирами, что и камбала (см. «Камбала»).

## Корюшка

Поскольку это очень маленькая рыбка, то способы ее приготовления ограниченны. Обычно ее жарят на шампурах или в сотейнике. Корюшку всегда выкладывают горкой на салфетку и подают вместе с жареной петрушкой и половинками лимона.

### Корюшка по-английски

Аккуратно вытащить хребет, запанировать в хлебных крошках, зажарить в очищенном масле. Выложить на длинное горячее блюдо, полить маслом «Метрдотель».

### Эскабеш из корюшки

см. «Холодные закуски».

### Запеченная корюшка

Готовить как запеченного мерлана. Однако, так как эта рыбка очень мелкая, ее надо готовить на сильном огне. Тогда корочка и сама рыба будут готовы одновременно.

### Корюшка гриль

Сделать надрез на спине и аккуратно вытащить среднюю часть хребта, оставив немного костей около головы и хвоста. Приправить, обвалять в муке, полить топленым маслом, жарить на гриле. Выложить на длинное горячее блюдо, окружить ломтиками

лимона, жареной петрушкой и подавать со слегка растопленным маслом «Метрдотель» или любым соусом, подходящим для рыбы гриль.

### Корюшка а-ля меньер

Готовить одним из способов а-ля меньер.

### Муслин из корюшки

Рецепт приготовления фарша муслин см. в главе «Фарши». Однако не стоит забывать, что мясо корюшки должно составлять лишь 1/3 от всего количества фарша, а остальные $^{2}/_{3}$ – это либо мясо камбалы, либо мясо солнечника. Такие пропорции соблюдаются, потому что мясо корюшки обладает резким вкусом, и если его много, то вкус у фарша становится малоприятным. Поэтому мы рекомендуем использовать рыбу с нейтральным вкусом. К тому же в фарш стоит добавить побольше сливок, тогда он будет иметь легкую и воздушную консистенцию.

### Муслин из корюшки «Александра»

Готовить как и муслин из лосося «Александра», заменив мясо лосося мясом корюшки.

### Муслин из корюшки «Тоска»

Тот же способ приготовления, что и для муслина из лосося «Тоска».

### Рулетики из корюшки

Готовить как рулетики из мерлана. Рулетики подаются на тимбале с любым соусом. Также их сервируют с постными волованами.

### Корюшка печеная

Тот же способ приготовления, что и для печеной камбалы. Однако надо учитывать различные размеры этих рыб.

### Корюшка «Ришелье»

Готовить как и корюшку по-английски. Сервировать с ломтиками трюфелей на масле «Метрдотель».

### Корюшка в белом вине

Уложить рыбу на огнеупорное блюдо, смазанное маслом, потушить и готовить далее как филе камбалы в белом вине.

## Пикша

У пикши отрезают голову, разрезают рыбу вдоль на две части, удаляют хребет и коптят. Такая рыба незаменима для завтрака. Пикшу также готовят в гриле и подают с топленым маслом. Если эту рыбу варят, то ее кладут в кипящую подсоленную жидкость (вода или молоко). Потом кастрюлю ставят рядом с огнем и доводят до готовности под крышкой. Чтобы приготовить пикшу весом 750 грамм, необходимо 15 минут. Ее варят в небольшом количестве жидкости, затем выкладывают на поднос, поливают несколькими ложками

отвара и подают со свежим или топленым маслом, в зависимости от вкуса клиентов. Если пикшу сервируют на ленч, то к ней подают яичный соус и тимбалу с отварным картофелем.

## Сельдь

### Сельдь по-калезски

Разделать сельдь пополам вдоль, вытащить хребет, нафаршировать яйцами или молокой, смешанными с маслом «Метрдотель». Добавить в 125 грамм масла 25 грамм шалота, 20 грамм петрушки и 25 грамм шампиньонов. Завернуть в фольгу, смазанную растительным маслом, запечь в духовке.

### Фаршированная сельдь

Вытащить хребет, заполнить фаршем с ароматными травами, завернуть в фольгу, готовить в духовке. Подавать с соусом на белом вине.

### Маринованная сельдь

см. *Сельдь по-дьепски*, «Холодные закуски».

### Сельдь а-ля Меньер

Готовить обычным способом и подавать на блюде в окружении ломтиков лимона.

### Сельдь «Нантская»

Сделать надрезы на сельди с молокой, обвалять в муке, запанировать в хлебных крошках, потушить на сливочном масле. Вытащить из каждой сельди молоку, протереть ее через сито. Приправить пюре солью и перцем, добавить немного горчицы и топленое масло (125 грамм масла на 6 молок). Подавать сельдь с этим маслом.

### Сельдь «Параме»

Сделать надрезы на сельди, приправить и отпассеровать в масле. Потом завернуть каждую сельдь в фольгу с ложкой сухой смеси «Дюксель». Запечь в духовке.

### Сельдь «Портьер»

Приготовить сельдь а-ля меньер. Смазать рыбу горчицей, посыпать петрушкой, смазать ореховым маслом и сбрызнуть подогретым на сковороде винным уксусом.

## Макрель

### Макрель по-английски

Нарезать макрель на куски и отварить в курт– бульоне с фенхелем. Подавать с пюре из зеленого крыжовника.

## Макрель по-булонски

Нарезать на куски и отварить в курт-бульоне с винным уксусом. Сцедить жидкость, очистить, выложить на блюдо. Окружить отварными мидиями, полить маслянистым соусом, разбавленным процеженным через марлю курт-бульоном.

## Макрель по-калезски

Отделить филе, скатать из него рулетики. Далее готовить как сельдь по-калезски.

## Макрель гриль

Отрезать голову, вскрыть со спины, перерезав хребет на две части, но половинки не разделять. Приправить, полить топленым маслом, зажарить на гриле на слабом огне. Выложить на горячее блюдо, сложить обе половинки, полить маслом «Метрдотель».

## Филе макрели «Бонефуа»

Приправить филе, обвалять в муке, далее готовить а-ля меньер. Выложить на горячее блюдо, полить соусом «Бонефуа», отдельно подать отварной картофель.

## Филе макрели по-дьепски

Отварить филе в небольшом количестве отвара из шампиньонов, белого вина и сливочного масла. Сцедить жидкость, снять кожу, выложить на длинное блюдо и окружить гарниром по-дьепски. Полить филе и гарнир соусом из белого вина с добавлением отвара из мидий и жидкости, оставшейся от тушения рыбы.

## Филе макрели с ароматными травами

Отварить филе в белом вине и отваре из шампиньонов под крышкой. Сцедить жидкость, снять кожу, выложить на длинное блюдо, полить соусом из ароматных трав с добавлением упаренного отвара.

## Филе макрели в фольге

Приправить филе и зажарить в гриле. Потом каждое филе обернуть фольгой, смазанной растительным маслом, добавить туда по ложке сухой смеси «Дюксель» с мелко нарезанными сырыми шампиньонами. Разложить рыбу в фольге на подносе, готовить в духовке.

## Филе макрели с петрушкой

Отварить филе в курт-бульоне с большим количеством петрушки. Сцедить жидкость, снять кожу, выложить на блюдо с отварным картофелем. Отдельно подать петрушечный соус по-английски.

## Филе макрели «Розали»

Приправить филе, обвалять в муке, поджарить на сковороде на ореховом масле. Выложить на длинное блюдо. Сильно нагреть растительное масло, бросить в него мелко нарезанный репчатый лук, шалот, шампиньоны и немного давленого чеснока. Обжарить на сильном огне. Вылить эту смесь на рыбу, добавить несколько капель подогретого винного уксуса, посыпать петрушкой.

### Филе макрели с различными соусами

Отварить филе макрели в подсоленной воде или по-дьеппски. Полить соусом «Равигот», «Венецианский», на белом вине и т. д.

### Молока макрели

Готовится как молока карпа.

## Мерлан

### Мерлан по-английски

Рыбу разделать со спины, удалить хребет. Приправить филе, обвалять в муке и хлебных крошках. Обжарить на очищенном масле. Выложить на длинное блюдо, смазать чуть размягченным маслом «Метрдотель».

### Мерлан «Берси»

Сделать надрез на спине, чтобы рыба лучше прожарилась. Выложить на смазанное маслом, посыпанное мелко нарезанным шалотом огнеупорное блюдо, влить белое вино, концентрированный рыбный бульон, добавить 15 грамм масла на каждый децилитр бульона, поставить в духовку. Когда бульон совсем упарится, рыба будет готова. Обжарить ее до коричневого цвета, вытащить из духовки, полить несколькими каплями лимона, посыпать петрушкой.

### Мерлан «Кольбер»

Сделать надрез на спине, вытащить хребет. Приправить, окунуть в молоко, обвалять в муке и хлебных крошках. Зажарить. Выложить на длинное блюдо, середину рыбы вдоль хребта заполнить маслом «Метрдотель», а края блюда украсить ломтиками лимона.

### Мерлан по-дьепски

Сделать надрез на спине, отварить в смеси белого вина, отвара из шампиньонов и небольшого количества отвара из мидий. Сцедить жидкость, выложить на блюдо, окружить гарниром по-дьепски, полить рыбу и гарнир соусом на белом вине с добавлением процеженного и упаренного отвара, в котором мерлан варился.

### Мерлан с ароматными травами

Отварить рыбу в белом вине и отваре из шампиньонов. Сцедить жидкость, подсушить в духовке, полить соусом из ароматных трав.

### Мерлан запеченный

Сделать надрезы на мерлане, выложить на огнеупорное блюдо, смазанное маслом и политое несколькими ложками соуса «Гратен». Вокруг рыбы разложить сырые шампиньоны. На каждого мерлана положить по 3 отваренных шампиньона. Полить дно блюда несколькими ложками белого вина, покрыть все соусом «Гратен». Посыпать толчеными сухарями, полить топленым маслом, поставить в духовку. Температура должна быть такой, чтобы упаривание бульона, приготовление рыбы и формирование корочки произошло одно-

временно (см. «Запекание», глава «Первые и вторые блюда» (релеве и антре). Когда рыба будет готова, полить ее несколькими каплями лимона, посыпать петрушкой.

## Мерлан «Отельер»

Готовить как форель «Отельер».

## Мерлан «С лорнетом»

Отделить филе от хребта, начиная с хвоста. Приправить, запанировать в хлебных крошках, скатать в рулетики, насадить на шампур с головой. Зажарить. Подавать на салфетке с жареной петрушкой. Отдельно подать томатный соус.

## Мерлан запеченный «с Лорнетом»

Отделить филе от костей, как описано выше. Покрыть внутреннюю часть слоем рыбного фарша с ароматными травами и скатать в рулеты. Выложить на блюдо для запекания, смазанное маслом и покрытое соусом «Гратен». На каждый рулет положить маленький отваренный шампиньон, приложить голову, окружить ломтиками сырых шампиньонов, далее готовить как запеченного мерлана.

## Мерлан а-ля Меньер

Готовить, как любое блюдо а-ля меньер.

## Мерлан «Монтрей»

Сделать надрезы вдоль спины, отварить в рыбном бульоне с белым вином и маслом. Далее готовить как камбалу «Монтрей».

## Мусс из мерлана

Приготовить фарш муслин (см. «Гарниры») и готовить далее как другие муссы.

## Муслины из мерлана

см. *Муслины из лосося*, заменив мясо лосося мясом мерлана.

## Мерлан «Нисуаз»

Готовить как красную кефаль «Нисуаз» (см. *«Красная кефаль»).*

## Мерлан «Орли»

Отделить филе. Приправить, обмакнуть в тесто для жаренья и опустить в горячий фритюр. Подавать на салфетке с жареной петрушкой и томатным соусом.

## Хлеб из мерлана по старинному рецепту

Готовить как хлеб из щуки по старинному рецепту, заменив фарш из щуки фаршем из мерлана.

### Рулеты из мерлана

Отделить филе, покрыть внутреннюю часть слоем фарша, скатать рулеты и обвязать нитками несколько раз. Рулеты из мерлана готовятся как и рулеты из камбалы. К этому блюду можно подать любые гарниры, подходящие к филе камбалы.

### Мерлан печеный

Сделать надрезы на спине и готовить как печеную камбалу.

### Кнели из мерлана «Субиз»

Слепить ложкой кнели из фарша мерлана с маслом или заполнить фаршем маленькие формочки-лодочки. Каждая кнель должна весить 75 грамм. Варить в подсоленной воде 15–18 минут, сцедить жидкость, выложить кнели на круглое блюдо, в середину налить соус «Субиз».

*Примечание.* К этим кнелям можно подать любой гарнир, подходящий для филе камбалы.

### Кнели из мерлана «Морланд»

Готовить как кнели из щуки «Морланд», заменив фарш из щуки фаршем из мерлана.

### Мерлан «Ришелье»

Готовить как мерлана по-английски. Подавать с ломтиками трюфелей на масле «Метр-дотель».

### Волован из мерлана «Кардинал»

*Гарнир*: часть его состоит из отварных кнелей из фарша мерлана со сливками и трюфелями, вылепленных кофейной ложкой, а часть – из ломтиков лангуста и маленьких шампиньонов с ломтиками трюфелей. Загустить гарнир соусом «Бешамель» с креветочным маслом. Выложить в корзиночку из слоеного теста (волован), украсить ломтиками трюфелей.

## Соленая треска

(пропорции даны на 1 килограмм 250 грамм рыбы)

### Соленая треска по-английски

Отварить треску в воде, на что потребуется 15 минут. Сцедить жидкость. Подать с жареной петрушкой, отваренным в подсоленной воде пастернаком и соусом «Английский» с крутыми яйцами.

*Примечание.* Надо отметить, что настоящая соленая треска, которую вылавливают в Ирландии, почти неизвестна во Франции и Англии, за исключением домов высокой кулинарии. В основном готовят предварительно засоленную свежую треску. Ее вкус отменный, но он отличается от вкуса настоящей соленой трески.

## Соленая треска для пирушки

Разделать филе трески на тонкие ломтики. Приправить, окунуть в молоко, обвалять в муке, закрутить спиралью и жарить в горячем фритюре. Выложить на «Мачедонию» из овощей, загущенную маслом и сливками.

## Соленая треска «Бенедектинская»

Отварить треску, сцедить жидкость, снять кожу и отделить мясо от костей. Подсушить в духовке несколько минут, растереть с 600 граммами отваренного и подсушенного картофеля. Влить в эту массу 2 децилитра растительного масла и 0,5 литра кипящего молока, добавляя их постепенно. Смесь должна получиться воздушной. Выложить ее на смазанное маслом блюдо, выровнять поверхность, полить топленым маслом, зажарить в духовке.

## Соленая треска «Бенуатон»

Обжарить на смеси сливочного и растительного масла 2 мелко нарезанные луковицы, добавить 35 грамм муки, влить $^{3}/_{4}$ литра красного вина и 2 децилитра рыбного отвара. Приправить 10 граммами соли, щепоткой перца, варить 15 минут. Потом добавить 6 отваренных в подсоленной воде и нарезанных кольцами картофелин, очищенную треску и давленую дольку чеснока. Выложить на смазанную маслом доску, выровнять поверхность, посыпать сухарями, полить топленым маслом и запечь в духовке на сильном огне.

## Соленая треска с черным или ореховым маслом

Отварить треску, сцедить жидкость, очистить, подсушить мгновение в духовке, выложить на блюдо. Посыпать петрушкой, сбрызнуть лимонным соком и смазать черным или ореховым маслом.

## Буйабес из соленой трески

см. «Приготовление буйабеса» в главе «Морская рыба».

## Брандада из соленой трески

Нарезать треску крупными кубиками, варить в течение 8 минут (рыба должна быть полусырой).

Откинуть на сито, сцедить жидкость, удалить кожу и кости. Подогреть на сковороде 2,5 децилитра растительного масла. Когда оно начнет дымиться, бросить в него рыбу и дольку давленого чеснока. Энергично перемешивать деревянным пестиком, пока не получится однородная масса. Снять сотейник с огня, добавить, постоянно помешивая, 5–6 децилитров растительного масла. Также периодически добавлять по 2–3 ложки горячего молока, пока 2,5 децилитра молока не впитаются. Брандада должна быть белого цвета и иметь консистенцию картофельного пюре. Приправить и выложить на тимбалу горкой. Нашпиговать по кругу треугольными кусочками жаренного в очищенном масле хлеба.

## Брандада из соленой трески со сливками

Приготовить массу из соленой трески, как описано выше. Заменить растительное масло и молоко 7 децилитрами сливок.

## Брандада из соленой трески с трюфелями

Приготовить массу из соленой трески, как описано выше, добавить в нее 175 грамм рубленых трюфелей. Выложить на тимбал горкой, украсить черными трюфелями.

## Соленая треска со сливками

Отварить соленую треску, очистить от чешуи, вымочить в течение 10 минут в сливочном соусе. Выложить на тимбал.

## Соленая треска по-креольски

Мелко нарезать 3 луковицы, потушить на небольшом огне в сливочном масле. Разложить лук в овальной форме и положить сверху 6 томатов по-провансальски (см. «Томаты»). На томаты положить свежесваренную и очищенную от чешуи треску. Покрыть сверху 6 разрезанными пополам и зажаренными на гриле сладкими перцами. Сбрызнуть лимонным соком и 60 граммами орехового масла. Поставить в духовку на несколько минут, подавать в очень горячем виде.

## Соленая треска со шпинатом

Подогреть в сотейнике 1,5 децилитра растительного масла. Когда оно начнет дымиться, положить в него 700 грамм рубленого бланшированного шпината. Подсушить на сильном огне, добавить половину давленого зубчика чеснока, 1 ложку петрушки, филе 3 анчоусов, нарезанное кубиками, 1,5 децилитра соуса «Бешамель», соль, перец, мускат и свежесваренную, очищенную от чешуи треску. Выложить горкой на смазанное маслом блюдо для запекания, посыпать сухарями, сбрызнуть растительным маслом, запечь на сильном огне.

## Крокетки из соленой трески по-американски

Такие крокетки, очень почитаемые в Англии и Америке, можно готовить из любой отварной рыбы. Однако самый изысканный вкус имеют крокетки из соленой трески. Готовить, как описано в главе «Горячие закуски», *Крокетки по-американски.*

## Соленая треска по-голландски

Готовить как треску по-голландски.

## Соленая треска по-индийски

Смешать заранее приготовленную соленую очищенную треску с 7 децилитрами «Индийского» соуса и выложить на блюдо. Отдельно подать рис по-индийски.

## Соленая треска по-лионски

Отпассеровать в масле 2 мелко нарезанные луковицы, добавить 4 нарезанные кольцами, заранее обжаренные картофелины, свежесваренную очищенную треску, соль, перец, петрушку, отпассеровать еще несколько минут. Добавить 2 ложки уксуса, выложить на тимбалу.

### Соленая треска по-провансальски

Отпассеровать в 1,5 децилитра растительного масла одну большую рубленую луковицу, 4 очищенных отжатых томата, добавить давленый зубчик чеснока, щепотку петрушки, 50 грамм каперсов, 125 грамм черных маслин, соль, перец и свежесваренную очищенную треску. Тушить 10 минут, подавать на тимбале.

### Суфле из соленой трески

Отварить 250 грамм трески, очистить от чешуи, растереть, добавив 4 ложки густого горячего соуса «Бешамель». Продолжая энергично растирать массу пестиком, положить соль, перец, мускат. Вылить в кастрюлю, подогреть, вмешать 6 желтков и 8 взбитых белков. Выложить в кастрюлю для суфле и готовить как обычное суфле.

### Соленая треска «Валенсия»

Выложить на тимбалу, чередуя слои: сваренный в рыбном бульоне рис, свежесваренную очищенную треску, томатное пюре и нарезанный кольцами лук, который предварительно обваливают в муке, солят, перчат, обжаривают в растительном масле. Сверху кладут слой риса. Полить верхний слой 125 граммами орехового масла, смешанного со свежими хлебными крошками. Украсить четвертинками крутого яйца.

### Пирог или волован из соленой трески по-бенедектински

Нафаршировать пирог или волован брандадой из соленой трески со сливками, выложив ее горкой. Сверху посыпать черными нарезанными трюфелями.

### Волован с соленой треской

Очистить треску от чешуи, добавить 1 большую рубленую луковицу, пассерованную в сливочном масле. Загустить соусом «Бешамель» и 1 децилитром сырых сливок, добавить 125 грамм сливочного масла, 150 грамм нарезанных дольками трюфелей, выложить в волован.

## Мостель

Эта рыба водится в Средиземном море. У нее очень изысканное мясо, и ее следует готовить сразу же после улова, потому что она плохо переносит транспортировку. Обычно ее готовят а-ля меньер, по-английски или а-ля ришелье.

## Серая кефаль

Это довольно обычная рыба. У нее менее изысканный вкус, чем у лаврака, однако, если последняя рыба отсутствует, ее можно заменить серой кефалью. К этой рыбе подойдут все способы приготовления, применяемые для лаврака.

## Нонаты

Происхождение нонатов еще не изучено. Одни считают, что это мальки рыбы гобии, другие рассматривают нонатов как настоящую рыбу. Кулинары, которые не относятся к страстным любителям естественной истории, готовят из этой рыбы прекрасное блюдо во фритюре. Нонаты обваливают в муке и опускают в дымящийся фритюр на 1 минуту. Подают на салфетке.

## Путина

Это смесь мелкой рыбы всех сортов, включая сардины и анчоусы. Что касается использования в кулинарии, то способ приготовления тот же, что и у нонатов.

## Скат

(пропорции даны на 2 килограмма)

Среди всех видов ската предпочтительнее всех шиноспин. В Англии, Бельгии и Голландии скат продается уже очищенный и выпотрошенный, остается его лишь приготовить. Но, если скат еще не очищен, его надо протереть щеткой, промыть, нарезать. Потом отварить в подсоленной воде с винным уксусом (на 1 литр воды 12 грамм соли и 2 децилитра уксуса). Потом сцедить с него жидкость, снять кожу. Если скат употребляется не сразу, то его следует положить в процеженный через марлю собственный отвар.

### Скат с черным или ореховым маслом

Готовить как соленую треску в черном или ореховом масле. Пропорции масла те же.

### Кокили из печени ската

Отварить печень в курт-бульоне, нарезать ее тонкими ломтиками и выложить в маленькие кокили с картофелем «Дюшес» по краям. Смазать польским маслом, капнуть лимонного сока, посыпать петрушкой.

### Круты из печени ската

см. «Горячие закуски».

### Фрито из ската

Отрезать плавники у маленького ската, снять кожу, нарезать на куски, 3 часа мариновать в лимонном соке и растительном масле с солью, перцем, колечками лука, тимьяном, лавровым листом и петрушкой. Обмакнуть кусочки рыбы в тесто для жаренья, жарить в обильном горячем фритюре. Подавать на салфетке вместе с жареной петрушкой с одной стороны и с колечками обжаренного маринованного лука – с другой.

### Запеченный скат

Если используют маленького ската, то его можно готовить сырым по правилам запекания, описанным ниже. Если же скат крупный, то его надо предварительно отварить, а потом уже запекать.

## Красная кефаль

(пропорции на 10 кефалей, каждая весом 125 грамм)

Поскольку у красной кефали нет желчного пузыря, многие ограничиваются тем, что удаляют у нее жабры, но не потрошат. Больше всего ценится каменная красная кефаль из Средиземного моря. Лучше всего готовить эту рыбу на гриле или жарить, но не варить.

## Красная кефаль по-бордоски

Сделать надрезы, приправить, обжарить в очищенном масле. Подавать с соусом «Борделез» на белом вине.

## Красная кефаль с томатами в фольге

Зажарить кефаль на гриле или в сливочном масле. Смазать фольгу ложкой «Итальянского» соуса, положить на нее кефаль, окружить топленными в масле давлеными томатами и пассерованными в масле сырыми шампиньонами. Полить сверху «Итальянским» соусом, посыпать сухарями, сбрызнуть топленым маслом, завернуть в фольгу, запечь в духовке.

## Красная кефаль с фенхелем

Сделать надрезы на кефали, приправить, 3 часа мариновать в лимонном соке, растительном масле и 4 граммах рубленого фенхеля. Крупно нарезать 200 грамм жирного шпика, добавить в маринад вместе со щепоткой петрушки. Обернуть каждую кефаль в смазанную маслом бумагу с гаши, зажарить на гриле.

## Красная кефаль «Франсильон»

Сделать надрезы, мариновать 20 минут, зажарить на гриле. Выложить кефаль на обжаренный тост, смазанный анчоусным маслом. Уложить на блюдо, украсить букетиками жареной петрушки и картофелем пай. Отдельно подать 2 децилитра томатного соуса с добавлением 100 грамм масла и 40 грамм анчоусного масла.

## Запеченная красная кефаль

Выложить кефаль на поднос, смазанный маслом, окружить ломтиками сырых шампиньонов, готовить, как указано в рецепте *Запеченный мерлан.*

## Красная кефаль по-ливорнски

Выложить рыбу на смазанный маслом поднос, покрыть томатным фондю с добавлением нарезанного, жаренного в растительном масле лука и зубчика чеснока. Посыпать сухарями, полить растительным маслом, запечь. Вынув блюдо из духовки, полить рыбу лимонным соком и посыпать петрушкой.

## Красная кефаль «Маршальская» (филе)

Отделить филе, приправить, окунуть в топленое масло, обвалять в хлебных крошках и нарезанных трюфелях. Прижать ножом, обжарить в очищенном масле.

## Красная кефаль по-марсельски

Сделать надрезы на кефали, положить в сотейник со 100 граммами обжаренного на растительном масле лука, 400 граммами нарезанных на четвертинки томатов и зубчиком чеснока. Приправить щепоткой шафрана, 10 граммами соли, 3 граммами перца, влить 4 децилитра рыбного бульона. Готовить на сильном огне под крышкой. Выложить кефаль на специальные круты для буйабеса, упарить отвар и вылить на рыбу.

### Муслины из красной кефали

Что касается приготовления фарша, см. «Фарши». Муслины из красной кефали готовить как муслины из лосося.

### Красная кефаль «Нантез»

Сделать надрезы, приправить, сбрызнуть растительным маслом, зажарить на гриле. Упарить почти полностью 1 децилитр белого вина с 1 ложкой нарезанного шалота, добавить 1 децилитр соуса «Деми-гляс», 2 ложки разбавленного мясного концентрированного бульона, 125 грамм сливочного масла и давленую печень красной кефали. Вылить этот соус на обжаренную рыбу гриль, выложенную на блюде. Украсить дольками лимона.

### Красная кефаль «Нисуаз»

Сделать надрезы, приправить, полить растительным маслом, зажарить на гриле. Подавать с гарниром «Нисуаз» (см. главу «Гарниры»).

### Красная кефаль в фольге

Приготовить рыбу гриль. Завернуть в смазанную растительным маслом фольгу между двумя слоями густого соуса «Дюксель». Уложить на противень, обжарить в духовке до коричневого цвета.

### Красная кефаль по-польски

Приправить, обвалять в муке, обжарить на сливочном масле. 4 децилитра рыбного настоя упарить на $^{3}/_{4}$, загустить, сняв с огня, 2 желтками и 4 децилитрами взбитых сливок. Приправить. Выложить красную кефаль на блюдо, полить соусом, посыпать жареными хлебными крошками.

### Красная кефаль «Трувийез»

Вскрыть рыбу со спины, удалить хребет, заполнить фаршем. Выложить на огнеупорное блюдо, готовить в масле и небольшом количестве белого вина. Подавать с лимоном. Отдельно подать масло «Кольбер».

### Красная кефаль «Виллеруа» (филе)

Мариновать филе 25 минут в лимонном соке и растительном масле с ароматными травами. Сцедить жидкость, отжать, окунуть в соус «Виллеруа», охладить, запанировать в хлебных крошках, зажарить. Подать на салфетке с жареной петрушкой и дольками лимона.

## Холодная красная кефаль

### Красная кефаль по-восточному

см. «Холодные закуски».

### Холодный мусс из красной кефали

Готовить фарш по приведенной схеме (см. «Фарши»), но не потрошить рыбу. Приготовление мусса – см. «Гарниры».

## Солнечник

У этой достаточно уродливой рыбы очень изысканное белое мясо, идеальное для приготовления фаршей. Ее свежее филе может конкурировать по вкусу с филе молодого палтуса и камбалы. Однако эта рыба мало используется именно из-за того, что отпугивает своим внешним видом гурманов, а может быть, из-за капризов моды. Тем не менее все способы приготовления молодого палтуса и филе камбалы подойдут и для солнечника.

## Сардины

Сардины используются в большом количестве рецептов. Наш друг Кайлат изобрел более 150 способов приготовления этой рыбы, и мы рекомендуем нашим коллегам тщательно изучить их. Его книга называется «150 способов приготовления сардин». Нижеописанные рецепты взяты из этой книги.

### Сардины «Антибуаз»

Отрезать голову, вытащить хребет, обвалять в муке, запанировать в хлебных крошках, зажарить на растительном масле. Выложить полукругом, а середину украсить томатами по-провансальски.

### Сардины по-баскски

Приготовить сардины, как описано выше. Выложить полукругом, налить в середину «Беарнский» соус с цельными маленькими каперсами.

### Сардины «Бон-Фам»

Отбланшировать 6 мелко нарезанных луковиц и слегка подогреть их в растительном масле. Влить 1,5 децилитра белого вина, упарить на $^{2}/_{3}$, добавить 5 средних отжатых очищенных томатов, предварительно мелко нарезанных и обжаренных, приправить и готовить все вместе. Вылить содержимое в блюдо для запекания, выложить полукругом дюжину сардин, посыпать смесью хлебных крошек и фенхеля, полить оливковым маслом и запечь.

### Кулебяка с сардинами

Готовить как кулебяку с лососем, заменив манную кашу отварным рисом, а визигу путаргой.

### Сардины «Куртизанка»

Отрезать голову, удалить хребет, покрыть филе рыбным фаршем с добавлением сухой смеси «Дюксель». Приправить и отварить в белом вине. Выложить на жареные гренки такой же формы, уложить полукругом, полить «Велуте» с добавлением пюре из шпината и зажарить до коричневого цвета в духовке. Подавать с маленькими картофельными крокетками.

## Дартуа из сардин

Готовить как дартуа из филе камбалы и анчоусов. См. «Горячие закуски».

## Сардины по-гаврски

Отрезать голову, сделать надрезы, вытащить хребет, покрыть филе рыбным фаршем. Сложить по две и отварить в белом вине. Выложить на блюдо, полить соусом из белого вина, украсить крупными жареными мидиями.

## Сардины а-ля Иеруаз

Отпассеровать в масле мелко нарезанную белую часть 3 пореев, влить белое вино и отвар из шампиньонов (половина на половину). Потом сварить в этом бульоне сардины, фаршированные по-гаврски. Выложить их на жареные гренки. Загустить отвар желтками, маслом, приправить кайенским перцем, петрушкой и полить этим соусом сардины.

## Сардины по-домашнему

Нафаршировать сардины, как описано в рецепте *Сардины по-гаврски*, выложить на смазанное маслом и посыпанное шалотом блюдо для запекания. Окружить мелко нарезанными сырыми шампиньонами, влить немного белого вина, полить топленым маслом, готовить в духовке. Подавать с соком лимона, нарезанными петрушкой, кервелем, эстрагоном.

## Сардины «Нисуаз»

Нафаршировать филе смесью «Дюксель», скатать в рулеты, закрыть с двух сторон соцветиями тыквы. Выложить на смазанный маслом сотейник, приправить, варить с небольшим количеством курт-бульона. Подавать на плоском блюде. Загустить бульон, в котором готовилась рыба, маслом и мукой, добавить пюре из анчоусов, полить им рулетики.

## Сардины «Пизанские»

Нафаршировать филе, свернуть рулеты, отварить в белом вине и настое из шампиньонов.

Обжарить крупно нарубленный шпинат, добавить дольку чеснока и пюре из анчоусов. Выложить на эту смесь рулеты. Смешать отвар с томатным фондю и соусом «Бешамель». Окружить рулеты четвертинками крутого яйца и полить все получившимся соусом. Посыпать сухарями, тертым пармезаном, запечь.

## Сардины «Сицилийские»

Приготовить сардины как а-ля кольбер. Зажарить. Выложить каждую сардину на ломтик лимона, окружить ореховым маслом с каперсами, филе анчоусов и нарубленными крутыми яйцами.

## Сардины «Сент-Оноре»

Запанировать сардины в хлебных крошках, зажарить. Выложить полукругом на овальное блюдо, середину заполнить давлеными, пассерованными в масле томатами, полить вокруг соусом «Палуаз».

### Сардины по-тулонски

Удалить хребет, заполнить сардины фаршем из мерлана со сливками, отварить. Выложить полукругом, а середину украсить крупными отварными мидиями. Полить рыбным «Велуте».

### Сардины а-ля Вивандьер

Нафаршировать филе загущенной смесью «Дюксель». Свернуть рулетики, поставить каждый рулет в бланшированный огурец с вырезанной из него серединой. Уложить в смазанный маслом сотейник, добавить немного отвара из шампиньонов и готовить в духовке, периодически поливая сверху жидкостью, в которой рулеты готовятся. Выложить на блюдо, полить томатным соусом, посыпать сверху рублеными кервелем и эстрагоном.

## Камбала и филе камбалы

Прежде всего рекомендуем хорошо почистить камбалу и ее филе. Из обрезков камбалы готовят концентрированный рыбный бульон. Чтобы камбала лучше проварилась, филе аккуратно отделяют от хребта с той стороны, где находится черная кожа.

### Камбала «Алиса»

Приготовить отменный рыбный белый курт– бульон. Очистить камбалу, поместить ее в специальную огнеупорную посуду, смазанную маслом, и потушить на небольшом огне, добавив в бульон рубленый репчатый лук, тимьян и сухари, чтобы его загустить. Незадолго до окончания тушения положить в бульон сырые устрицы и 30 грамм нарезанного на куски масла. Когда устрицы немного проварятся, выложить камбалу на блюдо, полить кипящим соусом, подать гостям.

### Камбала «Антен»

Готовится как камбала «Бон-Фам», с той разницей, что в этот соус добавляется немного очищенных отжатых свежих томатов, потомленных в масле.

### Камбала «Адмиральская»

Положить камбалу на смазанный маслом поднос, посыпанный мелко нарезанным луком. Влить 0,5 децилитра белого вина, столько же отвара из шампиньонов и рыбного бульона, добавить большой шарик масла, потушить. Приготовить соус на белом вине со 150 граммами ракового масла и упаренным рыбным отваром, оставшимся от тушения рыбы. Выложить камбалу на блюдо, на гарнир подать 4 раковые шейки и 2 маленьких шампиньона, рыбу и гарнир полить соусом. Украсить сверху 4 ломтиками трюфелей, а по краям разложить 4 устрицы а-ля виллеруа.

### Камбала «Арлезианская»

Отварить камбалу в небольшом количестве концентрированного рыбного бульона. Отпассеровать в масле ложку рубленого репчатого лука. Добавить к нему 2 очищенных отжатых томата без семян, давленую дольку чеснока, щепотку петрушки и тушить под крышкой. В упаренный рыбный бульон положить дюжину овальных кусочков кабачков, потушенных в масле. Выложить камбалу на блюдо, покрыть ее этим гарниром. С каждой стороны выложить колечки обжаренного на растительном масле лука.

## Камбала «Бедфорт»

Приправить и зажарить на гриле камбалу. Выложить ее на масло «Метрдотель» с небольшим количеством сгущенного мясного бульона. С четырех сторон украсить жареными крутонами без мякоти, 2 из которых нафаршировать загущенными, мелко нарезанными шампиньонами и трюфелями, а 2 – шпинатом с соусом «Морнэ».

## Камбала «Берси»

см. *Филе камбалы «Берси».*

## Камбала «Бон-Фам»

Посыпать смазанное маслом дно огнеупорного блюда 50 граммами мелко нарезанных шампиньонов, рублеными шалотом и петрушкой. Сверху положить камбалу. Добавить 4 ложки белого вина и столько же рыбного «Велуте». Потушить. Упарить «Велуте», добавить в него 150 грамм масла, полить им камбалу и зажарить в духовке до коричневого цвета.

*Примечание.* В изысканных ресторанах, где камбала «Бон-Фам» является очень востребованным блюдом, поступают следующим образом: 1) заранее измельчают сырые шампиньоны, тушат их в масле с шалотом, ароматными травами, солят, перчат и добавляют лимонный сок; 2) готовят рыбный соус, заправляют его желтками и маслом. Смешивают шампиньоны с этим соусом, поливают им рыбу и обжаривают ее до появления румяной корочки. Метод приготовления камбалы «Бон-Фам» применим для палтуса, мерлана, калкана и т. д.

## Камбала с вином «Шамбертен»

Потушить камбалу в 2 литрах вина «Шамбертен» в огнеупорном блюде, смазанном маслом. Выложить камбалу, упарить наполовину вино, добавить немного молотого перца и несколько капель лимона, загустить маслом и мукой, в конце положить 50 грамм сливочного масла. Полить этим соусом камбалу. Нарезать отдельно филе камбалы тонкой соломкой, приправить, обвалять в муке и обжарить в очищенном масле до образования хрустящей корочки. Украсить края блюда этим филе.

## Камбала в шампанском

Потушить камбалу в 2 децилитрах шампанского. Упарить шампанское наполовину, загустить 1 децилитром рыбного «Велуте», добавить 30 грамм масла. Полить этим соусом камбалу, обжарить до коричневого цвета, украсить блюдо с каждого края соломкой филе камбалы, приготовленной по рецепту, описанному выше.

**Камбала «Клеопатра»**

Удалить кости, заполнить рыбу фаршем из мерлана со сливками и трюфелями. Потушить фаршированную камбалу в 4 ложках белого вина, 4 ложках отвара из шампиньонов и 20 граммах масла. Выложить рыбу на сковороду, полить соусом из белого вина с добавлением упаренного отвара, в котором камбала готовилась, и 25 граммами тонкой трюфельной соломки. Обжарить до коричневого цвета и подавать.

## Камбала «Кольбер»

Удалить черную кожу, сделать в этом месте надрезы. Отделить филе от костей, а хребет надломить в двух-трех местах, чтобы потом было легче его удалить у приготовленной рыбы.

Окунуть камбалу в молоко, обвалять в муке, запанировать в хлебных крошках, прижать филе к хребту. Зажарить, вытащить хребет, заполнить внутреннюю часть маслом «Метрдотель» и сервировать в горячем виде.

### Камбала «Коклен»

Потушить камбалу в белом вине и рыбном концентрированном бульоне (и того и другого взять поровну). Выложить рыбу, окружить вареным картофелем, нарезанным кружками. Добавить в рыбный отвар масло, полить им камбалу и обжарить ее до коричневого цвета.

### Камбала «Кюба»

Потушить камбалу в 1 децилитре отвара из шампиньонов с добавлением 15 грамм масла. Выложить дно огнеупорного блюда пюре из шампиньонов, сцедить с камбалы жидкость, положить ее на пюре. Украсить 6 крупными ломтиками трюфелей, полить соусом «Морнэ» и обжарить на сильном огне до коричневого цвета.

### Камбала «Домон»

Отделить кости, заполнить внутреннюю часть фаршем из мерлана с раковым маслом, придать рыбе прежнюю форму. Потушить в белом вине и отваре из шампиньонов, добавив немного масла. Сцедить с рыбы жидкость, выложить на блюдо, добавить гарнир «Домоню». Полить камбалу и гарнир соусом «Нантуа».

### Камбала «Довильская»

Потушить в масле маленькую, мелко нарезанную луковицу. Положить в сотейник вместе с луком камбалу, добавить 1,5 децилитра сливок и большой кусок масла. Потушить. Вынуть рыбу. Процедить через ткань сливки с луком, добавить в эту подливку еще 40 грамм масла, полить камбалу и выложить вокруг нее готовые хлопья из слоеного теста.

### Камбала «Дьепская»

Потушить камбалу в белом вине и нескольких ложках отвара из мидий. Сцедить жидкость, выложить рыбу на блюдо, окружить гарниром «Дьепским». Полить камбалу и гарнир соусом из белого вина с упаренным рыбным отваром.

### Камбала «Дипломат»

Потушить камбалу в прозрачном концентрированном рыбном бульоне. Сцедить жидкость, вынуть рыбу, полить соусом «Дипломат». Украсить сверху 6 крупными ломтиками черных трюфелей, политых густым прозрачным мясным бульоном.

### Камбала «Золотая»

Обвалять рыбу в муке, пожарить в очищенном масле. Подсушить, подавать с ломтиками очищеннного от кожуры лимона (см. «Приготовление рыбы а-ля меньер» в начале этой главы).

### Камбала «Дюльжере»

Любая рыба, приготовленная этим способом, должна быть порезана на куски. Единственное исключение – камбала. Положить камбалу в сотейник, смазанный маслом, вме-

сте с 2 нарубленными шалотами, 2 отжатыми, очищенными и крупно нарезанными томатами, добавить немного петрушки, соль, перец и несколько ложек белого вина. Потушить на небольшом огне и выложить на сервировочное блюдо. Упарить отвар, в котором готовилась камбала, загустить его 2–3 ложками рыбного «Велуте», добавить 30 грамм масла и несколько капель лимонного сока. Полить этим соусом рыбу.

## Камбала по-испански

Приправить камбалу, обвалять в муке, приготовить а-ля меньер в растительном масле. Отжать, очистить от кожуры, нарезать и приправить 3 томата, обжарить их в растительном масле, выложить на блюдо, а сверху на них положить камбалу. Нарезать соломкой перец и обжарить его. Украсить перечной соломкой блюдо и добавить гарнир из обжаренных в масле колечек лука, предварительно обваляв их в муке.

## Камбала «Фермерская»

Готовить как камбалу по-домашнему. Перед тем как полить рыбу соусом, добавить гарнир из мелко нарезанных шампиньонов, обжаренных в сливочном масле.

## Камбала «Флорентийская»

Потушить камбалу в концентрированном рыбном бульоне и масле. Разложить на дне огнеупорного блюда слой бланшированного шпината, крупно нарезанного и потушенного в масле, выложить камбалу на шпинат, покрыть соусом «Морнэ», посыпать тертым сыром, обжарить в духовке на сильном огне до коричневого цвета.

## Камбала запеченная

Отделить филе и положить на каждое по шарику сливочного масла. Поместить камбалу на смазанное маслом и политое соусом «Гратен» огнеупорное блюдо. Вокруг выложить ломтики сырых шампиньонов, сверху украсить 3 маленькими отварными шампиньонами, добавить 2 ложки белого вина и полить все соусом «Гратен», посыпать сухарями, сбрызнуть топленым маслом, поставить в духовку. Упаривание соуса, приготовление камбалы и формирование корочки должно произойти одновременно. Вынуть камбалу из духовки, капнуть на нее лимонным соком, посыпать петрушкой.

## Камбала гриль

Очистить камбалу, сделать надрезы, приправить солью, полить растительным маслом и поставить на гриль. Выложить на горячее блюдо, окружить ломтиками лимона и веточками петрушки.

## Камбала гриль с устрицами по-американски

Камбалу можно либо пожарить на гриле, либо потушить в масле и лимонном соке. Тот же метод подходит и для филе камбалы. В любом случае рыбу надо подавать на горячем блюде в окружении 6 отварных устриц, политых горячим соусом «Дерби». Посыпать камбалу смесью жареных горячих хлебных крошек и петрушки.

## Камбала по-голландски

Сломать в нескольких местах хребет. Выложить камбалу в посуду, залить холодной водой, слегка посолить, довести до кипения. Варить под крышкой 10 минут на небольшом

огне. Сцедить с рыбы жидкость, выложить на салфетку и украсить петрушкой. Отдельно подать соусник с топленым маслом и свежий отварной картофель.

## Камбала «Отельер»

Сделать на камбале надрезы, приправить и приготовить а-ля меньер. Выложить на 50 грамм масла «Метрдотель», смешанного с ложкой сухой смеси «Дюксель». По краям украсить дольками лимона.

## Камбала «Жюль Жанин»

Сделать надрезы на камбале, потушить ее в рейнском вине с бордоской нарезкой «Мирепуа». Когда камбала будет готова, сцедить с нее жидкость. Заполнить рыбу с открытой стороны очень густым соусом «Дюксель» с трюфелями. Выложить на блюдо. Окружить 8 очищенными отварными мидиями, а по краям разместить 4 крупных ломтика трюфелей и 4 раковые шейки. Приготовить черепаховый соус и добавить в него упаренный рыбный отвар, включая «Мирепуа», и 30 грамм ракового масла. Полить этим соусом камбалу и гарнир.

*Примечание.* В 1855 году Дюбуа подверг этот рецепт критике в «Дебатах», замечательное предисловие к которым написал Карем и которое знает каждый кулинар. Этот рецепт был несколько раз изменен, однако принцип приготовления остался тем же, и мы излагаем его в этой книге.

## Камбала «Жуфруа»

Сделать надрезы на камбале, потушить ее в вине «Пуйи» и масле. Выложить, окружить мелко нарезанными сырыми шампиньонами, полить смесью соуса из белого вина и упаренного рыбного отвара. Зажарить до коричневого цвета в духовке. Когда камбала будет готова, выложить ее на блюдо, окружить 4 маленькими буше, фаршированными верхушками спаржи с маслом. Украсить каждое буше ломтиком трюфеля.

## Камбала «Лютеция»

Отпассеровать в ореховом масле листья шпината и выложить ими блюдо, на котором будет подаваться камбала. Положить рыбу, приготовленную а-ля меньер, на шпинат, сверху положить колечки репчатого лука и ломтики донышек артишоков, обжаренных в масле. Разложить вокруг рыбы колечки отварного, обжаренного в масле картофеля. Перед сервировкой смазать блюдо ореховым маслом.

## Камбала «Продавец вин»

Слегка отделить филе от хребта, положить внутрь немного масла на каждое филе. Посыпать рубленым шалотом дно огнеупорного блюда, смазанного маслом. Сверху положить приправленную камбалу, влить 1 децилитр хорошего красного вина, потушить. Вынуть рыбу. Упарить отвар, добавить в него пол-ложки густого рыбного бульона, 30 грамм масла, щепотку петрушки, несколько капель лимона, полить этим соусом камбалу.

## Камбала а-ля Мариньер

Потушить рыбу в красном вине с ароматными травами под крышкой. Выложить на блюдо. Упарить отвар, процедить его. Загустить маслом и мукой, добавить еще немного масла, полить этим соусом камбалу.

## Камбала а-ля Меньер

см. «Приготовление рыбы а-ля меньер».

## Камбала а-ля Меньер с баклажанами

Приготовить камбалу а-ля меньер. Нарезать баклажаны кольцами толщиной 7–8 миллиметров, приправить, обвалять в муке и обжарить на очищенном масле до хрустящей корочки. Выложить камбалу на блюдо, окружить кольцами баклажана.

## Камбала а-ля Меньер с белыми грибами

Приготовить камбалу а-ля меньер и окружить ломтиками белых грибов, поджаренных на масле.

## Камбала а-ля Меньер с шампиньонами

Приготовить камбалу а-ля меньер, выложить на блюдо, украсить сверху обжаренными ломтиками шампиньонов. Посыпать петрушкой, смазать ореховым маслом.

## Камбала а-ля Меньер с огурцами, или «дориа»

Приготовить камбалу а-ля меньер. Придать огурцам форму оливок, потушить их в масле с солью и щепоткой сахара. Выложить на блюдо камбалу, украсить с обоих концов букетиками из огурцов.

## Камбала а-ля Меньер со сморчками

Приготовить камбалу а-ля меньер. Пассеровать свежие сморчки в масле. Выложить камбалу на блюдо, окружить сморчками. Посыпать сверху петрушкой.

## Камбала а-ля Меньер по-провансальски

Приготовить камбалу а-ля меньер. Выложить на блюдо, украсить сверху ломтиками пассерованных в масле томатов, филе анчоусов и оливками. Смазать рыбу ореховым маслом.

## Камбала а-ля Меньер с виноградом

Приготовить камбалу а-ля меньер, выложить на блюдо, украсить свежим холодным виноградом сорта мускат.

## Камбала а-ля Меньер с апельсином

Приготовить камбалу а-ля меньер, выложить на блюдо, украсить сверху кольцами очищенного апельсина без косточек или четвертинками очищенного апельсина без косточек.

## Камбала «Монгольфье»

Сделать надрезы на камбале, потушить ее в белом вине и отваре из шампиньонов. Выложить на блюдо, полить соусом на белом вине, смешанным с упаренным рыбным отваром и нарезанными соломкой хвостами лангустов, шампиньонами и трюфелями. Украсить хлопьями из слоеного теста.

## Камбала «Монтрей»

Потушить камбалу в концентрированном рыбном бульоне, белом вине и масле. Сцедить с рыбы жидкость, выложить на блюдо, окружить мелким отварным картофелем величиной с орех. Полить рыбу соусом на белом вине, а гарнир покрыть креветочным соусом.

## Камбала «Морнэ»

Потушить камбалу в 1 дециметре рыбного бульона и 15 граммах масла. Полить соусом «Морнэ» дно огнеупорного блюда, сверху положить камбалу, полить ее тем же соусом, посыпать сверху тертым гриером и пармезаном, зажарить в духовке на сильном огне до коричневого цвета.

## Камбала «Морнэ» братьев провансо

Эта камбала подавалась в известном ресторане «Братья Провансо». Она готовилась следующим образом: потушить камбалу, как описано в рецепте выше, сцедить жидкость, выложить на огнеупорное блюдо, сверху полить соусом на белом вине, обильно посыпать тертым сыром и обжарить в духовке на сильном огне до коричневого цвета.

## Камбала «Мюрат»

Отдельно отпассеровать в масле одну голландскую картофелину и 2 маленьких артишока, нарезанные кубиками. Смешать оба ингредиента. Приготовить камбалу а-ля меньер, окружить ее гарниром из картофеля и артишоков. Сверху украсить 5 ломтиками томатов шириной 1 сантиметр, которые предварительно солят, обваливают в муке и жарят на дымящемся растительном масле. Сбрызнуть камбалу несколькими каплями топленого густого прозрачного мясного бульона, соком лимона и посыпать петрушкой. Перед сервировкой смазать ореховым маслом.

## Камбала «Нисуаз»

Приправить камбалу, полить растительным маслом, зажарить на гриле. Выложить на блюдо, подать с гарниром «Нисуаз» для рыбы (см. «Гарниры»).

## Камбала «Нантуа»

Потушить камбалу в рыбном бульоне и небольшом количестве отвара из шампиньонов. Сцедить жидкость, выложить на блюдо, подать с 12 раковыми шейками. Полить все соусом «Нантуа». Середину рыбы украсить ломтиками черных трюфелей.

## Камбала по-нормандски

Потушить камбалу в рыбном бульоне и отваре из шампиньонов. Сцедить жидкость, выложить на блюдо, окружить отварными мидиями и раковыми шейками. Сверху положить в одну линию, чередуя 4 отварные устрицы и 4 шляпки шампиньонов. Поставить камбалу в духовку на несколько минут, наклонить блюдо, чтобы стекла вся жидкость, покрыть рыбу и гарнир «Нормандским» соусом. На соус кисточкой аккуратно выложить гирляндой кусочки густого прозрачного мясного бульона. Добавить к гарниру 6 ломтиков трюфелей, выложенных в одну линию, по 3 с каждой стороны камбалы, 6 маленьких, жаренных в очищенном масле гренок, чередуя их с трюфелями, 4 обжаренных панированных пескаря, а по краям блюда украсить 4 средними раками (ломтики трюфелей использовать не обязательно).

## Камбала по-парижски

Потушить камбалу в отваре из шампиньонов, белом вине и масле. Выложить на блюдо, полить смесью соуса на белом вине с упаренным отваром. Положить на покрытую соусом рыбу в один ряд, чередуя, 6 ломтиков трюфелей и 5 колечек отварных шампиньонов. По краям украсить блюдо 4 средними раками.

## Печеная камбала

Аккуратно отделить филе от хребта со стороны спины и положить внутрь с двух сторон по 2 шарика масла. Положить рыбу на смазанное маслом огнеупорное блюдо, влить 1 децилитр рыбного отвара, добавить немного лимонного сока. Готовить в духовке, постоянно поливая камбалу отваром, пока он не станет густым и не покроет рыбу прозрачным слоем.

*Примечание.* Заменив рыбный отвар отменным белым или красным вином и добавив в него немного топленого густого мясного прозрачного бульона, можно приготовить следующие блюда: печеную камбалу с шабли, с шампанским, с вином «Шамбертен» и т. д. Для быстрого обслуживания в ресторанах камбалу тушат в небольшом количестве жидкости и покрывают рыбным соусом с желтками и маслом.

## Камбала по-португальски

Потушить камбалу в белом вине и рыбном отваре. Выложить на блюдо, окружить следующим гарниром: отжать, очистить и мелко нарезать 2 средних томата, запассеровать их в масле с ложкой рубленого репчатого лука, 3 отварными, мелко нарезанными шампиньонами и щепоткой нарезанных листьев петрушки. Полить камбалу соусом на белом вине с маслом. Обжарить в духовке на сильном огне до коричневого цвета. Гарнир посыпать петрушкой.

## Камбала по-провансальски

Потушить камбалу в 1 децилитре рыбного бульона и 2 ложках растительного масла. Добавить зубчик чеснока. Сцедить жидкость, выложить на блюдо, украсить гарниром из томатов а-ля провансаль. Полить рыбу соусом «Провансаль» с упаренным рыбным отваром, посыпать петрушкой.

## Камбала «Регентская»

Потушить камбалу в 1 децилитре вина шабли и 25 граммах масла. Выложить на блюдо, окружить гарниром «Регентский» для рыбы (см. главу «Гарниры»). Полить рыбу и гарнир соусом «Регентский А» с упаренным отваром.

## Камбала «Ришелье»

Подготовить камбалу «Кольбер», потушить в очищенном масле. Выложить на блюдо, заполнить полость рыбы маслом «Метрдотель». Смазать несколько трюфелей густым мясным прозрачным бульоном, положить на масло «Метрдотель».

*Примечание.* Этот рецепт, обновленный в 1860 году в ресторане «Франсе де Нис» г-ном Мартеном, назывался раньше *А-ля кольбер.* Позже господин Эскофье назвал его *А-ля ришелье,* потому что эти два способа приготовления отличаются друг от друга.

## Камбала а-ля Рошелез

Потушить камбалу в 1 децилитре красного вина и нескольких ложках рыбного отвара. Добавить большой кусок масла, потушенный заранее репчатый лук. Сцедить жидкость, выложить камбалу, окружить гарниром из 2 отварных молок селедок, 4 отварных устриц и 4 отварных мидий. Упарить отвар, процедить, добавить 3 ложки соуса «Деми-гляс», 30 грамм масла, покрыть этим соусом рыбу и гарнир.

## Камбала по-руански

Потушить камбалу в 1 децилитре красного вина, добавить 2 маленьких нарубленных шалота и 20 грамм масла. Сцедить жидкость, выложить, окружить гарниром из отварных устриц, мидий, креветок и маленьких шампиньонов. Процедить упаренный отвар, загустить несколькими ложками соуса «Деми-гляс», добавить масло, полить этим соусом рыбу, гарнир. Вокруг камбалы выложить 4 маленькие корюшки а-ля меньер без головы.

## Камбала по-королевски

Потушить камбалу в нескольких ложках рыбного бульона и 15 граммах масла. Выложить, добавить гарнир из 4 отварных шампиньонов, 4 маленьких кнелей из рыбного фарша, 4 раковых шеек и 4 ломтиков трюфелей. Вокруг разместить мелкий цельный отварной картофель. Полить «Нормандским» соусом рыбу и гарнир.

## Камбала по-русски

Отпассеровать в масле 8 ломтиков моркови, нарезанных кольцами, и колечки репчатого лука. Добавить немного зелени петрушки, 25 грамм масла и влить 1 децилитр воды. Довести до кипения. Вылить этот бульон в глубокое огнеупорное блюдо, положить в него надрезанную камбалу и готовить на плите, постоянно поливая рыбу сверху. Отвар должен упариться наполовину. В последний момент в него надо добавить лимонный сок и 40 грамм масла. Подавать в том же блюде, в котором готовилась камбала.

*Примечание.* Вместо огнеупорного блюда можно использовать любую глубокую овальную емкость. Потом следует выложить рыбу на сервировочное блюдо, полить получившимся соусом. Камбала по-русски – это не что иное, как камбала, сваренная в курт-бульоне. В конце приготовления следует добавить в этот курт-бульон масло.

## Камбала «Сен-Жермен»

Приправить камбалу, окунуть в топленое масло, обвалять в свежих хлебных крошках, прижать их к рыбе ножом. Потом полить топленым маслом, зажарить на гриле. Выложить на горячее блюдо, окружить гарниром из отварного картофеля, вырезанного в форме оливок. Отдельно подать «Беарнский» соус.

## Камбала «Сен-Мало»

см. *Молодой палтус «Сен-Мало».*

## Камбала в белом вине

Отделить филе, вложить с двух сторон внутрь рыбы по большому шарику масла. Посыпать дно огнеупорного блюда, смазанного маслом, половиной мелко нарезанной луковицы, сверху положить рыбу, тушить ее на медленном огне под крышкой в белом вине, рыбном

бульоне и отваре из шампиньонов. Сцедить жидкость, вынуть рыбу, покрыть ее соусом на белом вине и обжарить до коричневого цвета. Можно не обжаривать.

*Примечание.* В действительности не надо обжаривать камбалу, приготовленную таким способом. Однако есть кулинарные дома, где согласно пожеланиям клиентов ее обжаривают.

### Камбала в красном вине

Готовить как печеную камбалу, добавив в вино немного густого мясного бульона.

### Камбала в винах

Такая камбала готовится как камбала в вине «Шамбертен» или в шампанском. Эти напитки можно заменить сухими бургундскими или бордоскими белыми и красными винами, такими, как «Волнэ», «Поммар», «Романэ», «Мюзиньи», «Шато Марго», «Шабли-Мутон», «Мерсо», «Монраше», «Шато д'Икем» и др.

## Филе камбалы

Филе камбалы готовят в его естественном виде, то есть длинным и плоским. Иногда его сворачивают и фаршируют или не фаршируют. Способ приготовления уточнен в каждом рецепте. Также из филе камбалы делают рулеты. В любом случае сначала снимают кожу, удаляют нервную ткань (пленку), которая покрывает мясо. Иначе филе во время приготовления деформируется. После разделывания филе его слегка сплющивают ножом. Филе камбалы надо тушить или варить в небольшом количестве воды, под крышкой, без кипячения. В этом случае мясо будет белым, а при кипячении оно становится жестким, кроме того, само филе может изогнуться или свернуться. Обычно используют 1 децилитр жидкости на 4 филе.

### Филе камбалы по-американски

Сложить филе, отварить в рыбном бульоне и выложить полукругом. Нафаршировать середину ломтиками хвостов омаров. Полить филе и гарнир омаровым соусом.

### Филе камбалы по-английски

Запанировать филе в хлебных крошках, потушить в очищенном масле. Выложить на горячее блюдо, смазать размягченным маслом «Метрдотель».

### Филе камбалы по-андалузски

Приготовить рыбный фарш, добавить в него 50 грамм нарезанного тушеного стручкового перца (на 1 килограмм фарша). Смазать филе рыбы этим фаршем. Закатать в рулеты, потушить в сливочном масле. Выложить каждый рулет на половинку тушеного маленького томата, фаршированного ризотто сладкого перца. Разложить на круглом блюде. Каждую половинку томата поместить на колечко приправленного, обвалянного в муке и обжаренного на растительном масле баклажана. Полить ореховым маслом.

### Филе камбалы «Арморикен»

Отварить филе камбалы. Выложить на блюдо, нафаршировать сверху отварной селедочной молокой. На каждую молоку положить отваренную устрицу, а с каждой стороны – пассерованный ломтик из хвоста омара. Полить «Американским» соусом со сливками.

## Филе камбалы «Бель-Меньер»

Приготовить филе а-ля меньер. Запассеровать мелко нарезанный лук в масле. Выложить этим луком блюдо, сверху положить филе, окружить его половинками томатов по-провансальски. Полить ореховым маслом.

## Филе камбалы «Бенедиктинское»

Сложить филе, отварить в рыбном бульоне. Выложить на крустаду полукругом, середину украсить горкой брандады из трески с трюфелями. Полить филе сливочным соусом. Отдельно подать соусник с тем же соусом.

## Филе камбалы «Берси»

Уложить филе в сотейник, смазанный маслом и посыпанный нарубленным шалотом. Влить по 0,5 децилитра белого вина и рыбного бульона. Добавить 10 грамм масла, тушить в духовке, постоянно поливая филе отваром. Обжарить до коричневого цвета. Или упарить на 1/3 бульон, в котором готовилось филе, добавить немного густого мясного бульона, несколько капель лимонного сока и масло. Полить этим соусом филе.

## Филе камбалы «Буатель»

Сложить филе и выложить полукругом в сотейник, смазанный маслом. Добавить 30 грамм сырых, мелко нарезанных шампиньонов, немного лимонного сока, немного рыбного бульона и варить под крышкой. Выложить филе на тимбал, а шампиньоны – в середину. Добавить в отвар 25 грамм масла, вылить на филе и гарнир.

## Филе камбалы по-бургундски

Потушить в масле колечки репчатого лука. Выложить луком дно блюда. Сверху положить филе, окружить 3 сырыми, мелко нарезанными и пассерованными в масле шампиньонами. Добавить несколько зерен резеды, влить 1 децилитр красного вина «Масон», потушить в духовке. Упарить отвар на $^{2}/_{3}$, загустить маслом с мукой. В конце добавить 25 грамм масла. Полить филе, зажарить до коричневого цвета.

## Филе камбалы «Канкалез»

Сложить филе, отварить его в отваре из шампиньонов с маслом. Выложить полукругом, разместить вокруг 25 грамм креветочных хвостиков, 6 отваренных устриц, полить «Нормандским» соусом, смешанным с упаренным отваром.

## Филе камбалы «Каприз»

Обмакнуть филе в топленое масло, обвалять в свежих хлебных крошках, прижать ножом эти крошки, полить еще топленым маслом, зажарить на гриле на небольшом огне. На каждое филе положить половинку тушенного в масле очищенного банана. Подавать с соусом «Робер Эскофье» с маслом.

## Филе камбалы «Кардинал»

Покрыть филе слоем фарша из мерлана с омаровым маслом, сложить и отварить в рыбном бульоне. Выложить полукругом, положив под каждое филе тонкий ломтик омарового хвоста. Полить соусом «Кардинал» и посыпать омаровой икрой.

## Филе камбалы по-каталонски

Скатать филе рулетами, отварить в рыбном бульоне. Выложить на половинки томатов. Эти томаты чистят, солят, перчат, запекают в духовке и фаршируют обжаренным в растительном масле репчатым луком. Выложить филе полукругом, полить упаренным бульоном с маслом, обжарить до коричневого цвета.

## Филе камбалы с шампиньонами

Сложить филе, отварить в отваре из шампиньонов. Выложить полукругом, середину украсить 8 отваренными белыми шампиньонами, полить шампиньоновым соусом, смешанным с упаренным отваром.

## Филе камбалы «Коша»

Сложить филе, потушить в масле и лимонном соке. Покрыть дно блюда соусом «Морнэ», выложить сверху филе, окружить колечками отварного картофеля, полить соусом «Морнэ», обжарить до коричневого цвета.

## Филе камбалы «Шевальер»

Сложить филе, воткнуть в каждое большого фаршированного рака. Отварить в белом вине и масле. Выложить горкой в центре блюда нарезанные соломкой хвост лангуста, шампиньоны, трюфели, загустить эту смесь небольшим количеством омарового соуса. Вокруг разложить филе, а раков разместить сверху. Полить края блюда тонкой струйкой соуса из белого вина, украсить хлопьями из слоеного теста.

## Филе камбалы «Шиври»

Сложить филе, отварить в рыбном бульоне. Выложить полукругом, чередуя филе с тонкими, обжаренными в очищенном масле гренками. Полить соусом «Шиври».

## Филе камбалы «Кларенс»

Выложить на смазанное маслом огнеупорное блюдо картофель «Дюшес» в форме двух восьмерок. Смазать желтком, полить соусом «Морнэ» и запечь в духовке. Сложить филе, отварить в рыбном бульоне, выложить на картофель, украсив каждое филе ломтиком трюфеля. Полить филе соусом «Морнэ», обжарить до коричневого цвета.

*Примечание.* Что касается именно этого рецепта, то кулинары пока не могут прийти к полному согласию. Иногда соус «Морнэ» заменяют «Американским» соусом с карри и нарезанным кубиками омаром.

## Филе камбалы «Кондэ»

Иногда этот рецепт путают с рецептом приготовления камбалы «Дюглере», однако они отличаются друг от друга. Филе камбалы «Кондэ» готовится следующим образом: сварить

филе в отваре из шампиньонов с маслом. Выложить, полить соусом на белом вине. Потом с помощью ложки сформировать на каждом филе крест из томатного пюре с маслом. Вокруг полить тонкой струйкой того же соуса, зажарить на сильном огне.

### Филе камбалы с кабачками

Очистить и нарезать кабачки крупными ломтями. Потушить в масле с солью, перцем, несколькими каплями лимонного сока, четвертинками очищенного томата и веточкой зеленого базилика. Покрыть этой смесью филе, положить его в глубокое овальное огнеупорное блюдо, посыпать сухарями и поставить на сильный огонь, чтобы на готовом филе образовалась корочка.

### Филе камбалы с креветками

Сложить филе, отварить в рыбном бульоне. Выложить полукругом, нафаршировать середину 30 граммами креветочных хвостов, полить креветочным соусом филе и гарнир.

### Филе камбалы «Кюба»

Сварить филе в отваре из шампиньонов с маслом. Покрыть дно блюда пюре из шампиньонов, положить сверху филе, украсить каждое 2 ломтиками трюфелей. Полить соусом «Морнэ», зажарить до коричневого цвета.

### Филе камбалы «Дартуа»

см. *«Дартуа»* («Горячие закуски»).

### Филе камбалы «Домон»

Покрыть филе рыбным фаршем с креветочным кремом, скатать в рулеты, отварить в рыбном бульоне. Положить каждый рулет на тушенный в масле большой шампиньон, нафаршированный раковыми шейками а-ля нантуа. Полить «Нормандским» соусом. Выложить полукругом на блюдо. Между рулетами положить фаршированных раков, запанированные, обжаренные на масле ломтики молоки.

### Филе камбалы «Довильское»

Готовить как «Довильскую» камбалу.

### Филе камбалы «Дежазе»

Запанировать филе в хлебных крошках, зажарить на гриле. Выложить на размягченное эстрагоновое масло. Украсить каждое филе бланшированными листьями эстрагона.

### Филе камбалы по-дьепски

Отварить филе камбалы в рыбном бульоне и отваре из мидий. Готовить дальше как камбалу по-дьепски.

### Филе камбалы «Дипломат»

Сложить филе, отварить в рыбном бульоне. Выложить полукругом, полить соусом «Дипломат», украсить каждое филе ломтиком трюфеля, покрытого густым мясным бульоном.

## Филе камбалы «Дориа»

Приготовить филе а-ля меньер, выложить, украсить огуречными шариками, тушенными в масле.

## Филе камбалы «Дюбуа»

Мелко нарезать филе камбалы, запанировать в хлебных крошках, потушить в очищенном масле на сковороде. Сцедить масло, обмакнуть филе в соус «Шато» и выложить на тимбал. Подавать с петрушкой и лимонным соком.

## Филе камбалы «Дюз»

Покрыть филе рыбным фаршем, сложить, отварить в рыбном бульоне. Выложить полукругом на смазанное маслом дно формы для саварена. Заполнить форму рисом, сваренным в рыбном бульоне. Потом выложить содержимое формы на круглое блюдо, полить соусом «Морнэ», зажарить до коричневого цвета в духовке. Украсить середину гарниром из креветочных хвостиков и загустить его соусом на белом вине. Посыпать гарнир нарубленными трюфелями.

## «Эпиграммы» из филе камбалы

Покрыть филе слоем рыбного фарша, сложить, отварить. Охладить под легким прессом. Запанировать в хлебных крошках, зажарить на топленом масле. Выложить полукругом, чередуя филе с маленькими кнелями из рыбного фарша. В середину положить гарнир.

*Примечание.* К этому блюду подойдет любой гарнир для филе камбалы. Гарнир должен находиться в центре полукруга из филе, но никогда не поливаться соусом. Для обслуживания большого количества людей мы рекомендуем отварить фарш в специальной форме. Тогда после приготовления фарш надо будет лишь нарезать и придать ему форму котлетки. Это позволит имитировать настоящие котлеты нужной толщины и безупречной формы.

## Филе камбалы «Флореаль»

Покрыть филе слоем рыбного фарша, скатать рулеты и сварить в отваре из шампиньонов с маслом. Заполнить маленькие кокотницы верхушками спаржи с маслом, положить в каждую кокотницу рулет, полить соусом на белом вине с «Весенним» маслом. На каждый рулет положить колечко из моркови и листик кервеля.

## Филе камбалы по-флорентийски

Сварить филе камбалы в рыбном отваре с маслом. Отбланшировать листья шпината, потушить их в масле. Выложить дно огнеупорного блюда этими листьями, сверху положить филе, полить соусом «Морнэ», зажарить в духовке до коричневого цвета.

## Мелко нарезанное филе камбалы, или минь-онет из камбалы

Обычно это блюдо используют в качестве гарнира. Оно должно подаваться в очень горячем виде. Нарезать наискосок филе соломкой шириной 2 сантиметра, приправить, обмакнуть в молоко, муку и опустить в свежий фритюр, желательно дымящийся. Когда филе приобретет золотистый цвет, сцедить масло, подавать на решетке с зеленью петрушки и четвертинками лимонов.

*Примечание.* Иногда такое филе готовится на очищенном сливочном масле, а не во фритюре.

### Филе камбалы «Гран-Дюк»

Сложить филе и сварить в отваре из шампиньонов. Выложить полукругом, между кусками положить по 3 раковых шейки, а середину украсить ломтиком трюфеля. Полить соусом «Морнэ», зажарить в духовке. Потом украсить середину верхушками спаржи с маслом.

### Филе камбалы запеченное

Готовить как запеченную камбалу.

### Филе камбалы «Елена»

Покрыть филе слоем рыбного фарша со сливками, скатать рулеты, отварить в рыбном бульоне. Выложить каждый рулет на тарталетку, фаршированную лапшой со сливками, уложить полукругом на блюдо, полить соусом «Морнэ», зажарить на сильном огне.

### Филе камбалы «Элоиза»

Смазать дно блюда маслом, посыпать 2 рублеными сырыми шампиньонами, сверху положить филе камбалы, готовить как филе «Берси».

### Филе камбалы с устрицами

Сложить филе, отварить в рыбном бульоне с маслом. Выложить полукругом, середину украсить отваренной очищенной устрицей, полить «Нормандским» соусом, смешанным с упаренным рыбным отваром.

### Филе камбалы по-индийски

Сложить филе, потушить в сливочном масле. Выложить полукругом, полить соусом «Карри». Отдельно подать рис по-индийски.

### Филе камбалы «Измаила»

Смешать 125 грамм риса со 125 граммами отварного зеленого горошка и 50 граммами нарезанного кубиками сладкого перца. Выложить края глубокого блюда этой смесью. Сложить филе, потушить в масле, украсить им середину блюда. Полить упаренным рыбным бульоном, смешанным с 50 граммами свежего масла.

### Филе камбалы «Жан-Бар»

Выложить горкой на середине блюда салпикон из креветочных хвостиков, маленьких мидий и шампиньонов; заправить его соусом «Бешамель» с упаренным рыбным бульоном. Слегка отварить филе камбалы, выложить его на салпикон. Поставить в духовку на некоторое время, чтобы филе было готово окончательно. Полить «Нормандским» соусом, посыпать рублеными трюфелями, окружить большими отварными мидиями в раковинах, политыми соусом «Морнэ», обжаренными до коричневого цвета.

## Филе камбалы «Жуанвиль»

Сложить филе и сварить в отваре из шампиньонов с маслом. На каждое филе положить по кусочку раковой шейки. Выложить полукругом. В середину положить гарнир «Жуанвиль», полить соусом «Жуанвиль» филе и гарнир. Украсить каждое филе ломтиком трюфеля, политым густым мясным бульоном. *Старинный метод* — отварить филе, положить на каждое по кусочку раковой шейки. В середине блюда выложить горкой салпикон а-ля жуанвиль, полить его соусом «Жуанвиль». Вокруг разложить филе, украшенное кусочками черных трюфелей. По краям блюда положить тонкие ломтики лимона.

## Филе камбалы, нарезанное соломкой

Нарезать филе крупной соломкой, окунуть в молоко, обвалять в муке, положить в горячий фритюр. Подавать на салфетке с жареной петрушкой, половинками лимона.

*Примечание.* Поскольку нарезанное соломкой филе камбалы подается обычно в качестве гарнира, его следует жарить на очищенном масле.

## Филе камбалы «Леди Эгмонт»

Сложить филе, сварить в отменном рыбном бульоне. Мелко нарезать 3 средних сырых шампиньона, обжарить в масле с лимонным соком, солью и перцем. Добавить отвар из шампиньонов в рыбный бульон, упарить его наполовину. Смешать 30 грамм масла, 2 ложки сливок, шампиньоны и 2 ложки тушеных верхушек спаржи. Выложить филе в огнеупорное блюдо, полить соусом. Добавить гарнир. Обжарить в духовке до коричневого цвета.

## Филе камбалы «Ла Валльер»

Покрыть филе слоем рыбного фарша, сложить, нашинковать трюфелями, отварить в рыбном бульоне. Отварить фарш муслин и выложить им блюдо. Сверху положить филе, полить «Нормандским» соусом, украсить каждое филе ломтиком трюфеля. По краям положить гарнир из отваренных ломтиков молоки, отваренных очищенных устриц, раковых шеек и маленьких белых шампиньонов. Загустить этот гарнир «Нормандским» соусом с раковым маслом.

## Филе камбалы «Манон»

Покрыть филе рыбным фаршем, скатать рулеты, сварить в отваре из шампиньонов. Выложить полукругом на блюдо с бордюром из картофеля «Дюшес», который предварительно смазывают желтком и жарят в духовке. В середину блюда положить гарнир из верхушек спаржи, трюфелей и шампиньонов, нарезанных соломкой. Заправить этот гарнир маслом. Полить рулеты соусом из ароматных трав.

## Филе камбалы «Марсель»

Сложить филе, покрыть слоем рыбного фарша со сливками, украсить ломтиком трюфеля, потушить под крышкой с маслом и соком лимона. Нафаршировать лодочки пюре из молоки с трюфелями, загустить их соусом на белом вине. Положить сверху готовое филе. Подавать на блюде, покрытом салфеткой.

## Филе камбалы «Марджери»

Отварить филе в рыбном бульоне. Выложить, окружить отварными мидиями и креветками, полить соусом на белом вине, зажарить до коричневого цвета.

## Филе камбалы «Мария Стюарт»

Сложить филе, отварить в рыбном бульоне. Выложить полукругом, полить омаровым соусом с кубиками омара. Отварить кнели из рыбного фарша, придав им плоскую форму, украсить ломтиком трюфеля. Положить кнели на филе.

## Филе камбалы «Маринетта»

Отварить филе в рыбном бульоне, смешанном с отваром из шампиньонов. Сцедить жидкость, охладить филе. Взбить яйцо, добавить тертые сыры пармезан и гриер, соус «Бешамель», соль и кайенский перец. Раскатать эту массу, покрыть ею два лежащих рядом филе. Слой должен иметь толщину 2 сантиметра. Сверху положить еще два филе и дать застыть. Потом обмакнуть филе в соус «Виллеруа», запанировать в хлебных крошках, зажарить в горячем фритюре. Подавать на салфетке вместе с жареной петрушкой.

## Филе камбалы а-ля мариньер

Отварить филе в рыбном бульоне и готовить далее по рецепту *Камбала а-ля мариньер.*

## Филе камбалы «маркиза»

Сложить филе, отварить в белом вине, рыбном бульоне и масле. Подсушить гарнир из картофеля «Маркиза» в духовке, выложить им края блюда. В середину положить филе полукругом. Центр заполнить гарниром из маленьких кнелей, приготовленных из лососевого фарша муслин, креветочных хвостиков и нарезанных шариками трюфелей. Полить филе и гарнир креветочным соусом.

## Филе камбалы «Мексиканское»

Покрыть филе слоем рыбного фарша, скатать в рулеты, отварить в рыбном бульоне. Зажарить шампиньоны с половинками томатов на сливочном масле. Положить рулеты на эти шампиньоны. Полить соусом «Бешамель» с добавлением томатного пюре и сладкого перца (2 децилитра томатного пюре и 50 грамм нарезанного кубиками перца на 1 литр соуса). Выложить рулеты полукругом на сервировочное блюдо.

## Филе камбалы «Миньонетт»

Нарезать филе камбалы наискосок, потушить в масле, выложить на горячий тимбал. Окружить тушенным в масле картофелем величиной с большую горошину. На каждое филе положить 8– 10 ломтиков свежих трюфелей, подогретых в густом мясном бульоне. Добавить в этот бульон масло, несколько капель лимонного сока, вылить его на филе и гарнир. Подавать в очень горячем виде.

## Филе камбалы «Мирамар»

Нарезать каждое филе на 3 ломтика, приправить, потушить в масле. Нарезать баклажан на 12 колечек толщиной 0,5 сантиметра, приправить, обвалять в муке, пожарить на масле до

образования хрустящей корочки. На дно низкого тимбала положить ломтики филе и баклажаны, предварительно запассеровав эти ингредиенты вместе. Стенки выложить слоем риса шириной 1,5 сантиметра. Перед сервировкой полить все ореховым маслом.

## Филе камбалы «Могадор»

Придать филе форму правильных четырехугольников, покрыть их слоем фарша муслин, украсить ломтиком трюфеля, потушить под крышкой с маслом и лимонным соком. Выложить полукругом на слой фарша из мерлана с трюфелями и сливками. Середину заполнить гарниром а-ля нантуа, стараясь, чтобы он не касался филе. Края блюда выложить раками, фаршированными салпиконом из креветок, предварительно подержав их в духовке несколько минут.

*Примечание.* Если сервировка должна быть ускорена, края блюда обкладывают приготовленным в духовке фаршем.

## Филе камбалы «Монтрей»

Отварить филе и готовить по рецепту *Камбала «Монтрей».*

## Филе камбалы «Монруж»

Сложить филе, сварить в отваре из шампиньонов. Выложить полукругом, середину заполнить мелко нарезанными отваренными шампиньонами, заправленными соусом «Бешамель». Полить филе соусом «Бешамель» с добавлением пюре из шампиньонов и масла.

## Филе камбалы с мидиями

Сложить филе, отварить в белом вине с добавлением небольшого количества отвара из мидий. Выложить полукругом, середину заполнить сваренными в белом вине и очищенными мидиями. Полить филе и гарнир «Нормандским» соусом с упаренным отваром из мидий.

## Муслины из камбалы

Для приготовления фарша муслин см. «Фарши», глава «Гарниры». Для приготовления муслинов из камбалы см. *Муслины из лосося.*

## Филе камбалы «Мюрат»

Нарезать кубиками две картофелины и два донышка артишоков, приправить, запассеровать отдельно в масле. Нарезать филе соломкой, приправить и запассеровать в масле. Смешать филе, картофель и артишоки и запассеровать несколько минут вместе, а потом выложить на тимбалу. Добавить 6 ломтиков томатов, приправленных и запассерованных в дымящемся растительном масле, щепотку петрушки, сбрызнуть густым мясным бульоном, лимонным соком, полить ореховым маслом.

## Филе камбалы «Нельсон»

Сложить филе, отварить в рыбном бульоне. Выложить полукругом, полить соусом на белом вине, зажарить на сильном огне. Середину заполнить гарниром из мелкого картофеля, обжаренного на масле, а края блюда обложить молокой а-ля меньер.

## Филе камбалы «Немур»

Покрыть филе слоем рыбного фарша, сложить, отварить в белом вине с маслом. Выложить полукругом, середину заполнить гарниром из маленьких кнелей, приготовленных из фарша мерлана, маленьких шампиньонов и ломтиков из молоки. Заправить гарнир «Нормандским» соусом. Полить филе креветочным соусом, украсить ломтиком трюфеля, окружить крокетками из креветочных хвостиков, запанированных в рубленых трюфелях вместо хлебных крошек.

## Филе камбалы «Нью-Бург»

Приготовить омара «Нью-Бург» (см. «Омар»). Эскалопов из омарового хвоста должно быть столько же, сколько филе камбалы. Все, что останется от омарового мяса, нарезать кубиками, положить в соус. Сложить филе, отварить в рыбном бульоне. Выложить полукругом. На каждое филе положить по эскалопу из омара. Полить омаровым соусом с кубиками из омарового мяса.

## Филе камбалы по-нормандски

Отварить филе в рыбном бульоне и отваре из шампиньонов. Гарнир и соус см. *Камбала по-нормандски.*

## Филе камбалы «Ольга», или «Отеро»

Запечь в духовке столько голландского картофеля, сколько филе. Когда картофель будет готов, срезать с него верхушки и вынуть мякоть. Сложить филе, отварить в отменном рыбном бульоне. Нафаршировать картофелины ложкой креветочных хвостиков, заправленных соусом на белом вине. Положить филе на этот гарнир, полить соусом «Морнэ», посыпать тертым сыром, зажарить до коричневого цвета. Подавать на салфетке.

## Филе камбалы по-восточному

Приготовить филе как в рецепте *Филе камбалы «Нью-Бург»,* добавив в омаровый соус карри. Подавать с рисом по-индийски, выложенным либо на середине блюда, либо отдельно.

## Филе камбалы по-орлеански

Покрыть филе слоем фарша из мерлана с трюфелями, скатать в рулеты и сварить в отваре из шампиньонов. Заполнить на $^{2}/_{3}$ маленькие кокотницы или квадратные плиссированные фарфоровые формы салпиконом из креветок, шампиньонов и трюфелей. Положить в каждую кокотницу по рулету, полить ложкой креветочного соуса, украсить ломтиком трюфеля и розовой креветкой.

## Филе камбалы «Орли»

Приправить филе, обмакнуть в тесто для жаренья и опустить во фритюр. Подавать на салфетке с жареной петрушкой и томатным соусом.

*Примечание.* Готовить филе камбалы «Орли» можно по-разному. В одних ресторанах его панируют в хлебных крошках и скручивают спиралью, в других – подают на вертеле. Единственное правило, которое соблюдают все, – жарят во фритюре и подают с томатным соусом.

## Филе камбалы «Остандез»

Покрыть филе слоем рыбного фарша, сложить, отварить в рыбном бульоне с маслом. Выложить полукругом, середину украсить 8 отварными устрицами. Полить «Нормандским» соусом с добавлением упаренного отвара. На каждое филе положить по ломтику трюфеля, вокруг разместить маленькие крокетки из филе камбалы.

*Примечание.* Иногда крокетки заменяют на прямоугольнички из филе камбалы, покрытые фаршем с шампиньонами и трюфелями. Эти прямоугольники панируют в хлебных крошках и жарят во фритюре.

## Филе камбалы «Отеро»

см. *Филе камбалы «Ольга».*

## Рулеты из филе камбалы

Филе для рулетов следует обрезать и сплющить специальной колотушкой, чтобы избежать деформации во время приготовления. Потом филе покрывают слоем фарша (с трюфелями или без), скатывают трубочкой и перевязывают несколько раз ниткой. Можно не перевязывать, если плотно уложить рулеты в сотейник, тогда не произойдет деформации. Можно также отварить рулеты в серебряных формах, смазанных маслом. Для этого блюда подойдут любые гарниры, рекомендованные для филе камбалы.

## Филе камбалы по-крестьянски

Для приготовления филе 3 рыб мелко нарезать 2 маленькие морковки, 2 свежие луковицы, веточку сельдерея и белую часть порея. Приправить овощи солью и сахаром, потушить в масле на небольшом огне, добавить теплой воды, столовую ложку свежего горошка и такую же ложку стручковой фасоли. Готовить, упаривая жидкость. Положить сложенное филе в сотейник, смазанный маслом, покрыть сверху овощами, залить упаренным отваром, в котором овощи тушились. Отварить. Когда филе будет готово, слить жидкость в кастрюлю, упарить до 1 децилитра, добавить 100 грамм масла и вылить на филе.

## Филе камбалы по-персидски

Приготовить филе по рецепту *Филе камбалы «Нью-Бург»,* приправить омаровым соусом с паприкой и 30 граммами нарезанного кубиками острого перца. Отдельно подать рис с шафраном.

## Плов «Левантийский» с филе камбалы

Нарезать филе ломтиками, приправить и запассеровать в масле. Приготовить рис, добавить в него 30 грамм нарезанного кубиками перца. Нарезать кубиками, приправить и отпассеровать в масле 1/4 часть маленького баклажана и добавить его к камбале. Выложить по краям блюда плов, а в середину – филе и баклажаны. Полить соусом «Карри», не касаясь риса.

*Примечание.* Если готовится обычный плов с филе камбалы, то рис выкладывают по краям блюда, а в середину кладут запассерованное филе камбалы, которое поливают соусом «Карри».

## Филе камбалы «Полиньяк»

Сложить филе, отварить в белом вине с отваром из шампиньонов и маслом. Выложить полукругом, упарить отвар наполовину, загустить 2 ложками рыбного «Велуте». Добавить в соус 30 грамм масла, 3 маленьких, мелко нарезанных отварных шампиньона, половину столовой ложки нарезанных соломкой трюфелей. Полить филе, зажарить в духовке до коричневого цвета.

## Филе камбалы «Помпадур»

Обмакнуть филе в топленое масло, обвалять в хлебных крошках, прижать их, полить еще раз топленым маслом, зажарить на гриле на небольшом огне. Выложить на блюдо, вокруг каждого филе полить тонкой струйкой густой «Беарнский» томатный соус, окружить филе мелким обжаренным картофелем величиной с орех, украсить ломтиком трюфеля.

## Филе камбалы по-португальски

Отварить филе и готовить далее по рецепту *Камбала по-португальски.*

## Филе камбалы «Принцесса»

Приготовить гарнир из картофеля «Дюшес», выложить розочкой середину смазанного маслом огнеупорного блюда так, чтобы количество лепестков и филе совпадало. Смазать желтком, обжарить в духовке. Сложить филе, сварить в отваре из шампиньонов с маслом. Загустить верхушки спаржи маслом, выложить ею середину каждого лепестка. Положить сверху филе, полить соусом «Бешамель» с маслом из спаржи (100 грамм на 1 литр соуса), украсить каждое филе ломтиком трюфеля.

## Филе камбалы «Рашель»

Покрыть филе слоем рыбного фарша, положить на каждое по 4 ломтика трюфелей. Сложить филе, сварить в отваре из шампиньонов с маслом. Выложить полукругом, полить филе соусом на белом вине с добавлением столовой ложки свежесваренных верхушек спаржи и чайной ложки нарезанных кубиками трюфелей.

## Филе камбалы «Регентское»

Покрыть филе слоем рыбного фарша с трюфелями, сложить, отварить в вине шабли с маслом. Выложить полукругом, подавать с гарниром и соусом, как для камбалы «Регентской».

## Филе камбалы «Родезия»

Покрыть филе слоем рыбного фарша, скатать в рулеты, отварить в белом вине и рыбном бульоне. Положить каждый рулет на ломтик из хвоста омара, приготовленного по-американски, выложить полукругом, полить «Американским» соусом со сливками.

## Филе камбалы «Риш»

см. *Филе камбалы «Виктория».*

## Филе камбалы а-ля Рошелез

Отварить филе, далее готовить по рецепту *Камбала а-ля рошелез.*

## Филе камбалы «Розина»

Отварить филе с белым вином и маслом. Вынуть, покрыть соусом на белом вине с добавлением сгущенного томатного пюре, окружить маленькими, величиной с орех томатами. Предварительно из томатов вырезать середину, посолить, поперчить, запечь в духовке и заполнить кнелями из фарша камбалы муслин. Эти кнели тоже поливают соусом на белом вине.

## Филе камбалы по-руански

Отварить филе и готовить по рецепту *Камбала по-руански.*

## Филе камбалы «Сен-Жермен»

Обмакнуть филе в топленое масло, обвалять в свежих хлебных крошках, прижать их ножом, полить маслом, зажарить на гриле на небольшом огне. Выложить на блюдо, окружить мелким, величиной с орех картофелем, полить каждое филе струйкой густого «Беарнского» соуса.

## Филе камбалы «Талейран»

Приготовить спагетти со сливками и нарезанными соломкой трюфелями, выложить их на сервировочное блюдо в форме омлета, сверху положить тушеное в масле филе. Каждое филе украсить ломтиком трюфеля, полить соусом на белом вине, зажарить в духовке на умеренном огне.

## Филе камбалы «Тиволи»

Отварить филе. Выложить на блюдо вместе с гарниром из отваренной молоки сельди, отваренных устриц и шляпок шампиньонов. Полить «Женевским» соусом на вине бароло или кьянти. Вокруг выложить гарнир из лапши, запассе– рованной в масле.

## Филе камбалы а-ля Трувийез

Отварить филе в рыбном бульоне. Выложить, окружить гарниром «Дьепский», полить все креветочным соусом.

*Примечание.* Приготовленное таким образом филе еще называют *Филе а-ля фекампуаз* или *Филе «Морис».*

## Филе камбалы «Урвиль»

Покрыть филе слоем рыбного фарша, сложить, нашинковать трюфелями, отварить с маслом и соком лимона. Приготовить лодочки из картофеля «Дюшес», который сначала жарят в духовке, а потом из него вырезают сердцевину. Нафаршировать картофельные лодочки салпиконом из креветок, заправленных креветочным соусом, сверху положить филе и выложить кругом на блюде, покрытом плиссированной салфеткой.

## Филе камбалы «Валентино»

Сложить филе, отварить в рыбном бульоне. Сцедить жидкость, покрыть соусом «Морнэ», зажарить до коричневого цвета. Выложить филе на картофельные лодочки, которые готовят из картофеля «Дюшес». Его панируют, жарят, вырезают середину и фаршируют ризотто с белыми пьемонтскими трюфелями. Выложить полукругом на блюде.

## Филе камбалы по-венециански

Сложить филе, отварить в рыбном бульоне. Выложить полукругом, чередуя с жаренными на масле гренками. Полить «Венецианским» соусом с добавлением упаренного отвара.

## Филе камбалы «Верди»

Отварить филе в рыбном бульоне. Выложить на слой из бланшированных макарон, нарезанных кубиками. Макароны заправить сливками и сыром, добавить 125 грамм нарезанной кубиками тушки омара и 75 грамм нарезанных кубиками трюфелей (на 250 грамм макарон). Полить все соусом «Морнэ», зажарить до коричневого цвета.

## Филе камбалы «Вероника»

Слегка отбить филе колотушкой, сложить, приправить, положить в смазанное маслом огнеупорное блюдо. Приготовить из рыбьих костей и обрезков, ароматных трав, нескольких капель лимонного сока, белого вина и воды рыбный бульон. Вылить его на филе и варить на несильном огне. Сцедить жидкость, упарить бульон до консистенции сиропа, добавить в конце 50 грамм масла. Полить филе упаренным бульоном, зажарить. Перед сервировкой украсить середину горкой винограда мускат, закрыть крышкой и подать филе в блюде, в котором оно готовилось.

## Филе камбалы «Виктория»

Сложить филе, отварить в рыбном бульоне. Выложить полукругом, заполнить середину гарниром из 100 грамм нарезанной кубиками тушки лангуста и 30 грамм трюфелей, полить филе и гарнир соусом «Бешамель» с раковым маслом.

## Филе камбалы «Валевска»

Отварить филе в рыбном бульоне. Выложить, окружить хвостами 3 лангустов, разрезанных вдоль и тушенных в масле, и 6 ломтиками сырых трюфелей. Полить соусом «Морнэ», зажарить.

*Примечание.* К соусу «Морнэ» можно добавить масло из лангуста (100 грамм на 1 литр соуса).

## Филе камбалы «Вильгельмина»

Приготовить ящички из картофеля, как описано в рецепте *Филе камбалы «Ольга»*. Сложить филе, отварить в рыбном бульоне. Заполнить каждый картофельный ящичек ложкой огурцов со сливками, сверху положить филе, украсить его отварной зеландской устрицей. Полить соусом «Морнэ». Зажарить в духовке на сильном огне, подавать на салфетке.

## Горячий пирог с камбалой «Дьепский»

Заполнить овальную форму слоем теста. Сверху положить фарш из мерлана со сливками, потом маленькие фаршированные рулеты из филе камбалы, слой сырых устриц и креветочных хвостиков. Покрыть еще одним слоем рыбного фарша, полить топленым маслом, потом положить еще один тонкий слой теста и залепить края. На слой теста положить тонкий слой слоеного теста. Поставить в духовку на средний огонь. Подавать пирог на салфетке с «Дьепским» соусом.

## Тимбал из филе камбалы «Карем»

Слегка прижать филе 3 средних камбал. Выложить этим филе смазанное маслом дно формы. Прижать. Покрыть слоем рыбного фарша шириной 1 сантиметр и поставить на несколько минут в духовку, чтобы фарш пропекся. Потом вытащить форму, обрезать концы филе, заходящие за края формы. Заполнить получившийся тимбал гарниром, состоящим из отварных креветочных хвостиков, мидий, устриц, маленьких шляпок шампиньонов и ломтиков трюфелей. Заправить гарнир упаренным соусом «Бешамель». Покрыть обрезками филе камбалы и слоем фарша. Готовить на водяной бане в духовке 30 минут. Потом снять форму с водяной бани, подождать несколько минут, выложить тимбал на круглое блюдо. Окружить 6 рулетиками из лосося, фаршированными креветочными хвостиками, украшенными отварными раками. Отдельно подать соус «Нантуа».

## Тимбал из филе камбалы «Кардинал»

Приготовить заранее широкую основу для тимбала из теста. Прижать филе 3 средних камбал, покрыть слоем фарша из мерлана с раковым маслом, скатать в рулеты, проварить их в течение нескольких минут. Приготовить гарнир из 10 ломтиков из омара или лангуста, 10 отварных шампиньонов, 15 ломтиков трюфелей и 4 децилитров соуса «Кардинал». Выложить на тимбал полукругом рулеты, заполнить середину гарниром, все полить соусом «Кардинал». В центре блюда на соус положить большой вареный белый шампиньон, окружить его 15 ломтиками трюфелей. Подавать на плиссированной салфетке под крышкой.

## Тимбал из филе камбалы «Кармелита»

Приготовить: 1) основу для тимбала, как описано выше; 2) омара «Нью-Бург» (см. «Омары»); 3) 12 рулетов из филе камбалы, фаршированных рыбным фаршем с омаровым маслом; 4) 100 грамм ломтиков трюфелей. Отварить рулеты в рыбном бульоне, нарезать ломтиками тушку омарового хвоста и смешать рулеты, эти ломтики и ломтики трюфелей с омаровым соусом. Подогреть, не доводя до кипения. Положить гарнир на тимбал, полить соусом. Украсить дюжиной ломтиков трюфелей. Подавать на плиссированной салфетке под крышкой.

## Тимбал из филе камбалы «Гримальди»

1. Приготовить и испечь форму для тимбала с высокими стенками. 2. Отрезать у 24 маленьких лангустов хвосты, разрезать их вдоль, положить в теплое место с небольшим количеством масла.

Самих лангустов отварить. 3. Растолочь панцири лангустов, добавляя постепенно 2 децилитра соуса «Бешамель». Протереть через сито, потом процедить через марлю, собрать получившуюся подливку. Подогреть, не доводя до кипения, приправить, добавить несколько ложек сливок, положить в подливку хвосты и поставить на водяную баню. 4. Нарезать 125

грамм бланшированных макарон (они должны быть жестковатыми). Добавить в них 1 децилитр сливок и 100 грамм ломтиков трюфелей. Тушить, пока макароны не впитают в себя сливки. Заправить 1 децилитром соуса «Бешамель» на рыбном бульоне, добавить 50 грамм нарезанного кусками масла. Держать в теплом месте. 5. Покрыть 15 филе камбалы слоем рыбного фарша с трюфелями, скатать в рулеты, отварить в рыбном бульоне. Раскатать на дне тимбала слой макарон, положить сверху половину рулетов, покрыть половиной подливки с хвостами лангустов. Вновь начать вышеописанную операцию так, чтобы верхним слоем оказалась подливка. Закрыть крышкой, подать на плиссированной салфетке.

## Тимбал из филе камбалы «Маркиза»

На 10 человек приготовить: 1) основу для тимбала; 2) гарнир, состоящий из 12 рулетов из филе камбалы или просто сваренное в рыбном бульоне филе камбалы; 12 отварных очищенных устриц; 25 маленьких кнелей из лосося; 20 ломтиков трюфелей. Разогреть гарнир с несколькими каплями рыбного бульона, заправить его 3 дециллитрами соуса на белом вине с паприкой и выложить на тимбал. Подавать на плиссированной салфетке под крышкой.

## Тимбал из филе камбалы «Ришпин»

Приготовить: 1) низкую основу для тимбала; 2) 40 равиоли со шпинатом; 3) 12 рулетов из филе камбалы, фаршированных фаршем из камбалы с трюфелями; 4) 24 сваренные в белом вине раковые шейки. Отварить равиоли в подсоленной воде, сцедить жидкость, посыпать тертым сыром. Добавить немного густого мясного или рыбного бульона, масло и 12–15 ломтиков трюфелей. Отварить рулеты в рыбном бульоне на белом вине. Разложить равиоли на дне тимбала, сверху положить полукругом рулеты, а середину заполнить раковыми шейками. Полить сливочным соусом с раковым маслом.

*Примечание.* В торжественных случаях это блюдо подают на серебряных или фарфоровых блюдах. Тогда в меню должно значиться не *Тимбал из филе камбалы «Ришпин»,* а *Рулеты из филе камбалы «Ришпин».*

## Тюрбан из филе камбалы «Вилларе»

Сплющить и придать форму филе 3 камбал. Выложить этими филе наискосок смазанное маслом дно формы для саварена. Концы филе должны немного выходить за края формы. Заполнить форму омаровым фаршем муслин, отварить на водяной бане под крышкой на небольшом огне. Потом снять форму с бани, подождать несколько минут, выложить на сервировочное блюдо. Обмакнуть кисть в топленое масло, смазать филе, чтобы придать ему блеск. В середину тюрбана положить гарнир из креветочных хвостов, шампиньонов, отварной молоки, ломтиков трюфелей и заправить его соусом «Бешамель» с омаровым маслом. Отдельно подать в соуснике этот же соус.

## Тюрбан из филе камбалы и лосося «Вилларе»

Готовить по рецепту, описанному выше, чередуя филе камбалы с нарезанным на ленты мясом лосося (оно должно быть красного цвета и иметь ту же длину, что и филе камбалы). Это сочетание приятно для глаз и имеет изумительный вкус. Заполнить омаровым фаршем муслин и готовить далее по вышеописанному рецепту.

*Примечание.* Название «Вилларе» подойдет к тюрбану из любой рыбы. Обязательно использование соуса «Бешамель» с омаровым маслом.

### Волован из камбалы а-ля Мариньер

Гарнир: отварные кнели из филе мерлана, вылепленные ложкой, маленькие отваренные фаршированные рулеты из филе камбалы, отваренные очищенные устрицы, креветочные хвосты. Заправить соусом «Мариньер», положить гарнир в волованы. Окружить средними раками.

### Волованы из филе камбалы «Резиданс»

Разрезать пополам 10 филе камбалы и приготовить их а-ля меньер. Вылепить ложкой 10 кнелей из фарша муслин камбалы или мерлана, отварить. Приготовить 20 раковых шеек. Заправить все сваренным с «Мирепуа» и вином «Отерн» соусом «Бешамель» со сливками и тертыми свежими трюфелями. Выложить в волованы, подавать на плиссированной салфетке.

*Примечание.* Этот гарнир можно также подавать в тимбале, имеющем низкие края.

## Холодное филе камбалы

### Заливное из филе камбалы А

Сложить 12 филе, отварить с маслом и лимоном, чтобы мясо стало белого цвета. Охладить под легким прессом, придать форму. Покрыть дно и стенки формы слоем прозрачного желе, украсить, положить в него филе. Далее готовить как любое заливное (см. «Холодные гарниры»).

### Заливное из филе камбалы В

Покрыть 10 филе тонким слоем рыбного фарша с трюфелями, скатать в рулеты, положив внутрь каждого кусочек трюфеля. Отварить рулеты в рыбном бульоне, охладить на льду. Покрыть прозрачным желе стенки и дно формы, украсить. Нарезать филе кружочками толщиной 1 сантиметр. Выложить рядами стенки формы, заполняя постепенно всю форму желе. Перед сервировкой вынуть заливное.

### Бордюр из филе камбалы по-итальянски

Нарезать соломкой 10 отваренных охлажденных филе, 30 грамм черных трюфелей и 15 грамм сладкого красного перца. Выложить дно и стенки формы прозрачным желе, положить соломку, смешав все элементы, заполнить форму до конца желе. Перед сервировкой выложить бордюр на тампон из манки. Середину заполнить салатом по-итальянски. Подавать на блюде с майонезом.

### Филе камбалы «Калипсо»

Сплющить филе и обмотать им смазанные маслом деревянные палочки диаметром 2 сантиметра. Положить рулеты в сотейник, смазанный маслом, отварить в прозрачном рыбном бульоне и соке лимона, чтобы филе приобрело белый цвет. Охладить, вытащить деревянные палочки. Взять столько же томатов, сколько филе. С каждого срезать 1/3, вынуть сердцевину. В каждый томат положить по рулету и заполнить его раковым муссом с нарезанными кубиками раковыми шейками. Сверху положить холодную отварную молоку, имеющую форму круга, украсить раковой шейкой. Выложить томаты с рулетами на блюдо, середину заполнить белым нарубленным желе, окружить крутонами из него же.

### Филе камбалы «Шарлот»

Сложить филе, отварить в рыбном бульоне, охладить под легким прессом. Придать форму, полить розовым соусом «Шофруа». Украсить каждое филе розочкой из листьев кервеля, а в середину положить икринку омара. Приготовить мусс из молоки с хреном в высокой узкой форме и посыпать омаровой икрой. Перед сервировкой выложить на середину охлажденного круглого блюда. Положить на мусс филе, окружить нарубленным желе.

### Филе камбалы по-московски

Приготовить: 1) рулеты из филе камбалы на деревянной палочке (см. *Филе камбалы «Калипсо»);*

2) Ящички из бланшированных огурцов. Положить каждый рулет в ящичек, нафаршировать черной икрой, выложить полукругом на круглое блюдо, а середину его украсить рубленым желе.

### Филе камбалы на муссе

Мы уже говорили в статье «Холодная форель на муссе», что способ ее приготовления применим и для филе камбалы. Так как филе должно быть заметно под слоем желе, оно должно быть белым. После охлаждения его украшают элементами, соотносящимися с муссом. Мусс выкладывают на специальное блюдо, сверху кладут филе, покрывают слоем топленого жидкого прозрачного желе. Приготовление мусса см. в статье «Различные способы приготовления форели».

### Тимбал из филе камбалы «Эскофье»

Приготовить 12 средних рулетов из филе камбалы. Заполнить половину рулетов рыбным фаршем с омаровым и красным маслом, а другую часть – пюре из черных трюфелей. Отварить в отменном рыбном бульоне и охладить в нем же. Когда рулеты остынут, сцедить жидкость, нарезать каждый на 4 кольца. Выложить форму желе, положить кусочки рулетов, предварительно обмакнув в жидкое желе. Можно выложить рулеты рядами, чередуя их по цвету. Заполнить форму холодным раковым муссом, поставить на лед на 2 часа. Выложить в стеклянную посуду.

*Примечание.* Этот рецепт с картинкой был опубликован в 1895 году нашим коллегой Мореном в журнале «Кулинарное искусство», а сам тимбал был прекрасно и артистично приготовлен мадам Тюрто на кулинарной выставке в 1900 году.

### Рулеты из камбалы на тимбале

Здесь речь идет о предыдущем рецепте, только в упрощенном варианте. Приготовить рулеты и нарезать их на четыре части, как описано выше. Поставить на лед серебряный тимбал, выложить его дно тонким слоем желе, заполнить на $^{2}/_{3}$ раковым муссом. Положить на мусс кружочки рулета, чередуя цвета. Центр украсить маленьким черным трюфелем. Заполнить тимбал до краев жидким прозрачным желе.

## Вяленая норвежская треска

В Бельгии, Голландии и Германии вяленую треску вымачивают в молоке и затем готовят как свежую. На юге Франции ее используют в сухом виде. Вот один из рецептов.

### Вяленая треска, приготовленная рыбаками ниццы

Вымочить рыбу в проточной воде не менее 3 дней, почистить, вытащить хребет, нарезать на части. На 1 килограмм вяленой трески: отпассеровать в растительном масле 3 нарезанные луковицы, добавить 5 отжатых, мелко нарезанных томатов, 2 давленые дольки чеснока, щепотку базилика, букет из ароматных трав, соль и перец. Варить на умеренном огне не менее 20 минут. Добавить кусочки вяленой трески, залить кипяченой водой и готовить на несильном огне 1,5 часа. За 30 минут до окончания варки положить нарезанные кольцами 5 крупных картофелин и 250 грамм оливок.

## Тунец

(пропорции рассчитаны на 1 килограмм 250 грамм рыбы)

### Тунец «Шартрез»

Нарезать рыбу кусками, варить на подушке из ароматных трав как фрикандо. Залить стаканом бульона, обжарить до коричневого цвета, потом добавить 1/4 белого вина и $^{3}/_{4}$ бульона. Закрыть крышкой, тушить 1,5 часа. Вынуть, окружить глазированной морковью и репой, зеленым горошком и зеленой фасолью, заправленными маслом. Полить упаренным процеженным отваром с добавлением масла.

### Тунец по-индийски

Нашинковать кусок тунца филе анчоусов, поставить на 1 час мариноваться в белом вине с ароматными травами, солью, перцем. Обжарить овощную нарезку «Мирепуа» с карри и щепоткой шафрана, залить маринадом и 2 литрами рыбного бульона. Положить тунца, закрыть крышкой, тушить на слабом огне 1,5 часа. Вынуть, процедить и обезжирить отвар, загустить рыбным «Велуте» и добавить лимонный сок. Вылить на рыбу, подавать отдельно с рисом по-индийски.

### Тунец по-итальянски

В течение часа мариновать в соке лимона с растительным маслом и ароматами. Отжать, обжарить на растительном масле, добавить большую луковицу, 5 шалотов, 125 грамм сырых шампиньонов, все нарубленное. Тушить 20 минут. Залить на Уз белым вином и $^{3}/_{4}$ рыбным бульоном. Тушить еще 1 час, постоянно поливая рыбу. Перед сервировкой загустить бульон маслом и мукой.

### Тунец «Орли» (полоски)

Нарезать тонкими полосками и готовить, как описано в рецепте *Угорь «Орли».*

### Тунец по-провансальски

Нашинковать кусок тунца анчоусами и замариновать как *Тунец по-итальянски.* Обжарить на растительном масле, добавить 1 нарубленную луковицу, 5 томатов, 3 давленые дольки чеснока, щепотку базилика, букет из ароматных трав, потушить 20 минут. Залить на 1/3 белым вином и на $^{2}/_{3}$ бульоном. Тушить на медленном огне 1 час. Вынуть, бульон упарить, процедить, обезжирить и загустить «Испанским» соусом. Добавить в получившийся соус 2 ложки каперсов, петрушку и вылить его на рыбу.

### Тунец с различными гарнирами

К тунцу «Шартрез» можно добавить по желанию пюре из щавеля, шпината, «Мачедонию» из овощей, томатное фондю, тушеный латук и т. д.

## Палтус

(пропорции рассчитаны на 1 килограмм 800 грамм рыбы)

### Отварной палтус

Крупные куски палтуса обычно варят в курт– бульоне D, подают на салфетке с букетиками петрушки вокруг. Рекомендуется положить на рыбу кусок масла, чтобы придать поверхности блеск. Сначала отделяют филе от хребта со спины на 4–5 сантиметров с обеих сторон. Потом хребет ломают и складывают рыбу. Помимо того, что эта процедура облегчает приготовление, она позволяет избежать деформации рыбы. Палтуса заливают холодной водой, доводят до кипения на небольшом огне. Потом ставят кастрюлю рядом с огнем, чтобы рыба доварилась. После закипания палтуса готовят еще 12 минут. Стоит перевязать палтусу голову, чтобы она осталась цельной.

### Палтус, приготовленный кусками

Разрезать палтуса со спины вдоль линии хребта, потом нарезать на куски. Куски рыбы готовятся в том же курт-бульоне, что и цельный палтус, и по правилам, описанным в начале этой главы («Приготовление рыбы»). Время приготовления зависит от размеров кусков. Кусок весом 350–400 грамм надо готовить не более 30 минут, а кусок весом 700–800 грамм – на 10 минут больше.

*Гарниры и соусы для отварного палтуса*

Обязательно: картофель, сваренный по-английски.

*Соусы:* каперсный, «Голландский», креветочный, омаровый, ореховый, «Венецианский» и т. д.

### Тушеный палтус

Таким способом палтуса готовят в исключительных случаях. Для него предпочтительнее взять палтуса средней величины. Жидкость для тушения готовят заранее, охлаждают, а потом заливают им рыбу, которую кладут на смазанную маслом решетку, чтобы она легче могла соскользнуть на сервировочное блюдо. Ароматы кладут под решетку и ставят кастрюлю в духовку, где готовят рыбу с небольшим количеством жидкости, постоянно поливая ею. Гарнир и соус подают отдельно. Таким образом, сервировка будет проходить быстрее, а рыба будет подана горячей. Гостю или клиенту будет приятно видеть такое красивое блюдо, однако качество самой рыбы не должно страдать. Рыба не должна подаваться полухолодной, поэтому сервировка должна осуществляться быстро.

*Примечание.* Необходимо использовать палтуса с большим количеством мяса и с белой чешуйчатой кожей.

### Палтус «Адмиральский»

Залить рыбу приготовленным заранее курт-бульоном на вине «Сотерн». Когда бульон закипит, поставить в духовку на 12 минут. Сцедить жидкость, поверхность несколько раз смазать с помощью кисти красным маслом (см. «Сложные масла»). Окружить мидиями и

устрицами а-ля виллеруа, буше из раковых шеек, крупными шляпками шампиньонов, ломтиками трюфелей. Подавать с «Нормандским» соусом, добавив в него упаренный и процеженный бульон с раковым маслом и кайенским перцем, и картофелем по-английски.

### Палтус «Кэджери»

Готовить по рецепту *Лосось «Кэджери»,* заменив лосося палтусом.

### Запеченный палтус со сливками

Выложить края круглого или овального огнеупорного блюда, смазанного маслом, гарниром из картофеля «Дюшес». Слой должен быть толщиной 1,5 сантиметра, высотой 3 сантиметра и сужаться кверху. В центр блюда налить немного соуса «Морнэ», положить сверху готовые горячие ломти палтуса, полить соусом «Морнэ», посыпать тертым сыром, смазать картофельное кольцо желтком и поставить в духовку. Образование корочки и подрумянивание картофеля должно произойти одновременно.

### Кокиль из палтуса

Полить соусом «Морнэ» дно серебряного кокиля. Положить сверху несколько горячих ломтей палтуса, вновь полить соусом «Морнэ», посыпать тертым сыром, запечь.

*Примечание.* Рекомендуется выложить края кокиля картофелем «Дюшес», чтобы во время готовки соус не выливался.

### Палтус «Домон»

Готовить как палтус «Адмиральский», используя курт-бульон на вине шабли. Выложить, смазать поверхность рыбы маслом, окружить гарниром «Домон». Подавать с соусом «Нантуа» и картофелем по-английски.

### Палтус по-парижски

Готовить в курт-бульоне на шабли. Выложить, смазать рыбу топленым маслом. В центр положить омара, сваренного в курт-бульоне, при этом ломтик из его хвоста должен лежать на панцире. Окружить муслинами из мерлана и ломтиками из отварной молоки. Подавать с «Нормандским» соусом с раковым маслом, трюфелями и шампиньонами. *Гарнир*: картофель по-английски.

### Палтус «Регентский»

Потушить рыбу на небольшом огне под крышкой в курт-бульоне на белом вине (грав или шабли), приготовленном заранее. Выложить на блюдо, украшенное гирляндой из подсушенного в духовке картофеля «Маркиза». Полить топленым маслом, окружить гарниром «Регентский А». Нашпиговать палтуса трюфелями, овальными кнелями и раками. Подавать с «Нормандским» соусом на трюфельной эссенции.

## Холодный палтус

Холодный палтус является превосходным блюдом, если его не переварить, потому что мясо в этом случае становится жестким, а вкус – пресным. Очень важно, чтобы такой палтус не был сильно переохлажден, а отвар, в котором он готовился, не превратился в студень. Важность этого условия объясняется студенистой структурой его мяса. Если холодный пал-

тус подается с учетом всех этих условий и с холодным соусом, он может соперничать по изысканности вкуса с такими рыбами, как лосось или форель.

## Молодой палтус

Молодой палтус может быть отнесен к наиболее изысканным рыбам, а готовить его достаточно просто. Размеры этой рыбы сильно варьируются: от маленьких – на 3–4 человека, до больших – на 10–12 человек. Мясо молодого палтуса очень нежное, белого цвета и может быть приготовлено разнообразными способами. Его можно варить как палтуса, готовить на гриле, а-ля меньер, запекать как камбалу, тушить как лосося или форель. Обычно его подают целиком под соусом, хотя можно отделить филе и подавать с различными гарнирами и соусами.

*Примечание.* В любом случае, как бы ни готовился молодой палтус, необходимо сделать надрезы на его спине и слегка отделить филе от хребта. Это позволит ускорить приготовление и будет препятствовать деформации рыбы.

### Молодой палтус «Адмиральский»

Отварить в курт-бульоне на вине «Сотерн» и готовить далее по рецепту *Палтус «Адмиральский»*, не забывая о величине рыбы и количестве гарнира.

### Молодой палтус «Андалузский»

Положить палтуса в смазанное маслом огнеупорное блюдо. Если палтус весит 1 килограмм, залить его 2 децилитрами белого вина и 1 децилитром рыбного бульона. Мелко нарезать 2 луковицы и слегка обжарить на масле. Отжать, почистить и мелко нарезать 3 томата. Смешать с 3 большими сырыми, мелко нарезанными шампиньонами. Разрезать вдоль 2 сладких перца, пожарить их на гриле. Выложить на молодого палтуса лук, томаты с шампиньонами, перец. Посыпать сухарями, положить на рыбу кусочками 30 грамм масла и готовить в духовке на несильном огне в течение 30 минут. Благодаря студенистой структуре мяса отвар, в котором рыба готовится, становится гуще.

### Молодой палтус «Бон-Фам»

Готовить по рецепту *Камбала «Бон-Фам».*

### Молодой палтус в вине «Шамбертен» или шампанском

Готовить как камбалу в вине «Шамбертен» или в шампанском. Увеличить количество гарнира из нарезанного соломкой филе камбалы.

### Молодой палтус «Коша»

Готовить по рецепту *Камбала «Коша».*

### Молодой палтус «Коммодор»

Отварить рыбу в подсоленной воде и приготовить следующий гарнир (рассчитан на 1 человека): 3 крупные картофелины, 1 маленькая кнель из рыбного фарша, 1 маленькая омаровая крокетка, 1 устрица а-ля виллеруа, сваренный в курт-бульоне рак. Сцедить жидкость, выложить рыбу на блюдо, окружить ее вышеописанным гарниром, чередуя ингредиенты. Отдельно подать «Нормандский» соус с анчоусным маслом.

## Молодой палтус «Домон»

Готовить по рецепту *Камбала «Домон».*

## Молодой палтус «Дюглере»

Разрезать рыбу вдоль. Каждую часть нарезать на 5–6 кусков. Приготовить 4 очищенных нарезанных томата, 100 грамм нарезанного лука и 20 грамм нарезанного шалота, немного давленого чеснока и ложку петрушки. Выложить половину этих ингредиентов на смазанное маслом дно огнеупорного блюда, сверху положить куски рыбы, приправить солью и перцем, покрыть оставшейся частью ингредиентов. Добавить немного тимьяна и лаврового листа, 30 грамм масла и влить 2 децилитра белого вина. Сначала готовить на плите, потом в духовке. Слить в кастрюлю рыбный отвар, упарить его наполовину, добавить 1,5 децилитра «Велуте», 125 грамм масла, немного лимонного сока и кайенский перец. Полить полностью рыбу этим соусом.

## Молодой палтус «Фермерский»

Посыпать смазанное маслом дно огнеупорного блюда 2 мелко нарезанными шалотами, колечками моркови и лука, петрушкой, тимьяном и лавровым листом. Залить рыбу весом 1 килограмм 4 децилитрами красного вина, добавить 30 грамм нарезанного на куски масла и готовить на небольшом огне. Сцедить жидкость, выложить рыбу на блюдо, окружить 100 граммами мелко нарезанных сырых шампиньонов, обжаренных в масле. Процедить отвар, упарить наполовину, загустить маслом и мукой. В конце добавить 100 грамм масла. Вылить соус на рыбу и гарнир, зажарить.

## Молодой палтус «Фейантин»

Сделать надрезы на спине и с обеих сторон, начиная с головы. Отделить полностью филе от хребта, соблюдая особую осторожность со стороны живота. Приправить внутреннюю часть, заполнить фаршем муслин из омара в таком количестве, чтобы рыба была раздута, как бочонок. Соединить вместе филе со спины и залепить края с помощью фарша. Выложить на смазанное маслом овальное огнеупорное блюдо. Варить на слабом огне под крышкой в рыбном бульоне и отваре из шампиньонов, пока жидкость не упарится окончательно. Выложить рыбу на блюдо, смазать поверхность очень красным омаровым маслом.

Середину украсить линией из ломтиков трюфелей, а по краям положить два ряда отварных устриц. Подавать с соусом «Бешамель», приправленным кайенским перцем.

## Запеченный молодой палтус

Готовить как запеченную камбалу, учитывая размеры рыбы, чтобы ее приготовление, упаривание жидкости и образование корочки происходило одновременно (см. «Теория запекания», глава «Первые блюда», или «Антре»).

## Молодой палтус по-голландски

Отварить рыбу в подсоленной воде. Сцедить жидкость, выложить на блюдо, сверху положить сваренного в курт-бульоне омара (вскрывают панцирь ножницами и осторожно через хвост вытаскивают мясо, нарезают ломтями, отваривают). Подать одновременно тимбал с мучнистым картофелем, сваренным по-английски, и яичный соус с топленым маслом.

### Молодой палтус с устрицами

см. *Камбала с устрицами.*

### Молодой палтус по-парижски

Отварить рыбу в курт-бульоне на вине «Сотерн» или на обычном белом вине с грибным отваром и маслом. Сцедить жидкость, выложить на блюдо, окружить широкими ломтиками из отварных шампиньонов и ломтиками трюфелей, чередуя эти элементы. Полить соусом на белом вине, украсить раками.

*Примечание.* Гарнир из трюфелей и шампиньонов можно выкладывать как вокруг рыбы, так и на ее поверхность. В любом случае и гарнир и рыба поливаются соусом. Это замечание касается любой рыбы, приготовленной по-парижски.

### Молодой палтус «Регентский»

Отварить рыбу в курт-бульоне или в белом вине бордо с отваром из шампиньонов и маслом. Сцедить жидкость, вынуть рыбу, окружить ее гарниром «Регентский А». Подавать с «Нормандским» соусом на трюфельной эссенции.

### Суфле из молодого палтуса «Реньер»

Нафаршировать и приготовить рыбу, как описано в рецепте *Молодой палтус «Фейантин,* заменив омаровый фарш муслин на фарш муслин из мерлана. Отварить, выложить на блюдо. Середину украсить шляпками отваренных белых шампиньонов, с каждой стороны положить белую отваренную молоку и филе анчоусов так, чтобы они образовывали овал. Отдельно подать соус, состоящий на $^{2}/_{3}$ из соуса на белом вине и на Уз из подливки «Субиз» с упаренным рыбным бульоном.

### Молодой палтус «Сен-Мало»

Отделить филе с двух сторон, приправить, полить растительным маслом, зажарить на гриле на небольшом огне. Выложить, окружить кольцами отварного, обжаренного на масле картофеля. Подавать с соусом «Сен-Мало».

## Холодный молодой палтус

Все, что было сказано о холодном палтусе, относится в полной мере и к холодному молодому палтусу. Такая рыба не должна быть очень маленькой (от 1 килограмма 500 грамм и выше). Добавим, что холодного молодого палтуса можно подавать различными способами и со множеством дополнительных украшений.

*Примечание.* Рыба белых сортов, такая, как камбала, палтус, молодой палтус, калкан, лаврак, лобан и т. д., не должна подаваться слишком холодной. Ее надо охлаждать за несколько часов до сервировки, но не накануне. Если такую рыбу очень долго готовить, ее мясо становится студенистым.

# Ракушки, ракообразные, моллюски, земноводные и черепахи

## Краб по-английски

Отварить краба в подсоленной воде, охладить. Отломать клешни и ножки, вынуть из них мякоть; отделить пластрон от панциря, достать мясо из внутренней части. Размять его в миске. К получившемуся пюре добавить горчицу, кайенский перец, растительное масло с уксусом, мякоть клешней и ножек. Заполнить полученной массой панцирь и придать ей форму купола. Подавать на плиссированной салфетке, приложив к панцирю клешни. Украсить петрушкой, икрой омара, яичным белком, желтком.

## Креветки

Помимо использования креветок в закусках и гарнирах, из них можно приготовить множество блюд, рецепты которых мы приводим ниже.

### Кокиль из глазированных креветок

Выложить края кокиля картофелем «Дюшес». Нафаршировать кокиль салпиконом из креветок, заправленным горячим соусом «Бешамель», полить соусом на белом вине с трюфелями, зажарить.

### Кокиль фаршированный из креветок

Выложить края кокиля картофелем, заполнить смесью из верхушек спаржи и трюфельной соломки, заправленной маслом. Слегка подогреть креветочные хвосты, сцедить с них жидкость, положить на гарнир. Полить соусом «Морнэ», зажарить.

*Примечание.* Такой кокиль готовится обычно в маленьких серебряных формах. Обычно подается как горячая закуска.

### Креветки с карри

Подрумянить лук на 50 граммах масла, добавить щепотку карри и 500 грамм очищенных креветочных хвостов; заправить 3 децилитрами рыбного «Велуте» и подавать на тимбале. Отдельно подать рис по-индийски.

### Жареные креветки

Обжарить креветки на растительном или очищенном сливочном масле. Сцедить жидкость, приправить солью и кайенским перцем, подавать под салфеткой.

*Примечание.* Иногда жареные креветки подаются в качестве рыбного блюда за обедом.

## Холодные креветки

### Заливное из креветок

Выложить белым желе внутреннюю часть формы, сверху положить несколько слоев креветочных хвостов, чередуя их со слоями желе. Вынуть заливное из формы, подать.

## Холодный мусс из креветок

Сварить густой суп из креветок. Отрезать часть хвостов, выложить ими дно формы. Растереть другую часть с креветочными остатками, добавить масло и нарезку «Мирепуа» из супа. Протереть через мелкое сито, добавить к получившемуся пюре у «Велуте» и 2 децилитра рыбного желе (на 500 грамм пюре). Дать вскипеть и смешать с 2,5 децилитра взбитых сливок. Покрыть внутреннюю часть формы белым желе, поставить на лед, заполнить креветочными хвостами, получившимся муссом. Перед сервировкой вынуть из формы и подать на плиссированной салфетке.

*Примечание.* Этот мусс также может подаваться в глубоком блюде из серебра, фарфора или хрусталя. Креветочные хвосты кладутся сверху, покрываются желе.

## Раки

(на одно обслуживание: 30 раков)

Раков необходимо хорошо вымыть, вытащить из них кишки, которые находятся в середине хвостовой части. Для этого берут маленький нож и его острием вытаскивают внутренности. Если оставить кишки, то они могут придать горький привкус. Эта операция проводится прежде, чем раков опускают в отвар. Иначе внутренности выйдут через отверстие.

*Примечание.* Раки делятся на три категории: для супа биск (вес 30–40 грамм), для гарниров (вес 50–60 грамм), для раков в вине (80—100 грамм). Вот таблица, созданная профессором Зипси, для раков от 1 месяца до 20 лет.

| Возраст | Вес | Возраст | Вес |
|---|---|---|---|
| 1 месяц | 0,20 грамм | 6 лет | 27—32 грамма |
| 1 год | 1,05 грамма | 7 лет | 32—35 грамм |
| 2 года | 5—6 грамм | 8 лет | 35—40 грамм |
| 3 года | 10—13 грамм | 9 лет | 40—45 грамм |
| 4 года | 17—18 грамм | 10 лет | 52—60 грамм |
| 5 лет | 22—25 грамм | 15—20 лет | 80—120 грамм |

## Раки по-бордоски

Приготовить нарезку «Мирепуа» из 50 грамм тертой моркови, 50 грамм репчатого лука, 2 шалотов, 5 грамм петрушки, тимьяна и лаврового листа. Слегка обжарить все эти ингредиенты на масле, потушить до полного приготовления. Добавить 50 грамм масла, очищенных раков, щепотку соли, щепотку кайенского перца, зажарить на сильном огне. Добавить горящий коньяк, 3 децилитра белого вина и упарить на 1/3. Влить 1 децилитр рыбного «Велуте» и 1 децилитр рыбного бульона. Готовить под крышкой 10 минут. Выложить раков на тимбал. Упарить соус, добавить в него 1 ложку густого мясного бульона, 100 грамм масла и щепотку петрушки. Вылить получившийся соус на раков.

## Раки в зелени

Приготовить раков в курт-бульоне (см. *Муслины в курт-бульоне)*. Потом подвесить за хвосты к специальному устройству, украсить веточками кудрявой зеленой петрушки. Также можно подавать на плиссированной салфетке.

## Кокиль из раковых шеек «Кардинал»

Выложить края маленьких серебряных кокилей картофелем «Дюшес». Смазать желтком, обжарить в духовке. Полить дно кокилей соусом, положить по 6 раковых шеек, полить «Нормандским» соусом с раковым маслом. На середину каждого кокиля положить ломтик трюфеля, окружить рублеными трюфелями. Запечь.

## Раки по-льежски

Приготовить раков в курт-бульоне. Выложить и держать в теплом месте. Процедить, упарить на $^{3}/_{4}$ раковый отвар, добавить 100 грамм масла, вылить на раков, посыпать петрушкой.

## Раки а-ля маждента

Обжарить раков в 1,5 децилитра растительного масла с нарезкой «Мирепуа» (см. *Раки по-бордоски)*. Приправить, добавить 3 отжатых очищенных и нарезанных томата, щепотку петрушки, залить 3 децилитрами белого вина. Закрыть крышкой, готовить 10 минут, переворачивая время от времени раков. Выложить на тимбал, добавить в отвар 50 грамм масла, щепотку базилика и вылить на раков.

## Раки а-ля мариньер

Обжарить до коричневого цвета раков на сильном огне в 60 граммах сливочного масла. Приправить, добавить 3 мелко нарезанных шалота, немного тимьяна и размолотого лаврового листа, разбавить 6 децилитрами белого вина, готовить под крышкой 12 минут. Выложить раков на тимбал. Упарить отвар наполовину, загустить 2 децилитрами рыбного «Велуте», снять с огня, добавить 80 грамм масла. Вылить на раков и посыпать петрушкой.

## Муслины из раков «Александра»

Приготовить фарш муслин. Выложить в специальные низкие формы, смазанные маслом, заполненные ломтиком трюфеля и разрезанными вдоль раковыми шейками. Отварить, готовить далее как муслины из лосося.

## Муслины из раков «Тоска»

Готовить муслины по рецепту, описанному выше, и по рецепту *Муслины из лосося «Тоска».*

## Муслины в курт-бульоне

Нарезать кружочками 50 грамм моркови, 50 грамм репчатого лука, добавить 3 мелко нарезанных шалота, 5 грамм петрушки, немного тимьяна и размолотого лаврового листа, залить 3 децилитрами белого вина, 2 децилитрами рыбного отвара и посолить. Отварить овощи. В этот кипящий курт-бульон положить вымытых раков и готовить 10 минут под крышкой. Приправить кайенским перцем, выложить раков на тимбалу вместе с курт-бульоном и гарниром.

### Раковое суфле по-флорентийски

Приготовить ингредиенты для суфле из пармезана и вмешать вместе с белками 4 ложки ракового крема. Выложить слоями в смазанный маслом тимбал, чередуя их со слоями из ломтиков трюфелей и раковых шеек. Далее готовить как обычное суфле.

### Раковое суфле «Леопольд де Ротшильд»

Готовить как раковое суфле по-флорентийски, добавив к трюфелям и раковым шейкам свежесваренные верхушки спаржи.

### Раковое суфле по-пьемонтски

Готовить как раковое суфле по-флорентийски, заменив обычные трюфели на ломтики белых пьемонтских трюфелей.

### Тимбала с раковыми шейками

*(на 10 персон)*

Приготовить крут для низкого тимбала, обжарить в масле 60 средних раков с 2 ложками отварной нарезки «Мирепуа». Когда раки покраснеют, снять с огня, держать рядом, время от времени переворачивая их. Отрезать шейки, положить их в кастрюлю с 20 маленькими кнелями из фарша мерлана с раковым маслом, 15 отварными белыми шампиньонами и 100 граммами ломтиков трюфелей. Добавить несколько капель отвара из шампиньонов и поставить в теплое место. Растереть остатки раков и их панцири, протереть через сито, добавить к получившемуся пюре 4 децилитра сливочного соуса. Вновь протереть через сито. Подогреть соус и дать покипеть. Снять с огня и добавить 100 грамм масла. Смешать получившийся соус с гарниром. Перед сервировкой выложить на тимбал гарнир, украсить ломтиками черных трюфелей, закрыть крышкой, подавать на плиссированной салфетке.

### Тимбал с раковыми шейками по-парижски

Приготовить крут для тимбала в круглой форме с высокими краями. Выложить слоями отварные макароны, заправленные сливками и раковым маслом; раковые шейки по-бордоски с соусом «Бешамель» и раковым маслом; сырые ломтики шампиньонов и трюфелей, пассерованные в масле. Сверху должен быть слой из раковых шеек, полукруг из ломтиков трюфелей.

## Холодные раки

### Заливное из раковых шеек а-ля Модерн

Приготовить 36 раков по-бордоски, заменив белое вино шампанским. Отрезать шейки, разрезать их вдоль, положить в прохладное место. Взять наиболее мясистые части из грудного отдела, добавить обрезки шеек, мякоть клешней и нарезку «Мирепуа» из бульона. Все растереть, протереть через мелкое сито. Положить пюре в емкость, добавить 4 децилитра холодного жидкого желе и 2 децилитра чуть взбитых сливок. Поставить в прохладное место, чтобы получившаяся масса застыла. Заполнить грудную область частью мусса, украсить колечком трюфеля. Остальной мусс выложить горкой в центр хрустального кубка. Вокруг положить фаршированные грудные части, украсить горку из мусса раковыми шейками, предварительно обмакнув их в желе. На вершину горки положить маленький трюфель.

Заполнить кубок водянистым прозрачным желе. Когда оно застынет, подавать на льду или на блюде в окружении льда и снега.

## Холодный раковый мусс

Отварить как для супа биск 36 раков. Отрезать шейки, отложить 12 панцирей. Растереть все, что осталось, добавив нарезку «Мирепуа» из бульона. Положить 15 грамм масла, 30 грамм красного масла, влить 1,5 децилитра холодного рыбного «Велуте» и 1 децилитр топленого желе. Процедить через ткань, собрать массу в кастрюлю. Поставить на лед, взбивать, добавляя постепенно 4 децилитра взбитых сливок и нарезанные кубиками раковые шейки. Отложить часть массы для фарширования грудных клеток, остальное вылить в форму для шарлотки, выложенную белой бумагой, положить в морозилку. Нафаршировать грудные части раков оставшимся муссом, украсить круглыми ломтиками трюфелей. Перед сервировкой выложить холодный мусс на низкий тампон из риса или манки, поставленный на блюдо. Убрать белую бумагу, украсить сверху полукругом из трюфелей, вымоченных в жидком желе, окружить края тампона нарубленным желе и фаршированными грудными частями.

*Примечание.* Сейчас чаще всего такой мусс готовят в тимбале для суфле с двойным дном и со стенками высотой 1 сантиметр. Когда мусс застынет, его украшают раковыми шейками, ломтиками трюфелей, покрывают прозрачным желе. Перед сервировкой пространство между тимбалом и дном заполняют колотым льдом и подают на блюде, покрытом плиссированной салфеткой.

## Раковый мусс «Кардинал»

Отварить 40 раков, как описано в предыдущем рецепте. Отрезать шейки, разрезать вдоль. Покрыть густым слоем белого желе стенки и дно формы для шарлотки или куполообразной формы, поставить на лед. Выложить дно и стенки половинками раковых шеек, погружая их в желе. Приготовить мусс по рецепту, описанному выше, удвоив количество красного масла. Приготовить 12 грудных клеток. Добавить в мусс 20 ломтиков трюфелей, вылить его в форму, заполненную раковыми шейками. Поставить мусс в морозилку. Подавать, как описано в рецепте выше.

## Маленькие холодные раковые суфле

Приготовить мусс по вышеописанному рецепту, заменив рыбное «Велуте» холодным соусом «Бешамель». Можно заменить соус раковой подливкой с несколькими ложками желе. Выложить дно и стенки маленьких серебряных кассолеток или тимбалов тонким слоем желе. Обернуть белой бумагой. Края должны заходить за стенки формы на 2 сантиметра. Выложить кассолетки или тимбалы муссом, поставить на лед. Подавать на салфетке, вынув предварительно бумагу.

## Раковый сюпрем в шампанском

Обжарить вместе с мелкой нарезкой «Мирепуа» 40 живых раков, залить половиной бутылки шампанского и варить под крышкой. Когда раки будут готовы, отрезать шейки, положить их в прохладное место. Растереть панцирь со 150 граммами масла, добавить $^{3}/_{4}$ литра кипящего «Велуте» и 4–5 листиков желатина. Влить процеженный отвар и кипятить минуту, чтобы соус пропитался раковым ароматом. Процедить через ткань в миску, стоящую на льду, взбить венчиком, загустить 0,5 литра чуть взбитых сливок. Вылить содержимое в серебряный или фарфоровый тимбал, заполнить его на $^{2}/_{3}$ и поставить на лед. Когда мусс застынет, украсить его раковыми шейками, листьями кервеля и кусочками трюфелей.

Покрыть слоем жидкого желе и поставить на лед перед сервировкой. Подавать на колотом льду.

## Омар

### Омар по-американски А

Главное условие – живой омар. Отрезать хвост, сломать клешни, чтобы проще было достать мясо после приготовления, разрезать вдоль грудную часть, вытащить мешочек у головы, в котором обычно находится песок. Отложить внутренности и икру. Приправить куски омара солью и перцем. Способ приготовления омара весом 800–900 грамм: подогреть в сотейнике 4 ложки растительного масла и 30 грамм сливочного масла, бросить в него куски омара, обжарить, пока панцирь не станет красного цвета. Слить жир с сотейника, посыпать куски омара 2 нарезанными шалотами и чесноком, влить 1 стакан горящего коньяка, 2 децилитра белого вина, 1,5 децилитра рыбного бульона, ложку мясного густого бульона, добавить 3 нарезанных очищенных томата или 1,5 ложки томатного пюре, 3 ложки соуса «Демигляс», щепотку петрушки и немного кайенского перца. Закрыть сотейник крышкой, готовить 15–20 минут. Выложить куски омара, вынуть мякоть из хвоста и клешней, положить ее в тимбалу. Сверху положить половинки грудных клеток и поставить в теплое место. Упарить отвар до 2 литров, добавить нарезанные внутренности, поварить минуту и процедить через ткань. Подогреть получившуюся подливку, не доводя до кипения. Снять с огня, положить 100 грамм масла кусками. Вылить подливку на омара, посыпать петрушкой.

### Омар по-американски В

Готовить по вышеописанному рецепту, используя только мясо кусков омара и его клешней. Выложить на тимбалу, полить соусом.

*Примечание.* Этот метод используют в Америке и Англии. При этом панцирь грудных клеток не употребляется, так как из него готовят красное масло.

### Омар по-бордоски

Разделать живого омара, как описано в рецепте *Омар по-американски*, приправить. Обжарить на 50 граммах очищенного масла, пока панцирь не станет красного цвета. Слить половину жира, добавить 2 ложки рубленого шалота и большую давленую дольку чеснока. Влить 3 ложки горящего коньяка и 1 децилитр белого вина. Упарить отвар наполовину. Добавить 2,5 децилитра рыбного бульона, 2 децилитра постного «Испанского» соуса, 1,5 децилитра томатного соуса, букет из ароматных трав, щепотку соли и немного кайенского перца. Закрыть крышкой и готовить 15 минут. Потом вынуть мясо из кусков омара и его клешней, сложить в сотейник, держать в теплом месте. Добавить к соусу нарубленные внутренности, поварить их несколько секунд, упарить соус до 2 децилитров, процедить через ткань, подогреть, не доводя до кипения, добавить несколько капель лимонного сока, 75 грамм масла в кусках, чайную ложку нарубленных эстрагона и кервеля. Выложить куски омара на тимбал, посыпать петрушкой, полить соусом.

### Омар на вертеле

Взять большого живого омара, убить, насадить на вертел. Сварить смесь из 125 грамм масла, 1/3 бутылки сухого шампанского, щепотки соли и 6 горошин перца. Полить этой смесью омара. Готовить 40 минут. Выложить омара на блюдо, подать с холодным соусом «Равигот» и с процеженным обезжиренным отваром. Можно процедить отвар через сито, обезжи-

рить и упарить на $^{3}/_{4}$. Добавить 2 ложки густого мясного бульона, 1,5 ложки соуса «Дерби», щепотку петрушки, 75 грамм масла и несколько капель лимонного сока.

## Омар «Кардинал»

Сварить живого омара в курт-бульоне А. Разрезать пополам в длину, вытащить хвостовую мякоть, нарезать ломтиками и держать в теплом месте с несколькими столовыми ложками соуса «Кардинал». Отделить клешни, вытащить мякоть с помощью ножа. Нарезать мякоть кубиками, в том числе и ту, что находится в грудной части, добавить такое же количество отваренных шампиньонов и немного трюфелей, также нарезанных кубиками. Заправить получившийся салпикон несколькими ложками омарового соуса. Заполнить им клешни и днища разрезанного пополам омарового панциря. Сверху положить ломтики омара, чередуя их со слоями ломтиков трюфелей. Выложить две половинки панциря на огнеупорное блюдо, положить около каждой клешни. Полить соусом «Кардинал», посыпать тертым сыром, полить топленым маслом, зажарить в духовке на сильном огне.

## Омар «Кларенс»

Сварить омара в курт-бульоне, сцедить с него жидкость. Когда он немного остынет, разрезать пополам в длину, вытащить мякоть из хвостовой части, нарезать ломтиками, положить в теплое место, сбрызнув несколькими каплями рыбного бульона или грибного отвара. Отделить мякоть от грудной части, растереть с 2 ложками сливок, протереть через сито, добавить получившуюся подливку в 2,5 децилитра соуса «Бешамель» с карри. Заполнить половинки панциря на $^{2}/_{3}$ рисом по-индийски, сверху положить ломтики омара и ломтики трюфелей. Полить одной частью соуса «Бешамель» с карри, выложить на длинное горячее блюдо. Отдельно подать оставшуюся часть соуса.

## Кокиль из омара «Морнэ»

Выложить края маленьких кокилей готовым картофелем «Дюшес». Заполнить дно салпиконом из мякоти омара с соусом «Морнэ», сверху положить ломтик омара, украсить ломтиком трюфеля, полить соусом «Морнэ» с трюфелями, зажарить в духовке.

*Примечание.* Можно использовать вместо соуса «Морнэ» соус на белом вине, «Парижский» или «Кардинал». Этими соусами хорошо заправлять салпикон из омара.

## Омар со сливками

Готовить, как описано в рецепте *Омар «Нью– Бург»*, однако следует добавить только коньяк и 125 грамм свежих очищенных трюфелей, нарезанных крупными ломтями. Залить полностью сливками, приправить солью и кайенским перцем. Закрыть крышкой и завершить приготовление омара. Вытащить мякоть из-под панциря, выложить на тимбалу с трюфелями. Упарить до 2 децилитров сливки, добавить 3 ложки топленого густого мясного бульона и несколько капель лимонного сока. Процедить этот соус через марлю, вылить на куски омара.

## Крокетки из омара

Приготовить салпикон из омара, шампиньонов и трюфелей, заправить соусом «Бешамель» с омаровым маслом (пропорции см. в статье «Крокетки», глава «Горячие закуски»). Разделить массу на куски по 75 грамм, придать им форму овалов, зажарить. Подавать на салфетке с жареной петрушкой и омаровым соусом.

## Омар по-французски

Разрезать омара на куски, сложить их в сотейник с горячим сливочным маслом (50 грамм), приправить солью, перцем, кайенским перцем. Когда мясо омара немного затвердеет, залить 2 децилитрами белого вина и маленьким стаканом шампанского. Добавить 2 ложки нарезанных соломкой репчатого лука и моркови, щепотку петрушки, 5–6 столовых ложек рыбного бульона. Закрыть крышкой, готовить 15 минут. Выложить омара на блюдо или тимбал, загустить отвар 2 ложками рыбного «Велуте», 100 граммами масла и вылить на него.

## Омар жареный

Обычно берут живого омара, разрезают его в длину, добавляют приправы и жарят на небольшом огне в духовке. Омара весом от 900 грамм до 1 килограмма готовят 30 минут. Можно сначала отварить омара в курт-бульоне до полуготовности, в этом случае его мясо не затвердеет, как если бы его жарили сырым. Затем достать из курт-бульона, разрезать пополам, полить топленым маслом, зажарить. Перед сервировкой отломать клешни, чтобы легче было доставать мясо, подать на салфетке вместе с жареной петрушкой. Отдельно подать «Дьявольский» соус или любой соус, подходящий для жареной рыбы.

## Отварной омар по-голландски

Отварить омара в обычном курт-бульоне, сцедить жидкость и разрезать вдоль, не отделяя одну часть от другой. Подать на салфетке вместе с жареной петрушкой. Одновременно подать отварной картофель и соусник с топленым маслом.

## Омар а-ля Морнэ или запеченный

Готовить по рецепту *Омар «Кардинал»,* заменив соус «Кардинал» соусом «Морнэ».

## Муслины из омара

Что касается ракообразных, то термин «мусс» относится к холодным приготовлениям, а термин «муслин» – к горячим. Муслины из омара делаются из фарша муслин с мясом сырого омара. Его мясо слишком мягкое, чтобы лепить муслины ложкой, поэтому их готовят в специальных, хорошо смазанных маслом формах. К муслинам из омара подходят все соусы и гарниры, которые употребляют для муслинов из лосося.

## Омар «Нью-Бург»

Этого омара готовят 2 способами: 1) из сырого омара; 2) из отварного омара.

## Омар сырой «нью-Бург»

Разрезать живого омара на 2 половины вдоль, обжарить на растительном масле. Когда панцирь станет красным, слить весь жир, влить 3 ложки горящего коньяка и 2 децилитра марсалы. Упарить на $^{2}/_{3}$, приправить, добавить 4 децилитра сливок и 1 децилитр рыбного бульона, закрыть крышкой и готовить 15 минут. Вынуть куски омара, извлечь мякоть, положить в теплое место под крышкой. Заправить соус нарубленными внутренностями, 30 граммами масла и кипятить несколько минут. Процедить соус через марлю, вылить на куски омара.

## Омар отварной «Нью-Бург»

Отварить омара в курт-бульоне, извлечь мякоть из хвоста, оставив оболочку внизу, и нарезать ровными ломтями. Сложить в хорошо смазанный маслом сотейник, приправить, обжарить с двух сторон. Влить мадеру, чтобы она чуть покрывала ломти омара, и упарить почти полностью. Перед сервировкой влить смесь из 1,5 децилитра сливок и 2 желтков. Поставить кастрюлю рядом с огнем, мешать, пока соус не загустеет. Подать на горячем тимбале.

*Примечание.* 1. Невозможно приготовить сначала омара, а потом соус. 2. Омара можно подавать с обжаренным в духовке картофелем «Дюшес» на круглом блюде.

## Омар «Палестинский»

Разрезать живого омара, отпассеровать в масле с нарезкой «Мирепуа», как для супа биск. Влить 4 децилитра белого вина, 5 децилитров рыбного бульона и 3 ложки горящего коньяка. Закрыть крышкой, варить 15 минут. Вынуть куски омара, извлечь мякоть, держать в теплом месте под крышкой, положив немного масла. Растереть панцирь и остатки омара, обжарить в 4 ложках горячего растительного масла с нарезкой «Мирепуа». Залить получившуюся массу отваром, варить 15 минут. Процедить через ткань, дать постоять жидкости, чтобы растительное масло поднялось на поверхность, быстро снять его, после чего упарить отвар до 1,5 децилитра. Добавить жирные части омара, протертые через сито, 2 ложки рыбного «Велуте». Кипятить несколько минут, снять с огня, добавить 75 грамм масла и немного карри. Выложить края блюда рисом, в середину сложить теплые куски омара, полить их несколькими ложками соуса с карри. Остальную часть соуса подать отдельно.

## Омар «Термидор»

Разрезать омара вдоль, приправить, зажарить на медленном огне. Извлечь мякоть из хвостовой части, нарезать ломтиками. Налить в панцирь несколько ложек сливочного соуса с английской горчицей, сложить ломтики в панцирь, полить тем же соусом. Зажарить в духовке.

## Омар «Турвиль»

Отварить омара в курт-бульоне на белом вине, извлечь мякоть из хвоста, нарезать ломтиками. Сложить в сотейник, добавить 125 грамм сырых, мелко нарезанных, запассерованных на масле шампиньонов, 20 отварных мидий, 20 отварных устриц и 60 грамм ломтиков трюфелей. Загустить 1,5 децилитра рыбного «Велуте» с отваром из мидий. Выложить края блюда ризотто, середину заполнить гарниром из омара, полить соусом «Морнэ», зажарить.

## Суфле из омара

Разрезать вдоль живого омара. Из мякоти приготовить фарш муслин, отварить половинки панциря, следя за тем, чтобы они не деформировались. Сцедить с них жидкость, вытереть, заполнить фаршем. Обернуть в белую, смазанную маслом бумагу, чтобы ее края заходили на 2 сантиметра за края панциря (при готовке фарш не должен вылезти наружу). Налить на противень немного воды, положить на него половинки панциря, поставить в духовку на небольшой огонь. Готовить 15–20 минут. Выложить половинки панциря на блюдо, покрытое салфеткой, окружить пучками жареной зелени петрушки. Отдельно подать соус, соответствующий этому блюду: омаровый, «Нормандский», на белом вине и т. д.

*Примечание.* Эта технология приготовления суфле может быть изменена. Так, например, к фаршу могут быть добавлены трюфели, нарезанные крупными кубиками, ломтики отварного омара, отварных устриц, отварной молоки. Также эти ингредиенты можно не добавлять в фарш, а использовать в качестве гарнира, когда суфле будет готово.

## Холодный омар

### Заливное из омара

Покрыть стенки и дно формы слоем желе, украсить по желанию. Нашинковать ломтики омара трюфелями, выложить в формы слоями, чередуя их со слоями белого желе. Поставить в прохладное место, вытащить из форм перед сервировкой.

### Заливное из омара по-русски

Покрыть ломтики омара майонезом, смешанным с желе; украсить трюфелями, омаровой икрой и т. д. Положить в формы, покрытые слоем белого желе, ломтики омара и заполнить доверху желе. Поставить в прохладное место. Подавать с «Русским» салатом.

### Омар «Карно»

Украсить каждый омаровый ломтик ломтиком трюфеля, полить белым желе. Приготовить омаровый хлеб и выложить им края блюда. Поставить на лед. Через некоторое время отделить этот бордюр из омара от блюда, в середину положить ломтики омара; окружить их нарезанным желе. Отдельно подать соус «Майонез по-русски».

### Котлеты из омара «Архангел»

Смешать икру и мякоть омара, нарезанную мелкими кубиками. Загустить омаровым муссом и заполнить формы для котлет, смазанные растительным маслом. Когда масса затвердеет, вынуть котлеты, полить рыбным соусом «Шофруа» с омаровым маслом, украсить ломтиком трюфеля и желе. Поставить в прохладное место, перед сервировкой выложить на круглое блюдо, украсив середину рубленым белым желе. Отдельно подать «Русский» салат.

### Омар «Граммон»

Отварить омара, охладить его, разрезать пополам. Извлечь мясо из хвоста, нарезать ломтиками, полить желе. Украсить каждый ломтик кусочком трюфеля. Отварить столько же устриц, сколько имеется ломтиков. Сцедить с них жидкость, полить желе. Приготовить омаровый мусс с паприкой из жирных частей грудной клетки омара и мяса клешней. Заполнить половинки панциря этим муссом и поставить на лед. Перед сервировкой выложить на мусс ломтики омара, чередуя их с устрицами. Подавать половинки панциря на блюде, покрытом плиссированной салфеткой. В середину положить латук, украсить с каждой стороны кудрявой зеленой петрушкой. Отдельно подавать соус «Майонез» или другой холодный соус.

### Майонез из омара

Готовить как майонез из лосося, заменив ломтики из лосося ломтиками из омара.

### Омаровый мусс

Отварить омара с нарезкой «Мирепуа» в половине бутылки белого вина и нескольких ложках горящего коньяка. Охладить в отваре. Извлечь всю мякоть и растереть, добавив на каждые 500 грамм мяса 2 децилитра холодного рыбного «Велуте». Протереть через сито, поставить миску с получившимся пюре на лед и как следует перемешать. Добавить 4–5 ложек холодного рыбного желе и 2 децилитра чуть взбитых сливок. Приправить небольшим количеством кайенского перца.

### Омаровый мусс в формах

см. *Раковый мусс.*

### Омаровый хлеб

Приготовить ингредиенты, как описано в статье «Холодный хлеб», глава «Холодные закуски». Добавить остатки, жирные части, нарезанную кубиками мякоть хвостовой части отварного омара и трюфели. Далее готовить по известному рецепту.

### Омар с различными соусами

Отварить омара в курт-бульоне, охладить и разрезать пополам, не отделяя до конца обе половинки. Разбить панцирь клешней, чтобы облегчить использование мякоти при сервировке, и подать на плиссированной салфетке с кудрявой петрушкой и сердечками латука. Отдельно подать соус «Майонез» или такие соусы, как «Ремулад», «Татарский» и др.

### Салат из омара

Готовить как салат из лосося, используя остатки омара и его кусочки. Приправы те же.

### Маленькие холодные суфле из омара

Готовить по рецепту *Маленькие холодные суфле из раков*, заменив раковый мусс омаровым.

## Лангуст

Все способы приготовления горячего омара подходят и для лангуста, поэтому мы не будем специально на них останавливаться.

## Холодный лангуст

### Заливное из лангуста

см. любой способ приготовления заливного из омара. Также можно использовать для приготовления лангуста рецепты *Котлеты из омара «Архангел»* и *Хлеб из омара.*

### Лангуст по-парижски

Способы приготовления лангуста по-парижски и по-русски иногда путают, хотя они отличаются друг от друга. Основное отличие состоит в том, что, готовя лангуста по-париж-

ски, ломтики его поливают желе, а готовя лангуста по-русски, ломтики поливают смесью майонеза и желе. Сегодня лангуста обычно подают под постным соусом «Шофруа».

Лангуста надо зафиксировать на дощечке так, чтобы хвост был выпрямлен. Отварить в курт-бульоне, охладить в нем же. Чтобы удалить хвост, можно срезать оболочку панциря вдоль спины или сделать параллельные надрезы с промежутком 4 сантиметра от головы до хвоста. В любом случае нужно удалить одним из способов хвост, извлечь мякоть, нарезать ее на одинаковые ломтики. Украсить каждый кусок ломтиком трюфеля и несколько раз полить желе, чтобы куски были полностью им покрыты. Извлечь из грудной клетки мякоть и жирные части. Мякоть нарезать кубиками и смешать с овощным салатом, а жирные части протереть через сито и добавить в майонез. Заправить этим майонезом салат, выложить его горкой в донышки артишоков, украсить сверху ломтиком трюфеля и полить желе. Заполнить панцирь листьями латука, нарезанными соломкой, положить на клинообразный хлебный тампон и выложить его на сервировочное блюдо так, чтобы лангуст находился в полувертикальном положении. Сверху выложить куски, причем они должны перекрывать друг друга (более крупные – ближе к голове). Окружить артишоками, чередуя с четвертинками или половинками крутых яиц. Края блюда выложить крутонами из прозрачного белого желе.

### Лангуст по-русски

Готовить по рецепту, описанному выше. Полить эскалопы соусом «Майонез» с желе или, что предпочтительнее, постным соусом «Шофруа» с протертыми жирными частями. Украсить каждый ломтик икринкой и двумя листиками кервеля, полить желе. Приготовить «Русский» салат (без окорока и языка), добавить остатки мякоти лангуста, нарезанной кубиками, и заправить майонезом, смешанным с желе. Покрыть внутреннюю часть 10 форм желе, украсить каждое дно ломтиком трюфеля (можно просто смазать растительным маслом), положить в них салат. Отварить 10 яиц, срезать $^{2}/_{3}$, удалить желток, белок заполнить черной икрой. Можно специальным инструментом придать краям яиц форму кружева, что будет выглядеть очень изысканно. Выложить лангуста на блюдо, как указано в рецепте выше, окружить тимбалами из «Русского» салата, чередуя с яйцами, фаршированными черной икрой. Края блюда украсить крутонами из прозрачного желе с ломтиками трюфелей.

*Примечание.* Этим же способом можно приготовить лангуста а-ля нева, лангуста по-московски, по-сибирски и т. д. Это все подвиды лангуста по-русски, а названия указывают лишь на разный гарнир, который может быть в виде лодочек из огурцов или свеклы, куда и кладут черную икру. Все зависит от фантазии повара, поэтому мы не будем останавливаться на этих рецептах.

## Лангустин

### Лангустин с паприкой

Разрезать лангустина вдоль на две части и готовить по рецепту *Сырой омар «Нью-Бург»*, обжарив его с рубленым луком и паприкой. Выложить в виде цветка на круглом блюде.

*Примечание.* Лангустина можно готовить по тем же рецептам, что и омара.

## Террапена

Это маленькая черепаха из вод Северной Америки. Ее также называют «бриллиантовая спина» из-за граненого панциря. Для американских гурманов террапена является настоящим

деликатесом. В Европе из нее готовят мало блюд. В основном она употребляется в виде консервов.

Террапена редко поставляется в Европу живой, тем не менее мы остановимся на некоторых способах ее приготовления по рецептам, взятым из книги «Эпикуреец», написанной господином Ренхуфером, шеф-поваром знаменитого ресторана «Дельмонико» в Нью-Йорке.

Опустить террапену в бассейн с достаточным количеством воды, чтобы она могла там поплавать. Через полчаса сменить воду. Повторить операцию несколько раз. Потом ее следует хорошо помыть, положить в кастрюлю с кипящей водой, чтобы белая кожа, покрывающая голову и лапы, могла хорошо отделиться. Это делают с помощью чистой тряпки. Потом террапену варят в пресной воде. Время приготовления зависит от размера, тем не менее оно не должно превышать 45 минут. Террапена готова, если мясо на лапах становится мягким и податливым, что проверяют, прижимая его пальцами. Если террапена не готова за 45 минут, значит, она низкого качества, а если ее надо варить более часа, то ее лучше выбросить, так как мясо такой черепахи слишком жилистое и не имеет вкуса. Потом террапену охлаждают, вырывают ногти, отделяют нижнюю часть от панциря, чтобы извлечь все мясо. Следом отделяют лапы, режут их на куски длиной 4 сантиметра и откладывают. Осторожно извлекают печень, чтобы не растеклась желчь. Выбрасывают желчный пузырь, голову, хвост, сердце, потроха и мускулы. Осторожно вынимают яйца и кладут к лапам, кускам печени и мяса. Эти части следует приправить солью, черным перцем, кайенским перцем и залить доверху водой. Дать вскипеть и готовить в духовке 20–30 минут. Если террапена не сервируется сразу, ее раскладывают либо по фарфоровым горшочкам, либо по специальным формам. В них кладут по 5–6 яиц, ломтики из печени и 180 грамм мяса. Общий вес должен составлять 200–210 грамм. Каждый из таких горшочков представляет собой порцию на 2–3 человека.

### Террапена «Балтиморская»

Подогреть на водяной бане 1 литр террапены, сцедить жидкость. Отвар отставить. Положить на террапену 60 грамм орехового масла, приправить солью и молотым перцем, запассеровать 2 минуты. Добавить отвар, вскипятить, загустить 2 ложками крахмала, растворенного в холодной воде. В конце влить 2 ложки хереса, разложить по серебряным кассолеткам или фарфоровым формам.

### Террапена а-ля Мериленд

Растереть 8 желтков крутых яиц со 125 граммами масла, протереть через сито. Приготовить 1 литр террапены, как описано выше, сцедить жидкость, налить в кастрюлю 0,5 литра сливок. Варить 5–6 минут, добавить протертые желтки для загущения. Потом прокипятить еще 10 минут, а перед сервировкой добавить немного мадеры, соль, черный перец и кайенский перец.

## Черепаха

Если используется мясо и плавники черепахи, то их следует отварить до полуготовности, затем потушить в мадере. Обычно это блюдо подается с коричневыми гарнирами, такими, как «Финансьер» или «Черепаховый».

### Плавники по-американски

Сварить плавники на $^{2}/_{3}$, потушить их в мадере. Вынуть кости и сухожилия, выложить мясо на блюдо. Полить «Американским» соусом.

### Плавники в мадере

Приготовить плавники, как описано выше, выложить на блюдо. Упарить отвар, загустить крахмалом, добавить немного старой мадеры и вылить на куски.

## Устрицы

### Кнели из устриц по-королевски

Приготовить фарш муслин из 125 грамм курятины и 6 сырых устриц. Вылепить ложкой большие кнели, воткнуть в каждую по 2 сырых устрицы. Отварить. Сцедить жидкость, выложить полукругом на круглое блюдо. Полить соусом «Сюпрем». Украсить каждую кнель ломтиком трюфеля, а в середину блюда положить заправленные маслом верхушки спаржи.

### Различные способы приготовления устриц

см. «Закуски», серию «Горячие закуски»: устрицы по-английски, по-американски, лодочки, а-ля фаворит, по-флорентийски, запеченные, по-маршальски, а-ля морнэ, по-польски, суфле, маленькие суфле из устриц, а-ля виллеруа, а-ля Владимир.

## Морские ежи

Обычно морских ежей подают на закуску. Удаляют колючки, открывают ножницами с плоской стороны раковину, выливают жидкость, удаляют пищевод. Съедобной частью является яичник пурпурного цвета. Икру морского ежа едят с тонкими ломтиками хлеба, иначе ее называют «морские яйца». Также из икры делают пюре, которое добавляют в соусы для рыбы, особенно в соус «Бешамель».

## Горячий крем из икры морского ежа

*(для рыбы)*

Приготовить густой соус «Бешамель». Открыть 20 морских ежей, извлечь икру, протереть через сито, добавить в кипящий соус.

## Соус с пюре из икры морского ежа

*(для ракообразных)*

Почистить 20 морских ежей, отварить в подсоленной воде с ароматными травами. Сцедить жидкость и охладить. Извлечь яичник, протереть через сито, добавить 4 децилитра майонеза.

## Мидии

### Мидии по-каталонски

Открыть мидии, сложить в кастрюлю с мелко нарезанным луком, петрушкой и перцем грубого помола. Отварить. Процедить осветленную жидкость через марлю, упарить и приготовить рыбный соус. Добавить 50 грамм пассерованного репчатого лука, сбрызнуть лимонным соком, добавить масло и пассеровать в этом соусе мидии без раковин. Положить мидии с небольшим количеством соуса в раковины, сложить на противне, зажарить в духовке.

### Жареные мидии

Отобрать крупные мидии, почистить, отварить. Мариновать 15 минут с петрушкой в соке лимона и растительном масле. Перед сервировкой обмакнуть в тесто для жаренья, положить в горячий фритюр. Сцедить жидкость, подать на салфетке вместе с жареной петрушкой.

### Мидии а-ля Мариньер

Открыть мидии, отварить с ароматными добавками, как описано выше. Отложить раковины. Упарить на $^{2}/_{3}$ 2 децилитра белого вина с рубленым шалотом, добавить 2 децилитра осветленного отвара мидий, 1 децилитр рыбного «Велуте» и 50 грамм масла. Пассеровать мидии в этом соусе несколько секунд, добавить немного лимонного сока, выложить на тимбал, посыпать петрушкой.

### Мидии а-ля Пулетт

Отварить мидии по вышеописанным рецептам, отложить раковины. Смешать 1 децилитр упаренного отвара мидий с 3 децилитрами соуса «Пулетт», добавить немного лимонного сока, пассеровать мидии в этом соусе, выложить на тимбал, посыпать петрушкой.

### Мидии по-тулонски

Отпассеровать отварные мидии без раковин в соусе, приготовленном из 2 децилитров осветленного отвара, загущенного 2 желтками и маслом. Выложить на ризотто, приготовленное в рыбном бульоне.

### Мидии «Виллеруа»

Отварить крупные мидии, окунуть в соус «Виллеруа». Выложить на блюдо, дать остыть. Запанировать в хлебных крошках, зажарить.

*Примечание.* Мидии «Виллеруа» скорее являются элементом гарнира к рыбе, нежели самостоятельным блюдом.

## Гребешки

Положить гребешки на плиту, чтобы они открылись, снять верхнюю створку и отделить с помощью ножа мясо от раковины. Промыть в проточной воде. Пробланшировать 8—10 минут, сцедить жидкость. Нарезать мясо тонкими круглыми ломтиками, запечь икру, нарезать мантию кубиками.

**Гребешки запеченные**

Приготовить гребешки, вымыть и выскрести раковины. Покрыть дно раковин соусом «Дюк– сель» и добавить чайную ложку белого вина. Положить сверху мясо, икру и кубики мантии. Края раковин украсить ломтиками сырых шампиньонов, полить все соусом «Гратен». Посыпать сухарями. Полить топленым маслом, запекать в духовке.

**Гребешки «Нантские»**

Пробланшировать мясо, как описано выше, нарезать ломтиками мясо и икру. Потушить в белом вине и отваре из шампиньонов на слабом огне. Покрыть дно раковин соусом на белом вине, сложить туда мясо и икру, добавить в каждую раковину маленький шампиньон и 2 ломтика трюфеля. Края раковин выложить отварными мидиями. Полить все соусом на белом вине, зажарить в духовке.

## Гребешки по-парижски

Пробланшировать мясо, потушить. Края раковин выложить картофелем «Дюшес», смазать желтком, запечь в духовке. Полить дно раковин соусом на белом вине с трюфелями, заполнить ломтиками из мяса и икрой, чередуя с ломтиками отварных шампиньонов. Полить тем же соусом, зажарить в духовке.

## Улитки

*Приготовление улиток.* С улиток снять эпифрагму (верхний слой), промыть их в нескольких водах, в течение 2 часов отчищать каменной солью, уксусом и мукой. Еще раз промыть в проточной воде, чтобы избавиться от слизи, залить полностью водой, пробланшировать 5–6 минут. Сцедить жидкость, охладить. Вынуть из раковин и удалить черный кончик. Потом положить в отвар из белого вина и воды, добавить морковь, лук, шалот и букет из ароматных трав. Посолить из расчета 8 грамм соли на 1 литр и варить на небольшом огне 3 часа. Остудить в отваре. Варить раковины 30 минут в воде с содой, вновь сцедить жидкость, промыть в чистой воде, подсушить на сите.

## Улитки по-аббатски

На 40 улиток: крупно нарезать лук и слегка обжарить его в масле, добавить отваренных улиток и небольшую ложку муки. Все смешать, влить 2 децилитра кипяченых сливок, потушить 12–15 минут. Загустить 4 желтками, разбавленными сливками, добавить 50 грамм масла. Подавать на тимбале.

## Улитки по-бургундски

Вложить в раковины по небольшому кусочку масла по-бургундски или улиточного масла (см. «Сложные масла», глава «Соусы»). Вложить улиток обратно в раковины, закрыть кусочком того же масла. Поместить в улитницу, налить в нее немного воды, посыпать сухарями, готовить на сильном огне 7–8 минут.

## Улитки а-ля Шабли

На 60 улиток: добавить в 4 децилитра хорошего белого вина 2 ложки мелко нарезанного шалота, упарить до 1,5 децилитра. Процедить через марлю, добавить ложку топленого густого мясного бульона, влить на дно раковин немного упаренного вина, вложить улиток, закрыть маслом, готовить далее по рецепту *Улитки по– бургундски.*

## Улитки по-дижонски

Приготовить винный отвар с шалотом, как описано выше, упарить его. Смешать 250 грамм масла с 250 граммами свежего говяжьего мозга и протереть через сито. Добавить 12–15 грамм соли, перец, пряности, 1,5 ложки нарезанного шалота, 2 давленые дольки чеснока и ложку нарезанных трюфелей. Вложить в раковины, готовить по рецепту *Улитки а-ля шабли.*

## Улитки а-ля Виньрон

*(оладьи)*

Отварить улиток и отпассеровать в масле с шалотом, чесноком, солью и перцем. Окунуть в тесто для фритюра с добавлением лука-резанца и готовить во фритюре из дымящегося растительного масла. Сцедить жидкость, подать с жареной петрушкой.

*Примечание.* Это блюдо можно готовить и в обычном фритюре, но лучше всего подойдет фритюр из растительного орехового масла.

## Лягушачьи лапки

### Лягушачьи лапки с ароматными травами

Нарезать лягушачьи лапки, приправить солью, перцем, отпассеровать на сливочном масле на сковороде. Выложить на тимбал, сбрызнуть лимонным соком, посыпать петрушкой.

### Жареные лягушачьи лапки

Нарезать лапки, в течение часа мариновать в лимонном соке и растительном масле с солью, перцем, чесноком и петрушкой. Перед сервировкой обмакнуть в тесто, жарить в обильном горячем фритюре. Сцедить жидкость, подать на салфетке вместе с жареной петрушкой.

### Запеченные лягушачьи лапки

Смазать дно противня маслом, выложить его толстыми и тонкими ломтиками трюфелей. Полить соусом «Гратен», в середину положить тюрбан из лягушачьих лапок. Добавить немного маленьких отварных шампиньонов, вновь полить соусом «Гратен», посыпать сухарями, полить топленым маслом, запечь в духовке на сильном огне.

*Примечание.* Лягушачьи лапки можно готовить на ломтиках отварного картофеля или с бордюром из картофеля «Дюшес».

### Лягушачьи лапки а-ля Меньер

Нарезать лапки, приправить и готовить по рецепту блюд *А-ля меньер.*

### Муслины из лягушачьих лапок

Приготовить фарш муслин из лягушачьего мяса по обычному рецепту. Далее готовить муслины по рецепту *Муслины из лосося.*

### Лягушачьи лапки а-ля Пулетт

Нарезать лапки, отварить в белом вине и отваре из шампиньонов с мелко нарезанным репчатым луком и букетом из ароматных трав. Сцедить жидкость, отпассеровать лапки в соусе «Пулетт». Выложить на тимбал, посыпать петрушкой.

## Холодные лягушачьи лапки

### «Нимфы на заре»

Нарезать лапки, отварить в белом вине, остудить в жидкости. Потом отжать, покрыть рыбным соусом «Шофруа» с паприкой цвета зари (золотисто-розовый). На дно глубокого серебряного квадратного блюда (стеклянного кубка) налить слой прозрачного желе на шампанском. Выложить на этот слой лягушачьи лапки с листьями эстрагона и веточками кервеля,

чтобы получилось похоже на водоросли. Покрыть еще одним слоем желе, дать застыть. Подавать на блюде, выложенном кусками льда.

# VII
# Первые и вторые блюда (релеве и антре)

Это фундаментальные принципы работы кулинаров, на которых основывается их мастерство. Добавим, что теоретические знания составляют базу кулинарной науки. Каждому настоящему мастеру необходимо обладать такими знаниями, которые в дальнейшем будут способствовать развитию профессионализма и индивидуального стиля. Никто не должен пренебрегать теоретическими знаниями, так как от них зависят результаты работы, то есть будут ли блюда, приготовленные данным кулинаром, вкусными или нет.

## Обычное тушение

Тушение – одна из самых сложных операций. Только длительная практика позволит кулинару хорошо и качественно ее выполнять. Помимо тщательных и точных действий, правильное тушение зависит от качества используемого мяса и от того бульона, в котором оно готовится.

### Мясо для тушения

Говядину и баранину тушат обычным способом, а телятину, ягнятину и птицу особым образом, о котором речь пойдет далее. Мясо для тушения не обязательно должно быть молодым, что необходимо для приготовления жаркого. Самое лучшее мясо животных от 3 до 6 лет для говядины и от 1 до 2 лет для баранины. После этого возраста оно вряд ли может считаться качественным, ибо становится жилистым и сухим и во всяком случае требует более длительного времени приготовления. Вообще мясо старых животных подходит лишь для консоме или различных бульонов.

### Шпигование мяса

Мясо из оковалка или ребрышек говядины должно иметь вкрапления жира, что является показателем хорошего его качества и мягкости. Из бараньей или говяжьей ноги мясо менее жирное, оно требует более длительного тушения, поэтому эти части дополнительно шпигуют салом шириной 1 сантиметр в направлении прохождения жил. Кусочки сала приправляют перцем, мускатом, пряностями, посыпают петрушкой и выдерживают 2 часа в коньяке.

### Маринование мяса для тушения

Любое мясо для тушения, жирное оно или нет, предварительно должно быть замаринованно в винах и ароматных добавках. Его приправляют солью, перцем, пряностями, скатывают, чтобы оно пропиталось ароматами, кладут в емкость между слоями из ароматных трав и добавок, которые в дальнейшем будут использоваться для бульона, потом заливают красным или белым вином в пропорции 3 децилитра на 1 килограмм мяса. Маринуют 5–6 часов, периодически помешивая маринад.

## Бульон для тушения

В него кладут нарезанные колечками, обжаренные на масле или жире морковь и репчатый лук (60 грамм овощей на каждый килограмм мяса), букет из ароматных трав, дольку чеснока, 50 грамм свежей бланшированной свиной кожи.

## Обжаривание и приготовление мяса

*Первый этап тушения*

Когда мясо замаринуется, надо сцедить с него жидкость, положив его на 30 минут на сито. Потом как следует промакнуть полотенцем, подсушить. Подогреть в кастрюле с толстым дном жир из очищенного консоме. Обжарить мясо на жире. Эта операция имеет целью образование на мясе корочки, которая позволит сохранить внутренние соки. Иначе мясо из тушеного превратится в вареное. Чем толще кусок мяса, тем толще должна быть корочка и тем дольше его надо обжаривать. Если мясо постное, то после обжаривания его надо скатать, перевязать ниткой. Это не относится к оковалку или говяжьим ребрам, так как такой вид мяса содержит достаточное количество жира. Выложить дно кастрюли, где будет тушиться мясо, слоем из овощей из маринада, свиной кожи и букетом из ароматных трав. Сверху положить мясо. Влить вино, маринад и быстро упарить, чтобы жидкость имела консистенцию сиропа. Затем влить отменный коричневый бульон, довести его до кипения, закрыть крышкой и поставить в духовку на средний огонь, следя за тем, чтобы кипение не прекращалось. Держать мясо в духовке, пока оно не будет хорошо протыкаться и не перестанет выделять кровь. На этом первый этап тушения заканчивается.

Что касается бульона, в котором тушится мясо, действуют в зависимости от результата, который хотят получить. Если бульон должен быть прозрачным, то мясо вынимают из кастрюли, кладут его в другую емкость, а бульон процеживают через ткань на мясо, после чего ставят в духовку и продолжают тушение, периодически поливая мясо сверху. Потом бульон загущают крахмалом. Если хотят получить соус для блюда, то бульон упаривают наполовину, добавляют $^{2}/_{3}$ «Испанского» соуса и 1/3 томатного пюре или столько же свежих томатов. Полученный соус выливают на мясо и готовят, периодически поливая его сверху. Мясо готово, если оно легко протыкается насквозь ножом, после чего его вынимают из соуса. Соус процеживают через ткань, дают ему настояться 10 минут, чтобы на поверхность поднялся жир, который полностью снимают. Если соус слишком густой, его разбавляют бульоном, а если слишком жидкий – упаривают.

*Второй этап тушения*

Мы уже отметили, что чем толще мясо, тем длительнее должно быть его обжаривание.

Цель – сконцентрировать соки внутри, чтобы они не вытекли при тушении. При подогревании жидкости, в которой готовится мясо, волокна его сокращаются и заставляют соки течь в центр куска. Вскоре жар усиливает действие внутренних соков, и избыток влаги испаряется, разъединяя и растягивая волокна. Итак, на первом этапе мясные соки концентрируются в центре. На втором этапе они, наоборот, начинают вытекать в обратном направлении. Разъединение волокон начинается в центральной части, когда под воздействием температуры жидкость скапливается и начинает испаряться. То есть на волокна оказывается давление, но уже в обратном направлении: из центра к периферии. Когда давление увеличивается, разъединение волокон доходит до корочки, соки изливаются в соус и смешиваются с ним, а соус, в свою очередь, проникает в мясо. В физике это явление называют капиллярность. Именно на этом этапе необходимо быть предельно внимательным. Жидкость, в которой происходит тушение, упаривается и уже не покрывает полностью мясо. Операция подходит к

концу. Открытые части мяса начинают быстро сохнуть, если их постоянно не поливать. Мясо необходимо переворачивать, чтобы мускульная ткань была увлажнена, пропитана соусом, чтобы мясо стало мягким. Именно эти признаки отличают тушеное мясо от других приготовлений.

## Глазирование тушеного мяса

Глазирование необходимо, если мясо подается цельным куском, и не обязательно, если его режут. Для глазирования мясо вынимают из кастрюли, кладут на противень. Затем кусок поливают соусом или бульоном, чтобы на поверхности образовалась тонкая пленка, ставят его в духовку. Когда мясо покроется блестящей корочкой, его вынимают из духовки, выкладывают на блюдо, накрывают крышкой.

*Замечания по тушению*

1. Если тушеное блюдо сопровождается овощами, как, например, *Говядина а-ля мод*, то их, предварительно обжарив на масле, можно тушить либо вместе с мясом (их кладут на втором этапе), либо отдельно в жидкости, в которой оно тушилось. Первый способ предпочтительнее, однако все зависит от выбора кулинара.

2. Надо отметить, что существует еще два способа тушения, и оба нам кажутся неправильными. Первый способ заключается в том, что на сырые овощи кладут сырое мясо, вместо того чтобы предварительно обжарить и то и другое. Дно кастрюли выкладывают сырыми овощами, поливают их топленым жиром и слегка обжаривают. Такие овощи поджариваются лишь с одной стороны и не обладают тем вкусом, который имеют целиком обжаренные. Также они обычно в девяти случаях из десяти подгорают, что придает блюду горечь, искажает вкус соуса. Этот способ приготовления является карикатурой на тушение, которое использовалось в старинной кухне. Тогда бульон для тушения не готовили заранее, то есть мясо и бульон готовили одновременно. Такой метод тушения был превосходным, но очень длительным и дорогим, поскольку мясо тушилось на сыром окороке и телячьей рульке. Именно экономия заставила отказаться от такого способа. Однако некоторые кулинары считают, что можно обойтись без специального бульона для тушения, и это является второй грубой ошибкой. Они используют, готовя такие блюда, мясные кости для бульона, которые порой составляют большую часть, нежели само мясо. Во-первых, мы знаем, что кости, даже телячьи, требуют приготовления бульона в течение 10–12 часов. Сначала кости варят 5–6 часов, потом вновь заливают водой и варят еще 5–6 часов, в итоге получается густой мясной бульон, а не бульон для тушения. Такой густой бульон более безвкусен, поскольку требует постоянного подливания воды и имеет студенистую структуру, что не слишком подходит для процесса тушения. Для тушеного блюда в первую очередь важен вкус. Даже если просто добавить кости в бульон для тушения, его все равно необходимо варить не менее 4–5 часов. Разрушаясь, кости не могут обеспечить необходимую вкусовую ноту для тушеных блюд. Таким образом, использование костей в этом процессе бессмысленно, а также требует постоянного подливания воды. Соус для тушеного блюда должен быть насыщенным и густым. Чем больше жидкости добавляют, тем соус становится более жидким и блюдо превращается из тушеного в вареное. Мы также хотим отметить, что размеры кастрюли или любой другой емкости должны быть пропорциональны размеру мяса, которое будет тушиться. Чем больше размеры емкости будут соответствовать количеству мяса, тем меньше понадобится бульона для тушения и тем насыщеннее он будет.

## Тушение белого мяса

Тушение белого мяса отличается от тушения темного мяса. Обычно оно завершается на первой фазе. В старинной кухне крупные куски мяса нарезали на части, но сейчас от

этой практики отказались. Обычно по-белому тушат телячье седло, поясничную часть, огузок, белое мясо телят, индюшат и молодых кур, от ягненка – седло, рубец и заднюю часть. Процесс тушения одинаков для всех видов мяса, однако его время зависит от размера куска. Бульон для тушения тот же, что и для темных сортов. Овощи не обжариваются, а пассеруются без подрумянивания. Тушат такое мясо всегда в белом бульоне.

## Тушение белых сортов мяса

Белое мясо теленка всегда должно быть предварительно отбланшировано. Остальные вышеупомянутые сорта мяса и птицы можно обжарить со всех сторон в сливочном масле, что будет препятствовать их высыханию. Однако можно этого и не делать. Потом куски кладут в кастрюлю с небольшим количеством приготовленного заранее бульона (емкость должна быть достаточно глубокой), добавляют немного густого телячьего бульона, который готовят под крышкой на среднем огне, и доливают основной бульон для тушения так, чтобы он покрывал кусок до середины. Когда жидкость закипит, кастрюлю ставят в духовку на средний огонь и поддерживают небольшое кипение. Следует периодически поливать сверху блюдо, чтобы оно не сохло и образовывалась пленка, препятствующая испарению внутренних соков. Поэтому необходимо некоторое количество бульона для тушения немного загустить. Если просто залить блюдо бульоном для тушения, то соус не будет таким насыщенным и защитная пленка не сможет препятствовать высыханию мяса. Мясо готово, если, протыкая его острым предметом, оно выделяет бесцветный сок. Это означает, что кровь разложилась. И в этом существенное отличие тушения белого мяса от темного. Тушеное белое мясо можно отнести к такому блюду, как жаркое «Роти». Готовят его только из нежного и жирного мяса молодых животных. Процесс тушения нельзя затягивать, иначе мясо потеряет свои вкусовые качества. Белое тушеное мясо всегда глазируют, особенно это относится к нашпигованному салом мясу. Правда, сейчас становится все меньше сторонников этого метода, однако они еще существуют.

## Отваривание

Правильнее этот процесс назвать «отваривание без кипячения». Это означает медленное приготовление мяса в небольшом количестве жидкости. Именно это мы имели в виду, когда описывали отваривание палтуса и лосося, или филе камбалы в небольшом количестве рыбного бульона, или муслинов и горячих муссов, кнелей, кремов, клецок и т. д. Время отваривания для различных продуктов и блюд значительно отличается. Единственное условие: жидкость, в которой готовится то или иное блюдо, никогда не должна кипеть, а лишь находиться на грани кипения. Крупные куски рыбы или птицы заливают холодной жидкостью, которую подогревают как можно быстрее.

Филе рыбы или птицы отваривают почти до выпаривания жидкости. Некоторые блюда кладут уже в заранее подогретую жидкость.

## Подготовка птицы

Птица должна быть выпотрошена, нафарширована и перевязана. Части тушки, которые будут нашпигованы трюфелями, окороком или языком (в основном это желудок и ножки), натирают лимонным соком, опускают на несколько минут в кипящий белый мясной бульон. Эта операция имеет целью укрепить верхний слой эпидермиса и облегчить шпигование.

# Жаркое

Приготовление жаркого и специального жаркого «Роти» аналогично, поскольку операции схожи. Готовятся такие блюда на масле. Это упрощенный метод, взятый из старинной кулинарии, который заключался в следующем: предварительно мясо подрумянивали, покрывали толстым слоем нарезки «Матиньон», заворачивали в сало, потом в промасленную бумагу и клали в духовку или насаживали на вертел, поливая топленым маслом. Когда мясо было готово, его разворачивали, сцеживали жир, нарезку «Матиньон» клали в кастрюлю, где готовилось блюдо, заливали мадерой и бульоном. Когда бульон пропитывался ароматами нарезки «Матиньон», его процеживали и снимали жир. Этот замечательный метод лучше всего использовать для приготовления блюд из крупной птицы.

## Приготовление жаркого

Выложить дно глубокой кастрюли с толстыми стенками слоем сырой нарезки «Матиньон» (см. «Гарниры»). Сверху положить кусок мяса или птицы, приправить, хорошо полить топленым маслом. Закрыть крышкой, поставить в духовку на сильный огонь, постоянно поливая мясо маслом. Когда кусок мяса или птицы будет готов, снять крышку, как следует обжарить, выложить на блюдо. Влить в овощи (они не должны подгореть) прозрачный насыщенный коричневый бульон, прокипятить его на несильном огне 10 минут, процедить через марлю, снять жир, подать к блюду в соуснике.

*Замечания по поводу приготовления жаркого*

1. Не стоит подливать воду в жаркое во время приготовления, иначе его вкус будет напоминать тушеное белое мясо. Приготовление жаркого должно проходить на масле. Исключение можно сделать лишь для пернатой дичи (фазан, куропатка, перепел). Когда такое блюдо будет готово, можно влить немного горящего коньяка.

2. Нельзя снимать жир с овощей, пока к ним не добавят бульон. Поскольку масло придает основную вкусовую ноту приготавливаемому блюду и овощам, необходимо это масло разбавить бульоном, который должен находиться с ним в контакте не менее 10 минут. Потом его можно снять с поверхности, не навредив ароматизации бульона.

## Жаркое, приготавливаемое в горшочке или кокотнице

Приготовление рубленого мяса, птицы или дичи происходит либо в горшочке, либо в кокотнице. Такие блюда подают в тех емкостях, в которых они готовились. При приготовлении мяса в горшочке используется только масло без добавления гарнира. Когда блюдо готово, его вынимают из горшочка, в который наливают немного бульона, и кипятят его несколько минут, снимая остатки масла. Затем мясо кладут обратно, ставят в теплое место до сервировки. Если блюдо готовят в кокотнице, то действуют так же, добавляя различные овощи, предварительно обжаренные до полуготовности в масле. Это могут быть шампиньоны, донышки артишоков, репчатый лук, морковь, репа и т. д. Использовать стоит по возможности свежие овощи. Их выкладывают вокруг мяса. Мясо и овощи должны быть готовы одновременно. Мы рекомендуем жарить мясо в глиняной посуде, так как ее можно легко отмыть от жира просто водой, не применяя соду или мыло. Если используется новая глиняная посуда, то ее надо вымочить в кипяченой воде в течение 12 часов. Потом посуду как следует вытирают и вымачивают в проточной воде еще некоторое время. После этого ее можно использовать.

## Соте

Соте – это зажаривание под крышкой на жире. Им может быть сливочное, растительное масло и любой другой жир. Для такой операции мясо, птицу или дичь режут на куски. Потом их кладут в разогретый заранее жир. Тогда образуется корочка, которая сохраняет соки внутри мяса. Особенно это действенно для таких сортов темного мяса, как говядина и баранина. Соте из птицы или дичи готовят под крышкой на плите или без крышки в духовке. При этом куски нужно постоянно поливать жиром, как и жаркое. Потом куски вынимают, опускают в соус на несколько минут, чтобы они пропитались его ароматами. Соте из рубленого мяса (турнедо, нуазет, отбивные, филей, антрекоты) готовят на плите под крышкой в небольшом количестве очищенного масла. Разогревание масла и запаривание должны проходить одновременно, а огонь должен быть тем сильнее, чем меньше и тоньше кусок. Когда с сырой стороны начинает вытекать кровь, кусок переворачивают. Блюдо готово, когда на обжаренной стороне показываются розовые капельки. Потом куски вынимают из кастрюли, сцеживают жир, в емкость наливают немного соуса или его жидкой основы и кипятят, пока застывший мясной сок на дне не растворится. Эта процедура называется дегласирование. То есть образуется особая жидкость, которую добавляют в соус или в гарнир, подаваемые к блюду. Эта процедура необходима для всех жареных блюд. Емкость, в которой жарится мясо, должна быть пропорциональна его объему. Если она больше, то жидкость на незаполненных участках посуды начинает подгорать и дегласирование становится невозможным. При этом соус теряет вкусовые качества, подходящие данному блюду.

Соте из белых сортов мяса (телятина или ягнятина) готовят следующим образом: сначала сильно разогревают жир, потом кладут в него куски мяса и жарят их на небольшом огне. Любое белое мясо должно быть очень хорошо прожарено. Существуют также блюда, которые называются рагу. Они содержат признаки жареного и тушеного мяса одновременно. Их готовят из говядины, телятины, ягненка, дичи и т. д. Это блюда с названием эстуфад, гуляш, сотэ из ягненка или теленка, карбонад, наварен, рагу из дичи и т. д. Для них мясо сначала режут на куски и подрумянивают в масле, а потом длительное время тушат с соусом и гарниром.

## Бланширование

Существует три вида бланширования, которые сильно отличаются друг от друга. Это: 1) бланширование мяса, особенно мясных обрезков; 2) бланширование некоторых овощей; 3) бланширование овощей до полного их приготовления.

Обычно бланшируют голову, ноги и белое мясо телятины, ноги баранины и ягненка, белое мясо ягненка. Такое мясо сначала вымачивают в проточной воде до тех пор, пока не будет вымыта вся кровь. Потом его кладут в кастрюлю, заливают полностью холодной водой и постепенно доводят до кипения. Снимают пену, кипятят 15–20 минут – голову и ноги телятины, 10–15 минут – ноги баранины и ягненка. Потом сцеживают жидкость, а мясо промывают в большом количестве холодной воды. Окончательное приготовление происходит в специальной белой оболочке. Белое мясо теленка кипятят не более 3 минут, чтобы верхний слой укрепился и его легче было шпиговать. С белого мяса ягненка сцеживают воду, его охлаждают. Далее такие сорта мяса обычно тушат. Петушиные гребешки также промывают в холодной проточной воде, заливают холодной водой и ставят на огонь. Потом их хорошо протирают тряпкой с солью, чтобы снять верхний слой, остужают в холодной воде и готовят в белой изолирующей оболочке. Большинство кулинаров бланшируют мясо и птицу, чтобы приготовить бланкет или фрикасе. В этом случае мы не советуем долго вымачивать мясо в

воде. Достаточно положить его в холодную воду или бульон и довести до кипения, периодически переворачивая куски. Как только поднимется пена, ее надо снять, тогда мы получим белое мясо и бульон, которые сохранят свои вкусовые свойства. Безусловно, речь идет о продуктах высококачественных. Если же мясо и птица низкого качества, то ни бланширование, ни вымачивание не помогут приготовить хорошие блюда. Мясо будет серым, сухим и безвкусным. Продукты, из которых готовят бланкет или фрикасе, если они хорошего качества, не нуждаются в вымачивании и бланшировании. Какое блюдо из них ни приготовили бы – жаркое, тушеное или жареное, – мясо в них всегда будет белым и вкусным.

Под термином «бланширование овощей» обычно подразумевают промывание их в большом количестве воды и кипячение, чтобы избавиться от кислоты и горечи, которые они могут содержать. Время кипячения зависит от степени зрелости овощей. Чем старше овощ, тем дольше его нужно кипятить. Если же овощи молодые, достаточно лишь слегка подогреть. Из зеленых овощей бланшируют латук, цикорий, сельдерей, артишоки, капусту. Бланшируют старые морковь, репу и мелкий репчатый лук. Кабачки, тыкву и огурцы бланшируют до полного приготовления, которое называется приготовление по-английски. Именно под этим термином подразумевают приготовление таких зеленых овощей, как горошек, стручковая фасоль, брюссельская капуста, шпинат и т. д., то есть овощи кладут в кипящую подсоленную воду. После бланширования их откидывают на сито, охлаждают, затем обычно тушат.

## Белая изолирующая оболочка (белый бульон) для мяса и некоторых овощей

Смысл этой операции заключается в том, чтобы сохранить мясо белым и предупредить его контакт с воздухом, от которого оно может почернеть. Для этого необходима специальная изолирующая оболочка. Надо растворить в 1 литре холодной воды ложку муки, посолить, добавить 2 ложки винного уксуса, довести до кипения. Положить луковицу, нашпигованную гвоздикой, букет из ароматных трав, сам продукт, который готовится, и жир, который и создаст на нем защитную оболочку. Это может быть сырой нарубленный почечный жир говядины или телятины, предварительно промытый в холодной воде.

*Примечание.* Если эта оболочка предназначена для овощей, то вместо уксуса употребляют лимонный сок.

## Запекание

Эта операция занимает большое место в работе кулинара, поэтому мы уделяем ей особое внимание. Запекание может быть полным, быстрым и легким. Также под быстрым запеканием подразумевают глазирование.

### Полное запекание

Это очень длительная операция, требующая особо тщательных и скрупулезных действий. Мясо, которое запекают, обязательно должно быть сырым. Оно должно быть готово одновременно с упариванием соуса и формированием корочки, состоящей из соуса, сухарей и масла. Чтобы достичь такого результата, необходимо учитывать природу и объем запекаемого мяса, а также интенсивность огня. Обычно при полном запекании используют соус «Дюксель», жирный или постный, в зависимости от обстоятельств. Запекаемое мясо кладут на смазанную маслом поверхность, покрывают несколькими ложками соуса, окружают ломтиками шампиньонов и несколько шампиньонов кладут на него сверху. Наливают немного

белого вина, потом полностью покрывают дно и мясо соусом, посыпают его сухарями, поливают топленым маслом. Чем больше блюдо, тем больше соуса надо использовать, и соответственно наоборот. Однако необходимо учитывать, что если налить много соуса, то образование корочки и запекание не произойдут одновременно, потому что соус не сможет вовремя упариться. Если же налить мало соуса, то он упарится прежде, чем мясо будет готово, и придется, доливая его, разрушить корочку, покрывающую его. Чем больше блюдо, тем огонь должен быть умереннее. Чем меньше блюдо, тем огонь должен быть сильнее. Когда мясо будет готово, вынуть его из духовки, полить лимонным соком, посыпать петрушкой.

### Быстрое запекание

Быстрое запекание делается так же, как полное, с соусом «Дюксель». Только необходимо, чтобы на мясе, рыбе или овощах быстро образовалась корочка. Их покрывают соусом, посыпают сухарями, поливают топленым маслом и готовят на сильном огне.

### Легкое запекание

Применяется для изделий из теста, таких, как макароны, лазанья, лапша, гноки и т. д. В этом случае смешивают тертый сыр, сухари и масло. Цель такого запекания – образование однородной румяной корочки, которая появляется в результате плавления сыра. Огонь при этом должен быть умеренным. Легкого запекания требуют фаршированные овощи: томаты, шампиньоны, баклажаны, огурцы. На них корочка образуется за счет смеси сухарей, сливочного или растительного масла. Потом овощи ставят на умеренный огонь. При этом они могут быть либо сырыми, либо уже полностью готовыми.

## Глазирование

Глазировать блюдо можно двумя способами: или соусом с большим количеством масла, или смесью соуса с тертым сыром.

В первом случае блюдо, полностью покрытое соусом, надо поставить в емкость с небольшим количеством воды, которая будет препятствовать его разрушению, не давая ему в духовке быстро вскипеть. Чем больше масла будет в соусе, тем сильнее должен быть огонь. Тогда сверху образуется румяная тонкая корочка. Во втором случае всегда используют соус «Морнэ». Надо хорошо полить им глазируемый продукт, посыпать его тертым сыром, полить топленым маслом, поставить на сильный огонь. Тогда образуется румяная корочка за счет смеси плавящегося сыра и тающего масла.

## Гриль

Главная задача при приготовлении мяса на гриле – сохранить внутри его соки.

Вообще-то кулинария когда-то и родилась именно с этого процесса – обжаривания пищи на открытом огне. Затем как логическое продолжение этого опыта кто-то додумался до шампуров. С этого и началось развитие нашего искусства.

### Топливо для гриля

Лучше всего жарить на древесном угле, поскольку он не сильно дымится. Огонь поддерживают за счет вентиляции воздуха. Если огонь горит на открытом воздухе, необходимо создать тягу, чтобы дым выдувался. Иначе чад, который образуется из-за капающего жира или сгорания каких– либо посторонних тел, может испортить вкус блюда. Но, конечно, обжа-

ривать пищу можно и на другом горючем, поэтому мы ничего не навязываем. Главное, чтобы выбор топлива был оправдан.

## Решетка для гриля

Большое значение при приготовлении блюда на гриле имеет решетка, так как ее величина напрямую зависит от объема блюда. Также необходимо иметь возможность уменьшать или увеличивать огонь. Решетку обычно располагают в центре огня, ее толщина может варьироваться. Класть продукты надо на горячую решетку, иначе она прилипнет к прутьям и готовящееся блюдо будет повреждено во время переворачивания.

## Приготовление на гриле темных сортов мяса

Очень многое зависит от интенсивности огня, на котором готовится мясо. Чем больше кусок, тем интенсивнее и сильнее он должен быть обжарен внешне. В статье «Тушение» мы уже говорили о важности обжаривания. Однако нелишним будет и повторить. Если жарится крупный кусок мяса (баранина или говядина), то покрывающая корочка должна быть плотной, чтобы сохранились внутренние соки. Чем выше качество мяса, тем оно сочнее, а значит, при жаренье соки будут из него вытекать. Плотная корочка необходима, чтобы их сохранить. Также надо следить за интенсивностью огня. Жар проникает через волокна, потом попадает в ткани и заставляет внутренние соки выделяться. Они появляются на сырой стороне мяса. Поэтому кусок постоянно переворачивают до тех пор, пока на поверхности его не появятся розовые капельки, которые означают, что блюдо готово. Чем больше кусок, тем меньше должен быть огонь. Тогда жар легче проникнет во внутреннюю его часть. Интенсивность огня должна меняться, иначе румяная корочка превратится в горелую, которая будет препятствовать проникновению жара внутрь. В итоге мы получим подгоревшее блюдо сверху и сырое внутри.

Если же кусок мяса небольшой, то достаточно нескольких минут интенсивного огня, и блюдо будет готово. В этом случае огонь можно не регулировать. Например, готовя на гриле ромштекс, сначала необходимо подержать его на сильном огне, чтобы образовалась препятствующая вытеканию соков корочка, а потом уменьшить огонь, тогда мясо хорошо прожарится и внутри. Такие блюда, как турнедо, филе миньон, нуазет, отбивные, можно готовить на сильном огне в течение нескольких минут, потому что их толщина минимальна, образование корочки и проникновение жара внутрь мяса происходит очень быстро.

## Необходимые действия при приготовлении на гриле

Прежде чем положить мясо на гриль, его надо хорошо смазать очищенным маслом. Этим же маслом потом постоянно поливают мясо, пока оно жарится, чтобы не подсохли его части, имеющие контакт с огнем. Темное мясо нужно переворачивать с помощью специальных щипцов, однако при этом постараться избежать его прокалывания, иначе вытекут соки.

## Окончание приготовления

Если, дотронувшись пальцем до корочки зажаренного мяса, встречаешь сопротивление, значит, оно готово. И наоборот, если сопротивления не чувствуется, значит, мясо еще не прожарилось.

Самый верный признак того, что блюдо готово, это когда на поверхности корочки выступают розовые капельки.

## Приготовление на гриле белых сортов мяса

Если для темного мяса необходимо образование плотной румяной корочки, то для белого мяса это не обязательно. Соки в таком мясе, как телятина или ягнятина, существуют в виде белка, поэтому нет нужды заботиться об их сосредоточении внутри куска. Огонь должен быть умеренным, чтобы подрумянивание и прожаривание осуществлялось одновременно. Мясо надо постоянно поливать топленым маслом, не допуская его подсыхания. Когда выделяемый сок становится белого цвета, блюдо готово.

## Приготовление на гриле рыбы

Вне зависимости от размеров рыбы, ее надо готовить на умеренном огне, предварительно полив сливочным или растительным маслом. И эту процедуру надо повторять все время, пока она будет жариться. Рыба готова, если мясо легко отделяется от хребта. Любую рыбу, за исключением жирной, такой, как макрель, красная кефаль, сельдь и т. д., сначала надо обвалять в муке, а уж потом полить маслом. Тогда при жаренье образуется румяная корочка, которая не даст рыбе высохнуть и будет приятна для глаза.

## Приготовление на гриле блюд в панировке

Обычно на гриле готовят блюда небольшого объема. Зажаривание должно происходить на небольшом огне, чтобы блюдо и его панировка оказались готовы одновременно. Основной продукт нужно постоянно поливать очищенным маслом и осторожно переворачивать, чтобы не повредить корочку, которая должна сохранять его сочным.

# Приготовление во фритюре

Приготовление блюд во фритюре – один из важных аспектов работы кулинара, которая подчиняется определенным законам и правилам. Если их не соблюдать, то может произойти несчастный случай. Тут надо быть особо внимательным и действовать с большой осторожностью.

## Емкость для фритюра

Емкости, в которых готовят фритюр, имеют большое значение, хотя далеко не все уделяют этому должное внимание, что может повлечь за собой несчастный случай. Невнимательность и резкие действия кулинара в такой ситуации могут сыграть отрицательную роль, однако очень многое зависит от дефектов емкости и от того, удобно ли ею пользоваться. Емкость для фритюра должна быть либо из меди, либо из другого резистентного материала. Лучше, чтобы она была круглой или овальной формы и имела достаточно большие размеры. Особенно важна ее глубина, потому что, наполнив емкость жиром, нужно иметь достаточно места и для продуктов. А если налить много жира, то даже малейшее передвижение емкости по плите может спровоцировать его выброс и ожог того, кто находится рядом. Именно поэтому предпочтительнее, чтобы форма имела прямые, а не наклонные стенки. Особенно это важно на больших кухнях, где постоянно идет работа с жиром, которая требует использования очень больших емкостей.

## Использование жира для фритюра

Для фритюра подойдет любой растительный или животный жир. Он должен быть очень хорошо очищен и хорошо сопротивляться жару, чтобы не гореть даже при очень высокой температуре. Однако мы предостерегаем от использования в больших фритюрах таких очищенных готовых жиров, как для супа «Мармит» и для жаркого «Роти». Не должно применяться в большом фритюре и сливочное масло, потому что даже в очищенном виде его невозможно прогреть до нужной температуры. Это масло можно использовать лишь в исключительных случаях для приготовления в небольших фритюрах. Основа для большого фритюра – говяжий почечный жир. Он недорогой и не требует длительной обработки. Телячий жир нужно смешивать с говяжьим почечным жиром, потому что сам по себе он плохо сопротивляется высоким температурам. Бараний жир вообще нельзя использовать. От старого животного он имеет привкус сала, а от молодого сильно пенится и может перелиться через край. Свиной жир используют мало, потому что он очень дорогой, его в небольшом количестве лишь добавляют к другим жирам.

Фритюр может состоять из смеси половины говяжьего почечного жира и половины телячьего жира или же двух частей говяжьего жира, одной части телячьего жира и одной части свиного жира. Жир для фритюра надо не просто растопить, его необходимо полностью сварить, что способствует его очищению. Если жир сварен не полностью, он начинает пениться, когда в него опускают продукты приготовления, что может повлечь за собой несчастный случай. Кроме того, если жир очищен недостаточно, он целиком проникает в обжариваемый продукт и делает его несъедобным.

Прежде всего жир режут на мелкие куски. Затем его кладут в емкость из расчета $^{3}/_{4}$ литра воды на 5 килограмм жира. Вода способствует вытапливанию жира и разлагает его клеточные ткани. Она должна выпариться полностью, потому что только при отсутствии влажности жир можно считать сваренным и очищенным. Жир готов, если от его оболочки остаются лишь подрумяненные волокна, кроме того, он начинает дымиться, причем дым становится белым и источает легкий аромат. Когда жир прогреется до очень высокой температуры, его надо снять с огня, подождать 10 минут, затем процедить под давлением через ткань или марлю.

## Температурная шкала, применяемая для фритюра

Температура зависит от природы жира и его чистоты. Температурная шкала делится на три категории: средний горячий фритюр, горячий фритюр, очень горячий фритюр. Если фритюр кипит, значит, температура слишком высока и его нельзя использовать. Если употребляют сливочное масло, то температура его нагревания не должна превышать 120 градусов, иначе оно начнет гореть. Если же оно очищено, то температура может достигать 132–135 градусов, однако этого недостаточно для приготовления блюд во фритюре. Фритюр животных жиров имеет следующую градацию: 135–140 градусов – средняя высокая температура; 155–160 градусов – высокая температура; 180 градусов – очень высокая температура. Именно при такой температуре жир начинает дымиться. Свиной жир можно довести до температуры 200 градусов, и он все равно не будет гореть. Утиный жир выдерживает без горения температуру 220 градусов. Для растительных жиров: кокосовое масло не горит даже при температуре 150 градусов, подсолнечное масло выдерживает температуру 270 градусов, а оливковое – 290.

Температурную шкалу также определяют следующим образом: фритюр среднегорячий, если листик петрушки или корочка хлеба, брошенные в него, моментально сворачиваются; фритюр горячий, если он начинает потрескивать, когда в него кладут чуть влажный

продукт; фритюр очень горячий, если он дымится и этот дым имеет аромат. Средний горячий фритюр используют для любых ингредиентов, содержащих растительные соки, которые должны испариться, а также для рыбы соответствующей толщины, когда ее необходимо зажарить изнутри. Эта фаза для нее – подготовительная. Горячий фритюр используют при приготовлении блюд, которые уже готовы, но их еще надо покрыть румяной корочкой, а также для образования поджаристого слоя, способствующего концентрации соков внутри продукта. В горячем фритюре жарят то, что предварительно панируется или опускается в тесто: различные крокетки, блюда а-ля виллеруа, оладьи, пончики и т. д. От резкого контакта с горячим жиром оболочка из яйца и хлебных крошек образует корочку, которая препятствует выходу наружу жидкости. В не очень горячем фритюре жир проникнет в оболочку из яиц и хлеба, корочка не образуется и, соответственно, пищевые соки вытекут. То же самое происходит с тестом – из него образуется твердая корочка. А поскольку в тесто опускается, как правило, уже готовое блюдо, то для получения во фритюре поджаристой корочки достаточно лишь несколько минут. Очень горячий фритюр используют лишь для тех блюд, которые необходимо моментально покрыть твердой румяной оболочкой, а также для небольших блюд, которые должны быть готовы одновременно с защитной корочкой. Их тоже кладут во фритюр на очень короткое время.

## Приготовление рыбы во фритюре

Мы уже не раз говорили о приготовлении рыбы во фритюре в главе «Рыба». Поэтому отсылаем вас в этот раздел.

## Количество фритюра

Количество фритюра должно быть пропорционально объему продуктов, которые в нем готовятся. Они должны полностью в него погружаться. Чем больше жира, тем выше температура фритюра. Поэтому не надо опасаться охлаждения фритюра из-за погружаемого в него продукта. Баланс температуры восстановится за несколько секунд. Лучше класть пищевые замаринованные куски частями, не сразу, чтобы не перегружать фритюр.

## Как следить за фритюром

Каждый раз перед использованием фритюра его надо процедить через марлю, так как от предыдущей готовки в нем остается осадок, вредный для других последующих продуктов. Например, после продуктов в панировке остаются сухари, которые превращаются в черный песок, а после продуктов в тесте остается мука, которая образует на дне емкости илистый осадок. Из-за таких остатков фритюр начинает подгорать и выделять неприятный запах. Именно поэтому любой фритюр после его использования необходимо процеживать. От этого зависит длительность приготовления и вкусовые качества блюда.

# Рубленое мясо

## Часть первая
## Говядина

### Оковалок, или поясничная часть

Оковалок – это часть туши от крестца до первых ребер. Это мясо относится к филе. Под оковалком понимают также филей. Если оковалок готовят целиком, то обрезают края, отсекают связки, расположенные вдоль хребта. В филейной части оставляют немного жира, а околофилейную часть не обезжиривают вообще. Если оковалок тушат, то куски весом 3 килограмма нарезают поперек. Для жаркого лучше использовать кусок мяса целиком. Обычно его готовят и подают «с кровью». Если оковалок тушат, то он должен быть превосходного качества, иначе мясо будет суховатым. К оковалку подойдут гарниры «Буржуазный», «Сельдерей», «Фламандский», «Ришелье», «Провансальский» и т. д. К каждому из этих гарниров подается соответствующий соус.

### Холодный оковалок

Такое блюдо обычно подают в желе. Его также можно подать на сервировочном блюде в окружении нарубленного желе или крутонов из желе.

### Костный мозг и мозги

Под костным мозгом понимают мозг из позвоночника телятины и говядины. Обычно он продается и готовится вместе с мозгами. Иногда их готовят раздельно и подают с соответствующими гарнирами. Благодаря тому, что костный мозг и мозги легко усваиваются организмом, их рекомендуют детям и пожилым людям. Блюда из телячьих мозгов и телячьего костного мозга считаются более изысканными, нежели из говяжьих, однако способ их приготовления идентичен.

Сначала костный мозг и мозги промывают в проточной воде, потом удаляют корковые пленки. Вновь вымачивают в холодной воде, чтобы избавиться от кровавых спаек. Готовят мозги и костный мозг в курт-бульоне А на винном уксусе 25–30 минут. Курт-бульон обычно готовят заранее и обязательно процеживают. Мозги и костный мозг кладут в него, когда он закипит, чтобы они имели твердую консистенцию.

#### Крокетки из костного мозга по-французски

Приготовить салпикон из костного мозга, шампиньонов и трюфелей, загустить упаренным «Парижским» соусом в пропорциях, указанных в статье «Крокетки» (см. «Горячие закуски»). Разделить массу на части по 75 грамм, придать им прямоугольную форму. Обмакнуть в тесто для фритюра и готовить в горячем фритюре. Подавать на салфетке вместе с жареной петрушкой и соусами «Периге», «Ароматные травы» и т. д.

#### Крокетки из костного мозга по-польски

Приготовить салпикон из костного мозга, белых грибов и трюфелей, загустить его упаренным «Испанским» соусом в обычных пропорциях. Разделить на прямоугольники, обернуть в тонкие блины, приготовленные из теста без сахара, обмакнуть в тесто для фритюра, готовить в большом горячем фритюре. Подавать на салфетке вместе с жареной петрушкой, соусами «Ароматные травы» или «Дюксель».

### Крокетки из костного мозга по-русски

Приготовить салпикон, описанный выше, разделить на прямоугольники. Обернуть в тонкую свиную сетку, обмакнуть в тесто для фритюра с пивом и готовить в большом горячем фритюре. Подавать на салфетке вместе с жареной петрушкой и соусами «Ароматные травы» или «Дюксель».

### Крокетки из костного мозга

Приготовить салпикон как для крокеток по– французски, разделить на части по 75 грамм, придать им форму шайбы. Запанировать в хлебных крошках и яйце. Готовить в большом горячем фритюре и подать на салфетке вместе с жареной петрушкой и соусами «Периге» или «Деми-гляс» с маслом.

### Костный мозг кусочками

Отварить костный мозг, нарезать его на кусочки длиной 7 сантиметров, промариновать 20 минут в лимонном соке и растительном масле с солью, перцем, петрушкой. Обмакнуть в тесто для фритюра, готовить в большом горячем фритюре. Подавать на салфетке вместе с жареной петрушкой и томатным соусом.

### Тимбалы из костного мозга по-шотландски

Смазать маслом шестиугольные формы, выложить их тонкими ломтиками языка, покрыть слоем фарша толщиной 3–4 миллиметра. Нафаршировать салпиконом из костного мозга и языка, заправленным «Парижским» соусом. Покрыть еще одним слоем фарша. Готовить на водяной бане 12 минут, выложить полукругом на круглом блюде. Отдельно подать «Шотландский» соус.

### Тимбалы из костного мозга по-неаполитански

Смазать большие формы маслом. Отварить до полуготовности макароны, сцедить с них жидкость, закрутить спиралью и выложить ими формы. Покрыть слоем фарша, заполнить салпиконом из костного мозга и шампиньонов, загущенным упаренным соусом «Деми-гляс томатный». Опять покрыть слоем фарша, отварить, подавать как тимбалы по-шотландски. Отдельно подать соус «Деми-гляс» томатный с маслом.

### Тимбалы из костного мозга «Вильнев»

см. «Горячие закуски».

### Мозги с черным маслом

Нарезать мозги ломтиками, выложить кольцом на круглое огнеупорное блюдо, положить в центр нарезанный кусочками костный мозг. Приправить солью и перцем. Приготовить черное масло с петрушкой, положить его на кусочки мозгов. Подогреть в горячей сковороде винный уксус и сбрызнуть им блюдо. Запечь.

### Мозги с ореховым маслом

Нарезать мозги ломтиками, а костный мозг – кусками. Выложить так, как описано выше. Приправить, покрыть слоем орехового масла, посыпать петрушкой, сбрызнуть лимонным соком, запечь.

### Мозги по-бургундски

Нарезать мозги ломтиками, добавить гарнир из глазированных шампиньонов и маленьких луковиц, полить соусом на красном вине и тушить 7–8 минут. Выложить на тимбал, окружить обжаренными в очищенном масле гренками в форме сердечек.

### Запеченный кокиль из мозгов

Выложить края кокиля картофелем «Дюшес». Полить дно соусом «Дюксель», сверху положить ломтики отварных мозгов и широкие ломтики отварных шампиньонов. Середину украсить маленьким шампиньоном, полить густым соусом «Дюксель». Посыпать сухарями, полить топленым маслом, запечь в духовке на сильном огне. Потом посыпать поверхность готового блюда зеленью петрушки, сбрызнуть несколькими каплями лимонного сока.

### Кокиль из мозгов по-парижски

Выложить края кокиля картофелем «Дюшес», смазать желтком, запечь в духовке. Полить дно небольшим количеством «Парижского» соуса, выложить тонкие ломтики из мозгов, сверху положить ломтики шампиньонов и трюфелей, украсить середину маленьким шампиньоном. Полить все «Парижским» соусом и быстро запечь.

### Крокетки из мозгов

Готовить одним из указанных способов (см. «Костный мозг»).

### Мозги кусочками

Нарезать мозги ломтиками, замариновать и готовить по рецепту *Костный мозг кусочками.*

### Мозги по-итальянски

Нарезать сырые мозги широкими тонкими ломтиками, приправить солью и перцем, обвалять в муке, обжарить в сливочном и растительном масле. Выложить на горячее блюдо, полить середину «Итальянским» соусом.

### Маринованные мозги

Нарезать мозги ломтиками и замариновать, как описано в рецепте *Мозги кусочками.* Потом запанировать их в яйце и хлебных крошках, зажарить. Подать на салфетке вместе с жареной петрушкой. Отдельно подать томатный соус.

### Матлот из мозгов

Хорошо промыть мозги, отварить в курт-бульоне с красным вином, приготовленном заранее. Добавить ароматные травы. Потом нарезать мозги ломтиками, добавить гарнир из маленьких отварных шампиньонов и маленьких глазированных луковиц. Упарить курт-бульон, процедить его, заправить маслом и мукой, вылить на мозги. Подать на тимбале с гренками, обжаренными в масле.

*Примечание.* Этот рецепт напоминает *Мозги по-бургундски*, только в данном случае мозги варят в курт-бульоне.

### Мазагран из мозгов

Смазать овальное или круглое блюдо маслом, выложить края тонким высоким слоем картофеля «Дюшес». Середину заполнить рагу из отварных ломтиков мозгов, ломтиков шампиньонов и трюфелей, заправить «Парижским» соусом с добавлением в него упаренного грибного отвара. Покрыть тонким слоем картофеля «Дюшес», скрепить края с бордюром из картофеля, смазать желтком, украсить поверхность картофельными фигурками или же просто провести вилкой полоски по поверхности. Зажарить в духовке на сильном огне. Когда мазагран будет готов, полить края тонкой струйкой томатного соуса и выложить сосисками «Чиполата», зажаренными заранее.

### Муслин из мозгов

Потушить в масле мозги, протереть через тонкое сито, приготовить из этого пюре массу как для клецок для супа. Смазать форму маслом, выложить туда массу и готовить на водяной бане. Остудить в течение 7–8 минут, выложить на сервировочное блюдо. Отдельно подать сливочный соус с добавлением в него тонко нарезанных отварных белых шампиньонов.

### Хлеб из мозгов а-ля Виллажуаз

Потушить в масле 400 грамм мозгов, растереть в ступке, добавить 100 грамм масла, 200 грамм панады, соль, перец, мускатный орех и 3 яйца. Протереть через тонкое сито, замесить массу пестиком, выложить в смазанную маслом форму. Готовить на водяной бане 30–35 минут. Остудить в течение 7–8 минут и выложить на блюдо. Отдельно подать «Велуте» с мелко нарезанными отварными шампиньонами.

*Примечание.* Время отваривания указано для литровой формы. Можно готовить такой хлеб и в нескольких формочках. Тогда его время приготовления – 12–14 минут.

### Мозги а-ля Пулетт

Отварить мозги, нарезать их ломтиками, обжарив в течение минуты в соусе «Пулетт», выложить на тимбал.

### Мозги а-ля Равигот

Выложить края блюда картофелем «Дюшес», подрумянить в духовке. В центр блюда положить свежесваренные нарезанные ломтиками мозги, полить соусом «Равигот».

### Суфле из мозгов в формочках

*На 20 формочек*: нарезать ломтиками 500 грамм мозгов, обжарить их в масле; протереть через тонкое сито; замешать в получившееся пюре 2,5 децилитра очень густого соуса «Бешамель», 5 желтков, 5 взбитых белков и приправить. Выложить массу в формочки, готовить в духовке на медленном огне 12 минут. Подавать на плиссированной салфетке.

### Клецки из мозгов

Отварить 500 грамм мозгов, нарезать их крупными кубиками, загустить 1 децилитром густого «Парижского» соуса и 3 яйцами. Охладить. Хорошо нагреть на сковороде очищенное масло, брать ложкой получившуюся массу и бросать в жир. Обжарить со всех сторон и выложить кольцом на круглое горячее блюдо. Отдельно подать томатный соус.

### Мозги «Виллеруа»

Нарезать сырые мозги ломтиками, приправить, потушить в масле, обмакнуть в соус «Виллеруа» и остудить. Запанировать в яйце и хлебных крошках, обжарить, подать на салфетке вместе с жареной петрушкой и соусом «Периге».

## Филей

Филей – это часть туши, расположенная выше окончания бедра до первых ребер, тянущаяся вдоль позвоночника. Филей готовят так же, как и филе. Для тушеного блюда от мяса отделяют все кости, однако для жаркого кости по английскому методу оставляют. В этом случае сухожилие режут на части, чтобы избежать деформации, а кости ломают в нескольких местах, чтобы потом их было проще удалить. Филей лучше всего жарить, особенно если он хорошего качества.

## Холодный филей

Холодный филей покрывают слоем желе и подают на блюде с рубленым желе.

## Антрекот

Хотя антрекот готовится из мякоти, расположенной между ребрами, нередко для его приготовления используют филей.

### Антрекот «Беарнский»

Зажарить антрекоты на гриле, выложить на длинное горячее блюдо, украсить с каждого края картофелем «Шато»; полить каждый антрекот густым прозрачным мясным бульоном, а края блюда полить «Беарнским» соусом.

*Примечание.* «Беарнский» соус можно подать отдельно.

### Антрекот «Берси»

Зажарить антрекоты на гриле, полить густым мясным прозрачным бульоном, подать на 150 граммах масла «Берси».

*Примечание.* В одних ресторанах размягченное масло «Берси» кладут поверх антрекотов, в других подают отдельно в соуснике. Строгих правил для этого блюда не существует.

### Антрекот «Бордоский»

Обжарить антрекоты на масле, выложить на длинное горячее блюдо. Каждый антрекот украсить линией из ломтиков отварного костного мозга. Отдельно подать «Бордоский» соус.

*Примечание.* Настоящий «Бордоский» соус делается не на красном вине, как многие полагают, а на белом. Именно поэтому раньше этот соус назывался соус «Бордоский Бон–нефуа».

### Антрекот с шампиньонами

Обжарить антрекоты на масле, выложить. Налить в сотейник 1 децилитр шампиньонового отвара и провести дегласирование (см. статью «Соте»). Подогреть в этой жидкости 20 шляпок маленьких шампиньонов, украсить ими антрекоты. Добавить к дегласажу 1,5 децилитра соуса «Деми-гляс», упарить наполовину и процедить через сито, добавить 50–60 грамм масла, полить антрекоты. Остаток соуса подать отдельно.

### Антрекот а-ля Форестьер

Обжарить антрекоты на масле, выложить, окружить следующим гарниром: отпассеровать в масле нарезанные кубиками 300 грамм сморчков и 300 грамм картофеля, выложить по краям блюда вместе с кусками постного бланшированного обжаренного шпика, посыпать зеленью петрушки. Добавить в сотейник немного белого вина, провести дегласирование, потом влить 1,5 децилитра густого телячьего бульона, процедить соус, подать его отдельно.

### Антрекот по-венгерски

Обжарить антрекоты на масле. Отдельно отпассеровать на масле 125 грамм нарезанного бланшированного шпика и 2 нарубленные луковицы. Добавить щепотку паприки, влить 1 децилитр белого вина, упарить на $^{2}/_{3}$ и влить 2,5 децилитра «Велуте». Варить 7–8 минут. Выложить антрекоты, полить соусом (можно подать отдельно), окружить антрекоты шариками картофеля, сваренного в подсоленной воде.

### Антрекот по-хозяйски

Обжарить антрекоты на масле, покрыть их слоем масла «Метрдотель» (150 грамм) с добавлением большой ложки сухой смеси «Дюксель» с луком и шалотом. Провести дегласаж с помощью 1,5 децилитра белого вина, упарить на $^{2}/_{3}$, добавить ложку топленого мясного густого бульона, вылить этот соус на антрекоты.

### Антрекот по-лионски

Обжарить антрекоты на масле, выложить на блюдо. Для гарнира отдельно обжарить на масле 300 грамм мелко нарезанного репчатого лука и загустить его ложкой топленого густого мясного бульона с маслом. Влить в сотейник 1,5 децилитра белого вина с небольшим количеством винного уксуса и провести дегласаж. Упарить на $^{2}/_{3}$, добавить 1 децилитр соуса «Деми-гляс», процедить его через сито. Потом положить в него 50 грамм масла, полить этим соусом антрекоты.

### Антрекот «Продавец вин»

Зажарить антрекоты на гриле, покрыть их слоем размягченного масла «Продавец вин» или подать его отдельно в соуснике. (См. «Сложные масла», глава «Соусы»).

### Антрекот по-марсельски

Зажарить антрекоты на гриле, покрыть их слоем смеси масла «Метрдотель» и томатного масла с долькой чеснока. Окружить стружкой картофеля, половинками маленьких томатов.

### Антрекот по-мексикански

Зажарить антрекоты на гриле, выложить на блюдо, окружить зажаренными на гриле шампиньонами и перцем. Отдельно подать острый томатный соус.

### Антрекот «Мирабо»

Зажарить антрекоты на гриле, выложить, сверху положить крест-накрест филе анчоусов, добавить несколько оливок без косточек и бланшированные листья эстрагона. Отдельно подать анчоусное масло.

### Антрекот по-тирольски

Зажарить на гриле антрекоты, сверху положить 250 грамм мелко нарезанного репчатого лука, обжаренного на масле и заправленного соусом «Пуаврад», вокруг полить струйкой томатного фондю.

### Антрекот «Вер-Пре»

Зажарить антрекоты на гриле, покрыть слоем масла «Метрдотель», окружить соломкой из картофеля и кресс-салатом или же выложить с четырех сторон блюда картофель и кресс-салат.

## Говяжьи ребрышки

Эта часть говядины обычно используется в железнодорожных ресторанах и буфетах. Ребрышки жарят, потом развозят горячими на тележке. Также говяжьи ребрышки можно тушить. В любом случае их разрезают на части, отделяют от позвоночника. Время приготовления зависит от величины и качества мяса. Если 1 килограмм ребер готовят на вертеле, то требуется 18–20 минут; в духовке – 12–15 минут. Ребрышки должны быть очень свежими, только тогда мясо будет нежным.

## Ребрышки и антрекоты кусочками

Говяжьи ребрышки нарезают и жарят на гриле. Толщина кусков должна быть такой, чтобы они могли быстро прожариться. Также ребрышки можно тушить. В этом случае к ним подойдет любой гарнир, как к филе. Вес антрекота не должен превышать 1 килограмма 200 грамм.

## Говяжий кострец

См. «Говяжий кострец и огузок».

## Щуп (отруб говядины)

Эта часть относится к плевральным мускулам. Мясо у щупа мягкое, сочное, поэтому из него хорошо готовить карбонад и рулеты. Также щуп можно тушить в очищенном масле, предварительно нарезав его кубиками, обмакнув в смесь соуса «Берси» и густого мясного бульона. Иногда щуп готовят на гриле, чтобы собрать мясной сок. В любом случае сначала из него надо удалить сухожилия и кожу.

## Филе говядины и его производные

### Бифштекс, биточки, шатобриан (двойной бифштекс), соте, филе миньон, филе «шеврей», турнедо и медальоны

Филе говядины – самая изысканная часть туши. Его лучше всего назвать филе миньон, потому что настоящее филе поступает из филейной части. Филе обычно шпигуют салом, трюфелями или языком. Иногда покрывают сухой смесью «Дюксель» или «Матиньон». В этом случае не шпигуют, а оборачивают салом. Мы сторонники смешанного шпигования: например, салом и трюфелями или салом и языком. Сало – необходимый питательный элемент при приготовлении филе. Лучше всего готовить из филе жаркое или специальное жар-

кое «Роти», однако приготовление обычного жаркого предпочтительнее, потому что образуется бульон, который подчеркивает вкус блюда. Филе обязательно должно быть розоватого цвета изнутри. Вес брутто должен составлять 1 килограмм 200 грамм.

*Замечания*

1. Раньше в мясных лавках филе разделывалось следующим образом: из верхней части готовили бифштексы, из середины – двойные бифштексы и филе кусочками, из последней трети – турнедо, а из самой крайней части – филе миньоны. Бифштекс должен был весить 150 грамм, филе – 180 грамм, двойной бифштекс – 300 грамм, турнедо (3 куска на порцию) – 50 грамм, филе миньон – 150 грамм. Мы и сейчас рекомендуем такую разделку филе. Она превосходная и очень рациональная.

2. Мы не будем подробно останавливаться на гарнирах, подходящих к филе. Лишь дадим краткие рекомендации, потому что все гарниры описаны в соответствующей главе. В рецептах, в которых шпигование специально не упоминается, надо иметь в виду, что филе обязательно нашпиговано салом.

### Филе по-андалузски

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. Выложить, окружить перцами по-гречески, жареными сосисками «Чиполата», баклажанами, фаршированными тушеными томатами. Отдельно подать мясной бульон с хересом, загущенный крахмалом.

### Филе по-арльски

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. Выложить, окружить баклажанами, запассерованными томатами, пучками репчатого лука. Отдельно подать соус «Деми-гляс» томатный.

### Филе а-ля Беришон

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. Выложить, окружить тушеной капустой, кусочками шпика, маленькими луковицами и жареными крупными каштанами. Отдельно подать загущенный крахмалом мясной бульон.

### Филе по-византийски

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. Выложить, окружить крустадами из картофеля «Дюшес», фаршированными цветной капустой со сливками и тушеными половинками латука, ароматными травами. Отдельно подать упаренную и процеженную жидкость, в которой готовилось мясо.

### Филе с овощами

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. Подать с овощами, чередуя их по цвету. Отдельно подать упаренный обезжиренный бульон, в котором готовилось мясо, или телячий бульон, загущенный крахмалом.

### Филе «Бреан»

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. На гарнир подать фаршированные донышки артишоков, цветную капусту и посыпанный зеленью петрушки картофель. Отдельно подать бульон, в котором готовилось мясо, или загущенный крахмалом мясной бульон.

### Филе «Бристоль»

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. Подать с картофелем по бокам, рисовыми крокетками, выложенными горкой, и отдельно на блюде фасоль фляжоле. В качестве соуса подать процеженный обезжиренный бульон, в котором готовилось мясо.

### Филе «Шатлен»

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. На гарнир подать донышки артишоков, заполненные подливкой «Субиз», тушеные каштаны и мелкий картофель. Отдельно подать соус «Мадера» с добавлением процеженного обезжиренного бульона, в котором готовилось мясо.

### Филе «Кламар»

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. На гарнир подать тарталетки, фаршированные зеленым горошком и латуком, и картофельные котлетки из картофеля «Макер». Или же подать тарталетки на картофельных котлетках. Вместо соуса – загущенный крахмалом мясной бульон.

### Филе «Дофин»

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. На гарнир подать крокетки «Дофин» и соус «Мадера».

*Примечание.* С этим блюдом или с филе «Дюшес» обычно отдельно подают любой зеленый овощ.

### Филе «Дюбарри»

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. На гарнир подать запеченную, политую соусом «Морнэ» цветную капусту и картофель. Отдельно подать светлый мясной бульон.

### Филе «Дюшес»

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. На гарнир подать обжаренный в духовке картофель «Дюшес». Отдельно подать светлый соус «Мадера».

### Филе «Финансьер»

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. Окружить гарниром «Финансьер», политым соусом. Отдельно подать соус «Финансьер».

### Филе «Фраскати»

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. *Гарнир*: обжаренная в масле гусиная печень, трюфели и шампиньоны, букетики спаржи по краям. Кайму блюда выложить жаренными в духовке круассанами из картофеля «Дюшес» с нарезанными трюфелями. Отдельно подать обезжиренный, процеженный и чуть загущенный крахмалом бульон, в котором готовилось мясо.

### Филе для гурманов

Нашпиговать филе салом и трюфелями, по– мариновать 4–5 часов в мадере. Обернуть тонкими полосками сала, потушить в мадере, обжарить, предварительно сняв сало. *Гарнир:* сваренные в консоме жареные каштаны, петушиные почки в прозрачном мясном густом бульоне, пассерованные в масле сморчки. Все это расположить букетиками, чередуя с отваренными вместе с «Мирепуа» в шампанском толстыми колечками трюфелей. Отдельно подать густой соус «Деми-гляс» с отваром из трюфелей.

### Филе «Годар»

Нашпиговать филе салом и языком, приготовить жаркое. Подать с гарниром «Годар», политым соусом. Кнели выложить в середину и по краям блюда. Отдельно подать соус «Годар» с упаренным, обезжиренным и процеженным бульоном, в котором готовилось мясо.

### Филе по-венгерски

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. *Гарнир*: полить соцветия цветной капусты соусом «Морнэ» с паприкой, обжарить, выложить вместе с нарубленным окороком; сварить в консоме и запечь мелкий репчатый лук. Подать с прозрачным соусом «Субиз» с паприкой.

### Филе по-гусарски

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. *Гарнир*: обжаренный в духовке картофель «Дюшес» и жареные шампиньоны, политые густым соусом «Субиз». Отдельно подать легкий «Гусарский» соус.

### Филе по-итальянски

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. *Гарнир*: артишоки по-итальянски и крокетки из макарон, выложенные горкой. Отдельно подать легкий «Итальянский» соус.

### Филе по-японски

Нашпиговать филе, приготовить жаркое, поджарить мясо. Подать с крустадами, фаршированными стахисом и картофелем. Отдельно подать обезжиренный и процеженный бульон, в котором готовилось мясо.

### Филе «Жардиньер»

Нашпиговать филе, приготовить жаркое. *Гарнир*: огородные овощи. Отдельно подать загущенный крахмалом светлый мясной бульон.

### Филе «Лондон-хаус»

Разрезать филе вдоль на две части, фаршировать сырыми приправленными ломтиками из гусиной печени и ломтиками сырых трюфелей. Соединить обе половины. Нашпиговать трюфелями поверхность мяса и крепко перевязать. Выложить дно емкости ломтиками сырого окорока и сваренной нарезкой «Мирепуа», сверху положить мясо, влить мадеру и загущенный крахмалом телячий бульон. Жидкость должна покрывать мясо лишь до половины. Потушить и хорошо зажарить. Выложить на блюдо. *Гарнир*: сваренные в мадере ломтики трюфелей и шампиньоны. Отдельно подать соус «Деми-гляс» с обезжиренным, упаренным и процеженным бульоном, в котором готовилось мясо.

*Примечание.* В первом издании этой книги мы говорили, что этот рецепт был создан господином Бароном. Однако один наш коллега заметил, что эта рецептура была известна под многими названиями, и одно из них филе а-ля бек. Этот рецепт был придуман в 1849 году кулинаром по фамилии

Друин специально для богатого марсельского купца Бека, о чем упоминается в книге Морара «Некоторые кулинарные секреты». Мы указываем на этот факт, но не комментируем его.

### Филе «Лоретта»

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое, хорошо зажарить. Выложить. *Гарнир*: верхушки спаржи, заправленные сливочным маслом, горки из картофеля «Лоретта» по краям блюда. Отдельно подать легкий соус «Деми-гляс».

### Филе «Мачедония»

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое. *Гарнир*: днища артишоков, заполненные подливкой «Субиз», и тимбалы с фасолевым пюре. Отдельно подать прозрачный соус «Деми-гляс».

### Филе в мадере с шампиньонами

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое и хорошо зажарить. *Гарнир*: шляпки шампиньонов. Отдельно подать шампиньоновый соус с бульоном, оставшимся от приготовления мяса, и с отварными маленькими шампиньонами (если шампиньоны крупные, надо разрезать их на четвертинки).

### Филе по-мексикански

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое. *Гарнир*: жареные шампиньоны и перчики, фаршированные рисом по-креольски. Отдельно подать острый томатный сок.

### Филе а-ля Модерн

Нашпиговать филе салом и языком, приготовить из него жаркое, хорошо зажарить. *Гарнир:* с каждой стороны положить маленькие кусочки любого соте; тушеный латук, выложенный горкой по краям блюда; кнели между соте и латуком. Отдельно подать обезжиренный, процеженный и чуть загущенный крахмалом бульон, в котором готовилось мясо.

### Филе «Монморанси»

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое, хорошо зажарить. *Гарнир*: донышки артишоков, фаршированные «Мачедонией», и букетики из верхушек спаржи. Отдельно

подать соус «Мадера» с обезжиренным, процеженным и упаренным бульоном, в котором готовилось мясо.

### Филе «Нивернское»

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое, зажарить. *Гарнир*: букетики из морковок, зажаренного лука. Отдельно подать обезжиренный и процеженный бульон, в котором готовилось мясо.

### Филе по-восточному

Приготовить жаркое из филе, не шпигуя его. *Гарнир*: тимбалы из греческого риса, расположенные в половинках томатов, и картофельные крокетки. Отдельно подать острый томатный соус.

### Филе по-парижски

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое. *Гарнир*: расположенные по краям фаршированные донышки артишоков и картофель. Отдельно подать соус «Деми-гляс» с мадерой.

### Филе а-ля Перигурдин

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое, хорошо зажарить. *Гарнир*: свежесваренные в мадере с нарезкой «Мирепуа» трюфели, зажаренные перед сервировкой. Отдельно подать соус «Периге».

### Филе «Маленький герцог»

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое, хорошо зажарить. *Гарнир*: маленькие буше из слоеного теста, фаршированные загущенными сливками верхушками спаржи; средние днища артишоков, тушенные в масле и фаршированные ломтиками трюфелей. Отдельно подать густой мясной бульон с мадерой и маслом (250 грамм масла на 1 литр).

### Филе по-португальски

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое, зажарить. *Гарнир*: окружить фаршированными томатами, обложить со всех сторон картофелем «Шато». Отдельно подать светлый томатный соус.

### Филе по-провансальски

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое, хорошо зажарить. Окружить фаршированными томатами и шампиньонами. Отдельно подать соус «Провансаль».

### Филе «Регентское»

Намариновать филе в мадере 2–3 часа. Покрыть слоем нарезки «Матиньон», обернуть в сало, потушить в рейнском вине. Перед сервировкой снять «Матиньон» и сало, зажарить. *Гарнир*: элементы гарнира «Регентский», заменив куриные кнели на кнели из телячьего фарша с маслом и кусочками языка. Украсить часть кнелей трюфелями и языком. Полить гарнир соусом, кроме украшенных кнелей. Подать отдельно соус «Деми-гляс» с добавлением упаренного, обезжиренного и процеженного бульона, в котором готовилось мясо.

### Филе «Ренессанс»

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое, хорошо зажарить. Окружить гарниром «Ренессанс». Отдельно подать обезжиренный и процеженный бульон, в котором готовилось мясо.

### Филе «Ришелье»

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое. Окружить фаршированными томатами и шампиньонами, чередуя с картофелем. С каждой стороны положить тушеный латук. Отдельно подать обезжиренный, процеженный и чуть загущенный бульон, в котором готовилось мясо.

### Филе «Сен-Флорентин»

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое. Окружить картофелем а-ля Сен-флорентин и белыми грибами с каждой стороны блюда. Отдельно подать «Бордоский» соус на белом вине, называемый «Борделез «Боннефуа».

### Филе «Сен-Жермен»

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое. Окружить тимбалами из горохового пюре, с каждой стороны выложить зажаренную морковь и картофель. Отдельно подать «Беарнский» соус.

### Филе «Сен-Манде»

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое. *Гарнир*: котлетки из картофеля «Макер», верхушки спаржи и зеленый горошек, заправленные маслом. Отдельно подать загущенный крахмалом мясной бульон.

### Филе а-ля Сард

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое. *Гарнир*: фаршированные томаты с одной стороны и тушеные огурцы – с другой. С каждой стороны выложить горкой рисовые крокетки. Отдельно подать легкий томатный соус.

### Филе «Талейран»

Нашпиговать филе трюфелями (200 грамм трюфелей на 1 килограмм филе). Промариновать в мадере 2–3 часа, обернуть кусками сала, перевязать, приготовить из него жаркое в мадере. Потом хорошо зажарить мясо. *Гарнир*: макароны а-ля талейран. Подать с соусом «Периге» с нарезанными соломкой трюфелями.

### Филе а-ля Вирофле

Нашпиговать филе, приготовить из него жаркое. Потом хорошо зажарить. *Гарнир*: биточки из шпината а-ля вирофле (см. «Шпинат», глава «Овощи»), четвертинки артишоков и картофель «Шато». Отдельно подать загущенный крахмалом мясной бульон.

### Холодное говяжье филе

Из филе сначала готовят жаркое, при этом его не прожаривают до конца. Когда филе остынет, его покрывают желе. Также филе можно подать на слое желе. Поскольку филе сервируется вместе с овощами, желательно подать его на низком тампоне из хлеба или риса. Овощи перед сервировкой должны остыть, потом их заправляют желе и выкладывают вокруг филе. Блюдо окружают крупными крутонами из желе.

### Филе «Шеве»

Покрыть слоем желе глубокую форму, украсить дно соте из овощей. Овощи можно выложить по желанию в длину или в ширину, но необходимо сочетать их по цвету. Зафиксировать, полив сверху жидким холодным желе, сверху положить холодное филе и заполнить целиком форму желе. Дать застыть. Перед сервировкой поставить форму в горячую воду, выложить заливное на покрытое желе длинное блюдо.

### Филе «Коклен»

Нашинковать филе, приготовить из него жаркое. Остудить. Процедить и обезжирить бульон, в котором готовилось мясо. Добавить в него телячий бульон с нарезанными соломкой овощами и трюфелями. Нарезать филе, уложить в овальные формы с высокими стенками. Залить бульоном с овощами и поставить в холодное место или на лед.

### Филе «Мотлери»

Приготовить из филе жаркое. Когда оно остынет, полить желе, выложить на блюдо, окружить маленькими тимбалами с желе со стручковой фасолью, трюфелями и овощной «Мачедонией», заправленной майонезом, а также маленькими донышками артишоков, фаршированными верхушками спаржи, заправленными желе. Края блюда выложить крутонами из желе. Отдельно подать легкий майонез.

### Филе «Мистраль»

Приготовить жаркое, покрыть мясо желе. Выложить на блюдо, окружить холодными томатами по-провансальски (см. *Томаты по-провансальски)*. Края блюда выложить крутонами из желе.

### Филе по-русски

Приготовить жаркое, остудить филе. Нарезать его на одинаковые ломтики. Полить обезжиренным, упаренным и процеженным бульоном, в котором готовилось мясо, с добавлением нарезанных трюфелей. Остудить на льду. Покрыть желе сервировочное блюдо, выложить на него слоями филе и окружить крутонами из желе.

### Бифштекс

(на порцию: 200 грамм)

В принципе бифштекс вырезают из верхней части филе, но можно взять и из верхней части оковалка. Название «бифштекс» – английское и переводится как «кусок говядины». Бифштекс можно готовить по тем же рецептам, что и антрекот.

### Бифштекс по-американски

Вырезать из филе бифштекс, удалить жир и сухожилия, мелко нарезать, приправить солью и перцем. Выложить на огнеупорное блюдо, придав нарезанному мясу форму небольших круглых лепешек. В центре каждой сделать углубление, влить в него сырой яичный желток. Все запечь. *Гарнир*: нарубленные каперсы, репчатый лук, петрушка.

### Бифштекс «Лошадиный»

Приправить бифштекс, подрумянить его на масле. Выложить на блюдо, украсить сверху 2 мелко нарезанными вареными яйцами. Подать с прозрачным, загущенным крахмалом мясным бульоном.

*Примечание.* Название этого блюда не имеет к нему никакого отношения ни с точки зрения вкуса, ни с точки зрения логики. Тем не менее оно распространено, и мы должны его сохранить.

### Бифштекс «Гамбургер»

Мелко нарезать бифштекс, добавить к нему сырое яйцо, ложку мелко нарезанного, обжаренного в масле репчатого лука, соль, перец, мускат. Придать бифштексу круглую форму, обвалять в муке, обжарить в очищенном масле. Бифштекс готов, когда на его поверхности выступят капельки крови. Выложить на блюдо, посыпать обжаренным репчатым луком.

### Бифштекс по-русски

Приготовить бифштекс «Гамбургер», заменив лук 2 мелко нарезанными, обжаренными на сковороде яйцами. Выложить на блюдо, полить вокруг тонкой струйкой загущенного крахмалом мясного бульона.

### Бифштекс по-татарски

Приготовить бифштекс по-американски, но без сырого желтка. Отдельно подать «Татарский» соус.

### Битки

### Битки по-русски

Мелко нарезать 800 грамм постной говядины, предварительно удалив жир и сухожилия. Добавить к этому гаши, интенсивно работая пестиком, 300 грамм масла, 15 грамм соли, щепотку перца и муската. Разделить получившуюся массу на 10 частей весом по 110 грамм, придать овальную форму на столе, посыпанном мукой, затем запанировать в яйце и хлебных крошках, обжарить в очищенном масле. Выложить кольцом на круглом блюде. Налить в сотейник 1 децилитр сливок и провести дегласирование. Добавить 0,5 децилитра соуса «Деми-гляс», процедить получившуюся жидкость. Середину блюда украсить мелко нарезан-

ным, обжаренным в масле репчатым луком. Отдельно подать соус и тимбал с запассерованным картофелем.

### Шатобриан, или двойной бифштекс

Двойной бифштекс вырезают из центральной части филе. Его толщина превышает в 2–3 раза толщину обычного филе. Однако, чтобы правильно приготовить двойной бифштекс, его вес не должен превышать 400–500 грамм. Некоторые считают, что шатобриан можно подать лишь с соусом «Кольбер» и приготовленным в масле картофелем. Однако практика доказывает, что его можно подать с любым соусом и гарниром, подходящим к филе и турнедо.

### Соте и гриль из кусочков филе

Филе нарезают на куски по 200 грамм. Готовят как турнедо или антрекоты. Соусы и гарниры те же, что подаются к вышеназванным блюдам.

### Филе миньон

Филе миньон вырезают из нижней части филе. Полученный кусок нарезают в виде плоских треугольников. Это прекрасный способ использовать тонкие части филе, которые не годятся для приготовления турнедо.

Приправить мясо солью и перцем, обмакнуть в топленое масло, обвалять в сухарях, прижать слегка сухарную крошку, прочертить ножом по поверхности четыре линии крестнакрест, еще раз полить топленым маслом, зажарить на гриле. Филе миньон подается с любыми овощными гарнирами и соусами «Беарнский», «Хорон», «Валлийский» и т. д. Любой соус следует подавать отдельно.

### Филе «Шеврей»

Филе «Шеврей» – это филе миньон, нашпигованные в середине салом, замаринованные в некислом маринаде с преобладанием растительного масла в течение 2 дней летом и 4 дней зимой. *Способ приготовления*: сцедить жидкость, отжать, обжарить на растительном масле. Подать на жареных гренках в форме сердечек или же выложить полукругом, чередуя с гренками. Подать с подливкой «Субиз» или с пюре из каштанов, чечевицы и т. д. Соусы: «Шеврей», а-ля франсез, перечный, «Пуаврад», «Романский», «Охотничий» или любой другой острый соус.

### Турнедо и медальоны

Насчет происхождения турнедо и этимологии этого слова ведется немало споров. Однако жанр нашей книги не обязывает нас останавливаться на этих вопросах, поэтому скажем лишь, что турнедо – это куски филе говядины весом 100 грамм.

Турнедо и медальоны, которые являются видом турнедо, обычно жарят или готовят на гриле. Их подают на жареных гренках или на крокетках с элементами гарнира. Мы уже высказывались по поводу гарниров, поэтому не будем больше подробно на них останавливаться. Если турнедо подаются на гренках, то их необходимо полить густым мясным бульоном, чтобы образовалась прослойка между хлебом и мясом, которая позволит сохранить турнедо сочным. Если из турнедо готовят соте, то в сотейник добавляют соус или любую подходящую жидкость, чтобы провести дегласирование. Это может быть красное или белое вино, мадера, шампиньоновый отвар, трюфельная эссенция и т. д. В главе «Гарниры» мы уже говорили о соусах, подходящих к мясным блюдам. Остановимся на следующих положениях: 1. Соусы, приготовленные на основе «Испанского» или томатного соусов, должны использоваться для следующих гарниров: кнели, шампиньоны, трюфели, гребешки, почки (например, гарнир «Финансьер»), или же для гарниров, содержащих один из этих элементов. 2. Густой мясной бульон с маслом или соус «Шатобриан» подходят для турнедо с овощами. Исходя из этих положений, мы не будем указывать соусы в рецептах приготовления турнедо, за исключением некоторых случаев.

*Примечание.* Что касается приготовления гарниров для турнедо, см. главу «Гарниры».

### Турнедо по-андалузски

Обжарить турнедо и выложить на гренки. Окружить фаршированными красными перцами и сосисками «Чиполата». Каждое турнедо украсить кружочками баклажана.

### Турнедо по-арльски

Обжарить турнедо на смеси растительного и сливочного масла, выложить на гренки. Окружить кружочками жареных баклажанов и томатов. На каждое турнедо положить по несколько колечек жареного лука.

### Турнедо «Арменонвиль»

Обжарить турнедо в растительном масле, выложить на картофельные тарталетки «Анна». Окружить шариками из лапши со сливками, петушиными почками и гребешками, чередуя их. Отдельно подать загущенный крахмалом телячий бульон с дегласированием мадерой.

### Турнедо «Балтимор»

Обжарить турнедо в очищенном масле, выложить на тарталетки, фаршированные кукурузой со сливками. На каждое турнедо положить кружочек приправленного обжаренного томата, а на томат – кусочек обжаренного зеленого острого перца. Подать с соусом «Шатобриан».

### Турнедо «Беарнское»

Зажарить турнедо на гриле, выложить на тонкие жареные гренки. Окружить мелким картофелем «Шато», полить каждое турнедо густым прозрачным мясным бульоном и вокруг – тонкой струйкой «Беарнского» соуса. Или подать отдельно «Беарнский» соус с добавлением густого мясного бульона.

### Турнедо «Бель-Элен»

Зажарить турнедо, выложить на блюдо, сверху положить крокетки из верхушек спаржи. Украсить большим ломтиком трюфеля. Подать с жидкостью дегласаж.

### Турнедо «Бенжамин»

Зажарить турнедо, выложить на тонкие жареные гренки. Около каждого турнедо положить по 3 крокетки из картофеля «Дофин» с трюфелями. Каждое турнедо украсить маленьким шампиньоном. Подать с жидкостью дегласаж с мадерой и соусом «Деми-гляс».

### Турнедо «Берни»

Замариновать турнедо, отжать, зажарить на растительном масле. Выложить на круглые крокетки из картофеля «Берни». Украсить большим ломтиком трюфеля. Подать с легким соусом «Пуаврад».

### Турнедо по-бордоски

Зажарить турнедо на гриле, выложить на блюдо. Украсить каждое турнедо ломтиком отварного костного мозга и посыпать зеленью петрушки. Отдельно подать «Бордоский» соус.

### Турнедо «Букетьер»

Зажарить турнедо на гриле. Выложить тюрбаном, окружить гарниром «Букетьер».

### Турнедо «Бреан»

Зажарить турнедо, выложить на блюдо, украсить сверху донышками артишоков, фаршированными бобовым пюре. Окружить цветной капустой и картофелем, посыпанными зеленью петрушки.

### Турнедо по-кастильски

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. На каждое турнедо поместить тарталетку с томатным фондю. Окружить хрустящими колечками жареного лука.

### Турнедо по-каталонски

Зажарить турнедо, выложить на блюдо. На каждое турнедо положить половину столовой ложки смеси из жаренных в масле томатов с луком, соломки красного, жаренного на гриле перца, петрушки и соуса «Пуаврад».

### Турнедо «Золушка»

Заполнить донышки артишоков пюре «Субиз» с трюфелями и маслом. Зажарить в духовке. Зажарить турнедо в очищенном масле, положить на донышки артишоков и выложить полукругом на круглое блюдо. Отдельно подать загущенный крахмалом телячий бульон с маслом.

### Турнедо с шампиньонами

Зажарить турнедо, выложить полукругом, а в центре блюда положить гарнир из маленьких отваренных шампиньонов со шляпкой шампиньона в середине. Влить на сковороду, где готовились турнедо, грибной отвар и провести дегласирование. Добавить соус «Деми-гляс», вылить на гарнир.

### Турнедо «Охотничье»

Зажарить турнедо, выложить на круглое блюдо. В сковороду, где готовились турнедо, влить белое вино и провести дегласирование. Добавить «Охотничий» соус, вскипятить. Кипятить несколько секунд. Вылить получившуюся жидкость на турнедо.

### Турнедо «Шеврей»

Замариновать турнедо, отжать и зажарить в дымящемся растительном масле. Выложить на гренки. Полить французским соусом «Шеврей», подать отдельно с пюре из каштанов.

### Турнедо «Шеврез»

Зажарить турнедо. Выложить на жареные гренки из манки и шампиньонов. На каждое турнедо положить зажаренный ломтик трюфеля. Подать с «Бордоским» соусом с белым вином.

### Турнедо «Шуази»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки, политые топленым густым мясным бульоном. *Гарнир*: тушеные половинки латука и картофель «Шато».

### Турнедо «Хорон»

Зажарить турнедо, выложить на гренки. На каждое турнедо положить донышко артишока, фаршированное зеленым горошком или верхушками спаржи, заправленными маслом. Вокруг выложить мелкий круглый картофель. Подавать с соусом «Хорон» («Беарнский» томатный соус).

### Турнедо «Кламар»

Зажарить турнедо, выложить на гренки из картофеля «Макер». Отдельно подать зеленый горошек по-французски с мелко нарезанным отварным латуком.

### Турнедо «Кольбер»

Зажарить турнедо, выложить на маленькие круглые крокетки из курицы. Полить топленым маслом «Кольбер». На каждое турнедо положить жареное яйцо и жареный ломтик трюфеля.

### Турнедо «Колиньи»

Приготовить из батата столько же круглых галет, сколько имеется турнедо. Смазать желтком, обжарить в духовке. Нарезать крупными кубиками мексиканский огурец (1 огурец на 4 турнедо), отбланшировать, потушить в масле, смешать с «Прованским» соусом. Отпассеровать турнедо на масле, выложить на галеты, покрыть нарезкой из мексиканского огурца.

### Турнедо «Дюбарри»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки, политые прозрачным густым мясным бульоном. Окружить запеченной цветной капустой, политой соусом «Морнэ». Отдельно подать загущенный крахмалом телячий бульон с маслом.

### Турнедо с эстрагоном, или а-ля Шартр

Зажарить турнедо, выложить на блюдо. На каждое турнедо положить бланшированные листья эстрагона. Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном с эстрагоном.

### Турнедо «Фаворит»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. Нарезать круглые ломтики гусиной печени, приправить, обвалять в муке и отпассеровать в масле. Выложить эти ломтики на турнедо, украсить сверху ломтиком трюфеля. Около каждого турнедо положить букетик из верхушек спаржи, заправленный маслом. Если турнедо выложены кольцом, то верхушки спаржи можно положить в центр блюда. Отдельно подать гарнир из мелкого картофеля, обжаренного в масле, политого топленым густым мясным бульоном и посыпанного зеленью петрушки.

### Турнедо «Фермерское»

Зажарить турнедо. Выложить на «Фермерский» гарнир, приправленный упаренной жидкостью дегласаж с маслом. Подать в горячих кокотницах.

### Турнедо по-флорентийски

Зажарить турнедо на гриле. Выложить на крокетки из манной крупы овальной формы. Сверху на каждое турнедо положить шпинат. Подать с соусом «Шатобриан».

### Турнедо а-ля Форестьер

Зажарить турнедо, выложить на жаренные на сливочном масле гренки. *Гарнир*: зажаренные на масле сморчки, нарезанный кубиками отпассерованный картофель, бланшированные, подрумяненные в масле кусочки грудинки. Подать с жидкостью дегласаж.

### Турнедо «Габриэль»

Зажарить турнедо на смеси сливочного и растительного масла. Приготовить из салпикона из белого куриного мяса, трюфелей и картофеля «Дюшес» круглые и овальные крокетки. Выложить на них турнедо. Украсить каждое турнедо горкой из отварного костного мозга и трюфелей. Полить соусом «Мадера» с маслом, окружить маленькими тушеными половинками латука.

### Турнедо «Хелдер»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. Полить по краям густым «Беарнским» соусом. На каждое турнедо положить по половине ложки томатного фондю. Отдельно подать загущенный крахмалом телячий бульон с жидкостью дегласаж с мадерой.

### Турнедо «Генрих IV»

Зажарить турнедо на гриле, выложить на жареные гренки. Полить каждое турнедо по краям «Беарнским» соусом. В центр положить маленькое донышко артишока, заполненное обжаренным на масле мелким круглым картофелем.

*Примечание.* «Беарнский» соус можно подать отдельно.

### Турнедо по-итальянски

Зажарить турнедо, выложить на овальные крокетки из макарон. *Гарнир*: четвертинки артишоков по-итальянски. Подать с прозрачным «Итальянским» соусом.

### Турнедо по-японски

Зажарить турнедо, выложить на плоские овальные картофельные крокетки. На каждое турнедо положить маленькую крустаду, фаршированную стахисом, заправленным «Велуте». Отдельно подать загущенный крахмалом телячий бульон с жидкостью дегласаж.

### Турнедо «Жюдик»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. На каждое турнедо положить горку из ломтиков трюфелей с большой петушиной почкой в центре. Вокруг положить маленькие половинки тушеного латука.

### Турнедо «Лакме»

Зажарить турнедо. Выложить на блюдо, украсить жаренным на гриле шампиньоном. Отдельно подать бобовое пюре.

### Турнедо «Ла Валльер»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. Полить «Охотничьим» соусом с нарезанными соломкой трюфелями.

### Турнедо «Ледигьер»

Отобрать крупный репчатый лук, срезать верхушку, отбланшировать почти до полного приготовления, вырезать середину, чтобы получились ящички. Заполнить их на $^{2}/_{3}$ шпинатом со сливками, добавить соус «Морнэ» и запечь в духовке на сильном огне. Зажарить на гриле турнедо, положить на луковицы со шпинатом.

### Турнедо «Лили»

Зажарить турнедо. Выложить на крутоны из картофеля «Анна» и мелко нарезанные донышки артишоков. Каждое турнедо украсить кружочком пассерованной в масле гусиной печени и ломтиком трюфеля. Подается с соусом «Деми– гляс» с маслом.

### Турнедо «Лоретта»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. *Гарнир*: маленькие куриные крокетки и тарталетки с заправленными маслом верхушками спаржи. На каждую тарталетку положить ломтик трюфеля.

### Турнедо «Мадлен»

Зажарить турнедо, выложить на блюдо. На каждое турнедо положить донышко артишока с густой подливкой «Субиз». Вокруг выложить маленькие тимбалы с белой фасолью. Можно чередовать артишоки и тимбалы. Подается с густым мясным бульоном с маслом.

### Турнедо «Маршал»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. На каждое турнедо положить ломтик трюфеля, политый густым мясным бульоном. Вокруг выложить маленькие букетики из верхушек спаржи с маслом и мелкий картофель.

### Турнедо «Мэрджери»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки, полить густым мясным бульоном. Отдельно подать лапшу со сливками и ломтиками трюфелей.

### Турнедо «Мария-Луиза», или «Марион-Делорм»

Зажарить турнедо, выложить на тонкие гренки, политые густым мясным бульоном. На каждое турнедо положить маленькое донышко артишока, фаршированное на $^{3}/_{4}$ густым грибным пюре и на 1/4 густым пюре «Субиз».

### Турнедо «Мариньи»

Зажарить турнедо, выложить тюрбаном. Окружить тарталетками, фаршированными зеленым горошком и стручковой фасолью, заправленными маслом.

### Турнедо «Маркиза»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. На каждое турнедо положить тарталетку, фаршированную гарниром «Маркиза». Вокруг разместить маленькие хлебцы из картофеля «Маркиза», подрумяненные в духовке.

### Турнедо по-марсельски

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. На каждое турнедо положить оливку на анчоусном филе. Вокруг разместить, чередуя, томаты по-провансальски и картофельную соломку. Подается с соусом «Провансаль».

### Турнедо «Маскотт»

Зажарить турнедо, выложить в горячую кокотницу с нарезанными на четвертинки и отпассерованными в масле донышками артишоков, картофелем размером с оливки и тушенным в масле, овальными кусочками трюфелей. Провести дегласирование в сотейнике, где готовились турнедо, с белым вином и добавить немного загущенного крахмалом телячьего бульона. Вылить соус в кокотницу, поставить в духовку на несколько минут.

### Турнедо «Массена»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. На каждое турнедо положить по ломтику отварного костного мозга. Вокруг разместить маленькие донышки артишоков, заполненные густым «Беарнским» соусом. Подается с легким соусом «Периге».

### Турнедо «Массилия»

Зажарить турнедо, выложить на блюдо, подать с гарниром по-каталонски, заменив нарезанный соломкой перец на мелко нарезанные и отпассерованные в масле баклажаны.

### Турнедо а-ля Матиньон

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. Провести дегласаж с белым вином, добавить густой мясной бульон, перемешать получившийся соус с нарезанными кубиками морковью, сельдереем, шампиньонами и трюфелями, тушенными заранее в масле. Покрыть турнедо этой нарезкой, окружить картофельной соломкой.

### Турнедо «Менажер»

Положить в глиняную кокотницу мелко нарезанную фасоль «Принцесса», мелко нарезанную свежую морковь, свежий мелкий лук и свежий зеленый горошек. Всех овощей должно быть поровну. Добавить соль, масло, немного воды. Овощи будут приготовлены за счет концентрации пара внутри кокотницы. Закрыть ее плотно крышкой. Зажарить турнедо в сливочном масле, положить перед сервировкой в кокотницу на овощи.

### Турнедо по-мексикански

Зажарить турнедо, выложить на жареные ломтики шампиньонов, смазанные густым томатным фондю. Окружить жареными красными перцами (половина перца на турнедо). Подать с острым томатным соком.

### Турнедо «Миньон»

Зажарить турнедо, выложить на гренки, политые густым мясным бульоном. На каждое турнедо положить маленькую круглую кнель из куриного фарша с ломтиком трюфеля. Окружить тушеными донышками артишоков, фаршированными зеленым горошком с маслом.

### Турнедо «Микадо»

Отобрать томаты сорта микадо. Они должны быть достаточно жесткими. Разделить их пополам в ширину. Отжать, чтобы избавиться от воды и семян. Приправить, зажарить на гриле. Зажарить турнедо в сливочном масле. Выложить полукругом на половинки томата гриль. Середину заполнить стахисом, отпассерованным в масле. Полить турнедо вокруг тонкой струйкой соуса «Провансаль».

### Турнедо «Мирабо»

Зажарить турнедо на гриле. Далее действовать, как описано в рецепте *Антрекот «Мирабо».*

### Турнедо «Мирей»

Зажарить турнедо. Выложить на блюдо, полить густым мясным бульоном. В центр блюда положить гарнир из свежего картофеля и мелко нарезанных донышек артишоков,

отпассерованных в масле, с добавлением тертых трюфелей. Сбрызнуть гарнир густым мясным бульоном.

### Турнедо «Миретта»

Зажарить турнедо, выложить кольцом. На каждое турнедо положить маленький тимбал из картофеля «Миретта». Подается с соусом «Шатобриан».

### Турнедо с костным мозгом

Зажарить турнедо на гриле, выложить полукругом, украсить каждое ломтиком отварного костного мозга. Подать с «Бордоским» соусом на красном вине или же полить этим соусом вокруг турнедо.

### Турнедо «Монморанси»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки из теста для бриошей с чуть вырезанной серединой, заполненной пюре из гусиной печени с кубиками трюфелей. Полить турнедо густым прозрачным мясным бульоном, украсить большим ломтиком трюфеля. Подать с соусом «Шатобриан».

*Примечание.* Желательно на гарнир подать какой-нибудь зеленый овощ, например горошек, верхушки спаржи, свежую стручковую фасоль, или же картофель по-парижски.

### Турнедо «Монпансье»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. Положить на каждое турнедо тарталетки с заправленными маслом верхушками спаржи, украсить ломтиком трюфеля.

### Турнедо со сморчками

Зажарить турнедо на гриле или отпассеровать. Выложить полукругом на блюдо. В центр положить пассерованные в масле сморчки, посыпать зеленью петрушки.

### Турнедо «Нарбонэз»

Зажарить турнедо. Положить каждое в глиняную кокотницу, заполненную пюре из белой фасоли. На каждое турнедо положить колечко жареного баклажана и ложку томатного фондю.

### Турнедо а-ля Ницца

Зажарить турнедо, выложить на блюдо. На середину каждого турнедо положить пассерованные в масле томаты с чесноком и эстрагоном. Подать с зеленой фасолью и картофелем.

### Турнедо «Нинон»

Зажарить турнедо, выложить на картофельную тарталетку «Нинон» или на круглую картофельную гренку «Анна». На каждое турнедо положить маленькое буше с верхушками спаржи и нарезанными соломкой черными трюфелями. Провести дегласирование с мадерой, добавить немного телячьего густого бульона, упарить, положить немного масла и вылить этот соус на турнедо.

### Турнедо по-восточному

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. Каждое турнедо украсить крокеткой из батата. Окружить тимбалами из риса по-гречески и тушеными половинками томатов. Подать с прозрачным томатным соусом.

### Турнедо «Опера»

Зажарить турнедо, выложить на тарталетки с пассерованной в мадере гусиной печенью. Окружить крустадами с верхушками спаржи, заправленными маслом.

### Турнедо по-парижски

Зажарить турнедо, выложить на гренки. Положить на каждое турнедо донышко артишока, фаршированное гарниром по-парижски. В середине блюда разместить картофель по-парижски. Подать с прозрачным соусом «Деми-гляс».

### Турнедо «Пармантье»

Зажарить турнедо, выложить на блюдо. В центре блюда положить картофель «Пармантье». Посыпать зеленью петрушки.

### Турнедо а-ля Перигурдин

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. На каждое турнедо положить ломтики трюфелей кольцом. Подать с соусом «Периге».

### Турнедо по-персидски

Приготовить тушеный зеленый перец, фаршированный рисом, и жаренные на гриле половинки томатов. Их количество и количество турнедо должно быть одинаковым. Зажарить ломтики бананов (3 ломтика на каждое турнедо). Зажарить турнедо, выложить на половинки томатов, вокруг разместить перцы. Середину блюда украсить жареными ломтиками бананов. Подать с соусом «Шатобриан» с добавлением жидкости, оставшейся от тушения перцев.

### Турнедо «Маленький герцог»

Зажарить турнедо, выложить на тарталетки, фаршированные куриным пюре. Украсить каждое турнедо ломтиком трюфеля. Вокруг положить маленькие буше с заправленными маслом верхушками спаржи.

### Турнедо по-пьемонтски

Зажарить турнедо, выложить на блюдо. Подать с тарталетками с ризотто и белыми трюфелями.

### Турнедо «Полиньяк»

Зажарить турнедо, выложить на блюдо. Полить соусом «Шатобриан». На каждое турнедо положить по ломтику белого телячьего мяса, приготовленного в панировке и сливочном масле. Отдельно подать соус «Деми-гляс» с марсалой и нарезанными соломкой трюфелями.

### Турнедо по-португальски

Зажарить турнедо, выложить на блюдо. На каждое турнедо положить по фаршированному томату, окружить картофелем «Шато». Подать с «Португальским» соусом.

### Турнедо по-провансальски

Зажарить турнедо в смеси сливочного и растительного масла. Выложить на жареные гренки. На каждое турнедо положить половинку томата по– провансальски. Вокруг украсить шампиньонами. Подать с соусом «Провансаль».

### Турнедо «Рашель»

Зажарить турнедо. Выложить на тонкие жареные гренки, политые топленым мясным бульоном. Поместить на каждое турнедо маленькое донышко артишока с ломтиком отварного костного мозга. Подать с «Бордоским» соусом.

### Турнедо «Регентское»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. Подать с гарниром «Регентский».

### Турнедо «Ричмонд»

Зажарить турнедо. *Гарнир*: мелкая лапша, пассерованная в масле, и ломтики трюфелей. *Соус:* телячий бульон с дегласажем на мадере.

### Турнедо «Риволи»

Зажарить турнедо. Выложить на картофельные гренки «Анна», полить соусом «Периге».

### Турнедо «Россини»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки, политые топленым густым мясным бульоном. На каждое турнедо положить жареный ломтик из гусиной печени и несколько ломтиков трюфелей. *Соус:* дегласаж на мадере и соус «Деми-гляс» на трюфельной эссенции.

### Турнедо «Руманий»

Нарезать турнедо меньше, чем обычно, и зажарить на растительном масле. Выложить на половинки томата гриль. Полить соусом «Морнэ» с томатным пюре и быстро зажарить в духовке. На готовое торнедо положить по большой оливке с анчоусным филе. Вокруг выложить колечки жаренных в растительном масле баклажанов.

*Примечание.* Можно украсить колечками баклажанов сами турнедо, если позволяет их количество.

### Турнедо «Сен-Флорентин»

Зажарить турнедо, выложить на круглое блюдо. Окружить мелким картофелем «Сен-Флорентин». Середину украсить приготовленными по-бордоски боровиками. Подать с «Бордоским» соусом на белом вине.

### Турнедо «Сен-Жермен»

Зажарить турнедо, выложить на тарталетки с пюре из зеленого горошка. *Гарнир:* мелкий картофель и жареная мелкая морковь. Подать с «Беарнским» соусом.

### Турнедо «Сен-Манде»

Зажарить турнедо, выложить на тампон из картофеля «Макэр». *Гарнир:* букетики из зеленого горошка и верхушек спаржи, заправленные маслом.

### Турнедо а-ля Сард

Зажарить турнедо, выложить на круглое блюдо. Вокруг положить фаршированные томаты и огурцы. Середину украсить маленькими крокетками из риса с шафраном. Подать с томатным соусом.

### Турнедо «Сенатор»

Мелко нарезать говяжье филе, приправить солью, перцем и разделить эту массу на части весом 80 грамм. Придать форму турнедо. Потушить получившиеся турнедо в масле. Выложить на круглое блюдо, полить соусом «Деми– гляс» с мадерой, нарезанными соломкой трюфелями и шампиньонами. Подать с каштановым пюре.

### Турнедо «Тиволи»

Зажарить турнедо, выложить на жареные гренки. Полить густым телячьим бульоном. Гарнир: жаренные на гриле шампиньоны, мелкие петушиные гребешки и почки, заправленные «Парижским» соусом, верхушки спаржи, заправленные маслом, и мелкий картофель. Подать с загущенным крахмалом мясным бульоном с маслом.

### Турнедо «Тирольское»

Зажарить турнедо на гриле, подать с гарниром и соусом, описанными в рецепте *Антрекот «Тирольский».*

### Турнедо «Валансэ»

Зажарить турнедо и выложить на жареные овальные крокетки из лапши с окороком. Центр блюда украсить гарниром «Финансьер».

### Турнедо «Вентадур»

Зажарить турнедо, выложить на тарталетки с пюре из донышек артишоков. Каждое турнедо украсить ломтиком отварного костного мозга и ломтиком трюфеля. Гарнир: мелкий картофель. Подать с соусом «Шатобриан».

### Турнедо «Вер-Пре»

Зажарить турнедо на гриле. Покрыть каждое слоем мягкого масла «Метрдотель». Гарнир: кресс– салат и нарезанный соломкой картофель.

### Турнедо «Виктория»

Зажарить турнедо. Выложить на плоские круглые куриные крокетки. Положить на каждое по половинке приправленного пассерованного томата. Соус: загущенный крахмалом мясной бульон с дегласажем на белом вине.

### Турнедо «Вилларе»

Зажарить турнедо на гриле. Выложить на тарталетки с пюре из фасоли фляжоле. Каждое турнедо украсить жаренным на гриле шампиньоном. Подать с соусом «Шатобриан».

### Говяжий язык

Используют как свежий, так и засоленный говяжий язык, но даже свежий предварительно надо засыпать солью за несколько дней до употребления. Засоленный язык варят в воде, свежий – тушат.

### Говяжий язык по-эльзасски

Потушить полусоленый язык. Подать с гарниром из кислой капусты по-эльзасски. Вместо соуса подать жидкость, в которой тушился язык.

С нее снимают жир, процеживают, загущают крахмалом.

*Примечание.* Можно подать тимбалу с картофельным пюре.

### Говяжий язык а-ля Биггард

Потушить полусоленый язык. Подают с соусом «Биггард» с добавлением жидкости, в которой тушился язык (см. «Составные коричневые соусы»).

### Говяжий язык а-ля Буржуаз

Вымочить свежий язык, потушить, подать с горячим гарниром, как указано в рецепте *Говядина а-ля мод.*

*Примечание.* Перед тушением язык нужно отбланшировать и очистить.

### Говяжий язык со свежими бобами

Потушить полусоленый язык. На гарнир подать свежие тушеные бобы, заправленные маслом. Соус: бульон, оставшийся от тушения, с добавлением соуса «Деми-гляс».

### Говяжий язык по-фламандски

Потушить полусоленый язык. Подать с гарниром по-фламандски. Соус: жидкость, оставшаяся от тушения, обезжиренная, процеженная и упаренная.

### Говяжий язык с различными гарнирами

К тушеному полусоленому или свежему языку подходят следующие гарниры: «Шпинатовый», «Итальянский», «Садовый», «Миланский», «Нивернский», лапша. А также пюре из сельдерея, «Конти», «Дюбарри», из каштанов, из щавеля, из зеленого горошка, из картофеля.

### Говяжий язык с различными соусами

*Соусы:* шампиньоновый, «Аше», «Мадера», «Пикантный», «Романский», «Коричневый», «Субиз», томатный и т. д.

### Говяжий язык «Сен-Флур»

Отварить соленый язык в воде, очистить, подать с гарниром из крупной лапши, заправленной маслом и тертым сыром гриер, а также с крокетками из каштанов. Соус: мясной прозрачный бульон.

### Холодный говяжий язык

Сначала язык выдерживают 8—10 часов в рассоле. Потом кладут на несколько часов в холодную воду, наконец, варят 2–3 часа, в зависимости от величины. Когда язык готов, с него снимают кожу и оборачивают его промасленной бумагой, чтобы он остыл, но при этом не почернел от соприкосновения с воздухом. Когда язык остынет, его покрывают желе, приготовленным из 500 грамм желатина, растворенного в 1 литре воды, и окрашенным в красный цвет за счет кармина и карамели.

*Примечание.* Такое заливное обычно заменяет карминовую пленку.

### Говяжья голова

Из говяжьей головы можно готовить те же блюда, что и из языка. Обычно говяжью голову варят 6 часов в подсоленной и подкисленной воде. Употребляют в салатах.

### Говяжье нёбо

Говяжье небо широко применялось в старинной кухне, но в современной кулинарии практически не используется. Сначала нёбо надо хорошо вымочить, затем отбланшировать, сцедить жидкость, остудить, снять кожу. Тушить на медленном огне в легком белом соусе не менее 4 часов.

### Шашлычки из говяжьего нёба

Готовить как шашлычки из белого мяса телятины.

### Говяжье нёбо а-ля Дюнуаз

Нарезать нёбо на квадраты, обмакнуть в сливочное масло, зажарить на гриле. Подать с острым соусом «Ремулад».

### Говяжье нёбо запеченное

Нарезать нёбо крупной соломкой, положить в тюрбан, приготовленный из колечек отварного картофеля, или же в бордюр из картофеля «Дюшес». Полить соусом «Дюксель», запечь.

### Говяжье нёбо по-итальянски

Нарезать нёбо на квадраты, отпассеровать в масле, выложить на круглое блюдо. Середину заполнить «Итальянским» соусом с запассерованным окороком, нарезанным кубиками.

### Рулеты из говяжьего нёба

Готовить как рулеты из говядины (см. «Рулеты из говядины»).

### Говяжье нёбо с соусом «Пулетт» по-крестьянски

Нарезать нёбо крупной соломкой, подогреть в чуть подсоленной воде. Сцедить жидкость, отпассеровать в соусе «Пулетт», выложить на тимбал с четвертинками горячих крутых яиц.

### Шея или плечевая часть

Плечо является достаточно мясистой частью говяжьей туши. Его можно варить и использовать для приготовления жаркого.

### Кострец и огузок

Эти части лучше всего подходят для варки и для тушения. Вес кусков должен составлять 3–4 килограмма. Чтобы ускорить отваривание, надо резать огузок вдоль, а не поперек. Все гарниры, подходящие для оковалка, подходят и для тушеных блюд из этой части туши. К отварному огузку подают овощи, с которыми он варился, а также пюре из зеленых овощей и мучные изделия.

### Огузок по-бургундски

Нашпиговать кусок вдоль волокон большими кусками сала, маринованного в коньяке. Замариновать огузок на 2–3 часа в красном вине с приправами. Сцедить жидкость, отжать, обжарить на масле со всех сторон, залить доверху вином из маринада, телячьим бульоном и 2 децилитрами «Испанского» соуса. Добавить букет из ароматных трав, шампиньоновую шелуху и готовить в духовке. Когда отвар упарится на $^{2}/_{3}$, вынуть мясо, переложить на блюдо. Вокруг выложить гарнир по– бургундски, процедить оставшийся соус, залить им мясо и гарнир.

### Огузок по-старинному

Это блюдо сейчас практически не готовят, однако ради любопытства вспомним его рецепт. Взять квадратный или овальный кусок мяса. Перевязать, залить бульоном, потушить до полуготовности. Охладить под прессом, вырезать середину в виде круга, извлечь ее из куска. Толщина дна и стенок оставшегося куска, напоминающего ящик, должна быть 1 сантиметр. Обвалять вырезанный кусок в яйце и смеси из хлебных крошек и тертого пармезана, полить топленым маслом, поставить в горячую духовку, чтобы образовалась хрустящая корочка. Затем мелко нарезать эту внутреннюю часть мяса, добавить к нему кусочки

языка, тушеные ломтики белого мяса теленка или ягненка, ломтики филе молодого кролика, шампиньоны и т. д. Полить все соусами «Деми-гляс» или «Итальянским», «Периге». Подогреть полученную массу и положить в мясной ящик. Подать на сервировочном блюде.

### Огузок маринованный

Мясо надо замариновать в рассоле (если кусок весит 4 килограмма, то на это потребуется не менее 8—10 дней). Потом сварить его в воде с морковью, луком и букетом из ароматных трав. Это блюдо можно подавать с любыми гарнирами, подходящими для отварной говядины.

### Огузок по-фламандски

Нашпиговать мясо салом, потушить и зажарить. Подать с гарниром по-фламандски и бульоном, оставшимся от тушения, который предварительно обезжиривают, процеживают, упаривают.

### Огузок а-ля Мод

Мы рекомендуем для облегчения приготовления этого блюда взять кусок весом не более 2,5–3 килограмм. Нашпиговать его посыпанными петрушкой кусками сала (350 грамм), замаринованного в коньяке с перцем и пряностями за 20 минут до начала приготовления. Натереть мясо солью, перцем, мускатом. Мариновать 5–6 часов в половине бутылки красного вина и 1 децилитре коньяка. Потушить с маринадом, добавив 3 маленьких телячьих ножки или 2 средних бланшированных телячьих ножки без костей. Когда отвар упарится на 1/3, переложить мясо в кастрюлю меньших размеров, выложить вокруг нарезанные кубиками телячьи ножки, 400 грамм обжаренного мелкого репчатого лука и 600 грамм полусырой моркови в форме оливок. Залить процеженным и обезжиренным бульоном, оставшимся от тушения, закончить приготовление на несильном огне. Выложить мясо на блюдо, вокруг разместить гарнир, полить бульоном с соусом «Деми-гляс».

### Холодный огузок а-ля Мод

Это блюдо специально готовят достаточно редко. Обычно используют то, что осталось от основного блюда. Убирают гарнир, оставляя один соус. Его подогревают, добавляя желе. Украшают дно посуды, в которой будет подаваться холодное мясо. Обычно это морковь и лук. Сверху кладут мясо, вокруг выкладывают оставшийся гарнир и заливают процеженным соусом. Перед сервировкой говядину вынимают из посуды, украшают нарубленным желе.

### Огузок а-ля Ноай

Нашпиговать мясо салом, замариновать в красном вине и коньяке. Отжать, подрумянить на масле, залить маринадом, телячьим бульоном и проварить на небольшом огне. Когда отвар упарится наполовину, добавить мелко нарезанный запассерованный лук и 100 грамм риса. Доварить до готовности мяса. Затем вынуть его, протереть лук и рис через сито, нарезать мясо кусками правильной формы, выложить на огнеупорное блюдо. Сверху украсить каждый кусок ложкой лукового пюре. Посыпать поверхность жареной хлебной крошкой, полить топленым маслом, запечь.

### Огузок «Субиз»

Нашпиговать мясо салом, замариновать в белом вине. Потушить с приправами в маринаде и телячьем бульоне. Зажарить. Отдельно подать густое пюре «Субиз» и упаренный бульон с соусом «Деми-гляс».

### Лопаточная часть

Обычно из лопатки варят мармит. Мясо засаливают, отваривают в воде с приправами. Подают с кислой, тушеной, красной, брюссельской капустой и с соусами «Пикантный», «Охотничий», «Гаши», с хреном и другими острыми соусами.

### Грудинка

Грудинку можно готовить как и лопатку. К ней подходят те же гарниры и соусы. И в горячем и в холодном виде грудинка – одно из самых изысканных блюд.

### Говяжий хвост

Помимо того, что из говяжьего хвоста варят суп, из этой части туши можно приготовить следующие блюда.

### Говяжий хвост по-овернски

Нарезать хвост, потушить в белом вине. Выложить в кокотницу с отварным шпиком, сваренными в консоме, обжаренными каштанами, мелким репчатым луком, обжаренным на масле, обезжиренным, упаренным и процеженным бульоном, оставшимся от тушения.

### Говяжий хвост а-ля Кавур

Выложить на огнеупорное блюдо ароматные травы и бланшированную шкурку шпика, сверху разместить нарезанный кусками хвост. Поставить в духовку на 15 минут, чтобы мясо дало сок. Залить коричневым бульоном, упарить, пока не образуются шкварки, добавить $^{2}/_{3}$ коричневого бульона и 1/3 белого вина. Варить 3,5–4 часа, пока мясо не начнет легко отделяться от костей. Выложить куски хвоста в сотейник, залить обезжиренным, процеженным и загущенным крахмалом бульоном, добавить отваренные шампиньоны, потушить еще 15 минут. Выложить куски хвоста и гарнир на приготовленное в духовке каштановое пюре, заправленное желтками.

*Примечание.* Каштановое пюре можно подать отдельно.

### Говяжий хвост а-ля Шаролез

Приготовить хвост, как описано в первой части предыдущего рецепта. Положить мясо в сотейник вместе со сваренными в консоме морковью и репой, с готовыми кнелями из свиного гаши с яйцами, петрушкой и чесноком. Залить обезжиренным, процеженным и загущенным «Испанским» соусом бульоном, в котором варились хвосты, и тушить 20 минут. Выложить на основу из картофеля «Дюшес», подрумяненную в духовке, причем куски хвоста разместить по краям, а гарнир положить в центр блюда. Окружить кусками отдельно сваренной постной грудинки.

### Говяжий хвост с сосисками «чиполата»

Потушить хвост по рецепту *Говяжий хвост а-ля кавур.* Добавить в кастрюлю гарнир «Чиполата» и соус «Деми-гляс» с упаренным, обезжиренным и процеженным бульоном. Тушить еще 20 минут, выложить на блюдо.

### Фаршированный говяжий хвост

Извлечь кости из хвоста, приправить внутреннюю часть и заполнить следующим фаршем: мелко нарезанные 400 грамм постной говядины и 200 грамм жирного окорока; 150 грамм вымоченного в молоке хлеба, 2 яйца, 100 грамм трюфельной шелухи, 15 грамм соли, щепотка перца и пряностей. Завязать верхнюю часть, обернуть хвост в ткань и варить на слабом огне 3 часа. Потом развернуть, положить на основу из ароматных трав, добавить отвар и тушить до готовности. Зажарить. Процедить бульон, загустить его крахмалом. К говяжьему хвосту подойдут гарниры из овощей, пюре и соусы, которые подают к говяжьему огузку.

### Жареный говяжий хвост

Нарезать хвост на куски, сварить из него мармит. Когда мясо сварится, обмакнуть его в топленое масло, обмазать горчицей с кайенским перцем и обвалять в сухарях. Зажарить на гриле. К этому блюду подойдет овощное пюре, пюре «Субиз», а также соусы «Дьявольский», «Гаши», «Пикантный», «Роберт», томатный и т. д.

### Рагу из говяжьего хвоста

Нарезать хвост, положить в кастрюлю вместе с нарезанными на пять частей 2 свиными ножками и целым свиным ухом. Залить полностью водой, посолить из расчета 10 грамм соли

на 1 литр воды, довести до кипения, снять пену. Через 2 часа добавить бланшированный, разрезанный на четыре части кочан капусты, 10 мелких луковиц, 2 маленьких моркови и 2 маленьких репы. Варить еще 2 часа. Выложить мясо в глубокое блюдо. В центре разместить овощной гарнир, окружить сосисками «Чиполата» и нарезанным дольками свиным ухом. Отдельно подать тимбал с отварным картофелем.

### Говяжий хвост а-ля Ноан

Потушить нарезанный на куски хвост, как описано в рецепте *Говяжий хвост а-ля кавур*. Зажарить. Выложить на блюдо. В центр блюда положить овощную «Мачедонию», загущенную маслом. Окружить тушеным зажаренным белым мясом ягненка и нарезанным колечками языком.

### Говяжьи почки

Из говяжьих почек готовят в основном соте. Однако в Англии из них готовят также стейки и пудинги. В любом случае сначала почки надо очистить от сухожилий, жира и нарезать их на тонкие пластины. Если почки взяты у старого животного, то их нужно опустить на мгновение в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, отжать. Обжарить на масле на сильном огне, вновь откинуть на дуршлаг, чтобы стекла кровь, которая придает щелочной привкус. Провести дегласирование с белым или красным вином, либо с мадерой, либо с шампиньоновым отваром. Добавить 1,5 децилитра подходящего соуса, прокипятить несколько минут, процедить. Обжарить почки в этом соусе с соответствующим гарниром. После приготовления снять с огня, добавить 50–60 грамм масла.

*Примечание.* Необходимо помнить о том, что соус, в котором готовятся почки, не должен кипеть, иначе они станут жесткими.

### Говяжьи почки «Берси»

Обжарить почки, отжать. Положить в кастрюлю ложку рубленого шалота, провести дегласирование со стаканом белого вина. Упарить отвар наполовину, добавить, сняв с огня, 3 ложки топленого мясного густого бульона, немного лимонного сока, щепотку петрушки и 50 грамм масла. Смешать куски почек с этим соусом, подать на тимбале.

### Говяжьи почки с шампиньонами

Обжарить почки, сцедить жидкость, смешать с шампиньоновым соусом, отваром, в котором готовились почки. Выложить на тимбалу, посыпать зеленью петрушки.

### Говяжьи почки с сосисками «Чиполата»

Добавить зажаренные почки к гарниру «Чиполата», заправленному томатным соусом «Деми– гляс». Смешать почки и гарнир, выложить на блюдо.

### Говяжьи почки с мадерой

Зажарить почки, сцедить воду и жир и смешать с соусом «Мадера» с маслом.

### Говяжьи почки «Продавец вин»

Готовить по рецепту *Говяжьи почки «Вереи»,* заменив белое вино красным.

### Говяжьи почки с белым вином

Обжарить почки, отжать. Провести дегласирование с белым вином, снять с огня, добавить соус «Деми-гляс», почки и масло.

### Ромштекс

Мякоть, находящуюся в верхней части костреца, тушат, как и сам кострец, но лучше всего из нее готовить ромштексы. Во Франции под этим названием чаще всего подают толстые куски филея, что является ошибкой, потому что слово «ромштекс» («rumpsteak») означает кусок верхней части оковалка (по-английски «rump»). Ромштекс жарят на гриле или пассеруют, но в любом случае его надо обвалять в сухарях. В Англии, родине ромштекса, его чаще всего подают жаренным на гриле или тушеным. Все рецепты для антрекотов, бифштексов и филе подходят для приготовления ромштексов.

### Ромштекс гриль по-английски

На готовый ромштекс положить сверху шкварки, подать на блюде с нарезанным на куски хреном.

### Ромштекс, пассерованный по-английски

Зажарить ромштекс на масле, выложить на блюдо вместе с мелко нарезанным пассерованным репчатым луком или с колечками жареного лука.

### Ромштекс бабушкин

Подрумянить ромштекс, выложить вокруг него картофель размером с оливки, мелкий обжаренный лук и кусочки окорока. Дожарить вместе с этим гарниром. Провести дегласирование с ложкой консоме, выложить ромштекс с гарниром на блюдо, полить получившимся соусом, посыпать зеленью петрушки, сбрызнуть лимоном.

### Ромштекс «Мирабо»

Готовить, как антрекот «Мирабо», учитывая различный вес мяса.

### Рубец

Рубец включает в себя полностью говяжий желудок. При этом его можно разделить на части, одна из которых относится к первой камере желудка. Обычно такой рубец продают обработанным. Если же рубец не обработан, то его нужно варить в подсоленной воде 5 часов, поддерживая легкое кипение.

### Рубец под белым соусом по-провансальски

Обжарить со 100 граммами тертого сала 2 мелко нарезанные луковицы, посыпать ложкой муки, добавить $^{3}/_{4}$ литра бульона. Нарезать уже сваренный рубец на кубики шириной 5 сантиметров, положить его в отвар. Посолить, поперчить, положить букет из ароматных трав, варить на небольшом огне под крышкой еще 1 час. Когда блюдо будет готово, заправить 4 желтками, добавить 25 грамм жирного окорока с базиликом, сок половины лимона, щепотку петрушки, выложить на блюдо.

### Рубец а-ля Буржуаз

Обжарить на 80 граммах масла мелко нарезанную луковицу и колечки 2 маленьких морковок. Посыпать ложкой муки, добавить 1 литр бульона, довести до кипения, постоянно помешивая. Положить 1 килограмм рубца, нарезанного на кубики шириной 3 сантиметра, щепотку соли, щепотку перца, букет из ароматных трав и варить еще 1 час. За 10 минут до сервировки добавить давленую дольку чеснока и 100 грамм мелко нарезанных и обжаренных ножек шампиньонов. Выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

### Жареный рубец

Нарезать рубец на квадраты, приправить солью, перцем, обмакнуть в топленое масло, посыпать петрушкой, обвалять в сухарях. Зажарить во фритюре из дымящегося растительного масла, чтобы образовалась корочка. Выложить на салфетку, подать с соусами «Дьявольский», «Гаши», «Пикантный», «Татарский», томатный и т. д.

### Жареный рубец по-бургундски

Приготовить рубец, как описано выше, зажарить во фритюре из орехового масла. Выложить на плоское блюдо, полить 100 граммами улиточного масла с добавлением капли абсента.

### Жареный рубец а-ля Труаен

Смазать кубики рубца горчицей, обвалять в сухарях, зажарить во фритюре из растительного масла. Отдельно подать соусы «Винегрет» или «Грибиш».

### Рубец по-лионски

Нарезать рубец соломкой, зажарить на топленом свином сале. Приправить солью и перцем, добавить на каждый килограмм рубца по 2 крупных, мелко нарезанных и обжарен-

ных луковицы. Все перемешать, зажарить до образования румяной корочки. Выложить на блюдо, сбрызнуть отпассерованным винным уксусом и посыпать зеленью петрушки.

### Рубец а-ля Пулетт

Отварить рубец, нарезать его соломкой, смешать с соусом «Пулетт». Выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

### Рубец по-кайенски

Что касается этого приготовления, то одной из самых распространенных ошибок является использование телячьих ножек вместо говяжьих. В этом случае бульон получается не таким густым, как надо, из-за низкого содержания желатина, а сам рубец в процессе приготовления намного уменьшается в размерах. Так что кажущееся улучшение этого рецепта не соответствует конечной цели. Другая ошибка – это сервировка на серебряной посуде, тогда как рубец надо подавать в глиняной или фаянсовой посуде, поскольку они лучше сохраняют тепло, а рубец должен подаваться обжигающе горячим.

Приготовление рубца по-кайенски предполагает использование ножек и брыжейки, которая включает в себя первую камеру желудка, пред– желудок и сычуг. Сначала эти части долго вымачивают в холодной воде, а потом бланшируют для окончательной очистки и облегчения разделывания рубца. Затем рубец режут на квадраты шириной 5 сантиметров. Чтобы приправить весь рубец, используют 2 килограмма лука, нашинкованного гвоздикой, 1,5 килограмма моркови, 8 грамм соли, 2 грамма перца (на 1 килограмм рубца), 1 килограмм порея, 150 грамм зелени петрушки, 3 грамма тимьяна, 1 грамм лаврового листа, 2 литра сидра или воды, 3 децилитра коньяка или кальвадоса. В любом случае рубец нужно залить целиком.

Взять объемную кастрюлю и разложить на дне морковь, лук, приправы и 4 нарезанных на средние куски ноги без костей. Положить сверху весь рубец, потом ноги, куски говяжьего жира толщиной 3 сантиметра (его необходимо предварительно вымочить) и все залить вышеописанной жидкостью. Закрыть посуду толстым слоем крутого теста (мука смешивается с горячей водой), поставить в духовку или печь. Когда тесто запечется (для этого потребуется не меньше 2 часов), кастрюлю закрывают крышкой и дальше готовят в духовке на среднем огне 10 часов. Вынув посуду из духовки, убирают тесто, кости, жир, морковь, лук и букет ароматных трав. Куски рубца перекладывают в другую посуду, а оставшийся бульон процеживают, обезжиривают и заливают им рубец. Слой теста и жира используют для того, чтобы не было очень сильного испарения, которое неизбежно, и чтобы сохранить мясо рубца белым. Мы не рекомендуем использовать духовку с автоматическим уменьшением огня и плоскую посуду с крышкой, имеющей маленькое отверстие.

*Примечание.* В принципе приготовление рубца нужно проводить в специальной посуде и специальной печи, например в той, где пекут хлеб.

### Другие блюда из говядины

Пироги с говядиной и говяжьи пудинги по-английски – нет ничего проще, чем приготовить эти блюда по английским рецептам. И нет ничего сложнее, чем приготовить такие блюда правильно, потому что невозможно исправить любую допущенную при их приготовлении ошибку. Нужно очень четко соблюдать пропорции приправ, жидкости и время приготовления.

### Пирог с говядиной

Нарезать 1,5 килограмма постной говядины на тонкие ломтики шириной 1 сантиметр. Приправить 10 граммами соли, щепоткой перца и муската, добавить ложку нарубленного репчатого лука и щепотку зелени петрушки. Выложить ломтики на дно формы для пирога, в центре ее положить 400 грамм картофеля, нарезанного в форме оливок, завернуть концы ломтиков и все залить доверху водой. Вдоль стенок формы выложить слой песочного теста, сверху покрыть слоем песочного или слоеного теста, скрепить края, украсить по вкусу

фигурками из того же теста, смазать желтком, провести вилкой или ножом линии. Поставить в духовку на средний огонь. Для приготовления потребуется 1 час 45 минут – 2 часа, если мясо взято из филейной части, и 2 часа 30 минут, если оно из других частей туши.

### Пирог с говядиной и почками

Готовить по вышеописанному рецепту, заменив картофель на такое же количество мелко нарезанных говяжьих, телячьих или бараньих почек, и добавить жареные шампиньоны, немного репчатого лука, петрушки. Время приготовления то же.

### Пудинг из говядины

Тесто для пудинга: развести 1 килограмм муки в 600 граммах топленого почечного жира, из которого удалены все сухожилия, добавить соль, влить 2 децилитра воды. Тесто должно быть крутым.

Отделить небольшую часть теста, чтобы потом закрыть им пудинг. Смазать круглую форму маслом, выложить дно слоем теста. Можно использовать специальную форму для пудинга без ножек и с выступающими стенками. Такие стенки позволяют без труда вынуть готовый пудинг. Нарезать тонкими ломтями 1,5 килограмма говядины, приправить. Выложить мясо в форму с тестом, залить водой, закрыть отложенным раскатанным слоем теста, скрепить края. Завязать пудинг в промасленную ткань (узел должен находиться сверху). Положить его в кипящую воду или скороварку (температура должна быть 100 градусов). Время приготовления – 3 часа, если мясо взято из филейной части, и 4 часа, если оно из другой части туши. Перед подачей на стол снять ткань, подать в форме, в которой пудинг готовился.

### Пудинг из говядины и почек

Готовить по рецепту пудинга из говядины, заменив половину говяжьего мяса почками.

### Пудинг из говядины и устриц

Готовить как и пудинг из говядины, используя 500 грамм мяса и 40 сырых устриц.

### Вырезка по-фламандски

Нарезать 1,2 килограмма постной говядины (щуп или плечо) тонкими короткими ломтиками. Посолить, поперчить, подрумянить в небольшом количестве очищенного жира. Отдельно подрумянить на масле 5 больших, мелко нарезанных луковиц. Уложить в кастрюлю мясо и лук слоями, а в центр положить букет из ароматных трав. В оставшийся на сковороде бульон добавить бутылку пива (желательно старое «Ламбик») и провести деглазирование. Влить такое же количество коричневого бульона, загустить 100 граммами коричневой мучной подливки, добавить 50 грамм сахара-сырца или сахарной пудры, процедить этот соус на вырезку. Закрыть крышкой, готовить на небольшом огне 2,5–3 часа.

*Примечание.* Обычно вырезку подают вместе с луком, однако по желанию клиента его можно протереть через сито.

### Шоэзель (поджелудочная железа) по-брюссельски

Разогреть 150 грамм очищенного жира, добавить нарезанный на куски говяжий хвост и 2 куска белого телячьего мяса. Потушить на медленном огне 15 минут. Потом положить в получившееся рагу 1 килограмм телячьей грудинки, нарезанной кусками, и 150 грамм мелко нарезанного репчатого лука. Потушить еще 30 минут. Добавить крупные куски говяжьей почки с удаленными сухожилиями, влить 3 децилитра пива «Ламбик», приправить 12 граммами соли, щепоткой кайенского перца, положить букет из ароматных трав. Готовить на небольшом огне еще 30 минут, затем положить говяжью поджелудочную железу и белое телячье мясо, нарезанные ломтиками. Влить еще бутылку пива «Ламбик», 5 децилитров грибного отвара, варить еще 1,5 часа. За 15 минут до сервировки добавить 6 отваренных, разрезанных пополам бараньих ног, 10 фрикаделек по 60 грамм и 500 грамм отваренных шампиньонов. Загустить крахмалом и влить стакан мадеры.

*Примечание.* В Бельгии шоэзель называют поджелудочную железу, которая находится между селезенкой и печенью.

### Жаркое

Нарезать 1,5 килограмма костреца или плечевой части на толстые ломтики. Нашпиговать каждый ломтик кусочками сала, обвалянного в зелени петрушки и натертого чесноком. Приправить 12 граммами соли и 2 граммами перца, посыпать рубленым шалотом и промариновать 2 часа, залив бутылкой красного вина и положив в него букет из ароматных трав. Потом отжать мясо и обжарить с двух сторон на сковороде. Выложить дно кастрюли или глиняного горшочка кусками сала и сложить на него ломтики мяса. Добавить маринад и букет из ароматных трав, закрыть крышкой, оставив маленькое отверстие для выхода пара. Готовить в духовке на небольшом огне 4 часа. Подать в горшочке, убрав букет из ароматных трав.

### Жаркое по-провансальски

Нарезать крупными квадратами 1,5 килограмма оковалка, плечевой части и рульки. Нашпиговать салом, замариновать в белом вине (понадобится 1 бутылка), 1 децилитре коньяка и 2 ложках растительного масла. Сложить куски мяса в кастрюлю или в глиняный горшочек. Слои мяса должны чередоваться со слоями из кубиков бланшированной свиной шкурки, кубиков бланшированной грудинки, колечек моркови, сырых шампиньонов, репчатого лука, томатов, чеснока, тимьяна, лаврового листа и черных оливок без косточек. В середину каждого слоя положить по 2 пучка зелени петрушки и кусочек сухой апельсиновой цедры. Налить маринад, 3 децилитра телячьего бульона, закрыть крышкой. Готовить в духовке на среднем огне 6–7 часов. Перед подачей на стол снять с соуса жир, вынуть букет из ароматных трав.

### Говядина кусочками

Обычно для этих блюд используются остатки тушеного или жареного оковалка, филея, филе.

Нарезать мясо тонкими кусочками, выложить на блюдо, залить подходящим кипящим соусом. Однако надо помнить, что мясо нельзя кипятить, иначе оно станет жестким. В крайнем случае его можно просто подогреть в соусе без кипячения. Обычно говядину кусочками подают в окружении корнишонов.

### Мясо кусочками «Экарлат»

Выложить мясо полукругом, чередуя его с кусочками маринованного языка. Полить кипящим соусом «Деми-гляс» с мелко нарезанным языком.

### Мясо кусочками а-ля Клермон

Зажарить в масле мелко нарезанный репчатый лук, загустить его соусом «Деми-гляс», выложить горкой на смазанном маслом огнеупорном блюде. Посыпать сухарями, полить топленым маслом, запечь. Выложить вокруг кусочки мяса, подогретого в светлом соусе «Дюксель». Полить этим соусом мясо, не трогая лук.

### Мясо кусочками «Марианна»

Приправить солью и перцем голландский картофель, запеченный в духовке, добавить нарубленный лук-резанец и обжарить на масле до образования румяной корочки. Выложить горкой на блюдо, окружить кусочками мяса, подогретого в соусе из ароматных трав.

### Мясо кусочками с различными соусами

Для такого мяса подходят соусы «Бордоский», «Дюксель», «Гаши», шампиньоновый, «Итальянский», с ароматными травами, «Пикантный», перечный, томатный и т. д.

### Рагу (эстуфад)

Нарезать кубиками по 100 грамм 600 грамм плечевой части тушки и 600 грамм реберной мякоти. Обжарить на масле 250 грамм постного окорока, нарезанного кубиками и пред-

варительно отбланшированного. Обжарить в этом же жире куски мяса и 3 разрезанные на четвертинки средние луковицы. Добавить дольку давленого чеснока, 12 грамм соли, 2 грамма перца, посыпать 2 ложками муки. Обжарить, непрерывно помешивая. Влить бутылку красного вина и 1 литр коричневого бульона, довести до кипения, положить букет из ароматных трав. Закрыть крышкой, готовить в духовке 2,5–3 часа. Откинуть содержимое кастрюли на сито. Переложить мясо и окорок в сотейник. Добавить 250 грамм сырых пассерованных четвертинок шампиньонов. Дать отстояться соусу 15 минут, чтобы жир поднялся на поверхность, потом его снять. Если соус будет слишком прозрачным, упарить его, если же соус слишком густой – разбавить коричневым бульоном. Процедить его на рагу, потушить еще 15 минут.

### Рагу по-провансальски

Готовить по выше приведенному рецепту, внеся следующие изменения: 1. Добавить в рагу 500 грамм томатов. 2. Заменить красное вино белым. 3. К гарниру добавить 250 грамм оливок без косточек.

### Фрикадельки

Фрикадельки делаются из сырого мяса. Провернуть 800 грамм постной говядины без сухожилий и жира, добавить 500 грамм масла, 350 грамм вымоченной хлебной мякоти, 4 яйца, 25 грамм соли, щепотку перца, немного муската и 125 грамм пассерованного в масле нарезанного репчатого лука. Все перемешать. Разделить получившуюся массу на части по 100 грамм. Скатать маленькие шарики на столе, посыпанном мукой. Обжарить фрикадельки со всех сторон на масле или любом другом жире и запечь в духовке. Фрикадельки подают с любым овощным пюре или с такими острыми соусами, как «Пикантный», «Роберт».

### Фрикадельки из вареного мяса

Провернуть 1 килограмм отварной говядины вместе с 400 граммами картофельного пюре, 2 крупными нарезанными луковицами, пассерованными в масле, добавить большую ложку зелени петрушки, 2 яйца, приправить. Все перемешать и разделить на части по 100 грамм. Скатать шарики на столе, посыпанном мукой, обжарить фрикадельки на масле. Закончить приготовление в духовке. К этому блюду подходят те же пюре и соусы, что и к фрикаделькам из сырого мяса.

### Гуляш и соте

Принципы приготовления венгерского гуляша, как и его эквивалента французского наварена, достаточно неточные. Все зависит от традиций того или иного ресторана. В этой книге мы приводим два рецепта. Один из них нам был подарен мадам Катинкой, известной венгерской поварихой, другой используют в некоторых ресторанах. Качество этого блюда зависит прежде всего от паприки. Нужно отметить, что в девяти случаях из десяти эта приправа имеет либо плохое, либо среднее качество. Хорошая паприка сладковатая на вкус, ароматная, розового цвета.

### Гуляш по-венгерски

Используют 1,2 килограмма реберной или лопаточной части говядины. Нарезать мясо на кубики по 100 грамм. Обжарить на 125 граммах топленого свиного сала до появления золотистого цвета вместе с кубиками 200 грамм репчатого лука. Приправить 10 граммами соли, половиной кофейной ложки паприки. Добавить 500 грамм очищенных и нарезанных на четвертинки томатов, налить 1 децилитр воды. Закрыть крышкой, готовить в духовке полтора часа. Потом добавить 2 децилитра воды и 600 грамм нарезанного на четвертинки картофеля. Довести до готовности, периодически поливая мясо. Когда жидкость упарится, гуляш готов. Подать на тимбале.

### Гуляш ресторанный

Нарезать на крупные кубики 1,2 килограмма говядины (из реберной или лопаточной части). Обжарить на 125 граммах топленого свиного сала вместе с 2 крупно нарезанными

луковицами. Приправить солью и паприкой, как в выше приведенном рецепте. Добавить букет из ароматных трав и давленую дольку чеснока. Посыпать мукой, влить 1,5 литра коричневого бульона и 2 децилитра сырого томатного пюре. Готовить в духовке 2,5 часа. Подать на тимбале. Отдельно сервировать картофель.

### Говяжье соте «Толстой»

Нарезать 1,2 килограмма филе на крупные куски. Обжарить на масле, приправить 12 граммами соли и щепоткой паприки, добавить 5 томатов, 1,5 децилитра томатного пюре, 100 грамм репчатого лука, 2 децилитра белого бульона и 8 нарезанных крупной соломкой соленых огурцов. Готовить 45 минут в духовке. Подать на тимбале с отварным картофелем.

### Гаши

В данном случае гаши – это не только мелко нарезанное мясо, а салпикон из мяса и овощей. Гаши готовят как и мясо кусочками. Его нельзя кипятить в соусе. Гаши заправляют кипящим соусом «Деми-гляс» в пропорциях 2 децилитра соуса на 1 килограмм мяса.

### Гаши по-американски

Обжарить на масле столько же нарезанного очень маленькими кубиками картофеля, сколько имеется мясного гаши. Добавить к мясу половину этого картофеля, загустить томатным пюре и упаренным телячьим бульоном. Подогреть, не доводя до кипения. Выложить на тимбалу, посыпать сверху оставшимся картофелем и зеленью петрушки.

### Гаши запеченное

Приготовить гаши из остатков тушеного мяса, загустить соусом «Деми-гляс». Выложить на основу из картофеля «Дюшес», смазанную желтком, посыпать сухарями, полить топленым маслом, поставить в духовку на сильный огонь до образования корочки.

### Запеченное гаши в кокиле

Положить гаши горкой в кокиль, выложенный картофелем «Дюшес», посыпать сухарями, полить топленым маслом, запечь в духовке на сильном огне.

*Примечание.* Мясное гаши можно предварительно полить густым соусом «Дюксель», а потом посыпать сухарями.

### Гаши по-фермерски

Выложить тюрбаном колечки отварного картофеля. В середину его выложить горкой мясное гаши, посыпать сухарями, полить топленым маслом, запечь. Сервировать вместе с маленькими жареными яйцами.

### Гаши бабушкино

Загустить мясное гаши легким картофельным пюре. Выложить в смазанную маслом глиняную посуду, выровнять поверхность, положить тонкий слой картофельного пюре. Посыпать тертым сыром с сухарями, полить топленым маслом и запечь в духовке на сильном огне. Сервировать с четвертинками или колечками крутых яиц.

### Гаши «Пармантье»

Запечь в духовке голландский картофель, снять немного кожуры и удалить середину. Размять картофельную мякоть вилкой и отпассеровать в масле. Добавить к этому пюре такое же количество нарезанного кубиками мяса, 3 ложки рубленого репчатого лука, щепотку зелени петрушки, сбрызнуть винным уксусом. Нафаршировать картофель этой массой, полить процеженным «Лионским» соусом и заполнить доверху оставшимся мясным гаши. Закрыть фаршированный картофель его же кожурой, положить на противень, поставить в духовку на 10 минут. Подать на салфетке.

### Гаши по-португальски

Загустить мясное гаши томатным фондю. Подогреть, не доводя до кипения, выложить на тимбал, подать с фаршированными томатами.

### Сладкое мясо

Это блюдо представляет смесь разных сортов мясного гаши, но его можно готовить и из одного сорта, например филе или ростбифа. На 1 килограмм гаши добавить по 60 грамм коринки и смирнского изюма, 2 яйца, 2 ложки желе смородины, соль, перец, щепотку имбиря. Выложить эту массу на тонкий слой слоеного теста, закрыть другим слоем теста, скрепить края, приподнять и скатать валиком. Готовить в духовке на среднем огне 35 минут. Подать с телячьим бульоном со смородиновым желе (на 1,5 децилитра бульона 3 ложки разбавленного желе).

### Рулеты

Рулеты готовятся из верхней части филея. Мякоть режут тонкими ломтями весом по 100–110 грамм. Длина ломтя должна быть 10 сантиметров, а ширина – 8. Начинка – протертый через сито свиной гаши с ароматными травами. Ее выкладывают тонким слоем на ломтик мяса, который закатывают рулетом и перевязывают несколько раз тонкой ниткой. Потом рулет оборачивают ломтиками шпика. На дно сотейника кладут морковь, лук и другие приправы, а сверху – рулеты. Затем все заливают бульоном, тушат, обжаривают, предварительно убрав шпик. Шпик предупреждает высыхание рулетов во время их приготовления.

### Говяжьи рулеты «Фонтанж»

Рулеты потушить, обжарить, выложить на круглое блюдо. На каждый рулет положить по картофельной крокетке, середину блюда украсить пюре из белой фасоли, полить вокруг процеженным и упаренным бульоном, оставшимся от тушения.

### Говяжьи рулеты по-милански

Выложить на круглое блюдо тушеные обжаренные рулеты. На каждый положить по круглому ломтику языка и по маленькому шампиньону. В середине блюда выложить гарнир по-милански, полить вокруг светлым томатным соусом.

### Говяжьи рулеты по-пьемонтски

Потушить, обжарить рулеты, выложить на ризотто по-пьемонтски.

### Говяжьи рулеты «Савари»

Выложить на середину бордюра из картофеля «Дюшес» гаши из тушеного сельдерея, заправленное упаренным соусом «Деми-гляс». Посыпать сухарями, полить топленым маслом, запечь. Вокруг запеченного блюда выложить тушеные обжаренные рулеты.

### «Птички без головы»

Это название в Бельгии дали говяжьим рулетам с начинкой из ветчины. Их готовят как и говяжью вырезку по-фламандски.

*Примечание.* Существует множество рецептов приготовления говяжьих рулетов. Мы не можем упомянуть все, потому что их количество бесконечно. Чтобы завершить эту статью, отметим, что к такому блюду подойдут любые гарниры и соусы для тушеного мяса.

### Копченая говядина и солонина

Чтобы приготовить солонину, мясо нужно долго вымачивать, потом варить в большом количестве воды (30 минут на 1 килограмм). Копченую говядину готовят так же. Любые гарниры, подаваемые к отварной говядине, подойдут и для этих блюд. Но особенно подойдет кислая капуста, красная или обычная тушеная капуста.

### Прессованное мясо

Из солонины также готовят прессованное мясо. Для этого отваривают грудинку, после чего ее режут на крупные куски (обычно квадратной формы) и кладут их под пресс, где мясо охлаждается. После этого куски достают из формы, покрывают красным желе, приготовленным из желатина с кармином или карамелью (см. *Холодный говяжий язык).*

# Часть вторая
# Телятина

## Костный мозг и мозги

Мы объединяем эти две статьи, потому что и костный мозг и мозги обладают одинаковыми качествами, их готовят по одним и тем же рецептам, похожим на рецепты приготовления блюд из говяжьих мозгов и костного мозга. Здесь мы укажем лишь специфические рецепты для телятины.

### Костный мозг «Тоска»

Отварить костный мозг, нарезать его на куски длиной 3 сантиметра. Приготовить макароны, заправленные маслом и тертым сыром пармезан. Добавить к этому гарниру (на 125 грамм) 4 ложки раковой подливки, 3 раковые шейки и $^{2}/_{3}$ от общего количества костного мозга. Выложить на тимбалу. Покрыть гарнир оставшимися кусочками костного мозга, полить раковой подливкой.

### Мозги «Бомон»

Нарезать отварные мозги ломтиками, покрыть каждый слоем фарша из гусиной печени с коричневым соусом. Плотно уложить ломтики, а между ними разместить по кусочку трюфеля. Выложить все на слой из остатков слоеного теста, покрыть тем же фаршем, посыпать нарезанными трюфелями и закрыть еще одним слоем теста, завернув его края валиком и придав форму пирожка. Сделать в тесте отверстие для выхода пара, поставить в духовку на 15 минут. Когда пирог будет готов, влить в отверстие несколько ложек соуса «Периге». Подать на салфетке.

### Мозги с черным или ореховым маслом

Готовить по рецепту для говяжьих мозгов.

### Мозги в ящичках

Нарезать отварные мозги ломтиками. Выложить в маленькие квадратные формы, смазанные маслом, чередуя слой мозгов со слоем из ломтиков шампиньонов. Полить соусом «Периге», сбрызнуть густым мясным бульоном.

### Мозги «Маршал»

Нарезать отварные мозги ломтиками. Обвалять в хлебных крошках, зажарить на очищенном масле. Выложить тюрбаном, украсив каждый ломтик кусочком трюфеля. В середину блюда положить гарнир из верхушек спаржи, заправленных маслом.

### Мозги «Монруж»

Нарезать отваренные мозги ломтиками. Покрыть каждый слоем грибного пюре. Выложить овальную форму мелко нарезанными шампиньонами, заправленными соусом «Бешамель». Сверху положить мозги, полить соусом «Морнэ». Запечь на сильном огне, подать на салфетке.

### Мозги «Сен-Менегульд»

Нарезать отваренные мозги ломтиками. Обмакнуть их в соус «Виллеруа», смешанный с мелко нарезанными жареными шампиньонами. Остудить. Посыпать хлебными крошками, полить топленым маслом, зажарить на гриле на небольшом огне.

### Волован из мозгов

Смешать с 4 децилитрами «Парижского» соуса 500 грамм отваренных и нарезанных ломтиками мозгов, 12 кнелей из фарша годиво с добавлением грибного отвара, 125 грамм белых отваренных маленьких шампиньонов и 15 ломтиков трюфелей. Выложить в волован, украсить трюфелями, подать на салфетке.

### Мозги «Зингара»

Отбланшировать мозги, нарезать толстыми ломтями. Приправить, обвалять в муке, обжарить в очищенном масле. Выложить тюрбаном, чередуя каждый ломоть с обжаренным овальным кусочком окорока. В центре разместить гарнир «Зингара».

### Различные рецепты для приготовления телячьих мозгов

Эти рецепты вы найдете в разделе «Говяжьи мозги», ибо они идентичны с рецептами приготовления телячьих мозгов.

## Телячье каре

Телячье каре (филейная часть) редко употребляется целиком. Каре обрезают, удаляют кости, нарезают кусками, а потом либо тушат, либо из них готовят жаркое «Роти». К каре подойдет любой гарнир, используемый для телячьего огузка.

## Холодное телячье каре

Придать каре форму, полить его желе. В качестве гарнира употребляют овощную «Мачедонию», заправленную желе или майонезом, которую потом выкладывают вокруг каре или же подают в специальных формочках. Также каре подают на донышках артишоков. Гарнир можно и не подавать, а вот подать к каре процеженный бульон, оставшийся от тушения, просто необходимо. В любом случае края блюда, на котором подают холодное каре, должны быть выложены крутонами из желе.

## Телячье сердце

### Телячье сердце а-ля Буржуаз

Обжарить сердце на очищенном телячьем жире. Далее готовить по рецепту *Говяжий огузок с овощами.*

### Фаршированное телячье сердце

Вскрыть сердце, чтобы вытекла кровь, заполнить внутреннюю часть фаршем для фрикаделек (см. «Фрикадельки из телятины»). Обернуть сердце кусками шпика, потушить на небольшом огне 2 часа. Отдельно подать любое овощное пюре и обезжиренный упаренный бульон, оставшийся от тушения.

### Соте из телячьего сердца

Нарезать сердце вдоль на тонкие ломтики, приправить, обжарить на масле. Смешать их с каким– либо соусом или гарниром. Надо помнить, что, как и почки, телячье сердце нельзя кипятить в соусе, иначе мясо станет жестким.

## Телячьи отбивные

Телячьи отбивные можно готовить на гриле или просто жарить, однако предпочтительнее жаренье. Обязательно нужно проводить дегласирование жидкости, оставшейся от жаренья, с добавлением соуса. Обычно это соус «Деми-гляс» с маслом или же прозрачный густой телячий бульон с добавлением масла. В статье «Различные способы приготовления» описаны все приготовления, относящиеся и к телячьим отбивным. К этому блюду подходят гарниры, подаваемые к телячьему огузку.

В последующих рецептах рассказывается, как приготовить одну отбивную.

### Телячья отбивная с базиликом

Зажарить отбивную на масле. Провести дегласирование с белым вином, добавить ложку телячьего густого бульона, снять с огня, положить 25 грамм масла с базиликом.

### Телячья отбивная «Бушер»

Такую отбивную готовят на косточке. Ее жарят на гриле, подают с любым гарниром, подходящим для телячьей отбивной.

### Телячья отбивная «Бон-Фам»

Приправить отбивную, подрумянить ее на масле с двух сторон в глиняной кастрюле. Гарнир: 6 маленьких зажаренных луковиц, 100 грамм нарезанного колечками картофеля. Выложить этот гарнир вокруг отбивной, закрыть кастрюлю крышкой, довести до готовности. Перед сервировкой добавить 2 ложки горячей воды или бульона. Подается в глиняной кастрюле.

### Телячья отбивная в кастрюле

Приправить отбивную, добавить 50 грамм масла, потушить в глиняной кастрюле на слабом огне. Добавить ложку телячьего бульона. Подать в кастрюле.

### Телячья отбивная в кокотнице

Приправить отбивную, зажарить ее на масле в кокотнице. Добавить 6 маленьких, обжаренных на масле луковиц, 100 грамм картофеля, нарезанного в форме оливок, 2 разрезанных на четвертинки сырых шампиньона. Накрыть кокотницу крышкой, довести блюдо до готовности. В конце сбрызнуть телячьим бульоном. Подать в кокотнице.

### Телячья отбивная в кокотнице по-крестьянски

Зажарить отбивную вместе с бланшированной грудинкой. Окружить 4 обжаренными маленькими луковицами и 100 граммами крупно нарезанного картофеля. Потушить, подать в кокотнице.

### Телячья отбивная а-ля Дре

Нашинковать отбивную языком, окороком и трюфелями. Потушить на масле. Провести дегласирование. Выложить, окружить гарниром «Финансьер», заправленным жидкостью дегласаж.

### Телячья отбивная «Фермерская»

Зажарить отбивную на масле, окружить гарниром «Фермерский», потушить все вместе.

### Телячья отбивная «Финансьер»

Зажарить отбивную на масле, выложить и провести дегласирование с мадерой. Окружить гарниром «Финансьер», смешанным с жидкостью дегласаж.

### Телячья отбивная с ароматными травами

Зажарить отбивную на масле, выложить, провести дегласирование с белым вином. Полить вокруг соусом из ароматных трав, смешанным с жидкостью дегласаж.

### Телячья отбивная с телячьим бульоном

Зажарить отбивную на масле, полить жидкостью дегласаж с несколькими ложками телячьего бульона.

### Телячья отбивная «Мантенон»

Готовить по рецепту *Бараньи отбивные «Мантенон».*

### Телячья отбивная а-ля Марешер

Зажарить отбивную на масле, выложить, окружить несколькими кусочками обжаренного козлеца, брюссельской капустой или же фасолью с картофелем «Шато». Подать с жидкостью дегласаж.

### Телячья отбивная «Мариньи»

Зажарить отбивную на масле, выложить, окружить тарталетками, фаршированными зеленым горошком и стручковой фасолью, заправленными маслом. Полить вокруг густым бульоном.

### Телячья отбивная «Маршальская»

Обвалять отбивную в хлебных крошках, зажарить с двух сторон в очищенном масле. Украсить сверху ломтиком трюфеля, а по краям заправленными маслом верхушками спаржи.

### Телячья отбивная по-милански

Обвалять отбивную в хлебных крошках, яйце и тертом пармезане. Зажарить с двух сторон на небольшом огне на очищенном масле. Подать с миланским гарниром и очень светлым томатным соусом.

### Телячья отбивная «Монтолон»

Зажарить отбивную на масле, выложить, украсить овальчиком языка, 2 маленькими шампиньонами и ломтиком трюфеля. Полить вокруг соусом «Сюпрем».

### Телячья отбивная по-неаполитански

Зажарить отбивную на масле, отжать, покрыть с двух сторон слоем густого соуса «Бешамель», загущенного яйцами и тертым пармезаном. Обвалять в хлебных крошках, обжарить с двух сторон в очищенном масле, подать с неаполитанским гарниром.

### Телячья отбивная по-орлеански

Зажарить отбивную на масле, выложить с отварным цикорием. Полить вокруг жидкостью дегласаж. Отдельно подать тимбал с картофелем «Метрдотель».

### Телячья отбивная «Орлофф»

Зажарить отбивную на масле, сделать поперечный надрез, заполнить внутреннюю часть пюре «Субиз» и 2 ломтиками трюфелей. Украсить сверху ложкой пюре «Субиз», полить соусом «Морнэ», зажарить в духовке.

### Телячья отбивная в фольге

Зажарить отбивную на масле или зажарить на гриле. Взять фольгу, смазать ее маслом, положить ломтик отварного постного окорока в форме сердца или треугольника, покрыть окорок густым соусом «Дюксель», сверху положить отбивную, покрыть ее также соусом «Дюксель», положить сверху треугольник или сердечко из окорока. Завернуть в фольгу, скрепить ее края, зажарить в духовке.

*Примечание.* В некоторых ресторанах соус «Дюксель» смешивают с мелко нарезанными отварными шампиньонами.

### Телячья отбивная «Перигурдин»

Зажарить отбивную на масле, отжать, выложить с двух ее сторон гарнир из протертого через сито свиного гаши с добавлением пюре из гусиной печени и нарезанных трюфелей. Обернуть отбивную сеткой, полить топленым маслом, зажарить на гриле на небольшом огне. Выложить, полить вокруг соусом «Периге».

### Телячья отбивная «Пожарская»

Отделить мякоть от кости, удалить сухожилия, измельчить с маслом и вымоченными, отжатыми хлебными крошками. Приправить, облепить полученным фаршем косточку, придав ей форму котлетки. Готовить на очищенном масле, осторожно переворачивая котлету.

*Примечание.* Гарнир может быть любым.

### Телячья отбивная «Весенняя»

Зажарить отбивную с двух сторон, потушить. Подать с гарниром «Весенний» и отдельно подать бульон, оставшийся от тушения.

### Телячья отбивная по-провансальски

Зажарить отбивную с одной стороны. С этой же стороны выложить горкой гарнир по-провансальски и посыпать его тертым сыром. Положить отбивную в кастрюлю, поставить в духовку. Гарнир должен быть хорошо зажарен сверху. Выложить, подать с соусом «Провансаль».

### Телячья отбивная «Талейран»

Зажарить отбивную на масле. Выложить с гарниром из макарон а-ля талейран (см. «Гарниры»). Полить вокруг соусом «Периге» с мелко нарезанной трюфельной соломкой.

### Телячья отбивная «Вер-Пре»

Приправить отбивную, зажарить на гриле. Выложить и смазать размягченным маслом «Метрдотель». Вокруг выложить гарнир из картофельной соломки и кресс-салата.

### Телячья отбивная а-ля виши

Зажарить отбивную на масле. Выложить с морковью а-ля виши (см. «Овощи»). Полить вокруг жидкостью дегласаж.

### Телячья отбивная по-венски

Отбить отбивную, чтобы она стала тонкой. Обвалять в хлебных крошках, зажарить в масле. Выложить отбивную на 20 граммов анчоусного масла, украсить сверху колечком лимона и оливкой без косточки. Вокруг положить анчоусное филе. Подать с гарниром из каперсов и рубленого яйца.

*Примечание.* В некоторых ресторанах анчоусному маслу предпочитают ореховое. В этом рецепте мы указываем классический вариант, но все зависит от кухни ресторана и пожеланий клиента.

### Телячья отбивная «Зингара»

Зажарить отбивную на масле, выложить ее с обжаренным овальчиком окорока. Полить вокруг соусом «Зингара В».

## Холодная телячья отбивная

### Телячья отбивная «Бельвю»

Сначала отбивную тушат. Потом ее украшают кусочками овощей. Покрывают дно формы слоем желе, сверху кладут украшенную отбивную и снова поливают желе. Перед сервировкой срезают горячим ножом излишки желе, чтобы придать правильную форму, ставят форму на горячее полотенце, чтобы легче было отделить отбивную. Выкладывают на блюдо, подают с нарезанными кусками желе. Существует другой способ приготовления. Взять длинную овальную форму. Выложить дно желе, положить кусочки овощей. Зафиксировать это украшение несколькими каплями желе. Сверху положить отбивную, покрыть ее слоем желе и дать застыть. Перед сервировкой поставить форму в теплую воду, выложить отбивную на холодное блюдо.

## Плечо теленка

### Фаршированное плечо теленка

Отделить мясо от кости, отбить его. Приправить, покрыть поверхность слоем фарша, приготовленного из колбасного фарша, смеси «Дюксель» и ароматных трав. Скрутить мясо рулетом, перевязать. Тушить обычным способом. Подать с овощным пюре, политым обезжиренным и процеженным соусом, полученным при готовке.

### Фаршированное плечо теленка по-английски

Отделить мясо от кости, приправить, заполнить следующей смесью: 1/3 – нарезанная кусками говяжья или телячья почка, 1/3 – нарезанный телячий жир или вымя, 1/3 – вымоченная в молоке хлебная мякоть, а также 2 яйца, соль, перец. Скатать рулет и перевязать. Потушить или зажарить. Подать с куском горячего шпика и с бульоном, оставшимся от тушения.

### Фаршированное плечо теленка а-ля Буланжер

Приготовить блюдо по рецепту *Фаршированное плечо теленка*, зажарить его на $^{3}/_{4}$. Выложить плечо в длинное глиняное блюдо, залить собственным бульоном. Вокруг положить гарнир а-ля буланжер и запечь в духовке.

## Телячье филе

Филейную часть теленка иногда путают с кордой, хотя они очень отличаются друг от друга. Филе находится под седлом с обеих сторон от позвоночного столба и соответствует филе говядины, а корда является эквивалентом говяжьего оковалка.

### Филе телятины «Аньес Сорель»

Удалить все сухожилия. Нашпиговать мясо языком и трюфелями. Потушить обычным способом, зажарить. Выложить на блюдо вместе с тарталетками, фаршированными грибным пюре. Украсить каждую тарталетку колечком языка и ломтиком трюфеля. Отдельно подать упаренный процеженный бульон, оставшийся от тушения.

### Филе телятины «Охотничье»

Удалить все сухожилия. Нашпиговать тонкими кусочками шпика, зажарить, постоянно поливая топленым маслом. Отдельно подать «Охотничий» соус.

### Филе телятины а-ля Дре

Удалить все сухожилия. Нашпиговать вдоль волокон окороком, языком и трюфелями. Обернуть тонкими кусочками шпика, потушить обычным способом, снять шпик, потом зажарить. Выложить на блюдо вместе с гарниром «Финансьер».

### Филе телятины «Орлофф»

Удалить все сухожилия, обернуть кусками шпика и потушить. Отрезать снизу кусок, нарезать оставшееся мясо тонкими ломтиками и уложить их один на другой на отрезанный кусок.

Покрыть каждый ломтик пюре «Субиз», а между ними положить тонкий ломтик трюфеля. Потом покрыть весь кусок пюре «Субиз», полить соусом «Морнэ», зажарить.

### Филе теленка с паприкой

Удалить сухожилия, нашпиговать филе шпиком, приправить паприкой, обжарить в топленом свином сале. Выложить дно сотейника бланшированным репчатым луком, приготовить рагу. Вынуть мясо, окружить гарниром «Венгерский». Провести дегласирование с большим стаканом сливок, процедить и подать с мясом получившийся соус.

### Филе теленка по-сицилийски

Удалить сухожилия, нашпиговать филе шпиком. Приготовить жаркое. Покрыть мясо с двух сторон слоем сицилийской лазаньи, обернуть сеткой, посыпать хлебными крошками, полить топленым маслом, зажарить в духовке. Отдельно подать процеженный и обезжиренный бульон, в котором готовилось мясо.

### Филе теленка «Талейран»

Удалить сухожилия, нашпиговать мясо сырыми трюфелями. Приготовить жаркое с мадерой, зажарить. Подавать с макаронами а-ля талейран. Отдельно подать соус «Периге» с нарезанными тонкой соломкой трюфелями.

## Телячья печень

### Телячья печень по-английски

Нарезать печень кусками по 110 грамм. Приправить, обвалять в муке, обжарить на масле, дожарить на гриле. Выложить на блюдо, чередуя куски печени с кусками жареного бекона, полить жидкостью, оставшейся от приготовления, или ореховым маслом.

### Телячья печень «Берси»

Нарезать печень кусками, приправить, обмакнуть в топленое масло, посыпать мукой, зажарить на гриле. Смазать размягченным маслом «Берси».

### Телячья печень по-бордоски

Нашпиговать печень шпиком и замариновать ее в белом вине. Отжать, обжарить, обернуть сеткой вместе с пассерованными луком, шалотом и белыми грибами. Провести дегласирование с белым вином, упарить эту жидкость и добавить немного светлого томатного соуса «Деми-гляс». Залить получившимся соусом печень до середины, потушить обычным способом. Незадолго до окончания приготовления добавить гарнир из пассерованных и хорошо обжаренных белых грибов.

### Телячья печень а-ля Буржуаз

Нашпиговать печень шпиком, обжарить ее на масле. Потушить по рецепту *Говяжий огузок а-ля буржуаз.* Когда бульон упарится на $^{2}/_{3}$, переложить печень в другую кастрюлю, процедить на нее бульон и потушить на небольшом огне.

### Телячья печень на шпажках

Нарезать печень квадратами 2 на 3 сантиметра, толщиной 1,5 сантиметра. Приправить, зажарить на масле. Насадить куски печени на шпажки, чередуя их с бланшированной грудинкой и зажаренными шампиньонами. Полить все густым соусом «Дюксель», остудить, посыпать хлебными крошками, зажарить на гриле. Выложить шпажки на один из следующих соусов: «Дюксель», с ароматными травами, «Итальянский» или на масло «Метрдотель». Можно подать эти соусы и масло отдельно.

### Телячья печень по-испански

Нарезать печень, приправить, обвалять в муке, полить растительным маслом, зажарить на гриле. Выложить на круглое блюдо. На каждый кусок положить по половинке жареного томата, окружить колечками лука, предварительно обвалянного в муке, приправленного и зажаренного. Украсить жареной петрушкой.

### Телячья печень с ароматными травами

Нарезать печень кусками, приправить, обвалять в муке, зажарить на масле. Выложить на соус из ароматных трав или подать его отдельно.

### Жареная телячья печень

Нарезать печень на квадраты 5 сантиметров и толщиной 1 сантиметр. Приправить, обвалять в муке и хлебных крошках, зажарить. Подать на салфетке вместе с жареной петрушкой.

### Телячья печень по-итальянски

Приготовить печень по рецепту *Телячья печень с ароматными травами*, зажарить ее на смеси сливочного и растительного масла. Выложить на «Итальянский» соус или подать его отдельно.

### Телячья печень по-лионски

Приправить куски печени, обвалять в муке, зажарить на смеси сливочного и растительного масла. Выложить на круглое блюдо. В центре положить гарнир из пассерованного в масле репчатого лука, заправленного густым мясным бульоном. Сбрызнуть горячим винным уксусом.

### Хлеб из телячьей печени

Нарезать на крупные куски килограмм печени, растереть с 400 граммами жирного свежего окорока, 300 граммами вымоченной в сливках хлебной мякоти, пассерованным луком, 4 яйцами, приправить 25 граммами соли, перцем и мускатом. Протереть через сито. Еще раз хорошо перемешать в миске, стоящей на льду, добавить 3 белка и 3 децилитра сливок.

Выложить массу в смазанную маслом форму для шарлотки, поставить на водяную баню. Подать с любым коричневым соусом.

### Легкий хлеб из телячьей печени

Растереть и протереть через сито 500 грамм печени, добавив 125 грамм вымоченной в сливках отжатой хлебной мякоти. Собрать получившуюся массу в миску, добавить соль, перец, мускат, 4 яйца, 4 желтка, 0,5 литра кипяченого молока и 2 мелко нарезанные пассерованные луковицы. Все перемешать, выложить массу в смазанную маслом форму для шарлотки. Поставить на водяную баню. После приготовления подождать несколько минут, затем выложить хлеб на блюдо. Полить несколькими ложками густого мясного бульона с маслом, подать отдельно в соуснике тот же бульон.

### Телячья печень по-провансальски

Нарезать печень кусками, приправить и обжарить на растительном масле. Выложить на «Провансальский» соус или подать его отдельно.

### Кнели из телячьей печени

Приготовить фарш по рецепту *Телячий фарш со сливками* (см. «Фарши»). Слепить ложкой кнели, отварить их обычным способом. Сцедить жидкость, выложить и полить любым коричневым соусом: «Деми-гляс», шампиньоновый, с ароматными травами и т. д.

### Кнели из телячьей печени по-венски

Нарезать и протереть через сито 500 грамм печени. Добавить к получившемуся пюре 150 грамм хлебных крошек, 50 грамм муки, половину мелко нарезанной, пассерованной на масле луковицы, ложку зелени петрушки, 3 яйца, 5 желтков, 12 грамм соли, щепотку перца, немного муската. Вылепить кнели столовой ложкой и отварить обычным способом. Сцедить жидкость, выложить кольцом, полить ореховым маслом, сбрызнуть лимонным соком.

### Телячья печень с изюмом

Промыть коринку и смирнский изюм. Вымочить в теплой воде. Нарезать печень кусками, приправить, зажарить на масле и выложить кольцом. Провести дегласирование с винным уксусом и добавить немного сахара-сырца и соус «Деми– гляс». Упарить и процедить получившийся соус. Добавить изюм. Тушить соус с изюмом несколько минут, вылить его на куски печени.

### Телячья печень с ризотто

Нарезать печень крупными кубиками, приправить и зажарить на масле. Выложить на ризотто, полить соусом «Морнэ» и зажарить в духовке.

### Суфле из телячьей печени

Растереть 1 килограмм свежесваренной печени со 125 граммами масла и добавить 4 децилитра очень густого соуса «Бешамель». Протереть через сито, добавить 6 сырых яиц, 1 децилитр сливок, соль, перец и 6 взбитых белков. Выложить в смазанную маслом тимбалу, готовить суфле обычным способом.

### Телячья печень в тесте

Нашпиговать печень как говядину а-ля мод, приправить солью, перцем, пряностями и слегка обжарить на масле. Остудить, покрыть густым холодным соусом «Дюксель», обернуть в тонкие куски шпика и в слой теста, приготовленного с теплой водой. Закрыть края, сделать отверстие для выхода пара и готовить в духовке 2,5 часа на среднем огне. Периодически добавлять через отверстие несколько ложек легкого соуса «Деми-гляс». Когда печень будет готова, влить еще несколько ложек того же соуса и подать его отдельно в соуснике, добавив немного мадеры и масла.

*Примечание.* Корку теста снимают с печени в присутствии клиентов.

## Холодная телячья печень

### Отварная телячья печень по-фламандски

Опустить печень в кипящую подсоленную воду (8 грамм соли на 1 литр), закрыть крышкой, отварить (30 минут на 1 килограмм). Когда печень будет готова, остудить ее в миске с холодной водой. Перед сервировкой печень нарезают очень тонкими ломтиками. Одновременно можно подать соус «Равигот».

## Брыжейка

Телячью брыжейку надо долго вымачивать, потом отбланшировать, остудить. Обычно брыжейку готовят в бульоне, как и телячью голову. Подают ее в горячем виде с острым гарниром.

### Жареная брыжейка

Отжать брыжейку, нарезать на куски, сильно приправить. Обвалять в хлебных крошках и выложить на салфетку вместе с жареной петрушкой. Подать с «Дьявольским» соусом.

### Брыжейка по-лионски

Отжать брыжейку, мелко нарезать, приправить и обжарить на растительном дымящемся масле. Добавить мелко нарезанный пассерованный в сливочном масле лук. Обжарить мясо с луком вместе и хорошо их перемешать. Выложить на тимбал, посыпать зеленью петрушки, сбрызнуть подогретым в сковороде винным уксусом.

### Брыжейка а-ля Пулетт

Отжать брыжейку, мелко ее нарезать, пока она горячая. Смешать с соусом «Пулетт». Выложить на тимбал, посыпать зеленью петрушки.

### Брыжейка а-ля Равигот

Выложить горячую брыжейку на тимбал, полить несколькими каплями ее отвара. Отдельно подать соус «Равигот» или «Винегрет».

*Примечание.* К этому блюду также подходит соус «Грибиш».

## Телячьи рульки

### Телячьи рульки по-весеннему

Нарезать мясо кусочками толщиной 4–6 сантиметров. Обжарить на масле с двух сторон. Добавить немного белого бульона, букет из ароматных трав и тушить 1,5 часа, доливая бульон, если отвар будет сильно упариваться. Через час выложить вокруг кусочков рульки сырой гарнир «Весенний» и завершить приготовление.

### Осси-букки

Нарезать рульку кусочками, как описано выше. Приправить, обвалять в муке, подрумянить в топленом свином жире. Добавить 150 грамм рубленого репчатого лука, обжарить, положить 1 килограмм нарезанных томатов, влить половину бутылки белого вина и упарить жидкость на $^{2}/_{3}$. Долить немного белого бульона, положить букет из ароматных трав и варить 1,5 часа. Жидкость должна полностью упариться. Выложить кусочки мяса, полить бульоном с гарниром, сбрызнуть лимонным соком, посыпать зеленью петрушки.

## Телячьи языки

Языки бланшируют и тушат обычным способом. Перед сервировкой счищают кожу и выкладывают языки кольцом на круглое блюдо острым концом к центру или же разрезают

вдоль на две части. Гарнир либо кладут между языками, либо подают отдельно. Блюдо поливают упаренным отваром.

### Жареные языки гриль

Потушить языки и осторожно разрезать их вдоль, но не до конца. Насадить на вертел, приправить, смазать горчицей, полить маслом, зажарить на гриле. Отдельно подать острый соус, например «Дьявольский», «Пикантный» или «Роберт».

### Телячьи языки «Орлофф»

Потушить и готовить как телячье филе «Орлофф».

### Телячьи языки в фольге

Потушить языки, разрезать вдоль на три части. Далее готовить, как описано в рецепте *Телячья отбивная в фольге*, сложив три части языка рядом друг с другом.

*Гарниры для телячьих языков:* «Букетьер», «Жардиньер», «Миланский», «Португальский» и т. д.

*Пюре для телячьих языков*: из сельдерея, «Конти», «Фламандское», из каштанов, из репы, из свежего или сухого горошка, из картофеля и т. д.

*Соусы для телячьих языков:* «Охотничий», «Дюксель», «Гаши», «Итальянский», «Периге», «Пикантный», «Романский», «Субиз», томатный и т. д.

## Телячья корда

Телячья корда эквивалентна говяжьему оковалку, то есть это часть, идущая от бедра до первого ребра. Телячью корду можно и жарить и тушить. В последнем случае от мяса отделяют кость, оставляя немного кожи, в которую потом можно обернуть мясо и почку, удалив из нее часть жира. Если на корде оставляют кость, почку все равно используют.

Из корды можно приготовить следующие блюда:

тушеная корда А по-эльзасски, фаршированная корда на косточке А по-английски (готовится как фаршированное телячье плечо; зажаривается и подается с кипящим салом), тушеная корда А а-ля берришон, тушеная корда А а-ля букетьер, тушеная корда А без кости а-ля буржуаз, тушеная корда А а-ля шартрез, тушеная корда А а-ля финансьер, тушеная корда А по-фламандски, тушеная корда А а-ля жардиньер, тушеная корда со щавелем, тушеная корда А по-нивернски, тушеная корда А по-пьемонтски, тушеная корда А по-португальски, тушеная корда А а-ля виши, тушеная корда А а-ля вирофле.

## Телячьи легкие

### Рагу из телячьих легких

Отбить 1 килограмм 250 грамм легких, чтобы из них ушел воздух. Нарезать на куски по 50 грамм, приправить их, обжарить на масле. Смешать 2 ложки муки с бутылкой красного вина и 4 децилитрами коричневого бульона. Довести до кипения. Добавить немного чеснока и букет из ароматных трав. Залить легкие этим соусом, готовить в духовке 1,5 часа. Переложить куски мяса в другую кастрюлю, добавить 15 маленьких зажаренных луковиц, 250 грамм бланшированной и обжаренной грудинки, нарезанной кубиками, 250 разрезанных на четвертинки шампиньонов. Вылить соус через сито на рагу, готовить еще 25 минут. Выложить на тимбал.

### Телячьи легкие а-ля Трипьер

Обжарить на масле приправленные куски легких. Залить 1 литром бульона или воды. Добавить 2 разрезанные на четвертинки луковицы, 1 килограмм разрезанного на четвертинки картофеля, букет из ароматных трав, дольку чеснока, готовить в духовке 1 час 30 минут.

## Телячий огузок и его производные

Эскалопы – фрикандо – гренадины – медальоны и нуазет

Огузок шпигуют салом, но только его открытую часть. Лучше всего огузок тушить. Если же огузок готовят кусочками, то из него получится прекрасное жаркое или «Роти». Если тушить кусочки мяса слишком долго, оно становится жестким. Напротив, если огузок недотушить, мясо будет сухим и безвкусным. То же самое относится к каре и корде теленка.

### Огузок а-ля бриард

Нашпиговать мясо, потушить, зажарить. Выложить на блюдо. Окружить половинками или четвертинками латука, фаршированного годиво с ароматными травами. Отдельно подать тимбал с морковью в сливках и процеженный обезжиренный бульон, оставшийся от тушения.

### Огузок «Шатам»

Нашпиговать мясо, потушить и зажарить. Отдельно подать тимбал с лапшой, заправленной маслом, украшенной овальчиками языка, и светлый соус «Субиз» с мелко нарезанными сырыми шампиньонами.

### Огузок «Лизон»

Потушить огузок, но не шпиговать его. Выложить, окружить маленькими бриошами из картофеля «Дюшес» и кусочками языка (бриоши смазывают желтком и жарят в духовке), маленькими хлебцами из гаши, из латука с соусом «Бешамель» и яйцами. Отдельно подать обезжиренный процеженный бульон, оставшийся от тушения.

### Огузок «Немур»

Нашпиговать огузок, потушить, зажарить. Выложить на тимбалу, окружить морковью а-ля виши, зеленым горошком, заправленным маслом, и отварным картофелем. Отдельно подать процеженный обезжиренный бульон, оставшийся от тушения.

### Огузок «Ренессанс»

Потушить огузок, но не шпиговать его. Отрезать кусок от широкой стороны. Остальное мясо нарезать кубиками, выложить горкой на отрезанный кусок. Сверху украсить гарниром «Ренессанс» и соцветием цветной капусты. Полить все «Голландским» соусом. Отдельно подать упаренный обезжиренный и процеженный бульон, оставшийся от тушения.

### Сюрприз из телячьего огузка

Мы упоминаем этот рецепт из-за его оригинальности, но не советуем нашим коллегам часто им пользоваться. Это блюдо употреблялось в старинные времена.

Потушить огузок до полуготовности, немного остудить. Отрезать от $^{2}/_{3}$ мяса 2 поперечных куска. Вырезать из этих кусков середину так, чтобы дно и стенки были толщиной 1,5 сантиметра. Из них должны получиться 2 ящика с крышками. Заполнить эти мясные формы любым гарниром, закрыть мясной крышкой. Поставить в духовку на несколько минут. Отдельно подать процеженный обезжиренный бульон, оставшийся от тушения.

### Сюрприз из телячьего огузка с «Мачедонией»

Приготовить мясо по выше описанному рецепту. Нарезать вырезанную мякоть тонкими кубиками. Положить их в мясные формы слоями, чередуя со слоями гарнира «Мачедония». Поставить в духовку на несколько минут. Отдельно подать бульон, оставшийся от тушения.

*Гарниры к тушеному телячьему огузку:* «Эльзасский», «Букетьер», «Буржуаз», «Шартрез», «Шуази», «Цикорий», «Кламар», «Шампиньоновый», «Шпинатный», «Финансьер», «Итальянский», «Японский», «Жардиньер», «Мачедония», «Мариньи», «Миланский», «Орлеанский», щавелевый, зеленый горошек, «Пьемонтский», «Португальский», «Романский», «Сен-Манде», «Трианон», «Виши», «Вирофле».

## Холодный телячий огузок

### Холодный огузок по-кавказски

Потушить огузок, остудить, нарезать прямоугольниками длиной 9 сантиметров, шириной 4 сантиметра и толщиной 3 миллиметра. Смазать каждый кусок приправленным специями размягченным маслом с нарезанным филе анчоусов и рубленым луком-резанцом. Сложить по 2 прямоугольника вместе, положить сверху пресс. Заправить желе густое томатное пюре, поместить в смазанную растительным маслом форму. Когда масса застынет, выложить ее в центр блюда и окружить мясными сандвичами. Края блюда украсить крутонами из желе.

### Холодный огузок по-шведски

Потушить огузок, остудить его. С самой широкой стороны отрезать поперечный кусок толщиной 3 сантиметра. Придать ему круглую форму. Положить на блюдо, дно которого покрыто слоем желе. Нарезать оставшееся мясо прямоугольниками, чуть меньше, чем описано в предыдущем рецепте, но толще в два раза. Смазать каждый кусочек маслом с хреном. Сверху положить тонкий кусочек языка такого же размера. Края поперечного куска смазать размягченным маслом. В центре положить овощной салат, заправленный майонезом, и украсить сердечком латука. Окружить мясными сандвичами с языком. Отдельно подать любой холодный соус с майонезом.

## Телячьи эскалопы

Телячий эскалоп вырезается из филея или огузка. Его вес составляет 100–110 грамм. Эскалоп отбивают, придают ему форму овала или сердечка. Потом его панируют и пассеруют. Соусы и гарниры подают отдельно, за исключением пюре или гарниров из зеленых овощей.

### Эскалопы по-английски

Приправить эскалопы, обвалять в муке, в хлебных крошках и зажарить на очищенном масле. Выложить тюрбаном, чередуя с пассерованными в масле ломтиками окорока. Полить ореховым маслом.

### Эскалопы в шампиньоновом соусе

Обвалять эскалопы в хлебных крошках и зажарить на очищенном масле. Выложить на блюдо и отдельно подать шампиньоновый соус.

### Эскалопы по-милански

Запанировать эскалопы в хлебных крошках и в тертом пармезане. Зажарить на очищенном масле. Выложить тюрбаном, а в центре блюда разместить гарнир по-милански.

### Эскалопы по-венски

Готовить по рецепту *Телячья отбивная по-венски.*

*Гарниры к телячьим эскалопам:* цикорий со сливками, стахис, шпинат, «Жардиньер» и его производные, щавелевый, зеленый горошек, верхушки спаржи и т. д.

*Пюре к телячьим эскалопам:* морковное, сель– дереевое, из зеленого горошка, картофельное.

*Соусы к телячьим эскалопам:* «Бордоский» на белом вине, «Охотничий», «Деми-гляс», с ароматными травами, «Провансальский», «Субиз», томатный.

## Фрикандо

Фрикандо – это вырезка из огузка не толще 4 сантиметров, сделанная по направлению волокон. Мясо надо отбить, чтобы разрушить волокна, нашпиговать его салом, что является

обязательным условием, иначе это будет просто кусок телятины. Фрикандо тушат и подают либо целиком, либо кусочками. В этом случае мясо должно быть жестковатым.

*Гарниры к фрикандо*

Все гарниры к телячьему огузку подходят и для фрикандо.

## Холодное фрикандо

Это украшение любого обеда. Пока фрикандо теплое, его выкладывают на блюдо и поливают вокруг обезжиренным процеженным бульоном, оставшимся от тушения. Этот бульон застывает, желируется и является наилучшим сопровождением для фрикандо. Поверхность мяса смазывают желе, чтобы она блестела.

## Гренадины

Это то же фрикандо, только меньшего размера. Гренадины не такие широкие, как эскалопы, но более толстые. Их шпигуют тонкими кусочками сала. Гренадины тушат как фрикандо и зажаривают в духовке.

## Медальоны и нуазеты

Медальоны и нуазеты вырезают из филейной части. Они имеют круглую форму. Их всегда жарят, потому что при тушении мясо становится жестким и сухим. К медальонам и нуазетам подходят любые гарниры, подаваемые к телячьей отбивной.

## Телячьи уши

Телячьи уши тщательно чистят, хорошо бланшируют, остужают.

### Фаршированные телячьи уши

Заполнить внутреннюю часть уха фаршем панада с маслом, закрыть отверстие колечком моркови, обернуть муслиновой тканью. Варить в коричневом бульоне не менее 2 часов. Потом развернуть ткань, выложить фаршированные уши на блюдо и подать в собственном бульоне.

### Жареные телячьи уши

Потушить уши в мадере. Когда они остынут, нарезать их тонкими ломтиками, обмакнуть в тесто и зажарить. Подать на салфетке вместе с жареной петрушкой и томатным соусом.

### Телячьи уши гриль по-дьявольски

Потушить уши, разрезать пополам. Обмакнуть в горчицу, потом в топленое масло, зажарить на гриле. Отдельно подать «Дьявольский» соус.

### Телячьи уши по-итальянски

Потушить уши, нарезать кусочками, выложить на густой «Итальянский» соус.

### Телячьи уши с черепаховым гарниром

Потушить уши в мадере. Обрезать по краям, выложить на блюдо, окружить черепаховым гарниром.

### Телячьи уши по-тулузски

Отварить уши в белом легком бульоне. Сцедить жидкость, снять кожу с внутренней части, обрезать по краям. В каждую полость положить по жареному трюфелю. Выложить на блюдо, окружить гарниром по-тулузски.

Телячьи ножки бланшируют и охлаждают. Потом отделяют кости, мясо варят или тушат в белом бульоне.

## Телячьи ножки

### Телячьи ножки «Кюстин»

Потушить ножки и нарезать мелкими кубиками. Смешать с очень густым соусом «Дюксель» с добавлением мелко нарезанных отварных шампиньонов. Остудить. Разделить получившуюся массу на части по 80 грамм, обернуть сеткой, выложить на огнеупорное блюдо, полить топленым маслом, зажарить в духовке. Отдельно подать соус «Деми– гляс».

### Жареные телячьи ножки

Потушить и разрезать надвое каждую половинку ноги. Смазать куски горчицей, полить топленым маслом, обвалять в хлебных крошках. Зажарить и выложить на салфетку с жареной петрушкой. Отдельно подать томатный соус.

### Телячьи ножки гриль

Подготовить ножки, как описано в предыдущем рецепте. Смазать горчицей, окунуть в масло, полить топленым маслом и зажарить на гриле на несильном огне. Отдельно подать «Дьявольский» соус.

### Телячьи ножки а-ля пулетт

Отварить ножки в белом бульоне, вынуть самые крупные кости, разрезать каждую половинку ножки на три части. Смешать куски с соусом «Пулетт», выложить на тимбал, украсить веточкой петрушки.

### Телячьи ножки по-руански

Готовить по рецепту *Бараньи ножки по-руански.*

### Телячьи ножки по-татарски

Приготовить либо жареные ножки, либо гриль. Подать с «Татарским» соусом.

### Телячьи ножки с черепаховым гарниром

Потушить ножки, отделить кости и разрезать пополам. Подать с черепаховым гарниром.

### Телячьи ножки с соусом «Винегрет»

Отварить половинки ножек в белом бульоне. Выложить на салфетку вместе с кудрявой петрушкой, подать с соусом «Винегрет».

## Телячья грудинка

Если грудинку используют целиком, то из нее извлекают кости, вкладывают в нее фарш и зашивают. Наиболее типичный фарш для грудинки: 1 килограмм колбасного фарша, 125 грамм сухой смеси «Дюксель», 125 грамм масла, по ложке зелени петрушки и эстрагона, яйцо, соль, перец, специи. Все ингредиенты хорошо перемешивают, тушат на небольшом огне. Саму грудинку тушат 3,5–4 часа.

### Грудинка по-эльзасски

Заполнить грудинку фаршем, потушить. Когда отвар упарится наполовину, переложить грудинку в другую емкость, окружить бланшированной кислой капустой, смешанной с остатками гусиной печени, залить оставшимся отваром, потушить до готовности. Нарезать грудинку ломтиками, подать на кислой капусте.

### Грудинка по-английски

Заполнить грудинку фаршем, описанным в рецепте *Телячье плечо по-английски.* Отварить в белом бульоне или в подсоленной воде. Подавать с куском кипящего сала.

### Грудинка с сельдереем

Нафаршировать грудинку, потушить. Когда отвар упарится на $^{2}/_{3}$, переложить ее в другую емкость и окружить бланшированным сельдереем. Процедить оставшийся отвар через сито на грудинку с гарниром и закончить приготовление.

*Гарниры к телячьей грудинке:* любые макаронные изделия, любые овощные пюре, любые зеленые овощи.

## Телячий тендрон

Тендрон расположен от краев ребер до грудинной части. Его срезают в длину. Если срезать в ширину, то получится не тендрон, а обычный кусок грудинки. Тендрон сначала подрумянивают, а потом тушат обычным способом. Лучше всего потушить тендрон целым куском в масле, а потом добавить небольшое количество жидкости и тушить до готовности, постоянно поливая мясо, добавляя жидкость по необходимости.

### Телячий тендрон с эстрагоном

Готовить, как описано выше, добавив в бульон эстрагон. Выложить, украсить мясо листиками эстрагона. Отдельно подать загущенный крахмалом бульон, оставшийся от тушения, добавив в него бланшированный нарезанный эстрагон.

### Телячий тендрон по-турецки

Потушить. Выложить мясо на половинки жареных баклажанов, фаршированных смесью риса по-гречески и мелко нарезанных кусочков мяса. Полить все соусом «Морнэ» и зажарить в духовке.

*Гарниры к телячьему тендрону:* «Буржуазный», «Каталонский», «Шампиньоновый», «Охотничий», «Жардиньер», «Миланский», «Монморанси», зеленый горошек, «Весенний», «Провансальский», «Виши».

## Телячий тендрон в шофруа

Приготовить фрикасе из тендрона и остудить. Выложить дно блюда тонким слоем желе, положить на него куски тендрона. Вокруг разместить лук и шампиньоны, полить все желе. Дать застыть. Перед сервировкой отделить ножом один кусок от другого и поставить блюдо на горячую мокрую салфетку. Отделить получившийся студень и выложить на холодное блюдо.

## Телячье куази и рулька

Куази – это часть телячьей туши, которая находится между задней частью и седлом. Его тушат на несильном огне в сливочном масле почти без жидкости и постоянно переворачивают. Рулька соответствует говяжьему огузку. Ее готовят как и куази. Все гарниры, подходящие к телячьему огузку, подходят для куази и рульки.

## Белое мясо

Белое мясо – изысканный продукт, украшающий любой стол. Такое мясо должно быть идеально белым, без единого пятнышка крови. Для этого его долго вымачивают в холодной проточной воде или же постоянно меняют воду, затем бланшируют, чтобы укрепить эпидермис, охлаждают. После этого удаляют все хрящи и сухожилия, кладут под пресс. Белое мясо шпигуют тонкими кусками сала, языка или трюфелей, в зависимости от способа приготовления, но можно его потушить и не шпигуя. По форме и качеству белое мясо делится на два вида: высококачественную круглую часть и удлиненную, более низкого качества. Для

изысканного обеда берут круглую часть. Это мясо тушат, отваривают в белом бульоне или жарят на гриле.

### Шашлычки с белым мясом «Виллеруа»

Потушить белое мясо, остудить, нарезать эскалопами толщиной 1 сантиметр. Вырезать специальным инструментом круги диаметром 3,5 сантиметра. Таким же образом нарезать отварные шампиньоны и трюфели, нанизать все это на шампуры, чередуя ингредиенты. Обмакнуть шашлычки в соус «Виллеруа», остудить, обвалять в хлебных крошках. Зажарить. Снять шашлычки с обычных шампуров, нанизать их на серебряные. Выложить на салфетку или на хлебную основу. Отдельно подать соус «Периге».

### Белое мясо «Бон-маман»

Нарезать крупной, короткой соломкой овощи и белую часть сельдерея. Потушить мясо с этой нарезкой в отменном телячьем бульоне, затем зажарить. Положить мясо в миску с овощной нарезкой и бульоном, накрыть крышкой, подать на плиссированной салфетке.

### Белое мясо на вертеле

Нашпиговать мясо салом, обернуть в промасленную бумагу, нанизать на вертел. Через 45 минут с начала обжаривания снять бумагу и жарить без нее еще 10 минут. Не забывать постоянно поливать мясо густым телячьим бульоном. Отдельно подать соответствующий соус или гарнир.

### Белое мясо в формах

Потушить мясо, нарезать ломтями. Выложить их в бумажные формы, смазанные маслом и подсушенные в духовке. Далее заполнить эти формы ломтиками трюфелей и шампиньонов. Полить «Парижским» соусом с несколькими жареными ломтиками трюфелей.

### Белое мясо а-ля Сеневоль

Потушить мясо, зажарить. Выложить на блюдо, окружить маленькими глазированными луковицами и отварными зажаренными каштанами. Между ними положить жареные гренки. Отдельно подать чуть загущенный бульон, оставшийся от тушения.

*Примечание.* Иногда вместо жареных каштанов подают отдельно каштановое пюре.

### Белое мясо «Шамбеллан»

Нашпиговать мясо трюфелями, потушить, зажарить. Выложить на блюдо, окружить маленькими тарталетками из фарша муслин, заполненными трюфельным салпиконом, который заправлен коричневым соусом. Эти тарталетки готовят в маленьких, смазанных маслом формах и украшают ломтиками трюфелей. Отдельно подать легкое шампиньоновое пюре с нарезанными соломкой черными трюфелями.

### Шартрез из белого мяса

Смазать форму для шарлотки маслом, на дно положить сваренные в консоме морковь, репу, зеленый горошек и стручковую фасоль. Цвета овощей должны чередоваться. Покрыть дно и стенки формы слоем фарша панада со сливками. Этот фарш должен закрепить овощи. Поставить форму на водяную баню, чтобы фарш сварился. Потом заполнить форму ломтиками из тушеного белого мяса, шампиньонов и трюфелей. Каждый такой слой надо смазать «Парижским» соусом со сливками. Последним слоем должен быть слой фарша. Закрыть форму промасленной бумагой, поставить на водяную баню на 45 минут. Когда блюдо будет готово, остудить его в форме в течение 7–8 минут. Вынуть шартрез из формы и украсить центр его большим шампиньоном. Выложить на основу из тушеных половинок латука. Подать с «Парижским» соусом с шампиньоновой эссенцией.

### Белое мясо «Графиня»

Нашпиговать мясо трюфелями, потушить, зажарить. Выложить, окружить половинками тушеного латука и овальными кнелями. Отдельно подать загущенный крахмалом мясной бульон.

### Сосиски из белого мяса

Взять белое мясо из горловой части и мясные обрезки. Нарубить мясо и сырое телячье вымя. Добавить на 1 килограмм фарша 150 грамм нарезанных трюфелей и 2 яйца. Приправить солью, перцем, мускатом. Все хорошо перемешать, разделить массу на части весом по 100 грамм. Обернуть каждую часть сеткой, полить топленым маслом, посыпать хлебными крошками, зажарить на гриле. Отдельно подать соус «Периге».

### Запеченный кокиль с белым мясом

Готовить по рецепту *Кокиль с мозгами*, используя отварные или тушеные эскалопы из белого мяса.

### Кокиль с белым мясом по-парижски

Готовить по рецепту *Кокиль с мозгами по– парижски*, используя отварные эскалопы из белого мяса.

### Кромески из белого мяса

Готовить как кромески с костным мозгом, используя тушеную горловую часть белого мяса.

### Крокетки из белого мяса

см. *Крокетки из курицы* («Горячие закуски»).

### Крустады из белого мяса

см. «Горячие закуски».

### Белое мясо «Демидофф»

Нашпиговать белое мясо трюфелями и салом. Потушить до полуготовности. Поместить в плоскую посуду, окружить круассанами из моркови и репы, колечками мелкого репчатого лука и крупно нарезанным сельдереем. Все овощи предварительно потушить. Добавить 30 грамм ломтиков трюфелей и процеженный бульон, оставшийся от тушения. Закрыть посуду крышкой, довести до готовности. Подать в этой же емкости с обезжиренным бульоном.

### Эскалопы из белого мяса «Фаворит»

Отбланшировать мясо, остудить под прессом и нарезать ломтиками. Приправить, обвалять в муке и зажарить на очищенном масле. Выложить тюрбаном, чередуя эти эскалопы из белого мяса с эскалопами из гусиной печени, которые также солят, обваливают в муке, зажаривают. Украсить тюрбан кольцом из ломтиков трюфелей и положить в середину гарнир из верхушек спаржи с маслом. Отдельно подать соус «Мадера» с трюфельной эссенцией.

### Эскалопы из белого мяса «Гран-Дюк»

Отбланшировать мясо, остудить, нарезать эскалопами. Приправить, потушить в масле не обжаривая. Выложить кольцом, чередуя каждый эскалоп с ломтиком трюфеля. Полить соусом «Морнэ» и зажарить в духовке. Перед сервировкой украсить середину букетом из верхушек спаржи с маслом.

### Эскалопы из белого мяса «Жюдик»

Хорошо отбланшировать мясо, остудить, нарезать эскалопами. Приправить, обвалять в муке, обжарить на масле. Выложить кольцом. Каждый эскалоп положить на ломтик колбасы из куриного фарша. Украсить эскалопы маленькой половинкой тушеного латука, петушиной почкой и ломтиком трюфеля. Отдельно подать в соуснике загущенный крахмалом мясной бульон.

### Эскалопы из белого мяса «Маршал»

Потушить мясо, нарезать эскалопами, обвалять в хлебных крошках и обжарить на очищенном масле. Выложить тюрбаном, украсить каждый эскалоп ломтиком трюфеля. В центре блюда разместить верхушки спаржи с маслом.

### Эскалопы из белого мяса «Россини»

Готовить, как и эскалопы «Фаворит», но без спаржи.

### Эскалопы из белого мяса «Виллеруа»

Потушить мясо до полуготовности, нарезать кусочками толщиной 1 сантиметр, обмакнуть в соус «Виллеруа» и остудить. Обвалять в хлебных крошках, зажарить, подать на салфетке вместе с жареной петрушкой. Отдельно подать соус «Периге».

*Примечание.* Еще совсем недавно все блюда а-ля виллеруа подавались без гарнира. Сейчас такие блюда сервируют с соусом «Периге» или томатным, в зависимости от меню. В некоторых ресторанах блюда а-ля виллеруа подают только с томатным соусом. Мы же рекомендуем соус «Периге».

### Белое мясо «Эксельсиор»

Нашпиговать мясо трюфелями, отварить в белом бульоне. Окружить кнелями из куриного фарша муслин, вылепленными ложкой. 1/3 кнелей должна быть сделана из фарша с рублеными трюфелями, 1/3 из фарша с языком, а 1/3 – из обычного фарша. Отдельно подать соус «Субиз» со сливками и мелко нарезанными соломкой трюфелями, шампиньонами, языком.

### Белое мясо «Финансьер»

Нашпиговать мясо салом, потушить, зажарить. Выложить и окружить гарниром «Финансьер». Подавать с соусом «Финансьер».

### Запеченное белое мясо

Потушить мясо, нарезать в виде эскалопов, выложить в смазанную маслом форму. Смазать каждый эскалоп густым соусом «Дюксель». Окружить мелкими отварными шампиньонами, полить соусом «Дюксель», посыпать сухарями, полить топленым маслом и запечь. Сбрызнуть лимонным соком, посыпать зеленью петрушки.

### Белое мясо гриль

Отбланшировать мясо, остудить под прессом. Разрезать поперек на две части, приправить, обмакнуть в топленое масло, зажарить на гриле. Можно зажарить мясо целиком, но указанный выше способ предпочтительнее. Отдельно подать любой из следующих соусов: «Итальянский», томатный, «Периге» и т. д. или же масло «Метрдотель». Гарнир подавать по желанию.

### Белое мясо гриль «Шатлен»

Приготовить бриошь без сахара, оставив в середине отверстие. Удалить мякоть и заполнить на $^{2}/_{3}$ заправленным «Парижским» соусом гарниром из нарезанных кубиками шампиньонов, трюфелей и гусиной печени. Сверху положить жаренный на гриле кусок белого мяса.

### Белое мясо гриль «Жисмонда»

Сделать в овальной форме крустаду. Приготовить белое мясо гриль по рецепту, описанному выше. Заполнить крустаду донцами артишоков и зажаренными, мелко нарезанными шампиньонами, заправленными сливочным соусом. Сверху положить белое мясо гриль, подать на салфетке с густым мясным бульоном с маслом.

### Белое мясо гриль «Жоселин»

Нарезать крупный картофель ломтиками толщиной 3 сантиметра. Вырезать круги специальным инструментом, потушить их в масле. Одновременно приготовить мясо гриль. Когда картофель будет готов, удалить середину, чтобы получились картофельные формочки. Заполнить их соусом «Субиз» с карри и выложить на блюдо. Сверху положить ломтики белого мяса гриль. Украсить половинками зеленого жгучего перца гриль и половинками томатов гриль.

### Белое мясо гриль «Сен-Жермен»

Отбланшировать мясо, зажарить его на гриле. Выложить и окружить мелким обжаренным в масле картофелем, сваренной в консоме и зажаренной морковью, нарезанной в форме оливок. Подать с «Беарнским» соусом и пюре из зеленого горошка.

### Белое мясо для гурманов

Потушить мясо. Когда оно будет готово, выложить в плоскую круглую кокотницу. Покрыть толстыми ломтиками сырых трюфелей, залить процеженным бульоном, оставшимся от тушения. Плотно закрыть крышкой. Поставить кокотницу в духовку на 10 минут, подать в той же посуде.

*Примечание.* Крышку с кокотницы снимают только за столом.

### Белое мясо «Монтобан»

Нашпиговать мясо салом и трюфелями, потушить и зажарить. Выложить и окружить маленькими рисовыми крокетками с языком, круглыми ломтиками колбасы из куриного фарша панада со сливками и маленькими шампиньонами. Отдельно подать «Велуте» с шампиньоновой эссенцией.

### Белое мясо в фольге

Потушить мясо, нарезать в виде эскалопов. Обернуть в фольгу и готовить далее по рецепту телячьей отбивной.

### Белое мясо по-парижски

Нашпиговать мясо трюфелями и языком, потушить, зажарить. Выложить и окружить донышками артишоков и картофелем, приготовленным по-парижски. Отдельно подать упаренный процеженный бульон, оставшийся от тушения.

### Горячий пирог с белым мясом

Выложить песочным тестом смазанную маслом форму для шарлотки или просто круглую форму. Сверху положить сантиметровый слой куриного фарша. Заполнить середину рагу, состоящим из обжаренных ломтиков белого мяса, ломтиков отварных шампиньонов и ломтиков трюфелей. Заправить эту смесь густым «Парижским» соусом с шампиньоновой эссенцией. Покрыть слоем фарша, закрыть слоем теста. Скрепить края нижнего и верхнего слоев. Смазать желтком, сделать отверстие для выхода пара, запекать в духовке 45–50 минут. Затем вытащить пирог из формы, подать на салфетке.

### Белое мясо «Принцесса»

Нашпиговать мясо трюфелями, потушить, зажарить. Выложить в низкую тимбалу, заполненную гарниром из верхушек спаржи с маслом, и окружить ломтиками трюфелей. Отдельно подать «Парижский» соус с трюфельной эссенцией.

### Белое мясо с раковыми шейками

Нашпиговать мясо трюфелями, зажарить. Выложить и окружить раковыми шейками, заправленными сливочным соусом (4 раковые шейки на человека). По краям блюда положить раковые грудки, фаршированные отварным куриным фаршем с раковым маслом (4 раковые грудки на человека).

### Белое мясо «Рашель»

Нашпиговать мясо салом, потушить, зажарить. Выложить и окружить донышками артишоков, заполненными густым «Бордоским» соусом и ломтиками отварного костного мозга с петрушкой. Отдельно подать бульон, оставшийся от тушения.

### Белое мясо «Регентское»

Нашпиговать мясо трюфелями, языком и утушить на $^{3}/_{4}$. Выложить на блюдо, добавить упаренный бульон, оставшийся от тушения. Окружить гарниром «Регентский В». Подать с «Парижским» соусом с трюфельной эссенцией.

### Белое мясо в тесте

Нашпиговать мясо трюфелями, языком и потушить до полуготовности. Раскатать слой песочного теста, выложить в середине несколько ломтиков языка. Сверху на язык положить ломтики белого мяса. Смочить края теста и завернуть их, скрепив в середине. Смазать желтком, сделать отверстие и запекать в горячей духовке 45 минут. После приготовления заполнить отверстие соусом «Деми– гляс». Снять корочку из теста за столом.

### Белое мясо по-тулузски

Нашпиговать мясо трюфелями, потушить. Выложить и окружить гарниром по-тулузски. Подать «Парижский» соус с грибной эссенцией.

*Примечание.* Такое блюдо можно подать с треугольными жареными гренками, в которых вырезана середина и нафарширована пюре из гусиной печени.

### Тимбал с белым мясом а-ля Балуаз

Приготовить из песочного теста тимбал в круглой форме. Заполнить его на $^{2}/_{3}$ мелко нарезанным окороком, сверху положить тюрбан из тушеных ломтиков белого мяса, середину заполнить гарниром «Финансьер». Подать на салфетке.

### Тимбал с белым мясом «Конде»

Приготовить из теста тимбал в форме с узким дном и расширяющимися стенками. Заполнить дно тимбала мелко нарезанными жареными шампиньонами, стенки выложить тушеными ломтиками белого мяса, покрытыми с одной стороны куриным фаршем, запеченным с трюфелями и шампиньонами. Середину заполнить мелко нарезанными трюфелями, заправленными соусом «Мадера». Подать на салфетке с соусом «Мадера».

### Волован с белым мясом а-ля Нель

Гарнир: маленькие ломтики из тушеного белого мяса, кнели из фарша годиво с добавлением грибного отвара и трюфельного сока, гребешки и почки, маленькие шампиньоны и кусочки трюфелей. «Парижский» соус. Заполнить этим гарниром волован, закрыть слоем небольших ломтиков белого мяса и кусочками трюфелей. Подать на салфетке.

### Волован с белым мясом «Регентский»

Гарнир: ломтики белого мяса и «Регентский В». Заправить все «Парижским» соусом на трюфельной эссенции, выложить в волован. Сверху положить слой жареных ломтиков белого мяса и маленькие куриные муслины.

*Гарниры к белому мясу:* «Кламар», «Шампиньоновый», «Жардиньер», «Миланский», «Щавелевый», зеленый горошек, верхушки спаржи, «Португальский» и т. д.

## Холодное белое мясо

### Белое мясо «Ришелье»

Потушить мясо по рецепту *Белое мясо «Бон– Маман».* Бульона должно быть много, чтобы он полностью покрыл мясо в кокотнице. Переложить мясо в другую кокотницу, добавить нарезанные соломкой овощи и трюфели, залить процеженным бульоном, оставшимся от тушения. Остудить. Когда бульон застынет, снять жир с поверхности. Подать в кокотнице на салфетке.

### Белое мясо по-шведски

Отварить мясо. Остудить, нарезать тонкими ломтиками. Потом специальным инструментом придать им овальную форму. Смазать одну из сторон маслом с хреном и украсить ломтиком языка, имеющим такую же форму и размер. Приготовить крут из теста, заполнить его овощным салатом, заправленным майонезом. Выложить мясо с языком на салат, а в центр положить сердечко латука. Отдельно подать соус «Майонез по-русски».

### Палетки из белого мяса с языком

Отварить мясо, остудить, нарезать ломтиками толщиной 1,5 сантиметра. Придать им специальным инструментом круглую форму. Этим же инструментом нарезать язык. Количество ломтиков языка должно превышать количество ломтиков мяса в 2 раза. Смазать мясо с обеих сторон маслом с горчицей, положить к нему с обеих сторон ломтики языка. Выложить на длинное блюдо, полить наваристым бульоном, украсить каждую палетку колечком трюфеля. Середину и края блюда заполнить крутонами из желе. Отдельно подать холодный соус с хреном и «Сицилийский» салат.

## Телячьи почки

Удалить из почек жир и сухожилия. Если почки предстоит пожарить, то их не стоит резать слишком тонко, чтобы мясо не стало жестким. Если почки будут жариться на гриле, то нужно оставить небольшую прослойку жира и разрезать их пополам.

### Телячьи почки «Берси»

Нарезать почки, приправить, быстро пожарить на масле, сцедить его. Подогреть в сотейнике маленькую ложку шалота, влить 1 децилитр белого вина, упарить наполовину, добавить 2 ложки густого мясного бульона и сбрызнуть лимонным соком. Положить в кастрюлю почки, довести до кипения, снять с огня и добавить 50–60 грамм масла. Выложить на тимбал, посыпать петрушкой.

### Телячьи почки по-бордоски

Попарить почки, добавить 2 децилитра «Бордоского» соуса, 100 грамм отваренного, нарезанного кубиками костного мозга, щепотку зелени петрушки и 125 грамм мелко нарезанных жареных белых грибов. Все перемешать, подавать на тимбале.

### Телячьи почки а-ля Берришон

Подрумянить в масле 125 грамм нарезанного кубиками бланшированного шпика и столько же сырых, мелко нарезанных шампиньонов. Сцедить жир. На этом же масле пожарить нарезанные приправленные почки и также сцедить жир. Провести дегласирование с красным вином, упарить, добавить 1,5 децилитра «Бордоского» соуса с маслом. Положить в этот соус почки, шпик и шампиньоны. Взболтать кастрюлю, чтобы все ингредиенты перемешались. Подавать на тимбале, посыпав сверху зеленью петрушки.

### Телячьи почки в горшочке

Обработать почки, оставив на них тонкий слой жира. Приправить, положить в горшочек с 30 граммами масла. Поставить в духовку на небольшой огонь на 30 минут, периодически помешивая. Перед сервировкой полить ложкой телячьего густого бульона. Подать в горшочке.

### Жареные телячьи почки с шампиньонами

см. «Телячьи почки».

### Телячьи почки в кокотнице

Обработать почки, как описано в предыдущем рецепте. Обжарить на масле в кокотнице. Выложить вокруг 50 грамм бланшированной обжаренной грудинки, нарезанной кубиками, 50 грамм шампиньонов, разрезанных на четвертинки и обжаренных в масле, 50 грамм нарезанного бланшированного картофеля. Поставить в духовку. Перед сервировкой добавить ложку густого телячьего бульона. Подать в кокотнице.

### Гренки с почками

Нарезать хлеб «Жоко» ломтиками толщиной в 2,5 сантиметра. Придать ему круглую форму. Вынуть мякоть, оставив лишь тонкую корочку на дне. Смазать внутреннюю часть маслом, подсушить в духовке. Заполнить гренки почками, пожаренными вместе с шампиньонами, сдобренными мадерой или шабли.

*Примечание.* Такие гренки могут иметь форму квадрата или прямоугольника. В этом случае они обжариваются на очищенном масле.

### Телячьи почки с карри по-индийски

Обжарить на масле нарубленный репчатый лук с щепоткой карри. Добавить 1 децилитр обычного «Велуте», процедить через ткань. Пожарить почки, смешать с соусом, выложить на тимбал. Отдельно подать рис по-индийски.

### Телячьи почки гриль

Обработать почку, оставив тонкий слой жира. Разрезать пополам, но не до конца. Насадить на вертел так, чтобы она оставалась открытой. Приправить, зажарить на гриле, поливая топленым маслом. Отдельно подать масло «Метрдотель», «Берси» или любое другое подходящее для гриля.

### Телячьи почки по-льежски

Приготовить почки по рецепту *Почки в горшочке.* Добавить за минуту до сервировки стакан горящей можжевеловой водки, 2 давленых зернышка можжевельника и ложку густого телячьего бульона. Подать в горшочке.

### Телячьи почки «Монпансье»

Обработать почку, оставив тонкий слой жира. Разрезать на 5–6 круглых ломтиков. Приправить, пожарить на масле на сильном огне, выложить на тарелку. Провести дегласирование с ложкой мадеры, добавить 3 ложки мясного наваристого бульона, немного лимонного сока, щепотку зелени петрушки и 50 грамм масла. Выложить кусочки почки кольцом на тимбал, полить соусом, в середине блюда положить верхушки спаржи с маслом и украсить каждый ломтик почки кусочком трюфеля.

### Телячьи почки по-португальски

Нарезать почки, пожарить, как в вышеописанном рецепте. Выложить кольцом на блюдо, на каждую почку положить по половинке маленького фаршированного томата. Середину украсить густым томатным фондю. Вокруг почек полить соусом «Монпансье».

### Телячьи почки с ризотто

Нарезать почки, приправить, пожарить на масле. Выложить на ризотто, покрыть легким слоем ризотто, полить соусом «Морнэ» и дожарить.

### Телячьи почки «Роберт»

Приправить почки, обжарить на масле в кокотнице на сильном огне. Поставить в духовку на 15 минут, подать на стол. За столом выложить почки на горячую тарелку, поставить кокотницу на плиту и провести дегласирование со стаканом изысканного шампанского. Упарить наполовину. В это время нарезать почки тонкими ломтиками, закрыть их тарелкой. Добавить к дегласажу кофейную ложку горчицы, 30 грамм нарезанного кусками масла, сок 1/4 лимона и щепотку зелени петрушки. Все перемешать вилкой, добавить кусочки почек и их сок, подогреть, не доводя до кипения, подавать на очень горячих тарелках.

## Телячье седло

Седло теленка жарят или тушат, хотя тушение предпочтительнее, потому что тогда мясо меньше сохнет, а бульон, оставшийся от тушения, обладает превосходными вкусовыми качествами. В любом случае от седла удаляют почки, оставляя довольно плотный слой жира, и обрезают филейную часть с обеих сторон. Из нее потом можно приготовить филе миньон. Мясо шпигуют, перевязывают ниткой. Тушить его следует в небольшом количестве жидкости, постоянно поливая. Обычно седло среднего размера готовят около 3 часов.

*Примечание.* Для небольшого количества людей можно использовать половину седла, которое разрезают пополам в длину.

### Телячье седло а-ля Шартрез

Потушить седло, вынуть куски сала, зажарить. Выложить на длинное блюдо, украсить со всех сторон овощным шартрезом такой же высоты, как и седло. Полить края блюда несколькими ложками упаренного обезжиренного бульона, оставшегося от тушения. Остальной бульон подать в соуснике.

### Телячье седло «Матиньон»

Потушить седло до полуготовности и покрыть его толстым слоем нарезки «Матиньон». Сверху положить тонкие ломтики сала или окорока, обернуть седло плотной сеткой и готовить в духовке 2 часа на небольшом огне. Подавать с упаренным обезжиренным бульоном, оставшимся от тушения.

### Телячье седло «Меттерних»

Потушить седло. Когда оно будет готово, прорезать ножом линию на расстоянии 1 сантиметра от края по всему куску. Разрезать мякоть вдоль хребта с обеих сторон и осторожно отделить ее от кости. Нарезать это филе ломтиками. В полость, оставшуюся после удаления мякоти, влить несколько ложек соуса «Бешамель» с паприкой, затем вложить на прежнее место ломтики мяса, полив их этим же соусом и добавив немного трюфелей. Затем покрыть всю поверхность соусом «Бешамель», зажарить в духовке до коричневого цвета. Выложить седло с помощью квадратной лопатки на блюдо. Подать с обезжиренным упаренным бульоном, оставшимся от тушения, и тимбалом с пловом.

### Телячье седло «Нельсон»

Приготовить седло по вышеприведенному рецепту. Заполнить полость несколькими ложками соуса «Субиз», вложить обратно политые этим же соусом ломтики мяса вместе с ломтиками окорока. Покрыть поверхность седла ингредиентами для приготовления суфле из пармезана с добавлением трюфельного пюре. Обернуть промасленной бумагой, поставить в духовку на 15 минут, чтобы суфле из пармезана запеклось. Когда седло будет готово, снять бумагу. Отдельно подать упаренный обезжиренный и процеженный бульон, оставшийся от тушения.

### Телячье седло по-восточному

Потушить седло, отделить филе, нарезать ломтиками, как для телячьего седла «Меттерних». Заполнить полость соусом «Бешамель» с карри, ломтики, смазанные этим же соусом, положить обратно. Поверхность мяса покрыть томатным острым соусом «Бешамель», зажарить, выложить на блюдо. Окружить тушенными в бульоне, оставшимся от тушения мяса, половинками сельдерея.

### Телячье седло по-пьемонтски

Потушить седло, приготовить по вышеприведенному рецепту. Смазать ломтики мяса соусом «Бешамель» со 125 граммами тертого пармезана и 125 граммами тертых трюфелей (на 1 литр соуса). Полить мясо этим же соусом и зажарить. Подать с обезжиренным бульоном, оставшимся от тушения, и ризотто по-пьемонтски.

### Телячье седло «Орлофф»

Потушить седло, приготовить по рецепту *Телячье седло «Меттерних»*. Прежде чем положить в полость ломтики мяса, смазать их пюре «Субиз» и переложить ломтиками трюфелей. Поверхность мяса покрыть соусом «Морнэ», смешанным с пюре «Субиз», и быстро зажарить. Отдельно подать упаренный обезжиренный бульон, оставшийся от тушения.

*Примечание.* К этому блюду можно подать гарнир из верхушек спаржи или огурцов со сливками.

### Телячье седло «Ренессанс»

Потушить седло, зажарить. Выложить на блюдо и разместить с каждой его стороны соцветия цветной капусты. Отдельно подать соусник с «Голландским» соусом для цветной капусты и упаренный обезжиренный, процеженный бульон, оставшийся от тушения.

### Телячье седло «Романофф»

Потушить седло, приготовить по рецепту *Телячье седло «Меттерних».* Переложить ломтики мяса мелко нарезанными белыми грибами со сливочным соусом (или мелко нарезанными солеными грибами). Поверхность мяса полить острым соусом «Бешамель» с раковым маслом. Вокруг выложить тушенный в белом вине укроп. Отдельно подать обезжиренный упаренный и процеженный бульон, оставшийся от тушения.

### Телячье седло «Талейран»

Нашпиговать мякоть седла большими кусками трюфелей, обернуть полосками сала, потушить, снять сало, зажарить. Выложить на блюдо, полить вокруг обезжиренным упаренным и процеженным бульоном, оставшимся от тушения. Подать с оставшимся бульоном и макаронами а-ля талейран (см. «Гарниры»).

### Телячье седло «Тоска»

Потушить седло, приготовить по рецепту а-ля меттерних. Заполнить полость бланшированными макаронами, нарезанными мелкими кусочками и загущенными сливками с трюфельной соломкой. Вложить туда же ломтики мяса, смазав их соусом «Бешамель», переложить кусочками трюфелей. Ломтики мяса должны выступать из полости куска. Полить кусок соусом «Бешамель», быстро зажарить. Отдельно подать упаренный обезжиренный и процеженный бульон, оставшийся от тушения.

## Холодное телячье седло

Холодное седло – отличное блюдо для шведского стола. К нему подойдут такие гарниры, как овощная «Мачедония», заправленная майонезом или желе, овощные салаты, фаршированные донышки артишоков или половинки томатов и т. д. Седло украшают крутонами из желе и подают с охлажденным обезжиренным бульоном, оставшимся от тушения. Этому бульону надо обязательно дать сжелироваться.

## Телячья голова

Прежде чем нарезать голову кусками, от нее необходимо отделить кости, а мясо хорошо вымочить. Потом куски его бланшируют, остужают, натирают лимоном и кладут в белый кипящий бульон. Если же голову готовят целиком, то ее бланшируют не менее 30 минут и варят в белом бульоне, предварительно обернув тканью, чтобы потом ее можно было легко вынуть. В любом случае, прежде чем приступить к приготовлению, внимательно изучите статью «Белая изолирующая оболочка для мяса и некоторых овощей», чтобы мясо не почернело от контакта с воздухом. Телячья голова всегда подается с ломтиками языка и мозга.

### Телячья голова по-английски

Не отделяя мясо от костей, отварить голову в белом бульоне. Выложить на салфетку, подать с отваренным шпиком и соусом из петрушки.

### Телячья голова «Финансьер»

Отварить голову в белом бульоне, мясо нарезать кубиками шириной 3–4 сантиметра или кругами. Отделить мякоть так, чтобы оставалась одна кожа. Выложить куски на тимбал, покрыть их гарниром «Финансьер».

### Телячья голова жареная

Отварить голову, мясо нарезать кусками. По– мариновать их в течение часа в лимонном соке и растительном масле, добавив петрушку и приправу. Обмакнуть куски в тесто для жаренья, зажарить во фритюре с большим количеством масла. Подать на салфетке или решетке вместе с жареной петрушкой. Отдельно подать томатный соус или соус «Мадера».

### Телячья голова «Годар»

Когда-то в старинной кухне это блюдо было очень популярно. Голова подавалась целиком в окружении гарнира. Сегодня голову режут на куски и подают с гарниром «Годар».

### Телячья голова а-ля Пулетт

Отварить голову в белом бульоне, нарезать маленькими ломтиками, пока мясо горячее. Отварить их в соусе «Пулетт» и выложить на тимбалу, посыпав зеленью петрушки.

### Телячья голова а-ля Равигот

Готовить по вышеприведенному рецепту, заменив соус «Пулетт» на соус «Равигот».

### Телячья голова а-ля Тарантез

Положить в сотейник 10 кусочков мяса головы, приготовленных по рецепту а-ля финансьер, 150 грамм языка, 150 грамм отваренных шампиньонов, нарезанных соломкой. Налить 3 децилитра соуса «Мадера». Тушить 30 минут. Перед сервировкой добавить ложку нарезанной соломкой и бланшированной цедры лимона. Выложить на тимбал, окружить ее 10 крутыми яйцами.

### Телячья голова с томатным соусом

Отварить голову в белом бульоне, подать горячей вместе с ломтиками языка и мозгов. Вокруг посыпать зеленью петрушки. Отдельно подать томатный соус.

### Телячья голова с гарниром и соусом «Черепаший»

Отварить голову в белом бульоне, мясо нарезать круглыми ломтиками диаметром 4 сантиметра. Подавать на тимбале с гарниром и соусом «Черепаший».

### Телячья голова по-тулузски

Готовить по вышеприведенному рецепту, используя гарнир по-тулузски.

### Телячья голова с соусом «Винегрет» или с растительным маслом

Отварить голову в белом бульоне. Выложить на салфетку вместе с языком, мозгами и петрушкой. Отдельно подать на блюде для закусок маленькие каперсы, репчатый лук и зелень петрушки или же просто подать соус «Винегрет».

## Холодная телячья голова по-фламандски

Отделить мясо от костей, разрезать на две части. Разрезать пополам в длину язык и уши. Разместить на каждой половине головы с внутренней стороны по два кусочка уха и по половинке языка. Приставить половинки головы одна к другой и крепко перевязать. Отварить в белом бульоне, остудить в нем же. Можно сначала отварить две половинки головы, потом заполнить их, выложить на салфетку. Холодная голова сервируется как и галантин, то есть мясо ее нарезают тонкими ломтиками. Ее подают с «Татарским» соусом или соусом «Ремулад» и с нарезанным ломтиками мозгом.

## Телячье вымя

Телячье вымя в основном употребляется в еврейской кухне вместо сала. Вымя вымачивают, бланшируют, кладут под пресс, а потом тушат и хорошо зажаривают. Подают его со шпинатом или щавелем.

## Другие способы приготовления телятины

### Бланкет из телятины по старинному рецепту

Мясо для бланкета берут из грудинки, плеча и ребер. Нарезать его маленькими кусочками, положить в кастрюлю, залить полностью белым бульоном. Немного посолить, довести до кипения, постоянно помешивая мясо, снять пену. Добавить маленькую морковку, лук, нашпигованный гвоздикой, лук-порей, зелень петрушки, тимьян и лавровый лист. Варить на небольшом огне 1,5 часа.

Приготовить «Велуте» из 100 грамм белой мучной подливки и $1^3/_4$ литра телячьего бульона. Добавить в него щепотку грибных очистков, поварить 15 минут, снимая пену и жир. Вынуть куски мяса, сцедить жидкость. Переложить в другую кастрюлю, куда добавить 20 вареных луковиц и 20 шампиньонов. Перед употреблением загустить соус 5 желтками, сбрызнуть лимонным соком, насыпать тертый мускат и налить 1 децилитр сливок. Протереть получившийся соус через сито на мясо, подогреть, не доводя до кипения, выложить на тимбал. Посыпать зеленью петрушки.

### Бланкет из телятины с сельдереем, испанскими артишоками, эндивием и т. д

Приготовить бланкет по вышеприведенному рецепту. В середине варки положить овощи, чтобы они и мясо были готовы одновременно. Поэтому сельдерей, или артишок, или козелец предварительно чистят и хорошо бланшируют, потом режут на куски длиной 5–6 сантиметров. Если это эндивий, то его прежде, чем положить в бланкет, отваривают до полуготовности и режут на кусочки. В ресторанах или гостиницах овощи предпочтительнее готовить в отдельной кастрюле в бульоне, оставшемся от бланкета. Потом их откидывают на сито, кладут в бланкет. Перед сервировкой овощи выкладывают на мясо или вокруг него. Соусом можно полить либо только мясо, либо мясо с овощами.

### Бланкет из телятины с лапшой, лазаньей, спагетти и т. д

Приготовить бланкет по обычному рецепту. Макаронные изделия следует предварительно отбланшировать, а потом готовить либо вместе с мясом, либо отдельно. Перед сервировкой мясо смешивают с макаронными изделиями, и лишь потом блюдо поливают соусом. Иногда макаронные изделия отваривают в подсоленной воде, потом заправляют маслом, добавив немного муската, и подают отдельно. Если это лапша, то ее пассеруют в сыром виде в масле и посыпают ею сверху бланкет.

### Фрикадельки

Готовить по рецепту фрикаделек, указанному в разделе «Говядина». Фрикадельки можно приготовить из сырого или отварного мяса. Нужно только заменить говядину на телятину.

### Фрикасе из телятины

Фрикасе отличается от бланкета тем, что мясо для этого блюда варят непосредственно в соусе. Его сначала слегка обжаривают в масле, потом добавляют в него муку (40–50 грамм на 1 килограмм) и все заливают литром белого бульона. Отвар доводят до кипения, чтобы мука растворилась, потом его солят, перчат и кладут в него букет из ароматных трав. В конце приготовления добавляют желтки и сливки. К фрикасе подают те же гарниры, что и к бланкету.

### Хлеб из телятины

Хлеб из телятины готовят из телячьего фарша с панадой и со сливками в смазанной маслом форме. Сверху фарш украшают ломтиками трюфелей. Способ приготовления и состав указаны в рецепте *Хлеб из телячьей печени*, только печень в данном случае надо заменить белым телячьим мясом. Обычно хлеб подают с коричневыми соусами или с гарни-

рами, политыми коричневыми соусами. Хотя такое блюдо можно подать и с такими белыми соусами, как «Велуте» с шампиньоновой эссенцией, «Субиз» со сливками и т. д.

## Рулетики

Мякоть для рулетов вырезают из огузка, затем нарезают ломтиками длиной 10–12 сантиметров и шириной 5 сантиметров, отбивают, покрывают фаршем, скатывают, оборачивают ломтиками сала, перевязывают ниткой. Обычно рулеты выкладывают на тарталетки, половинки томатов, ломтики огурцов или баклажанов.

### Рулетики по-алжирски

Покрыть мясо слоем фарша годиво с добавлением рубленого перца (на 1 килограмм фарша 100 грамм). Потушить, выложить кольцом на тушеные томаты. Середину блюда украсить горкой из картофельных крокеток. Вокруг полить светлым томатным соусом с добавлением нарезанного соломкой горького перца.

### Рулетики «Бель-Элен»

Покрыть рулетики фаршем годиво, потушить. Выложить кольцом, украсить каждый рулетик ломтиком трюфеля. Середину блюда заполнить крокетками из верхушек спаржи, полить вокруг бульоном, загущенным крахмалом.

### Рулетики а-ля Брабансон

Покрыть рулетики слоем фарша годиво и потушить. Выложить на тарталетки, фаршированные жареной брюссельской капустой. Середину блюда украсить картофельными крокетками. Вокруг полить бульоном, загущенным крахмалом.

### Рулетики с шампиньонами

Покрыть рулетики слоем фарша с панадой, со сливками и сырыми нарезанными шампиньонами. Потушить. Украсить каждый рулетик маленьким белым шампиньоном. В середине блюда положить грибной гарнир и полить грибным соусом.

### Рулетики «Фонтанж»

Покрыть рулетики фаршем с маслом, потушить. Выложить на картофельные котлетки, в середине блюда разместить пюре из белой фасоли со сливками, полить вокруг бульоном, оставшимся от тушения.

### Рулетики по-гусарски

Покрыть рулетики слоем годиво, потушить. Каждый рулет украсить обжаренным в духовке картофелем в виде звездочки. Вокруг разместить томаты, фаршированные по-гусарски.

### Рулетики «Мадлен»

Покрыть рулетики слоем фарша со сливками, потушить. Выложить на донышки артишоков, фаршированные густой подливкой «Субиз». Вокруг разместить маленькие тимбалы с пюре из белой фасоли. Отдельно подать соус «Деми-гляс» с добавлением бульона, оставшегося от тушения.

### Рулетики «Мария-Луиза»

Покрыть рулетики слоем фарша со сливками, потушить. Выложить кольцом, украсить каждый рулетик донышками артишоков, фаршированных гарниром «Мария-Луиза». Вокруг полить загущенным крахмалом бульоном, оставшимся от тушения.

### Рулетики по-португальски

Покрыть рулетики фаршем с панадой и со сливками, потушить. Выложить кольцом на фаршированные половинки томатов. Середину украсить картофелем «Шато». Полить вокруг «Португальским» соусом.

*Гарниры к телячьим рулетикам*

Гарнир должен сочетаться с фаршем, которым покрывают рулеты. Это может быть «Бриард» (см. «Телячий огузок»), «Византийский», «Фермерский», «Миланский», лапша, щавель, «Савари» (см. «Говяжьи рулеты») и другие гарниры.

*Замечания по поводу приготовления рулетов*

Рулеты подаются и как самостоятельное блюдо, и как дополнение к таким гарнирам, как «Финансьер», «Миланский», «Неаполитанский», лапша, лазанья и т. д. В последнем случае они просто должны быть в два раза меньше размера.

## Соте, или пассерованная телятина

Соте готовят из тех же частей туши, что и бланкет.

### Соте из телятины с баклажанами

Нарезать мясо на куски по 80 грамм, подрумянить их на смеси сливочного и растительного масла. Сцедить жир, добавить большую рубленую луковицу и дольку чеснока. Обжарить. Потом влить 1 децилитр белого вина и почти полностью упарить жидкость. Добавить 1 литр коричневого бульона, 0,5 литра томатного соуса, букет из ароматных трав, поставить в духовку на небольшой огонь на 1,5 часа. Вынуть куски мяса, переложить их в другую кастрюлю. Упарить и процедить соус, а потом полить им мясо. Готовое соте выложить на блюдо или на тимбал и окружить колечками баклажанов. Баклажаны предварительно чистят, солят, перчат, обваливают в муке и пассеруют в сливочном или растительном масле.

### Соте из телятины по-каталонски

Приготовить соте из мяса по вышеприведенному рецепту. Переложить телятину в другую кастрюлю, добавив к ней пассерованные в масле четвертинки томатов, сваренные в консоме зажаренные каштаны, маленькие жареные луковицы, колбаски «Чиполата», бланшированные оливки без косточек. Процедить на мясо с этим гарниром соус, потушить еще 15 минут, выложить на тимбал.

### Соте из телятины с шампиньонами

Обжарить куски мяса в смеси сливочного и растительного масла. Сцедить жир, влить 1 литр коричневого бульона, добавить 5 децилитров соуса «Деми-гляс» и букет из ароматных трав. Варить на медленном огне 1,5 часа. Потом переложить мясо в другую кастрюлю вместе с 500 граммами жареных шампиньонов. Процедить соус, упарить его на $^{2}/_{3}$. Потом добавить 1,5 децилитра шампиньонового отвара. Вылить этот соус на мясо и гарнир, потушить все вместе еще 15 минут, выложить на тимбал.

### Соте из телятины «Охотничье»

Обжарить куски мяса в смеси сливочного и растительного масла. Сцедить жир, влить 11/4 литра коричневого бульона, добавить 2 децилитра отменного томатного пюре, букет из ароматных трав и варить на небольшом огне 1,5 часа. Переложить мясо в другую кастрюлю. Процедить отвар и почти полностью его упарить. Добавить 1/3 литра «Охотничьего» соуса, вылить смесь на куски мяса и потушить его еще 15 минут. Выложить на тимбал, посыпать бланшированной петрушкой.

### Соте из телятины с ароматными травами

Подрумянить куски мяса по вышеописанному рецепту, залить его 1,5 литра коричневого бульона, положить в него букет из ароматных трав, поставить в духовку на небольшой огонь. Далее готовить как «Охотничье» соте из телятины, заменив «Охотничий» соус на соус с ароматными травами.

### Соте из телятины по-индийски

Обжарить в растительном масле куски мяса с луком и щепоткой карри. Когда телятина и лук хорошо подрумянятся, сцедить масло, посыпать их 50 граммами муки, немного подогреть, влить 1,5 литра белого бульона, приправить, добавить букет из ароматных трав

и готовить на несильном огне 1,5 часа. Выложить мясо на тимбал, процедить на него соус. Отдельно подать тимбал с рисом по-индийски.

### Соте из телятины «Маренго»

Обжарить куски мяса в дымящемся растительном масле вместе с луком и долькой чеснока. Сцедить масло, провести дегласирование с 2 децилитрами белого вина, упарить. Влить 1 литр коричневого бульона, положить в него 1 килограмм очищенных нарезанных свежих томатов (или $^{3}/_{4}$ литра томатного соуса), положить букет из ароматных трав. Готовить на несильном огне 1,5 часа. Переложить мясо в другую кастрюлю, добавить 20 маленьких, тушенных в масле луковиц, 20 маленьких отварных шампиньонов, щепотку зелени петрушки. Упарить соус на 1/3. Процедить его на мясо и потушить еще 15 минут. Снять жир, выложить мясо на тимбал, окружить гренками, жаренными на растительном масле.

### Соте из телятины с лапшой, спагетти, лазаньей и т. д

Готовить по рецепту *Соте из телятины с шампиньонами*, заменив шампиньоны на любое макаронное изделие. Макаронные изделия предварительно бланшируют, доводят до готовности вместе с соусом. Выложить телятину на тимбал, а гарнир положить сверху или по краям.

### Соте из телятины по-оранski

Первую часть готовить по рецепту *Соте из телятины «Маренго».* Переложить мясо в другую кастрюлю и добавить 500 грамм очищенных нарезанных томатов и 500 грамм бланшированных и отпассерованных мексиканских огурцов в форме оливок. Процедить на мясо с гарниром соус, потушить еще 15–20 минут. Выложить на тимбал, окружить колечками приправленного, обвалянного в муке и обжаренного в растительном масле лука.

### Соте из телятины «Весеннее»

Первую часть готовить по рецепту *Соте из телятины с шампиньонами.* Варить 1 час, а потом переложить куски мяса в другую кастрюлю и добавить весенние овощи. Процедить на мясо с гарниром соус и варить еще 1 час. Выложить на тимбал, посыпать несколькими ложками зеленого горошка и отварной стручковой фасоли.

### Соте из телятины по-португальски

Готовить по рецепту *Соте из телятины «Маренго».* Переложить куски мяса в другую кастрюлю, добавить вместо шампиньонов и лука 1 килограмм очищенных нарезанных томатов и 2 столовые ложки зелени петрушки. Процедить на мясо с гарниром соус, потушить еще 20 минут, подать на тимбале.

## Часть третья
## Баранина и ягнятина

С кулинарной точки зрения баранина делится на три категории:

1. Баранина, или мясо овцы, достигшей полной зрелости.

2. Ягненок, или мясо молодой овцы, отлученной от вымени, но еще не достигшей полной зрелости. Чем овца моложе, тем вкуснее ее мясо.

3. Молочный ягненок, или мясо молодой овцы, еще не отлученной от вымени и не питающейся травой. Согласно Поллиаку, это самое лучшее мясо.

Мясо ягненка напоминает баранину, но более изысканное и нежное. Из него готовят те же блюда, что и из баранины. Единственное, что нужно учитывать, так это различное время приготовления. Мясо молочного ягненка белое и отличается от баранины. Поэтому лишь некоторые рецепты, применимые для баранины, подходят для него. Существуют особые способы приготовления молочной ягнятины.

## Защечная железа

В старинной кулинарии из этой железы готовились многие блюда. Сейчас ее почти не используют, за исключением некоторых локальных кухонь. Тем не менее мы не можем не упомянуть ее. Сначала железу ошпаривают кипятком, потом счищают пленку и долго вымачивают. Перед приготовлением ее отжимают, нарезают ломтиками. Обычно эту железу жарят, предварительно замариновав, готовят из нее фрикасе или используют в качестве начинки для волованов, а также жарят, как говяжьи почки, или варят в белой оболочке в бульоне и подают с соусом «Винегрет».

## Задняя часть баранины

В эту часть входят седло и две задние ноги (окорока), то есть вся задняя часть животного. Лучшие блюда из баранины готовятся из нее. Две задних ноги (окорока) фактически всегда готовят вместе. Обычно окорока берутся у молодого ягненка. Их, как правило, жарят. Для блюда используют сок, оставшийся от жаренья, который осветляют и иногда слегка загущают крахмалом. Гарниры, подаваемые к такому блюду, должны быть заправлены очень легким соусом.

*Гарниры к задней части баранины:* «Бретонский», «Дофин», «Дюшес», «Букетьер», «Бристоль», «Фраскати», «Гусарский», «Жардиньер», «Японский», «Мачедония», «Миланский», «Португальский», «Провансаль», «Ренессанс», «Ришелье», «Сард», «Сен-Флорентин».

## Каре баранины

Каре обычно готовят целиком. Предварительно обрезают края, снимают кожу, отделяют кости. Обрезки с краев, как правило, идут на приготовление котлет. Потом мясо оборачивают полосками сала, перевязывают ниткой. Каре не должно содержать более 9—10 ребер. Все гарниры, подходящие к задней части баранины, можно подать и к каре.

## Холодное каре

Каре обрабатывают, покрывают желе, выкладывают с нарезанным студнем. Можно подать к этому блюду мятный соус.

## Мозги

Все рецепты, данные для говяжьих и телячьих мозгов, подойдут и для приготовления бараньих мозгов.

## Отбивные

Бараньи и ягнячьи отбивные можно жарить, но лучше всего их готовить на гриле. Если их надо запанировать, то прежде их следует обжарить в очищенном масле или в смеси сливочного и растительного масла. Можно приготовить и отбивные на косточке.

### Отбивные по-бретонски

Пожарить отбивные на масле, выложить кольцом. В середину положить фасоль фляжоле по– бретонски, полить вокруг мясным соком.

### Отбивные «Булоз»

Обжарить отбивные на гриле с одной стороны. Покрыть жареную сторону соусом «Бешамель» с тертым пармезаном, обвалять в муке, яйце, сухарях и дожарить на очищенном масле. Выложить на ризотто с трюфелями.

### Отбивные «Кариньян»

Запанировать отбивные, пожарить в смеси сливочного и растительного масла. Выложить кольцом. В середину блюда положить петушиные гребешки и почки, которые предварительно надо обмакнуть в тесто для жаренья и зажарить во фритюре. Отдельно подать острый томатный соус.

### Отбивные «Шанваллон»

Вырезать 10 отбивных, оставив косточки. Приправить, подрумянить на масле с двух сторон. Положить в глиняную посуду, добавить 3 мелко нарезанные пассерованные луковицы, влить белый бульон, чтобы отбивные и лук были полностью им покрыты, дольку чеснока и букет из ароматных трав. Довести до кипения, поставить в духовку. Через 20 минут положить 600 грамм подсоленных картофельных колечек. Постоянно поливать отбивные собственным соком. Когда они будут готовы, жидкость должна почти полностью упариться.

### Отбивные «Финансьер»

Разрезать вдоль, но не до конца мякоть отбивных. Заполнить внутреннюю часть фаршем со сливками и трюфелями, закрыть. Обжарить отбивные на масле с двух сторон, потом потушить, добавив мясной бульон, и хорошо зажарить. Выложить на блюдо, украсить каждую отбивную ломтиком трюфеля. В середину положить гарнир «Финансьер». Этот гарнир можно подать отдельно.

### Отбивные «Лаура»

Зажарить отбивные на гриле. Отварить макароны, нарезать их, заправить сливками и смешать с пассерованными ломтиками томатов. Смазать каждую сторону отбивной этой массой, обернуть сеткой. Выложить котлеты на блюдо, посыпать сухарями, полить топленым маслом, зажарить в духовке (можно отпассеровать на сильном огне в течение 7–8 минут). Выложить на сервировочное блюдо, полить вокруг томатным соусом «Деми– гляс».

*Примечание*. Вместо томатов к макаронам можно добавить трюфельную соломку.

### Отбивные «Мантенон»

Обжарить отбивные на масле с одной стороны. Отжать и выложить горкой на жареную сторону каждой отбивной столовую ложку смеси «Мантенон». Посыпать сухарями, полить топленым маслом, сложить отбивные в смазанное маслом огнеупорное блюдо, поставить в духовку на 7–8 минут, чтобы они обжарились, а смесь запеклась. Выложить кольцом, подать с соусом «Периге» с ломтиками трюфелей.

### Отбивные «Монглас»

Обжарить отбивные с одной стороны, отжать, на жареную сторону каждой отбивной положить горкой столовую ложку смеси «Монглас» (см. «Гарниры»). Сложить отбивные в смазанное маслом огнеупорное блюдо, посыпать сухарями, полить топленым маслом, поставить в духовку. Выложить на блюдо кольцом, полить вокруг соусом «Деми-гляс».

### Отбивные по-мушкетерски

Выдержать отбивные в течение часа в лимонном соке, растительном масле и ароматных травах. Затем обжарить с одной стороны в горячем растительном масле. Покрыть эту сторону слоем фарша годиво с сухой смесью «Дюксель» и ароматными травами. Сложить отбивные в огнеупорное блюдо с горячим сливочным маслом, смазать поверхность топленым маслом, поставить в духовку. Выложить кольцом, положить в центр блюда гарнир из донышек артишоков и мелко нарезанных шампиньонов, пассерованных в масле. Заправить гарнир соусом «Дюксель».

### Отбивные «Мурильо»

Обжарить отбивные на масле с одной стороны. Отжать, выложить горкой на готовую сторону мелко нарезанные отварные шампиньоны, заправленные упаренным соусом «Бешамель». Сложить котлеты в огнеупорное блюдо, посыпать тертым пармезаном, полить топленым маслом, поставить в духовку. Выложить на блюдо кольцом, окружить томатным пюре с маслом.

*Примечание*. Вместо томатного пюре можно использовать пассерованные томатные котлетки со сладким перцем гриль.

### Баранья отбивная

Это отбивная, толщина которой не должна превышать 3 сантиметров. Сложить мясо, насадить на вертел. Зажарить на гриле и подавать в натуральном виде. Иногда можно сервировать подходящий гарнир.

### Отбивные в панировке

Если отбивные готовят на гриле, то их просто покрывают маслом. Если отбивные жарят, то предварительно обваливают в хлебных крошках. И в том и в другом случае подают к этому блюду соответствующий гарнир.

### Отбивные по-парижски

Зажарить отбивные на гриле, выложить тюрбаном. В центре разместить гарнир из картофеля по-парижски. Окружить маленькими фаршированными донышками артишоков (см. «Гарнир по-парижски»), подать отдельно мясной сок.

### Отбивные «Помпадур»

Пожарить отбивные, выложить их тюрбаном. Середину блюда выложить маленькими картофельными крокетками величиной с орех, а окружить отбивные донышками артишоков, фаршированными густым чечевичным пюре с маслом. Украсить его ломтиком трюфеля. Полить вокруг светлым соусом «Периге».

### Отбивные по-провансальски

Обжарить отбивные в растительном масле с одной стороны. Отжать, покрыть жареную сторону смесью ингредиентов для гарнира «Провансаль». Выложить на огнеупорное блюдо, полить поверхность несколькими каплями топленого масла и зажарить в духовке. Выложить, украсить каждую отбивную маленьким шампиньоном гриль и оливкой. Полить вокруг соусом «Провансаль».

### Отбивные «Реформаторские»

Слегка отбить поверхность, обвалять в масле, смеси хлебных крошек и мелко нарезанного постного окорока. Прижать панировку ножом и обжарить в очищенном масле. Выложить, подавать с «Реформаторским» соусом (см. «Горячие английские соусы»).

### Отбивные «Севинье»

Обжарить отбивные на масле с одной стороны. Выложить горкой на жареную сторону салпикон из шампиньонов и артишоков, заправленный «Парижским» соусом. Посыпать хлебными крошками, сложить в блюдо, смазанное очень горячим сливочным маслом. Поставить в духовку на сильный огонь. Выложить тюрбаном, полить вокруг густым мясным бульоном.

### Отбивные «Валуа»

Зажарить отбивные на гриле с одной стороны. Покрыть жареную сторону нарезанной короткой соломкой смесью «Монглас» (язык, шампиньоны и трюфели), заправленной куриным или телячьим фаршем. Выложить эту смесь горкой, полить топленым маслом, сложить отбивные в огнеупорное блюдо, поставить в духовку. Когда будут готовы, выложить тюрбаном, а середину блюда украсить отварными фаршированными оливками. Отдельно подать соус «Валуа».

### Отбивные «Виллеруа»

Эти отбивные готовят из мяса ягненка. Зажарить на гриле и охладить под прессом. Обмакнуть в соус «Виллеруа», посыпать хлебными крошками и слегка подрумянить на очищенном масле. Подать с соусом «Периге».

## Холодные отбивные

### Отбивные «Бельвю»

Обычно такие отбивные готовят из мяса ягненка. Их обрабатывают, украшают кусочками трюфелей и белка. Потом покрывают желе, чтобы закрепить украшения. Далее готовят по рецепту *Телячьи отбивные «Бельвю».*

### Отбивные «Бержере»

Обрезать края, обработать каре ягненка или каре молодого барана. Отделить от костей, потушить в отменном телячьем бульоне. Остудить в этом же бульоне, нарезать каре на отбивные, придать им правильную форму, обмакнуть в белый соус «Шофруа» с шампиньоновым пюре. Уложить отбивные на блюде. Когда соус застынет, украсить каждую отбивную колечком языка, по краям их выложить кусочки трюфелей, и все покрыть прозрачным желе. Перед сервировкой аккуратно отделить отбивные одну от другой, выложить кольцом, а середину блюда украсить рубленым желе с нарезанными черными трюфелями.

### Отбивные в соусе «Шофруа»

Приготовить каре по вышеописанному рецепту. Потушить, остудить. Нарезать на отбивные правильной формы. Обезжирить и процедить бульон, оставшийся от тушения. Упарить его и добавить в коричневый соус «Шофруа». Обмакнуть отбивные в этот соус, уложить на блюде. Украсить каждую отбивную ломтиком трюфеля и покрыть желе. Вокруг выложить овощной салат или украсить им середину блюда.

## Плечо

### Плечо «Бон-Фам»

Отделить кости, нафаршировать плечо мелким гаши, скатать рулетом, перевязать, обжарить в топленом свином жире. Потом потушить до полуготовности в кастрюле или духовке. Переложить в глиняную посуду, туда же положить почки и готовую белую фасоль, 100 грамм мелко нарезанной отварной моркови, 100 грамм пассерованного репчатого лука и дольку чеснока. Полить этот гарнир жиром, оставшимся от приготовления плеча, поставить все в духовку, не забывая постоянно поливать блюдо. Перед сервировкой снять нитки. Подать в глиняной посуде.

### Плечо а-ля Буланжер

Отделить кости, приправить внутреннюю часть плеча. Скатать, перевязать ниткой, поставить в духовку. Потом переложить мясо в глиняную посуду, окружить 1 килограммом нарезанного дольками картофеля и 4 крупно нарезанными пассерованными луковицами. Полить сверху жиром, оставшимся от приготовления плеча, поставить в духовку. Перед сервировкой снять нитки, посыпать гарнир зеленью петрушки. Подать в глиняной посуде.

### Тушеное плечо

Отделить кости, нафаршировать внутреннюю часть гаши (можно этого не делать), скатать рулетом и перевязать ниткой вдоль. Тушить обычным способом. Потом снять нитки, подать с обезжиренным процеженным бульоном, оставшимся от тушения, и с любым овощным пюре.

### Плечо с репой

Отделить кости, нафаршировать плечо и тушить обычным способом. Потом переложить мясо в сотейник, окружить пассерованными с щепоткой сахара ломтиками репы и 20 маленькими жареными луковицами. Обезжирить и процедить бульон, оставшийся от тушения, полить им блюдо.

### Плечо с корнеплодами

Потушить плечо, окружить сваренными в консоме и зажаренными корнеплодами: морковью, репой, сельдереем, луком. Подать с бульоном.

### Плечо с рисом

Отделить кости, скатать рулетом, перевязать ниткой, зажарить в духовке. Потушить плечо почти до готовности, потом переложить в сотейник вместе с 300 граммами бланшированного риса. Процедить бульон, оставшийся от тушения, на мясо с рисом и завершить приготовление. Когда рис впитает в себя всю жидкость, блюдо готово. Выложить мясо, окружить его рисом.

## Баранья нога

### Баранья нога по-английски

Отделить нижний конец косточки и обработать ногу. Положить в котелок с подсоленной кипящей водой (8 грамм соли на 1 литр). Добавить 3 средние морковки, 2 луковицы с гвоздикой, букет из ароматных трав и 2 дольки чеснока. Варить ногу надо исходя из ее веса: на каждый килограмм 30 минут. Кипение должно быть небольшим. Выложить ногу, окружить морковью и луком. Отдельно подать соусник с «Английским» соусом с маслом и каперсами (100 грамм на 1 литр).

*Примечание.* Это блюдо можно подавать с пюре из репы или сельдерея, сваренным вместе с мясом. Можно также подать отдельно пюре из картофеля или фасоли.

### Тушеная баранья нога

Отделить кость, обрезать края, подрумянить ногу в духовке. Положить в кастрюлю, залить доверху белым бульоном, потушить обычным способом. Если мясо нарезать, то время тушения сократится. Когда нога будет готова, сцедить с нее жидкость, процедить бульон, обезжирить его и упарить до 3 децилитров. Полить ногу этим бульоном, зажарить в духовке. Подавать с пюре из картофеля, репы, сельдерея, белой фасоли или цветной капусты. Пюре полить бульоном, оставшимся от тушения.

### Баранья нога по-бордоски

Отделить основную кость. Нашпиговать мякоть в длину полосками окорока, а полость заполнить очень жирным телячьим фаршем для фрикаделек. Зашить ногу, зажарить в духовке. Переложить в сотейник, залить доверху бульоном, потушить. Когда отвар упарится на 1/3, добавить 750 грамм бланшированной грудинки, 1 килограмм моркови и 500 грамм репы, нарезанных на четвертинки, 2 дольки чеснока и букет из ароматных трав. Выложить ногу, окружить четвертинками репы, моркови, квадратиками грудинки. Отдельно подать томатный соус с упаренным процеженным отваром, оставшимся от тушения.

### Баранья нога а-ля Буланжер

Отделить кость, обрезать края, приправить внутреннюю часть, перевязать ниткой. Поставить в духовку, зажарить почти до готовности. Выложить вокруг мяса гарнир из пассерованного лука и четвертинок картофеля, закончить готовку по рецепту *Плечо а-ля буланжер.*

### Баранья нога «Бон-Фам»

Готовить по рецепту *Плечо «Бон-Фам»,* учитывая различные размеры.

### Баранья нога по-бретонски

Зажарить ногу, подать ее в собственном соку вместе с тимбалой с фляжоле по-бретонски или фасолевым пюре по-бретонски.

### Маринованная баранья нога с соусом «Шеврей»

Отделить кость, снять кожу, нашпиговать салом и замариновать (см. «Маринад для баранины»). Летом мариновать 2 дня, зимой 4 дня. Перед приготовлением отжать, положить на решетку для жаренья, чтобы сок и жир, стекая, не соприкасались с поверхностью мяса. Поставить на сильный огонь, чтобы испарялась влага, иначе мясо будет плохо подрумяниваться. К окончанию готовки сало должно быть тоже хорошо зажарено. Подать блюдо с соусом «Шеврей» по-французски.

### Баранья нога с мятным соусом

Во Франции мятный соус используется редко. Однако в Англии без него практически не подается ни одно блюдо из баранины. Жареная баранья нога или любая жареная баранина и ягнятина, подаваемая в холодном или горячем виде, сопровождаются мятным соусом (см. «Английские холодные соусы»).

### Баранья нога с пюре «Субиз»

Приготовить ногу по рецепту *Тушеная баранья нога.* Когда отвар упарится на 1/3, переложить мясо в другую емкость. Окружить его 1,5 килограмма мелко нарезанного бланшированного лука и 300 граммами риса. Процедить на мясо с гарниром бульон, закончить тушение. Потом ногу зажарить. Отдельно подать заправленное маслом пюре «Субиз» из протертого лука и риса.

*Примечание.* Пюре «Субиз» можно приготовить и отдельно, но лучше это сделать вместе с мясом, то есть потушить рис и лук в бульоне. В этом случае пюре будет вкуснее и насыщеннее.

## Холодная баранья нога

Ногу обрабатывают и покрывают желе.

## Бараньи языки

Бараньи языки вносят разнообразие в любое меню. Их готовят как и телячьи языки, поэтому мы отправлем читателя к статье «Телячьи языки».

## Бараньи ножки

Отделяют мясо от костей, опаливают над огнем, удаляют все шерстинки, особенно в районе копыт. Затем мясо варят в белом бульоне.

### Бланкет из бараньих ножек

Отварить ножки в белом бульоне, сцедить жидкость, положить в сотейник вместе с 10 отварными луковицами и 25 маленькими отварными шампиньонами. Залить «Парижским» соусом, потушить 5 минут. Выложить на тимбал, посыпать зеленью петрушки.

### Бараньи ножки во фритюре

Замариновать теплые ножки на 20 минут в лимонном соке и растительном масле с приправами и петрушкой. Обмакнуть в тесто для жаренья, зажарить в обильном горячем фритюре. Сцедить масло, подать на салфетке с жареной петрушкой. Отдельно подать томатный соус.

### Бараньи ножки с соусом «Пулетт»

Это наиболее распространенный рецепт для бараньих ножек. Отварить ножки в белом бульоне, сцедить жидкость, положить их в 4 децилитра соуса «Пулетт», смешанного с шампиньонами. Подать на тимбале, посыпав петрушкой.

### Бараньи ножки по-руански

«Отбелить» ножки, потушить в мадере, отделить все кости, аккуратно разрезать пополам. Сцедить жидкость, процедить бульон, добавить в него маленький стакан коньяка (из расчета на 5 ножек). Приготовить следующий фарш: 1 килограмм колбасного фарша, 125 грамм отварного рубленого лука, щепотка зелени петрушки и процеженный бульон. Смазать ножки этим фаршем, соединив их по две, обернуть сеткой, полить топленым маслом, посыпать хлебными крошками, зажарить на гриле.

### Бараньи ножки по-тирольски

Отпассеровать в масле нарубленную луковицу, 3 очищенных нарезанных томата, добавить соль, перец, петрушку и дольку чеснока. Потушить овощи, влить немного светлого соуса «Пуаврад» (перечного). Сцедить с ножек жидкость, положить их в получившийся соус. Потушить еще 10 минут, выложить на тимбал.

## Грудинка

Грудинку в основном используют для приготовления блюд наварен, кассуле и т. д. Также из грудинки готовят «эпиграммы», хотя чаще для этого блюда используют ягнятину. Итак, для бараньей грудинки подходят следующие рецепты.

**Грудинка по-пастушьи**

Потушить грудинку, отделить мясо от костей, остудить под прессом. Нарезать продолговатыми кусками по 80 грамм, обвалять в смеси из хлебных крошек и мелко нарезанных шампиньонов, полить топленым маслом, зажарить на гриле. Выложить тюрбаном. Середину блюда заполнить картофелем фри. Отдельно подать соус «Дюксель» с опятами и сморчками.

**Грудинка по-дьявольски**

Потушить грудинку, отделить кости, остудить, нарезать прямоугольниками. Смазать каждый кусок горчицей с кайенским перцем, обвалять в хлебных крошках, полить топленым маслом, зажарить на гриле. Выложить тюрбаном, подать с острым «Дьявольским» соусом.

**Грудинка с различными пюре**

Зажарить грудинку, приготовленную по вышеописанному рецепту, на гриле. Нарезать прямоугольниками, треугольниками и сердечками. Обвалять в хлебных крошках, зажарить на гриле, выложить тюрбаном. Подать с любым овощным пюре.

**Грудинка «Вер-пре»**

Приготовить грудинку по вышеописанному рецепту, зажарить на гриле. Выложить тюрбаном, середину блюда заполнить картофельной соломкой и кресс-салатом. Подать отдельно соусник с чуть растопленным маслом «Метрдотель».

## Почки

### Жареные почки а-ля Берришон

Снять пленку, нарезать почку ломтиками, приправить, пожарить на масле. Полить «Бордоским» соусом с ломтиками шпика и шампиньонами.

### Почки на вертеле

Снять пленку, разрезать каждую почку пополам, но не до конца. Насадить на вертел, приправить, зажарить. Украсить каждую почку шариком масла «Метрдотель».

*Примечание.* В некоторых ресторанах почки принято предварительно панировать. Они на вид лучше, чем непанированные почки, однако на вкусовых качествах это не отражается. Поэтому мы считаем панирование почек необязательным.

### Почки на вертеле по-испански

Приготовить почки по вышеприведенному рецепту. Украсить каждую почку шариком масла «Метрдотель», смешанным с 25 граммами острого перца. Выложить почки на половинки жареных приправленных томатов. Нарезать лук кольцами, обвалять в муке, приправить, зажарить на растительном масле. Выложить кольца лука вокруг почек.

### Шашлычки с почками

Снять с почек пленку, нарезать кольцами толщиной 7–8 миллиметров, приправить, обжарить на масле. Насадить почки на шампуры, чередуя их с ломтиками бланшированной грудинки и ломтиками пассерованных шампиньонов. Обмакнуть шашлычки в топленое масло, посыпать сухарями, зажарить. Такие шашлычки подаются без соуса.

### Жареные почки «Карвало»

Снять с почек пленку, разрезать пополам, приправить и быстро пожарить на масле. Выложить на жареные гренки. Каждую почку украсить 2 ломтиками трюфеля и маленьким шампиньоном. Провести дегласирование с мадерой, добавить необходимое количество соуса «Деми-гляс», снять с огня, положить немного масла. Полить этим соусом почки и гарнир.

### Жареные почки с шампанским

Снять с почек пленку, разрезать каждую пополам, приправить, пожарить. Выложить на тимбалу. Провести дегласирование с 4 децилитрами шампанского (на каждые 4 почки), упарить, добавить столовую ложку густого мясного бульона, лимонный сок, немного масла. Полить этим соусом почки.

### Запеченные почки

Снять пленку, разрезать почки пополам, приправить и слегка подогреть на масле с одной стороны. Выложить в середине смазанного маслом огнеупорного блюда горку из фарша, смешанного с сухой смесью «Дюксель». Окружить горку ломтиками шампиньонов и украсить половинками почек. На верхушку горки положить отварной шампиньон. Все полить густым соусом «Дюксель», посыпать сухарями, смазать топленым маслом, запечь. Готовое блюдо полить вокруг соусом «Деми-гляс», сбрызнуть лимонным соком, посыпать зеленью петрушки.

### Почки по-гусарски

Пожарить в сливочном масле и подрумянить 2 рубленые луковицы средней величины и заправить 125 граммами картофеля «Дюшес» со взбитым яйцом. Из этой массы выложить бордюр на блюде, смазанном маслом. Посыпать сухарями, полить топленым маслом и запечь. Снять с почек пленку, разрезать пополам, приправить, пожарить на масле, выложить на бордюр. Провести дегласирование с 1 децилитром белого вина, упарить почти всю жидкость. Добавить 1 децилитр соуса «Деми-гляс», столько же томатного соуса и кофейную ложку тертого хрена. Полить почки этим соусом.

### Почки «Мишель»

Нарезать кубиками 200 грамм сырой гусиной печени, приправить, обвалять в муке, пожарить на масле. Смешать с собственным жиром и тушеной кислой капустой. Выложить горкой эту массу на выпеченный флан, окружить 12 половинками почек, пожаренных на масле и политых топленым густым прозрачным бульоном.

### Тюрбан из почек по-пьемонтски

Приготовить в специальной форме ризотто по– пьемонтски. Обработать почки, разрезать каждую пополам, приправить, пожарить на масле. Осторожно выложить бордюр из

ризотто, положить на него половинки почек, чередуя их с ломтиками белых трюфелей. В центр бордюра налить томатный соус «Деми-гляс» с трюфельной эссенцией.

### Почки «Тюрбиго»

Снять с почек пленку, разрезать пополам, приправить, пожарить на масле, выложить тюрбаном на тимбал. В центр положить гарнир из маленьких отваренных шампиньонов и жареных сосисок «Чиполата». Провести дегласирование с белым вином, добавить томатный соус «Деми– гляс», приправить кайенским перцем, полить почки этим соусом.

### Почки «Вер-Пре»

Приготовить почки по рецепту *Почки на вертеле.* Выложить их на длинное блюдо, окружить картофельной соломкой и букетиками кресс-салата.

### Почки «Вьевиль»

Снять с почек пленку, разрезать каждую пополам, приправить, пожарить на масле. Выложить полукругом на жаренные в очищенном масле гренки в форме гребней. Центр блюда украсить маленькими жареными луковицами, обжаренными в масле сосисками «Чиполата» и маленькими отварными шампиньонами. Провести дегласирование с мадерой, добавить соус «Деми-гляс», масло, вылить получившийся соус на почки и гарнир.

## Баранье седло

Чаще всего баранье седло жарят, правда, иногда и тушат. Раньше седло шпиговали салом, сейчас же его предпочитают готовить в натуральном виде.

*Гарниры к жареному или тушеному седлу:* «Буланжер», «Дофин», «Дюшес», «Букетьер», «Бристоль», «Фраскати», ньоки по-романски, «Жар– диньер», «Японский», «Провансальский», «Ренессанс», «Ришелье», «Сард», «Сен-Флорентин», «Сен-Жермен».

## Филе и филе миньон

Филе – это часть седла, разрезанного в длину. Мясо отделяют от костей, скатывают и перевязывают. Филе баранины либо тушат, либо жарят, как плечо и ногу. К филе подойдут различные гарниры. Филе миньон из баранины и ягнятины вырезают из части, находящейся под седлом. Их обычно пассеруют или жарят на гриле. К филе миньон подойдут гарниры, описанные в статье «Турнедо». Также филе миньон можно мариновать и готовить как филе «Шеврей».

## Нуазеты

Нуазет из баранины и особенно из ягнятины – одно из самых изысканных блюд. Обычно их вырезают из филейной части или из каре. В последнем случае мякоть берут из первых 5–6 ребер. Нуазеты обычно жарят на гриле или на сковороде. Для них подойдут любые рецепты приготовления турнедо или отбивных.

## Кассуле

1. Залить водой белую фасоль, посолить, добавить 3 дольки чеснока и 300 грамм свежей бланшированной свиной кожи. Довести до кипения и варить 1 час. Добавить 300 грамм бланшированной бараньей грудинки, чесночную колбасу и варить дальше.

2. Подрумянить на свином жире 400 грамм бараньего плеча без косточек и 400 грамм бараньей грудинки, нарезанной мелкими кусочками. Когда мясо подрумянится, слить половину жира, положить 2 большие рубленые луковицы и 2 дольки чеснока. Как только лук подрумянится, влить доверху фасолевый отвар, добавить 1,5 децилитра томатного пюре и

букет из ароматных трав. Поставить емкость в духовку на небольшой огонь не менее чем на 1,5 часа.

3. Выложить дно и стенки глубокой посуды шкурками от сала. Далее заполнить ее слоями: слой фасоли, слой кубиков грудинки, слой колечек колбасы. Посыпать поверхность сухарями, запечь в духовке, поливая время от времени фасолевым отваром. Время приготовления – 1 час на медленном огне.

*Примечание.* Можно приготовить это блюдо и по-другому. Нарезать свиную кожу кубиками, положить ее в кассуле, посыпать сухарями, запечь. Это более быстрый способ приготовления, однако результат менее удовлетворительный. Кассуле можно готовить из утки и курицы. В этом случае нужно учитывать время приготовления, так как птичье мясо более нежное.

## Карри по-индийски

Нарезать постную баранину кубиками шириной 3 сантиметра. Обжарить мясо в свином жире вместе с рубленым луком. Посолить, бросить щепотку карри. Когда лук начнет подрумяниваться, посыпать 40 граммами муки и влить $^{3}/_{4}$ литра кокосового молока. Варить еще 1,5 часа. За 10 минут до сервировки добавить 250 грамм нарезанных кубиками очищенных яблок сорта ренет. Подавать мясо на тимбале и отдельно блюдо с рисом по– индийски. Чтобы получить кокосовое молоко, надо разбить кокос, отделить мякоть, размолоть ее или натереть на терке. Влить необходимое количество воды. Дать настояться в течение 1 часа. Отжать мякоть через марлю, чтобы выделилось молоко. Иногда вместо свежего кокоса используют старый, что мы не рекомендуем делать, так как его мякоть сухая и ее надо вымачивать в горячей воде.

## Баранина по-авиньонски

Отделить кости от ноги, нарезать мякоть кубиками по 90 грамм. Нашпиговать каждый кусок в направлении волокон салом, приправленным солью с пряностями. Замариновать мясо на 2 часа в 1 литре красного вина и 1 децилитре растительного масла. Добавить в маринад мелко нарезанную морковь и лук, 4 дольки чеснока, тимьян, лавровый лист, зелень петрушки. Отдельно нашинковать три луковицы и 2 дольки чеснока, нарезать кубиками 250 грамм бланшированной грудинки, 250 грамм бланшированной свежей свиной кожи, а также пучок петрушки с кусочком сушеной цедры апельсина. Выложить дно и стенки посуды тонкими ломтиками сала. Сложить в нее слоями куски мяса, лука и сала с кожей. Каждый слой посыпать размолотыми в порошок тимьяном и лавровым листом. Пучок петрушки с цедрой положить в середину. Процедить через сито маринад и залить им мясо. Добавить коричневый бульон и положить сверху ломтики сала. Закрыть посуду крышкой, крепко перевязать ее, чтобы пар скапливался внутри. Вскипятить на плите, а потом поставить в духовку на 5 часов. Огонь должен быть небольшим. Перед сервировкой снять крышку, убрать полоски сала, пучок петрушки, снять жир. Рагу подается в той же посуде, в которой готовилось. Иногда это блюдо подается в отдельных глиняных горшочках.

## Гаши из баранины

Способы приготовления этих блюд те же, что и гаши из говядины. Поэтому мы рекомендуем обратиться к статье «Гаши из говядины».

## «Эпиграммы»

«Эпиграмма» состоит из отбивной и куска тушеной охлажденной грудинки. Из нее вырезают сердечко, затем ее панируют, пассеруют или жарят на гриле. Так как «эпиграммы» готовят в основном из ягненка, см. «Различные способы приготовления молочного ягненка».

## Рагу из баранины с фасолью

Нарезать кубиками 250 грамм грудинки, отбланшировать ее и подрумянить с 20 маленькими луковицами. Сцедить жир. Подрумянить 2 килограмма баранины: грудинку, шейку и плечо. Когда мясо обжарится, слить половину жира, добавить 3 дольки чеснока, 40 грамм муки. Влить

1 литр воды, приправить солью, перцем, добавить букет из ароматных трав, довести до кипения, постоянно помешивая. Поддерживать слабое кипение 30 минут. Переложить куски мяса в другую кастрюлю, добавить сало и лук, а также 1 литр полуготовой белой фасоли. Процедить соус, залить им мясо. Довести до готовности в духовке. Подать в маленьких горшочках.

## Тушеное мясо по-ирландски

Нарезать 1 килограмм 250 грамм грудинки и плечевой части. Мелко нарезать 1 килограмм картофеля и 4 луковицы. Выложить в сотейник мясо, чередуя его со слоями картофеля и лука. Каждый слой посолить, поперчить. Добавить букет из ароматных трав. Влить $^{3}/_{4}$ литра воды, закрыть герметичной крышкой, готовить в духовке 1,5 часа. Картофель будет не только гарниром, но и элементом загущения. Выложить на тимбал, подать в очень горячем виде.

## Муссака

1. Разрезать в длину 6 баклажан, удалить из них мякоть, зажарить кожуру.

2. Почистить еще 2 баклажана, нарезать их колечками толщиной 7–8 миллиметров, приправить, обвалять в муке, зажарить на растительном масле.

3. Нарубить мякоть из баклажан, сложить в кастрюлю вместе с 750 граммами отварной постной баранины, нарезанной очень маленькими кубиками. Добавить половину мелко нашинкованного и подрумяненного лука, 125 грамм жареных шампиньонов, большой зубчик чеснока,

2 яйца, 1 децилитр густого томатного «Испанского» соуса, щепотку петрушки, соль, перец. Все перемешать.

4. Выложить баклажановой кожурой форму для шарлотки с низкими стенками, предварительно смазав ее маслом. Заполнить бараньим гаши, чередуя его слои со слоями жареных баклажановых колечек. Покрыть поверхность оставшейся кожурой, поставить на водяную баню на 1 час. Когда блюдо будет готово, остудить его в водяной бане и вынуть содержимое, перевернув его на круглое блюдо. Поверхность посыпать зеленью петрушки.

## Пирог из баранины и пудинг из баранины

Готовить по рецептам *Пирог из говядины* и *Пудинг из говядины.*

## Наварен

Нарезать 2 килограмма 500 грамм баранины (грудинка, нижние ребрышки, шея и плечевая часть) на куски по 90 грамм. Приправить 12 граммами соли, перцем, 5 граммами сахарной пудры (она растворяется на дне кастрюли и карамелизуется, а когда добавляют жидкость, придает особый вкус соусу). Как только мясо подрумянится, сцедить жир, добавить 60 грамм муки и влить 1,5 литра воды или бульона. Добавить 4 нарезанных спелых томата или 1,5 децилитра томатного пюре, дольку чеснока, букет из ароматных трав. Поставить в духовку на час. Переложить баранину в другую посуду вместе с 20 обжаренными луковицами и 30 отваренными картофелинами. Снять с соуса жир, процедить на мясо с гарниром, закрыть герметично крышкой, готовить еще 1 час. Перед сервировкой снять еще раз жир, выложить на тимбал.

### Наварен по-весеннему

Действовать, как в первой части предыдущего рецепта. Переложив мясо в другую емкость, добавить 20 маленьких луковиц, 300 грамм моркови, 300 грамм пассерованной на сковороде репы, 500 грамм мелкого картофеля, 1,5 децилитра зеленого горошка и столько же стручковой фасоли. Процедить на все это обезжиренный соус, поставить емкость в духовку, поддерживать слабое кипение и постоянно поливать овощи жидкостью. Выложить на тимбал и подавать в горячем виде.

*Примечание.* Овощи труднее довести до готовности в соусе, нежели в кипящей воде. Что касается наварена, то здесь они готовятся за счет проникновения жара внутрь, поэтому кипячение должно быть слабым.

## Плов «Кэсси»

Нарезать кубиками 750 грамм постной баранины (филе или ляжки), подрумянить их на масле. Добавить 50 штук мелкой кураги, предварительно замоченной на 2 часа в холодной воде, и 125 грамм сахарной пудры. Залить полностью теплой водой и варить на медленном огне 1 час 15 минут. Разогреть в кастрюле с толстым дном 150 грамм масла, добавить 500 грамм риса «Патна» и помешивать его, пока он не приобретет желтоватый оттенок. Влить 1,5 литра бараньего бульона (или обычного) с 4 столовыми ложками густого томатного пюре и 500 граммами топленого масла, добавить кайенский перец. Когда жидкость закипит, закрыть кастрюлю крышкой и варить на небольшом огне 35 минут. Выложить рис на тимбал, подать с бараниной и курагой.

*Примечание.* Это блюдо турецкой кухни подавалось ежегодно в парижском ресторане «Бонвале» во время банкета, устраиваемого Турецкой колонией.

## Плов по-турецки

Это блюдо является тем же навареном, в котором используют много томатов, приправленных шафраном, а рис заменяет овощи. Это блюдо не отвечает тем требованиям, которые предъявляют рестораны. В основном из него готовят баранину карри, только вместо риса по-индийски используют плов. Иногда рис подают отдельно.

## Рагу из баранины с рисом

Приготовить рагу, как описано в первой части наварена. Положить мясо в обезжиренный и процеженный соус. За 30 минут до сервировки добавить 300 грамм риса «Каролина». В конце варки рис должен впитать в себя весь соус. Подать на тимбале.

## Хаггис

***(национальное шотландское блюдо)***

Тщательно очистить бараний желудок, вымочить его в течение суток в подсоленной воде. Потом счистить верхний слой и еще выдержать в холодной воде. Положить в кастрюлю бараньи легкие и печень, залить их холодной водой, добавить соль, перец горошком, варить на несильном огне 1,5 часа. Сцедить с печени и легких жидкость, прокрутить их через мясорубку. Положить в фарш 200 грамм мелко нарезанного лука, 500 грамм рубленого почечного говяжьего жира, 250 грамм овсяной муки, тертый мускат, лимонный сок, и все это полить несколькими ложками отвара, в котором варились субпродукты. Все перемешать, заполнить этим фаршем желудок. Чтобы фарш не вылезал за края, желудок можно обернуть марлей. Положить фаршированный желудок в кастрюлю, залить доверху отваром из субпродуктов и водой. Варить 3 часа на медленном огне.

*Примечание.* Когда шотландцы празднуют день рождения Роберта Бернса, они с большой помпой подают это блюдо, запивая его виски.

## Молочный ягненок

Мы уже говорили о том, что ягнятина бывает двух видов: мясо ягненка, отлученного от вымени, и мясо ягненка, питающегося молоком матери. Для приготовления первого подходят почти все вышеприведенные рецепты. Последующие относятся именно к молочному ягненку.

## Задняя часть, половина и четвертина

Задняя часть включает в себя две ноги и седло. Половина – две ноги. Четвертина – нога с половиной седла. Крупные части ягненка лучше всего тушить или жарить. В качестве соуса подойдет собственный бульон или острый, загущенный крахмалом бульон. Блюда из ягнятины в основном подают со свежими овощами, однако к ним подойдут и гарниры, употребляемые с бараниной.

К блюдам из молочного ягненка подходят гарниры: «Буланжер», «Букетьер», «Брабансон», «Фаворит», «Фраскати», «Греческий», «Жардиньер», «Монморанси», «Ренессанс», «Ришелье» и т. д.

## Мозги ягненка

Все рецепты приготовления телячьих мозгов подойдут и для мозгов ягненка.

## Седло ягненка

Седло ягненка в основном жарят на гриле или готовят из него жаркое. В любом случае мясо надо обработать, обрезать.

### Седло ягненка в кокотнице а-ля Бон-Фам

Подрумянить седло на масле. Переложить его в овальную кокотницу, добавить 10 маленьких обжаренных луковиц, 50 грамм нарезанной кубиками бланшированной и обжаренной грудинки, 2 нарезанные в форме оливок картофелины. Полить блюдо топленым маслом, поставить кокотницу в духовку на небольшой огонь. Подать в кокотнице на плиссированной салфетке.

### Седло ягненка а-ля Буланжер

Подрумянить седло на масле. Окружить мелко нарезанным пассерованным луком и мелко нарезанным картофелем. Учитывать, что время приготовления гарнира зависит от степени мягкости мяса.

### Седло ягненка на гриле

Обрезать мясо, приправить, полить топленым маслом, зажарить на гриле. Незадолго до приготовления посыпать хлебными крошками. Отдельно подать любой овощ или мятный соус.

### Седло ягненка а-ля Лимузин

Приготовить жаркое из седла в кокотнице с 20 сваренными в консоме каштанами и 10 маленькими жареными луковицами. Подать в кокотнице.

*Примечание.* Иногда вместо каштанов подают пюре из каштанов. Его сервируют отдельно.

### Седло ягненка «Луизиана»

Приготовить жаркое из мяса с несколькими ломтиками батата. Выложить на блюдо, окружить маленькими рисовыми тимбалами и жареными ломтиками бананов (см. *Гарнир «Луизиана»).*

*Примечание.* Можно подать отдельно тимбал с кукурузой, заправленной сливками.

### Седло ягненка «марли»

Подрумянить седло, переложить в посуду со 100 граммами масла, 500 граммами горошка, добавить щепотку сахарной пудры, соль и столовую ложку воды. Закрыть крышкой, крепко перевязать ее веревкой. Готовить в духовке 45 минут. Подать в той же посуде.

### Седло ягненка «Мирей»

Выложить дно глиняной посуды мелко нарезанным картофелем «Анна» и мелко нарезанными донышками артишоков. Когда картофель будет почти готов, отдельно подрумянить седло на масле, переложить его в глиняную посуду, поставить в духовку, постоянно поливая топленым маслом. Подать в той же посуде, в которой мясо готовилось.

### Седло ягненка по-весеннему

Обработать и обрезать седло, обжарить на масле. Переложить в овальную посуду, добавить 8 чуть подрумяненных маленьких луковиц, 10 ломтиков моркови, столько же ломтиков репы, сваренной в консоме и обжаренной, по 2 ложки зеленого горошка и сырой стручковой фасоли, 2–3 ложки прозрачного мясного бульона. Закрыть крышкой и поставить в духовку. Подать в той же посуде.

### Седло ягненка «Сен-л О», или «Бокер»

Подрумянить седло, окружить 8 маленькими провансальскими артишоками, разрезанными пополам, потушить. Нарезать 4–5 очищенных томата, приправить, потушить, добавить щепотку эстрагона. Выложить томаты на сервировочное блюдо, сверху положить седло, окружить его половинками артишоков.

### Седло ягненка «Субиз»

Обработать седло, обрезать, подрумянить на масле. Окружить 3 мелко нарезанными, бланшированными и пассерованными луковицами. Потушить мясо с луком. Вынуть седло, положить его в теплое место. Влить в лук 1,5 децилитра кипящего соуса «Бешамель», процедить через сито, подогреть, добавить 50 грамм масла. Выложить седло на блюдо, полить вокруг густым мясным бульоном. Подливку «Субиз» подать отдельно на тимбале или в соуснике.

### Седло ягненка по-тосканski

Обрезать седло, обработать, подрумянить на масле. Выложить дно овального блюда слоем картофеля «Анна», сверху положить седло и покрыть его слоем того же картофеля.

Посыпать тертым пармезаном. Готовить в духовке, следя за тем, чтобы нижний слой картофеля хорошо запекся. Выложить мясо с картофелем на блюдо.

*Примечание.* Существует специальное глиняное блюдо, в котором можно приготовить седло. В таком случае мясо подают на этом же блюде.

## Отбивные из молочного ягненка

Обычно подают по 2 отбивных на человека. Когда отбивные готовят на гриле, их обмакивают в топленое масло. Если отбивные жарят, их обваливают в яйце и хлебных крошках. Если же фаршируют или подают с гарниром и соусом, то не панируют.

### Отбивные а-ля Бержер

Пожарить отбивные на масле, выложить в кокотницу слоями, переложив отбивные слоями из кусочков окорока или подрумяненной грудинки. Добавить маленькие жареные луковицы, сморчки или опята, разрезанные на четвертинки и обжаренные в масле. Закрыть крышкой, поставить в духовку. Перед сервировкой украсить отбивные картофельной соломкой.

### Отбивные по-бретонски

Пожарить отбивные, выложить тюрбаном. Отдельно подать тимбалу с пюре из фасоли по-бретонски и соусник с загущенным крахмалом мясным бульоном.

### Отбивные «Булоз»

Зажарить отбивные на гриле до полуготовности. Далее готовить по рецепту *Бараньи отбивные «Булоз».*

### Отбивные «Кариньян»

Слегка отбить отбивные, обвалять в муке, хлебных крошках и яйце, зажарить в смеси сливочного и растительного масла. Выложить тюрбаном. Сверху разместить горкой петушиные почки и гребешки, предварительно обмакнув их в тесто для жаренья, зажарив во фритюре. Отдельно подать острый томатный соус.

### Отбивные «Шарлеруа»

Подрумянить отбивные на масле с одной стороны. Остудить под прессом. Выложить горкой на жареную сторону густое пюре «Субиз». Посыпать тертым пармезаном, обвалять в хлебных крошках, зажарить на очищенном масле. Выложить тюрбаном, подать отдельно соусник с загущенным крахмалом мясным бульоном.

### Отбивные «Шатильон»

Слегка отбить куски мяса, подрумянить с одной стороны. Отжать и с жареной стороны выложить горкой сырые мелко нарезанные пассерованные шампиньоны, заправленные густым соусом «Бешамель». Выложить на противень, посыпать тертым пармезаном, полить топленым маслом, зажарить в духовке. На блюде уложить тюрбаном. В центре положить густое пюре из стручковой фасоли, а вокруг отбивных полить прозрачным густым мясным бульоном с добавлением масла.

### Отбивные «Шуазель»

Подрумянить отбивные с одной стороны. Отжать, выложить на жареную сторону горкой телячий фарш со сливками, нарезанными языком и трюфелями. Украсить каждую отбивную тонким колечком языка и более толстым ломтиком трюфеля. Выложить на противень, поставить в духовку, чтобы фарш запекся. Перед сервировкой положить отбивные на блюдо, в центре которого разместить гарнир из белого мяса ягненка, маленьких шампиньонов и четвертинок маленьких донышек артишоков. Заправить гарнир «Парижским» соусом с шампиньоновой эссенцией. Отдельно подать в соуснике тот же соус.

### Отбивные в колбасной кожуре

Отбить отбивные, пожарить их на масле. Смазать каждую отбивную тонким слоем колбасного фарша с нарезанными трюфелями, завернуть в колбасную кожуру. Полить топленым маслом, зажарить на гриле. Выложить тюрбаном, подать с соусом «Периге».

### Отбивные «Сирано»

Пожарить отбивные на масле, выложить тюрбаном, чередуя их с тонкими жареными гренками.

Нафаршировать маленькие донышки артишоков пюре из гусиной печени, заправленным густым «Парижским» соусом, и выложить вокруг отбивных. Украсить каждый артишок 4 кусочками трюфелей. Отдельно подать соус «Шатобриан».

### Фаршированные отбивные «Периге»

Подрумянить на масле отбивные с одной стороны и остудить под прессом. Протереть колбасный фарш через сито, добавить в него рубленые трюфели, украсить им жареную сторону отбивных. Уложить мясо на противень, поставить в духовку. Когда фарш запечется, выложить отбивные на блюдо тюрбаном, полить сверху соусом «Периге».

### Отбивные «Генрио»

Зажарить отбивные на гриле. Остудить под прессом, обмакнуть в соус «Виллеруа», приготовленный на основе бульона из телячьих обрезков. Обвалять в хлебных крошках, зажарить на очищенном масле. Выложить тюрбаном. Потушить опята в масле и лимонном соке, заправить сливочным соусом, украсить этим гарниром середину блюда.

### Отбивные по-итальянски

Обвалять отбивные в муке, сухарях и яйце, потушить в очищенном масле. Выложить тюрбаном. Середину блюда украсить гарниром из маленьких четвертинок артишоков, приготовленных по-итальянски. Отдельно подать светлый «Итальянский» соус.

### Отбивные «Мальмезон»

Обвалять отбивные в хлебных крошках, потушить в масле. Приготовить основу из картофеля «Дюшес», смазать желтком, запечь в духовке. Уложить отбивные на картофельную основу. Вокруг выложить тарталетки. Часть тарталеток должна быть нафарширована пюре из чечевицы, другая часть – зеленым горошком. Между ними уложить маленькие фаршированные томаты. Отдельно подать светлый соус «Деми-гляс» или загущенный крахмалом мясной бульон.

### Отбивные «Маршальские»

Обвалять отбивные в хлебных крошках, потушить в очищенном масле. Выложить тюрбаном, украсить каждую отбивную большим ломтиком трюфеля. В середину блюда положить гарнир из верхушек спаржи, заправленных маслом.

### Отбивные «Мария-Луиза»

Обвалять отбивные в хлебных крошках, потушить в очищенном масле. Выложить тюрбаном.

Потушить маленькие донышки артишоков, нафаршировать их густым грибным пюре, смешанным с пюре «Субиз». Выложить артишоки вокруг отбивных. Отдельно подать загущенный крахмалом мясной бульон.

### Отбивные за минуту

Нарезать очень тонкие отбивные, быстро пожарить их в очень горячем масле. Выложить тюрбаном. Добавить в масло, в котором готовились отбивные, лимонный сок и зелень петрушки. Вылить получившийся соус на отбивные и сразу подавать.

### Отбивные «Мирекур»

Пожарить отбивные в масле с одной стороны. Отжать, смазать жареную сторону фаршем со сливками. Запечь фарш, довести до готовности мясо под крышкой. Выложить тюрбаном. Середину блюда украсить пюре из артишоков со сливками.

### Отбивные «Морланд»

Отбить отбивные, обмакнуть в топленое масло, обвалять в хлебных крошках и ломтиках трюфелей. Прижать трюфели ножом. Потушить отбивные в очищенном масле, выложить на блюдо тюрбаном. Середину блюда украсить пюре из шампиньонов. Вокруг полить густым мясным бульоном с маслом.

### Отбивные по-наваррски

Зажарить на гриле отбивные с одной стороны. Приготовить следующую массу: 150 грамм постного окорока, 150 грамм отваренных шампиньонов, 15 грамм красного сладкого перца. Заправить 1,5 децилитра соуса «Бешамель» с шампиньоновой эссенцией. Выложить этот фарш горкой на жареную сторону отбивной. Посыпать тертым пармезаном, полить топленым маслом и запечь в духовке. Выложить на половинки приправленных пассерованных в растительном масле томатов. Вокруг полить томатным соусом.

### Отбивные «Нельсон»

Зажарить отбивные на гриле с одной стороны, остудить под прессом. Приготовить фарш панада со сливками, смешанный с пюре «Субиз». Выложить горкой этот фарш на жареную сторону. Уложить отбивные на противень. Посыпать хлебными крошками, полить топленым маслом, поставить в духовку на 6–7 минут. Выложить тюрбаном, полить вокруг светлым соусом «Мадера».

### Отбивные «Орсэ»

Пожарить отбивные на масле. Выложить тюрбаном. В середину положить гарнир: язык, отваренные шампиньоны, трюфели, нарезанные длинной и короткой соломкой. Заправить этот гарнир густым «Велуте» на трюфельной эссенции и отваре из шампиньонов.

## Плечо молочного ягненка

Плечо ягненка готовится как и баранье плечо. Плечо молочного ягненка готовят вместе с костями.

### Плечо ягненка а-ля Буланжер

Подрумянить плечо, далее готовить как баранье плечо, учитывая разницу в размерах и мягкость мяса.

### Плечо ягненка «Флориан»

Приправить плечо, полить топленым маслом, зажарить на решетке, чтобы мясо не соприкасалось с собственным соком и жиром. Переворачивать время от времени в течение 30 минут, чтобы плечо равномерно подрумянилось. За несколько минут до окончания жаренья снова полить его топленым маслом. Выложить на блюдо, окружить четвертинками тушеного латука, жареной морковью, маленькими, тушенными в масле луковицами и картофелем. Отдельно подать жидкость, оставшуюся от жаренья.

### Плечо ягненка «Поллиак», жаренное на гриле

Приправить плечо, обработать, полить топленым маслом, жарить на гриле 25 минут. Посыпать поверхность сухарями, снова полить топленым маслом, закончить приготовление на медленном огне. Подавать с жидкостью, оставшейся от жаренья.

### Плечо ягненка «Виндзор»

Отделить кости от мяса в плече обычного ягненка, приправить. Приготовить 200 грамм фарша с 2 столовыми ложками сухой смеси «Дюксель» и такой же ложкой зелени петрушки. Заполнить плечо этим фаршем, перевязать, потушить обычным способом, зажарить. Наре-

зать плечо толстыми ломтиками, выложить их на блюдо, чередуя с ломтиками языка. Подать с обезжиренным процеженным бульоном, оставшимся от тушения, и с овощным пюре (можно подать любой свежий овощ).

## Ножки молочного ягненка

К ножкам подойдет любой гарнир для ягнятины.

### Ножки ягненка «Шиври»

Посолить ножки, обвалять в муке, обернуть тканью, опустить в кипящую, чуть подсоленную воду. Сварить. Выложить на блюдо, подавать с соусом «Шиври».

### Ножки ягненка с эстрагоном

Готовить по рецепту *Ножки ягненка с мятой,* заменив мяту на эстрагон.

### Ножки ягненка по-льежски

Приготовить жаркое из ножек в овальной кокотнице. Перед сервировкой добавить в бульон 5 давленых ягод можжевельника и стакан горящего можжевелового ликера.

### Ножки ягненка с мятой

Потушить ножки, добавив в бульон мяту. Зажарить, выложить на блюдо, подать с процеженным бульоном, оставшимся от тушения, добавив в него свежую бланшированную мяту.

### Ножки ягненка в тесте

Подрумянить ножки в духовке. Приготовить колбасный фарш, добавив в него один трюфель и 50 грамм свежего окорока, протертого через сито. Выложить слой жесткого теста на топленый свиной жир, а сверху положить ножки. Свернуть тесто, закрепить его сверху, оставив небольшое отверстие для выхода пара. Готовить в духовке на среднем огне 1 час 30 минут. Вынув из духовки, влить в отверстие 1,5 децилитра соуса «Периге». Ножки подают в тесте, которое снимают за столом.

## Ножки ягненка и языки

Готовить как и бараньи ножки и языки.

## Грудинка ягненка

Грудинку используют для приготовления «эпиграмм». Из грудинки ягненка можно готовить те же блюда, что и из грудинки барана.

## Белое мясо ягненка

Из белого мяса можно приготовить самостоятельные блюда, а также использовать его для гарниров.

### Горячий пирог с белым мясом а-ля Шевриер

Смазать форму для шарлотки маслом, выложить дно полосками песочного теста. Покрыть сверху дно и стенки формы фаршем годиво с луком-резанцом, поставить в духовку на несколько секунд, чтобы фарш запекся. Приготовить рагу из белого мяса ягненка и шампиньонов. Заправить его «Парижским» соусом. Выложить рагу в форму с фаршем. Покрыть сверху еще одним слоем того же фарша и слоем песочного теста. Скрепить края, смазать желтком, поставить в духовку на средний огонь на 45 минут. Выложить пирог на круглое блюдо, окружить жареными кусочками белого мяса ягненка.

### Тимбал с белым мясом ягненка

Выпечь форму для тимбала. Выложить дно и стенки теста фаршем годиво со сливками и трюфелями. Толщина слоя не должна превышать 2 сантиметра. Поставить на несколько

секунд в духовку, чтобы фарш запекся. Приготовить рагу из тушеного белого мяса, шампиньонов, ломтиков языка и трюфелей, заправить его густым «Велуте» с шампиньоновой эссенцией. Заполнить тимбал этим рагу. Сверху украсить отварными кнелями из телячьего фарша со сливками, все полить «Велуте». Подать тимбал на салфетке, отдельно подать соусник с «Велуте» на шампиньоновой эссенции.

### Волован с белым мясом ягненка «Субиз»

Нарезать белое мясо на 10 ломтиков, отбланшировать его, остудить. Смазать маслом сотейник, заполнить его мелко нарезанным бланшированным испанским луком. Посолить, поперчить его. На лук уложить белое мясо, влить немного белого бульона, покрыть сверху полосками сала и поставить в духовку на несильный огонь. Переложить белое мясо в другой сотейник, добавить 10 маленьких отваренных шампиньонов и 2 нарезанных ломтиками трюфеля. Протереть лук через сито, заправить пюре несколькими ложками соуса «Бешамель» со сливками, вылить его на белое мясо и гарнир. Подогреть, не доводя до кипения, снять с огня, добавить немного масла, выложить все в волован, подать на салфетке.

*Примечание.* К луку можно добавить паприку или карри, что несколько изменит характер приготовления.

## Седло ягненка

Седло обычного ягненка готовят как баранье седло. Для седла молочного ягненка подходят все способы приготовления телячьего седла. Нужно только учитывать разные размеры этих частей туши. Вот два рецепта, применимые лишь для седла молочного теленка.

### Седло молочного ягненка по-гречески

Обработать седло. К каждому краю пришить куски кожи с ягнячьей грудинки. Перевернуть седло, заполнить внутреннюю часть 500 граммами недоваренного риса по-гречески. Зашить кожу, пришитую к краям седла. Потушить обычным способом, зажарить. Выложить на блюдо, полить вокруг упаренным, процеженным и обезжиренным бульоном, оставшимся от тушения.

### Седло ягненка «Вашингтон»

Готовить по вышеприведенному рецепту, заменив рис на кукурузу.

*Примечание.* К седлу молочного ягненка можно подать любые свежие овощи. Их всегда подают отдельно.

## Холодное седло молочного ягненка

### Седло молочного ягненка «Эдуард VII»

Отделить все кости от мякоти, не повреждая кожу. Приправить внутреннюю часть. Нашпиговать гусиную печень трюфелями и замариновать ее в марсале. Потом заполнить печенью внутреннюю часть седла. Обернуть седло марлей, положить в кастрюлю, дно которой выложено полосками бланшированной свиной кожи. Залить доверху телячьим бульоном, полученным при тушении нуазет. Добавить марсалу, в которой мариновалась гусиная печень. Варить 45 минут. Перед окончанием приготовления убедиться, что гусиная печень сварилась. Снять марлю, переложить седло в овальную форму. Залить сверху бульоном, не обезжиривая его. Остудить. Когда седло остынет, снять жир с бульона. Подать на стол.

## Нуазеты из молочного ягненка

Нуазеты из молочного ягненка вырезаются, как и нуазеты из седла баранины или отбивных. Обычно подают по два нуазета на человека. Любые рецепты, относящиеся к турнедо, подходят и для приготовления нуазет из молочного ягненка.

## Бланкет из молочного ягненка

Готовить как и бланкет из телятины, сократив время приготовления на 45 минут. Бланкет можно приготовить с сельдереем, с испанским артишоком, с эндивием, с опятами, с лапшой и т. д.

## Колбаски из ягненка по-льежски

Мелко нарубить 800 грамм постного мяса ягненка без сухожилий. Добавить 300 грамм вымоченных в молоке хлебных крошек, большую, мелко нарубленную луковицу, пассерованную в масле и сваренную в консоме, 2 давленые ягоды можжевельника, 10 грамм соли, щепотку белого перца. Все перемешать, разделить массу на части весом по 100 грамм. Обернуть их колбасной кожурой. Готовить на небольшом огне на очищенном масле. Выложить на блюдо, полить топленым маслом. Отдельно подать тимбал с картофельным пюре.

## Ягненок карри

Готовить как и баранину карри, учитывая, что мясо ягненка нежнее, чем баранина.

## «Эпиграммы» из ягненка

«Эпиграммы» состоят из панированной отбивной и куска тушеной грудинки без костей, вырезанной по форме отбивной, охлажденной под прессом и запанированной. Отбивные и грудинку жарят на гриле или тушат в очищенном масле. Потом выкладывают тюрбаном, чередуя их. Гарнир кладут в центр блюда или подают отдельно.

Гарниры к «эпиграммам» из ягненка: с цикорием, «Мачедония», «Маршальский», зеленый горошек, верхушки спаржи, различные пюре, «Вер– пре» и т. д.

## Плов из ягненка

Готовить как плов из баранины, учитывая, что мясо ягненка мягче мяса баранины и, следовательно, сварится быстрее.

## Соте из ягненка

Готовить соте из мяса ягненка лучше всего как из курицы, то есть сначала потушить куски мяса в масле, а потом проварить их в соусе, не доводя его до кипения. Соуса должно быть немного. Если в соус добавлен овощной гарнир, то овощи должны быть сварены заранее и добавлены в соте за 10 минут до сервировки.

### Соте из ягненка «Охотничье»

Приправить куски мяса, обжарить в смеси сливочного и растительного масла. Мясо временно вынуть. Сцедить полностью жир, провести дегласирование бульона с белым вином, упарить, добавить «Охотничий» соус, положить обратно куски мяса и подержать кастрюлю 5 минут рядом с огнем. Выложить на тимбал, посыпать зеленью петрушки.

### Соте из ягненка а-ля Форестьер

Готовить как соте из курицы а-ля форестьер.

### Соте из ягненка «Весеннее»

Приготовить следующий гарнир: отварить в консоме, зажарить 20 маленьких морковок, 20 кусочков репы, добавить 15 тушенных в масле маленьких луковиц, 20 ломтиков картофеля, обжаренного в масле, 3 ложки отварного зеленого горошка и 3 ложки отварной стручковой фасоли. Нарезать на куски по 50–60 грамм 500 грамм плеча ягненка и 500 грамм

грудинки ягненка. Подрумянить их на масле, довести до готовности. Выложить куски мяса на блюдо. Добавить в бульон, в котором готовилось мясо, 3 ложки воды, 5 ложек прозрачного густого бульона и подогреть, не доводя до кипения. Положить 50 грамм масла, вылить получившийся соус на мясо и гарнир. Подать на горячем тимбале.

# Часть четвертая
# Свинина

Свинина редко используется в высокой кулинарии. Блюда из свинины готовят в домашних условиях или же небольших ресторанах. Свинину, как правило, жарят. К ней подают гарниры из свежих или сухих овощей, а также различные пюре или макаронные изделия.

## Свиное каре, или поясничная часть

### Каре с кислой капустой

Зажарить каре, но не до готовности, затем потушить. Отдельно потушить кислую капусту, постоянно поливая ее свиным жиром. Удалить с капусты излишек жира, выложить ее вокруг свинины.

### Каре с красной капустой

Приготовить свинину по вышеприведенному рецепту. Выложить вокруг гарнир из красной капусты а-ля лимузин или по-фламандски (см. «Красная капуста», глава «Овощи»).

### Каре с брюссельской капустой

Зажарить свинину в глиняной посуде. Отбланшировать брюссельскую капусту, сцедить с нее жидкость, выложить вокруг каре за 20 минут до его готовности. Полить свиным жиром и соком. Подать в глиняном блюде.

### Каре с яблочным мармеладом

Зажарить каре. Яблоки очистить, вынуть косточки, мелко нарезать. Сварить их с несколькими столовыми ложками воды и 1,5 ложки сахарной пудры. Плотно закрыть крышкой, чтобы пар не выходил наружу. Перед сервировкой взбить мармелад венчиком. Выложить мясо, полить его бульоном, отдельно подать тимбал с мармеладом.

### Каре по-крестьянски

Зажарить мясо в глиняной посуде. Когда оно будет готово наполовину, выложить вокруг 1 килограмм нарезанного на четвертинки картофеля и 4 мелко нарезанные пассерованные луковицы. Дожарить до готовности, постоянно поливая гарнир свиным жиром. Перед сервировкой посыпать его зеленью петрушки. Подать в глиняном блюде.

### Каре с различными пюре

Зажарить мясо, подать в собственном обезжиренном соку. Отдельно подать на выбор: пюре из сельдерея, пюре из чечевицы, пюре из лука, пюре из горошка, пюре из картофеля.

### Каре с различными соусами

Зажарить каре и подать с одним из следующих соусов: «Шаркютьер», «Пикантный», «Роберт», томатный и т. д. Соусы подаются отдельно.

*Примечание.* Если свинина подается с соусом, содержащим уксус, то вокруг мяса следует выложить корнишоны.

### Каре а-ля Суасонез

Зажарить мясо в глиняной посуде. За некоторое время до его готовности окружить отварной белой фасолью. Довести до готовности, постоянно поливая гарнир свиным жиром. Подать на глиняном блюде.

## Холодное свиное каре

### Каре с салатом из красной капусты

Обработать каре, нарезать на очень тонкие ломтики. Выложить кольцом на блюде, окружить корнишонами. Отдельно подать салат из красной капусты и яблок, нарезанных соломкой, а также соусник со «Шведским» соусом.

## Свиные мозги

Все рецепты, данные в статье «Говяжьи и телячьи мозги», подойдут и для приготовления свиных мозгов.

## Свиные отбивные

### Отбивная «Шаркютьер»

Мясо отбить, приправить, обмакнуть в масло, зажарить на гриле. Выложить тюрбаном, в центр блюда положить картофельное пюре, отдельно подать соус «Шаркютьер».

### Отбивные по-фламандски

Приправить отбивные и быстро подрумянить с двух сторон на масле. Переложить в глиняное блюдо, окружить очищенными, мелко нарезанными яблоками (по 100 грамм на отбивную), довести до готовности в духовке. Подать на глиняном блюде.

### Отбивные бабушкины

Нарубить мякоть свинины, добавить масло, половину тушенной в масле рубленой луковицы, одно яйцо, щепотку соли, немного перца и муската. Придать этой массе форму отбивных, насадить каждую на косточку. Обернуть колбасной кожурой, полить топленым маслом, зажарить на гриле. Выложить на блюдо, подать с картофельным пюре.

### Отбивные по-милански

Хорошо отбить отбивные, приправить, обвалять в муке, яйце и панировочных сухарях. Потушить в масле. Выложить на блюдо, подать с гарниром по-милански и с томатным соусом.

### Отбивные с «Пикантным» соусом или с соусом «Роберт»

Такие отбивные жарят на гриле или пассеруют. Потом выкладывают тюрбаном, а в середину наливают соус. Можно также сначала обмакнуть отбивные в масло, потом зажарить на гриле или же хорошо отбить, обвалять в хлебных крошках и отпассеровать. В этом случае соус подается отдельно.

*Примечание.* Все гарниры к свиному каре подойдут и для свиных отбивных.

## Шея

Из шеи готовят карбонады по-фламандски (см. «Говядина») или жарят, как каре. На гарнир обычно подают капусту в разных видах: тушеную, фаршированную, запеченную и т. д.

## Плечо

Удаляют кости, мякоть скатывают, засаливают и готовят как окорок. Соленое плечо используют для приготовления супа. Свежее плечо жарят и подают с теми же гарнирами и соусами, что каре и отбивные. Но такое мясо употребляется лишь в домашней кухне.

## Филе

Свиное филе – это мясистая часть между окороком и первыми ребрами. Готовится как каре. Из филе также готовят нуазеты и филе миньоны.

## Печень

Свиная печень используется для приготовления фаршей. Основные рецепты: а-ля буржуаз, по-итальянски, соте в красном вине и т. д.

## Зампино, или фаршированная нога

Это блюдо итальянской кухни. Сначала ногу готовят как окорок. Ее прокалывают иглой, оборачивают марлей, перевязывают, чтобы не лопнула кожа. В горячем виде ее подают с соусом «Мадера» или томатным, а также с кислой, отварной, тушеной либо запеченной капустой, стручковой фасолью, гороховым или картофельным пюре.

## Холодная фаршированная нога

Подается в холодном виде в качестве закуски либо самостоятельно, либо с другим мясом. Ее нарезают очень тонкими ломтиками.

## Окорок

Если бы не было окорока, свинина никогда не заняла бы своего места в высокой кулинарии. Окорок – одно из самых изысканных блюд. Трудно сказать, какой окорок вкуснее: «Пражский» горячий или «Йоркский» холодный. Мы отдаем предпочтение «Пражскому». Однако многие гурманы отдают первенство «Йоркскому».

Сначала окорок вымачивают 6 часов в холодной воде, потом оскабливают, отделяют кости, заливают большим количеством холодной воды, не добавляя в нее ни соли, ни приправ. Когда вода закипит, надо максимально уменьшить огонь и поддерживать лишь слабое кипение. Этого достаточно, чтобы сварить окорок. Если его подают холодным, то остужают прямо в отваре. Время приготовления окорока зависит от происхождения, качества мяса и его веса. На каждые 0,5 килограмма мяса надо отвести 20 минут, если речь идет о «Гамбургском» или «Йоркширском» окороке, и 15 минут, если речь идет о «Пражском» или «Испанском» окороке.

### Тушеный окорок

Если окорок подается в горячем виде, то его вынимают из воды за 30 минут до готовности. Снимают кожу, удаляют излишек жира, оставляя жировую прослойку шириной 1,5 сантиметра. (Мы советуем оставить как можно больше жира.) Потом мясо кладут в кастрюлю, заливают 4 децилитрами мадеры, портвейна, хереса или кипрского вина. Кастрюлю герметично закрывают крышкой и ставят в духовку на слабый огонь. Тушат в течение 1 часа, чтобы мясо пропиталось ароматами вина. Далее окорок запекают. Подают его обычно с соусом «Деми-гляс» с добавлением вина, в котором мясо тушилось.

### Глазирование, или запекание окорока

Лучше всего посыпать окорок сахарным песком и запечь в духовке. Сахар карамелизуется и покрывает мясо золотистой корочкой, которая придает особый вкус.

*Примечание.* Так как мы дали основные способы приготовления окорока, в последующих рецептах укажем лишь на ингредиенты, употребляемые при этом.

### Окорок по-байонски

Потушить окорок в мадере, запечь. Приготовить плов из 500 грамм риса, большой рубленой луковицы и 1,5 литра консоме. Добавить в него 3 очищенных нарезанных томата, 20 шляпок отваренных шампиньонов, 20 сосисок «Чиполата». За 10 минут до готовности положить 125 грамм орехового масла. Подать с рисом и соусом «Мадера».

### Окорок по-бургундски

Потушить окорок в белом вине пуйи вместе с нарезкой «Мирепуа» по-бордоски с добавлением шелухи шампиньонов. Выложить, подать с соусом «Мадера». В соус добавить пожаренные на масле крупные ломтики шампиньонов или опят и процеженный бульон, оставшийся от тушения.

### Окорок «Шануанез»

Потушить окорок в белом вине (шабли), добавив щепотку шелухи свежих шампиньонов. Выложить. Окружить гарниром из лапши, заправленной маслом и пюре «Субиз» с трюфельной соломкой. Отдельно подать густой, но обезжиренный мясной бульон, оставшийся от тушения.

### Окорок с кислой капустой

Отварить окорок в воде, снять кожу, удалить избыток жира. Если окорок подается целиком, то окружить его кислой капустой и отварным картофелем. Если окорок подается нарезанным ломтиками, то выложить эти ломтики тюрбаном, а в центр блюда положить кислую капусту. Окружить картофелем. Отдельно подать соус «Деми-гляс» с рейнским вином.

### Окорок со шпинатом

Потушить окорок в мадере. Шпинат приготовить по-английски, подать отдельно в тимбале. Одновременно подать соус «Деми-гляс» с бульоном, оставшимся от тушения.

### Окорок «Финансьер» или «Годар»

В современной кулинарии к окороку подают лишь овощи или макаронные изделия. В старинной кулинарии к окороку подавали гарниры «Финансьер» и «Годар». Мы считаем, что это можно делать и в настоящее время. В этом случае окорок тушат в мадере, а гарнир подают отдельно. Бульон, оставшийся от тушения, добавляют в соус.

### Окорок «Фитц-джеймс»

Потушить окорок в мадере и запечь. Выложить, рядом поставить тимбал с томатным ризотто и фаршированными шампиньонами. Отдельно подать соус «Мадера» с гребешками, почками и бульоном, оставшимся от тушения.

### Окорок с бобами «Де Марэ»

Потушить окорок, запечь, выложить. Очистить бобы, заправить маслом, добавить шалфей. Подать с этим гарниром и бульоном, оставшимся от тушения.

### Жареный или тушеный свежий окорок

В этом случае окорок готовится как телячий огузок. Если окорок тушат, то на тушение каждого его килограмма надо 40 минут. Если окорок жарят в духовке, на каждый килограмм понадобится 35 минут. В качестве гарнира к такому блюду подходят овощные пюре, зеленые овощи, цикорий, эндивий или макаронные изделия. Отдельно подать загущенный крахмалом мясной бульон.

### Окорок с латуком

Потушить окорок в мадере, запечь. Выложить, окружить половинками тушеного латука. Отдельно подать светлый соус «Деми-гляс».

### Окорок а-ля Майо

Потушить окорок в мадере, запечь. Окружить гарниром а-ля майо. Отдельно подать загущенный крахмалом мясной бульон с добавлением бульона, оставшегося от тушения.

### Окорок по-милански

Потушить окорок в марсале, запечь. Отдельно подать гарнир по-милански и легкий томатный соус «Деми-гляс».

### Окорок «Монселе»

Потушить окорок в хересе, запечь. Подавать с пирожками со шпинатом и языком. Пирожки могут иметь различную форму. Отдельно подать соус «Финансьер» с мелко нарезанными трюфелями и бульоном, оставшимся от тушения.

### Окорок «Пражский» в тесте

Отварить окорок в воде. Сцедить жидкость, остудить наполовину. Снять кожу, запечь. Приготовить тесто для пирога или тесто из муки и теплой воды. Раскатать тонкий слой, положить на него окорок запеченной стороной вверх. Завернуть окорок тестом, хорошо скрепив его края сверху. Смазать желтком, провести ножом тонкие линии, сделать отверстие в середине, чтобы выходил пар, запечь в духовке. Когда блюдо будет готово, влить через отверстие большой стакан портвейна. Закрыть отверстие кусочком теста, выложить пирог на сервировочное блюдо. Отдельно подать густой мясной бульон или портвейн с маслом.

*Примечание.* Если готовить с тестом из муки и теплой воды, то его не надо ни смазывать желтком, ни проводить ножом линии. Его надо только смочить водой и поставить в духовку на сильный огонь. Блюдо будет готово, когда корочка станет почти черного цвета.

### Окорок «Пражский» с макаронными изделиями или со свежими овощами

Все пражские окороки подаются с лапшой, ньоками, лазаньей, спагетти и т. д. Эти гарниры надо заправить маслом или сливками, посыпать сыром. Также к этому блюду подходят все свежие зеленые овощи: стручковая фасоль, зеленый горошек, кормовые бобы, ростки и побеги хмеля, шпинат, латук и т. д. Эти гарниры надо лишь слегка заправить маслом. В любом случае их следует подавать отдельно.

### Окорок пражский «Меттерних»

Приготовить окорок в тесте. Подать с жареными ломтиками гусиной печени, украшенными кусочками трюфелей, с верхушками спаржи, заправленной маслом, и с соусом «Деми-гляс» на трюфельной эссенции. На тарелку кладут ломтик окорока, ломтик гусиной печени, ложку спаржи и поливают вокруг соусом.

### Окорок пражский «Норфолк»

Приготовить окорок в тесте. Подать ломтик окорока с тушеным ломтиком белой телятины, зеленым горошком и небольшим количеством бульона, оставшегося от тушения телятины.

### Обычный окорок в тесте

Отварить окорок наполовину. Сцедить жидкость, снять кожу. Обработать, покрыть толстым слоем вареной нарезки «Матиньон». Завернуть в тесто, приготовленное из муки и горячей воды. Скрепить края, сделать в середине отверстие для выхода пара, поставить в горячую духовку. Через 1,5 часа влить через отверстие мадеру, закрыть отверстие, готовить еще 30 минут. Подать с соусом «Мадера».

## Горячие муссы и муслины из окорока

Муссы и муслины готовят из фарша окорока. Мусс делают в специальной форме, рассчитанной для 6–8 персон. Муслины лепятся ложкой, как клецки, они имеют овальную форму, напоминающую яйцо.

Приготовление фарша для муссов и муслинов дано в главе «Гарниры», статья «Фарши». Нужно лишь учитывать, что окорок сам по себе соленый, в него не надо добавлять много соли. Если окорок не очень красный, то, чтобы придать фаршу цвет, можно в него добавить несколько капель пищевого растительного красителя.

Мусс готовят в хорошо смазанной маслом форме с высокими стенками. Кладут в нее фарш, закрывают форму крышкой и ставят ее на водяную баню. Температура воды должна быть 98 градусов.

Время приготовления в литровой форме – 40 минут. Мусс готов, когда фарш начнет вылезать за края стенок. Вынув его из бани, надо подождать 5 минут, чтобы он немного осел. Затем перевернуть форму на блюдо и через 2 минуты снять форму. Обязательно убрать вытекшую на блюдо жидкость.

К муссу наиболее подходят коричневые острые густые соусы, например соус «Мадера», с портвейном, с марсалой, а также соусы «Сюпрем», «Велуте» с карри или паприкой. А лучший гарнир – свежие овощи или гарнир «Финансьер».

## Горячие муслины из окорока

Мы уже говорили о том, что муслины лепят ложкой и что они имеют форму яйца. Можно украсить муслины кусочками окорока или трюфелями. Потом их заливают кипящей водой и варят 18–20 минут. Можно приготовить муслины в сотейнике на небольшом огне.

### Муслины «Александра»

Украсить муслины кусочками мякоти окорока и кусочками трюфелей. Отварить, сцедить жидкость, выложить кольцом на блюдо, полить соусом «Сюпрем» с эссенцией из окорока, посыпать тертым пармезаном, запечь. Перед сервировкой украсить середину блюда верхушками спаржи, заправленными маслом.

### Муслины по-флорентийски

Выложить на противень слой бланшированных и пассерованных листьев шпината. На них положить готовые муслины, полить их соусом «Сюпрем» с тертым пармезаном и быстро запечь.

### Муслины по-венгерски

Приправить фарш паприкой и приготовить муслины. Выложить на противень, полить «Венгерским» соусом и быстро запечь. Перед сервировкой украсить середину блюда соцветиями запеченной цветной капусты.

*Примечание.* Можно запечь муслины вместе с цветной капустой, полив все «Венгерским» соусом.

### Муслины с зеленым горошком

Это те же муслины «Александра», только середину блюда украшают не спаржей, а зеленым горошком.

## Горячее суфле из окорока

Суфле готовят либо из отварного, либо из сырого окорока. Из сырого подают в основном в ресторанах, так как приготовленная для него смесь должна быть использована немедленно. Суфле из отварного окорока можно приготовить и в домашних условиях.

Для этого надо хорошо растереть 500 грамм постной мякоти отваренного окорока, постепенно добавив в него 3 столовые ложки холодного соуса «Бешамель». Протереть полученную массу через сито, влить в нее еще 2 децилитра холодного соуса «Бешамель» с эссенцией из окорока, вмешать 5 желтков и 7 взбитых белков.

*Примечание.* В эту смесь можно добавить 100 грамм тертого пармезана. Из такой массы можно приготовить блюдо *Суфле в окороке*, рецепт которого приведен ниже.

### Для суфле из сырого окорока

Приготовить фарш муслин, уменьшив на четверть количество сливок, заменив их соусом «Бешамель». Добавить 4 взбитых белка на каждые 500 грамм мякоти окорока.

### Суфле в окороке

Отделить все кости, отварить окорок, остудить. Снять кожу, нарезать окорок горизонтальными и вертикальными ломтиками толщиной 1,5 сантиметра. Положить ломтики один на другой, а между ними поместить слой одного из выше приведенных фаршей. Обернуть промасленной бумагой, украсить верхний слой фарша трюфелями и кусочками мякоти окорока, положить в сотейник с низкими стенками, заполненный кипящей водой. Поставить в духовку. Когда блюдо будет готово, снять бумагу, подать с одним из соусов и гарниров к тушеному окороку.

### Суфле «Александра»

Приготовить суфле по одному из вышеописанных рецептов. Выложить в смазанный маслом тимбал, чередуя его слои слоями верхушек спаржи, заправленных маслом. Украсить сверху ломтиками трюфелей, поставить в духовку на средний огонь.

*Примечание.* Если суфле небольшого объема, то можно ограничиться одним слоем спаржи, если же суфле большого объема, то кладут 2–3 слоя спаржи.

### Суфле «Кармен»

Выложить слои фарша, чередуя их слоями томатного фондю со сладким перцем и маслом. Посыпать поверхность тонкой соломкой сладкого перца, запечь в духовке на среднем огне.

*Примечание.* Можно смешать фарш с томатным фондю.

### Суфле гурманов

Выложить фарш слоями, чередуя их слоями мелко нарезанных жареных сморчков, в тимбалу, смазанную маслом. Посыпать поверхность рубленными трюфелями. Середину украсить целым трюфелем, запечь.

### Суфле по-милански

Выложить дно смазанной маслом формы тонким слоем гарнира по-милански, на него поместить фарш. Украсить поверхность отваренными макаронами, посыпать тертым пармезаном, запечь в духовке на среднем огне.

### Суфле «Перигурдин»

Выложить суфле в форму, смазанную маслом, чередуя его слои слоями толстых ломтиков трюфелей. Посыпать рубленными трюфелями, запечь.

## Холодный окорок

### Холодный окорок в желе

У такого окорока кости сразу не удаляют. Его отваривают, затем остужают в отваре и только потом удаляют кости, скатывают мясо, плотно оборачивают его тканью и кладут под пресс. В любом случае следует снять кожу, когда окорок остынет. Потом удаляют часть жира. Далее поливать желе. Подавать с крутонами из желе.

### Сюрприз из «Пражского» окорока

Отварить окорок в шампанском и остудить в нем же. Вырезать середину, положить внутрь парфе из гусиной печени и желе. Украсить поверхность трюфелями. Нарезать вырезанную часть тонкими ломтиками, окружить ими окорок. Подать с ложкой гусиной печени.

### Холодное суфле из окорока

Приготовить горячее суфле из окорока, заменив ингредиенты для суфле ингредиентами для холодного мусса.

### Холодный мусс из окорока

Растереть 500 грамм постного отваренного окорока, добавив 2 децилитра холодного «Велуте». Протереть через сито. Приправить и хорошо перемешать на льду. Добавить 1,5 децилитра жидкого желе и 4 децилитра слегка взбитых сливок.

### Холодный мусс из окорока по-эльзасски

Приготовить мусс по вышеприведенному рецепту, добавив 1/3 отварной гусиной печени и салпикон из гусиной печени и трюфелей. Приготовить мусс. Выложить из формы, подать на льду.

### Холодный мусс из окорока с гусиной печенью

Заполнить наполовину квадратную глубокую форму муссом из окорока. Когда мусс застынет, положить на его поверхность кусочки парфе из гусиной печени, залить еще одним слоем желе, дать застыть. Подать на льду.

### Мусс из окорока с куриным белым мясом

Заполнить на $^{2}/_{3}$ квадратную глубокую форму муссом из окорока. Когда он застынет, положить ломтики из отварных куриных грудок, политых белым соусом «Шатобриан». Покрыть желе, подать на льду.

*Примечание.* Можно грудки не поливать соусом «Шатобриан».

### Холодные муслины из окорока

см. «Холодные приготовления».

### Маленькие холодные суфле из окорока

Готовить как маленькие холодные суфле из раков.

### Паштет из окорока

см. «Холодные паштеты».

## Свиной язык

Свиной язык можно готовить по рецептам для телячьего языка.

## Свиные уши

Сначала уши надо опалить и хорошо выскоблить изнутри. Затем залить подсоленной водой (8 грамм соли на 1 литр), добавить морковь, лук, нашпигованный гвоздикой, букет из ароматных трав, отварить. Подавать с соусом. Если уши подаются с кислой капустой, фламандской капустой или чечевицей, то их тушат вместе с гарниром. Если уши подаются с гарниром по-фламандски, из него удаляют сало. Если же уши подаются с чечевицей, то из нее делают пюре.

### Уши по-руански

Отварить уши, разрезать на две части: тонкую и толстую. Толстую часть нарубить, а тонкую нарезать кусочками. Потушить все вместе в 1,5 децилитра соуса «Деми-гляс» с мадерой. Тушить 30 минут. Остудить. Вынуть из соуса кусочки ушей, смешать с сосисочным фаршем (350 грамм фарша на ухо). Добавить щепотку зелени петрушки. Разделить массу на части по 100 грамм, скатать в шарики, обернуть колбасной оболочкой, полить топленым маслом, поставить на гриль. Незадолго до готовности посыпать сухарями, зажарить. Отдельно подать соус «Мадера».

### Уши «Сен-Меншульд»

Отварить уши, разрезать пополам в длину. Смазать горчицей, обмакнуть в топленое масло, зажарить на гриле. Подать с картофельным пюре.

## Свиные ноги

Свиные ноги готовят так же, как и уши. Их можно обвалять в сухарях или нашпиговать трюфелями и зажарить на гриле.

### Свиные ноги в панировке

Разрезать ноги пополам, обвалять в сухарях, полить топленым свиным жиром или маслом, зажарить на гриле. Подать с картофельным пюре или в натуральном виде без гарнира.

### Свиные ноги с трюфелями

Обычно такие ноги покупают готовыми или же готовят в крупных ресторанах, потому что способ их приготовления достаточно сложен. Отварить ноги так же, как отваривают свиные уши. Отделить кости, остудить. Нарезать мякоть крупными кубиками, смешать с рублеными сырыми трюфелями (150 грамм трюфелей на 200 грамм мяса). Разделить массу на части по 100 грамм, придать им форму колбасок. Добавить к каждой по 3 ломтика трюфелей, уложить в колбасную оболочку. Полить топленым маслом, зажарить на гриле на небольшом огне. Колбаски должны хорошо прожариться. Подать с соусом «Периге» или с картофельным пюре.

## Свиные хвосты

Хвосты готовят так же, как и свиные уши, а потом жарят на гриле на небольшом огне, предварительно обмакнув в топленое масло. Обычно подают с картофельным пюре.

## Свиные почки

Их готовят по тем же рецептам, что и телячьи почки.

## Свиная голова

Свиная голова обычно подается как холодное блюдо (особенно в сыре). Но можно ее подать и в горячем виде. В этом случае голову готовят по рецепту свиных ушей.

## Другие способы приготовления свинины

### Колбаса из свиных кишок

Обычно такая колбаса продается готовой. Если она сырая, то ее отваривают в подсоленной воде и жарят на гриле. Также такую колбасу смазывают свиным жиром и затем жарят на гриле на небольшом огне. Подают, как правило, с картофельным пюре.

### Колбаса по-бургундски

Нарезать колбасу на ломтики толщиной 1 сантиметр. Подрумянить на сковороде в масле и свином жире. Сцедить жир, добавить 100 грамм улиточного острого масла. Растопить его, снять с огня. Подать на тимбале.

### Колбаса по-лионски

Нарезать колбасу, как описано выше. Пожарить на сковороде в сливочном и растительном масле. Добавить 2 мелко нарезанные пассерованные луковицы, приправить, смешать, отпассеровать все вместе. Посыпать петрушкой, сбрызнуть уксусом, подать на тимбале.

### Кровяная колбаса

Хотя такая колбаса продается готовой, мы приводим несколько рецептов ее приготовления.

### Обычная белая кровяная колбаса

Нарубить 250 грамм постной свинины и 400 грамм свежего свиного сала. Растереть, добавить 50 грамм свежей гусиной печени. Протереть через сито. Переложить фарш в миску, добавить 2 свежих яйца, 50 грамм пассерованного лука, 1 децилитр сливок, 15 грамм соли, щепотку белого перца и немного муската. Все перемешать. Заполнить фаршем колбасную кишку, не набивая ее слишком плотно, перевязать ее через равные промежутки, положить

в котелок, наполненный на $^3/_4$ кипящей водой. Поддерживать температуру воды на уровне 95 градусов, варить 12 минут. Потом вытащить колбасу из воды, остудить. Обернуть промасленной бумагой и слегка обжарить на гриле. Подавать с картофельным пюре со сливками.

### Кровяная колбаса с курятиной

Отдельно растереть 500 грамм сырого куриного филе и 400 грамм свежего свиного сала, нарезанного кубиками. Соединить эти два фарша, растереть все вместе. Добавить 100 грамм пассерованного лука, немного тимьяна, лаврового листа, 15 грамм соли, щепотку перца и щепотку муската, 4 белка. Все тщательно перемешать деревянным пестиком до образования однородной массы. Протереть через сито, постепенно влив 0,5 литра холодного кипяченого молока. Заполнить фаршем колбасную кишку, отварить, остудить. Потом зажарить на гриле и подавать с картофельным пюре со сливками.

### Черная кровяная колбаса

Нарезать крупными кубиками 500 грамм свежего почечного свиного жира, добавить 4 децилитра свиной крови, 1 децилитр сливок, 200 грамм пассерованного на топленом свином жире лука, 20 грамм соли, щепотку перца и пряности. Все перемешать, заполнить полученной массой колбасную кишку, не набивая ее слишком плотно, потому что при приготовлении фарш будет увеличиваться в размере и оболочка может лопнуть. Перевязать кишку в нескольких местах, положить в котелок с кипящей водой или поставить котелок на водяную баню с кипящей водой и поддерживать температуру на уровне 95 градусов. Когда колбаса станет подниматься на поверхность, проколоть ее в нескольких местах, чтобы вышел воздух. Вынуть колбасу из воды, остудить. Слегка зажарить на гриле. Подать с картофельным пюре со сливками.

### Черная кровяная колбаса по-английски

Приготовить фарш, как описано выше, добавив 250 грамм риса, сваренного до полуготовности в консоме. Отварить, остудить, зажарить на гриле и подать с картофельным пюре.

### Черная кровяная колбаса по-фламандски

Приготовить фарш, как для обычной кровяной колбасы. Добавить 100 грамм жженого сахара, 60 грамм коринки и 60 грамм смирнского изюма, вымоченных в теплой воде. Далее готовить по рецептам, описанным выше. В конце зажарить колбасу на гриле, подать с яблочным мармеладом (см. *Свиное каре с яблочным мармеладом).*

### Черная кровяная колбаса по-лионски

Готовить как колбасу по-лионски.

### Черная кровяная колбаса по-нормандски

Нарезать ломтиками холодную черную кровяную колбасу и отпассеровать в масле. Очистить яблоки, удалить косточки и мелко нарезать (500 грамм яблок на 1 килограмм колбасы). Пожарить в масле. Соединить яблоки и колбасу, пожарить их вместе, выложить в глубокое глиняное блюдо.

### Свиной карбонад

Карбонад вырезается из шейной части туши и режется очень тонкими ломтиками. Готовится и подается с теми же гарнирами, что и ребрышки. Лучше всего приготовить карбонад по рецепту *Говяжья вырезка (карбонад) по-фламан– дски.*

### Плоские сосиски

Фарш для обычных сосисок: 1 килограмм колбасного фарша, ложка зелени петрушки и маленький стакан коньяка. Все перемешать. Фарш для сосисок с трюфелями: 1 килограмм колбасного фарша, 125 грамм рубленых трюфелей, 2 ложки трюфельного отвара. Разделить фарш на части по 100 грамм, вложить в колбасную оболочку, прижать прессом, чтобы придать плоскую форму.

### Сосиски с трюфелями

Полить топленым маслом, зажарить на гриле. Выложить кольцом и налить в середину блюда соус «Периге». Отдельно подать картофельное пюре со сливками.

**Сосиски «Золушка»**

Старинный способ: обернуть сосиски с трюфелями двумя листами промасленной бумаги. Положить в очаг, посыпать слоем золы. Готовить 20 минут. Во время приготовления несколько раз менять золу. Перед сервировкой снять один слой бумаги и оставить сосиски в другом слое. Современный способ: приготовить тесто для пирога, раскатать его тонким слоем. Обернуть сосиски этим тестом. Смазать желтком, выложить на противень, готовить в духовке 20 минут на среднем огне. Подать на салфетке.

### Гаши

Гаши из свинины готовят по тем же правилам и рецептам, что и гаши из говядины.

### Фрикадельки

Готовят как и фрикадельки из говядины, соблюдая те же пропорции.

### Сосиски из свиной печени

Нарезать на маленькие ломтики 500 грамм свиной печени и 500 грамм желудочного жира или свежего сала. Выложить эти ломтики на блюдо, добавить 3 давленых дольки чеснока, 20 грамм соли, щепотку перца, пряности. Все перемешать, разделить эту массу на части по 100 грамм. Вложить в колбасную оболочку, смоченную теплой водой и хорошо отжатую. Перевязать несколько раз каждую сосиску ниткой, положить в смазанное маслом блюдо. Полить свиным жиром, готовить в духовке около 30 минут. Эти сосиски подаются холодными.

### Пирог со свининой по-английски

Выложить дно и стенки специальной формы тонкими ломтиками сырого окорока. Приготовить 600 грамм свежих свиных эскалопов, посыпать солью, перцем и 50 граммами сухой смеси «Дюксель». Добавить петрушку, щепотку шалфея. Мелко нарезать 600 грамм сырого картофеля и большую луковицу. Выложить в форму слоями картофель, лук. Добавить 1,5 децилитра воды. Покрыть слоем песочного или слоеного теста. Защипать края. Смазать желтком, провести линии ножом, готовить в духовке 2 часа.

### Вареная солонина

Ее варят довольно длительное время в воде без соли. Обычно подают такое мясо с отварной или тушеной капустой, с картофельным пюре. Можно варить солонину и вместе с капустой, но в этом случае она должна быть предварительно отбланширована, чтобы удалить привкус рассола.

### Вареная солонина по-английски

Отварить в воде 1 килограмм соленого плеча или грудинки, добавив тот же овощной гарнир, что и к вареной говядине, и 6 английских Пастернаков. Подать с гарниром, выложенным вокруг. Отдельно подать гороховый пудинг. Рецепт горохового пудинга: положить в миску 500 грамм желтого дробленого гороха, 100 грамм масла, 3 яйца, соль, перец и мускат. Приготовить пюре. Поместить его в форму для пудинга, смазанную маслом. Готовить на водяной бане или на пару. Можно также поместить пудинг в промасленную и обсыпанную мукой салфетку, завязать ее концы узлом и варить вместе с солониной. Этот способ прост и также хорош.

*Примечание.* Вместо пудинга с отварной солониной можно подать пюре из дробленого гороха.

## Колбаски

### Английские колбаски

Лучше всего кембриджские колбаски. Их готовят, как и французские колбаски, на гриле или в духовке. Обычно такие колбаски подают на завтрак с беконом или с жареной индюшатиной и курятиной.

### Колбаски с капустой

Зажарить на гриле или сварить. Если колбаски варят, то жир, оставшийся в отваре, смешивают с качанной капустой. Это блюдо подается с тушеной капустой или красной фламандской капустой.

### Франкфуртские и страсбургские колбаски

Варить в кипящей воде под крышкой 10 минут. Если варить дольше, колбаски потеряют вкус. Можно подать с тертым хреном и картофельным пюре, хотя обычный гарнир – тушеная кислая капуста.

### Колбаски с мармеладом

Приготовить колбаски в духовке с маслом и небольшим количеством белого вина. Выложить кольцом, полить собственным отваром. Подать с яблочным несладким мармеладом.

### Пудинг по-английски

Выложить форму для пудинга тестом, описанным в рецепте *Пудинг из говядины*. Отбланшировать колбаски, остудить их, положить на тесто. Полить коричневым соусом с луком. Сверху положить еще один слой теста. Обернуть промасленной, посыпанной мукой тканью. Варить в кипящей воде 2,5 часа. Развернуть ткань, подать.

### Колбаски с ризотто

Подрумянить колбаски на масле, нарезать на кусочки длиной 5 сантиметров, отпассеровать в масле со 100 граммами нарезанных ломтиками белых трюфелей. Подать на ризотто.

*Примечание.* В Италии, где это блюдо распространено, принято готовить ризотто вместе с капустой.

### Колбаски в белом вине

Это блюдо готовится двумя способами: 1. Запечь колбаски в масле в духовке. Выложить на жареные гренки. Провести дегласирование с белым вином, добавить соус «Демигляс», немного масла, вылить на колбаски. 2. Подрумянить колбаски на масле, отварить в белом вине (2 децилитра вина на 20 колбасок). Выложить на жареные гренки. Упарить вино на $^{2}/_{3}$, добавить желток, немного лимонного сока, 2 столовые ложки густого мясного бульона, 100 грамм масла, вылить полученную смесь на колбаски.

## Молочный поросенок

Молочного поросенка всегда жарят целиком. Его шкурка должна быть золотистого цвета, хрустящей. Время приготовления 1,5–2 часа для поросенка среднего веса. Если поросенок фаршированный, то время приготовления увеличивается на 15 минут на каждые полкило фарша. В идеале поросенка нужно постоянно поливать растительным маслом, благодаря которому его шкурка сделается хрустящей. С этим блюдом всегда подают густой соус.

### Фарш для молочного поросенка

Приготовить фарш с печенью поросенка, которую надо предварительно подрумянить. Добавить в него такое же количество колбасного фарша, 200 грамм размоченных в молоке хлебных крошек, 2 яйца, 1 децилитр изысканного шампанского, 3 грамма тимьяна. Заполнить поросенка этим фаршем, зашить живот, запечь в духовке или на вертеле.

### Фарш для молочного поросенка по-английски

Запечь в духовке 200 грамм крупного лука в кожуре. Остудить, очистить, мелко нарезать.

Добавить 500 грамм вымоченных в молоке хлебных крошек, 500 грамм почечного говяжьего жира, 30 грамм соли, щепотку перца, немного муската, 125 грамм бланшированного нарубленного шалфея и 2 яйца. Все перемешать.

*Примечание*. Этот фарш может применяться для приготовления уток, гусей и т. д.

### Жареный фаршированный молочный поросенок по-английски

Заполнить поросенка вышеприведенным фаршем, зашить живот, насадить на вертел, полить растительным маслом, зажарить обычным способом. Отдельно подать либо картофельное пюре, либо несладкий яблочный мармелад с коринкой.

### Молочный поросенок «Сен-Фортунат»

Выбрать маленького молочного поросенка. Посолить внутреннюю часть, сбрызнуть несколькими каплями водки. Приготовить плов из ячменя (см. главу «Гарниры»). Добавить нарезанную кубиками, запаренную печень поросенка, 2 ложки ароматных трав, 200 грамм сосисок «Чиполата», 50 тушеных каштанов. Нафаршировать поросенка, зашить живот, придать позу спящего животного, запечь в духовке, постоянно поливая топленым маслом для образования золотистой хрустящей корочки. Отдельно подать: 1) жидкость, оставшуюся от приготовления, смешанную с телячьим бульоном; 2) соус из красной смородины с хреном; 3) мармелад из кислых яблок.

# VIII
# Домашняя птица

Термин «птица» применяется и к индейке, и к утке, и к гусю, и к голубю, а также к курице. Но кулинары называют этим словом в первую очередь курятину.

Различают четыре категории кур, и у каждой свой способ приготовления.

1. Куры и каплуны, которых готовят и подают целиком. Их, как правило, отваривают или жарят.

2. Молодые куры, которых жарят.

3. Взрослые цыплята, откормленные зерном, которых готовят в кокотнице или жарят на гриле.

4. Молодые цыплята, которых также готовят в кокотнице или жарят на гриле.

Лучшие части курятины – грудки и крылышки. Их берут у молодых кур или взрослых цыплят. Субпродукты курятины: шейки, желудок, печень, петушиные почки и гребешки – также используют для разных приготовлений, которые описаны в статье «Различные способы приготовления курятины».

В «Теории различных приготовлений» мы уже изложили принципы тушения, отваривания и жаренья. Поэтому сейчас лишь кратко повторим их для приготовления кур и каплунов. Блюда из этого вида птицы варят или же из них готовят жаркое. Иногда их тушат. Если курицу варят, то сначала ее перевязывают, прижимая к тушке ноги. Натирают живот и ляжки лимоном, чтобы они остались белыми, обматывают полосками сала. Если курица должна быть нашпигована, то ее сначала бланшируют в кипящем белом бульоне, чтобы укрепить эпидермис. Шпигуют кур языком, окороком, трюфелями, мякотью моркови или шампиньонами, в зависимости от рецепта. После этого курицу оборачивают полосками сала и отваривают в белом бульоне. Чтобы убедиться, что курица готова, ее протыкают в самой мясистой части. Если сок, появившийся на поверхности, белого цвета, значит, она готова.

Чтобы приготовить жаркое из курицы, ее обматывают полосками сала, а потом уже готовят под крышкой в масле в горшочке с высокими стенками и толстым дном. Затем курицу заливают небольшим количеством жидкости. Это может быть куриный бульон, отвар из трюфелей или шампиньонов, мадера, белое или красное вино и т. д. Такая операция необходима, так как жидкость, в которой готовится курица, сильно упаривается. Бульон обезжиривают и смешивают с соусом, который подается к блюду.

Если курицу тушат, ее также оборачивают полосками сала, но только в районе груди. Сало должно быть очень толстым, так как оно должно защищать живот, который быстро сохнет. Далее кур тушат обычным способом.

*Примечание.* Вне зависимости от того, каким способом будет готовиться курица или каплун, из них необходимо удалить ключицы, чтобы потом птицу было легче разделывать.

## Рис и перловая крупа для фаршированной курицы

Способ приготовления этих круп описан в «Серии горячих приготовлений для гарниров».

Напоминаем, что курицу не нужно очень плотно набивать рисом, так как во время приготовления он увеличивается в размерах.

## Быстрая сервировка горячих блюд из курятины

Мы уже отмечали, что сервировка блюд из курицы редко проходит должным образом, так как разделывание и выкладывание на тарелку ее частей и гарнира занимает определенное время. А для этого нужно обладать определенной ловкостью рук, которая дана не каждому. Существуют и другие причины. В любом случае клиент довольно часто оказывается перед плохо оформленным и остывшим блюдом. И все старания шеф-повара сводятся на нет. Поэтому мы постарались найти более простой и быстрый способ сервировки. На кухне держат две куриных грудки в теплом месте в небольшом количестве бульона. Потом отделяют от них все кости и подают с каким-либо гарниром: рисом со сливками, гусиной печенью, трюфелями, спагетти или лапшой со сливками. Гарнир должен быть выложен горкой. Курицу не подают на круглом блюде. Ее обычно выкладывают с края или на основу из жареного хлеба. Можно также полить курицу соусом «Морнэ», посыпать тертым сыром и быстро запечь. В этом случае вокруг тушки выкладывают тарталетки с одним из выше указанных гарниров и быстро нарезают из филейной части ломти, которые кладут сверху на тарталетки. Соус подают отдельно. Тогда блюдо остается горячим. Оно сервируется легко и быстро. Вместо тарталеток куриное мясо можно положить на жареные гренки. Если, например, подается курица а-ля дерби, которая фаршируется рисом, то рис выкладывают на блюдо, быстро отделяют кости от мякоти и сверху кладут на рисовую основу филе. Если курица подается с гусиной печенью, то используют такое количество эскалопов из печени, сколько имеется клиентов. Эскалопы пассеруют в масле и выкладывают на жареные гренки. Затем куриное мясо также нарезают эскалопами и кладут на гусиную печень, а сверху украшают ломтиками трюфелей. Все ставят на несколько мгновений в разогретую духовку и подают горячим. Соус подается отдельно. В зале метрдотель быстро раскладывает гренки с печенью и курицей на раскаленные тарелки, кладет рядом по ложке риса и по ложке соуса. В этом случае курица подается клиентам в надлежащем виде. Речь идет о торжественной сервировке. Если же это не обязательно, то рис, которым фаршируется курица, выкладывают в центр квадратного глубокого блюда, а вокруг кладут куриные эскалопы с ломтиками гусиной печени и трюфелями. Соус также подается отдельно. Блюдо накрывают, и оно остается горячим в течение нескольких минут. Окорочка и тушка хранятся на кухне. Мы советуем применять такую систему сервировки всегда, когда обстоятельства позволяют это сделать.

## Куры

### Курица «Альбуфера»

Нафаршировать курицу рисом вместе с кубиками гусиной печени и трюфелей. Потушить. Выложить на блюдо, полить соусом «Альбуфера». Вокруг разместить кусочки трюфелей, кнели из куриного фарша, маленькие шампиньоны и петушиные почки. Заправить гарнир соусом «Альбуфера». По краям блюда выложить кусочки языка в форме петушиных гребешков.

### Курица «Александра»

Нашпиговать курицу языком и трюфелями, потушить. Когда курица будет готова, отделить грудки. Заполнить внутреннюю часть куриным фаршем муслин и придать курице первоначальную форму. Поставить в духовку. Потом полить блюдо соусом «Морнэ» и быстро запечь. Выложить на блюдо, окружить тарталетками, фаршированными заправленными

маслом верхушками спаржи. Сверху на каждую тарталетку положить теплый ломтик из куриной грудки. Вокруг полить густым прозрачным бульоном.

## Курица «Посольская»

Нашпиговать курицу трюфелями. Покрыть слоем нарезки «Матиньон». Обернуть тканью, перевязать с двух концов, потушить. Когда курица будет готова, ткань развернуть, курицу выложить. Полить соусом «Сюпрем». Окружить тушеным и запеченным белым мясом ягненка, нашпигованным трюфелями, чередуя его букетиками верхушек спаржи.

## Курица по-андалузски

Потушить курицу. Выложить, полить соусом «Сюпрем» с добавлением в него перечного масла (150 грамм на 1 литр соуса). Вокруг выложить перец, фаршированный рисом, и обвалянные в муке пассерованные колечки баклажан.

*Примечание.* Также курицу можно зажарить. Потом полить ее томатным соусом «Деми-гляс» с перечным маслом, окружить тем же гарниром.

## Тушеная курица по-английски

Иногда этот рецепт путают с рецептом *Курица «Весенняя»,* что является ошибкой. Вот описание приготовления этого блюда: потушить курицу в белом бульоне, выложить, полить соусом «Бешамель» на курином отваре. Гарнир: ломтики языка, шарики моркови и репы, отварной зеленый горошек и сельдерей. Разместить гарнир вокруг курицы.

## Отварная курица по-английски

Залить курицу кипятком, добавить ароматные травы и 500 грамм бланшированной грудинки. Готовую птицу выложить, окружить прямоугольниками сала. Отдельно подать петрушечный соус по-английски и куриный отвар.

## Курица «Омаль»

Нашпиговать курицу трюфелями, заполнить 250 граммами фарша муслин с трюфелями, потушить. Выложить, окружить тушеным латуком. Полить соусом «Деми-гляс» с колечками отварного мозга и бульоном, оставшимся от тушения. Отдельно подать остаток соуса.

## Курица «Аврора»

Нафаршировать курицу 250 граммами фарша годиво со сливками и 3 ложками густого томатного пюре. Потушить. Выложить, полить соусом «Аврора». Фарш, нарезанный кубиками, будет к этому блюду гарниром.

## Курица «Банкирская»

Нафаршировать курицу 200 граммами фарша муслин со 100 граммами нарезанной кубиками гусиной печени. Приготовить жаркое, провести дегласирование оставшейся жидкости с трюфельной эссенцией. Выложить, окружить гарниром «Банкиер». Отдельно подать бульон, оставшийся от приготовления, смешанный с густым куриным бульоном и 100 граммами масла.

## Курица «Буалдье»

Нафаршировать курицу 250 граммами куриного фарша муслин и 150 граммами пюре из гусиной печени. Нашпиговать трюфелями, приготовить жаркое. Выложить. Окружить шариками трюфелей и фаршем, нарезанным кубиками. Провести дегласирование со стаканом вина «Сотерн», упарить, добавить немного куриного бульона, процедить, слегка загустить крахмалом. Подавать соус отдельно.

## Курица «Букетьер»

Это то же самое, что и курица «Ренессанс» (см. ниже).

## Курица кардиналов

Приготовить куриное суфле (см. ниже). Выложить, окружить маленькими буше с раковыми шейками и жареными гренками с ломтиками куриного мяса, украшенными трюфелями. Отдельно подать соус «Сюпрем» с раковым маслом.

## Курица с сельдереем

Приготовить жаркое, полив в конце приготовления курицу насыщенным телячьим бульоном. Одновременно приготовить гарнир из тушеного сельдерея. Выложить курицу, окружить сельдереем, полить блюдо бульоном, оставшимся от приготовления.

## Курица с шампиньонами коричневая

Приготовить жаркое. Провести дегласирование с шампиньоновой эссенцией и добавить 2 децилитра соуса «Деми-гляс». Выложить курицу, окружить ее 20 шляпками отваренных шампиньонов. Отдельно подать соус с добавлением в него сливочного масла.

## Курица с шампиньонами белая

Потушить курицу. Выложить, полить «Парижским» соусом на шампиньоновой эссенции. Окружить 20 шляпками отваренных белых шампиньонов.

## Курица «Шатлен»

Приготовить жаркое, не подрумянивая курицу. Выложить, окружить тушеными донышками артишоков, фаршированными густым пюре «Субиз». Чередовать артишоки с отваренными в консоме каштанами. Добавить немного бульона, оставшегося от приготовления, загустить его крахмалом. Остальное подать отдельно в соуснике.

## Курица а-ля Шевальер

Отрезать грудки и отделить филе миньон. Нашпиговать грудки двумя рядами трюфелей и двумя рядами языка. Придать филе форму кольца. Сложить грудки в глубокий сотейник, смазанный маслом, а филе в сковороду для яиц, также смазанную маслом. Накрыть крышкой. Отрезать от курицы ножки, отделить кости. Нашпиговать салом. Потушить и запечь. За 10 минут до сервировки потушить грудки и филе в небольшом количестве шампиньонового отвара. Сервировка: украсить центр блюда жареной гренкой высотой 12 сантиметров и шириной 3 сантиметра. Поставить две ножки друг напротив друга, рядом положить

грудки на кнели, чтобы их немного приподнять. На ножки положить филе. Между филе и грудками поместить петушиные гребешки, почки и белые шампиньоны. В гренку воткнуть композицию из жареного трюфеля, гребешка и большого шампиньона. Отдельно подать соус «Сюпрем».

*Примечание.* Обычно вокруг этого блюда выкладывают бордюр из теста для лапши или из белого английского теста. Можно подать на блюде с серебряными краями.

## Курица «Шимэ»

Пожарить в масле 250 грамм лапши с несколькими ложками сливок и 100 граммами кубиков паштета из гусиной печени. Нафаршировать этой смесью курицу. Приготовить жаркое. Загустить бульон, оставшийся от приготовления, крахмалом. Полить курицу. Перед сервировкой покрыть блюдо сырой пассерованной лапшой. Отдельно подать оставшийся бульон.

## Курица «Чиполата»

Приготовить жаркое, выложить курицу в кокотницу с гарниром «Чиполата». Добавить бульон, оставшийся от приготовления, потушить еще 10 минут. Подать в кокотнице.

## Курица «Шиври»

Потушить курицу. Выложить, полить соусом «Шиври». Отдельно подать «Мачедонию» из свежих овощей, заправленную маслом или сливками.

## Курица «Кюсси»

Потушить курицу. Выложить, окружить трюфелями, сваренными вместе с нарезкой «Мирепуа» в мадере, и крупными жареными шампиньонами, фаршированными артишоковым пюре. Между каждым трюфелем и шампиньоном положить пассерованную петушиную почку. Отдельно подать соус «Мадера» с добавлением бульона, оставшегося от тушения.

*Примечание.* Сервировать эту курицу можно следующим образом. Горки трюфелей выложить вокруг курицы, а петушиную почку положить в маленький серебряный кубок и поставить его рядом с блюдом.

## Курица «Деми-Деей» («В трауре»)

Между кожей и мякотью курицы поместить несколько ломтиков черных трюфелей. Нафаршировать курицу 200 граммами фарша муслин с добавлением 100 грамм тертых трюфелей и кубиками трюфелей. Потушить. Когда курица будет готова, процедить бульон через марлю, упарить его, добавить соус «Сюпрем» с ломтиками трюфелей. Выложить курицу, полить ее частью этого соуса. Гарниром служит фарш, нарезанный крупными кубиками. Отдельно подать оставшийся соус.

## Курица «Демидофф»

Заранее потушить в масле 200 грамм моркови и 150 грамм репы, нарезанных круассанами, а также 10 луковиц, нарезанных тонкими колечками, и 150 грамм корневого сельдерея, нарезанного кубиками. Курицу пожарить, а когда она будет почти готова, переложить в кокотницу с овощным гарниром. Незадолго до окончания тушения добавить 100 грамм

нарезанных круассанами трюфелей и 1 децилитр упаренного куриного бульона. Подать в кокотнице.

## Курица «Дерби»

Нарезать 100 грамм гусиной печени и 100 грамм трюфелей крупными кубиками, смешать с 200 граммами риса, нафаршировать этой смесью курицу. Приготовить жаркое. Выложить, окружить крупными трюфелями, сваренными в шампанском, и жареными гренками с пассерованными ломтиками гусиной печени. Смешать куриный бульон с 1 децилитром густого телячьего бульона и отваром из трюфелей. Упарить до 2 децилитров, загустить крахмалом, подать с курицей.

## Курица «Девонширская»

Отделить кости от мякоти, приправить тушку изнутри и заполнить куриным фаршем со сливками, смешанным пополам с колбасным фаршем. Вложить телячий соленый отварной язык так, чтобы его кончик выходил из шеи. Зашить все открытые места курицы тонкой ниткой, но не плотно, чтобы кожа при готовке не лопнула. Обернуть полосками сала, потушить. Когда курица будет готова, сделать ножом аккуратный горизонтальный надрез вдоль спины, извлечь фарш, желудок и язык. Они должны составлять цельный блок. Выложить тушку, разрезать грудь на две части в длину. Нарезать куриную мякоть ломтиками, приложить их обратно к тушке. Полить «Парижским» соусом с добавлением языка, нарезанного кубиками. Окружить тимбалами с гороховым пюре и донышками артишоков. Отдельно подать в соснике оставшийся «Парижский» соус.

## Курица «Дива»

Нафаршировать курицу 200 граммами риса, 100 граммами нарезанной кубиками гусиной печени и 100 граммами нарезанных кубиками трюфелей. Отварить. Выложить, полить соусом «Сюпрем» с паприкой. Отдельно подать белые грибы со сливками.

## Курица а-ля Дре

Нашпиговать курицу трюфелями и языком. Отварить. Выложить, полить «Парижским» соусом. Вокруг куриной грудки выложить ломтики трюфелей, а вокруг самой курицы – 4 кнели, 2 букетика из петушиных почек и 2 букетика из петушиных гребешков.

## Курица по-шотландски

Приготовить смесь из 200 граммов фарша годиво со сливками, 100 грамм нарезки «Брюнуаз», тушенной на масле, и 125 грамм плова из перловки. Нафаршировать ею курицу. Отварить. Выложить, полить «Шотландским» соусом. Отдельно подать стручковую фасоль со сливками.

## Курица «Эдуард VII»

Нафаршировать курицу той же смесью, что и курицу «Дива». Отварить. Выложить, полить соусом «Сюпрем» с карри и красным перцем, нарезанным кубиками (100 грамм перца на 1 литр соуса). Отдельно подать огурцы со сливками.

## Курица «Елисейская»

Приготовить смесь из 200 грамм фарша муслин, кубиками гусиной печени (125 грамм) и кубиками трюфелей (125 грамм). Сделать надрезы, ввести под кожу трюфели. Отварить. Выложить, окружить 5 трюфелями, кнелями, шампиньонами, петушиными почками, гребешками, заправленными соусом «Сюпрем». Разложить гарнир с каждой стороны. Отдельно подать соус «Сюпрем».

## Рагу из курицы

Зажарить курицу, но только наполовину. Переложить ее в узкую емкость, дно и стенки которой выложить тонкими ломтиками окорока. Добавить 500 грамм крупно нарезанных моркови, лука, сельдерея, пассерованных в масле и приправленных солью, сахаром. Провести дегласирование с 2 децилитрами насыщенного телячьего бульона. Упарить жидкость наполовину. Налить этот отвар в курицу, закрыть емкость крышкой, запечатав ее тонкой полоской теста на воде. Поставить в горячую духовку на 45 минут. Подать в той же емкости.

## Курица с эстрагоном

Отварить курицу в белом бульоне, добавив в него пучок из веточек эстрагона. Выложить. Украсить куриную грудку бланшированными листьями эстрагона. Упарить куриный бульон, загустить крахмалом, добавить немного свежего эстрагона, полить этим соусом курицу.

## Курица «Фаворит»

Приготовить смесь из 200 грамм фарша муслин, 100 грамм гусиной печени, нарезанной кубиками, и 100 грамм трюфелей, нарезанных кубиками. Нафаршировать ею курицу. Отварить. Выложить, полить соусом «Сюпрем». Окружить петушиными гребешками, почками и ломтиками трюфелей.

## Курица «Фермерская»

Готовить как и куриное рагу. Только не выкладывать стенки и дно посуды ломтиками окорока, а крупно нарезать его, добавить в гарнир. Также добавить в гарнир по 125 грамм сырых зеленого горошка и стручковой фасоли.

## Курица «Финансьер»

Потушить курицу в коричневом бульоне, запечь. Выложить, окружить гарниром «Финансьер». Отдельно подать соус «Финансьер».

## Курица для гурманов

Пожарить на масле 250 грамм сморчков, добавить к ним 100 грамм сырых трюфелей, нарезанных кубиками. Нафаршировать этой смесью курицу. Приготовить жаркое. Провести дегласирование с 1,5 децилитра шампанского. Выложить курицу, окружить ее трюфелями и запеченными каштанами. Между ними положить по петушиной почке. Отдельно подать соус «Деми-гляс» с трюфельной эссенцией и упаренной жидкостью, оставшейся от приготовления курицы.

## Курица «Годар»

Потушить курицу. Выложить, окружить гарниром «Годар». Полить курицу и гарнир соусом «Годар», смешанным с упаренным бульоном, оставшимся от тушения. Остатки соуса подать отдельно.

## Курица «Граммон»

Отварить курицу, остудить наполовину. Отделить кости. Заполнить тушку жареными ломтиками жаворонков, маленькими шляпками шампиньонов, петушиными гребешками и почками. Заправить этот гарнир соусом «Бешамель» на трюфельной эссенции. Нарезать грудки ломтиками, положить их на прежнее место. Полить курицу густым соусом «Сюпрем», посыпать тертым пармезаном, полить топленым маслом, быстро запечь.

## Курица «Гранд-отель»

Разделать курицу как для жарения, потушить в масле под крышкой. Переложить куски курицы в горячий сотейник. Сверху положить 150 грамм нарезанных крупными ломтиками сырых трюфелей. Посолить, поперчить. Провести дегласирование с несколькими ложками белого вина, добавить немного куриного бульона и перелить эту жидкость в сотейник с курицей. Закрыть герметично крышкой, поставить на 8—10 минут в горячую духовку, чтобы приготовились трюфели. Подать в сотейнике.

## Курица с каменной солью

Отварить курицу в белом бульоне с 10 ломтиками моркови в форме оливок и 10 маленькими луковицами. Выложить курицу, окружить этим гарниром. Отдельно подать соусник с бульоном, оставшимся от тушения, и солонку с каменной солью.

## Курица по-гречески

Нафаршировать курицу 400 граммами риса, приготовленного по-гречески (см. «Овощи»), зажарить. Выложить, полить упаренным куриным бульоном, загущенным крахмалом.

## Курица «Элоиза»

Отварить курицу до полуготовности. Отделить грудки, нарезать их ломтиками, вынуть все кости. Добавить к 200 граммам фарша муслин 125, грамм сырых тертых трюфелей. Заполнить этой смесью тушку, чередуя каждый слой фарша со слоем куриных ломтиков. Сверху должен быть слой фарша. Украсить его кусочками крутого яичного белка. Завернуть курицу в промасленную бумагу, поставить в духовку на небольшой огонь. Когда курица будет готова, полить ее «Парижским» соусом. Отдельно подать соусник с этим же соусом.

## Курица по-венгерски

Приготовить жаркое. Выложить курицу, полить ее «Венгерским» соусом. Вокруг поставить маленькие тимбалы с рисом «Плов», смешанным с мякотью томатов, нарезанной кубиками. Отдельно подать соусник с «Венгерским» соусом.

## Курица с устрицами

Отварить курицу в белом бульоне, поддерживая слабое кипение. Из этого же бульона приготовить потом соус «Сюпрем». Добавить в него 24 отваренных очищенных устрицы. Выложить курицу, полить этим соусом.

## Курица по-императорски

Отварить курицу. Выложить, разместить с каждой стороны кусочки белого отварного мяса ягненка, нарезанный кубиками телячий мозг и маленькие сваренные в «Велуте» луковицы. Полить соусом «Сюпрем» со сливками.

## Курица по-индийски

Отварить курицу. Выложить, полить «Индийским» соусом. Отдельно подать тимбал с рисом по-индийски.

## Курица «Изабелла французская»

Приготовить ризотто, добавить 60 грамм ломтиков трюфелей и 18 раковых шеек, сваренных по-бордоски. Отварить в белом бульоне и бутылке шабли. Приготовить из получившегося куриного бульона соус «Сюпрем». Выложить курицу, полить соусом, окружить черными сваренными в шампанском трюфелями и круглыми жареными гренками. Подать с этим же соусом.

## Курица под соусом «Слоновая кость»

Отварить курицу. Выложить, подать с соусом «Слоновая кость», куриным отваром и каким– либо гарниром – макаронами, лапшой со сливками, белыми грибами, огурцами и т. д.

## Курица «Леди Кюрзон»

Нафаршировать курицу, как в рецепте *Курица «Дива»*. Отварить, полить соусом «Сюпрем» с карри. Подать с белыми грибами или огурцами со сливками.

## Курица по-лангедокски

Приготовить жаркое. Выложить, окружить пассерованными томатами, жареными колечками баклажан, жареными белыми грибами. Полить густым куриным бульоном с мадерой.

## Курица «Луиза Орлеанская»

Нашпиговать трюфелями гусиную печень, отварить в телячьем бульоне и стакане мадеры (15 минут). Остудить. Положить печень в курицу, подрумянить курицу в духовке (20 минут), постоянно поливая маслом. Покрыть тушку ломтиками трюфелей, обернуть полосками сала, положить в слой теста, приготовленного из муки, топленого свиного жира и горячей воды. Завернуть, скрепив края. Положить на противень, сделать в середине отверстие для выхода пара и выдержать в духовке на умеренном огне 1 час 45 минут. Подать можно как в горячем, так и в холодном виде.

## Курица «Луизиана»

Приготовить смесь из 400 грамм кукурузы со сливками и 50 грамм нарезанного кубиками острого перца. Заполнить этим фаршем курицу, зажарить ее. Выложить, окружить тимбалами с рисом и жареными бананами, чередуя их. Отдельно подать куриный бульон, оставшийся от приготовления.

## Курица «Лукуллус»

Приготовить фарш из 250 грамм фарша муслин и 150 грамм сырых тертых трюфелей. Заполнить им курицу, потушить. Выложить, окружить сваренными в шампанском трюфелями и петушиными гребешками. Отдельно подать соус «Деми– гляс» на трюфельной эссенции с добавлением упаренного и процеженного куриного бульона.

## Курица «Мантенон»

Нашпиговать курицу трюфелями и языком, потушить в белом бульоне. Выложить, полить соусом «Слоновая кость». Окружить блюдо кнелями и запеченными донышками артишоков, фаршированными салпиконом из белой курятины, трюфелей, политыми соусом «Бешамель». Отдельно подать соус «Слоновая кость» и рис по-креольски.

## Курица «Манчини»

Отварить курицу. Отделить грудки и кости, оставив целыми крылышки и ножки. Положить на основу из хлеба или риса. Заполнить тушку следующей смесью: заправить макароны сыром и сливками, добавить 100 грамм отварной гусиной печени, нарезанной кубиками, и 50 грамм трюфельной соломки. Нарезать грудки ломтиками, положить сверху на тушку, покрыть ломтиками трюфелей. Смешать томатный густой соус со сливками, густым прозрачным мясным бульоном, добавить масло, полить тушку.

## Курица «Маршальская»

Разделить пополам 6 кусков белого мяса ягненка, добавить 20 шляпок маленьких шампиньонов и нарезанный ломтиками отварной телячий мозг. Заправить эту смесь упаренным соусом «Велуте», нафаршировать ею курицу. Обернуть тушку полосками сала, отварить. Выложить, полить соусом «Сюпрем», окружить кнелями, трюфелями, петушиными гребешками и почками, чередуя их.

## Курица «Маргарита Савойская»

Подрумянить в течение 5 минут 10 жаворонков в горячем масле. Добавить к ним ломтики белого трюфеля, емкость герметично закрыть крышкой, снять с огня. Нафаршировать горячими жаворонками и трюфелями курицу, потушить ее в телячьем бульоне и белом савойском вине. Приготовить поленту на молоке. Раскатать ее слоем 2 сантиметра толщиной, вырезать специальным инструментом круги диаметром 4 сантиметра. Обвалять их в муке, подрумянить в очищенном масле. Посыпать тертым пармезаном, быстро запечь. Выложить курицу на основу из жареного хлеба, обложить кружочками поленты. Слегка полить дно блюда бульоном, загущенным крахмалом, а оставшуюся часть подать отдельно. Мелко нарезать белые пьемонтские трюфели, отпассеровать их в масле, добавить несколько капель топленого густого мясного бульона и подать на специальном блюде для овощей.

## Курица «Мария-Луиза»

Смешать 150 грамм риса, 300 грамм мелко нарезанных пассерованных шампиньонов и 100 грамм ломтиков трюфелей. Заправить смесь 1,5 децилитра густого соуса «Субиз». Нафаршировать этой смесью курицу. Отварить, выложить, полить «Парижским» соусом. Окружить курицу донышками артишоков, фаршированными шампиньоновым пюре, тушеными половинками латука, чередуя их.

## Курица «Менажер»

Отварить курицу в густом белом бульоне. Мелко нарезать 6 морковок, 6 свежих картофелин и 6 свежих луковиц. Добавить овощи в бульон и отварить. Переложить готовую курицу в глиняный горшок, покрыть сверху овощами, залить упаренным бульоном и подать.

## Курица «Монбазон»

Нашпиговать курицу трюфелями, отварить. Выложить, полить соусом «Сюпрем», окружить кусочками отварного белого мяса ягненка, кнелями из куриного фарша и шляпками шампиньонов, чередуя их. Отдельно подать соус «Сюпрем».

## Курица «Монморанси»

Нашпиговать курицу трюфелями, потушить в мадере. Выложить, положить с каждого бока украшенную кнель. Окружить донышками артишоков, фаршированными верхушками спаржи с маслом и трюфельной соломкой. Отдельно подать соус «Деми-гляс» с мадерой.

## Курица «Нантуа»

Отварить курицу. Выложить, полить соусом «Сюпрем» на раковом масле. Окружить кнелями из куриного фарша с раковым маслом, сваренными вместе с нарезкой «Мирепуа», раковыми шейками и ломтиками трюфелей.

## Курица «Ницца»

Приготовить жаркое в горшочке. Выложить курицу, окружить стручковой фасолью, заправленной маслом, томатами, тушенными в масле, и черными оливками без косточек (они заменяют в данном случае обычный для такого гарнира картофель). Отдельно подать оставшийся бульон, загущенный крахмалом.

## Курица с лапшой

Отварить лапшу, не доводя ее до полной готовности, заправить тертым сыром и сливками, добавить 100 грамм нарезанной кубиками гусиной печени и 100 грамм нарезанных кубиками трюфелей. Заполнить этой смесью курицу, отварить. Полить соусом «Морнэ» и быстро запечь.

## Курица по-восточному

Заполнить курицу 400 граммами риса с шафраном, отварить. Отделить грудки, отделить кости от живота, не трогая рис, полить тушку соусом «Бешамель» с томатами и шафра-

ном. Выложить тушку, нарезать грудки ломтиками, положить их на прежнее место. Полить тем же соусом, окружить четвертинками тушенного в масле мексиканского огурца.

## Курица «Параме»

Покрыть тушку густым слоем нарезки «Матиньон». Обернуть полосками сала, завернуть в тонкую ткань, приготовить жаркое. Выложить, окружить сваренными в консоме и после запеченными морковью, репой в форме оливок и половинками тушеного латука, чередуя их. Отдельно подать загущенный крахмалом мясной бульон.

## Курица по-парижски

Отварить курицу. Выложить, полить «Парижским» соусом, украсить живот ломтиками трюфеля и кусочками языка, вырезанных в форме гребешков. Окружить курицу кнелями из куриного фарша с трюфелями и кнелями из куриного фарша с кусочками окорока, чередуя их. Края блюда полить прозрачным густым бульоном.

## Курица или петух в тесте

Так в старинной кухне называли блюдо, приготовленное из домашней птицы. Ее фаршировали либо трюфелями, либо гусиной печенью, либо сморчками и т. д. Иногда готовили просто в натуральном виде. Птицу подрумянивали в масле, покрывали слоем нарезки «Матиньон», оборачивали тканью, а потом слоем теста, которое смазывали желтком. В центре пирога делали отверстие для выхода пара и ставили блюдо в духовку. В наши дни тушку не покрывают нарезкой и не оборачивают в ткань. Птицу подрумянивают, кладут в емкость соответствующих размеров, добавляют кусок свежего масла, а емкость оборачивают тестом и ставят в духовку. Тесто должно хорошо подрумяниться.

## Курица «Аделина Патти»

Приготовить рис по рецепту *Курица «Дива»,* нафаршировать им курицу. Отварить ее в белом курином бульоне. Выложить на основу из хлеба или риса, полить соусом «Сюпрем» с паприкой, окружить донышками артишоков, фаршированными трюфелями и политыми прозрачным густым мясным бульоном. Отдельно подать соус «Сюпрем» с паприкой.

## Курица по-крестьянски

Отварить курицу. Потушить в масле 125 грамм мякоти моркови, 100 грамм лука и 50 грамм сельдерея. Добавить в эту смесь 2 децилитра «Парижского» соуса, 2 столовые ложки свежесваренного зеленого горошка и 2 столовые ложки свежесваренной стручковой фасоли. Выложить курицу, покрыть ее этим гарниром. Есть еще один вариант этого рецепта. Подрумянить курицу в масле, переложить ее в другую емкость. Выше перечисленные овощи нарезать, отпассеровать в масле. Окружить ими курицу. Полить блюдо отменным телячьим бульоном, довести до готовности. В последний момент добавить зеленый горошек, стручковую фасоль и подать.

## Курица а-ля Перигор

Потушить в свином сале 200 грамм трюфелей, перемешать их с 400 граммами протертого через сито свиного сала. Заполнить этой смесью курицу. Сделать на коже курицы над-

резы, приготовить жаркое. Выложить, полить соусом «Деми-гляс» с добавлением упаренного куриного бульона и трюфельной эссенции.

## Курица а-ля Перигурдин

Заполнить тушку трюфелями, приготовленными по вышеизложенному рецепту. Сделать на ней надрезы, ввести под кожу ломтики сырых трюфелей. Обернуть тушку полосками сала, потушить. Выложить, полить соусом «Сюпрем» на трюфельной эссенции.

## Курица «Маленькая невеста»

Потушить курицу в небольшом количестве белого бульона, добавив в него 6 свежих луковиц, 6 маленьких морковок, 6 свежих картофелин и 1,5 децилитра свежего зеленого горошка. Выложить на блюдо курицу и гарнир, все полить куриным отваром с добавлением соуса «Сюпрем».

## Курица по-пьемонтски

Смешать 300 грамм ризотто и 200 грамм ломтиков белых трюфелей. Нафаршировать этим курицу, приготовить жаркое. Выложить. Приготовить соус из густого куриного бульона и обезжиренного, процеженного бульона, оставшегося от тушения. Подать блюдо с этим соусом.

## Курица «Полиньяк»

Отварить курицу. Отделить грудки. Отделить кости и заполнить тушку 400 граммами фарша муслин, смешанного со 100 граммами шампиньонов и 100 граммами трюфельной соломки. Нарезать грудки ломтиками. Выложить их на прежнее место, проложив между тушкой и грудками слой из ломтиков трюфелей. Поставить курицу в духовку, чтобы фарш запекся. Выложить, полить соусом «Сюпрем» с добавлением шампиньонового пюре, 2 ложек трюфельной соломки и 2 ложек шампиньоновой соломки.

## Курица по-португальски

Заполнить курицу 350 граммами риса, смешанного со 150 граммами томатного фондю. Приготовить жаркое. Выложить, полить «Португальским» соусом, добавив куриный упаренный бульон. Окружить 10 половинками томатов, фаршированных по-португальски.

## Курица «Принцесса»

Отварить курицу. Выложить, полить «Парижским» соусом с добавлением спаржевого масла (100 грамм на 1 литр соуса). Окружить картофельными пирожками с верхушками спаржи, заправленными маслом. Украсить каждый пирожок ломтиком трюфеля и спаржей. Вокруг гарнира положить цепочку из кнелей, приготовленных из куриного фарша со сливками.

## Курица «Принцесса Элен»

Заполнить курицу фаршем, как описано в рецепте *Курица «Дива»*. Отварить. Выложить, полить соусом «Сюпрем». Окружить клецками из шпината (см. «Овощи»). Отдельно подать серебряный кокиль с трюфельной соломкой, пассерованной в масле.

## Курица «Весенняя»

Заполнить курицу 100 граммами масла «Весеннее» с травами, зашить и довести до полуготовности в горшочке. Потом переложить тушку в другую емкость, окружить гарниром «Весенний», полить несколькими ложками бульона, оставшегося от приготовления, поставить в духовку.

## Курица «Регентская»

Смешать 100 грамм фарша муслин со 100 граммами ракового пюре, заполнить смесью курицу, отварить. Выложить, полить «Парижским» соусом с трюфельной эссенцией. Окружить гарниром «Регентский» (см. «Гарниры»).

## Курица «Королевская»

Отварить курицу. Выложить, окружить маленькими тимбалами с куриным пюре и ломтиком трюфеля. Отдельно подать соус «Сюпрем».

## Курица «Королева Анна»

Приготовить жаркое. Отделить грудки и кости. Заполнить тушку смесью из макарон со сливками, кубиков гусиной печени и кубиков трюфелей. Залить этот фарш соусом «Морнэ», быстро запечь и выложить на хлебную основу. Окружить тарталетками с петушиными гребешками и почками, заправленными «Парижским» соусом. Сверху на каждую тарталетку положить ломтик из куриного филе. Подать вместе с курицей серебряный кокиль, заполненный выложенными горкой трюфелями. Отдельно подать «Парижский соус» с трюфельной эссенцией.

## Курица «Белая королева»

Приготовить смесь из 300 грамм фарша муслин, 100 грамм языка и 100 грамм трюфелей, нарезанных кубиками. Заполнить тушку. Отварить. Выложить, окружить 100 граммами петушиных гребешков и почек, 60 граммами ломтиков трюфелей и 10 шляпками маленьких шампиньонов. Полить «Парижским» соусом.

## Курица «Королева Марго»

Заполнить курицу 300 граммами фарша муслин, смешанного с 50 граммами миндального пюре. Отварить. Выложить, полить соусом «Сюпрем» с миндальным молоком, окружить кнелями из куриного фарша с фисташковым маслом и кнелями из куриного фарша с раковым маслом.

## Курица «Королева Маргарита»

Отварить курицу. Отделить грудки и кости, не трогая крылья и ноги. Выложить такую тушку на основу из риса или жареного хлеба. Нарезать грудки на тонкие ломтики, добавить ломтики трюфелей и смешать все с ингредиентами для суфле из пармезана. Заполнить курицу этой смесью и положить на промасленную бумагу. Сверху на фарш положить тонкие ломтики сыра гриер и поставить блюдо в духовку на умеренный огонь. Отдельно подать соус «Сюпрем» с ломтиками белых трюфелей.

## Курица «Ренессанс»

Отварить курицу, выложить и полить «Парижским» соусом на шампиньоновой эссенции. Окружить гарниром «Ренессанс» (см. «Гарниры»).

## Курица с рисом

Отварить курицу. Выложить и полить «Парижским» соусом на курином отваре. Окружить маленькими тимбалами с рисом, сваренным в курином бульоне.

## Курица «Россини»

Приготовить жаркое. Отделить грудки, нарезать их ломтиками и выложить кольцом на круглое блюдо, чередуя с ломтиками пассерованной гусиной печени. В середину налить насыщенный куриный бульон с трюфельной эссенцией. Отдельно отварить лапшу, заправить ее сливками. Заполнить ею тимбалы, а сверху на отварную лапшу положить пассерованную лапшу.

*Примечание.* Мы рекомендуем подать куриные грудки в глиняном овальном блюде с крышкой. Его лучше всего поднести на серебряном подносе.

## Курица «Сент-Альянс»

Приправить солью и перцем десяток отменных трюфелей и подогреть их в масле. Полить мадерой. Остудить под крышкой. Сделать надрезы на курице, ввести под кожу трюфели. Приготовить жаркое. Пожарить в масле столько же овсянок и ломтиков гусиной печени, сколько собирается человек за столом. Поднести одновременно с курицей и подать в соуснике процеженный бульон. Метрдотель и три его помощника должны на глазах у клиентов подогреть блюдо на плите, быстро отделить куриные грудки, нарезать их тонкими ломтиками. Первый помощник помещает каждый ломтик на ломтик гусиной печени, выложенный на горячую тарелку. Туда же кладет трюфели. Второй помощник добавляет овсянку и немного соуса. Третий подает тарелку клиенту. Таким образом, курица сервируется горячей и имеет отменные вкусовые качества.

*Примечание.* Это блюдо было описано Брийат– Савареном в книге «Философия вкуса», оно объединяет главные ингредиенты французской кухни: куриное филе, гусиную печень, овсянку и трюфели.

## Курица «Санта-Лючия»

Заполнить курицу трюфелями, приготовленными по вышеприведенному рецепту. Потушить в марсале. Выложить на хлебную основу, окружить тарталетками с сырными клецками по-римски и пассерованными ломтиками гусиной печени, чередуя их. Отдельно подать томатный соус «Деми– гляс» с маслом.

## Курица по-сицилийски

Отварить курицу. Отделить грудки и кости. Заполнить тушку макаронами, заправленными насыщенным говяжьим бульоном по-неаполитански с трюфелями и гусиной печенью, нарезанными кубиками, а также петушиными гребешками и почками. Выложить на основу из риса и хлеба, полить густым мясным бульоном, окружить тарталетками с ломтиками

куриной грудки, пассерованными ломтиками гусиной печени и ломтиками трюфелей (их кладут один на другой). Отдельно подать томатный соус «Деми-гляс» с маслом.

## Суфле из курицы

Отварить курицу. Отделить грудки, нарезать их тонкими ломтиками. Отделить кости, заполнить тушку следующей смесью: 500 грамм фарша муслин, 150 грамм пюре из гусиной печени, ломтики грудок и ломтики трюфелей. Придать курице первоначальную форму. Украсить ломтиками трюфелей, кусочками языка и белком. Выложить курицу в огнеупорное блюдо с небольшим количеством воды и поставить в духовку на несильный огонь. Отдельно подать «Парижский» соус на трюфельной эссенции. Другой вариант: заполнить тушку фаршем с пюре из гусиной печени, поставить в духовку. Когда блюдо будет готово, окружить тарталетками с фаршем муслин и куриными ломтиками. Отдельно подать тот же соус, что и в первом варианте.

*Примечание.* Такое блюдо лучше всего готовить или на водяной бане, или в пароварке.

## Курица «Суворов»

Нафаршировать курицу 250 граммами гусиной печени и 150 граммами сырых трюфелей, нарезанных кубиками. Потушить в горшочке, но не до готовности. Переложить в другую емкость, добавить 10 трюфелей, тушенных в мадере. Влить 1 децилитр насыщенного куриного бульона, закрыть крышкой, залепить зазор между кастрюлей и крышкой полоской теста, поставить в духовку на 30 минут. Подать в той же емкости, в которой готовилась курица.

## Курица «Стенли»

Нафаршировать курицу 250 граммами риса, 100 граммами шампиньонов, 100 граммами трюфелей, нарезанных соломкой. Отварить курицу в небольшом количестве белого бульона, добавив 500 грамм бланшированного нарезанного соломкой лука, приправленного карри. Когда курица будет готова, процедить бульон. К луковому пюре добавить 2 децилитра «Велуте» и 2 децилитра сливок. Упарить. Вновь процедить, добавить 1 децилитр сливок. Выложить курицу, полить этим соусом.

## Курица «Сильвана»

Пожарить на ореховом масле 400 грамм опят. Нафаршировать этими грибами курицу, подрумянить ее на масле. Довести до полуготовности в духовке. Положить в кастрюлю 250 грамм свежего зеленого горошка, 10 свежих маленьких луковиц, нарезанный латук, букет из веточек петрушки, кервеля и мяты. Добавить соль, сахар и 50 грамм масла. Влить 2 столовые ложки воды. Закрыть крышкой, потушить овощи. Выложить в сотейник курицу с гарниром, закрыть крышкой и поставить в духовку на 45 минут. Подать в той же емкости. Отдельно можно подать куриный бульон.

## Курица «Талейран»

Приготовить жаркое. Отделить грудки, нарезать их крупными кубиками. Смешать с бланшированными макаронами, заправленными тертым пармезаном и сливочным соусом. Добавить 150 грамм нарезанной кубиками гусиной печени и 50 грамм нарезанных кубиками трюфелей. Отделить кости. Заполнить тушку вышеописанным гарниром, покрыть его слоем фарша муслин, придать курице прежнюю форму. Украсить поверхность ломтиками трюфе-

лей. Обернуть промасленной бумагой, поставить в духовку на умеренный огонь, чтобы фарш запекся, а гарнир подогрелся. Выложить курицу на блюдо, полить его дно несколькими ложками соуса «Деми-гляс» с трюфельной эссенцией и трюфельной соломкой. Отдельно подать этот же соус в соуснике.

## Курица «Тиволи»

Зажарить курицу. Выложить ее, окружить гарниром из жареных шампиньонов с петушиными почками и гребешками. Заправить его «Парижским» соусом. Добавить верхушки спаржи. Полить курицу упаренным до 1 децилитра бульоном с добавлением лимонного сока и 100 грамм масла.

## Курица «Тоска»

Нафаршировать курицу рисом, потушить в небольшом количестве жидкости. Выложить на основу из жареного хлеба. Окружить тушеным фенхелем. Отдельно подать куриный бульон с добавлением масла.

## Курица по-тулузски

Отварить курицу. Выложить, полить «Парижским» соусом. Окружить гарниром по-тулузски. Отдельно подать в соуснике «Парижский» соус на шампиньоновой эссенции.

## Курица «Трианон»

Отварить курицу. Приготовить 24 кнели из куриного фарша. Добавить в фарш пюре из гусиной печени, разделить его на три части. В одну часть положить трюфели, в другую – кусочки языка, а в третью часть – ароматные травы. Выложить курицу. Окружить кнелями, чередуя их. Каждую кнель украсить трюфелем. В курицу воткнуть маленький шампур с большим шампиньоном, жареным трюфелем и кнелью из фарша с языком. Отдельно подать соус «Сюпрем» с добавлением масла из гусиной печени.

## Курица по-венециански

Отварить курицу. Выложить, полить соусом «Сюпрем» с маслом «Равигот». Окружить шампиньонами, отваренными ломтиками говяжьего мозга и петушиными гребешками.

## Курица «Вер-Пре»

Отварить курицу. Выложить, полить соусом «Сюпрем» с добавлением масла «Весеннее». Окружить гарниром из зеленого горошка, стручковой фасоли и верхушек спаржи с маслом.

## Курица «Виши»

Отварить курицу. Выложить, полить 2 децилитрами соуса «Сюпрем» с добавлением 100 грамм тушеной моркови и 0,5 децилитра сливок. Окружить тарталетками с морковью «Виши».

## Курица «Виктория»

Нафаршировать курицу трюфелями и гусиной печенью. Потушить почти до готовности. Переложить в сотейник вместе с пассерованным картофелем, нарезанным кубиками. Поставить в духовку. Подать в той же посуде, в которой готовилась курица.

## Курица а-ля Вьерж

Отварить курицу. Выложить, полить соусом «Бешамель» со сливками и куриным бульоном. Окружить ломтиками из отварной белой телятины и кусочками телячьего мозга. Между ними выложить петушиные гребешки.

## Курица «Вилларс»

Отварить курицу. Выложить, полить «Парижским» соусом с шампиньоновой эссенцией. Окружить белым мясом ягненка, петушиными почками, шампиньонами и кусочками языка в форме гребешка, чередуя их.

## Курица «Вашингтон»

Нафаршировать курицу зеленой кукурузой по– гречески, потушить, запечь. Подать с тимбалом, заполненной кукурузой со сливками и упаренным обезжиренным куриным бульоном.

## Различные способы приготовления курицы

Лучше всего фаршировать курицу рисом и отваривать ее в небольшом количестве белого бульона, из которого потом можно приготовить соус «Сюпрем». Такую курицу подают с огурцами, сельдереем, свежей морковью, испанским артишоком и т. д. Овощи тушат в масле, добавляют ломтики трюфелей и поливают тем же соусом, что и курицу. Существует дюжина вариантов приготовления курицы. Все зависит от фантазии кулинаров и обстоятельств их работы.

## Курица или каплун «Перигор»

Заполнить курицу трюфелями, обернуть полосками телятины, потушить в шампанском. Подать с бульоном и испанскими артишоками.

# Филейчики или куриные грудки, куриные отбивные

Куриные грудки (сюпремы) и филейчики – это одно и то же. Под ними понимают филе и филе миньоны. Филе можно вырезать у цыпленка или у взрослой курицы. У цыплят филе маленького размера, его готовят с чем-либо еще, тогда как у курицы филе достаточно большое, поэтому его готовят самостоятельно. Отбивные делают из филе молодой курицы или зернового цыпленка. На таком филе оставляют косточку от крыла. Иногда отбивную вырезают из филе взрослой курицы. Тогда ее делят на три-четыре куска правильной формы, так как она очень большая. Если такую отбивную фаршируют, то вырезают середину кончиком ножа. В углубление вводят фарш. Эта процедура необязательна. Обычно филе и отбивные готовят без жидкости. Если они должны быть сварены, то сначала отваривают курицу, а

потом вырезают филе. Филе и отбивные можно готовить по-коричневому и по-белому. Чаще всего по-коричневому готовят только отбивные.

## Отбивные и филейчики по-коричневому

Отбивные приправить солью, обвалять в муке, сложить в сотейник с предварительно растопленным очищенным маслом. Подрумянить с обеих сторон. Это мясо настолько нежное, что подрумянивание и приготовление происходит одновременно.

## Отбивные и филейчики по-белому

Отбивные или филейчики приправить, обвалять в муке, сложить в сотейник со свежим топленым, но не очищенным маслом. Добавить несколько капель лимонного сока, герметично закрыть крышкой, поставить в горячую духовку. Достаточно нескольких минут, чтобы блюдо было готово.

И отбивные, и филейчики обваливают в яйце и хлебных крошках, после чего жарят. Если их жарят на гриле, то предварительно обмакивают в топленое масло.

Важное замечание: и отбивные, и филейчики надо подать горячими сразу, как они готовы, поскольку их мясо быстро твердеет. Это очень важный момент.

*Примечание.* Для всех описанных ниже рецептов предлагаем одну и ту же процедуру: провести дегласирование в кастрюле, в которой готовились филейчики, с белым бульоном и несколькими ложками густого мясного бульона. Эту жидкость не надо обезжиривать и сильно упаривать. Из нее получается отменный соус с ореховым вкусом.

## Филейчики «Аделина Патти»

Выложить слоем фарша муслин дно и стенки овальной формы, смазанной маслом. Мелко нарезать шампиньоны, пожарить их на масле. Положить на фарш. Покрыть еще одним слоем фарша и поставить на водяную баню. Выложить получившуюся тарталетку на круглое блюдо. Сверху положить отварные куриные филейчики. Полить «Парижским» соусом. Украсить кольцом из кусочков языка, а в середину этого кольца положить колечко трюфеля. Полить вокруг густым куриным бульоном.

## Филейчики «Альбуфера»

Придать филейчикам форму сердечка. Заполнить фаршем муслин, потушить в масле. Приготовить тарталетки с гарниром, описанным в рецепте *Курица «Альбуфера»*. Положить сверху филейчики. Полить соусом «Альбуфера», а его остаток подать отдельно в соуснике.

## Филейчики «Александра»

Потушить филейчики в масле. Украсить ломтиками трюфелей. Полить соусом «Морнэ» с куриным бульоном и запечь. Окружить спаржей, заправленной маслом.

## Филейчики «Посольские»

Отварить филейчики. Выложить, полить соусом «Сюпрем», окружить белым отварным мясом ягненка, нашпигованным трюфелями, и верхушками спаржи.

## Филейчики по-арльски

Приправить филейчики, обвалять в муке, пожарить на масле. Нарезать колечками баклажаны, обвалять в муке, зажарить в растительном масле. Выложить кольцом на блюдо, а сверху положить филейчики. Середину украсить пассерованными в растительном масле томатами и колечками жареного лука. Отдельно подать томатный соус «Деми-гляс».

## Филейчики «Бель-Элен»

Придать филейчикам форму сердечек, пожарить на очищенном масле. Выложить на крокетки из верхушек спаржи той же формы. Украсить каждый филейчик ломтиком трюфеля, полить ореховым маслом. Отдельно подать загущенный крахмалом телячий бульон с добавлением куриного бульона, оставшегося от приготовления филейчиков.

## Филейчики «Буатель»

Придать филейчикам форму сердечек. Выложить в смазанный маслом сотейник, добавить 300 грамм мелко нарезанных сырых шампиньонов, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, закрыть крышкой и поставить в духовку на небольшой огонь. Выложить филейчики кольцом в тимбалу, а в середине положить шампиньоны. Добавить в бульон, оставшийся от приготовления, 80 грамм масла и немного лимонного сока. Вылить получившийся соус на филейчики, посыпать зеленью петрушки.

## Филейчики с шампиньонами, приготовленные по-коричневому

Потушить филейчки в очищенном масле, как указано в предисловии к этой главе. Выложить, окружить мелко нарезанными, пассерованными в масле шампиньонами. Полить шампиньоновым легким соусом.

## Филейчики с шампиньонами, приготовленные по-белому

Отварить филейчики в небольшом количестве грибного отвара. Выложить кольцом. Середину украсить шляпками белых шампиньонов. Полить «Парижским» соусом, смешанным с бульоном, оставшимся от приготовления.

## Филейчики «Шимэ»

Потушить филейчики в очищенном масле. Выложить, подать вместе с гарниром из жареных сморчков и верхушек спаржи, заправленных маслом. Полить вокруг загущенным крахмалом бульоном.

## Филейчики «Кюсси»

Нарезать филейчики ломтиками. Отбить и придать им круглую форму. Приправить, обвалять в муке, пожарить на масле. Каждый ломтик положить на донышко артишока такого же размера. Украсить ломтиком трюфеля и петушиным гребешком. Отдельно подать загущенный крахмалом куриный бульон.

## Филейчики «Дориа»

Приправить филейчики. Обвалять в хлебных крошках и яйце, быстро пожарить на очищенном масле. Выложить, окружить кусочками тушенных в масле огурцов (их также можно обвалять в муке и отпассеровать). Перед сервировкой полить ореховым маслом и сбрызнуть лимонным соком.

## Филейчики а-ля Дре

Нашпиговать филейчики трюфелями и языком. Потушить в масле. Выложить, окружить петушиными гребешками, почками и ломтиками трюфелей. Полить гарнир «Парижским» соусом.

## Филейчики с языком

Нашпиговать филейчики кусочками языка, потушить в масле. Выложить на гренки, поместив между ними овальную кнель из фарша муслин с добавлением рубленого языка. Полить прозрачным соусом «Сюпрем» так, чтобы были видны кусочки языка.

## Филейчики по-шотландски

Приготовить филейчики по-белому. Выложить, полить «Шотландским» соусом. Отдельно подать тимбалу со стручковой фасолью, заправленной маслом. Один из вариантов: придать филейчикам форму сердечка, нафаршировать фаршем годиво со сливками и кубиками тушенных в масле овощей. Отварить. Выложить, полить соусом, окружить стручковой фасолью, заправленной маслом.

## Филейчики «Элизабет»

Отделить грудки двух маленьких куриц. Потушить в ореховом масле, выложить на квадратное блюдо. Полить соусом «Сюпрем» и украсить ломтиками трюфелей. В центре поместить дюжину устриц, выдержанных заранее на льду.

*Примечание.* Это блюдо было приготовлено по желанию одной клиентки, и его рецепт приводится здесь из-за своей необычности.

## Филейчики «Фаворит»

Пожарить филейчики на очищенном масле. Выложить на пассерованные ломтики гусиной печени. В центре разместить верхушки спаржи, заправленные маслом. Отдельно подать в соуснике густой мясной бульон с маслом.

## Филейчики «Финансьер»

Придать филейчикам форму сердечек. Заполнить куриным фаршем с трюфелями, потушить в масле. Выложить на гренки той же формы. В центре положить гарнир «Финансьер». Полить все соусом «Финансьер».

## Филейчики по-флорентийски

Потушить филейчики в масле. Выложить на тушеные листья шпината. Полить соусом «Морнэ» на курином бульоне и быстро запечь.

## Филейчики с донышками артишоков

Пожарить филейчики на масле. Выложить, окружить тушеными, посыпанными ароматными травами донышками артишоков. Сбрызнуть филейчики ореховым маслом, подать с куриным густым бульоном.

## Филейчики «Генрих IV»

Нарезать филейчики ломтиками и слегка их отбить. Придать круглую форму. Приправить, обвалять в муке, пожарить в очищенном масле. Выложить на донышки артишоков, политые густым мясным бульоном. Украсить каждый ломтиком трюфеля, отдельно подать «Бернский» соус.

## Филейчики по-венгерски

Приготовить рис с томатами, выложить его на низкое блюдо. Приправить филейчики паприкой, пожарить на очищенном масле и положить на рис. Провести дегласирование с несколькими ложками сливок, добавить «Венгерский» соус и полить этой жидкостью филейчики.

## Филейчики по-индийски

Пожарить филейчики на масле, обмакнуть в соус карри по-индийски. Выложить на тимбалу вместе с соусом. Отдельно подать в тимбале рис по-индийски. Вариант этого рецепта: приготовить по-белому курицу, отделить филе, разрезать каждое на две части. На каждый кусок положить по кнеле из куриного фарша муслин. Украсить ломтиком трюфеля, полить соусом «Сюпрем» с карри. Отдельно подать рис с зеленым горошком.

## Филейчики «Жардиньер»

Пожарить филейчики на масле. Выложить, окружить гарниром «Жардиньер». Перед сервировкой сбрызнуть филейчики ореховым маслом.

## Филейчики «Жюдик»

Придать филейчикам форму сердечек. Приправить, потушить в масле. Выложить на тушеные половинки латука. Украсить каждый филейчик ломтиком трюфеля и петушиной почкой. Полить загущенным крахмалом бульоном.

## Филейчики «Маршальские»

Обвалять филейчики в хлебных крошках и яйце, пожарить на масле. Выложить кольцом, украсить ломтиками трюфелей. В центр положить верхушки спаржи с маслом.

*Примечание.* В принципе все блюда, приготовленные по-маршальски, должны быть обваляны в трюфелях. Но при готовке трюфели сохнут и теряют аромат. Лучше всего филейчики обвалять в хлебных крошках, яйце и мелко нарезанных трюфелях.

## Филейчики «Мария-Луиза»

Нарезать филейчики ломтиками и слегка отбить их. Придать круглую форму, обвалять в хлебных крошках и яйце. Потушить в очищенном масле. Выложить на донышки артишоков, фаршированные шампиньоновым пюре. Сбрызнуть ореховым маслом.

## Филейчики «Мария-Тереза»

Приготовить плов из риса на курином бульоне. Добавить в него масло и белую курятину (200 грамм мяса на 500 грамм риса). Выложить горкой в смазанную маслом форму. Потушить филейчики в масле, выложить сверху. Полить соусом «Сюпрем». Между каждым филейчиком положить кусочек языка. Отдельно подать соус «Сюпрем».

## Филейчики «Мериленд»

Приправить филейчики, обвалять в хлебных крошках и яйце, потушить в очищенном масле. Выложить на ломтики жареного бекона. Окружить галетами из кукурузы и мелко нарезанными жареными бананами. Отдельно подать соус с хреном и со сливками.

## Филейчики «Мирей»

Отделить филейчики от двух мясистых кур. Приготовить гарнир как для ягнячьего каре «Мирей», то есть мелко нарезанные сырые картофель и донышки артишоков потушить по рецепту *Картофель «Анна»*. Перед сервировкой пожарить на масле куриное филе, выложить на гарнир, все полить бульоном, оставшимся от приготовления, с добавлением в него белого вина и нескольких ложек густого мясного бульона.

## Филейчики «Монпансье»

Обвалять филейчики в хлебных крошках и яйце, пожарить на очищенном масле. Выложить кольцом, украсить ломтиками трюфелей. Вокруг положить верхушки спаржи с маслом. Сбрызнуть филейчики ореховым маслом.

## Филейчики «Орли»

Замариновать на час куриные филейчики в лимонном соке и растительном масле с петрушкой и мелко нарезанным луком. Сцедить жидкость, обмакнуть в тесто для жаренья, опустить в горячий фритюр. Подать на салфетке с жареной петрушкой и томатным соусом.

## Филейчики по-восточному

Пожарить филейчики на масле. Положить на ломтики тушеного мексиканского огурца. Полить соусом «Сюпрем» с томатным пюре и шафраном. Отдельно подать плов из риса с кубиками сладкого перца.

## Филейчики в фольге

Подрумянить филейчики на масле. Завернуть каждый в фольгу, смазанную сливочным или растительным маслом, с 2 ломтиками окорока и слоем густого «Итальянского» соуса. Закрыть края, сложить на противень, поставить в горячую духовку.

## Филейчики по-парижски

Придать филейчикам форму сердечка, потушить в масле. Выложить, полить «Парижским» соусом, а в центр блюда положить кнели из куриного фарша с добавлением языка и трюфелей. На каждый филейчик положить трюфель и язык в форме круассана. Сбрызнуть густым мясным бульоном.

## Филейчики с пармезаном

Обмакнуть филейчики во взбитое яйцо и смесь из тертого пармезана с хлебными крошками. Потушить в масле. Выложить на гренки из поленты, подрумяненные в очищенном масле. Перед сервировкой полить ореховым маслом.

## Филейчики «Периге»

Придать филейчикам форму сердечек, заполнить фаршем муслин с трюфелями, потушить в масле. Выложить кольцом, а центр полить соусом «Периге».

## Филейчики «Полиньяк»

Потушить филейчики в масле. Выложить, полить соусом «Сюпрем» с трюфельной и шампиньоновой соломкой.

## Филейчики «Пожарские»

Нарубить филейчики, добавить на каждые полкило их гаши, состоящего из 125 грамм хлебной мякоти, вымоченной в молоке, 125 грамм свежего масла и 1 децилитра густых свежих сливок. Приправить солью, перцем, мускатом. Разделить фарш на части, придав им первоначальную форму грудок. Обвалять в муке, зажарить на очищенном масле. Подать сразу.

*Примечание.* Гарнир можно подать любой или не подавать его вообще. Все зависит от вкуса.

## Филейчики «Регентские»

Придать филейчикам форму сердечек. Слегка отбить их, потушить. Каждый филейчик украсить кнелью из куриного фарша с креветочным маслом. Выложить кольцом на круглое блюдо. Полить «Парижским» соусом на трюфельной эссенции. Положить на каждый филейчик кусочек трюфеля, петушиный гребешок и петушиную почку.

## Филейчики «Ришелье»

Обвалять филейчики в хлебных крошках и яйце, потушить в масле. Выложить, полить маслом «Метрдотель» и украсить каждый филейчик 4 ломтиками трюфелей.

## Филейчики «Римини»

Нашпиговать филейчики тонкими ломтиками черных трюфелей, потушить. Выложить каждый филейчик в лодочку из слоеного теста, фаршированную шампиньоновым пюре. Отдельно подать «Парижский» соус.

## Филейчики «Россини»

Пожарить филейчики на масле. Выложить на жареные ломтики из гусиной печени. Полить острым соусом «Мадера» с ломтиками трюфелей.

## Филейчики «Сен-Жермен»

Приправить филейчики. Полить маслом, зажарить на гриле в промасленной бумаге. Поливать время от времени топленым очищенным маслом. Подать с «Беарнским» соусом и пюре из зеленого горошка со сливками.

## Филейчики «Талейран»

Приготовить крустаду из песочного теста и макароны со сливками. Добавить на 250 грамм макарон 100 грамм гусиной печени и 100 грамм трюфелей, нарезанных кубиками. Придать филейчикам форму сердечек, потушить их в масле. Выложить макароны в крустаду горкой. Полить филейчики «Парижским» соусом, разместить их вокруг гарнира. Подать на салфетке с соусом «Мадера» с добавлением трюфельной соломки.

## Филейчики «Балансе»

Заполнить филейчики салпиконом из трюфелей, заправленным очень густым «Парижским» соусом. Обвалять в хлебных крошках и яйце, поджарить на очищенном масле. Придать гренкам форму гребешков, смазать куриным фаршем с трюфелями, поставить на несколько минут в духовку, чтобы фарш запекся. Выложить филейчики, окружить их фаршированными гренками (по 2 гренки на каждый филейчик). Отдельно подать пюре из шампиньонов.

## Филейчики «Валуа»

Обвалять филейчики в хлебных крошках и яйце, потушить в очищенном масле. Выложить кольцом, а середину блюда украсить отварными фаршированными маленькими оливками. Отдельно подать соус «Валуа».

## Филейчики «Верней»

Замариновать филейчики, как указано в рецепте *Филейчики «Орли»*. Обвалять в хлебных крошках и яйце, потушить в очищенном масле. Выложить, полить соусом «Кольбер». Отдельно подать пюре из артишоков.

## Филейчики «Виллеруа»

Потушить филейчики до полуготовности. Остудить. Полить соусом «Виллеруа», обвалять в хлебных крошках и яйце, зажарить. Отдельно подать соус «Периге».

## Филейчики «Волселе»

Придать филейчикам форму сердечек. Заполнить фаршем муслин, потушить в масле. Полить соусом «Сюпрем», выложить на блюдо, чередуя с букетиками из верхушек спаржи.

## Жареная курица

Жарить лучше всего молодых кур. Они должны быть достаточно мясистыми, среднего размера и иметь нежное мясо. Однако жарить можно и маленьких кур, и зерновых цыплят. Начинать разделку птицы следует с ножек. Сначала отделяют бедро от большой берцовой кости, затем лапки с ноготками, потом срезают крылья, отделяют грудку. Если курица большая, то грудку разрезают пополам. Оставшуюся тушку делят на две части. В любом случае, каков бы ни был рецепт приготовления, жарят курицу следующим образом. В большом сотейнике надо растопить 50 грамм очищенного масла (или же по 25 грамм сливочного и растительного масла). Приправить куски курицы солью, перцем, положить в сотейник. Подрумянить со всех сторон. Закрыть сотейник крышкой и поставить в горячую духовку. Самые нежные кусочки – крылышки и грудки – вытаскивают через несколько минут и держат в теплом месте под крышкой. Ножки, мясо которых более жесткое, должны готовиться на 7–8 минут дольше. Когда курица будет готова, необходимо сцедить часть жира, провести дегласирование в сотейнике либо с вином, либо с шампиньоновым отваром, либо с куриным бульоном. Дегласирование является необходимой процедурой, так как позволяет растворить карамелизированный сок на дне сотейника. Жидкость следует упарить наполовину и смешать с указанным в рецепте соусом. Положить в него кусочки тушки, лапки, крылышки и ножки, потушить все в течение нескольких минут. Затем добавить другие куски курицы. Надо помнить, что соус не должен кипеть, так как при кипячении мясо теряет нежность. За несколько минут до сервировки куски курицы кладут в глубокое блюдо в следующем порядке: куски тушки и лапки – на дне, сверху – ножки и крылья. Все поливают соусом, накрывают крышкой. Если курица готовится по-белому, то ее куски просто подогревают в масле без подрумянивания, а потом ставят в духовку. В этом случае подают белые соусы, приготовленные на сливках.

## Жареная курица по-алжирски

Обжарить курицу на масле. Провести дегласирование с 1 децилитром белого вина. Добавить зубчик чеснока и маленький томат, потушить. Выложить курицу, полить соусом, окружить сладким картофелем и мексиканскими огурцами, тушенными в масле.

## Жареная курица по-анверски

Подрумянить курицу, обжарить в масле. Провести дегласирование со сливками, добавить 1 литр соуса «Сюпрем», упарить на 1/3 и добавить в получившийся соус 250 грамм бланшированных побегов хмеля, 125 грамм нарезанного соломкой языка. Подать в горшочке.

## Жареная курица «Аршидюк»

Подрумянить курицу на масле, добавить 2 мелко нарезанные, тушенные в масле луковицы, дожарить. Вынуть куски курицы, выложить на блюдо, накрыть крышкой, поставить в теплое место. Добавить в отвар с луком стакан изысканного шампанского, по 1 децилитру сливок и «Велуте», процедить через сито. Упарить, снять с огня и положить в соус 50 грамм масла, влить сок одного лимона и ложку мадеры. Полить куски курицы полученным соусом, выложить их на дюжину ломтиков трюфелей.

## Жареная курица по-арльски

Пожарить курицу на растительном масле, переложить на блюдо. Провести дегласирование с белым вином, добавить большую дольку чеснока, влить 1 децилитр томатного соуса «Деми-гляс», упарить полученный соус на 1/3. Полить им куски курицы. Окружить ее колечками лука и баклажанов, предварительно обваляв их в муке, приправив и обжарив в растительном масле, а также пассерованными в масле томатами, чередуя эти элементы.

## Жареная курица «Арманьяк»

Обжарить куски курицы и 100 грамм ломтиков сырых трюфелей в масле. Переложить курицу и грибы в горшочек. Провести дегласирование с маленьким стаканом выдержанного шампанского, добавить несколько капель лимонного сока, 1 децилитр сливок. Подогреть, снять с огня, положить в соус 50 грамм ракового масла. Полить куски курицы, подать в горшочке.

## Жареная курица «Артуа»

Пожарить курицу на масле, выложить. Провести дегласирование с 3 ложками мадеры и 0,5 децилитра прозрачного густого мясного бульона, добавить 4 маленьких донышка артишоков, разрезанных на четвертинки и отпассерованных в масле, 10 кусочков отварной и запеченной моркови, 8 отпассерованных в масле маленьких свежих луковиц. Положить в соус 50 грамм масла, щепотку лука-резанца, полить им курицу.

## Жареная курица «Болье»

Пожарить курицу на масле. Добавить по 150 грамм пожаренных на масле мелкого свежего картофеля величиной с орех и донышек артишоков. Поставить в духовку, накрыв крышкой, на 10 минут. Затем куски курицы, картофель, артишоки и 12 черных оливок положить в глиняный горшочек. Провести дегласирование с несколькими ложками белого вина и лимонного сока, влить ложку телячьего бульона, полить полученным соусом курицу. Закрыть крышкой, потушить еще 5 минут, подать в горшочке.

## Жареная курица «Берси»

Пожарить курицу на масле, выложить. Добавить в куриный отвар ложку шалота, провести дегласирование с 1 децилитром белого вина и упарить жидкость наполовину. Налить в нее 0,5 децилитра густого мясного бульона, сок половины лимона, положить 50 грамм масла, 5 отварных нарезанных сосисок «Чиполата» и 100 грамм мелко нарезанных пассерованных шампиньонов. Вылить получившийся соус на курицу, посыпать ее зеленью петрушки.

## Жареная курица «Буавен»

Подрумянить куски курицы на масле. Добавить 12 жаренных на сковороде луковиц, 12 маленьких бланшированных донышек артишоков, 24 мелкие, величиной с орех картофелины. Накрыть крышкой, поставить в духовку. Выложить курицу, сверху положить лук и картофель, окружить артишоками. Провести дегласирование с несколькими ложками консоме, долить 0,5 децилитра прозрачного густого мясного бульона, сбрызнуть лимонным соком, положить 50 грамм масла, вылить получившийся соус на курицу и гарнир.

## Жареная курица по-бордоски

Пожарить курицу на масле и выложить. Окружить маленькими, тушенными в масле донышками артишоков, мелко нарезанным, пассерованным в масле картофелем, колечками жареного лука, чередуя их. Между ними положить пучки петрушки. Провести дегласирование с несколькими ложками куриного бульона, полить получившимся соусом курицу.

## Пассерованная курица по-бургундски

Подрумянить на масле 125 грамм бланшированной грудинки, нарезанной кубиками, 8 маленьких луковиц и 100 грамм сырых, разрезанных на четвертинки шампиньонов. Выложить на тарелку. В этом же масле подрумянить куски курицы. Переложить гарнир в сотейник. Закрыть крышкой, поставить в духовку. Выложить курицу и гарнир, сцедить жир. В оставшуюся в сотейнике жидкость добавить дольку чеснока и 2 децилитра отменного красного вина. Упарить ее наполовину. Добавить 30 грамм масла, смешанного с мукой, полить получившимся соусом курицу.

## Жареная курица по-брессански

Разделать курицу на куски, а ножки разделить пополам. Приправить солью и перцем. Пожарить на масле. Когда курица будет почти готова, добавить 50 грамм мелко нарезанного лука и 24 петушиные почки. Влить стакан белого вина, упарить жидкость, добавить 2 стакана свежих сливок, потушить в течение 10–12 минут. Перед сервировкой положить еще 3 дюжины сваренных в курт– бульоне раковых шеек. Подать на тимбале.

## Жареная курица по-бретонски

Подрумянить курицу на масле, добавить 100 грамм мелко нарезанного лука-порея и половину мелко нарезанной луковицы, заранее потушенных в масле. Закрыть крышкой, поставить в духовку. Через 5 минут добавить 100 грамм мелко нарезанных пассерованных шампиньонов. Выложить курицу. В овощи влить по 1 децилитру сливок и соуса «Сюпрем». Упарить наполовину. Вылить соус с овощами на курицу.

## Жареная курица по-каталонски

Пожарить курицу на растительном масле. Переложить куски в теплое место и сцедить с них масло. Провести дегласирование с белым вином, добавить 1 децилитр «Испанского» соуса, 100 грамм пассерованных четвертинок шампиньонов, 6 печеных луковиц, 6 сваренных в консоме каштанов, 3 разрезанные пополам отварные сосиски «Чиполата» и ложку томатного фондю. Переложить куски курицы к гарниру, потушить все вместе еще 5 минут. Выложить курицу, полить ее соусом с гарниром.

## Жареная курица с белыми грибами

Пожарить курицу на растительном масле, выложить. Сцедить масло. Добавить в него ложку шалота и провести дегласирование с белым вином. Упарить жидкость наполовину. Положить 50 грамм масла и вылить получившийся соус на курицу. Окружить ее белыми грибами, приготовленными по-бордоски (250 грамм), посыпать зеленью петрушки.

## Жареная курица «Шампо»

Пожарить курицу на масле. Заранее потушить в масле мелкий лук и картофель величиной с орех. Выложить курицу, окружить ее гарниром. Провести дегласирование с белым вином. Добавить загущенный крахмалом телячий бульон (1 децилитр) и ложку густого мясного бульона. Упарить наполовину. Положить 50 грамм масла, полить получившимся соусом курицу.

## Жареная курица «Охотничья»

Пожарить курицу на смеси растительного и сливочного масла. Выложить, поставить в теплое место. В том же жире подрумянить 125 грамм мелко нарезанных шампиньонов и 3 ложки шалота. Влить 1 децилитр белого вина и маленький стакан коньяка. Упарить наполовину, добавить 1 децилитр томатного соуса «Деми-гляс», щепотку кервеля и эстрагона. Полить этим соусом курицу, посыпать зеленью петрушки.

## Жареная курица с карри

Нарезать курицу мелкими кусками. Пожарить на растительном масле с мелко нарезанным луком и щепоткой карри. Провести дегласирование с 1 децилитром кокосового или миндального молока. Добавить 2 децилитра «Велуте» и довести курицу до готовности с этим соусом, упарив его. Выложить на тимбал. Отдельно подать рис по-индийски.

*Примечание.* Четко описанного рецепта приготовления курицы с карри не существует. Даже индийские повара готовят это блюдо по-разному. Данный рецепт адаптирован для европейцев.

## Жареная курица «Синтия»

Пожарить курицу на масле, выложить. Провести дегласирование со стаканом сухого шампанского. Упарить наполовину, добавить столовую ложку густого легкого куриного бульона, 50 грамм масла, сок 1 лимона, ложку сухого Кюрасао и вылить на курицу. Окружить 20 изюминками и 10 четвертинками апельсинов.

## Жареная курица «Демидофф»

Подрумянить курицу на масле, добавить овощной гарнир, описанный в рецепте *Курица «Демидофф»,* сократив его количество наполовину. Поставить блюдо в духовку. За 10 минут до готовности добавить 50 грамм ломтиков трюфелей и 3 столовые ложки отменного телячьего бульона. Выложить курицу, покрыть ее гарниром.

## Жареная курица «Дориа»

Подрумянить курицу на смеси из сливочного и растительного масла. Добавить 250 грамм кусочков огурца, поставить в духовку. Выложить курицу с огурцами. Провести дегласирование с лимонным соком и ложкой телячьего бульона. Полить блюдо получившимся соусом и ореховым маслом.

## Жареная курица «д'Орсэ»

Приправить курицу, зажарить в масле вместе с шампиньонами, нарезанными на четвертинки донышками артишоков и ломтиками трюфелей. Выложить на хрустящую корочку. Провести дегласирование с 1 дециллитром белого вина, упарить наполовину и добавить несколько ложек «Парижского» соуса, паприку и 50 грамм масла. Полить курицу, подать ее на салфетке.

## Жареная курица «Дюран»

Приправить куски курицы, обвалять в муке, пожарить на растительном масле. Выложить кольцом. Центр блюда украсить тонкими жареными колечками лука. Свернуть кусок окорока рожком, заполнить томатным фондю, положить сверху на лук.

## Жареная курица по-египетски

Подрумянить в растительном масле куски курицы. Одновременно пожарить на растительном масле мелко нарезанную крупную луковицу, 50 грамм мелко нарезанных шампиньонов и 200 грамм окорока, нарезанного кубиками. Выложить все слоями в горшочек. Покрыть ломтиками 2 томатов, закрыть крышкой и поставить в духовку на 20 минут. Перед сервировкой добавить ложку телячьего бульона. Подать в горшочке.

## Жареная курица «Эскуриаль»

Подрумянить в масле 100 грамм нарезанного кубиками сырого окорока и 150 грамм разрезанных на четвертинки сырых шампиньонов. Сцедить жир, подрумянить в нем же куски курицы. Провести дегласирование с 1 дециллитром белого вина, добавить дециллитр соуса «Деми-гляс», переложить в сотейник окорок и шампиньоны, добавить 20 отварных фаршированных оливок, 100 грамм нарезанных кубиками трюфелей и все потушить 7–8 минут. Отварить рис, подсушить его, выложить на блюдо. Сверху положить курицу и гарнир. Окружить яичницей или жареными желтками.

## Жареная курица по-испански

Пожарить курицу на растительном масле. Добавить 250 грамм плова из риса, 50 грамм красного перца, нарезанного кубиками, 100 грамм крупного свежего отварного зеленого горошка, 2 отваренные и нарезанные сосиски. Закрыть сотейник крышкой, потушить в духовке 10 минут. Выложить курицу, сверху положить гарнир, все окружить 6 жаренными на гриле томатами.

## Жареная курица с эстрагоном

Пожарить курицу на масле и выложить. Провести дегласирование с белым вином, упарить жидкость наполовину, добавить 1 дециллитр соуса «Деми-гляс» с эстрагоном. Полить получившимся соусом курицу, а крылья украсить бланшированными листьями эстрагона.

## Жареная курица «Федора»

Обжарить курицу в масле со 125 граммами трюфелей, нарезанных ломтиками. Выложить. Провести дегласирование с 1 дециллитром сливок, добавить 3 ложки соуса «Беша-

мель», упарить жидкость наполовину. Снять с огня, добавить 50 грамм ракового масла, кайенский перец, сбрызнуть лимонным соком. Полить курицу, окружить верхушками спаржи с маслом.

## Жареная курица с фенхелем

Обжарить курицу на масле, провести дегласирование со сливками. Добавить 2 нарезанных на четвертинки бланшированных фенхеля. Закрыть сотейник крышкой, поставить в духовку. Выложить кольцом фенхель на овальное глиняное блюдо. В центре положить куски курицы. Полить все соусом «Морнэ» на курином бульоне и быстро запечь.

## Жареная курица по-фермерски

Подрумянить курицу на масле. Переложить в горшочек с наполовину потушенным гарниром «Фермерский». Добавить 80 грамм нарезанного кубиками окорока, закрыть крышкой, поставить в духовку. Перед сервировкой полить 4–5 ложками телячьего бульона и подать в горшочке.

## Жареная курица с ароматными травами

Пожарить курицу на масле, посыпать ложкой рубленого лука-шалота. Провести дегласирование с 1 дециллитром белого вина. Упарить жидкость наполовину. Добавить 3 ложки насыщенного телячьего бульона, столько же соуса «Деми– гляс», снять с огня, положить в соус 50 грамм масла и по кофейной ложке зелени петрушки, кервеля, эстрагона. Полить получившимся соусом курицу.

## Жареная курица а-ля Форестьер

Подрумянить курицу на масле. Посыпать ложкой рубленого шалота, добавить 150 грамм разрезанных на четвертинки сморчков. Потушить в духовке 10 минут. Выложить курицу. Провести дегласирование с белым вином, добавить 1 дециллитр телячьего бульона, упарить жидкость на треть, вылить вместе со сморчками на курицу. Добавить щепотку зелени петрушки. Вокруг расположить кучки нарезанного кубиками жареного картофеля, а между ними поместить обжаренные куски грудинки.

## Жареная курица «Габриэль»

Потушить курицу в масле, выложить. Провести дегласирование с 1 дециллитром шампиньонового отвара, добавить по 3 ложки соуса «Бешамель» и сливок, упарить на 1/3. Снять соус с огня, положить в него 50 грамм масла. Полить курицу. Сверху посыпать нарезанными соломкой черными трюфелями, а вокруг выложить круассаны из слоеного теста.

## Жареная курица «Георгина»

Подрумянить курицу на масле. Добавить 12 мелких луковиц, букет из ароматных трав, включая веточку фенхеля, довести до готовности в духовке. Выложить. Провести дегласирование с шампиньоновым отваром и рейнским вином. Добавить 2 дециллитра сливок, 12 отварных белых шампиньонов, упарить жидкость на треть. Добавить щепотку кервеля и шепотку эстрагона. Полить получившимся соусом курицу.

## Жареная курица по-венгерски

Подрумянить курицу на масле вместе с половинкой репчатого лука и щепоткой паприки. Когда лук начнет приобретать коричневый оттенок, добавить 3 очищенных, мелко нарезанных томата. Накрыть крышкой, довести до готовности. Выложить курицу на плов из риса с томатами. Влить в оставшийся гарнир 1 децилитр сливок. Упарить наполовину и процедить через сито. Полить получившимся соусом куски курицы.

## Жареная курица с устрицами

Пожарить курицу на растительном масле с луком, 2 сырыми шампиньонами, мякотью сельдерея и несколькими веточками петрушки. Закончить приготовление в духовке. Выложить куски курицы вместе с дюжиной отварных очищенных устриц. Провести дегласирование с белым бульоном, упарить жидкость наполовину. Добавить 1 децилитр «Велуте» и 2 ложки густого прозрачного мясного бульона. Упарить еще на 1/3. Процедить соус с овощами через сито и вылить на курицу.

## Жареная курица по-индийски

см. *Курица с карри.*

## Жареная курица по-итальянски

Пожарить курицу на масле и выложить. Провести дегласирование с белым вином, добавить 1,5 децилитра «Итальянского» соуса и вылить на курицу. Окружить четвертинками артишоков, приготовленных по-итальянски.

## Жареная курица по-японски

Подрумянить курицу на масле. Добавить 500 грамм бланшированного отжатого стахиса, довести до готовности в духовке. Выложить курицу, а сверху положить стахис. Провести дегласирование с 1 децилитром чуть загущенного крахмалом телячьего бульона. Снять с огня, добавить 50 грамм масла. Полить этим соусом курицу.

## Жареная курица «Жозефина»

Пожарить курицу на смеси растительного и сливочного масла. Добавить ложку нарезки «Мирепуа» по-бордоски, 2 ложки постного отварного окорока и 50 грамм нарезанных сырых шампиньонов. Довести до готовности. Выложить курицу и гарнир. Провести дегласирование с 1 децилитром изысканного шампанского и 1 децилитром шампиньонового отвара. Упарить жидкость на $^{2}/_{3}$. Добавить 1 децилитр загущенного крахмалом телячьего бульона. Снять с огня, положить 50 грамм масла и полить курицу. Окружить пожаренными на растительном масле белыми грибами.

## Жареная курица «Жюра»

Пожарить курицу на масле. Когда она будет почти готова, добавить 250 грамм бланшированной подрумяненной грудинки, нарезанной кубиками. Когда курица будет готова окончательно, сцедить $^{3}/_{4}$ объема жира. Провести дегласирование с 1,5 децилитра соуса «Демигляс» с кусочками курицы. Добавить в соус щепотку лука-резанца, вылить его на курицу.

## Жареная курица «Латюиль»

Растопить в глубоком сотейнике 100 грамм масла. Сложить в него куски приправленной курицы. Добавить 250 грамм сырого картофеля и 150 грамм сырых донышек артишоков, нарезанных кубиками. Подрумянить курицу и овощи с обеих сторон. Полить курицу 3 ложками светлого густого мясного бульона, посыпать петрушкой и чесноком, все выложить на блюдо. Полить ореховым маслом, окружить жареными колечками лука и жареной петрушкой.

## Жареная курица «Мадрас»

Приготовить курицу по рецепту *Жареная курица «Стенли»,* но без трюфелей. Приготовить 125 грамм риса по-индийски. Отобрать среднюю дыню-канталупу. Вырезать донышко со стороны хвостика диаметром 10 сантиметров, сцедить жидкость, вынуть косточки и волокна, заполнить внутреннюю часть рисом и курицей. Дынная мякоть подается вместе с курицей и рисом.

## Жареная курица «Маренго»

Пожарить курицу на растительном масле. Сцедить жир. Провести дегласирование с 1,5 децилитра белого вина и упарить жидкость наполовину. Добавить 2 очищенных нарезанных томата (или 1,5 ложки томатного пюре), дольку чеснока, 10 очень маленьких отваренных шампиньонов, 10 ломтиков трюфелей и 1,5 децилитра загущенного крахмалом телячьего бульона. Довести до готовности. Выложить курицу, полить ее и гарнир получившимся соусом. Окружить 4 жареными гренками, 4 сваренными в курт-бульоне раками, 4 кусочками яичницы, все посыпать зеленью петрушки.

## Жареная курица «Мариньи»

Подрумянить курицу на масле. Добавить по 125 грамм зеленого горошка и стручковой фасоли. Закрыть сотейник крышкой, все потушить. Провести дегласирование с несколькими ложками телячьего бульона. Выложить курицу и гарнир, окружить мелким вареным картофелем.

## Жареная курица «Мериленд»

Готовить как филейчики «Мериленд».

## Жареная курица по-марсельски

Пожарить курицу на растительном масле, добавить дольку чеснока, 60 грамм зеленого мелко нарезанного перца и 3 маленьких, нарезанных четвертинками томата. Пожарить все вместе. Когда курица будет готова, сцедить масло. Провести дегласирование с 1 децилитром белого вина и лимонным соком. Упарить жидкость почти полностью. Выложить курицу, покрыть ее гарниром, посыпать зеленью петрушки.

## Жареная курица «Матильда»

Подрумянить курицу на масле. Добавить половину нарезанного лука, 250 грамм нарезанных кусочками огурцов, потушить все вместе. Провести дегласирование с несколькими

ложками изысканного шампанского, влить 1 децилитр соуса «Сюпрем». Выложить курицу, покрыть ее гарниром.

*Примечание.* Огурцы можно отпассеровать отдельно и добавить в гарнир при сервировке.

## Жареная курица по-мексикански

Пожарить курицу на растительном масле. Сцедить его, провести дегласирование с несколькими ложками белого вина. Упарить жидкость полностью, влить 1 децилитр томатного телячьего бульона. Выложить курицу, полить соусом, окружить острым перцем гриль и шампиньонами гриль, нафаршированными томатным фондю.

## Жареная курица со сморчками

Пожарить курицу на масле. Когда она будет почти готова, добавить 300 грамм тушеных сморчков, закрыть сотейник крышкой, поставить в духовку. Выложить курицу и сморчки. Провести дегласирование с ложкой коньяка, добавить отвар из сморчков и 2 ложки густого мясного бульона. Упарить до 1 дециличтра. Снять с огня, положить 50 грамм масла. Полить курицу, посыпать зеленью петрушки.

## Жареная курица по-нормандски

Пожарить курицу на масле. Когда она будет наполовину готова, переложить ее в горшочек вместе с 400 граммами мелко нарезанных яблок сорта ренет. Провести дегласирование в сотейнике со стаканом яблочного сидра. Влить эту жидкость в горшочек, закрыть крышкой, довести до готовности в духовке. Подать в горшочке.

## Жареная курица по-орлеански

Пожарить курицу на масле, выложить. Провести дегласирование с 1 дециличтром красного вина. Добавить 1 дециличтр телячьего бульона, упарить наполовину, положить 40 грамм масла. Полить курицу. Окружить печеным луком и шампиньонами, чередуя их.

## Жареная курица с паприкой

см. *Жареная курица по-венгерски.*

## Жареная курица «Пармантье»

Подрумянить курицу на масле. Добавить 400 грамм картофеля, нарезанного кубиками и предварительно тоже подрумяненного на масле. Довести до готовности в духовке. Выложить курицу, а вокруг нее разместить картофель. Провести дегласирование с белым вином, добавить ложку телячьего бульона и полить получившимся соусом курицу. Посыпать зеленью петрушки.

## Жареная курица «Перигор»

Подрумянить курицу на масле. Потушить ее с 200 граммами сырых трюфелей, выложить. Провести дегласирование с мадерой. Упарить жидкость, добавить 3–4 столовые ложки соуса «Деми-гляс», 40 грамм масла, полить курицу.

## Жареная курица по-пьемонтски

Пожарить курицу на масле со 100 граммами белых трюфелей, нарезанных ломтиками. Выложить на ризотто с белыми трюфелями. Провести дегласирование с несколькими ложками белого вина. Добавить ложку прозрачного густого мясного бульона и полить получившимся соусом курицу. Посыпать зеленью петрушки.

*Примечание.* Курицу можно просто выложить на блюдо, а ризотто с трюфелями подать отдельно на тимбале.

## Жареная курица «Самос»

Пожарить курицу на растительном масле. Провести дегласирование с 1 децилитром вина «Самос», добавить очищенный нарезанный томат, потушить в течение 7–8 минут. Выложить курицу. Полить бульоном, оставшимся от приготовления, и окружить белым виноградом или, что предпочтительнее, мускатным виноградом.

## Жареная курица «Сен-Манде»

Пожарить курицу на масле. Добавить 125 грамм зеленого горошка и 125 грамм отварных верхушек спаржи. Провести дегласирование с небольшим количеством телячьего бульона. Выложить курицу на основу из картофеля «Макер», покрыть гарниром.

## Жареная курица «Сен-Ламбер»

Потушить в масле морковь, репу, лук, шампиньоны, постный окорок, петрушку и нарезанный соломкой сельдерей. Добавить в получившееся овощное пюре немного консоме, все протереть через сито. Отдельно зажарить на масле курицу, выложить. Провести дегласирование с белым вином и шампиньоновым отваром. Упарить наполовину. Добавить овощное пюре и немного прокипятить. Положить небольшое количество масла. Полить получившейся подливкой курицу. Посыпать 2 ложками нарезанной кусочками запеченной моркови, 2 ложками отварного зеленого горошка и петрушкой.

## Жареная курица «Стенли»

Обжарить курицу на масле. Добавить 250 грамм мелко нарезанного лука. Выложить готовую курицу в горшочек, окружить отварными шампиньонами. Добавить в лук 2 децилитра сливок, потушить 10 минут. Процедить через сито. Упарить получившуюся подливку до 1/4 первоначального объема, положить в нее 30 грамм масла, кайенский перец и щепотку карри. Полить этим соусом курицу, украсить ее 10 ломтиками трюфелей.

## Жареная курица с трюфелями

Пожарить курицу на масле. Когда она будет готова, добавить 200 грамм сырых трюфелей, нарезанных ломтиками. Закрыть кастрюлю крышкой, подержать несколько минут. Влить маленький стакан мадеры и 5–6 ложек соуса «Деми-гляс». Упарить в течение 1 минуты. Выложить курицу, покрыть ее трюфелями, полить соусом.

### Жареная курица а-ля Виши

Подрумянить курицу на масле. Добавить 200 грамм моркови, приготовленной а-ля виши, поставить в духовку, накрыв крышкой. Провести дегласирование с несколькими ложками телячьего бульона. Выложить курицу, покрыть морковью.

### Жареная курица «Верди»

Пожарить курицу на масле. Выложить на ризотто по-пьемонтски. Сверху украсить ломтиками пассерованной гусиной печени и трюфелей. Провести дегласирование с вином «Асти», упарить. Добавить по 3 столовых ложки коричневого телячьего бульона и густого мясного бульона. Полить получившимся соусом курицу.

## Зерновые цыплята гриль в горшочке и кокотнице

Зерновых цыплят лучше всего готовить на гриле, в горшочке или кокотнице. Ниже даны рецепты приготовления таких блюд.

### Цыпленок а-ля Бель-Меньер

Нафаршировать цыпленка нарезанной ломтиками куриной печенью (4 штуки) и 100 граммами пассерованных шампиньонов. Ввести под кожу в районе живота 5–6 ломтиков трюфелей, зашить. Подрумянить цыпленка на масле, положить в кокотницу. Добавить 150 грамм масла, 4 ломтика бланшированной грудинки и 100 грамм шампиньонов, нарезанных на четвертинки и заранее отпассерованных. Закрыть крышкой, поставить в духовку. Перед сервировкой добавить 2 столовые ложки телячьего бульона. Подать в кокотнице.

### Цыпленок а-ля Бержер

Подрумянить на масле 125 грамм нарезанной кубиками бланшированной грудинки и 250 грамм целых опят. Сцедить жир. Нафаршировать цыпленка 100 граммами опят и половиной луковицы, пожаренных в 100 граммах масла вместе с петрушкой и приправленных солью, перцем. Обжарить в том же жире цыпленка. Выложить вокруг грудинку и опята. Провести дегласирование с 1 децилитром белого вина. Упарить жидкость на $^{2}/_{3}$. Добавить 4 ложки телячьего бульона, поставить в духовку. Выложить цыпленка на круглое блюдо. Загустить оставшийся бульон крахмалом или подливкой из масла и муки. Вокруг курицы положить гарнир, полить его получившимся соусом. По краям блюда выложить картофель фри, нарезанный соломкой.

### Цыпленок в горшочке

Зажарить цыпленка в глиняном горшочке, постоянно поливая его жиром. Обезжирить бульон, оставшийся от приготовления, и добавить к нему столовую ложку загущенного крахмалом телячьего бульона. Подать в горшочке.

### Цыпленок в кокотнице

Подрумянить цыпленка на масле в кокотнице под крышкой. Добавить 50 грамм нарезанного кусочками бланшированного обжаренного сала, 12 тушенных в масле маленьких

луковиц и 20 мелких картофелин. Довести до готовности. Перед сервировкой полить загущенным крахмалом телячьим бульоном.

## Цыпленок «Бон-Фам»

Подрумянить на масле 125 грамм бланшированной грудинки. Вынуть ее из сотейника. Подрумянить в том же жире цыпленка. Переложить его в овальную кокотницу, добавить 400 грамм мелко нарезанного жареного картофеля и кусочки грудинки. Закрыть крышкой, поставить в духовку. Перед сервировкой полить загущенным крахмалом телячьим бульоном.

## Цыпленок с гарниром «Компот»

Подрумянить курицу на масле, сцедить с нее жир. Провести дегласирование с 1 децилитром белого вина и 1 децилитром шампиньонового отвара. Упарить жидкость на $^{2}/_{3}$. Добавить 2 децилитра соуса «Деми-гляс», процедить через дуршлаг. Переложить цыпленка в горшочек с салом, шампиньонами и луком (см. *Гарнир «Компот»)*. Добавить соус, запечь. Подать на круглом блюде с гарниром и соусом.

## Цыпленок а-ля Краподин

Разрезать цыпленка по горизонтали, не отделяя целиком две части. Немного отбить, разбив кости и сухожилия. Отделить их от мякоти. Прикрепить крылья шампурами, посолить, поперчить, полить топленым маслом и запечь до полуготовности в духовке. Посыпать хлебными крошками, полить топленым маслом, зажарить на гриле. Отдельно подать острый соус (лучше всего «Дьявольский»).

## Жареный цыпленок по-английски

Это вышеописанный цыпленок, подаваемый без соуса.

## Цыпленок гриль под «Дьявольским» соусом

Обвязать струной цыпленка и слегка отбить его. Приправить, полить топленым маслом, запечь до полуготовности в духовке. Обмазать горчицей с кайенским перцем, посыпать хлебными крошками, полить топленым маслом и завершить приготовление на гриле. Выложить на круглое блюдо с ломтиками лимона. Подать отдельно «Дьявольский» соус.

## Цыпленок «Фермерский»

Подрумянить цыпленка на масле. Переложить его в кокотницу и далее готовить по рецепту *Курица «Фермерская».*

## Цыпленок с артишоками

Подрумянить цыпленка на масле. Переложить его в кокотницу с 5 донышками сырых пассерованных артишоков, нарезанных ломтиками. Завершить приготовление в духовке. Перед сервировкой полить столовой ложкой загущенного крахмалом телячьего бульона, сбрызнуть лимонным соком.

## Цыпленок бабушкин

Растопить на сковороде ложку тертого сала, подрумянить половину луковицы. Добавить 4 мелко нарезанные куриные печенки, посолить, поперчить, положить пряности, 2 ложки хлебных крошек, ароматные травы и быстро отпассеровать. Заполнить цыпленка этим фаршем, далее готовить как цыпленка в кокотнице.

## Цыпленок «Отельер»

Отделить от цыпленка кости, заполнить 250 граммами колбасного фарша и 50 граммами сухой смеси «Дюксель». Зашить. Подрумянить в глиняном горшочке, поставить в духовку. Когда цыпленок будет почти готов, добавить 125 грамм мелко нарезанных пассерованных сырых шампиньонов. Перед сервировкой полить 3 столовыми ложками загущенного крахмалом телячьего бульона.

## Цыпленок гриль «Котофф»

Разрезать цыпленка вдоль спины, приправить, полить топленым маслом, довести до полуготовности в духовке, зажарить на гриле. Выложить на картофельную галету, подрумяненную в духовке, полить вокруг загущенным крахмалом телячьим бульоном. Остаток бульона подать в соуснике.

*Примечание.* Можно вместо телячьего бульона подать густой мясной бульон с маслом.

## Цыпленок а-ля Лимузин

Приготовить фарш из 250 грамм колбасного фарша и 50 грамм сырых пассерованных шампиньонов. Заполнить им цыпленка, зашить его. Подрумянить цыпленка в глиняной кокотнице. Окружить 6 кусочками бланшированной грудинки и 15 отварными каштанами. Завершить приготовление в духовке. Перед сервировкой полить 2–3 столовыми ложками телячьего бульона. Подать в кокотнице.

## Цыпленок «Маскотт»

Подрумянить цыпленка в горшочке, окружить 100 граммами пассерованного мелкого картофеля и 100 граммами пассерованных, разрезанных на четвертинки донышек артишоков. Когда цыпленок будет почти готов, переложить его вместе с гарниром в горячую кокотницу, добавить 2 столовые ложки телячьего бульона и 10 ломтиков трюфелей. Закрыть крышкой, поставить в духовку на 10 минут. Подать в кокотнице.

## Цыпленок «Мирей»

Выложить дно глиняного блюда картофелем «Анна» и сырыми артишоками. Разрезать цыпленка вдоль спины, отбить, вынуть из него как можно больше костей, приправить, довести до полуготовности в духовке. Отдельно поставить в духовку картофель с артишоками и также довести до полуготовности. Потом выложить цыпленка на этот гарнир и все вместе дожарить, поливая топленым маслом. Подать на глиняном блюде.

## Цыпленок со сморчками

Приготовить цыпленка, как описано в рецепте *Цыпленок в горшочке.* Когда цыпленок будет наполовину готов, окружить его 250 граммами пассерованных сморчков. Закрыть крышкой, довести до готовности. Перед сервировкой полить столовой ложкой густого телячьего бульона.

## Цыпленок «Весенний»

Готовить по рецепту *Курица «Весенняя»,* уменьшив на $^{2}/_{3}$ количество гарнира.

## Цыпленок по-русски

Зашить цыпленка, окунуть его со стороны груди на 5 минут в кипящую воду, чтобы мясо и кожа затвердели. Нашпиговать тонкими полосками сала и филе анчоусов, заполнить колбасным фаршем с трюфелями, насадить на вертел, зажарить. Перед сервировкой полить из рожка горячим топленым салом, чтобы кожа подрумянилась. Отдельно подать соус «Ремулад».

## Цыпленок «Суворов»

Готовить по рецепту *Курица «Суворов»,* сократив количество гарнира.

## Цыпленок по-татарски

Готовить по рецепту *Курица с «Дьявольским» соусом.* Подать на блюде с корнишонами и отдельно подать «Татарский» соус.

# Цыплята

Самые лучшие цыплята – гамбургские, если их, конечно, не кормят рыбой, так как в таком случае они приобретают неприятный привкус. Если же цыплята откармливаются правильно, то они превосходны на вкус. Последнее время Англия достигла большого прогресса в выращивании цыплят, их качество теперь не уступает гамбургским цыплятам.

## Цыплята «Золушка»

Разрезать цыплят вдоль спинки, слегка отбить, вынуть по возможности все кости. Обжарить на масле. Приправить солью, кайенским перцем и положить между двумя лепешками из фарша с трюфелями. Завернуть колбасной оболочкой, обмакнуть в топленое масло, пожарить на гриле на небольшом огне в течение 20–25 минут. Отдельно подать соус «Периге».

## Цыплята «Эрмитаж»

Вынуть все кости, отбить мясо цыплят. Приправить, обвалять в хлебных крошках и яйце, зажарить на очищенном масле. Выложить цыплят, окружить мелким отварным картофелем, политым густым топленым мясным бульоном. Полить цыплят соусом «Шато» с ломтиками трюфелей. Подать отдельно тимбал с отварным зеленым горошком.

*Примечание.* Этот рецепт можно применять и для маленьких зерновых цыплят.

## Цыплята по-пьемонтски

Нафаршировать каждого цыпленка 40 граммами пьемонтских трюфелей и 40 граммами свежего свиного почечного жира. Зашить. Обжарить на масле на сильном огне. Через 10 минут сложить их в кокотницу, покрыть полуготовым ризотто по– пьемонтски. Закрыть кокотницу крышкой, довести цыплят до готовности в духовке. За несколько минут до сервировки посыпать ризотто тертым пармезаном, запечь, полить ореховым маслом.

## Цыплята по-польски

Заполнить внутренность каждого цыпленка смесью, состоящей из 50 грамм фарша гратен, 20 грамм вымоченных в молоке хлебных крошек, 10 грамм масла и шепотки зелени петрушки. Зашить, подрумянить на масле в горячей духовке, переложить в горшочек и довести до готовности в духовке. Выложить, полить лимонным соком и ореховым маслом с хлебными крошками (на 150 грамм масла 30 грамм хлебных крошек).

## Цыплята по-татарски

Разрезать цыплят вдоль спинки, приправить. Полить топленым маслом, посыпать сухарями, зажарить на гриле на слабом огне. Отдельно подать «Татарский» соус.

## Цыплята по-крестьянски

Разрезать пополам 5 цыплят, подрумянить их на масле. Приготовить 500 грамм колбасного фарша, смешанного с 250 граммами сухой смеси «Дюксель». Отпассеровать 300 грамм мелко нарезанных шампиньонов. Раскатать песочное тесто диаметром 25 сантиметров. Выложить на него половину фарша, оставив нетронутыми края. Положить сверху цыплят, посыпать их шампиньонами и покрыть оставшимся фаршем. Положить на фарш тонкие ломтики сала и еще один слой теста. Скрепить края обоих слоев теста, закатать валиком, смазать яйцом, провести линии ножом, сделать отверстие для выхода пара. Готовить в духовке на среднем огне 40 минут. Когда пирог будет готов, влить в него через отверстие несколько ложек соуса «Деми-гляс».

## Цыплята «Валентинуа»

Вынуть кости из 2 свежих цыплят. Слегка отбить мясо, посолить, смазать внутреннюю часть цыплят слоем фарша муслин. Покрыть одного цыпленка 6 ломтиками трюфелей и ломтиками парфе из гусиной печени. Положить сверху еще одного цыпленка, сшить тушки по краям, обвалять в муке, обжарить на масле. Выложить цыплят на блюдо, снять нитки. Провести дегласирование с белым вином и телячьим бульоном. Добавить несколько ложек густого мясного бульона и полить получившимся соусом цыплят. Отдельно подать тимбалу с верхушками спаржи, заправленными маслом.

## Цыплята по-венски

Разрезать каждого цыпленка на четыре части. Приправить, обвалять в муке, хлебных крошках и яйце, зажарить на очищенном масле или топленом свином жире. Также можно приготовить таких цыплят во фритюре. Подать на салфетке с жареной зеленью петрушки и четвертинками лимона.

# Различные способы приготовления домашней птицы

## Потрошки

Для приготовления потрошков любой домашней птицы подойдут одни и те же рецепты. Только потрошки такой крупной птицы, как индейка, надо нарезать на более мелкие куски.

### Потрошки по-бургундски

Растопить в масле 250 грамм нарезанной кубиками бланшированной грудинки. Подрумянить в этом жире 1,5 килограмма потрошков (за исключением печени, которую добавляют за 10–15 минут до готовности блюда) вместе с репчатым луком, нарезанным кубиками. Посыпать 3 столовыми ложками муки, поставить блюдо в духовку. Добавить 0,5 литра красного вина и 1 литр белого бульона или воды. Приправить, положить дольку чеснока, букет из ароматных трав, довести до готовности на небольшом огне. За 15 минут до сервировки сцедить с потрошков жир и бульон, переложить их в другой сотейник, добавить полоски сала, 20 мелких отварных луковиц и нарезанную ломтиками печень. Упарить оставшуюся от приготовления жидкость, полить ею потрошки. Завершить готовку на несильном огне. Подать на тимбале.

### Потрошки «Чиполата»

Готовить по предыдущему рецепту, заменив красное вино белым. Переложить потрошки в другую посуду, добавить гарнир «Чиполата» (см. «Гарниры»), процедить соус, полить им блюдо. Завершить готовку в духовке на несильном огне (15–20 минут).

### Потрошки с репой

Приготовить потрошки по-бургундски. Переложить в другую кастрюлю, добавить полоски сала, 24 мелкие пассерованные луковицы, 500 грамм кусочков пассерованной репы. Процедить соус, полить им блюдо, завершить готовку на небольшом огне.

### Пирог с потрошками

Подрумянить на масле потрошки, посыпать мукой, влить консоме. Когда они будут почти готовы, остудить. Переложить потрошки в форму для пирога, покрыть слоеным тестом, смазать желтком, провести линии ножом и готовить в духовке 25–30 минут на среднем огне.

### Потрошки по-весеннему

Приготовить потрошки обычным способом. Переложить в другую кастрюлю, добавить гарнир «Весенний». Процедить соус, полить им блюдо, завершить готовку на медленном огне.

## Крылышки

Крылышки, как и потрошки, являются украшением любого обеда. Обычно их фаршируют жирным колбасным фаршем, особенно крылышки индейки.

### Обжаренные крылышки с каштановым пюре

Для этого блюда более всего подходят крылышки крупных птиц, курицы или индейки. Подрумянить крылышки в сотейнике на масле. Вынуть. Подрумянить на том же масле морковку и луковицу (на 10 крылышек). Добавить петрушку, тимьян, лавровый лист. Положить сверху крылышки, приправить солью и перцем, зажарить на небольшом огне, постоянно поливая топленым маслом. Можно добавить несколько капель воды, чтобы крылышки не сохли. Выложить на блюдо рядами, закрыть крышкой, поставить в теплое место. Добавить в сотейник несколько ложек прозрачного бульона или воды, кипятить 10 минут. Упарить, процедить через сито. Если нужно, обезжирить получившийся соус. Полить им крылышки. Подать с каштановым пюре.

### Фаршированные крылышки а-ля буланжер

Извлечь кости из крылышек индейки, нафаршировать их колбасным фаршем, подрумянить на масле. Переложить в горячий горшочек, добавить 2 мелко нарезанные крупные луковицы и 600 грамм мелко нарезанного, предварительно пассерованного картофеля. Полить топленым маслом, закрыть горшочек крышкой, крепко перевязать ее веревкой, поставить на 45 минут в горячую духовку. Подать в горшочке.

### Фаршированные крылышки «Чиполата»

Приготовить и нафаршировать крылышки, как описано выше. За 15 минут до того, как они будут готовы, добавить гарнир «Чиполата». Выложить крылышки кольцом, положить в центр блюда гарнир.

### Фаршированные крылышки гриль

Вынуть из крылышек кости, нафаршировать их, потушить. Окружить каждое крылышко 60–70 граммами колбасного фарша с трюфелями. Обернуть колбасной оболочкой, обмакнуть в топленое масло, зажарить на гриле на несильном огне. Выложить кольцом. Центр блюда полить соусом «Периге». Можно подать отдельно любое пюре.

### Ризотто с крылышками

Вынуть кости и нафаршировать крылышки колбасным фаршем с белыми рублеными трюфелями (на 0,5 килограмма фарша 80 грамм трюфелей). Потушить в белом вине. Перед сервировкой нарезать крылья ломтиками, обмакнуть в обезжиренный бульон, оставшийся от тушения. Подать на основе из ризотто.

## Баллотины и окорочка

Из окорочков удаляют кости и фаршируют их. Затем связывают оставшуюся кожу и придают форму шариков или окорочков. Это отличный способ использования окорочков, если грудка пошла на приготовление другого блюда. Затем баллотины тушат, подают с гарниром, подходящим для курятины.

*Примечание.* Если баллотины подают в холодном виде, то их покрывают желе или поливают белым или коричневым соусом «Шофруа».

## Колбаса и кнели из домашней птицы

(Миньонеты, нонеты, паскалины и т. д.)

Колбаса из птицы относится к старинной кулинарии. Ее можно готовить по рецепту *Колбасы из свинины.* Колбаса делается в небольшой цилиндрической форме или в железной прямоугольной форме. Для кнелей используют овальную форму. В первом случае фарш делится на части по 80 грамм. Ему придается форма колбасы, а внутренняя часть заполняется подходящим салпиконом. В другом случае форма смазывается маслом, затем ее выкладывают слоем фарша толщиной 8 миллиметров. Внутреннюю часть заполняют салпиконом и покрывают еще слоем фарша. Колбасу заливают кипятком, обваливают в хлебных крошках и яйце, подрумянивают на очищенном масле. Кнели не фаршируют. Их просто отваривают, панируют в хлебных крошках или трюфелях.

### Колбаса из птицы «Кариньян»

Смазать прямоугольные железные формы маслом, на дно положить куриный фарш, затем слой салпикона из шампиньонов, заправленный густым «Парижским» соусом и еще один слой куриного фарша. Отварить в подсоленной воде. Откинуть колбасу на сито, дать стечь жидкости, остудить. Обвалять в хлебных крошках и яйце, зажарить на очищенном масле. Выложить горкой. Украсить жареным во фритюре петушиным гребешком. Отдельно подать томатный соус.

*Примечание.* Формы складывают в сотейник и заливают кипящей подсоленной водой. Через некоторое время колбаса отделяется от формы и всплывает на поверхность. При этом сотейник закрывают крышкой.

### Колбаса по-шотландски

Используют куриный фарш панада со сливками. Выложить слоем этого фарша овальную форму. Заполнить салпиконом из языка, заправленным густым соусом «Деми-гляс». Отварить, сцедить жидкость, обвалять в хлебных крошках и яйце, зажарить на очищенном масле. Выложить горкой, чередуя колбасу с ломтиками языка. Отдельно подать «Шотландский» соус с нарезкой «Мирепуа».

### Колбаса «Ришелье»

Выложить квадратные формы слоем куриного фарша панада со сливками. Заполнить салпиконом из белого куриного мяса, трюфелей и шампиньонов, заправленным густым «Парижским» соусом. Отварить, сцедить жидкость, обвалять в хлебных крошках и яйце, обжарить на очищенном масле. Выложить горкой на салфетку и украсить веточкой петрушки. Отдельно подать соус «Периге».

### Колбаса «Субиз»

Выложить квадратные формы куриным фаршем со сливками. Заполнить густым пюре «Субиз» с трюфелями. Готовить и подать как колбасу «Ришелье». Отдельно подать прозрачный соус «Субиз» с маслом.

### Миньоиеты из курицы

Нашпиговать куриное филе миньон трюфелями и языком. Сложить в смазанное маслом блюдо, придав форму кольца. Подрумянить на масле такое же количество донышек

артишоков, сколько имеется филе миньон. Заполнить артишоки белым куриным пюре. Потушить филе миньон в масле и шампиньоновом отваре. Выложить артишоки кольцом, а сверху положить филе миньон. Отдельно подать соус «Сюпрем».

## Паскалины из курятины

Приготовить заварное тесто с молоком и тертым пармезаном. Смешать с куриным фаршем муслин. Разделить получившуюся массу на части, придать им овальную форму. Выложить в сотейник, залить кипящей водой. После того как паскалины будут готовы, переложить их в другой сотейник, смазанный маслом. Посыпать трюфелями, полить соусом «Бешамель», посыпать тертым пармезаном, полить топленым маслом и запечь до образования золотистой корочки.

## Нонеты из курицы «Аньес Сорель»

Связать тушки 12 садовых овсянок, подогнув крылышки к спине. Подрумянить на масле. Отделить филе 12 зерновых цыплят, вытащить сухожилия, слегка отбить, сложить вдвое. Положить сверху овсянку и крепко привязать ее ниткой. Сложить в сотейник, полить 125 граммами топленого горячего масла, посолить, поставить в духовку. Когда блюдо будет готово, снять нитки, выложить нонеты на жареные квадратные гренки, фаршированные пюре из гусиной печени. Полить густым куриным бульоном с маслом, сбрызнуть лимонным соком.

## Кнели из домашней птицы а-ля Экарлат

Приготовить фарш муслин из птицы со 100 граммами трюфелей и 100 граммами сырых шампиньонов (на 1 килограмм фарша). Разделить фарш на части, вылепить кнели диаметром 5 сантиметров и толщиной 1 сантиметр. Отварить, сцедить жидкость. Остудить, смазать с двух сторон густым «Велуте». Сверху положить кусочек языка, приколоть его. Обвалять в хлебных крошках и яйце, зажарить на очищенном масле. Выложить на салфетку, украсить жареной петрушкой. Отдельно подать соус «Велуте» с нарезанным соломкой языком.

## Кнели из домашней птицы с эстрагоном

Приготовить фарш панада со сливками, добавив на каждый его килограмм 50 грамм нарезанного эстрагона. Смазать формы маслом, украсить дно бланшированным листиком эстрагона, заполнить фаршем. Отварить, сцедить жидкость, выложить тюрбаном на блюдо. Полить «Велуте» с эстрагоном, а остаток соуса подать отдельно в соуснике.

## Кнели из домашней птицы «Морланд»

Приготовить фарш панада со сливками. Разделить на части по 90 грамм, придать овальную форму. Обвалять в мелко нарезанных трюфелях, обжарить на очищенном масле. Выложить тюрбаном, подать с пюре из шампиньонов.

## Кнели из домашней птицы а-ля Периге

Приготовить фарш панада со сливками, маслом и трюфелями. Украсить ломтиком трюфеля смазанные маслом овальные формы, заполнить их фаршем. Отварить, сцедить жидкость, выложить тюрбаном, полить соусом «Периге». Остаток соуса подать отдельно в соуснике.

### Кнели из домашней птицы «Юзес»

Приготовить фарш панада со сливками и мелко нарезанной белой курятиной. Придать овальную форму, отварить. Сцедить жидкость, выложить тюрбаном, полить соусом «Аврора» с добавлением трюфельной соломки, а остаток соуса подать отдельно в соуснике.

## Бланкет из курицы

Бланкет из курицы готовится как и бланкет из телятины. Учитывается только, что на приготовление требуется меньше времени.

## Капилотад (рагу) из курицы

Капилотад делается из остатков жареной, отварной или тушеной курицы. Удаляют все кости, мякоть нарезают тонкими ломтиками. Куски курицы заливают «Итальянским» соусом с мелко нарезанными шампиньонами, затем подогревают, не доводя до кипения. Подают капилотад на тимбале, посыпав зеленью петрушки, вместе с жареными гренками.

## Кокиль из курицы

Чаще всего кокили, в которых будет готовиться курица, выкладывают тонким слоем жаренного в духовке картофеля «Дюшес». Для этого блюда всегда используют остатки куриного мяса.

### Кокиль а-ля Экарлат

Смазать кокиль «Парижским» соусом, заполнить кусками белой курятины, ломтиками языка и снова полить этим же соусом. Посыпать сверху мелко нарезанным языком.

### Кокиль запеченный

Смазать кокиль соусом «Дюксель». Заполнить курятиной и отварными шампиньонами. Снова полить этим же соусом, посыпать сухарями, полить топленым маслом, запечь.

### Кокиль «Жоффретт»

Выложить дно кокиля верхушками спаржи, заправленными маслом. Заполнить белым куриным мясом, полить «Парижским» соусом на шампиньоновой эссенции, украсить кокиль кольцом из ломтиков трюфелей.

### Кокиль «Морнэ»

Смазать кокиль соусом «Морнэ». Заполнить теплыми ломтиками белого куриного мяса. Снова полить соусом «Морнэ», посыпать тертым пармезаном и быстро запечь.

### Кокиль «Парижский»

Смазать кокиль «Парижским» соусом на масле. Заполнить теплыми ломтиками куриного мяса, шампиньонов и трюфелей, полить этим же соусом, быстро запечь.

## Отбивные из курицы

Под отбивными из курицы понимают куриное филе на косточке, описанное в статье «Куриное филе», и куриные крокетки (см. «Горячие закуски».

## Купаты из курицы

Мелко нарезать 500 грамм куриной мякоти, 100 грамм постной свинины, 400 грамм свежего свиного сала, 150 грамм обрезков гусиной печени, протертых через сито, 100 грамм трюфелей. Добавить 12 грамм соли, щепотку перца, немного муската и маленький стакан шампанского. Смешать, разделить на части по 80–90 грамм. Придать форму плоских овалов. На каждый овал положить ломтик трюфеля, уложить его в колбасную оболочку. Обмакнуть купаты в топленое масло, зажарить на гриле или же запечь в духовке. Выложить кольцом, подать с прозрачным белым или коричневым соусом и любым овощным пюре.

## Петушиные гребешки и почки

Как уже было сказано в главе «Бланширование», с петушиных гребешков надо удалить кожицу и вымочить их в воде. Потом отварить в легком белом бульоне, чтобы они сохранили белый цвет. Петушиные почки надо вымочить в холодной воде, положить в бульон, где варятся гребешки, лишь на несколько минут. Чаще всего петушиные гребешки и почки используют в качестве гарнира. Однако существует несколько рецептов приготовления из них блюд. Рецепты их изложены ниже.

### Петушиные гребешки «Демидофф»

см. «Горячие закуски».

### Петушиные гребешки «Виллеруа»

Обычно их готовят как и все блюда «Виллеруа». Зажарить гребешки во фритюре, выложить на салфетку, подать с соусом «Периге».

### Петушиные гребешки и почки по-гречески

Приготовить из риса 250 грамм плова с нарезанным кубиками сладким перцем и шафраном. Вмешать 24 подрумяненные на масле почки и 12 бланшированных гребешков. Выложить в серебряную кастрюлю. Сверху положить подсоленные колечки баклажанов, обвалянных в муке и зажаренных на растительном масле.

### Шашлычки из гребешков

Отварить гребешки, приправить, насадить по 7–8 штук на маленькие серебряные шампуры. Полить топленым маслом, посыпать сухарями, зажарить на гриле на небольшом огне. Отдельно подать «Беарнский» соус.

### «Дезир де Маскотт»

Положить 24 петушиные свежие почки в 100 грамм орехового масла, посолить, поперчить, добавить кайенский перец и тушить 5–6 минут. Вырезать 12 круглых гренок диаметром 2 сантиметра и шириной 8 миллиметров. Обжарить на масле. Добавить в густой соус «Деми– гляс» 4 нарезанных ломтиками черных трюфеля, почки, гренки, 50 грамм масла и

несколько капель лимонного сока. Хорошо все перемешать. Подать в серебряном горячем тимбале.

### Фаршированные петушиные почки для холодных закусок, гарниров и т. д

Отварить почки, разрезать пополам в длину. Сделать в них небольшое углубление и заполнить пюре из гусиной печени или окорока, или белым куриным мясом, или трюфелями. Добавить свежего сливочного масла. Полить соусом «Шофруа» или любым розовым соусом. Сложить в тимбал, полить наваристым бульоном. Также почки можно положить в маленькие формы, полить тем же бульоном и выложить вокруг холодной курицы.

## Крокетки и фрикадельки из курятины

См. «Горячие закуски».

## Мелко нарезанное куриное мясо

### Куриное мясо «Бон-Фам»

Выложить на смазанное маслом блюдо колечки отварного, чуть подрумяненного картофеля. Полить небольшим количеством «Велуте», посыпать мелко нарезанными шампиньонами. Сверху положить кусочки куриного мяса, снова полить «Велуте» с маслом, быстро запечь.

### Куриное мясо «Мантенон»

Выложить кольцом на блюдо маленькие крокетки из курятины. В центр положить мелко нарезанное куриное белое мясо, колечки белых шампиньонов, ломтики трюфелей. Заправить этот гарнир «Парижским» соусом.

### Куриное мясо «Валентино»

Выложить края огнеупорного блюда фаршем для куриных крокеток, смешанным с ингредиентами для картофеля «Дюшес». Смазать желтком, подрумянить в духовке. В центр блюда положить куски белого куриного мяса, овальчики языка и ломтики шампиньонов, трюфелей. Заправить этот гарнир «Велуте».

## Куриная печень

Для приготовления куриной печени подходят многие рецепты приготовления бараньих почек. Вот некоторые из названий: «На вертеле», «Охотничье соте», «Соте с ароматными травами», «Запеченные», «Кокиль», «Плов» и т. д.

### Куриная печень и почки, жаренные в красном вине

Готовить по рецепту *Жареные почки в мадере,* взяв равное количество почек и печени, заменив мадеру отменным красным вином.

## Фрикасе из курицы

Фрикасе из курицы готовят как и фрикасе из телятины. Оно отличается от бланкета тем, что курица готовится в соусе. Куриные окорочка в этом случае разрезают пополам.

### Фрикасе по старинному рецепту

Приготовить фрикасе обычным способом. За 10 минут до сервировки положить следующий гарнир: 15 мелких луковиц, сваренных в белом консоме, и 15 белых отварных шампиньонов. Загустить соус 2 желтками, 4 столовыми ложками сливок и 30 граммами масла. Добавить щепотку петрушки и щепотку лука-резанца. Подать на тимбале с гренками из слоеного теста.

### Фрикасе с раками

За 10 минут до сервировки положить гарнир: 15 маленьких шампиньонов и 18 отварных раковых шеек. Загустить соус 50 граммами ракового масла. Процедить отвар через марлю.

### Фрикасе «Демидофф»

Приготовить фрикасе обычным способом. Подать с тем же гарниром, что и к курице «Демидофф». Посыпать фрикасе трюфелями.

### Фрикасе «Весеннее»

Когда фрикасе будет готово наполовину, добавить 20 морковок в форме оливок и 20 кусочков репы, слегка недоваренных в белом консоме, а также 12 свежих луковиц, сваренных в белом консоме. Перед сервировкой положить 2 ложки зеленого горошка и 2 ложки отварной стручковой фасоли.

## Фрито, или маринованная курица

Замариновать тонкие ломтики курицы в растительном масле и лимонном соке, добавив ароматные травы. Перед сервировкой обмакнуть их в тесто для жарки, зажарить в горячем фритюре. Подать на салфетке с бордюром из жареной петрушки. Отдельно подать томатный соус.

*Примечание.* 1. Для этого блюда более всего подойдет отварная курица, так как ее мясо более пористое, оно лучше впитывает маринад, нежели жареное. 2. Фрито и маринованную курицу часто путают, а они отличаются тем, что для фрито берут вареное мясо курицы, а для маринада – сырое.

## Мазагран из курицы

Способ приготовления мазаграна из курицы тот же, что и для говяжьих мозгов (см. *Мазагран из мозгов).* Элементы гарнира могут варьироваться.

## Муссы и мусслины (клецки) из курицы

Муссы и муслины делают на основе фарша муслин. Различие состоит лишь в том, что муссы готовят в формочках, каждая из которых рассчитана на обслуживание несколь-

ких человек, тогда как муслины лепятся в форме крупных кнелей и подаются 1–2 штуки на человека. Мы уже говорили о муссах и муслинах, поэтому остановимся лишь на некоторых рецептах их приготовления из курицы.

## Муслины «Александра»

Сформировать ложкой клецки, отварить их. Сцедить жидкость. Выложить кольцом на круглое блюдо. Украсить каждый муслин тонким ломтиком белого мяса курицы и ломтиком трюфеля. Полить соусом «Морнэ» и быстро запечь. В центр блюда положить верхушки спаржи или зеленый горошек, заправленные маслом.

## Муслины по-флорентийски

Готовить по рецепту *Сильфиды из курицы* (он дан ниже). Дно лодочек выложить тушеными в масле листьями шпината.

## Муслины по-индийски

Вылепить клецки ложкой. Отварить, сцедить жидкость, выложить кольцом на круглое блюдо. Полить «Индийским» соусом и подать отдельно тимбал с рисом по-индийски.

## Муслины с паприкой

Выложить клецки, украсить ломтиками белого мяса курицы, полить соусом «Сюпрем» с паприкой, окружить маленькими тимбалами с пловом из риса с томатным фондю.

## Муслины «Патти»

Отварить и выложить клецки. Полить соусом «Сюпрем» с раковым маслом. В центр блюда положить верхушки спаржи, заправленные маслом, и ломтики трюфелей, политые густым мясным бульоном.

## Муслины по-сицилийски

Отварить клецки, сцедить с них жидкость. Выложить в овальные тарталетки, заполненные макаронами по-неаполитански. Полить соусом «Сюпрем», посыпать тертым пармезаном, быстро запечь.

## Сильфиды из курицы

Вылепить клецки и отварить. Полить дно лодочек соусом «Морнэ» и положить в каждую по муслину. Сверху положить по ломтику белого мяса курицы, полить соусом «Морнэ». Шприцем выдавить на ломтики мяса суфле из пармезана. Поставить сильфиды в духовку, чтобы запеклось суфле, подать на стол.

## Урсулинки «Нанси»

Вылепить клецки в форме больших круглых кнелей. Отварить в белом консоме. Заполнить тарталетки пюре из гусиной печени, заправленным соусом «Деми-гляс» с портвейном или хересом. Положить в каждую тарталетку по кнеле. Украсить тонким ломтиком трюфеля. В центр блюда положить спаржу с маслом. Полить густым куриным бульоном. Отдельно подать в соуснике тот же куриный бульон.

# Горячие пироги

## Английский пирог с куриным мясом

Разделать курицу, как для фрикасе. Приправить куски. Посыпать мелко нарезанными луком– шалотом и 3 репчатыми луковицами, а также 50 граммами пассерованных рубленых шампиньонов и петрушкой. Выложить дно и стенки формы для пирога тонкими телячьими эскалопами. Сверху положить куски курицы (окорочка должны быть внизу). Добавить 150 грамм тонких кусков бекона, 4 разрезанных пополам желтка, все залить на $^3/_4$ куриным консоме. Покрыть слоем слоеного теста и смазать желтком. Сделать в центре отверстие и поставить в духовку на средний огонь на 1,5 часа. Когда пирог будет готов, влить в него через отверстие немного крепкого бульона.

## Горячий пирог по-шалонски

Выложить дно и стенки смазанной маслом формы песочным тестом. Сверху положить толстый слой куриного фарша с сырыми рублеными шампиньонами. Середину заполнить кусками курицы, 100 граммами петушиных гребешков и 100 граммами петушиных почек. Снова покрыть слоем фарша и слоем теста. Готовить 1 час в духовке на среднем огне. Подать с соусом «Велуте» на эссенции из шампиньонов.

## Горячий пирог «Финансьер»

Выложить слоем песочного теста круглую форму для пирога. Положить на тесто слой фарша годиво с трюфелями толщиной 2 сантиметра. Добавить холодный гарнир «Финансьер», заправленный густым соусом «Мадера», а также петушиные гребешки и почки. Покрыть гарнир фаршем, закрыть слоем теста и готовить в духовке на небольшом огне 50 минут.

## Горячий пирог «Валлори»

Разделать на куски 2 средние курицы, обжарить в оливковом масле. Добавить 50 грамм рубленого репчатого лука, стакан белого вина, 4 ложки коньяка, немного размолотого лаврового листа и тимьяна. Упарить жидкость полностью, налить 0,5 литра телячьего бульона. Тушить еще 5 минут, добавив дюжину черных оливок. Выложить дно круглого или овального глиняного блюда тонкими телячьими эскалопами. Сверху положить куски курицы, полить соусом с гарниром. Закрыть слоем теста для пирога, готовить в духовке на среднем огне 1 час.

*Примечание.* Этот пирог можно подать как в горячем, так и в холодном виде.

# Тимбалы

## Тимбал по-посольски

Выложить дно смазанной маслом формы колечками языка и украсить их круглыми ломтиками трюфелей. Смазать все куриным фаршем и заполнить тимбал на $^3/_4$ следующей начинкой: слой отварной лапши (200 грамм), слой ломтиков куриной печени (200 грамм), слой сырых, мелко нарезанных шампиньонов (150 грамм), слой белого мяса ягненка (100 грамм), слой свежих трюфелей (100 грамм). Причем куриная печень, шампиньоны и мясо

должны быть предварительно зажарены. Сверху положить слой фарша, поставить на водяную баню. Когда тимбал будет готов, снять форму с бани, подождать несколько минут, вынуть из нее тимбал. Полить вокруг струйкой соуса «Мадера». Отдельно подать соусник с этим же соусом.

## Тимбал «Бонту»

Выпечь форму из теста, которое делается для лапши. Заполнить ее следующим гарниром: сваренными макаронами, заправленными маслом и смесью пармезана с томатным фондю, ломтиками куриной колбасы с трюфелями, петушиными гребешками, почками и ломтиками трюфелей. Заправить гарнир томатным соусом «Деми– гляс».

## Тимбал по-бурбонски

Выложить дно и стенки смазанной маслом формы для шарлотки слоем куриного фарша с добавлением кусочков языка (величиной 2 сантиметра). Поставить в духовку на несколько минут, чтобы фарш запекся. Заполнить внутреннюю часть готовыми ломтиками куриного мяса, петушиными гребешками и почками, шампиньонами и трюфелями. Заправить густым «Парижским» соусом. Покрыть слоем фарша и поставить на водяную баню. Вынуть из формы и полить вокруг струйкой соуса «Велуте» на шампиньоновой эссенции.

## Тимбал «Маршал Фокс»

1. Нарезать ломтиками 500 грамм трюфелей. Посолить, залить стаканом выдержанной марсалы. Закрыть кастрюлю крышкой и отставить. 2. Растереть 250 грамм свежего сала с 80—100 граммами очистков трюфелей. Приправить солью и французскими пряностями. 3. Выпотрошить 2 крупные курицы, посолить внутреннюю часть, заполнить фаршем из сала с трюфелями. Зашить, обмотать полосками сала. *Приготовление:* 1. Положить кур в кастрюлю с 60 граммами масла и поставить на умеренный огонь в духовку, следя за тем, чтобы масло не почернело. 2. Отварить в подсоленной воде 500 грамм макарон отменного качества (12–14 минут). Сцедить жидкость, переложить в сотейник с 60 граммами масла и 2,5 децилитра соуса «Деми-гляс» на телячьем бульоне с добавлением 3 ложек томатного фондю. Тушить, пока соус не впитается полностью. Добавить 250 грамм пюре из гусиной печени с трюфелями и 60 грамм тертого пармезана. 3. Отварить трюфели. Добавить 5 децилитров вышеописанного соуса «Деми-гляс». Тушить несколько минут. Макароны и трюфели должны быть готовы одновременно с курами. Выложить в серебряный тимбал $^{2}/_{3}$ макарон, посыпать их тертым пармезаном, украсить несколькими ломтиками трюфелей и слегка полить соусом. Отделить куриное филе и нарезать его толстыми ломтями. Выложить на макароны, покрыть частью трюфелей, полить соусом. Посыпать ложкой тертого пармезана. Сверху положить оставшуюся часть макарон. Тоже посыпать пармезаном, положить остаток трюфелей, полить оставшимся соусом. Закрыть тимбал, тушить несколько минут, чтобы блюдо пропиталось ароматом трюфелей.

*Примечание.* Используется лишь куриное филе. Окорочка оставляют для приготовления других блюд.

## Тимбал «Миланский»

Выпечь корку из теста, как для тимбалы «Бонту». Заполнить дно и стенки слоем отварных макарон с тертыми пармезаном и триером, маслом и томатным пюре. В середину положить гарнир «Финансьер» с добавлением томатов и густого мясного бульона. Покрыть гар-

нир макаронами, украсить кольцом из ломтиков трюфелей. Закрыть крышкой, подать на салфетке.

### Тимбал «Миланский» по старинному рецепту

Выложить дно и стенки смазанной маслом формы для шарлотки слоем песочного теста. Сверху положить слой макарон, приготовленных по вышеприведенному рецепту. Добавить гарнир «Финансьер», покрыть его макаронами. Закрыть слоем теста, поставить в горячую духовку на 45–50 минут. Когда тимбал будет готов, вынуть его из формы, отделить тесто со стороны дна, нарезать на треугольные куски. Полить несколькими ложками томатного соуса. Украсить каждый кусок ломтиком трюфеля, петушиным гребешком и шампиньоном.

## Волованы

### Волован а-ля финансьер

Поместить гарнир «Финансьер» в волован. Окружить раками, подать на салфетке.

### Волован «Фраскати»

Смешать верхушки спаржи, заправленные маслом, с тонкими ломтиками белого мяса курицы, мелко нарезанными шампиньонами и ломтиками трюфелей. Положить в волован.

### Волован по-тулузски

Смешать часть гарнира по-тулузски или с ломтиками белого мяса курицы, или с отваренными мозгами, или белым мясом телятины, ягненка. Выложить в волован, окружить раками.

## Плов с курицей

Плов – национальное восточное блюдо, и существует множество способов его приготовления. Карри с телятиной, ягнятиной, курицей – это и есть различные виды плова. Рис можно готовить по-разному. В него также добавляют разные приправы. Рис по-индийски не является пловом.

### Плов с курицей по-гречески

Разделать курицу на мелкие куски, подрумянить их на бараньем жире вместе с большой луковицей. Посыпать 30 граммами муки и залить 0,5 литра белого консоме. Добавить маленький, нарезанный кубиками красный перчик и 50 грамм коринки. Тушить на медленном огне. Выложить на тимбал, отдельно подать плов из риса.

### Плов с курицей по-восточному

Приготовить курицу по предыдущему рецепту (первая часть операции). Приправить щепоткой джинджера. Добавить 2 мелко нарезанных зеленых перчика гриль. Выложить на тимбал, подать с пловом из риса.

### Плов с курицей по-парижски

Разделать курицу, как для фрикассе. Приправить, подрумянить на масле, добавить 100 грамм пассерованного вместе с луковицей риса, маленький лавровый листик и 2 очищенных нарезанных томата. Залить белым консоме, потушить в духовке под крышкой 25 минут. Рис должен стать сухим. Влить 1 децилитр телячьего бульона. Выложить на тимбал. Отдельно подать томатный соус.

### Плов с курицей по-турецки

Это тот же плов по-парижски, но с добавлением кайенского перца и щепотки шафрана.

### Плов с готовой курицей

Нарезать куриное мясо маленькими кусочками, подогреть на масле. Смазать маслом тимбал, покрыть его дно и стенки толстым слоем плова с томатами. Сверху выложить куски курицы, поставить тимбал в духовку на несколько минут. Выложить на блюдо, полить вокруг струйкой томатного соуса.

## Куриное суфле

Суфле можно приготовить как из сырого мяса курицы, так и из вареного.

### Суфле из сырого мяса

Вмешать в 1 килограмм куриного фарша муслин 5 взбитых белков. Выложить в смазанный маслом тимбал, запечь в духовке на небольшом огне.

### Суфле из вареного мяса

Растереть 500 грамм вареного белого куриного мяса, добавить 6 ложек холодного соуса «Бешамель», протереть через сито. Подогреть получившееся пюре, добавить в него 5 желтков и 6 взбитых в пену белков. Выложить массу в смазанный маслом тимбал, запечь в духовке на небольшом огне.

### Суфле «Перигор»

Это суфле можно готовить одним из вышеописанных способов. Массу надо выложить в смазанный маслом тимбал, чередуя слой фарша со слоем ломтиков трюфелей. Запечь в духовке на небольшом огне.

*Примечание.* Суфле из курицы объемом 1 литр надо готовить в духовке 25–30 минут.

## Холодные блюда из курицы

### Курица «Кармелита»

Отделить филе холодной готовой курицы. Снять кожу, нарезать ломтями, залить соусом «Шофруа» и украсить ломтиками трюфелей. Дать застыть. Обработать оставшуюся тушку, смазать соусом «Шофруа», заполнить ее раковым муссом. Поставить в холодное место, чтобы мусс застыл. Сверху положить филе, чтобы курица приняла прежний вид.

Между филе выложить в линию раковые шейки. Полить курицу желе, положить в глубокое блюдо. Поставить блюдо на лед, залив до середины сильно наваристым бульоном.

## Курица с шампанским

Подогревать на масле 20 минут гусиную печень, нашпигованную трюфелями. Заполнить ею курицу, отложить ее на 2 дня. Приготовить жаркое из курицы в шампанском. Переложить ее в горшочек вместе с бульоном и куриным желе. Остудить. На следующий день удалить ложкой жир, появившийся на желе. Окунуть курицу 2–3 раза в кипящую воду, чтобы окончательно удалить весь жир. Подать ее очень холодной в горшочке.

## Курица «Дампьер»

Отделить кости от мякоти в районе живота. Заполнить курицу куриным фаршем, зашить, отварить в курином бульоне. Остудить, полить белым соусом «Шофруа» с добавлением миндального молока. Дать застыть. Покрыть желе и выложить курицу на низкую основу. Окружить формочками с 6 муссами из языка и с 6 муссами из гусиной печени, чередуя их. Края блюда выложить крутонами из желе правильной формы.

## Курица с языком

Приготовить курицу по вышеприведенному рецепту, добавив в фарш кусочки языка. Остудить, смазать белым соусом «Шофруа». Дать застыть. Украсить кусочками языка и трюфелей, утопив их в желе. Выложить курицу, окружить половинками телячьего языка в желе.

## Курица «Ламберти»

Отварить курицу, остудить, отделить филе. Вынуть все кости в районе живота, заполнить тушку холодным куриным муссом с добавлением пюре из гусиной печени. Нарезать филе длинными тонкими ломтиками, полить их белым соусом «Шофруа», дать застыть, положить на мусс. Украсить кусочками трюфелей, полить желе, выложить курицу в квадратное блюдо, окружить желе. Подать блюдо на кусках льда.

## Курица «Нева»

Заполнить тушку куриным фаршем, смешанным с сырой гусиной печенью и кусочками трюфелей. Отварить в курином бульоне, остудить. Полить белым соусом «Шофруа», дать застыть, украсить трюфелями, полить желе и дать ему застыть. Выложить курицу на рисовую основу в длинное блюдо. Подать с овощным салатом в серебряном кокиле. Края блюда выложить крутонами из желе.

## Курица «Парижская»

Отделить кости в районе живота, заполнить тушку куриным фаршем. Зашить, отварить в белом бульоне, остудить. Отделить мякоть живота, вынуть фарш, нарезать его кубиками и добавить в холодный куриный мусс. Смешать. Вновь заполнить получившимся фаршем курицу, придав ей прежнюю форму. Смазать соусом «Шофруа». Дать застыть. Нарезать мякоть эскалопами, полить их соусом «Шофруа», украсить трюфелями и языком. Также украсить ножки. Положить эскалопы на прежнее место. Выложить курицу на рисовую основу. Окружить маленькими тимбалами с овощной «Мачедонией», заправленной желе и крутонами из желе.

## Курица «Майская роза»

Отварить курицу. Остудить, отделить филе и кости в районе груди. Полить тушку соусом «Шофруа». Дать застыть. Заполнить томатным муссом, украсить ломтиками трюфелей и яичным белком. Нарезать грудки ломтиками, полить их соусом «Шофруа», украсить трюфелями, полить желе. Заполнить оставшимся томатным муссом тарталетки, дать ему застыть. Выложить курицу на рисовую основу, окружить тарталетками с муссом, положив на каждую ломтик куриного мяса. Края блюда выложить крутонами из желе.

## Курица «Роз-Мари»

Отварить курицу. Остудить, отделить филе. Нарезать его ломтиками, полить белым соусом «Шофруа». Обработать тушку, оставив только крылышки. Заполнить ее розовым муссом из окорока, придав курице прежнюю форму. Заполнить тарталетки лодочки муссом из окорока. Когда мусс из окорока застынет, полить его розовым соусом «Шофруа» с паприкой. Украсить тарталетки по желанию, полить желе. Выложить курицу на рисовую основу в длинное блюдо. Окружить лодочками. На каждую лодочку положить по ломтику куриного мяса, украсить кусочком трюфеля, выложить по краям блюда крутоны из желе.

*Примечание.* Способ сервировки курицы «Майская роза» и курицы «Роз-Мари» можно применять к любой холодной курице.

## Курица «Сен-Сир»

Потушить курицу в белом вине, остудить. Отделить грудки, нарезать их ломтиками, полить соусом «Шофруа», украсить трюфелями, дать застыть. Пожарить вместе с нарезкой «Мирепуа» 15 жаворонков. Отделить филе 6 птиц. Полить коричневым соусом «Шофруа», украсить белком, залить желе. Из оставшихся птиц и 150 грамм гусиной печени приготовить мусс. Заполнить этим муссом тушку. Когда он застынет, полить коричневым соусом «Шофруа». По бокам положить куриные грудки. В середине разместить филе жаворонков. Выложить курицу в глубокое квадратное блюдо, окружить желе, подать на колотом льду.

## Курица в желе в горшочке

Отделить все кости, исключая ножки. Заполнить тушку фаршем из 100 грамм телятины, 100 грамм свежего сала, 100 грамм фарша гратен из куриной печени, 2 ложек коньяка, 2 ложек трюфельной эссенции и желтка. Положить на фарш половинку сырой гусиной печени, окружить ее 4 четвертинками сырых трюфелей. Зашить курицу, обмотать полосками сала, потушить в мадере (1,5 часа). Остудить курицу наполовину в бульоне. Вынуть, снять полоски сала и переложить ее в горшочек. Добавить в бульон, в котором готовилась курица, немного желатина, процедить через марлю, залить курицу. Оставить на сутки, снять весь жир (см. *Курица в шампанском).* Подать в горшочке на льду.

## Курица консервированная

Приготовить курицу по вышеприведенному рецепту. Переложить в емкость и герметично закрыть крышкой. Положить емкость с курицей в мармит с кипящей водой, кипятить 1 час 15 минут. Вынуть емкость, остудить. Жир должен сконцентрироваться на дне, а курица должна быть в желе.

# Различные способы приготовления холодных блюд из курицы

## Крылышки «Кармелита»

Отделить крылышки отваренной курицы, оставив на них косточку, остудить. Снять кожу, полить желе. Заполнить объемный тимбал наполовину раковым муссом. Положить на мусс два крылышка. Между ними выложить в линию отварные раковые шейки. Полить насыщенным куриным бульоном, поставить в холодное место на 2 часа.

## Крылышки «Леди Вилмер»

Отварить 3 зерновых цыплят. Остудить, отделить крылышки, оставив на них косточку. Полить желе. Из мякоти ножек приготовить мусс. Выложить его горкой в форму. Когда он застынет, переложить его на блюдо. Приставить к нему по кругу крылышки. Посыпать мусс трюфелями и кусочками языка. Центр мусса украсить большим запеченным трюфелем.

## Куриное заливное по-итальянски

Смазать белым желе внутреннюю часть формы. Украсить ломтиками трюфелей. Вновь покрыть слоем желе. Заполнить слоями белого куриного мяса, языка и трюфелей, нарезанных тонкой соломкой. Каждый слой полить желе. Сверху также покрыть желе. Дать застыть. Выложить на холодное блюдо, положить в центр «Итальянский» салат. Отдельно подать соус «Ремулад».

## Куриное заливное по-галльски

Смазать форму желе и украсить ломтиками трюфеля. Заполнить, чередуя, слоем тонких куриных ломтиков, слоем гребешков в коричневом соусе «Шофруа», слоем петушиных почек в белом соусе «Шофруа», слоем овальных ломтиков языка. Выложить на блюдо, окружить крутонами из желе.

## Куриное шофруа

Отварить курицу. Остудить в бульоне. Нарезать кусками одинаковой формы, снять кожу. Обмакнуть куски в соус «Шофруа», смешанный с куриным бульоном. Уложить на подносе. Украсить каждый кусок ломтиком трюфеля, покрыть желе, дать застыть.

*Замечания*

Раньше куриное шофруа выкладывали на рисовую или хлебную основу, окружали желе, петушиными гребешками и шампиньонами в соусе «Шофруа» или в желе. Сейчас предпочитают способ сервировки, созданный в 1894 году в отеле «Савой» в Лондоне, который заключается в следующем: покрыть дно квадратной формы слоем желе, сложить на него куски курицы в соусе «Шофруа», вновь покрыть их слоем желе, дать застыть. Подать блюдо на кусках льда или в окружении льда. Этот метод позволяет использовать меньше желирующих элементов, что придает блюду более изысканный вкус и делает его воздушным.

## Куриное шофруа по-шотландски

Отделить филе вареной холодной курицы. Нарезать на 4–5 ломтей. Выложить их горкой вместе с салпиконом из остатков куриного мяса, языка и трюфелей. Загустить куриным желе. Полить белым «Шофруа» и посыпать смесью из ломтиков языка, трюфелей, корнишонов, белка. Полить желе, дать застыть. Сложить все в глубокое серебряное квадратное блюдо. Середину украсить салатом из стручковой фасоли, заправленным желе.

## Куриное шофруа «Гуно»

Отделить филе вареной курицы. Остудить, нарезать маленькими прямоугольниками. Из мяса окорочков и обрезков приготовить мусс. Раскатать его слоем на подносе, поставить в морозильник. Затем нарезать застывший мусс на прямоугольники такого же размера, что и куриные. Сложить по две, склеив их желе. Полить белым «Шофруа», украсить трюфелями. Выложить в глубокое квадратное блюдо из серебра. Полить топленым желе, дать застыть. Подать блюдо на кусках льда.

## Куриное шофруа «Россини»

Нарезать вареное куриное мясо кусками, полить белым «Шофруа» с добавлением пюре из гусиной печени. Украсить каждый кусок овальчиком из трюфеля, сложить в глубокое квадратное блюдо, полить желе.

## Курица под майонезом

Выложить дно салатницы нарезанным латуком. Приправить его солью и несколькими каплями винного уксуса. Сверху положить ломтики вареного филе курицы, полить их майонезом, разровнять поверхность, украсить каперсами, оливками без косточек, четвертинками крутого яйца, кочерыжкой латука. Перед сервировкой перемешать все элементы.

## Куриные медальоны «Рашель»

Отделить филе вареной курицы. Нарезать его, придав ломтикам круглую форму, полить желе. Приготовить мусс из мякоти окорочков. Раскатать слой толщиной 1 сантиметр, дать застыть. Нарезать кругами чуть большего диаметра, нежели куриные ломтики. Положить мясо на мусс, склеив поверхности желе. Сложить получившиеся медальоны в квадратное блюдо. Центр украсить верхушками спаржи. Заполнить пространство между медальонами салатом из спаржи, заправленным сливками.

## Холодные мусс и муслины (клецки из курятины)

Для приготовления мусса можно использовать вареное куриное мясо, хотя предпочтительнее холодное мясо чуть зажаренной курицы. Его вкус более изысканный. (Способ приготовления см. в статье «Холодные приготовления», глава «Гарниры».)

## Белое куриное мясо на различных муссах

Для курицы можно использовать любые муссы, как для филе из форели. Приготовление таких муссов то же, что и для томатного мусса. Куриное мясо можно полить соусом «Шофруа» или желе. Такие муссы являются украшением любого ужина. Вот некоторые из

них: *Белая курятина на муссе из окорока; Белая курятина на раковом муссе; Белая курятина на клюквенном муссе; Белая курятина на муссе из гусиной печени\ Белая курятина на муссе из языка; Белая курятина на томатном муссе; Белая курятина на муссе из физалиса.*

## Куриный салат

Он состоит из тех же ингредиентов, что и курица под майонезом, только майонез следует заменить обычной салатной заправкой.

## Куриные филейчики «Жанетт»

Отделить филе холодной вареной курицы. Разрезать его на четыре части, придав каждой овальную форму, полить белым «Шофруа». Украсить бланшированными зелеными листьями эстрагона. Выложить дно тимбала или квадратного блюда слоем желе толщиной 1 сантиметр. Уложить на него ломтики парфе из гусиной печени. На каждый ломтик положить кусок курицы. Полить полузастывшим насыщенным куриным бульоном. Подать на кусках колотого льда.

# Индейка

## Жареные крылышки с каштановым пюре

см. «Различные блюда из курятины» (необходимо лишь рассчитать время приготовления).

## Индейка по-английски

Отварить индейку, далее готовить по рецепту *Курица по-английски.*

## Индейка а-ля Буржуаз

Потушить индейку почти до готовности, переложить в другую кастрюлю. Окружить гарниром а-ля буржуаз (его ингредиенты должны быть приготовлены наполовину). Снять жир с жидкости, в которой готовилась индейка, процедить на птицу и гарнир, довести до готовности. Запечь индейку и выложить на блюдо. Полить несколькими ложками индюшачьего бульона. Гарнир подать отдельно.

## Индейка по-каталонски

Разделать индейку, как для фрикасе, подрумянить на масле. Провести дегласирование с бутылкой белого вина. Посолить, поперчить, добавить дольку чеснока, упарить жидкость почти полностью. Добавить коричневый бульон, «Испанский» соус и томатное пюре в равных частях так, чтобы куски птицы были полностью покрыты. Готовить в духовке 40 минут. Переложить мясо в другую кастрюлю, добавить гарнир «Каталонский» и нарезанные на четвертинки томаты. Полить процеженным соусом (см. *Соте из телятины по-каталонски).* Довести до готовности (25 минут). Подать на тимбале.

## Тушеная индейка с сельдереем

Потушить птицу, далее готовить по рецепту *Курица с сельдереем.*

## Индейка с белыми грибами

Приготовить фарш из 400 грамм телятины, 400 грамм свежего сала, 150 грамм вымоченных и отжатых хлебных крошек, 500 грамм ножек белых грибов, тушенных в соусе «Дюксель». Приправить 15 граммами соли, перцем, мускатом. Заполнить фаршем индейку. Потушить почти до готовности. Сменить емкость, окружить 600 граммами бланшированной и пожаренной грудинки, нарезанной кубиками, и 1 килограммом жареных белых грибов. Влить бульон, оставшийся от тушения, закрыть герметично крышкой, довести до готовности. Выложить птицу на блюдо, окружить гарниром. Гарнир можно подать отдельно.

## Индейка с шампиньонами

Это блюдо можно готовить двумя способами. 1. Нарезать индейку на куски, пожарить вместе с 600 граммами сырых нарезанных на четвертинки шампиньонов, пассерованных в масле (см. «Жареная телятина»). 2. Потушить индейку обычным способом и подать с шампиньоновым соусом, смешанным с бульоном, оставшимся от тушения. В первом случае блюдо подается к ленчу, во втором – к обеду.

## Индейка «Чиполата»

Приготовить индейку одним из способов, приведенных выше. Если индейку жарят, то ее куски перекладывают в другую кастрюлю через 40 минут после начала жаренья, добавив к ней 20 маленьких печеных луковиц, 20 сваренных в консоме каштанов, 150 грамм бланшированных и пожаренных полосок сала, 20 отварных запеченных кусочков моркови. Процеживают на птицу с гарниром соус, выкладывают на тимбал. Если индейку тушат, то под конец ее запекают и выкладывают с гарниром «Чиполата». Сверху блюдо поливают бульоном, оставшимся от тушения.

## Индейка с эстрагоном

Приготовить жаркое из индейки в собственном бульоне, добавив бланшированный эстрагон. Выложить, украсить живот бланшированными листьями эстрагона, процедить через сито на блюдо обезжиренный бульон, оставшийся от тушения, смешанный с коричневым бульоном и несколькими ложками эстрагонового настоя.

## Индейка «Финансьер»

Потушить птицу, далее готовить по рецепту *Курица «Финансьер».*

## Индейка «Годар»

Потушить птицу по предыдущему рецепту, окружить гарниром «Годар». Воткнуть в блюдо 3 маленьких шампура с трюфелем, раком и кнелью. Отдельно подать соус «Годар».

## Индейка а-ля Жардиньер

Покрыть птицу слоем нарезки «Матиньон». Обернуть полосками сала, завернуть в промасленную бумагу, приготовить жаркое на несильном огне. Выложить, окружить гарниром «Жардиньер». Добавить в бульон, оставшийся от приготовления, нарезку «Матиньон»,

0,5 литра телячьего бульона, упарить наполовину. Снять жир, процедить, полить блюдо несколькими ложками бульона. Оставшийся бульон подать отдельно.

### Индейка, фаршированная каштанами

Для индейки весом около 3 килограмм понадобится 800 грамм хорошо приправленного колбасного фарша. Сделать надрезы на скорлупе каштанов, положить их на несколько секунд в горячую воду, очистить, отварить в белом консоме, остудить. Затем смешать с колбасным фаршем. Отделить грудную кость, заполнить индейку смесью из фарша и каштанов. Зашить птицу, зажарить на вертеле или в духовке, постоянно поливая блюдо. Подать с бульоном, оставшимся от приготовления.

### Индейка по-тулузски

Это блюдо можно готовить двумя способами. 1. Отделить филейчики, нарезать их, слегка отбить, нашпиговать трюфелями и сложить в сотейник, смазанный маслом. Отварить под крышкой в шампиньоновом отваре и лимонном соке. Выложить на круглое блюдо. Центр его заполнить гарниром «Тулузский» и полить вокруг «Парижским» соусом. 2. Приготовить из индейки жаркое. Отделить филейчики, снять с них кожу, нарезать толстыми ломтями. Выложить тюрбаном на блюдо, чередуя их с ломтиками гусиной печени, зажаренными на масле. Центр блюда заполнить гарниром «Тулузский», полить вокруг густым прозрачным бульоном.

*Примечание.* Индейка по-тулузски обычно подается целиком. Ее готовят по рецепту *Курица по-тулузски.*

## Холодная индейка

Лучше всего сначала приготовить из индейки жаркое в горшочке и добавить к ней бульон, оставшийся от приготовления. Для холодной индейки подходят все рецепты, относящиеся к холодной курятине.

### Жаркое из индейки

Отделить грудную кость. Заполнить птицу колбасным фаршем, смешанным с шампанским (1 стакан на 1 килограмм), кусочками окорока или сала, четвертинками сырых трюфелей, маленьким говяжьим языком, обернутым в полоски сала. Его следует положить в самую середину. Придать индейке прежнюю форму, зашить, положить в объемный глиняный горшок. Залить бульоном, приготовленным из обрезков индейки, 2 телячьих голяшек, 2 телячьих ножек, 1 килограмма жареной говядины, бутылки белого вина, 2 литра воды и приправ. Предварительно упарить этот бульон до 1,5 литра, процедить. Закрыть горшок крышкой, перевязать ее веревкой и готовить в духовке 2,5 часа. Остудить в той же посуде, но перед сервировкой чуть подогреть, чтобы легче было вынуть индейку.

## Голуби

Для приготовления следует использовать только молодых неоперившихся птиц. Если голубю исполнился год, то его нельзя употреблять ни в каком виде, кроме фарша.

## Голуби по-бордоски

Разрезать птиц пополам, слегка отбить каждую половину, приправить, потушить в масле. Выложить тюрбаном, окружить гарниром для курицы по-бордоски.

## Голуби в горшочке по-крестьянски

Потушить голубей в масле в духовке. Когда они будут почти готовы, окружить бланшированной, нарезанной кубиками грудинкой и жареными колечками картофеля (на 1 голубя – 50 грамм грудинки и 1 средняя картофелина). Заканчивая тушение, добавить немного телячьего бульона.

## Шартрез из голубей

Смазать маслом форму для шарлотки. Выложить дно и стенки слоем тушеной капусты, положить на него отваренных и расчлененных на четвертинки голубей, кусочки бланшированной грудинки, колечки колбасы. Сверху покрыть еще одним слоем тушеной капусты, поставить все тушиться на водяной бане на 30 минут. Перевернуть форму на сервировочный поднос, дать постоять 5 минут, после чего вынуть содержимое. Сцедить жидкость, блюдо полить несколькими столовыми ложками соуса «Деми-гляс».

## Голуби «Чиполата»

Подрумянить голубей на масле. Провести дегласирование с белым вином, упарить, добавить соус «Деми-гляс» и коричневый бульон. Потушить до готовности. За несколько минут до сервировки окружить голубей гарниром «Чиполата».

## Голуби с гарниром «Компот»

Готовить по рецепту *Цыплята с гарниром «Компот».*

## Отбивные из голубей а-ля Нель

Разрезать голубей пополам, оставить по одной лапке, чтобы имитировать косточку. Слегка отбить, приправить, подрумянить на масле с внутренней стороны, остудить под прессом. Покрыть подрумяненную часть фаршем годиво со сливками, смешанным с фаршем гратен и рублеными трюфелями. Уложить на подносе, поставить в духовку, чтобы запекся фарш. Выложить отбивные тюрбаном, чередуя их с панированными эскалопами из белой телятины, пожаренными на очищенном масле. Середину украсить жареными шампиньонами и куриной печенью. Заправить гарнир несколькими ложками соуса «Мадера».

## Отбивные из голубя в фольге

Разрезать тушку пополам, приправить, потушить в масле. Смазать маслом фольгу, завернуть в нее половинки голубя, проложив треугольничками окорока и слоем густого соуса «Дюксель». Далее готовить по рецепту *Телячьи отбивные в фольге.*

## Отбивные из голубя «Севинье»

Подрумянить на масле половинки голубя. Остудить под легким прессом. Смазать внутреннюю часть холодным салпиконом из белого куриного мяса, шампиньонов и трюфелей

(салпикон заправить упаренным «Парижским» соусом). Запанировать отбивные, обжарить на очищенном масле. Выложить тюрбаном. Центр блюда украсить верхушками спаржи с маслом. Отдельно подать прозрачный соус «Мадера».

## Голуби «Краподин»

Разрезать голубей по горизонтали от живота до крыльев. Слегка отбить, приправить, обжарить на масле, зажарить на гриле. Подать на блюде с корнишонами. Отдельно подать «Дьявольский» соус.

## Рагу из голубей

Подрумянить голубей на масле. Переложить в кастрюлю, выложенную полосками обжаренной грудинки. Окружить жареными четвертинками шампиньонов и маленькими жареными луковицами. Добавить несколько ложек телячьего бульона и немного коньяка. Закрыть посуду герметично крышкой, поставить в духовку на 45 минут.

## Голуби «Финансьер»

Приготовить из голубей жаркое. Разрезать пополам, выложить кольцом. Центр блюда украсить гарниром «Финансьер».

## Голуби готье с раковым маслом

Термин «готье» означает только что вылупившихся голубей. Разрезать их пополам. Сложить в сотейник с топленым маслом, сбрызнуть лимонным соком, потушить на небольшом огне. Сцедить жир с мяса, отжать. Выложить на блюдо, полить «Парижским» соусом с раковым маслом.

## Голуби за минуту

Разрезать голубей на четыре части, отбить эти куски, приправить, потушить в масле. За несколько минут до готовности добавить немного мелко нарезанных лука и петрушки. Выложить на блюдо. Провести дегласирование с коньяком и лимонным соком, добавить несколько ложек густого мясного бульона, немного масла и полить голубей этим соусом. Подать с мелко нарезанными жареными шампиньонами.

## Клецки из голубей по-эпикурейски

Отделить кости от мякоти. Отложить несколько голубиных филе, нарезать ломтиками, обжарить в масле. Приготовить фарш муслин. Слепить клецки, отварить. Сцедить жидкость, выложить кольцом на блюдо. Сверху на каждую клецку положить ломтик филе. Полить голубиным бульоном с несколькими ложками «Велуте». Центр блюда украсить зеленым горошком и латуком.

*Примечание.* Для клецок можно использовать мякоть старых голубей, из тушек которых варят бульон. В этом случае филе вырезают у предварительно потушенных голубей.

## Голуби с оливками

Потушить голубей. Добавить во время тушения соус «Деми-гляс». Тушить еще 10 минут. Вынуть голубей. Процедить соус, снять с него жир. Голубей снова положить в

кастрюлю с этим соусом, добавив на каждого голубя 10 бланшированных оливок без косточек. Потушить еще 7–8 минут. Подать голубей можно целиком или разрезанными пополам. Оливки выложить в середину блюда.

## Голуби с маслинами

Потушить 4 голубей в кокотнице, постоянно поливая их маслом. За несколько минут до готовности добавить 3 ложки белого вина, ложку изысканного шампанского и 60 маслин без косточек. Влить 3–4 ложки упаренного телячьего бульона и немного густого куриного бульона.

## Пирог с голубями по-английски

Выложить дно и стенки формы для пирога полосками копченой грудинки и посыпать луком-шалотом. Сложить разрезанных на четыре части голубей. Приправить, посыпать петрушкой. Положить из расчета на одного голубя разрезанное пополам крутое яйцо. Залить до половины телячьим бульоном. Сверху закрыть слоеным тестом. Смазать тесто желтком, провести линии ножом, сделать в середине отверстие для выхода пара и готовить в духовке на среднем огне 1,5 часа.

## Горячий пирог с голубями по старинному рецепту

Зажарить 4 голубей, но так, чтобы они остались сочными. Разрезать каждого на четыре части. Выложить дно и стенки смазанной маслом круглой формы песочным тестом. Покрыть слоем фарша гратен с добавлением очень густого соуса «Мадера». Сверху положить куски голубей, потом слой мелко нарезанных шампиньонов и трюфелей и снова слой фарша. Посыпать молотым лавровым листом и тимьяном. Закрыть тестом, скрепить края обоих слоев теста. Готовить в духовке на среднем огне 50 минут. Выложить пирог на блюдо, отделить его дно, нарезать пирог треугольными кусками. Полить прозрачным соусом «Деми–гляс». Отдельно подать тот же соус.

## Горячий пирог с голубями «Периге»

Отделить филе 4 голубей, отложить. Из оставшейся мякоти и свежего сала (50 грамм на 1 голубя) приготовить фарш. Снять с филе кожу, хорошо отбить, покрыть слоем фарша, скатать в рулеты, положив в середину каждого кусочек трюфеля. Выложить песочным тестом круглую форму для пирога. Смазать оставшимся фаршем, уложить рулетики. Закрыть тонким слоем песочного теста, готовить в духовке на среднем огне 1 час 45 минут. Выложить пирог на блюдо. Отделить дно и полить фарш несколькими ложками соуса «Периге». Отдельно подать тот же соус.

## Голуби с зеленым горошком

Подрумянить на масле 60 грамм кубиков бланшированной грудинки и 6 маленьких луковиц (на 1 голубя). Сцедить жир с грудинки и лука. Обжарить в нем же голубей. Провести дегласирование с небольшим количеством голубиного бульона, снять жир. Добавить соус «Деми-гляс» и зеленый горошек. Переложить в кастрюлю лук, грудинку и букет из ароматных трав. Потушить до полной готовности все вместе.

## Голуби по-польски

Заполнить голубей фаршем гратен, потушить в масле. Переложить в горшочек, полить насыщенным телячьим бульоном, выдавить несколько капель лимонного сока, добавить «Польское» масло.

## Голуби по-весеннему

Подрумянить голубей на масле. Провести дегласирование с небольшим количеством телячьего бульона, добавить прозрачный соус «Деми-гляс», букет из ароматных трав, свежие овощи и потушить все вместе на небольшом огне. Подать голубей, выложив вокруг гарнир.

## Голуби «Сен-Шарль»

Нашпиговать живот голубей кусочками языка. Потушить. Выложить, окружить маленькими белыми грибами. Полить обезжиренным бульоном, оставшимся от тушения, смешанным с соусом «Деми-гляс», и добавить несколько капель лимонного сока.

## Рагу из голубей-вяхирей

Зажарить голубей почти до готовности. Отделить окорочка и филе. Обработать, снять кожу, сложить в сотейник. Добавить немного шампиньонового отвара, 4 шляпки шампиньонов, 4 ломтика трюфелей (на 1 голубя). Подогреть, не доводя до кипения. Подать с обжаренными на масле гренками, смазанными фаршем гратен.

## Голуби в вине «Сотерн»

Приготовить из голубей жаркое. Провести дегласирование с вином «Сотерн» (1 стаканчик на 1 голубя). Добавить столовую ложку прозрачного густого мясного бульона (на 1 голубя), процедить через ткань. Переложить голубей в глиняный горячий горшочек, полить полученным соусом.

## Голубиные филейчики «Дипломат»

Отделить филе, слегка отбить, подрумянить, остудить под легким прессом. Обмакнуть в соус «Виллеруа» с добавлением ароматных трав и рубленых шампиньонов, запанировать, зажарить. Выложить тюрбаном. В центре положить гарнир: маленькие голубиные кнели и трюфели, вырезанные в форме оливок. Заправить соусом «Деми-гляс» с голубиным бульоном.

## Голубиные филейчики «Мариньи»

Отделить окорочка от грудок. Обмотать грудки полосками сала, потушить в горшочке. Снять кожу с грудок, выложить вокруг пюре из зеленого горошка, расположенного в центре круглого блюда. Полить «Велуте» с добавлением бульона, оставшегося от тушения.

## Голубиные филейчики «Сен-Клер»

Приготовить из мякоти окорочков фарш муслин. Слепить из него небольшие кнели, отварить. Сложить грудки на слой из мелко нарезанного бланшированного лука в сотейник. Потушить. Заправить «Велуте» луком, протереть, положить кнели в получившееся пюре

«Субиз». Положить грудки на горку из жареных белых грибов. Полить «Субиз», уложить вокруг кнели, окружить тонкой струйкой густого мясного бульона.

## Голубиные грудки «Верней»

Потушить в масле 10 маленьких голубей. Отделить грудки, положить в соус «Демигляс», смешанный с голубиным бульоном, мадерой и 200 граммами ломтиков очищенных трюфелей. Одновременно подрумянить на масле ложку рубленого лука, добавить 250 грамм мелко нарезанных свежих белых шампиньонов, приправить все солью и перцем, потушить на сильном огне, пока не выпарится весь растительный сок. Вылепить 12 лодочек из слоеного теста, заполнить их смесью с шампиньонами, пригладить поверхность, поставить в горячую духовку. Выложить готовые лодочки на блюдо, положить на каждую по 2 филе и по несколько ломтиков трюфелей в соусе. Отдельно подать оставшийся соус и трюфели.

*Примечание.* 1. Такие крустады можно выложить вокруг голубиного мусса. 2. Можно подать к грудкам лапшу, заправленную маслом. 3. Этот же рецепт можно использовать для приготовления грудок куропатки, бекаса, ржанки и т. д. (грудки бекаса и куропатки подаются из расчета 1 штука на персону).

## Жареные голуби «Сильван»

Разрезать каждого голубя на четыре части. Приправить и пожарить на масле в глиняном горшочке. Добавить на каждого голубя 100 грамм грибов (белые, опята, лисички), мелко нарезанных и пожаренных, листик шалфея, тимьян. Закрыть крышкой, потушить 7–8 минут. Если будет много жидкости, то можно добавить немного хлеба, чтобы он впитал в себя лишнюю. Подать в горшочке.

## Тимбал с голубями «Лафайетт»

Приготовить тимбал из теста. Потушить в масле нарезку «Мирепуа», добавить 60 раков. Влить 3 децилитра белого вина, 1 децилитр изысканного шампанского, посолить, поперчить. Когда раки будут готовы, отделить раковые шейки и держать их в теплом процеженном бульоне, добавив 100 грамм ломтиков трюфелей. Растереть панцирь с 50 граммами масла. Вмешать эту массу в 0,5 литра соуса «Бешамель» со сливками, вскипятить, процедить и держать в теплом месте. Потушить в масле 10 маленьких голубей, обмотанных полосками сала. Когда они будут готовы, убрать сало, отделить грудки, снять с них кожу. Провести дегласирование голубиного отвара с белым вином и несколькими ложками густого мясного бульона. Добавить туда 100 грамм ломтиков трюфелей и положить грудки. Отварить в подсоленной воде 400 грамм макарон, слить воду, добавить 100 грамм масла, 150 грамм тертого пармезана, щепотку свежемолотого перца и немного соуса «Бешамель» с раковым маслом. Добавить немного этого соуса к раковым шейкам и голубиным грудкам. Заполнить тимбал на $^{2}/_{3}$ макаронами, положить на них половину раковых шеек и трюфелей. Снова покрыть макаронами, сверху выложить горкой голубиные грудки. Середину заполнить оставшимися раковыми шейками, тоже накрыть их макаронами, украсить несколькими ломтиками трюфелей.

*Примечание.* Этот рецепт был создан автором книги для торжественного обеда в честь его друзей во время первого посещения им Нью-Йорка.

### Голуби «Валенсийские»

Заполнить голубей фаршем гратен с добавлением жареных куриной печени и шампиньонов. Зашить, подрумянить на масле. Провести дегласирование с белым вином, упарить жидкость на $^{2}/_{3}$, налить доверху отменный мясной бульон, добавить букет из ароматных трав, потушить и запечь голубей. Разрезать их пополам, подать на рисе по– валенсийски на круглом блюде. Положить между половинками голубей ломтики постного окорока. Полить вокруг томатным соусом, смешанным с упаренным бульоном, оставшимся от тушения.

### Голуби «Виллеруа»

Разрезать голубей пополам, слегка отбить, по возможности полностью отделить кости. Приправить, обжарить в масле, остудить под легким прессом. Обмакнуть в соус «Виллеруа», запанировать, зажарить до конца. Подать на салфетке с жареной петрушкой. Отдельно подать соус «Периге».

### Волован с голубями

Отделить лапки и крылья. Приготовить из голубей жаркое в горшочке. Разрезать на четыре части, добавить гарнир «Финансьер», смешанный с голубиным бульоном. Выложить в волован, подать на салфетке.

## Холодные блюда из голубей

### Отбивные из голубей «Шофруа»

Отделить все кости от мякоти, оставив лишь кость на лапке. Заполнить голубя фаршем гратен А, положив в середину кусочек гусиной печени и несколько четвертинок маленьких трюфелей. Придать голубям прежнюю форму. Обернуть каждого марлей и отварить в бульоне. Остудить. Дать стечь жидкости, отжать голубей, снять марлю.

Разрезать пополам, полить коричневым соусом «Шофруа» с добавлением бульона, оставшегося от приготовления. Украсить птиц кусочками трюфелей и крутого яйца. Сложить на слой желе в глубоком квадратном блюде. Полить желе, дать застыть. Подать на льду или же окружить блюдо колотым льдом.

### Голуби в желе

Отделить кости в районе живота, заполнить птиц фаршем галантин с трюфелями. Зашить, обернуть полосками сала, отварить, остудить, сложить в глубокое блюдо. Добавить в оставшийся бульон желатин, полить вокруг голубей. Подать на льду.

### Медальоны из голубей «Лоретт»

Отделить кости от мякоти. Заполнить птиц фаршем гратен А с кубиками языка, трюфелей и очищенными фисташками. Придать голубям круглую форму, обернуть марлей, отварить, остудить. Снять марлю, нарезать мякоть колечками толщиной 1,5 сантиметра, полить коричневым соусом «Шофруа», украсить каждый такой медальон из голубя цветочком из половинок фисташек с кусочком яичного белка в середине. Полить желе. Выложить кольцом на круглое блюдо, а центр украсить горкой из желе.

## Мусс из голубей

Потушить 4 голубей, остудить, отделить филе. Разрезать филе пополам. Полить коричневым соусом «Шофруа». Украсить кусочками трюфелей и яичного белка, полить желе. Из одного голубя и остатков других голубей приготовить мусс обычным способом. Положить его в серебряный тимбал, дать застыть. Положить на мусс филе в «Шофруа», полить прозрачным желе, окружить тимбал льдом.

## Цесарка или рябчик

Цесарка не обладает таким отменным вкусом, как, например, фазан. Однако в некоторых случаях она может заменить любое жареное блюдо из птицы отряда куриных, когда запрещена охота. Все рецепты для фазана подходят и для приготовления цесарки. Самые лучшие: по-цыгански, со сливками, с кислой капустой, рагу и т. д.

## Шартрез из цесарки

Нашпиговать птицу салом, подрумянить на масле. Потушить с капустой, салом и колбасой. Далее готовить по рецепту *«Шартрез из голубей»,* предварительно нарезав цесарку на куски одинакового размера.

## Гусь

Самое главное в гусе с кулинарной точки зрения – это его превосходная печень. Самого гуся используют в основном в локальной кулинарии. Лучше всего выбирать для приготовления молодую птицу.

## Гусь по-эльзасски

Заполнить птицу колбасным фаршем, подрумянить на масле, потушить в горшочке. Подать с кислой, тушенной в гусином жире капустой и ветчиной, нарезанной кубиками.

## Гусь по-английски

Приготовить следующий фарш: запечь в духовке 1 килограмм лука, не снимая с него шелухи. Остудить. Снять шелуху, нарубить, добавить 1 килограмм вымоченных хлебных крошек, 50 грамм нарезанного свежего или сухого шалфея, 10 грамм соли, щепотку перца, мускат. Заполнить этой смесью гуся, зашить, зажарить в духовке или на вертеле. Выложить на блюдо, полить вокруг бульоном. Отдельно подать соусник с яблочным, чуть подсахаренным мармеладом.

## Гусь по-бордоски

Заполнить гуся следующим фаршем: 1 килограмм мелко нарезанных, зажаренных по-бордоски белых грибов, 125 грамм вымоченных хлебных крошек, 125 мелких оливок без косточек, 100 грамм анчоусного масла, нарезанная гусиная печень, долька чеснока, полложки зелени петрушки, яйцо, соль, перец. Зашить птицу, зажарить на вертеле или в духовке. Отдельно подать бульон.

## Гусь с колбасками «Чиполата»

Готовить по одноименному рецепту индейки. Гуся можно подать целиком или нарезанным кусками.

## Рагу из гуся

Убив гуся, собрать его кровь. Добавить в нее лимонный сок и хорошо взбить, чтобы избежать свертывания. Разделать птицу на куски, далее готовить по рецепту *Рагу из зайца* (см. «Дичь»).

## Гусь, консервированный в горшочках

Выбрать жирных гусей (каждая птица должна весить не менее 1 килограмма 250 грамм).

Выпотрошить птиц, разрезать каждую на шесть частей (ножки, грудки, разделенные на две части, и разрезанное вдоль туловище). Натереть куски каменной солью, смешанной со специями, тимьяном и размолотым в порошок лавровым листом. Сложить в глубокое блюдо, посыпать солью, оставить на сутки. На следующий день собрать с гусей жир, растопить его в медном сотейнике. Положить в него куски птицы, предварительно обмыв их холодной водой и просушив. Готовить около 2,5 часа. Обдать горшочки кипятком и сложить в них куски гусей. Полить гусиным жиром, дать ему застыть, поверх залить топленым свиным жиром толщиной 1 сантиметр. Дать ему также затвердеть. Затем закрыть горшочки пергаментной бумагой, крепко перевязать ниткой.

## Гусь по-фламандски

Потушить гуся. Приготовить «Фламандский» гарнир. Выложить птицу на блюдо, окружить гарниром, полить упаренным бульоном, оставшимся от тушения.

## Гусь с каштанами

Готовить по рецепту *Индейка с каштанами.*

## Тушеный гусь с репой

Готовить по рецепту *Утка с репой.*

## Гусь с хреном

Потушить гуся. Выложить, окружить лапшой, смазанной маслом, или жирным рисом. Полить блюдо бульоном, оставшимся от тушения. Отдельно подать соус с хреном и сливками.

## Гусь по рецепту визе

Отварить молодого гуся в белом бульоне с потрохами и 2 дольками чеснока. Нарезать кусками, положить в сотейник, полить гусиным жиром, добиться, чтобы птица хорошо им пропиталась. Приготовить из гусиного бульона, его жира и муки густое «Велуте». Снимать с него пену и жир в течение часа. Загустить 4 желтками, процедить, довести до прежней

консистенции, добавив сливки и 1 столовую ложку чесночного пюре, сваренного в молоке. Полить куски гуся этим соусом, подать блюдо на тимбале.

## Холодное жаркое из гуся

Готовить по рецепту *Жаркое из индейки*, учитывая, что для приготовления гуся требуется иное время.

## Гусиная печень

Если гусиная печень подается целиком в горячем виде, то сначала из нее удаляют все пленки, затем шпигуют трюфелями, которые предварительно нарезают на четвертинки, солят, перчат и подрумянивают на масле вместе со стаканом коньяка. Затем печень оборачивают полосками сала и кладут на несколько часов в закрытую емкость. Лучше всего готовить печень в тесте, которое абсорбирует лишний жир. Поступают следующим образом: приготовить тесто для пирога, раскатать два овальных слоя. Они должны быть размером чуть больше, чем печень. На один слой положить нашпигованную печень, обернутую салом. Вокруг нее выложить очищенные трюфели. На печень положить лавровый лист. Закрыть другим слоем теста, заделать края. Смазать желтком, провести ножом или вилкой линии, сделать отверстие для выхода пара, запекать в хорошо разогретой духовке 40–45 минут (для печени по 750–800 грамм). Подать в тесте с соответствующим гарниром. Сервировка: в зале метрдотель снимает верхний слой теста, нарезает печень ложкой и раскладывает ее по тарелкам. Вокруг выкладывается соответствующий гарнир.

*Примечание.* Мы не являемся сторонниками приготовления печени в кастрюле или другой емкости, если она должна подаваться в горячем виде. Способ, описанный выше, кажется нам наилучшим. Мы советуем подать к горячей печени лапшу, лазанью, макароны или рис. Этот гарнир должен быть предварительно отварен и заправлен сливками. Такое сопровождение подчеркивает изысканный вкус гусиной печени и способствует ее лучшему перевариванию. Кроме того, к горячей печени хорошо подойдет гарнир из трюфелей, цельных или нарезанных ломтиками, или же гарнир «Финансьер». Наилучший коричневый соус для печени – «Мадера», при условии, что самой мадеры будет добавлено в этот соус немного. Также хорошо подойдет густой телячий или куриный бульон с добавлением масла, выдержанного шерри или портвейна. Если гарнир будет соответствовать, то хорошо подать «Венгерский» соус с паприкой или соус «Сюпрем». В общем, гусиную печень лучше всего подать горячей, тогда как утиную стоит употреблять либо в холодном виде, либо в виде консервов.

## Гусиная печень в формочках

Нарезать крупными кубиками одинаковое количество отварной гусиной печени и трюфелей.

Загустить соусом «Деми-гляс» с мадерой. Заполнить на $^{2}/_{3}$ квадратные формочки с промасленной бумагой этим салпиконом и подсушить в духовке. Сверху положить по пассерованному сырому ломтику гусиной печени и ломтику трюфеля. Полить густым соусом «Деми-гляс».

## Гусиная печень в кокотнице

Нашпиговать гусиную печень трюфелями, отложить на 12 часов. Затем подогреть ее в сотейнике на масле, переложить в горячую глиняную кокотницу. Провести дегласирование с трюфельной эссенцией и белым вином, добавить телячий бульон и процедить получившийся

соус на печень. Закрыть крышкой кокотницу, крепко перевязать и готовить в духовке 1 час. Подать в кокотнице с соусом «Мадера» на трюфельной эссенции.

## Отбивные, крокетки и биточки из гусиной печени

Приготовить фарш по рецепту *Куриные крокетки.* Далее следовать способу приготовления по рецепту *Крокетки и биточки из курицы.*

## Гусиная печень в тесте для бриошей по-страсбурски

Нашпиговать гусиную печень трюфелями, подержать несколько часов в закрытой посуде. Обернуть полосками сала, поставить в духовку на 20 минут. Остудить. Выложить смазанную маслом форму толстым слоем теста для бриошей без сахара. Выложить на него печень. Закрыть сверху еще одним слоем теста, сделать отверстие в середине, обернуть края промасленной бумагой, чтобы не выходило тесто. Затем поставить в теплое место, чтобы тесто подошло. Готовить в духовке на среднем огне. Печень готова, когда игла, которой проверяют степень готовности, будет сухой. Подать в тесте с соответствующим гарниром, но чаще всего это блюдо употребляют в холодном виде. Другой вариант: можно придать печени форму шара и положить в слой теста для бриошей. Затем скрепить в центре края, положить в форму для бриошей. Поставить в теплое место на 15 минут, чтобы тесто подошло. Смазать желтком, готовить в горячей духовке.

## Эскалопы из гусиной печени «Периге»

Нарезать сырую гусиную печень эскалопами по 70 грамм, приправить солью и перцем, обмакнуть во взбитое яйцо, посыпать мелко нарезанными трюфелями, прижать их ножом. Зажарить эскалопы на очищенном масле. Выложить кольцом, а в центр налить соус «Мадера» на трюфельной эссенции.

## Эскалопы из гусиной печени «Равиньян»

Раскатать слой теста для бриошей без сахара толщиной 7–8 миллиметров и вырезать 20 кругов диаметром 7 сантиметров. Выложить 10 таких кругов на поднос, положить в середину каждого круга слой куриного фарша, сверху – ломтик трюфеля, на трюфель – колечко гусиной печени, потом опять ломтик трюфеля, слой куриного фарша и, наконец, слой теста. Завернуть края, смазать желтком, печь в горячей духовке. Подать на салфетке. Отдельно подать соус «Периге».

## Эскалопы из гусиной печени «Талейран»

Приготовить круг из теста диаметром 16 сантиметров, запечь его. Затем приготовить гарнир «Талейран» из макарон и вырезать из гусиной печени 10 эскалопов в форме овала. Приправить их солью и перцем, обвалять в муке, обжарить в масле. Выложить эскалопы кольцом, чередуя с ломтиками трюфелей, на основу из теста, в центр положить макароны, посыпать все тертым сыром, быстро запечь, подать на салфетке. Отдельно подать загущенный крахмалом телячий бульон или густой куриный бульон на трюфельной эссенции.

## Гусиная печень «Финансьер»

Нашпиговать крепкую гусиную печень трюфелями, приправить, обернуть полосками сала, положить в узкую кастрюлю с бульоном на мадере. Закрыть крышкой, готовить на

небольшом огне 45 минут, постоянно поливая. Перед сервировкой снять полоски сала, выложить на блюдо, окружить гарниром «Финансьер», полить упаренным обезжиренным и процеженным бульоном, оставшимся от тушения.

## Миньонеты из гусиной печени

Отварить нашпигованную трюфелями гусиную печень, размять вилкой, смешать с 1/3 куриного фарша муслин. Слепить маленькие котлетки, обвалять в хлебных свежих крошках, зажарить на небольшом огне в очищенном масле. Выложить кольцом, подать с верхушками спаржи, зеленым горошком, лапшой, спагетти или гарниром «Тулузский».

## Гусиная печень с паприкой

Готовить по рецепту *Гусиная печень «Финансьер»*, но не шпигуя печень трюфелями и посыпав ее паприкой. Выложить на горячее овальное блюдо. Упарить бульон, оставшийся от тушения, обезжирить его, процедить. Добавить «Венгерский» соус. Слегка полить получившимся соусом печень, а его остаток подать в соуснике.

## Гусиная печень «Периге»

Нашпиговать крепкую гусиную печень трюфелями, приправить, положить в кастрюлю, добавив лавровый лист, 12 очищенных трюфелей среднего размера и 1 стакан шампанского. Мариновать 6 часов. Затем обернуть печень полосками сала, потушить в мадере. Когда печень будет почти готова, снять полоски сала, переложить ее в овальный горшочек. Окружить маринованными трюфелями, влить 1 децилитр телячьего бульона и жидкость, оставшуюся от тушения, обезжиренную, упаренную. Закрыть горшочек крышкой и крепко перевязать. Довести до готовности в духовке на среднем огне в течение 20 минут. Подать в горшочке.

## Гусиная печень «Сент-Аллианс»

Положить в горшочек приправленную гусиную печень, окружить крупными очищенными трюфелями, залить сухим шампанским и варить на медленном огне. Подать в горшочке.

## Суфле из гусиной печени

Протереть через сито 300 грамм гусиной печени, 100 грамм трюфелей, 300 грамм куриного сырого мяса, добавить 3 белка. Перемешать, приправить и, постоянно помешивая, постепенно влить 3 децилитра густых свежих сливок. Затем вмешать 4 взбитых в пену белка. Выложить суфле в смазанную маслом кастрюлю и варить под крышкой на водяной бане 30–35 минут. Отдельно подать соус «Мадера» на трюфельной эссенции. Другой вариант: протереть через мелкое сито 300 грамм парфе из гусиной печени, ввести в получившуюся массу 1 децилитр соуса «Бешамель» со сливками и 100 грамм мелко нарезанных трюфелей. Приправить, добавить 5 взбитых белков, выложить в смазанную маслом форму для суфле. Готовить в духовке на слабом огне на водяной бане. Отдельно подать соус «Мадера» на трюфельной эссенции.

## Клецки из гусиной печени

см. «Горячие закуски».

## Тимбал из гусиной печени по-эльзасски

Запечь слой теста в форме для пирога. Выложить стенки и дно слоем фарша гратен с добавлением 1/4 пюре из гусиной печени. Поставить тимбал в духовку. Перед сервировкой заполнить его рагу из гусиной печени, приготовленным в мадере с трюфелями и шампиньонами. Украсить большим шампиньоном в окружении ломтиков трюфелей. Другой вариант: тимбал по– эльзасски можно заполнить слоями лапши со сливками, ломтиками гусиной печени, обжаренных на масле, шампиньонов и ломтиков трюфелей. Подать с соусом «Сюпрем» на трюфельной эссенции.

## Тимбал из гусиной печени «Камбасерес»

Выложить смазанную маслом высокую форму колечками отваренных макарон. Эти колечки должны быть 0,5 сантиметра толщиной и заполнены смесью из трюфельного пюре и куриного фарша. Внутреннюю часть формы выложить слоем из той же смеси. Поставить в духовку на несколько минут, чтобы испекся фарш. Упарить наполовину 2 децилитра соуса «Бешамель», смешанного с 3 ложками куриного бульона и 3 ложками трюфельной эссенции. Добавить в получившийся соус 250 грамм отваренных макарон длиной 3 сантиметра и 1 децилитр смеси трюфельного пюре и пюре из обрезков гусиной печени. Все перемешать. Заполнить тимбал слоями макарон, сваренными в мадере ломтиками из гусиной печени и ломтиками трюфелей. Сверху положить слой фарша. Варить на водяной бане 45 минут (для формы объемом 1 литр). Немного остудить, перевернуть тимбал на круглое блюдо. Полить вокруг соусом «Периге». Отдельно подать соусник с тем же соусом.

## Тимбал из гусиной печени «Кюсси»

Испечь слой теста в круглой форме. Обмазать дно и стенки слоем куриного фарша, поставить на несколько минут в духовку, чтобы фарш испекся. Выложить вдоль стенок круглые пассерованные ломтики гусиной печени, чередуя их с колечками языка. В центр положить горкой гарнир из шампиньонов, петушиных почек, трюфелей и оливок, заправленный соусом «Мадера». Между мясом и гарниром выложить петушиные гребешки. Отдельно подать соус «Мадера».

## Пирог из гусиной печени по старинному рецепту

Нарезать сырую гусиную печень ломтиками правильной формы, приправить, замариновать в коньяке с таким же количеством сырых ломтиков трюфелей. Смешать 600 грамм колбасного фарша, протертые обрезки гусиной печени и 100 грамм нарезанных трюфелей. Заполнить круглый слой теста для пирога половиной этого фарша, оставив пустым место за 4 сантиметра от края. Уложить сверху печень и ломтики трюфелей. Раскатать оставшийся фарш, положить сверху, все закрыть слоем теста. Завернуть края, скрепив лентой из слоеного теста. Смазать желтком, запекать в духовке на среднем огне 45 минут. Затем снять верхний слой теста и полить внутреннюю часть густым соусом «Мадера».

## Гусиная печень в мадере

Сделать дюжину надрезов в крепкой гусиной печени. Ввести в них половинки трюфелей. Обернуть тонкими полосками сала, положить в кастрюлю с колечками моркови, лука, мелко нарезанным шалотом, обрезками шампиньонов и букетом из ароматных трав. Залить

на $^{2}/_{3}$ телячьим бульоном и на 1/3 мадерой. Готовить в духовке 40 минут. Затем сцедить с печени жидкость, снять сало и положить в теплое место. Процедить бульон, снять с него жир, упарить на $^{2}/_{3}$. Добавить 2 децилитра соуса «Деми-гляс» и еще раз упарить, чтобы бульон стал густым. Затем снять с огня, довести до прежней консистенции, добавив мадеру. Положить печень в соус, подержать рядом с огнем 7–8 минут. Выложить печень на блюдо, полить частью соуса, а его остаток подать отдельно.

## Холодная гусиная печень

### Заливное из гусиной печени

Залить дно формочки желе, украсить белком крутого яйца и трюфелями. Сверху выложить кусочки отварной гусиной печени, чередуя со слоями желе. Кусочки гусиной печени можно заменить на клецки.

### Гусиная печень для гурмана

Нарезать прямоугольниками парфе из гусиной печени. Полить половину соусом «Шофруа» со сливками, а другую половину украсить ломтиками трюфелей и зафиксировать их с помощью желе. Полить дно овальной формочки желе. Выложить, чередуя, куски парфе. Заполнить форму муссом из гусиной печени и поставить в холодильник на 2 часа. Выложить в углубленное блюдо, украсить рожком размягченного масла. Окружить крутонами желе. Другой вариант: заполнить овальную форму парфе из гусиной печени. Полить соусом «Шофруа» с паприкой, украсить любыми элементами, зафиксировать их с помощью желе. Приготовить крутон в форме подушки. Полить его соусом «Шофруа» разного цвета. Имитировать нити с помощью размягченного масла. Сверху положить форму с парфе, окружить сваренными в мадере трюфелями, политыми желе.

### Гусиная печень с паприкой

Обработать гусиную печень, посолить, посыпать кофейной ложкой паприки, положить в кастрюлю с мелко нарезанным испанским луком и лавровым листом. Готовить в духовке 30 минут. Переложить печень в овальную емкость, сняв весь лук. Полить собственным жиром, заполнить посуду доверху желе. Остудить. Держать в холодном месте вплоть до момента сервировки.

*Примечание.* В Вене гусиная печень подается с печеным картофелем и луком. Печень остужают в той же посуде, где ее готовят, и подают с собственным жиром. Эти сведения нам сообщила мадам Катинка.

### Эскалопы из гусиной печени «Маршальские»

Вырезать из террина, приготовленного из гусиной печени, овальные ломтики. Из остатков террина приготовить хлеб. Смазать им эскалопы, полить соусом «Шофруа» со сливками, украсить ломтиками трюфелей и полить желе. Выложить горкой ломтики на круглое блюдо, окружить крутонами желе.

### Мусс из гусиной печени

см. «Холодные блюда».

## Клецки (муслины) из гусиной печени

Для их приготовления используют те же ингредиенты, что и для мусса. Смесь разливают по формочкам, сверху поливают либо желе, либо соусом «Шофруа» (см. «Холодные блюда»).

## Хлеб из гусиной печени

Приготовить мусс из гусиной печени. Выложить его слоями в смазанную желе с трюфелями форму, чередуя со слоями тушеных ломтиков гусиной печени. Покрыть сверху муссом, поставить в холодильник. Потом выложить, окружить крутонами желе.

## Хлеб из гусиной печени «Бельвю»

Приготовить хлеб по вышеприведенному рецепту. Выложить в форму, покрытую белой бумагой, дать застыть. Полить дно и стенки формы чуть большего размера желе, украсить кусочками трюфелей и яичным белком. Осторожно выложить туда хлеб, заполнить доверху желе. Дать застыть. Выложить на блюдо, окружить крутонами желе.

## Парфе из гусиной печени

Как бы вы ни старались приготовить это блюдо, получить хорошие результаты очень сложно. Это доступно лишь известным производителям. Поэтому советуем обращаться к профессионалам.

## Паве из гусиной печени «Лукуллус»

Выложить дно квадратного тимбала слоем желе в 1 сантиметр. Сверху положить слой пюре из гусиной печени, смешанного с желе, толщиной 1,5 сантиметра. Когда пюре застынет, положить сверху несколько ломтиков гусиной печени и 5–6 ломтиков трюфелей. Повторить процедуру несколько раз. Верхним должен быть слой желе. Поставить блюдо в холодильник. Подать на льду.

## Тимбал из гусиной печени и перепелками по-царски

Выложить дно формы слоем обычного теста для пирога. На него положить полоски сала. В центр – приправленную гусиную печень. Окружить перепелками, фаршированными трюфелями. Заполнить форму доверху сырыми очищенными цельными трюфелями. Покрыть все колечками сала и слоем теста. Завернуть края. Сделать посередине отверстие для выхода пара. Готовить в духовке на среднем огне 1 час 15 минут. Вынув тимбал, влить через отверстие густой телячий бульон, ароматизированный мадерой. Перед сервировкой выдержать тимбал 1–2 дня в холодном месте.

# Утка и утята

С точки зрения кулинарии различаются три вида утятины: нантская, руанская и различные виды диких уток. Последний вид чаще всего используют для приготовления жаркого и рагу. Руанскую утку, как правило, жарят. Ее подают чуть сыроватой (с кровью), чего трудно добиться, если ее тушить. Руанскую утку, в отличие от других птиц, не забивают, ей

сворачивают шею. Нантская утка менее мясистая и жирная, чем руанская. Ее, как правило, тушат, жарят или готовят в горшочке.

## Нантская утка

## Баллотины из утки

Удалить все кости, снять кожу, отделить все сухожилия и мелко нарезать мякоть. Добавить такое же количество, сколько получится, мякоти свежего сала, половину телячьей рульки, 1/3 от этого же количества панады. Все растереть, посолить, поперчить, положить немного муската, 4 желтка, протереть через сито, вмешать 100 грамм фарша панада из гусиной печени и 100 грамм мелко нарезанных жареных шампиньонов. Разделить получившуюся массу на части по 60 грамм. Обернуть в утиную кожу, а потом марлей. Уложить в сотейник. Потушить в утином бульоне. Вынуть шарики, запечь. Выложить на блюдо, в его центр положить любой гарнир: это может быть репа, зеленый горошек, оливки, квашеная капуста и т. д.

## Фаршированная утка по-бордоски

Готовить по рецепту *Утка по-бордоски*, учитывая разницу в размерах птицы.

## Утка «Чиполата»

Потушить утку, добавить в бульон немного соуса «Деми-гляс» и гарнир «Чиполата». Потушить все вместе в течение нескольких минут, выложить на блюдо, разместив гарнир вокруг.

## Утка с кислой капустой

Положить в утку большой кусок масла, смешанного с мукой, зеленью петрушки и шалотом. Подрумянить в духовке, переложить в кастрюлю. Залить доверху телячьим бульоном ($^2/_3$), белым вином (1/3) и тушить до готовности. Отдельно потушить 1 килограмм кислой капусты с 250 граммами грудинки. Когда она будет почти готова, сцедить жидкость и жир, залить 2 децилитрами густого телячьего бульона и 1 децилитром белого вина. Довести до готовности. Выложить утку. Окружить ее капустой и кусочками грудинки. Отдельно подать бульон, оставшийся от тушения, смешанный с соусом «Деми-гляс». Один из вариантов сервировки: выложить капусту на блюдо. Окружить кусочками грудинки, а сверху положить разделанную на куски утку. Полить смесью бульона с соусом «Деми-гляс».

## Утка по-лионски

Потушить утку и добавить в бульон соус «Деми– гляс». Выложить на блюдо, окружить мелким луком и сваренными, а потом запеченными каштанами, чередуя их.

## Тушеная утка с мятой

Положить в утку кусок масла, смешанного с мятой. Потушить. Выложить на блюдо. Провести дегласирование с 1 децилитром светлого телячьего бульона и небольшим количеством лимонного сока. Процедить получившийся соус через ткань, добавить щепотку мяты, вылить на утку.

## Утка «Мольер»

Отделить кости от мякоти. Заполнить птицу 400 граммами фарша гратен, приготовленного из гусиной печени и колбасного фарша. Ввести в середину массы маленькие трюфели. Придать утке прежнюю форму, зашить. Завернуть в салфетку, отварить в утином бульоне. Из половины бульона приготовить соус «Мадера», добавить в него 20 ломтиков трюфелей. Упарить другую половину, снять жир, процедить, запечь в нем утку. Вытащить нитки, полить соусом «Мадера».

## Тушеная утка с репой

Подрумянить утку на масле. Вынуть ее из кастрюли, сцедить масло, провести дегласирование с небольшим количеством белого вина. Упарить жидкость почти полностью. Налить 3 децилитра «Испанского» соуса, столько же коричневого бульона и положить букет из ароматных трав. Потушить утку в этом соусе на небольшом огне. В оставшемся масле подрумянить 400 грамм репы в форме оливок, добавить щепотку сахара. Потушить до полуготовности в масле 20 маленьких луковиц. Когда утка будет наполовину готова, переложить ее в другую кастрюлю. Окружить репой и луком, посыпать все сахаром, довести до готовности в духовке.

## Утка с оливками

Потушить утку, как описано в предыдущем рецепте. Соус должен быть насыщенным. За несколько минут до сервировки добавить 250 грамм бланшированных оливок без косточек. Запечь утку. Подать, окружив оливками и залив соусом.

## Тушеная утка с апельсинами

Это блюдо нельзя путать с жареной уткой с апельсинами. Вместо обычных апельсинов для этого блюда можно использовать горькие апельсины, но из-за кислоты на гарнир их подают лишь четвертинками. Сок этого фрукта используется для приготовления соуса. Итак, надо подрумянить утку на масле. Затем потушить на очень слабом огне в 4 децилитрах «Испанского» соуса и 2 децилитрах коричневого бульона. Когда утка будет готова, вынуть ее, снять с соуса жир, упарить его и процедить через сито. Добавить сок 2 апельсинов и половины лимона, чтобы придать жидкости прежнюю консистенцию. В получившийся соус положить цедру половины апельсина и половины лимона, нарезанных тонкой соломкой и предварительно отбланшированных, но следить, чтобы при добавлении цедры соус не кипел. Запечь утку. Выложить на блюдо, полить несколькими столовыми ложками соуса, окружить четвертинками апельсина. Оставшийся соус подать отдельно.

## Горячий пирог из утки

Зажарить утку, но так, чтобы она осталась сочной. Нарезать мякоть тонкими полосками, снять кожу. Выложить смазанную маслом форму песочным тестом. На дно и стенки положить слой фарша гратен А, смешанный с густым соусом «Деми– гляс» (2 децилитра соуса на 1 килограмм фарша). На слой фарша положить утиное мясо, вареные шампиньоны и ломтики трюфелей. Покрыть сверху еще одним слоем фарша и таким образом чередовать слои. Сверху должен быть слой фарша. Посыпать его размолотым тимьяном и лавровым листом. Положить тонкий слой теста, скрепить края, сделать в тесте отверстие для выхода пара. Готовить 1 час в духовке на среднем огне. Когда пирог будет готов, перевернуть его на

блюдо, отделить дно, нарезать треугольниками. Полить верхний слой фарша несколькими ложками соуса «Мадера», положить в центр большой вареный шампиньон, окружить ломтиками трюфеля. Отдельно подать соус «Мадера».

## Утка с зеленым горошком

Подрумянить на масле 15 маленьких луковиц и 200 грамм бланшированной, нарезанной кубиками грудинки. Сцедить жир, подрумянить в нем утку. Провести дегласирование с небольшим количеством белого бульона, добавить 3 децилитра светлого соуса «Деми-гляс», $^{3}/_{4}$ литра свежего зеленого горошка, букет из ароматных трав, грудинку и лук. Потушить все вместе. Выложить утку, покрыть ее гарниром, подать с упаренным соусом.

## Утиные филейчики

Утиная грудка срезается, как куриная, и готовится так же. Тем не менее соусы должны быть другими, так как куриное и утиное мясо отличаются друг от друга. К утке подают лишь коричневые соусы, приготовленные на ее бульоне или же с его добавлением. Наилучшие соусы для утиных филейчиков следующие: «Аньес», «Сорель», «Шимэ», «Шотландский», «Маршальский», «Периге», «Вер-пре».

## Тимбал из утки «Мирабо»

Вынуть косточки из оливок, заполнить их куриным фаршем, отварить, остудить. Выложить фаршированными оливками дно смазанной маслом формы для шарлотки. Покрыть дно и стенки толстым слоем утиного фарша. Заполнить внутреннюю часть нарезанным соломкой утиным жареным мясом, шампиньонами и трюфелями, заправленными густым холодным соусом «Салми». Покрыть сверху еще одним слоем фарша и отварить на водяной бане. Затем дать остыть, вынуть тимбал из формы. Полить вокруг соусом «Салми».

*Примечание.* Этот тимбал можно также готовить из голубей, из белого мяса теленка или ягненка.

# Руанская утка

Руанскую утку обычно жарят или готовят в горшочке. Она всегда подается с кровью. Ее тушат только в том случае, если подают в холодном виде. Если утку фаршируют, то фарш готовится следующим образом: подрумянить 125 грамм сала с ложкой рубленого лука. Добавить 250 грамм утиной печени, щепотку зелени петрушки, соль, перец и пряности. Печень должна быть сочной, поэтому ее лишь слегка подогревают на масле. Потом остужают, протирают через тонкое сито.

## Утиное мясо а-ля Бигарад

Потушить в горшочке утку до полуготовности (утку весом 2–2,2 килограмма готовят 20 минут). Отделить филе, нарезать его соломкой. Сложить на горячее блюдо. Добавить несколько ложек телячьего бульона в жидкость, в которой готовилась утка, прокипятить, процедить, снять жир, далее готовить по рецепту светлого соуса «Бигарад» (см. «Составные коричневые соусы»). Полить утиное мясо этим соусом, а его остаток подать отдельно.

*Примечание.* Утиное мясо с апельсином готовится так же, только оно подается с четвертинками апельсина.

## Утиное мясо с трюфелями

Потушить утку в горшочке до полуготовности. Добавить в бульон 1 децилитр вина «Шамбертен» и 5 средних очищенных трюфелей. Упарить, снять жир, процедить, смешать с «Руанским» соусом. Нарезать утиное мясо соломкой. Нарезать трюфели ломтиками. Выложить, чередуя их, на теплое блюдо. Полить небольшим количеством соуса, а его остаток подать отдельно.

## Руанская утка с вишнями

Потушить утку в горшочке. К утиному бульону добавить соус «Деми-гляс». Выложить утку, полить ее получившимся соусом. Отдельно подать следующий гарнир: упарить наполовину стакан портвейна с добавлением английских пряностей, сока 1 апельсина и 1 чайной ложки его тертой цедры. Добавить 4 столовые ложки смородинового желе. Когда оно растопится, положить 200 грамм вареных вишен без косточек.

*Примечание.* Если нет английских пряностей, их можно заменить корицей и гвоздикой.

## Руанская утка в шампанском

Потушить утку в горшочке. Добавить в утиный бульон 3 ложки сухого шампанского, упарить, влить 1 децилитр загущенного крахмалом телячьего бульона, процедить через ткань. Выложить утку, соус подать отдельно.

## Руанская утка «В рубашке»

Отделить кости, заполнить вышеприведенным фаршем. Зашить, обернуть марлей, перевязать, варить на медленном огне в крепком коричневом бульоне 45 минут. Когда утка будет готова, снять марлю, обернуть ее тканью – «рубашкой». Подать с четвертинками апельсина и «Руанским» соусом.

## Руанская утка а-ля Долин в вине «Шамбертен»

Зажарить утку с кровью. Отделить грудки, отложить. Отделить ножки (их не используют) и гузку. Растереть оставшуюся мякоть, залить ее 2 стаканами вина «Шамбертен», 2 маленькими стаканами коньяка, добавить 2 рубленых шалота, щепотку перца, щепотку муската и половинку лаврового листа. Упарить на $^{2}/_{3}$ на сильном огне. Добавить 3 децилитра соуса «Деми-гляс» на телячьем бульоне. Кипятить 15 минут. Протереть через сито. Вновь вскипятить соус, снять с огня, положить в него 40 грамм масла. Разрезать грудки на 3–4 кусочка и выложить их на тимбал. Добавить гарнир из жареных шампиньонов и трюфелей, заправленный густым мясным бульоном и маслом. Полить все получившимся соусом. Отдельно подать тимбал с лапшой и ореховым маслом.

## Эскалопы, филей и грудки руанской утки

Отделить грудки. Разрезать их на 3–4 куска, слегка отбить. Сложить в сотейник с маслом, закрыть промасленной бумагой и потушить. Грудки должны быть с кровью. Они подаются с тем же гарниром, что и нарезанное соломкой утиное мясо.

## Муссы и муслины (клецки) из руанской утки

Готовятся как и обычные муссы и клецки из курятины. Однако подаются только с «Руанским» соусом или соусом «Бигарад». На гарнир – четвертинки апельсинов, вишня, овощные пюре или кремы.

## Руанская утка с портвейном

Зажарить утку с кровью, выложить. Провести дегласирование с 1,5 децилитра портвейна, упарить наполовину, добавить 2,5 децилитра утиного бульона, загущенного крахмалом. Подать этот соус отдельно.

## Руанская утка под прессом

Жарить утку 20 минут. Отделить ножки (они не подаются). Нарезать мякоть соломкой, сложить в теплое блюдо, приправить. Нарубить оставшееся мясо, положить под пресс, поливая отменным красным вином. Собрать получившийся сок, добавить немного коньяка, полить утиное мясо. Поставить блюдо на плиту, подогреть, не доводя до кипения, и подать на стол.

## Фаршированная утка по-руански

Заполнить утку фаршем, описанным в начале этой главы. Жарить на сильном огне 25–30 минут. Подать с «Руанским» соусом. Если утку разделывают, то ее подают следующим образом: отделить ножки, сделать на них надрезы, посолить, поперчить, зажарить на гриле. Нарезать филе соломкой и выложить ею края блюда. В центр положить фарш. С каждой стороны положить ножки. Нарубить оставшееся мясо, отжать, поливая шампанским и лимонным соком. Добавить получившийся сок в «Руанский» соус, полить им утиную соломку. Оставшийся соус подать отдельно.

## Рагу из руанской утки

Зашить утку, предварительно отделив гузку. Поставить в раскаленную духовку на 8 минут. Остудить, разделать. Вытереть поверхность, так как в духовке она чернеет. Отделить ножки, сделать на них надрезы, зажарить на гриле. Посыпать рубленым шалотом, крупной солью, перцем, мускатом и пряностями смазанное маслом большое длинное блюдо. Нарезать филе соломкой, сложить на блюдо, посыпать вышеописанной смесью, но не добавляя шалота. Отделить крылья и грудную кожу, приправить, зажарить на гриле. Крупно нарубить оставшуюся мякоть, отжать, поливая маленьким стаканом красного вина, и полить получившимся соусом утиную соломку. Перед сервировкой положить сверху маленькие кусочки масла, разогреть на плите, запечь в духовке до золотистого цвета. Вынуть блюдо, положить с каждой стороны ножки и крылья, а кожу выложить в центр. Подать тотчас же.

## Суфле из руанской утки

Потушить утку с кровью. Отделить грудки и отложить в теплое место. Отделить грудную кость. Приготовить фарш муслин из утиной печени, сырого утиного мяса, белка и 100 грамм сырой гусиной печени. Заполнить тушку этим фаршем, придать утке первоначальную форму. Обернуть тушку промасленной бумагой и варить на медленном огне 20 минут. Запол-

нить тарталетки оставшимся фаршем и отварить. Выложить утку, окружить тарталетками, положить на каждую сверху ломтик грудки. Отдельно подать «Руанский» соус.

# Холодная утка

## Утиное мясо с языком

Потушить утку в горшочке до полной готовности. Остудить в собственном бульоне. Отделить грудки, снять кожу, нарезать соломкой. Полить коричневым соусом «Шофруа», украсить трюфелями. Залить желе. Нарезать соломкой язык и также залить желе. Приготовить из мякоти ножек и утиных обрезков мусс в глубоком квадратном блюде. Когда он застынет, положить на него утиную соломку и кусочки языка, чередуя их. Затем покрыть все слоем прозрачного желе.

## Утиное мясо «Сент-Альбен»

Потушить утку, нарезать мякоть соломкой, как описано в предыдущем рецепте. Сверху положить слой фарша гратен, приготовленный из гусиной печени, топленого желе и стакана горящего коньяка. Когда фарш застынет, полить сверху коричневым соусом «Шофруа» и украсить мозаикой из яичного белка, апельсиновой цедры, кусочков языка. Выложить дно формы прозрачным желе, украсить его ломтиками трюфеля. Сверху положить утиную соломку. Приготовить мусс из мякоти ножек и утиных обрезков. Дать ему застыть. Выложить в центр формы. Подать на круглом блюде в окружении крутонов из желе. В середину воткнуть маленький шампур с трюфелями.

## Утка с вишнями «Монморанси»

Зажарить утку с кровью. Остудить, отделить грудную кость и грудки. Нарезать каждую на 8 кусков. Полить коричневым соусом «Шофруа», украсить трюфелями. Заполнить тушку муссом, приготовленным из утиных обрезков, гусиной печени и утиной печени. Полить желе, поставить в холодное место, чтобы мусс застыл. Сложить на него куски филе. Выложить утку на квадратное блюдо, окружить ее сваренными в бордо вишнями, полить крепким утиным бульоном.

## Утка в мадере

Потушить утку в бульоне на мадере. Положить в глубокую емкость. Полить бульоном, оставшимся от тушения, смешанным с желатином. Остудить. Перед сервировкой снять с поверхности жир. Подать на салфетке.

## Утка «Ламберти»

Готовить по рецепту *Курица «Ламберти».* Заменить куриный мусс на утиный.

## Утка с мандаринами по-японски

Потушить руанскую утку в горшочке, остудить в этом же бульоне. Выложить на продолговатое блюдо, полить желе. Окружить мандаринами и формочками, заполненными холодным муссом, приготовленным из утиной и гусиной печени, чередуя их.

## Мусс из руанской утки

Готовить по рецепту *Куриный мусс.* (Также см. «Холодные приготовления», глава «Гарниры».)

## Утка по-севильски

Отделить грудную кость. Заполнить утку фаршем, состоящим из 100 грамм фарша гратен, 1 децилитра густого томатного пюре и 100 грамм гусиной печени, нарезанной кубиками. Зашить утку. Обернуть марлей. Варить 1 час в отменном бульоне. После приготовления снять марлю, остудить утку в бульоне. Отделить грудину. Нарезать мякоть соломкой, полить соусом «Шофруа» на хересе. Положить мясо на фарш. Выложить утку на квадратное или овальное блюдо, полить желе. Вокруг положить крупные испанские оливки, фаршированные гусиной печенью.

## Холодное суфле из утки с апельсинами

Готовить как утку с вишнями, с той лишь разницей, что мусс из утиной соломки не поливают соусом «Шофруа». Выложить птицу в квадратное блюдо на слой застывшего желе. Окружить четвертинками апельсинов, полить желе, приготовленным из сока горьких апельсинов и ликера Кюрасао (2 маленьких стакана ликера на 1 литр желе).

## Террин из утки в желе

Приготовить фарш: растопить на сковороде 100 грамм сала, нарезанного кубиками. Добавить 50 грамм масла, обжарить 250 грамм утиной печени. Посолить, поперчить, посыпать луком, тимьяном и размолотым лавровым листом. Остудить, протереть через сито. Вырезать грудную кость, удалить гузку. Заполнить тушку фаршем, положить в глубокую кастрюлю. Полить стаканом коньяка, обернуть полосками сала, закрыть крышкой. Готовить на водяной бане в духовке 40 минут. Приготовить заливное из утиного и телячьего бульона. Когда утка будет готова, полить ее этим желе. Перед подачей на стол снять жир.

## Тимбал из утки по-соседски

Зажарить утку с кровью. Остудить, отделить грудку. Приготовить из оставшегося мяса соус «Салми», загустить его желе. Нарезать грудку ломтиками, полить соусом «Салми». Дать застыть. Полить тимбал соусом. Положить в нее ломтики грудки, чередуя их с ломтиками трюфелей. Снова полить слоем желе. Повторить эту процедуру несколько раз. Сверху должен быть толстый слой желе. Дать застыть, держать в холодном месте вплоть до сервировки.

*Примечание.* Это прекрасный способ приготовления холодного соуса «Салми» для дичи.

# IX
# Дичь

## Лесная (шерстная) дичь

Олень, лань, пиренейская серна и серна во Франции относятся к разряду оленины. Поэтому конкретно мы не даем для каждого вида этой дичи специальных рецептов. Оленину можно мариновать, но, если речь идет о молодых животных, то лучше без этого обойтись, так как их мясо достаточно нежное само по себе. Приготовление маринадов описано в главе «Соусы». Сколько времени надо выдерживать мясо в маринаде, зависит от его мягкости.

## Оленина

### Рагу из оленины

Для приготовления рагу используют плечевую, шейную и грудную части. Куски мяса маринуют 6 часов в вине вместе с ароматными травами. Потом сцеживают жидкость, отжимают и обжаривают на сильном огне. Рагу из оленины готовят как рагу из зайца, и обязательно с кровью.

### Отбивные и нуазеты

Отбивные и нуазеты из оленины обрабатывают как такие же блюда из мяса ягненка. Подают из расчета 2 штуки на человека. Отбивные и нуазеты жарят на растительном масле, отжимают и выкладывают кольцом, чередуя с тонкими круглыми гренками, жаренными на масле.

#### Отбивные «Боваль»

Пожарить отбивные, выложить кольцом на маленькие котлетки из картофеля «Берни». Эти котлетки панируют и жарят во фритюре. На каждую отбивную кладут шампиньон гриль, политый густой подливкой «Субиз». Отдельно подают сливочный соус с можжевельником.

#### Отбивные с вишнями

Быстро пожарить отбивные с кровью. Выложить кольцом, чередуя с жаренными на масле гренками. Середину блюда украсить отварными вишнями. Полить «Охотничьим» соусом.

#### Отбивные «Конти»

Пожарить на дымящемся растительном масле. Отжать, выложить, чередуя с ломтиками языка в форме сердечка. Провести дегласирование с белым вином, добавить эту жидкость в прозрачный перечный соус, полить отбивные. Отдельно подать пюре из чечевицы с маслом.

#### Отбивные «Диана»

Быстро пожарить, отжать, выложить кольцом, чередуя с запеченными в духовке треугольными крутонами, приготовленными из фарша из дичи. Полить отбивные соусом «Диана» и подать с пюре из каштанов.

#### Отбивные с можжевельником

Пожарить отбивные, выложить кольцом, чередуя с жареными гренками в форме сердечка. Провести дегласирование с маленьким стаканом горящей можжевеловой водки. Доба-

вить порошок из сухих ягод можжевельника, 1 децилитр сливок, упарить жидкость наполовину. Сбрызнуть лимонным соком, добавить несколько столовых ложек перечного соуса и полить отбивные. Отдельно подать тимбал с горячим, чуть подсахаренным яблочным мармеладом.

### Отбивные за минуту

Быстро пожарить отбивные на небольшом количестве растительного масла, посыпав мелко нарезанным луком. Выложить кольцом. Провести дегласирование с коньяком, добавить 0,5 децилитра перечного соуса, 50 грамм масла, немного лимонного сока, полить отбивные. Середину блюда заполнить мелко нарезанными, пожаренными на масле шампиньонами.

### Отбивные в перечном соусе

Пожарить, отжать, выложить кольцом, чередуя с тонкими жареными гренками. Полить перечным соусом. Отдельно подать пюре из каштанов или из сельдерея.

*Примечание.* К дичи помимо пюре из каштанов можно подать пюре из батата.

### Отбивные с трюфелями

Пожарить на очищенном масле и выложить кольцом. Провести дегласирование с трюфельной эссенцией, добавить соус «Мадера» и 4 ломтика трюфеля (на 1 отбивную). Полить отбивные соусом, украсить ломтиками трюфелей.

### Отбивные «Вильнев»

Подогреть отбивные на масле, остудить под легким прессом. Выложить на каждую отбивную горкой холодный салпикон из дичи. Обернуть сеткой, уложить на противень, полить топленым маслом и готовить в духовке 7–8 минут. Снять сетку, выложить кольцом, отдельно подать подливку из дичи с мелко нарезанными трюфелями.

### Нуазеты «Романофф»

Быстро пожарить нуазеты. Выложить на тушеные кусочки огурцов с вырезанной серединой, фаршированные густым шампиньоновым пюре. В центр положить гарнир из белых грибов со сливками. Отдельно подать перечный соус.

### Нуазеты «Валенсия»

Пожарить, выложить кольцом на круглые крутоны из бриошей, жаренные на масле. Полить соусом «Бигарад», окружить маленькими четвертинками апельсинов. Отдельно подать соус «Бигарад».

## Бедро

Из бедра нужно удалить все сухожилия и мелко его нашпиговать. Его можно мариновать несколько часов или же просто зажарить. Для этого блюда подойдут те же гарниры, что и для седла оленя.

## Филе миньон

### Филе миньон с можжевельником

Обработать, нашпиговать. Потом зажарить и выложить на длинное блюдо. Соус и гарнир см. *Отбивные с можжевельником.*

**Тимбал из филе оленины по-неаполитански**

Нарезать филе ломтиками, нашпиговать, подержать несколько часов в маринаде из белого вина. Потушить в небольшом количестве телячьего бульона и маринада. Запечь. Слегка отварить в воде макароны и закончить их приготовление в белом консоме. Сцедить жидкость, заправить тертым пармезаном, свежим маслом, томатным пюре, густым бульоном

из дичи и бульоном, оставшимся от тушения. Выложить макароны в выпеченный тимбал, а сверху положить гренадины из оленины.

**Филе миньон в «Охотничьем» соусе**

Нашпиговать, пожарить, выложить кольцом, полить соусом «Венезон». Отдельно подать тимбал с пюре из каштанов или из сельдерея.

## Седло

Под седлом понимают место между бедрами и филейной частью (каре). Обычно такое мясо нарезают по диагонали от бедра до начала хвоста. Предварительно из него удаляют все сухожилия.

### Седло «Бриан»

Замариновать седло на 12 часов. Отжать, зажарить в духовке на слое овощей из маринада. Выложить на блюдо, положить с каждого конца гарнир из слив, сваренных в красном вине с сахаром, корицей и цедрой лимона. 2 децилитра бульона из дичи прокипятить в течение 10 минут, процедить, снять жир, загустить крахмалом. Отдельно подать этот соус и смородиновое желе.

### Седло с вишнями

Замариновать на 12 часов мясо в кислом виноградном соке. Зажарить на вертеле, поливая маринадом. Подать с соусами перечный, «Охотничий» или вишневый (см. *Руанская утка с вишнями)*.

### Седло «Шервиль»

Зажарить мясо на вертеле, не маринуя его. Выложить. Запечь яблоки ренет, фаршированные мелко нарезанной яблочной мякотью. Подать с этим же гарниром и смородиновым соусом с хреном.

### Седло со сливками

Замариновать мясо на 2–3 дня. Зажарить на противне на слое овощей из маринада. Вынуть седло, провести дегласирование с небольшим количеством маринада. Упарить жидкость почти полностью. Снять жир, добавить 3 децилитра сливок и ягоду можжевельника в порошке. Упарить еще на 1/3, добавить немного топленого густого мясного бульона. Процедить. Подать получившийся соус с седлом.

### Седло по-креольски

Замариновать мясо, зажарить на вертеле, поливая маринадом. Выложить на длинное блюдо, окружить зажаренными на масле бананами. Подать с соусом «Робер Эскофье», смешанным с 1/3 перечного соуса с маслом.

### Седло с можжевельником

Нашпиговать мясо, зажарить. Приготовить соус, описанный в рецепте *Отбивные с можжевельником.* Подать с яблочным мармеладом и соусом.

### Седло «Большой охотник» (по-шотландски)

Замариновать седло на 2 часа в белом вине и пряных травах. Отжать, обернуть полосками сала, зажарить. Подать на блюде, политом перечным соусом, с картофельными крокетками. Отдельно подать соус «Охотничий», каштановое пюре и тимбал с отварной стручковой фасолью.

### Седло с различными соусами

Нашпиговать седло, замариновать, зажарить. Это блюдо можно подать с соусами «Диана», «Большой охотник», «Московский», перечный, «Охотничий».

## Кабан и кабанчик

Когда кабанчик становится взрослым кабаном, он перестает представлять интерес для кулинарии. Используют лишь его бедра, и то предварительно маринуя. Напротив, мясо молодого кабана очень ценится. Нуазеты и филей готовят как и оленину. Седло кабанчика жарят целиком. Способ приготовления отбивных из оленины подходит и для мяса молодого кабана.

### Отбивные из кабанчика по-фламандски

см. *Свиные отбивные по-фламандски.*

### Отбивные из кабанчика «Сент-Юбер»

Пожарить отбивные с одной стороны и остудить под прессом. Смазать жареную сторону фаршем, состоящим из 800 грамм жирного мяса кабана, 200 грамм обжаренных на масле опят, 2 смолотых в порошок ягод можжевельника и соли. Обернуть отбивные сеткой, уложить на противень, полить топленым маслом, посыпать сухарями, запечь в духовке. Отдельно подать «Охотничий» соус и яблочный мармелад без сахара.

### Отбивные из кабанчика в «Романском» соусе

Пожарить, выложить кольцом, полить «Романским» соусом. Отдельно подать пюре из каштанов, сельдерея или чечевицы.

### Отбивные из кабанчика «Сен-Марк»

Нашпиговать отбивные языком, потушить. Выложить кольцом, а в середину блюда положить крокетки из каштанов. Отдельно подать обезжиренный и упаренный бульон, оставшийся от тушения, и клюквенный мармелад.

### Бедро кабанчика по-турски

Замариновать бедро на 5–6 дней (см. *Маринад для дичи)*. Основу маринада должно составлять турское вино. Затем отжать отбивные и потушить с 250 граммами нарезанной кубиками грудинки. Когда мясо станет тверже, посолить, добавить 6 очищенных томатов и маринад. Закончить тушение в духовке. Выложить бедро. Снять жир с бульона, упарить. Затем процедить. Полить частью бульона мясо. Остаток вылить на гарнир, состоящий из чернослива, сваренного в красном подсахаренном вине с цедрой апельсина и лимона.

### Окорок кабанчика

Обычно окорок тушат. Подают с пюре из зеленого горошка, репы, сельдерея, каштанов и т. д. Гарнир поливают бульоном, оставшимся от тушения, смешанным с легким перечным соусом. В северных районах окорок, а также зайца и кролика подают в кисло-сладком соусе.

### Окорок кабанчика в кисло-сладком соусе

Потушить окорок обычным способом. Приготовить из бульона, оставшегося от тушения, «Романский» соус (см. *Коричневые соусы)*. Смешать соус с маринованными вишнями, черносливом без косточек и растворенным в воде шоколадом (его положить в последний момент). Такой соус– гарнир обычно используют на юге Италии. В него также добавляют кожуру апельсинов и мелко нарезанные кедровые орехи.

## Зайцы

Из старых зайцев готовят лишь паштеты, террины и фарши. Предпочтение в кулинарии отдается зайцу не старше одного года и весом не более 3 килограмм. Его возраст можно определить по жесткости ушей.

### Рагу из зайца

Снять шкуру с тушки зайца, выпустить кровь. Сохранить печень, из которой удалить желчный пузырь и срезать все части, куда могла попасть желчь. Нарезать зайца на куски, сложить в миску с несколькими ложками коньяка и оливкового масла. Посолить, поперчить, добавить нарезанный кольцами репчатый лук. Мариновать 2–3 часа. Подрумянить на масле 200 грамм постного, нарезанного кубиками бекона. Сцедить весь жир в масло, обжарить 2 нарезанные на четвертинки луковицы. Добавить 2 ложки муки и жарить, пока подливка не станет белой. Сложить в эту подливку куски замаринованного мяса, предварительно отжав их, перемешать. Затем влить красное вино, добавить букет из ароматных трав, дольку чеснока, закрыть кастрюлю крышкой и оставить кипеть на слабом огне. Смешать кровь зайца с несколькими столовыми ложками бульона, в котором он тушился, и добавить нарезанную ломтиками обжаренную печень. Переложить куски зайца в сотейник, положить туда же обжаренный бекон, 20 печеных луковиц, 20 отваренных шампиньонов. Полить процеженным соусом, выложить на горячий тимбал. Подать с жареными гренками в форме сердечка.

### Рагу из зайца по-фламандски

Нарезать тушку зайца на куски, подрумянить их на масле. Посыпать 2 ложками муки. Тушить еще несколько минут. Влить 1 литр красного вина, смешанного с протертой заячьей печенью, кровью и 2 децилитрами винного уксуса. Положить соль, перец, 30 грамм коричневого сахара-сырца, букет из ароматных трав, 500 грамм пассерованного, нарезанного кольцами лука. Когда мясо будет готово, откинуть его на сито и переложить в другую кастрюлю. Протереть лук, процедить соус. Полить получившимся соусом зайца, подогреть. Выложить на тимбал, подать с жареными гренками, смазанными смородиновым желе.

*Примечание.* Это рагу должно иметь ярко выраженный кисло-сладкий вкус.

### Рагу из зайца матушки Жан

Нарезать тушку мелкого зайца на куски. Переложить в миску, посолить, поперчить, добавить несколько ложек арманьяка и бутылку красного вина. Отложить печень с кровью. Мариновать мясо 24 часа. Подрумянить на оливковом масле 150 грамм постного, нарезанного кубиками окорока, добавить 3 ложки муки, подогреть, положить в подливку куски маринованного мяса. Чуть подрумянить и добавить маринад, букет из ароматных трав, дольку чеснока, 6 крупных, мелко нарезанных пассерованных луковиц. Тушить на небольшом огне. Затем переложить куски мяса в другую кастрюлю. Добавить в соус кровь и печень, довести до готовности. Положить печень к зайчатине. Процедить соус, полить им мясо, подогреть, не доводя до кипения, и влить полстакана свежих сливок. Выложить мясо в глиняный горшочек. Подать с тимбалом с белыми грибами по-прованси и жаренными на растительном масле гренками.

### Рагу из зайца по-лионски

Готовить рагу обычным способом, не добавляя в гарнир шампиньоны. Заменить их на тушеные глазированные каштаны.

## Котлеты из зайца

Котлеты готовят тремя способами. 1. Из смеси для крокеток, сделанной на коричневом бульоне, в основе которой – отварная зайчатина. Такие котлеты готовят обычным способом. 2. Как «Пожарские» котлеты, о которых речь пойдет дальше. 3. Из заячьего фарша с панадой и маслом (см. «Фарши»). В последнем случае котлеты можно вылепить руками, но лучше всего их готовить в специальных металлических формах для котлет. Котлеты сначала отваривают, потом смазывают яйцом, панируют хлебными крошками, обжаривают на очищенном масле. Подают с соответствующими соусами и гарнирами.

## Котлеты из зайца с шампиньонами

Обжарить котлеты на масле, выложить кольцом, а в центр положить гарнир из шампиньонов. Полить шампиньоновым соусом.

## Котлеты из зайца «Диана»

Обжарить котлеты на масле, выложить кольцом, а в центр положить пюре из каштанов. Отдельно подать соус «Диана».

## Котлеты из зайца «Морланд»

Вылепить вручную котлеты. Фарш должен быть густым, и его нужно разделить на части весом по 60 грамм. Обмакнуть котлеты в топленое масло, обвалять в мелко нарезанных трюфелях, прижать трюфеля ножом, обжарить на очищенном масле. Выложить кольцом. Отдельно подать шампиньоновое пюре и легкий перечный соус.

## Котлеты из зайца «Пожарские»

Готовить по рецепту *Телячьи котлеты «Пожарские»*, соблюдая те же пропорции. Использовать для фарша заячье мясо, из которого удалить все сухожилия. Гарнир подать по вкусу.

## Заячьи бедра (окорочка)

Удалить все сухожилия, нашпиговать, зажарить. Использовать те же гарниры и соусы, что и для котлет, и для спинки.

## Филе зайца

Вырезать филе вдоль всей тушки зайца. Удалить сухожилия, нашпиговать салом и трюфелями, нарезать. Придать форму круассана. Филе подается на 2–3 человека, если заяц крупный.

## Филе молодого зайца «Дампьер»

Нашпиговать трюфелями 5 крупных филе, придать форму круассана, положить на смазанное маслом огнеупорное блюдо. Затем нашпиговать филе миньоны салом и языком и также уложить их на блюдо. Из остатков зайчатины приготовить фарш муслин, добавить нарезанные трюфели, немного трюфельной эссенции, положить в форму, приготовить мусс. За несколько минут до сервировки полить филе и филе миньоны смесью из топленого масла и нескольких капель коньяка. Закрыть крышкой, довести до готовности в духовке. Выло-

жить филе на мусс с шампиньонами, глазированным луком и глазированными, сваренными в консоме каштанами, чередуя эти элементы. Отдельно подать перечный соус, смешанный с заячьим бульоном.

## Филе молодого зайца «Морнэ»

*(рецепт братьев Провансо)*

Обработать 2 заячьих филе, нарезать кусками длиной 2,5 сантиметра и толщиной 1 сантиметр. Приготовить столько же гренок из хлебной мякоти, сколько кусков филе, но более тонких, и столько же сваренных в мадере ломтиков трюфелей. За несколько минут до сервировки обжарить на очищенном масле куски филе и гренки, а затем перемешать в кастрюле мясо, гренки и трюфели. Провести дегласирование с мадерой, в которой варились трюфели, добавить немного густого прозрачного мясного бульона, упарить его, процедить. Положить масло, полить куски филе, выложить их на горячий тимбал.

*Примечание.* Этот рецепт был предложен графом де Морнэ владельцам одного известного парижского ресторана, который был долгое время его фирменным блюдом. К сожалению, сейчас это блюдо исчезло из меню.

## Филе молодого зайца «Мормар»

Нарезать филе эскалопами, слегка отбить, придать круглую форму. Пожарить на масле по 200 грамм мелко нарезанных опят и белых грибов. Остудить, добавить грибы к 500 граммам заячьего фарша муслин и отварить его в форме диаметром 12 сантиметров. Вынуть мусс из формы, положить на него зажаренные на масле эскалопы.

Украсить каждый эскалоп ломтиком трюфеля, полить все соусом «Деми-гляс» на марсале. Отдельно подать остаток этого же соуса.

## Филе молодого зайца «Сюлли»

Отделить филе от костей и хорошо нашпиговать его. Нарезать на крупные куски и филе миньоны. Придать форму круассана, сложить на смазанное маслом огнеупорное блюдо, полить топленым маслом с несколькими каплями коньяка, тушить под крышкой. Выложить филе на блюдо так, чтобы получился цветок. Полить густым перечным соусом. Выложить на филе горкой пюре из сельдерея, сверху положить запеченные филе миньоны, украсить их ломтиками трюфелей.

## Филе молодого зайца «Вандом»

Приготовить мусс из мяса молодого зайца, отварить в овальной форме. Отделить филе, слегка отбить, нашпиговать трюфелями, потушить в небольшом количестве заячьего бульона. Нарезать ломтиками филе миньоны и быстро зажарить в масле со 150 граммами шампиньонов и со 150 граммами трюфелей (грибы должны быть мелко нарезаны). Провести дегласирование с небольшим количеством коньяка и бульоном, оставшимся от тушения. Добавить перечный соус, немного масла, ломтики мяса, шампиньоны и трюфели. Выложить мусс на овальное блюдо, слегка полить перечным соусом, окружить филе и лодочками из слоеного теста, заполненными каштановым пюре. Отдельно подать рагу из филе миньонов, шампиньонов и трюфелей и тимбалу с каштановым пюре.

## Мусс и муслины (клецки) из зайчатины

Готовить как любые муссы и муслины. Основа в них – мясо зайца. Заячий мусс подается с соусом для дичи. Клецки лепят и готовят как куриные клецки. Подают с соусом для дичи. Также к этому блюду можно подать пюре из каштанов, сельдерея или чечевицы.

## Нуазеты из зайца «Мирза»

Подрумянить нуазеты на масле. Выложить на половинки яблок ренет. Из них предварительно вырезать сердцевину, заполнить смородиновым желе и запечь в духовке. Отдельно подать легкий перечный соус.

## Горячий пирог с зайцем «Сент-Эстеф»

Выложить дно и стенки смазанной маслом формы для шарлотки слоем теста. Покрыть его толстым слоем заячьего фарша с панадой и маслом. Сверху положить ломтики из заячьего филе. Предварительно их отбить, подрумянить на масле, обмакнуть в густой бульон из дичи. Полить несколькими ложками соуса «Салми» на красном вине. Снова положить слой фарша, закрыть тестом, завернуть края, сделать отверстие для выхода пара, готовить в духовке 1 час 15 минут на среднем огне. Подать пирог с соусом «Салми».

## Фаршированный заяц «Перигурдин»

Выпотрошить зайца, собрать всю кровь. Сломать кости ног, чтобы потом его легче было зашить. Вытащить сухожилия из филе и окорочков, нашпиговать. Нарубить печень, сердце, легкие, 4 куриные печенки и 150 грамм свежего сала. Добавить в гаши 150 грамм вымоченной, отжатой хлебной мякоти, половинку нарезанного репчатого лука, немного чеснока и 100 грамм обрезков сырых трюфелей. Все хорошо перемешать. Заполнить зайца этим фаршем, зашить, тушить 2,5 часа в белом вине, постоянно поливая. Потом запечь и выложить на длинное блюдо. Добавить к бульону, оставшемуся от тушения, 4 децилитра соуса «Деми-гляс», упарить, снять жир, процедить, добавить 100 грамм рубленых трюфелей. Полить блюдо несколькими ложками соуса, а его остаток подать отдельно.

## Спинка зайца

Под спинкой понимается часть тушки от начала шеи до хвоста. Иногда под спинкой понимают седло, то есть часть, идущую от первых ребер до бедра. В любом случае спинку надо обработать, вытащить сухожилия, нашпиговать. Нет смысла мариновать мясо, если заяц молодой, однако некоторые рецепты требуют предварительного маринования, но в течение небольшого времени.

## Спинка зайца со сливками

Замариновать спинку. Выложить овощи из маринада на дно узкого блюда, положить сверху отжатое мясо, зажарить на сильном огне. Когда мясо будет почти готово, убрать овощи, влить 1 децилитр сливок и дожарить до конца, постоянно поливая мясо сливками. Выложить мясо. Процедить бульон, оставшийся от приготовления, добавить несколько капель лимонного сока и полить мясо вокруг этим соусом.

### Спинка зайца с можжевеловой водкой

Замариновать мясо. Зажарить вместе с маринованными овощами по вышеприведенному рецепту, выложить. Провести дегласирование с маленьким стаканом можжевеловой водки, добавить 2–3 ложки маринада, упарить наполовину. Добавить 2 ложки перечного соуса и 4 размолотые в порошок ягоды можжевельника, прокипятить несколько мгновений, процедить. Подать соус отдельно.

*Примечание.* С вышеописанными блюдами хорошо подать смородиновое (крыжовенное) желе или яблочный мармелад без сахара.

### Спинка зайца по-наваррски

Нашпиговать зайца, замариновать на несколько часов в красном вине. Отжать мясо, зажарить вместе с маринованными овощами. Слегка подрумянить на масле 250 грамм мелко нарезанного лука и 50 грамм молодого чеснока, посыпать ложкой муки, влить 2 децилитра телячьего бульона. Добавить тимьян и лавровый лист. Потушить. Протереть через сито, упарить, заполнить получившимся густым пюре 10 маленьких шампиньонов гриль. Выложить мясо, окружить его фаршированными шампиньонами. Провести дегласирование с маринадом. Процедить через дуршлаг, немного упарить, добавить масло. Подать этот соус отдельно.

### Спинка зайца с вишневым соусом

Нашпиговать мясо, зажарить, не маринуя его (или же замариновать на короткое время). Подать с вишневым соусом (см. *Утка с вишнями)*.

### Спинка зайца с крыжовенным соусом и хреном

Нашпиговать мясо, зажарить на сильном огне. Подать с крыжовенным соусом и хреном (см. «Холодные соусы»).

### Суфле из зайца

Из 400 грамм мякоти зайца приготовить легкий фарш муслин. Отварить его в смазанной маслом форме для шарлотки с трюфелями или же в специальной форме для суфле. Нарезать филе миньон эскалопами, пожарить на масле. Выложить суфле на круглое блюдо, слегка полить его соусом «Деми-гляс» на заячьем бульоне и выложить кольцом эскалопы, чередуя их с ломтиками трюфелей. Если суфле готовится в специальной форме для суфле, то эскалопы и трюфели поливают соусом и подают отдельно.

## Холодный заяц

### Фаршированный заяц «Боваль»

У свежей тушки тушки зайца отделить кости со стороны спины, чтобы кожа спереди осталась нетронутой. Отделить плечи и окорочка. Голову оставить. Приправить солью и перцем, полить несколькими ложками коньяка и замариновать на 1 час. Из печени, сала и очистков трюфелей приготовить фарш гратен. Из мяса плеч и ляжек приготовить другой фарш, в который добавить свежее сало, яйцо, щепотку тимьяна, соль, перец, пряности и остатки маринада. Протереть этот фарш через сито. Смешать его с фаршем гратен, 200 граммами сала и 150 граммами нарезанных кубиками трюфелей. Заполнить получившейся массой зайца, зашить. Обернуть полосками сала, положить в горшочек с салом, полить стаканом

коньяка и готовить в духовке 30 минут, не накрывая крышкой. Приготовить бульон из костей зайца с красным вином, залить им зайца, накрыть крышкой, готовить в духовке 3 часа. Остудить наполовину, слить бульон, снять полоски сала. Процедить бульон через ткань, опять залить им зайца, добавить желатин и держать в холодильнике 2 дня до сервировки.

### Холодный мусс из зайца

Готовится обычным способом. Лучше всего использовать заячье филе, которое предварительно обжаривают на масле, протирают и добавляют в фарш бульон с коньяком. Желе должно получиться из бульона, сваренного из остатков зайца и костей.

### Клецки (муслины) из зайца

Приготовить клецки обычным способом. Положить в холодильник, чтобы они застыли, полить коричневым соусом «Шофруа», приготовленным на заячьем бульоне. Украсить клецки ломтиками трюфелей, сложить в глубокое квадратное блюдо, полить желе.

### Хлеб из зайца

Из отварного заячьего мяса приготовить хлеб по рецепту *Хлеб из гусиной печени.*

### Хлеб из зайца «Бельвю»

см. рецепт *Хлеб из гусиной печени «Бельвю».*

## Дикий кролик

### Кролик в кисло-сладком соусе

см. *Кролик с черносливом.* Соус готовить по рецепту *Окорок из кабанчика в кисло-сладком соусе.*

*Примечание.* Кролик в кисло-сладком соусе с черносливом относится к бельгийской кухне.

### Бланкет из кролика

Из белого мяса убитого накануне кролика приготовить бланкет по рецепту *Бланкет из телятины.*

### Вареный кролик по-английски

Заполнить кролика фаршем, описанным в рецепте *Телячье плечо по-английски.* Зашить, обернуть полосками сала, варить в подсоленной воде 1 час. Отдельно подать каперсный соус по-английски. Другой вариант: сцедить жидкость с мяса, выложить мясо на длинное блюдо, полить соусом «Бешамель» с мелко нарезанным отварным луком.

### Фрикасе (жибелот) из кролика с красным вином

Способ приготовления этого блюда тот же, что и рагу из зайца, только мясо заливают красным вином и белым консоме. Жибелот а-ля менажер готовится так же, только на гарнир добавляют четвертинки картофеля.

### Жареный кролик с шампиньонами

Нарезать кролика на куски, приправить. Подрумянить на масле. Провести дегласирование с белым вином и упарить. Влить светлый соус «Деми-гляс» и добавить букет из ароматных трав. Когда кролик будет почти готов, переложить куски мяса в другую кастрюлю, добавить 250 грамм пассерованных четвертинок шампиньонов, довести до готовности.

### Кролик гриль а-ля Бержер

Срезать переднюю часть мясистого кролика, оставив только спинку и окорочка. Сломать кости ног, перекрестить их, зажарить тушку наполовину. Обвалять в хлебных крошках, полить топленым маслом, дожарить на гриле. Выложить кролика, окружить прямоугольниками постной грудинки гриль и картофелем, нарезанным соломкой. Отдельно подать соус «Дюксель» с опятами.

### Пирог с кроликом «Охотничий»

Смазать маслом форму для пирога, выложить дно и стенки слоем обычного теста. Положить на тесто толстый слой фарша, приготовленного из окорочков и плеч, на него – подрумяненные на масле эскалопы и мелко нарезанные жареные шампиньоны, заправленные густым «Охотничьим» соусом и кроличьим бульоном. Все это накрыть еще одним слоем фарша и закрыть слоем теста. Завернуть края, запекать в духовке на среднем огне 1 час. Отдельно подать «Охотничий» соус.

### Кролик с черносливом

Разделать кролика на куски и мариновать 24 часа в маринаде с винным уксусом. Сцедить жидкость, мясо отжать. Обжарить на масле, залить процеженным маринадом и водой. Приправить, добавить 500 грамм вымоченного чернослива, поставить тушить на небольшой огонь. Перед сервировкой добавить в бульон несколько ложек крыжовенного желе и выложить в тимбалу.

*Различные рецепты приготовления кролика*

Отбивные – см. *Отбивные из зайца.*

Купаты – см. *Купаты из курицы.*

Крокетки – см. *Крокетки из курицы.*

Клецки – см. *Клецки из зайца.*

Пирог с кроликом – см. *Пирог из субпродуктов.*

Кнели – см. *Кнели из курицы.*

Охотничье соте – см. *Соте из телятины.*

Соте «Маренго» – см. *Соте из телятины.*

Соте по-португальски – см. *Соте из телятины.*

Большой пирог с кроликом – см. *Большой пирог с цыплятами по-крестьянски.*

## Пернатая дичь

На свете живет так много съедобных птиц, что перечислить их всех было бы слишком сложно. Поэтому мы упомянем лишь наиболее распространенных, которых можно разделить на 10 основных типов:

1– й тип – различные фазаны, серая и красноногая куропатки, греческая куропатка, американская куропатка.

2– й тип – рябчики, лесная куропатка, степная курица, снежная курица, дрофа.
3– й тип – дикие утки, шилохвост, утка-мандаринка.
4– й тип – вальдшнепы и бекасы.
5– й тип – зуек, чибис, пастушок, водяная курица, турпан.
6– й тип – перепелки и коростели.
7– й тип – дрозды, корсиканские черные дрозды.
8– й тип – жаворонки.
9– й тип – пеночки и садовые птички.
10– й тип – овсянки.

Птиц 1-го и 4-го типа подвешивают на открытом воздухе на несколько дней перед приготовлением, не ощипывая. Это необходимо для того, чтобы у них началось небольшое разложение, что придает сваренному из мяса этих птиц бульону особый вкус. Свежее мясо фазана или вальдшнепа сухое и безвкусное, но после выдержки оно становится нежным и ароматным. Раньше птиц 1-го типа перед жаркой шпиговали салом. Сейчас от такой практики отказались, поскольку это портит мясо молодой птицы и ничего не дает, если птица старая. Лучше всего обернуть тушку полосками сала, поскольку оно защищает мясо от огня гораздо больше, чем шпигование, и не искажает вкуса. Мы считаем, что мясо старой птицы не должно подаваться никогда. Из него можно готовить лишь фарши и бульоны. Птицы остальных типов (кроме 1-го и 4-го) готовят свежими. Нельзя подвешивать водоплавающих птиц, так как их мясо просто начинает гнить.

## Фазан

У молодого фазана серые лапки, мягкие и нежные киль, клюв. Самым показательным знаком молодости фазана, как и куропатки, является острое последнее перо. Если оно закругленное, значит, фазан старый.

### Фазан «Алкантара»

Выпотрошить фазана, отделив грудную кость. Заполнить утиной печенью и четвертинками отваренных в портвейне шампиньонов. Замариновать в портвейне на 3 дня, затем потушить в горшочке (можно зажарить птицу на вертеле, но данный способ нам кажется более подходящим). Упарить портвейн из маринада, добавить дюжину трюфелей, выложить на них фазана и потушить его еще 10 минут.

Последнюю часть приготовления этого блюда можно изменить следующим образом: выложить птицу и трюфели в кастрюле, залить упаренным портвейном, смешанным с густым бульоном из дичи, после чего закрыть посуду крышкой, довести до готовности в духовке.

*Примечание.* Этот рецепт был изобретен в знаменитом монастыре Алкантара. Известно, что в начале Португальской кампании в 1807 году библиотека монастыря была разграблена солдатами Жюно, а бесценные рукописи использовались для изготовления патронов. Один из командиров случайно обнаружил сборник рецептов, записанных монахами. Ему показался интересным рецепт приготовления куропатки, и, вернувшись во Францию, он его опробовал. Потом передал этот сборник графине Абрантес. Это единственная выгода, которую извлекли французы из этой неудачной кампании.

### Фазан а-ля Ангумуаз

Заполнить фазана 300 граммами почечного жира, 125 граммами четвертинок трюфелей и 12 сваренными в консоме холодными каштанами. Приправить. Обернуть тушку полос-

ками сала, жарить 45 минут. Снять сало за 7–8 минут до готовности, чтобы подрумянилась поверхность тушки. Отдельно подать соус «Периге».

## Фазан по-цыгански

Приправить гусиную печень солью и паприкой, нашпиговать четвертинками сырых трюфелей, варить 20 минут. Когда печень остынет, заполнить ею фазана, зашить птицу, тушить в масле в кокотнице или горшочке 45 минут. За несколько минут до сервировки слить часть отвара, полить птицу стаканом горящего коньяка, добавить несколько ложек бульона из дичи. Подать в горшочке или кокотнице.

## Фазан в горшочке

Зашить птицу, потушить в масле в глиняном горшочке. Добавить немного коньяка и ложку бульона из дичи. Закрыть крышкой, подать горячим.

## Шартрез из фазана

Потушить капусту со старым, подрумяненным в духовке фазаном, чтобы его сок пропитал капусту. Сам же шартрез надо готовить из молодого фазана, жареного или тушеного. Если фазан готовится целиком, то его надо положить в глубокую овальную форму. Если же фазан готовится кусками, то см. *Шартрез из голубя.* Отдельно подать соус «Деми-гляс» на фазаньем бульоне.

## Шартрез с кислой капустой

Потушить фазана. Выложить на длинное блюдо на основу из кислой, тушенной на гусином жире капусты. Окружить прямоугольниками тушеной грудинки. Отдельно подать жидкость, оставшуюся от тушения, смешанную с процеженным бульоном из дичи.

## Фазан в кокотнице

Готовить как фазана в горшочке. Окружить тушеными мелкими луковицами, шляпками маленьких отваренных шампиньонов и трюфелями в форме оливок.

## Отбивные из фазана

Их готовят из грудок с косточкой от крыла. Любые способы приготовления грудок применимы к этому рецепту (см. *Фазаньи грудки).*

*Примечание.* Если с кур сначала срезают грудки, а потом их готовят, то фазана сначала тушат или жарят почти до готовности, и только после этого срезают грудки. Таким образом, мясо получается менее сухим и более вкусным.

## Фазан со сливками

Потушить фазана на масле в горшочке вместе с разрезанной на четвертинки луковицей. Когда птица будет почти готова, полить ее 1,5 децилитра сметаны или сливок, подкисленных лимонным соком, и несколькими ложками густого мясного бульона, довести до готовности. Подать в горшочке.

## Фазан «Демидофф»

см. *Курица «Демидофф».*

## Фазан гриль с «Дьявольским» соусом

Для этого блюда, как правило, берут фазанят, хотя можно использовать и просто молодого фазана. Готовить по рецепту *Курица с «Дьявольским» соусом.*

## Фазан «Голицын»

Разделать 2 бекасов, вытащить внутренности и печень, обжарить на масле, раздавить вилкой на тарелке. Нарубить мясо бекасов, добавив сливки и масло, приправить солью и перцем. Добавить внутренности и 125 грамм нарезанных крупными кубиками трюфелей. Нафаршировать этой смесью фазана, зажарить в горшочке, полить перед сервировкой небольшим количеством бульона, сваренного из бекасов.

## Фазан по-грузински

Зашить фазана, положить в кастрюлю с 30 разрезанными пополам очищенными орехами, добавить сок, выжатый из 1 килограмма белого винограда, 4 протертых апельсина, стакан вина «Мальвуази», стакан крепкого чая, 50 грамм масла и необходимые приправы. Тушить фазана 40 минут и слегка подрумянить. Выложить на блюдо в окружении орехов. Процедить отвар через марлю, добавить 2 децилитра «Испанского» соуса для дичи, упарить жидкость наполовину, слегка полить им фазана и гарнир. Оставшийся соус подать отдельно.

## Фазан «Кочубей»

Наполнить фазана трюфелями, потушить в кастрюле. Переложить в горшочек, окружить пассерованной в ореховом масле брюссельской капустой и ломтиками жареного постного шпика. Полить фазана и капусту соусом «Деми-гляс» на трюфельной эссенции, закрыть крышкой, потушить еще 5 минут.

## Муссы и муслины (клецки) из фазана

Готовить по ранее приведенным рецептам. Кости и обрезки птицы используют для приготовления бульона, который подают с муссами и клецками.

## Фазан по-нормандски

Обжарить фазана на масле. Нарезать на четвертинки, очистить и пожарить в масле 6 сладких яблок. Затем яблочную мякоть мелко нарезать. Выложить ею дно горшочка, положить сверху фазана, окружить оставшимися яблоками, полить несколькими ложками сливок, закрыть крышкой, тушить в духовке 20–25 минут. Подать в горшочке.

## Горячий пирог с фазаном

Готовить по рецепту *Горячий пирог с уткой,* учитывая следующие изменения. 1. Использовать фарш гратен, приготовленный из мякоти и печени фазана. 2. Зажарить фазана с кровью, нарезать на куски, добавить трюфели и шампиньоны в начинку пирога. 3. Подать пирог с соусом «Салми», приготовленным из обрезков фазана.

## Горячий пирог с фазаном по-возжски

Выложить песочным тестом дно и стенки смазанного маслом тимбала, положить сверху толстый слой бланшированной, заправленной маслом лапши, а потом мелко нарезан-

ную мякоть жареного фазана с шампиньонами и трюфелями. Заправить начинку густым соусом «Салми». Вновь положить слой лапши и закрыть пирог тонким слоем теста. Завернуть края, запекать в духовке на среднем огне 50 минут. Выложить на круглое блюдо, окружить шампиньонами гриль, заполненными густым соусом «Салми».

## Фазан с соусом «Периге»

Заполнить фазана трюфелями. Потушить в мадере, выложить, окружить отварными кнелями, приготовленными из фарша дичи с трюфелями. Отдельно подать соус «Периге» с добавлением упаренного и обезжиренного бульона, оставшегося от тушения.

## Фазан с гарниром «Регентский»

Потушить фазана, выложить на основу, приготовленную из жареных хлебных крошек. Окружить гарниром «Регентский» (см. «Гарниры»). Отдельно подать соус «Салми» на трюфельной эссенции и упаренный процеженный бульон, оставшийся от тушения.

## Фазан а-ля Сент-Альянс

Этот рецепт был создан Брийат-Савареном.

Разделать 2 вальдшнепов, отложить внутренности и печень. Нарубить мякоть и отварной говяжий костный мозг (1/4 от веса филе вальдшнепов). Добавить свежее свиное сало, 200 грамм тушеных, нарезанных на четвертинки сырых трюфелей, приправить солью, перцем и ароматными травами. Нафаршировать фазана этой смесью, зашить, обернуть полосками сала, выдержать сутки в холодном месте, после чего зажарить на вертеле (если вы жарите фазана в духовке, то это надо делать на решетке). Поджарить на очищенном масле большой кусок хлеба. Растереть печень и внутренности вальдшнепов с таким же количеством свежего свиного сала, филе анчоусов, 30 граммами масла и 50 граммами сырых трюфелей. Смешать, выложить на кусок жареного хлеба. Когда фазан будет почти готов, положить под него хлеб с фаршем, чтобы он впитал вытекающий сок, довести до готовности. Подать фазана на хлебе, обложив дольками горького апельсина. Отдельно подать соус. При сервировке кусок фазана подают с долькой апельсина и ломтиком хлеба с фаршем.

*Примечание.* В меню это блюдо называется *Фазан на тосте а-ля сент-альянс.*

## Рагу из фазана

Это самое изысканное и вкусное блюдо из дичи, доставшееся нам от старинной кулинарии. К сожалению, такое рагу редко готовят в наши дни, а его рецепт несколько искажен, так как из соображений экономии используется уже готовое и подогретое мясо дичи. Тем не менее мы предлагаем исконный рецепт приготовления этого блюда, он может быть использован в самых шикарных ресторанах. Этим способом можно готовить дичь 1-го и 4-го типа.

Зажарить фазана почти до готовности. Разрезать на шесть частей: окорочка, крылья и грудка, разрезанная пополам. Снять кожу, обработать, уложить в сотейник, добавить немного горящего коньяка, немного топленого прозрачного густого мясного бульона, закрыть крышкой и поставить на небольшой огонь. Растерть обрезки фазана, долить 2,5 децилитра белого вина, упарить почти полностью, добавить 3 нарезанных шалота и немного крупно намолотого перца. Влить 1,5 децилитра «Испанского» соуса и 1,5 децилитра бульона из дичи. Варить 10 минут, процедить через сито, а потом через дуршлаг. Вновь упарить соус на 1/3, снимая жир и пену. Процедить еще раз через дуршлаг, добавить немного масла, 10 маленьких отваренных шампиньонов, 20 ломтиков трюфелей и полить куски птицы. Подать в горячем виде на тимбале.

*Замечания*

1. Мы считаем, что не стоит подавать рагу ни на основе из жареного хлеба, ни вместе с жареными гренками в форме сердечка, смазанными фаршем гратен. Именно вышеописанный способ позволяет быстро приготовить такое рагу и подать его горячим в самых шикарных ресторанах.

2. Хотя рагу из дичи обычно готовят с белым вином, в данном случае его можно заменить красным вином.

## Фазан «Суворов»

Потушить в стакане мадеры с несколькими ложками густого мясного бульона 6 средних трюфелей (5 минут), переложить их в горшочек, в котором будет тушиться фазан. Нарезать крупными кубиками 200 грамм гусиной печени, подогреть ее в трюфельном отваре, нафаршировать ею фазана. Зашить птицу, обернуть салом, поставить тушиться. Когда она будет почти готова, переложить в горшочек с трюфелями, добавить бульон, оставшийся от тушения, маленький стакан мадеры и стакан бульона из дичи. Закрыть герметично крышкой, потушить в духовке еще 15 минут. Подать в горшочке.

## Фазан «Титания»

Потушить фазана с кровью. Переложить в горшочек со 125 граммами изюма и 8—10 четвертинками апельсинов без косточек. Добавить в бульон, оставшийся от тушения, ложку бульона из дичи и столько же гранатового сока, сколько есть бульона. Полить этим соусом фазана, подать на стол.

## Жареный фазан (соте)

Мясо зажаренного фазана получается сухим и используется не очень часто. Если вы все-таки собираетесь готовить соте из фазана, то используйте мясо очень молодых птиц. Фазана разделать, как курицу. Приправить куски, обжарить на масле, выложить на тимбал, закрыть крышкой. Провести дегласирование в сотейнике и приготовить соус, как для жареной курицы. Полить соусом фазана непосредственно перед сервировкой.

## Жареный фазан с шампиньонами

Приготовить соте по вышеописанному рецепту. Добавить в отвар 10 маленьких жареных шампиньонов, довести до готовности, выложить птицу на тимбал. Провести дегласирование с шампиньоновой эссенцией, сбрызнуть лимонным соком и бульоном из дичи. Упарить, добавить 50 грамм масла, полить фазана соусом.

## Жареный фазан с ананасовым соком

Зажарить фазана на масле и выложить на тимбал. Провести дегласирование со стаканом горящего шампанского, сбрызнуть лимонным соком, добавить 2–3 ложки свежего ананасового сока. Полить фазана соусом, подать.

## Жареный фазан с мандариновым соком

Готовить по вышеописанному рецепту, используя сок 1 мандарина и сок 1/4 лимона.

### Жареный фазан с соком горького апельсина

Готовить обычным способом, используя сок горького апельсина в тех же пропорциях, что и для *Фазана с ананасовым соком.*

*Примечание.* Соте из фазана с разными фруктовыми соками пользуются успехом у многих клиентов.

### Жареный фазан с трюфелями

Готовить по рецепту *Жареный фазан с шампиньонами*, используя 100 грамм сырых трюфелей, нарезанных крупными ломтиками.

### Суфле из фазана

Приготовить из фазаньего мяса фарш муслин, выложить в смазанную маслом форму, запечь в духовке на небольшом огне. Подать с соусом «Деми-гляс» на фазаньем бульоне.

### Фазаньи грудки

Все рецепты приготовления куриных грудок подойдут и для фазана. Мы не рекомендуем использовать соус «Бешамель» с тертым сыром (соус «Морнэ»).

### Фазаньи грудки «Бершу»

Приготовить фарш из филе миньонов, фазаньей печени, фарша гратен и обрезков трюфелей. Нафаршировать этой смесью грудки. Уложить в смазанный маслом сотейник. Приготовить из окорочков фарш муслин, добавить шампиньоновое пюре, заполнить тарталетки-лодочки. Поставить их на несколько минут в духовку, чтобы запекся фарш. Перед сервировкой сбрызнуть грудки лимонным соком, коньяком и потушить. На каждую лодочку положить по грудке. Отдельно подать соус «Деми-гляс» на фазаньем бульоне.

### Фазаньи грудки «Луизетт»

Подрумянить грудки на масле, остудить, обмакнуть в соус «Виллеруа» на фазаньем бульоне.

Обвалять в хлебных крошках. Из мякоти окорочков приготовить фарш муслин. Положить в смазанную маслом форму с трюфелями, отварить. Выложить мусс на блюдо, окружить жареными грудками. Отдельно подать соус с трюфелями на фазаньем бульоне.

## Холодный фазан

### Холодный фазан по-цыгански

Способ приготовления см. *Горячий фазан по– цыгански.* Когда птица остынет, выложить ее в овальное блюдо, окружить желе на основе мадеры. Другой вариант: когда фазан будет готов, заполнить горшочек или кокотницу полностью желе. Поставить в холодное место на 2 дня. Перед сервировкой снять жир. Подать на льду.

## Шофруа (заливное) из фазана

Тот же способ приготовления, что и *Шофруа из курицы*, только вместо белого соуса «Шофруа» используют коричневый соус «Шофруа», приготовленный на фазаньем бульоне. Сервировка та же, что и для курицы.

## Шофруа из фазана «Булоз»

Потушить фазана с кровью. Отделить грудки, нарезать тонкими ломтиками. Полить их коричневым соусом «Шофруа», приготовленным на фазаньем бульоне и жидкости, оставшейся от тушения. Полить белым соусом «Шофруа» 10 отваренных шампиньонов. Смазать прозрачным желе форму, украсить дно и стенки трюфелями, уложить слоями мясо, желе и шампиньоны. Остудить, выложить на рисовый тампон. Окружить крутонами желе.

## Фазан а-ля Круа-де-Берни

Зажарить фазана с кровью. Остудить, отделить грудки, оставив ножки и крылья. Отделить грудную кость, заполнить тушку парфе из гусиной печени с трюфелями. Нарезать мякоть ломтиками, положить на прежнее место. Заполнить все пустые места муссом из гусиной печени. Дать застыть. Полить коричневым соусом «Шофруа» и украсить. Разделать 8 жаворонков, нафаршировать, отварить, полить коричневым соусом «Шофруа». Украсить кусочками трюфеля и языка. Выложить фазана на рисовый тампон, окружить жаворонками, а пустые места между ними заполнить желе.

## Тушеный фазан

см. *Террин из курицы в желе.* Учитывайте различные размеры птиц.

## Муссы и муслины (клецки) из фазана

см. «Холодные блюда из курицы» и «Холодные блюда из гусиной печени».

## Фазаньи грудки а-ля Шатлен

Срезать грудки, нарезать медальонами. Смазать часть медальонов куриным фаршем, а часть – фазаньим фаршем. Дать застыть. Полить медальоны с фазаньим фаршем белым соусом «Шофруа», а медальоны с куриным фаршем – коричневым соусом «Шофруа». Украсить трюфелями. Сложить медальоны, чередуя их, в глубокое квадратное блюдо. Полить топленым желе, дать застыть. Подать блюдо на кусках льда.

## Фазаньи грудки для гурманов

*(упрощенный рецепт)*

Потушить фазана в мадере и остудить. Отделить грудки, нарезать соломкой, полить коричневым соусом «Шофруа». Из обрезков фазана и мякоти окорочков приготовить мусс. Смазать им дно квадратного глубокого блюда. Уложить в центре мясо, политое соусом «Шофруа», окружить его холодными трюфелями, сваренными в консоме, полить прозрачным желе. Подать блюдо на кусках льда.

## Куропатки

Предпочтение отдается серым куропаткам, а не красноногим. Куропатка должна быть молодой, тогда как старую используют лишь для приготовления фаршей и бульонов. Почти все рецепты для фазана могут применяться и для приготовления куропатки.

### Куропатка «Алексис»

Потушить куропатку. Подать с изюмом сорта мускат.

### Куропатка «Бон-Маман»

Приготовить фарш из печени куропатки, гусиной печени, зелени петрушки, рубленых трюфелей и ложки жареных хлебных крошек. Смешать все ингредиенты, нафаршировать куропатку. Зашить птицу, тушить на масле в кокотнице с 6 дольками чеснока. Когда блюдо будет почти готово, полить куропатку арманьяком, добавить 6 ломтиков трюфелей, завершить приготовление. Подать в кокотнице.

### Куропатка по-бургундски

Зашить куропатку, потушить почти до готовности, переложить в горшочек, добавить 6 запеченных луковиц и 6 маленьких шляпок отваренных шампиньонов. Провести дегласирование со стаканом красного вина, упарить на $^{2}/_{3}$ и добавить ложку соуса «Деми-гляс» на бульоне из дичи. Процедить, снять жир, полить этим соусом куропатку. Завершить тушение. Подать в горшочке.

### Куропатка в горшочке

см. *Фазан в горшочке.*

### Шартрез из куропатки

Потушить вместе с капустой старую, заранее подрумяненную куропатку. Выложить шартрезницу тушеной капустой и положить сверху несколько зажаренных молодых куропаток. Готовить на водяной бане, как описано в рецепте *Шартрез из голубей.*

### Куропатка с капустой

Зашить птицу, обернуть полосками сала, подрумянить в духовке. Затем потушить вместе с капустой, бланшированной грудинкой, парижской колбасой и 2 морковками. Убрать грудинку и колбасу, довести до готовности куропатку и капусту. Выложить дно круглого тимбала, смазанного маслом, колечками моркови, колбасы и тонкими полосками грудинки. Положить сверху толстый слой капусты, в центр – куропатку без нитей и вновь закрыть слоем капусты. Поставить в духовку на 5 минут. Выложить птицу на сервировочное блюдо, полить ее соком, оставшимся от тушения, и несколькими ложками соуса «Деми-гляс» на бульоне из дичи. Подать с жаренной на гриле колбасой.

*Примечание.* Можно использовать одну куропатку для тушения капусты, чтобы она пропиталась ее соками, а потом использовать для приготовления мясистую жареную или тушеную молодую куропатку.

## Куропатка по-дьявольски, или а-ля Краподин

Отбирают молодых куропаток, только что убитых на охоте. Далее готовят так же, как и голубей.

## Куропатка со сливками

см. *Фазан со сливками.*

## Купаты из куропатки

Готовят так же, как и купаты из курицы, но меньшего размера, добавляя на каждые 0,5 килограмма фарша 50 грамм нарезанных трюфелей. Подают с каштановым пюре или с пюре из чечевицы.

## Куропатки «В трауре»

Отделить грудную кость и заполнить тушку фаршем из куропатки с панадой, маслом и трюфелями. Ввести под кожу несколько ломтиков черных трюфелей, зашить, завернуть птицу в марлю и варить 35–40 минут в бульоне из дичи. Перед сервировкой снять марлю, нитки и выложить на блюдо. Добавить в бульон 3 ложки соуса «Деми-гляс», упарить, процедить, влить маленький стакан горячего шампанского. Подать этот соус отдельно вместе с белыми грибами или каштановым пюре.

## «Эпиграммы» из куропатки

Отделить филе, обжарить на масле. Из мякоти окорочков и филе миньонов приготовить фарш муслин. Отварить его в маленьких формочках, смазанных маслом. Обмакнуть получившиеся котлетки во взбитое яйцо, обвалять в хлебных крошках, обжарить в очищенном масле. Одновременно зажарить филе на гриле. Выложить, чередуя котлетки и филе. Отдельно подать соус «Деми-гляс» на бульоне из дичи и каштановое пюре.

## Рагу из куропатки

Обжарить куропатку в духовке, переложить в горшочек, добавить ложку нарезки «Матиньон» и давленую ягоду можжевельника. Потом добавить 30 грамм масла, маленький стакан горящего коньяка и 2 стакана бульона из дичи. Закрыть горшочек крышкой, перевязать, готовить в духовке 25 минут. Подать в горшочке.

## Куропатка по-фермерски

Зашить птицу, подрумянить на масле, переложить в горшочек с гарниром «Фермерский». Добавить ложку бульона из дичи, закрыть крышкой, потушить до готовности в духовке. Подать в горшочке.

## Куропатка «Кочубей»

Готовить по одноименному рецепту для фазана, уменьшив вдвое количество брюссельской капусты и сала.

## Куропатка «Леди Клиффорд»

Потушить куропатку в масле в горшочке. Когда она будет почти готова, добавить 50 грамм ломтиков сырых трюфелей, маленький стакан горящего коньяка и ложку прозрачного густого мясного бульона. Отдельно подать соус «Субиз».

## Куропатка «Лотрек»

Выбрать молодую куропатку, разрезать со спины, отбить, насадить на вертел, приправить, полить топленым маслом, зажарить на гриле. Выложить вместе с гарниром из шляпок шампиньонов гриль, смазанных маслом «Метрдотель». Полить вокруг густым мясным бульоном, сбрызнуть птицу лимонным соком.

## Куропатка «Марли»

Зашить птицу, подрумянить на масле, переложить в горшочек, окружить жареными опятами. Закрыть герметично крышкой, довести до готовности в духовке. Подать в горшочке.

## Муссы и муслины (клецки) из куропатки

см. аналогичные рецепты для фазана.

## Куропатка по-нормандски

Зашить птицу, подрумянить на масле. Одновременно пожарить в масле 3 мелко нарезанных очищенных яблока сорта ренет. Выложить яблоками дно горшочка, сверху положить куропатку, покрыть ее оставшимися яблоками, полить несколькими ложками свежих сливок, закрыть крышкой, довести до готовности в духовке. Подать в горшочке.

## Куропатка с оливками

см. *Голубь с оливками.*

## Горячий пирог с куропаткой

Зажарить с кровью 3 куропаток, далее готовить по рецепту *Горячий пирог с голубями.*

## Куропатка с соусом «Периге»

см. *Фазан с соусом «Периге».*

## Куропатка по-польски

Нафаршировать птицу фаршем гратен и готовить по рецепту *Голубь по-польски.*

## Рагу из куропатки «Салми»

см. *Рагу из фазана.*

### Куропатка с трюфельной подливкой «Субиз»

Потушить куропатку по рецепту *Фазан со сливками*, добавив 3 ложки мелко нарезанного бланшированного лука. Переложить в горшочек, процедить бульон с луком, добавить ломтики большого трюфеля и по вкусу приправы. Полить куропатку этим соусом.

### Суфле из куропатки

Приготовить фарш муслин. Далее см. *Суфле из фазана.*

### Куропатка «Суворов»

см. *Фазан «Суворов».*

### Грудки куропаток «Верон»

Срезать грудки, обработать. Отварить окорочка и печень, после чего отделить кости от окорочков, растереть мякоть с печенью и трюфелями. Протереть через сито. Загустить получившееся пюре несколькими ложками «Велуте» для дичи, добавить такое же количество пюре из каштанов, масло и поставить в теплое место. За несколько минут до сервировки обжарить грудки на масле, выложить их кольцом, чередуя с жареными гренками в форме гребешка. В центр положить пюре. Полить блюдо вокруг несколькими ложками соуса «Деми– гляс» на бульоне из дичи. Подать оставшийся соус отдельно в соуснике.

## Холодные куропатки

Все рецепты, относящиеся к холодному фазану, подходят и для куропаток, поэтому мы не будем их повторять.

## Перепелки

Перепелки должны быть очень жирными. Жир у таких птиц обычно белый и твердый. Лучше всего жарить перепелок на вертеле, а не в духовке. Кроме того, перепелок хорошо тушить в масле или варить в густом насыщенном телячьем бульоне. Последний способ приготовления придает перепелке неповторимый, изысканный вкус.

### Перепелки в формочках

Удалить из тушек кости. Приготовить фарш гратен из печени перепелок, куриной печени и трюфелей. Заполнить этой смесью тушки, обернуть их полосками сала и плотно уложить в смазанный маслом сотейник, чтобы они не потеряли форму во время приготовления. Полить топленым маслом, поставить в горячую духовку на 12 минут. В овальные формочки, смазанные растительным маслом, положить смесь «Дюксель», на нее – по перепелке, полить соусом «Деми– гляс» на бульоне из перепелок, запечь. Украсить каждую перепелку ломтиком трюфеля.

### Перепелки в горшочке

Потушить птицу в масле в горшочке. Добавить немного коньяка, немного бульона из дичи, подать в очень горячем виде.

## Перепелки с вишнями

Связать 4 перепелкам крылышки, ножки и потушить в масле в сотейнике. Вынуть тушки. Влить в сотейник немного коньяка, маленький стакан портвейна, в котором предварительно настоять немного цедры апельсина, 3 ложки телячьего бульона, добавить 2 ложки смородинового желе и 40 консервированных вишен без косточек. Если соус будет слишком сладким, подкислить несколькими каплями лимонного сока. Полить этим соусом перепелок.

## Котлеты из перепелок «Омаль»

Отделить филе, подогреть на масле, а из оставшейся мякоти птицы приготовить фарш муслин. Смазать маслом маленькие котлетные формы и положить на дно по ломтику трюфеля. Сверху выложить фарш, потом – филе, опять смазать поверхность фаршем и поставить в духовку на небольшой огонь. Выложить котлеты кольцом, в каждую воткнуть по перепелиной лапке, а в центр блюда положить нарезанные крупной соломкой трюфели и шампиньоны, заправленные соусом «Деми-гляс» на бульоне из перепелки.

## Перепелки с айвой

Сложить перепелок в горшочек с небольшим количеством коньяка и с кожурой желтой зрелой айвы, закрыть крышкой, выдержать 2 дня. Потом вытащить кожуру, добавить большой кусок масла, герметично закрыть горшочек крышкой, потушить в духовке 20 минут. Подать в горшочке. Отдельно подать соусник с айвовым желе.

## Перепелки а-ля дофинуаз

Обернуть каждую перепелку виноградным, смазанным маслом листом, затем тонкой полоской сала и жарить 10 минут в горячей духовке. Приготовить пюре из свежего горошка и латука, приправить. Выложить дно и стенки глубокого огнеупорного блюда ломтиками ветчины, сверху положить пюре, выровнять поверхность, положить на пюре перепелок, поставить в духовку на 10 минут.

## Перепелки «Фигаро»

Положить в каждую перепелку по кусочку трюфеля, натянуть на тушку колбасную оболочку, смазанную ложкой густого прозрачного телячьего бульона. Зашить, оставив по краям пространство шириной 2 сантиметра, чтобы оболочка не лопнула во время приготовления. Отварить в телячьем бульоне, сцедить жидкость. Подать в колбасной оболочке.

## Перепелки по-гречески

Потушить птицу в масле в сотейнике. Выложить на тимбалу с рисом по-гречески. Провести дегласирование с несколькими ложками бульона из дичи и полить этой жидкостью перепелок.

## Перепелки «Жюдик»

Потушить перепелок. Сервируя, каждую положить на тушеный лист латука. Сверху – рагу из трюфелей и петушиных почек, заправленное соусом «Деми-гляс» на бульоне из перепелок.

## Перепелки гриль «Жюли»

Сделать надрезы со спины, немного отбить, приправить, полить топленым маслом, посыпать мелко нарезанными трюфелями, обернуть колбасной оболочкой. Полить топленым маслом, посыпать сухарями, зажарить на гриле. Перед сервировкой сбрызнуть кислым виноградным соком.

## Перепелки «Лукуллус»

Отварить крупные трюфели в мадере или шампанском. Разрезать пополам, вытащить сердцевину. Отделить кости перепелок от мякоти, заполнить тушку фаршем гратен, приготовленным из дичи, яичных желтков, мякоти трюфелей и небольшого количества горячего шампанского. Завернуть перепелок в марлю, плотно перевязать, чтобы получилась форма шара, варить 20 минут в бульоне. Развязать марлю, остудить тушки, потом снять марлю и положить перепелок в половинки трюфелей. Сложить в огнеупорное блюдо, полить соусом «Деми-гляс» на бульоне из перепелок, запечь, выложить на блюдо, политое соусом. Подать с соусом «Деми-гляс» на бульоне из перепелок.

*Примечание.* Это блюдо широко употреблялось в старинной кухне, но из-за его сложности оно фактически не используется в современной кулинарии, поэтому мы приводим здесь этот рецепт только в качестве документального свидетельства.

## Миньонеты из перепелок

Разрезать пополам 6 жирных перепелок, удалить кости, оставив кончики ножек. Опустить каждую половинку на несколько секунд в кипящее масло, сцедить жир, остудить. Приготовить фарш, состоящий на $^{2}/_{3}$ из парфе из гусиной печени и на 1/3 из куриного фарша. Смазать этим фаршем внутреннюю часть тушек. Слой должен быть 1 сантиметр. Обвалять тушки в хлебных крошках, потушить в очищенном масле, чтобы они подрумянились. Уложить каждую половинку на гренку из слоеного теста. Подать с верхушками спаржи с маслом или отварным зеленым горошком. Отдельно подать соус «Шатобриан».

*Примечание.* Перепелок можно также подать в лодочках из слоеного теста, фаршированных мелко нарезанными отваренными шампиньонами или трюфелями и заправленными соусом «Бешамель».

## Перепелки за минуту

Разрезать со спины, слегка отбить, далее готовить по рецепту *Голуби за минуту.*

## Перепелки в гнездах

Отделить кости, нафаршировать тушки, скатать их в шары и отварить, как описано в рецепте *Перепелки «Лукуллус».* Положить на донышки тушеных в масле артишоков, полить соусом «Деми– гляс» на бульоне из перепелок, запечь. Приставить к каждой перепелке голову, окружить овальными кнелями из фарша из дичи. Вокруг донышек артишоков выдавить рожком пюре из каштанов, чтобы имитировать гнезда.

## Перепелки по-нормандски

Разрезать горизонтально на $^{2}/_{3}$ крупные яблоки сорта ренет, вынуть из них мякоть. Поджарить на масле перепелок, положить каждую в яблоко. Полить несколькими каплями яблочной водки кальвадос, обернуть яблоки с перепелками песочным тестом. Уложить в

огнеупорное блюдо, смазать желтком и готовить в горячей духовке еще 30 минут. Подать на салфетке. Другой вариант: этих перепелок можно готовить как *Фазана по– нормандски* или *Куропатку по-нормандски.*

## Перепелки с зеленым горошком по-римски

Потушить перепелок на масле. Одновременно подрумянить на масле маленькую луковицу и 25 грамм окорока (на 1 перепелку). Добавить свежий зеленый горошек, закрыть герметично крышкой, потушить, не добавляя никакой жидкости. Горошек и перепелки должны быть готовы одновременно. Подать дичь и горошек отдельно в закрытых крышками тимбалах.

## Перепелки с виноградом

Потушить перепелок в масле. Выложить в горячую тимбалу с 8—10 виноградинами на 1 перепелку. Провести дегласирование с сухим белым вином и несколькими каплями кислого виноградного сока, добавить 1 чайную ложку бульона из дичи. Полить получившимся соусом перепелок.

## Перепелки «Ришелье»

Отобрать свежих жирных перепелок, отделить зоб. Смазать внутреннюю часть солью и коньяком, положить в каждую тушку по ломтику трюфеля. Связать крылышки и ножки. Сложить плотно в сотейник, посолить. Приготовить смесь «Жюльен» (соломка) из свежих моркови, лука и сельдерея. Потушить в масле. Покрыть перепелок этой смесью. Залить доверху желеобразным телячьим бульоном янтарного цвета, закрыть крышкой, довести до кипения и кипятить 12 минут.

Добавить нарезанные соломкой трюфели и варить еще 2 минуты. Выложить перепелок в тимбал. Снять жир с бульона, полить им птицу.

*Примечание.* С этими перепелками обычно подают рис.

## Ризотто с перепелками

Положить в тушки по куску растертого свиного жира и такое же количество белых трюфелей. Потушить в масле. Приготовить заранее ризотто, заправить его жиром. Выложить ризотто на тимбалу, сделав в середине углубление. Сложить в него перепелок. Полить жидкостью, оставшейся от тушения, смешанной с бульоном из дичи.

## Перепелки в золе

*(старинный рецепт)*

Приготовить фарш из дичи и трюфелей, заполнить им тушки. Обернуть птиц смазанными маслом виноградными листьями, полосками сала, затем белой промасленной бумагой. Положить тушки на решетку камина, посыпать горячей золой и готовить 30 минут, посыпая периодически новой золой. Перед сервировкой снять бумагу, но оставить сало и виноградные листья.

## Перепелки «Суворов»

см. *Фазан «Суворов».*

### Перепелки по-турецки

Зашить перепелок, подрумянить на масле и завершить приготовление в рисе с кусочками тушеных баклажанов. Выложить рис горкой на блюдо, вокруг положить перепелок, полить края блюда бульоном из перепелок.

### Тимбал с перепелками «Александра»

Выложить тестом для пирогов дно и стенки смазанного маслом тимбала. Сверху положить полоски сала. Ввести в тушки кусочки гусиной печени, подогреть на масле. Выложить на сало перепелок, а пустые места заполнить маленькими сырыми трюфелями. На каждые 6 перепелок добавить по 1,5 децилитра бульона на мадере и немного лаврового листа. Закрыть тимбал слоем теста, готовить в горячей духовке 1 час 15 минут.

*Примечание.* 1. Тесто не подается. 2. Таким же образом можно готовить овсянок, сократив время приготовления на 45 минут.

## Холодные перепелки

### Перепелки в соусе шофруа «Бельвю»

Удалить из тушек кости, заполнить их фаршем гратен из дичи, куском гусиной печени и ломтиком трюфеля. Придать птицам прежнюю форму, обернуть тканью, варить 20 минут в телячьем бульоне. Остудить, не вынимая из бульона. Потом отжать тушки, обмакнуть в коричневый соус «Шофруа» на бульоне из перепелок, уложить на плоское блюдо, украсить ломтиками трюфелей и кусочками белка. Полить желе и дать застыть. Переложить птиц в глубокое квадратное блюдо, залить доверху прозрачным желе и держать в холодильнике вплоть до сервировки.

### Перепелки в формочках

Приготовить перепелок по вышеприведенному рецепту. Положить в плиссированные овальные формочки из фарфора или бумаги. Украсить края крутонами из желе. Приставить к каждой тушке голову. Глаза имитирует белок, а клюв – кусочек трюфеля.

### Перепелки «Шато д'Икем»

Приготовить перепелок по рецепту *Перепелки «Ришелье».* Добавить нарезанные соломкой овощи, залить на $^{2}/_{3}$ вином «Шато д'Икем» и на 1/3 – телячьим бульоном. Довести до кипения, через 12 минут переложить перепелок в другую кастрюлю. Процедить бульон через ткань, отложить овощи. Добавить 10 ломтиков трюфелей на каждую перепелку, тушить еще 2 минуты. Выложить перепелок с трюфелями на тимбал, полить обезжиренным бульоном, дать застыть, подать тимбал на кусках льда.

### Глазированные перепелки «Кармен»

Варить перепелок 12 минут в желеобразном телячьем бульоне с белым портвейном. Остудить в бульоне, запечь, сложить кольцом на тимбал. Центр блюда украсить горкой зернистого мороженого из граната, приготовленного фактически без сахара (см. «Зернистое мороженое»). Подать на очень холодном блюде.

*Примечание.* Когда перепелки сварятся, их можно сложить в маленькую овальную форму, залить обезжиренным упаренным бульоном, после чего остудить. Затем в центр блюда выложить горку гранатового мороженого, а вокруг уложить перепелок. Мы приводим этот восточный рецепт лишь для справки, так как он не пользуется большой популярностью у французов.

## Глазированные перепелки с вишневым зернистым мороженым

Сварить перепелок в желеобразном телячьем бульоне с шампанским. Уложить их в формы по вышеописанному рецепту. Выложить вокруг зернистого мороженого из вишневого сока, а пустые места заполнить вишнями без косточек из компота.

## Глазированные перепелки «Мериленд»

Отварить перепелок и сложить в формы. Подать с зернистым мороженым из ананаса.

## Глазированные перепелки «Королева Амелия»

см. рецепт выше. Подать с зернистым томатным мороженым.

## Глазированные перепелки с «Романским» вином

Отварить перепелок в телячьем бульоне с «Романским» вином. Далее готовить по вышеприведенным рецептам. Подать с зернистым мороженым из кислого виноградного сока.

## Филе перепелок с золотыми яблоками

Отварить перепелок, остудить и срезать филе. Уложить филе на кожуру маленьких апельсинов или мандаринов. Залить желе на портвейне, дать застыть. Подать с зернистым мороженым, приготовленным из сока мандаринов или апельсинов.

## Мандарины с перепелками

Срезать верхушки мандаринов, аккуратно снять кожуру, стараясь сохранить форму плодов, вынуть мякоть, разделить ее на четвертинки. Дать застыть в мандариновом желе. Приготовить мусс из перепелок и гусиной печени. Заполнить им на $^{2}/_{3}$ пустые мандариновые корки, положить сверху филе перепелки в коричневом соусе «Шофруа», окружить застывшими дольками мандаринов. Поставить в холодильник, подать на салфетке.

## Перепелки «Нельсон»

Готовить по рецепту *Перепелки «Шато д'Икем».* Уложить в маленькие серебряные касолетки. Полить упаренным обезжиренным бульоном, дать застыть, украсить каждую формочку с перепелкой 4 петушиными почками. Подать на кусках льда.

## Перепелки «Ришелье»

Готовить по рецепту для горячих перепелок «Ришелье». Остудить в собственном бульоне. Выложить в глубокое квадратное блюдо, полить бульоном, добавить нарезанные соломкой «Жюльен» овощи. Дать застыть, подать на кусках льда.

### Тимбал с перепелками «Царица»

см. «Холодные блюда из гусиной печени».

### Перепелки с виноградом

Зажарить перепелок, остудить, положить в маленькую корзинку из теста, имитирующую корзину для сбора винограда. Зафиксировать корзинку на рисовой высокой основе, которую поставить на круглое блюдо. Воткнуть в основу побег виноградной лозы с листьями и ягодами. В корзинку вокруг перепелок сложить очищенные ягоды белого и черного винограда без косточек. Полить желе, приготовленным на шампанском.

## Дрозды и корсиканские черные дрозды

### Дрозды «Бон-Фам»

Потушить на масле в кастрюле тушки и 30 грамм кусочков сала (на каждую птицу). Переложить в горшочек и добавить 25 грамм масла и 10 грамм кубиков жареного хлеба (на каждую птицу). Полить жидкостью из кастрюли и небольшим количеством коньяка. Подать в горячем виде.

### Дрозды в формочках

см. *Перепелки в формочках.*

### Гренки с дроздами

Отделить кости, приправить тушки. Заполнить фаршем гратен, кусочком гусиной печени и кусочком трюфеля. Обернуть каждую тушку промасленной бумагой, уложить в сотейник, смазанный маслом, полить жиром и тушить 10–12 минут. Снять бумагу. Вырезать из кусков хлеба сердцевину, придать им овальную форму, смазать фаршем гратен и обжарить на масле. Положить на каждую гренку по дрозду, полить соусом «Деми-гляс» на бульоне из дроздов, запечь в духовке.

### Запеченные дрозды

Заполнить тушки фаршем гратен, в каждую положить по ягоде можжевельника. Подогреть на масле. Раскатать на противне слой фарша гратен толщиной 1 сантиметр, утопить в нем дроздов, полить густым соусом «Дюксель», посыпать сухарями, полить топленым маслом, запечь.

### Дрозды по-льежски

Потушить птицу в масле в глиняном горшочке без крышки на плите. Посыпать каждую тушку 2 сухими ягодами можжевельника, добавить маленькие жареные круглые гренки, закрыть горшочек крышкой, подать в горячем виде.

*Примечание.* Этот способ приготовления лучше всего подойдет для арденнских дроздов.

### Дрозды в гнездах

см. *Перепелки в гнездах.*

### Горячий пирог с дроздами по-льежски

Выложить песочным тестом дно и стенки овальной, смазанной маслом формы. Добавить на каждое полкило фарша гратен 4 ягоды можжевельника, далее готовить по рецепту *Горячий пирог с жаворонками а-ля босеронн* (см. «Жаворонки»). Отдельно подать соус «Салми».

### Дрозды в золе

см. *Перепелки в золе.*

## Холодные дрозды

### Шофруа из дроздов «Бельвю»

Отделить кости от мякоти. Заполнить тушки фаршем гратен с ягодами можжевельника (4 ягоды на каждые полкило фарша). Придать птице прежнюю форму, варить в бульоне 25 минут. Остудить. Обмакнуть в коричневый соус «Шофруа» на бульоне из дроздов, украсить кусочками трюфеля и белка, после чего полить желе. Выложить тушки в коническое блюдо, приставить головы, а пустые места заполнить крутонами желе. Вариант сервировки: полить глубокое квадратное блюдо желе, уложить в него дроздов в соусе «Шофруа» и полить топленым прозрачным желе. Подать блюдо на кусках льда.

### Шофруа из дроздов в формочках

см. «Перепелки».

### Филе дроздов «Шервиль»

Пожарить дроздов на масле. Добавить коньяк, остудить, отделить филе. Полить филе соусом «Шофруа» на бульоне из дроздов, украсить их кусочками трюфеля. Из оставшейся мякоти приготовить мусс, раскатать его слоем на квадратном блюде. Когда мусс застынет, положить сверху филе, полить прозрачным желе, поставить в холодное место. Приготовление мусса: растереть окорочка и оставшуюся мякоть, влить 3 децилитра соуса «Деми-гляс» и положить 2 листика желатина (на 12 дроздов). Кипятить 10–12 минут, процедить, вмешать в мусс чуть взбитые сливки.

### Медальоны из дроздов «Модерн»

Приготовить 12 дроздов по вышеописанному рецепту, полить филе соусом «Шофруа». Из остатков мякоти и обрезков приготовить мусс. Полить желе дно 12 овальных форм для тарталеток, в каждую положить по филе и заполнить доверху ми. Дать застыть. Выложить на середину блюда, муссом. Выложить оставшийся мусс в высокую а вокруг разместить медальоны. Выложить края узкую форму, политую желе, украсить трюфеля– блюда крутонами желе.

## Коростели

Коростель очень ценится среди охотников. Как правило, его жарят. Иногда коростелей готовят в кокотнице с легким гарниром из трюфелей.

# Жаворонки

## Жаворонок «Бон-Фам»

К осени жаворонок взрослеет и становится достаточно жирным. Именно таких птиц используют в кулинарии.

см. «Дрозды».

## Жаворонки в формочках

см. «Перепелки».

## Запеченные жаворонки

см. «Дрозды».

## Жаворонки «Мать Марианна»

Очистить яблоки сорта ренет, вынуть семечки, мелко нарезать, потушить в масле, не добавляя сахара. Выложить слоем получившегося мармелада дно смазанного маслом блюда. Утопить в нем тушки приправленных, чуть подогретых на ореховом масле жаворонков, посыпать хлебными крошками, полить топленым маслом, зажарить в духовке до золотистого цвета.

## Жаворонки за минуту

Разрезать жаворонков со спины, но не до конца, слегка отбить, далее готовить как голубей.

## Жаворонки по-нормандски

см. «Перепелки». Укладывать в каждую формочку по 2 жаворонка.

## Горячий пирог с жаворонками а-ля Босеронн

Отделить кости от мякоти, заполнить тушки фаршем гратен с трюфелями. Уложить в смазанный маслом сотейник, зажарить в духовке. Раскатать слой песочного теста и выложить им дно смазанной маслом формы. Положить на него фаршированных жаворонков, на них слой фарша гратен, потом опять слой жаворонков и т. д. Пирог должен заканчиваться слоем фарша. Посыпать тимьяном и размолотым в порошок лавровым листом, закрыть тестом, запекать в духовке 45 минут на среднем огне. Перевернуть пирог на блюдо, отделить дно, нарезать пирог треугольниками. Полить фарш несколькими ложками соуса «Салми», приготовленного на основе бульона из жаворонков. Отдельно подать остаток этого соуса.

## Жаворонки по-крестьянски

Подрумянить на масле 12 жаворонков, 125 грамм сала, нарезанного кубиками, добавить лавровый лист. Посыпать мукой, немного все потушить, влить стакан белого вина и упарить наполовину жидкость. Потом добавить теплой воды, покрыть ею тушки на $^{3}/_{4}$, посолить и поперчить. В качестве гарнира на каждого жаворонка положить по 2 тушенных в масле луковицы и по 6 картофелин в форме оливок, обжаренных на масле. Упарить бульон,

переложить жаворонков и гарнир в глиняный горшочек, потушить еще несколько минут. Подать в горшочке.

### Жаворонки отца филиппа

Очистить столько же картофелин, сколько готовится жаворонков. Срезать верхушки, вынуть середину так, чтобы можно было положить в каждую картофелину по тушке. Запечь картофель наполовину в духовке. Подогреть жаворонков на масле с кусочками бланшированного сала (10–15 грамм на 1 жаворонка). Положить тушки с салом и бульоном в картофель, закрыть срезанными верхушками, перевязать нитками, завернуть каждую промасленной бумагой. Поместить на решетку очага, посыпать золой и готовить 20 минут, периодически меняя золу. Другой вариант: отделить грудную кость, заполнить тушку фаршем гратен из гусиной печени и трюфелей, потушить в масле. Запечь картофель в золе, срезать верхушку, обжарить на масле. Сверху положить тушку, полить соусом «Шатобриан».

### Жаворонки по-пьемонтски

Приготовить: тимбал поленты, ризотто, 12 пассерованных жаворонков с 4 нарезанными ломтиками белыми трюфелями. Переложить поленту в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выложить тимбал, где была полента, ризотто, жаворонками и трюфелями, чередуя их слоями. Сверху положить слой поленты, закрепить края сырым фаршем. Готовить в духовке 30 минут. Перед сервировкой выложить тимбал на блюдо, полить по краям «Испанским» соусом на бульоне из дичи.

## Холодные жаворонки

Готовить так же, как и холодных дроздов.

## Овсянки

Овсянок лучше всего жарить. При этом обычно используют такие вспомогательные ингредиенты, как гусиная печень и трюфели, так как они не искажают изысканного вкуса и бульона, и самой овсянки. Возможно, вы встретите эти блюда в дорогих ресторанах, однако при высокой цене они не обладают большой гастрономической ценностью. Тем не менее мы приводим ниже несколько рецептов приготовления овсянок и советуем никогда не отделять кости от мякоти.

### Овсянки в формочках

Заполнить фаршем из гусиной печени овсянку, завернуть в кисею, варить 5–6 минут в насыщенном бульоне. Выложить тушки в маленькие формочки, дно которых заполнить салпиконом из гусиной печени и трюфелей. Полить бульоном из дичи.

### Овсянки со сливой

Это один из лучших способов приготовления овсянок. Разрезать пополам плоды сливы, вынуть косточки, сложить половинки на противень, положить в каждую по кусочку масла, поставить в духовку. Когда сливы будут почти готовы, положить в каждую половинку по овсянке. Обернуть каждую освянку со сливой виноградным листом. Поставить в очень горячую духовку на 4 минуты. Вынув, приправить тушки, смазать кислым виноградным соком. Подать в сливе, однако слива служит лишь основой для овсянок, но в пищу не употребляется.

### Овсянки с ананасовым соком

см. «Жаркое».

### Сильфиды из овсянок

Приготовить фарш муслин из мякоти овсянок и трюфельной эссенции. Выложить дно маленьких серебряных или фарфоровых кассолеток, смазанных маслом, этим фаршем. Поставить кассолетки в духовку на несколько минут, чтобы фарш запекся. Потушить в масле в течение 3 минут несколько овсянок (их должно быть столько, сколько имеется кассолеток). Переложить тушки в кассолетки, полить ореховым маслом с добавлением топленого густого мясного бульона и ананасового сока. Подать сразу.

### Тимбал с овсянками «Ротшильд»

Приготовить тимбал из теста, слегка отварить гусиную печень с трюфелями, зажарить на сильном огне 24 овсянки (в течение 2 минут) и отварить в мадере 12 маленьких трюфелей. В центр готового тимбала положить гусиную печень, окружить в два ряда овсянками и трюфелями. Закрыть тимбал слоем теста, из которого он был приготовлен, завернуть края, поставить в духовку на средний огонь на 15 минут. Когда тимбал будет готов, залить его насыщенным желеобразным телячьим бульоном, смешанным с трюфельным отваром. Подать такое блюдо только через 2–3 дня.

## Холодные овсянки

### Заливное из овсянок

Зажарить птицу, остудить и залить прозрачным желе.

### Овсянки с мандаринами

Для этого приготовления подходят недозрелые кислые мандарины. Аккуратно отделить кожуру мандаринов, вынуть мякоть. Положить в кожуру зажаренных холодных овсянок, заполнить чуть подкисленным желе и дать застыть. Подать на салфетке с листьями мандаринов.

*Примечание*. Овсянок надо поместить так, чтобы была видна головка.

### Тимбала с овсянками «Царица»

см. *Тимбал с перепелками «Царица».*

### Овсянки с виноградом

см. *Перепелки с виноградом.*

## Черные шапочки (лесные жаворонки) и садовые птички

Хотя эти птицы принадлежат к разным отрядам, готовят их одинаково. Черные шапочки обитают в средиземноморских краях, а садовые птички живут на севере Франции. Они очень ценятся в Бельгии. Рецепты, приведенные ниже, могут применяться для обоих видов птиц.

### Садовые птички «Бон-Фам»

Готовить по 3–4 птицы на человека по рецепту *Дрозды «Бон-Фам».*

### Садовые птички по-льежски

см. *Дрозды по-льежски.*

### Садовые птички с полентой

Приготовить поленту (см. «Мучные изделия», глава «Овощи») консистенции картофельного пюре. Приправить, добавить тертый сыр и масло, выложить в тимбал. Обжарить птичек на масле, сложить на поленту. Провести дегласирование с коньяком и водой. Полить птичек и поленту.

## Вальдшнепы и болотные кулики

Если бы не было английской куропатки, то вальдшнеп по своим вкусовым качествам стоял бы на первом месте среди пернатой дичи. Английская куропатка тем не менее ценится только в Англии и Шотландии, где и обитает, поскольку ее нужно употреблять в пищу сразу же, тогда как бульон из вальдшнепов и болотных куликов может храниться несколько дней, и такой выдержанный бульон обладает более яркими вкусовыми качествами. Вальдшнеп и болотный кулик относятся к одному виду, однако они отличаются местом обитания: болотный кулик живет на болотах, тогда как вальдшнеп – в лесах, где болота отсутствуют. Различают несколько подвидов болотных куликов и вальдшнепов. Самый редкий подвид – болотный кулик дубль, а самая маленькая и ценная по вкусовым качествам птица – глухой кулик.

### Вальдшнеп по рецепту карема

Сбрызнуть птицу растительным маслом, зажарить с кровью. Затем разрезать пополам вдоль спинки, а грудки нарезать ломтиками. Разбавить в сотейнике 1/2 ложки французской горчицы с лимонным соком, смазать этим соусом куски вальдшнепа, грудку и ляжки. Положить в теплое место. Нарубить внутренности, добавить стакан горячего шампанского, упарить, добавить ложку бульона из дичи и варить 5 минут. Процедить через сито получившуюся подливку на куски вальдшнепа. Подать на горячем блюде, приставив голову вальдшнепа.

### Вальдшнеп в шампанском

Потушить вальдшнепа, разрезать на 6 кусков. Сложить куски в другую кастрюлю, положив сверху голову, закрыть крышкой. Горячее шампанское влить в кастрюлю, где тушилась птица, добавить нарубленные внутренности, ложку бульона из дичи, немного лимонного сока и кайенский перец. Полить получившимся соусом куски вальдшнепа, разогреть, не доводя до кипения, подавать на стол.

*Примечание.* Мы предлагаем нарезать вальдшнепа на 6 кусков, хотя в идеале лучше всего разделить его пополам и подать по половинке на человека.

### Вальдшнеп «Фавар»

Готовить по рецепту *Суфле из утки по-руански*, добавив в фарш нарубленные внутренности вальдшнепа. Сложить на фарш ломтики грудок с выложенными посередине них трю-

фелями. Фарш запекать 20 минут. Подать вместе с соусом «Деми-гляс» на бульоне из вальдшнепа.

## Муссы и клецки из вальдшнепа

Приготовление фарша см. в статье «Фарши», глава «Гарниры». В фарш надо добавить печень и внутренности, пассерованные в масле, протертые и смешанные с гусиной печенью. Далее готовить муссы и клецки обычным способом.

## Горячий пирог с вальдшнепом

см. *Пирог с фазаном.* Не забыть добавить в фарш гратен нарубленные внутренности вальдшнепа, поджаренные на масле и протертые через сито, а также 100 грамм гусиной печени на каждые 0,5 килограмма фарша.

## Вальдшнеп а-ля Риш

Готовить по рецепту *Вальдшнеп в шампанском,* учитывая следующие изменения: 1) выложить куски вальдшнепа на жареный хлеб, смазанный фаршем гратен из дичи; 2) загустить соус пюре из гусиной печени, добавить 30 грамм масла и протереть через сито на куски птицы.

## Рагу из вальдшнепа

см. *Рагу из фазана.* Не забывать следующие изменения: 1) зажарить вальдшнепа с кровью; 2) добавить в подливку внутренности.

## Вальдшнеп, зажаренный в шампанском

Разрезать птицу пополам, приправить, подогреть на масле. Закрыть крышкой, потушить 5 минут. Выложить в тимбал, закрыть и поставить в теплое место. На этом же масле обжарить внутренности, добавить стакан шампанского, упарить на $^{3}/_{4}$. Взбить деревянным пестиком, добавить масло, протереть через сито, добавить лимонный сок и кайенский перец. Подогреть, не доводя до кипения, и полить куски вальдшнепа.

## Жареный вальдшнеп с трюфелями

Готовить по вышеприведенному рецепту, добавив 50 грамм ломтиков трюфелей к кускам птицы. Дегласирование провести с мадерой и трюфельной эссенцией.

## Суфле из вальдшнепа

см. *Вальдшнеп «Фавар».*

## Вальдшнеп «Суворов»

см. *Фазан «Суворов»,* учитывая разницу в величине птицы.

## Грудки вальдшнепа

см. *Грудки куропаток.*

### Тимбал с вальдшнепом «Ниссельроде»

Потушить вальдшнепов, срезать грудки, отложить. Отделить кости, растереть мякоть с четвертью от их веса гусиной печени. Протереть через сито, добавить такое же количество фарша из дичи с панадой и маслом. Влить в бульон, оставшийся от тушения, стакан шампанского и варить несколько минут. Процедить, отварить в получившемся бульоне 150 грамм трюфелей в форме оливок. Выложить песочным тестом смазанную маслом форму для шарлотки, положить слой фарша, на него – грудки, нарезанные ломтиками, в центр положить трюфели и полить их несколькими ложками «Испанского» соуса. Сверху положить еще один слой фарша, закрыть тестом, готовить в духовке на среднем огне 45 минут. Выложить тимбал на блюдо, полить вокруг несколькими ложками соуса «Деми-гляс». Остаток соуса подать отдельно.

*Примечание.* Такой тимбал можно приготовить из фазана, куропатки, кулика или рябчика.

### Тимбал с вальдшнепом «Сен-Мартин»

Приготовить широкий тимбал из теста. Зажарить вальдшнепа, срезать грудки, выложить в тимбал, чередуя с жареными ломтиками гусиной печени, трюфелями и шампиньонами, нарезанными крупной соломкой. Растереть обрезки и мякоть вальдшнепа, добавить несколько ложек трюфельной эссенции, протереть через сито, а затем процедить через марлю. Подогреть получившуюся подливку, но не кипятить ее, добавить немного лимонного сока, шампанское и масло. Полить куски вальдшнепа и гусиную печень.

## Холодный вальдшнеп

### Заливное из вальдшнепа

Зажарить вальдшнепа с кровью, остудить, срезать грудки, разрезать каждую на две части. Растереть, протереть через сито мякоть окорочков и внутренности. Добавить к этому пюре немного коньяка и желе. Смазать части грудки, сложить их. Затем полить соусом «Шофруа», дать застыть.

### Вальдшнепы «Бельвю»

Отделить кости, оставив окорочка и лапки. Заполнить внутреннюю часть тушки фаршем гратен, смешанным с фаршем из дичи. В центр положить по кусочку гусиной печени и несколько четвертинок трюфелей. Обернуть каждую птицу марлей, варить 30 минут в бульоне из дичи. Остудить. Полить коричневым соусом «Шофруа» на бульоне из вальдшнепов и украсить грудку каждой птицы кусочками трюфеля и яичным белком. Полить желе. Выложить вальдшнепов на блюдо, приставить к каждой тушке голову с имитированными глазами.

### Бенгалины из вальдшнепов

Зажарить вальдшнепов, остудить, отделить грудки и нарезать каждую на три части. Из мякоти окорочков и обрезков приготовить мусс. Смазать яйцеобразные формы для кнелей этим муссом. В середину налить по ложке холодного густого бульона из вальдшнепов, положить ломтик грудки и ломтик трюфеля. Заполнить формочки муссом, пригладить поверхность и поставить в холодное место. Когда мусс застынет, вынуть бенгалины из формочек,

полить коричневым соусом «Шофруа», украсить трюфелями. Сложить в квадратное глубокое блюдо, полить желе и дать застыть. Подать блюдо на кусках льда.

## Шофруа из вальдшнепа

Готовить обычным способом. В коричневый соус «Шофруа» добавить бульон из вальдшнепа.

## Вальдшнеп «Сесилия»

см. *Перепелка «Сесилия».*

## Котлеты из вальдшнепа «Сара Бернар»

Зажарить 3 вальдшнепов, остудить, отделить кости от мякоти. Нарезать 4 филе кубиками. Смешать половину кубиков с таким же количеством салпикона из языка, а другую половину – с двойным количеством салпикона из гусиной печени. Вынуть ложкой сердцевину 10 трюфелей и заполнить их салпиконом из мяса вальдшнепа и гусиной печени. Растереть оставшуюся мякоть вальдшнепа с таким же количеством гусиной печени и обрезками трюфелей. Протереть через сито. Взбить пюре на льду, добавить в него 70 грамм масла, 1,5 децилитра теплого коричневого соуса «Шофруа» и 0,5 децилитра густого бульона из дичи. Смазать этой смесью формы для котлет, покрытые желе, положить в середину салпикон из вальдшнепа и языка. Заполнить доверху формы смесью, дать застыть. Выложить котлеты из форм кольцом на основу из желе. Центр блюда украсить трюфелями.

## Вальдшнепы «Эсклармонд»

Срезать филе жареных холодных вальдшнепов. Разрезать каждое филе на две части. Приготовить из обрезков и мякоти окорочков мусс. Скрепить части филе с ломтиками отварной гусиной печени с помощью мусса. Полить коричневым соусом «Шофруа» и украсить трюфелями. Выложить оставшийся мусс в высокую форму, смазанную желе, и дать застыть. На блюдо положить рисовую основу. В центр выложить мусс из формы, а вокруг разместить филе. Края блюда украсить рубленым желе.

## Вальдшнеп «Мариво»

Срезать филе холодных жареных вальдшнепов, нарезать ломтиками. Отделить грудную кость, заполнить тушку муссом из мякоти вальдшнепа и гусиной печени. Полить окорочка и заднюю часть соусом «Шофруа». Выложить дно блюда желе, дать застыть. Положить на него тушку вальдшнепа. К тушке приставить ломтики филе вальдшнепа, чередуя их с небольшими ломтиками из гусиной печени. Между ними выложить в одну линию ломтики трюфелей. Пустые места заполнить желе. Поставить блюдо в холодное место.

## Муссы и клецки из вальдшнепа

см. *Муссы и клецки из фазана.*

## Хлеб из вальдшнепа

см. «Холодные приготовления», главу «Гарниры» или *Хлеб из гусиной печени.*

### Холодное рагу из вальдшнепа

Приготовить рагу обычным способом, но не добавлять шампиньоны, а увеличить вдвое количество трюфелей. Сложить куски вальдшнепа и трюфелей в плоский глиняный горшочек или в глубокое квадратное блюдо, полить соусом и дать застыть. Затем полить слоем желе, приготовленного из бульона из вальдшнепа. Подать холодным.

## Другая промысловая пернатая дичь

Большая лесная куропатка редко встречается во Франции, она обитает в основном в северных странах. Готовится обычно на вертеле.

Маленькая лесная куропатка (тетерев) на самом деле величиной с фазана. В некоторых меню она появляется под названием «Черный петух». Ее можно готовить на вертеле, с соусом «Шофруа», а также делать из нее рагу.

Рябчик с точки зрения кулинарии одна из самых ценных птиц. Его жарят на вертеле, из рябчика делают рагу, с соусом «Шофруа», клецки, со сливками.

Английская куропатка (груз) водится только в Англии и Шотландии и считается самым деликатесным блюдом в кулинарии. Но она должна готовиться сразу же, так как быстро портится. Блюда те же, что из рябчика.

*Примечание.* Мы не рекомендуем готовить из этой птицы жаркое, так как часто мясо ее окорочков пахнет елью.

Ганга – очень редкая птица, обитающая в средиземноморских странах и Алжире. Величиной она с куропатку, а ее мясо напоминает мясо дрофы. Готовится только на вертеле.

Степная курица обитает в Америке.

Американскую куропатку, обитающую в Калифорнии, привозят во Францию только замороженной. По размеру она нечто среднее между перепелкой и куропаткой. Готовится по рецептам для куропатки.

Франколин (азиатская куропатка) готовится как серая куропатка.

Дрофа (большая и малая) водится в Тунисе и Алжире. Иногда в самом начале охотничьего сезона их добывают и во Франции. Готовят на вертеле или делают рагу.

Ржанка имеет размеры дрозда и водится на равнинной местности. Раньше из этой птицы делали шартрские пироги. К сожалению, сейчас рецепт их почти забыт. Кулинарные приготовления: на вертеле, рагу, шофруа, паштеты.

### Тощая водяная дичь

Дикая утка является самой крупной и самой ценной птицей среди водяной дичи. Кулинарные приготовления: на вертеле, а-ля бигарад, с апельсинами, рагу. Также для нее подходят все рецепты, относящиеся к руанской утке.

Чирок зимний отличается от чирка летнего по глазам. У летнего чирка над глазом имеется белая отметина. Кулинарные приготовления: на вертеле, с апельсинами, рагу, шофруа.

Шилохвост меньше дикой утки. Многие гурманы считают его самой изысканной дичью среди диких уток. Готовится так же, как чирок.

Утку-широконоску можно узнать по ее оперению и широкому носу, напоминающему ложку. Готовится как шилохвост.

Золотистый зуек и чибис отличаются оперением, но обитают в одних и тех же местах. Этих птиц можно ловить в осенний сезон, а также в феврале и марте. Кулинарные приготовления: на вертеле, рагу, пироги с шампиньонами.

Цапель и водяных пастушков предпочитают лишь любители этой дичи. Их можно только жарить на вертеле.

Также мы хотим упомянуть следующую водяную дичь: водяная курочка, черный коростель, болотная перепелка и др. Эта дичь из-за низкого качества подается только в жареном виде.

*Примечание.* Если из водяной дичи готовят рагу, то для приготовления подливки мы рекомендуем использовать ее кожу.

# X
# Смешанные блюда

Под смешанными блюдами понимают различные крустады, горячие пироги, тимбалы, круглые пироги и волованы. В старинной кулинарии к этим блюдам также относили «рисовые горшочки», которые представляли собой один из видов тимбала. В современной кулинарии этого не делают.

Крустады также почти забыты и готовятся крайне редко. Крустады делают из хлебной мякоти. Они могут иметь различную форму: круглую, овальную или квадратную. В уже готовой круста– де формируют небольшое углубление для гарнира. Оно выкладывается тонким слоем фарша. Потом крустаду ставят на несколько секунд в духовку, чтобы фарш запекся. Этот фарш служит изолирующим слоем между крустадой и гарниром, который поливают соусами. Обычный гарнир для крустады – это мелко нарезанное мясо курицы, дичи или различные рагу.

Горячие пироги должны готовиться одновременно с гарниром. Обычно их подают с бульоном, приготовленным на том же мясе, что и гарнир, и украшают шампиньонами, трюфелями.

Тимбалы можно готовить по-разному. Или это уже готовая основа из теста, на которую выкладывают гарнир, или же основа из фарша, на которую выкладывают гарнир и покрывают таким же слоем фарша. Как правило, тимбал готовят на водяной бане. Иногда в смазанную маслом форму выкладывают бланшированные макароны или фаршированные отварные оливки. Но чаще всего тимбал покрывается слоем сырого фарша, который скрепляет элементы гарнира и служит основой. Тимбал подают на серебряном, фарфоровом или глиняном блюде.

Как делать волованы и круглые пироги, знают почти все, поэтому мы не будем подробно останавливаться на их приготовлении. Сейчас чаще готовят волованы. Круглые пироги больше относятся к локальной кухне. Раскатывают два слоя теста, между ними кладут уже готовую или почти готовую начинку и плотно закатывают их или скрепляют лентой слоеного теста. Если начинка полусырая, то она должна быть готова одновременно с тестом.

И хотя мы выделили «Смешанные блюда» в отдельную статью, в любой из глав этой книги вы найдете способ приготовления тимбала, крустады, горячего пирога или волована, в зависимости от того, какой ингредиент является основным.

# XI
# Холодные блюда

## Фарши

Различные фарши для галантинов, пирогов и терринов даны в статье «Фарши», глава «Гарниры».

## Бульоны для пирогов и терринов

Бульоны готовят из костей и обрезков птицы или дичи, иногда с небольшой добавкой желатина. Они должны быть очень насыщенными.

## Тесто для пирогов

Тесто для формовых пирогов готовят либо на масле, либо на свином жире.

Для теста на масле берут 1 килограмм просеянной муки, 250 грамм масла, 30 грамм соли, 2 яйца, около 4 децилитров воды. Чем выше качество муки, тем больше воды она поглощает.

Высыпать муку на доску, сделать в центре ямку и положить в нее соль, воду, яйца и масло. Месить руками, пока не получится гладкая масса. Скатать тесто, завернуть тканью, после чего положить в холодное место.

Для теста на свином жире берут 1 килограмм просеянной муки, 250 грамм топленого свиного жира, 2 яйца, 30 грамм соли, 4 децилитра теплой воды. Далее готовить как обычное тесто на масле.

*Примечание.* Готовить тесто надо за сутки до использования, тогда с ним проще работать, нежели со свежим тестом. К тому же выдержанное тесто приобретает при готовке более светлый оттенок.

## Галантины

Мясо птицы и дичи для галантинов должно быть жестким. Надо удалить кости и отделить кожу от мякоти, после чего разложить тушку на ткани. Нарезать филей и филе миньоны полосками, приправить солью и пряностями, замариновать в коньяке со 100 граммами свежего сала, 60 граммами постного окорока, 60 граммами языка (все должно быть нарезано полосками) и 100 граммами нарезанных на четвертинки трюфелей. Из мякоти окорочков приготовить фарш, в который добавить 50 грамм рубленых трюфелей. Выложить кожу на салфетку, сверху смазать фаршем, затем положить слой мяса, затем слой трюфелей, затем слой фарша и т. д. Последним должен быть слой фарша. Затем стянуть концы кожи, зашить. Обернуть галантин в полоски сала, завернуть в марлю, перевязать посередине и на концах веревкой.

Другой вариант: нарезать кубиками мякоть птицы, окорок, язык, сало и трюфели. Смешать с фаршем, добавив 150 грамм очищенных фисташек. Разложить массу на коже и подготовить галантин так, как описано выше. Этот способ более простой.

Готовят галантин в белом бульоне, сваренном из костей телятины, птичьих тушек, ароматных трав и соли (6 грамм на 1 литр). Довести до кипения и кипятить 35 минут (на 1 килограмм галантина). Когда галантин будет готов, вынуть его из бульона, сцедить жид-

кость, развернуть ткань, удалить кожу. Переложить в другую ткань, перевязать, положить между двумя тарелками и поместить сверху груз. Оставить на ночь в холодном месте. Такой пресс связывает элементы галантина, но он не должен быть очень тяжелым, иначе вытечет вся жидкость и галантин станет сухим, невкусным. На следующий день надо снять ткань и покрыть галантин слоем топленого холодного желе. Подать на длинном блюде, окружить рубленым желе.

# Пироги

## Рыбные пироги

*Рыбный фарш:* для него необходимы 1 килограмм мяса щуки, 400 грамм рисовой панады (см. «Панады»), 500 грамм масла, 4 белка, 30 грамм соли, 5 грамм перца, щепотка кайенского перца и немного муската. Готовить фарш обычным способом.

### Пирог с угрем

Выпотрошить угря, отделить мякоть, нарезать полосками, подрумянить на масле вместе с сырыми шампиньонами, рублеными шалотом и петрушкой. Остудить. Выложить дно и стенки смазанной маслом прямоугольной формы обычным тестом на масле. Заполнить слоями рыбного фарша и смеси с угрем, чередуя эти элементы. Закрыть слоем теста, завернуть края, сформировать горку и украсить полосками теста от краев к центру. В середине сделать отверстие для выхода пара. Смазать желтком и готовить в духовке на среднем огне (30 минут на 1 килограмм).

### Пирог с лососиной или форелью

Разделить лососину на 4 филе, приправить. Выложить дно и стенки смазанной маслом прямоугольной формы обычным тестом на масле. Смазать рыбным фаршем со 150 граммами трюфелей (на 1 килограмм фарша). На слой фарша положить 2 филе, затем снова положить фарш и украсить середину трюфелями. Опять накрыть фаршем, положить еще 2 филе, закрыть фаршем. Сверху положить слой теста и украсить, как пирог с угрем. Смазать желтком, запекать по вышеприведенному рецепту. Когда пирог остынет, влить через отверстие немного рыбного желе.

### Пирог с камбалой

Вымочить в проточной воде 24 филе камбалы (1 час). Сцедить воду, отжать, слегка отбить, сложить в ряд по 6 штук. Смазать филе слоем рыбного фарша, смочить его поверхность белком, положить на него круглые кусочки трюфелей диаметром 1 сантиметр. Скатать филе по 6 штук, чтобы была имитация колбасы. Выложить форму обычным тестом, смазать дно и стенки фаршем, смешанным с икрой омара, положить 2 рыбных колбасы. Повторить процедуру, перекладывая каждый слой трюфелями. Закрыть тестом, готовить далее по вышеприведенным рецептам. Когда пирог остынет, влить через отверстие немного рыбного желе.

# Мясные пироги

## Пирог с окороком

Выложить обычным тестом овальную форму. Положить на дно полоски сала, смазать фаршем А, смешанным со 150 граммами постного рубленого окорока и со 125 граммами окорока, нарезанного кубиками (на 1 килограмм фарша). Слегка посолить. Закрыть овальными кусками сала, положить в середину немного лаврового листа. Закрыть либо обычным тестом, либо слоеным тестом. Готовить в духовке на среднем огне (35 минут на каждый килограмм). Когда пирог остынет, влить через отверстие немного желе из мадеры.

## Пирог с телятиной и окороком

Выложить форму тестом и полосками сала, как описано выше. Смазать слоем фарша В, чередуя его слои со слоями из окорока, слоями сала и слоями выдержанными в коньяке полосками телятины. Далее готовить как пирог с окороком.

# Пироги с птицей

## Пирог с курицей

Удалить у 2 средних кур кости, отделить филе, опустить их на секунду в кипящую воду и нашпиговать кусочками языка, трюфелями. Из остатков мякоти приготовить фарш С. Выложить обычным тестом круглую форму, покрыть очень тонкими полосками сала, положить, чередуя, слои фарша, куриного филе, языка и трюфелей. На последний слой фарша положить в середину круглый кусок сала и лавровый лист, закрыть тестом, сформировать горку и готовить в духовке на среднем огне. Через отверстие влить немного куриного желе, когда пирог остынет.

## Пирог с уткой

Приготовить фарш С и смешать с обычным фаршем (четверть веса). Удалить у утки кости, срезать филе, нарезать его ломтиками. Разложить утиную кожу и заполнить ее как галантин: слой фарша, филе, куски гусиной печени и четвертинки трюфелей. Зашить кожу с начинкой, положить в утку. Выложить овальную форму обычным тестом, закрыть полосками сала, положить сверху утку. Закрыть обычным или слоеным тестом и готовить в духовке на среднем огне. Когда пирог остынет, влить через отверстие немного желе из утиного бульона.

## Пирог с голубями

Удалить кости и заполнить галантином. Придать первоначальную форму и готовить далее как пирог с уткой.

## Пирог с цесаркой

см. *Пирог с курицей.*

# Пироги с дичью

## Пирог с жаворонками, или «пантен»

Удалить кости у птиц, заполнить тушки фаршем гратен В, придать первоначальную форму, обернуть полосками сала. Вырезать из слоя обычного теста овал, положить в центр полоску сала, смазать ее жирным фаршем А, протертым через сито, сверху сложить тушки жаворонков, покрыть еще одним слоем фарша и закрыть тестом. Закатать края, положить пирог на противень, сделать одно или два отверстия для выхода пара, смазать желтком, поставить в духовку на средний огонь.

## Пирог с вальдшнепами

Удалить у птиц кости, заполнить фаршем С, смешанным с 1/4 общего веса фарша гратен С из дичи и рублеными внутренностями. Чередовать слой фарша с кусочками гусиной печени и четвертинками трюфелей. Придать тушкам прежнюю форму. Выложить на овальный слой обычного теста, покрытого тонкими полосками сала. Переложить пирог в овальную форму, закрыть тестом, смазать желтком, готовить в духовке на среднем огне. Остудить, залить в отверстие немного желе на бульоне из вальдшнепов.

## Пирог с фазаном

Удалить кости у фазана, срезать филе, нашпиговать его кусочками языка и трюфелями. Из остатков мякоти приготовить фарш С и добавить в него немного фарша гратен из дичи. Готовить далее по рецепту *Пирог с курицей.* Остудить, влить через отверстие немного желе на бульоне из фазана.

## Пирог с дроздами

Удалить у дроздов кости, заполнить тушки фаршем гратен В с рублеными ягодами можжевельника (6 ягод на 1 килограмм фарша). Выложить обычным тестом овальную форму, покрыть полосками сала, положить дроздов, чередуя их со слоями жирного фарша А, смешанного с 1/4 от его веса фарша гратен из дичи. Готовить далее пирог по предыдущим рецептам. Остудить, влить через отверстие немного желе на бульоне из дроздов.

## Пирог с зайчатиной

Удалить у зайца кости из седла и ног. Отложить филе, филе миньоны и мякоть окорочков. Удалить у мяса сухожилия, нашпиговать кусочками сала, приправить пряной солью и вымочить в коньяке с кусочками постного окорока и жирного свежего сала. Из остатков мяса приготовить фарш С. Выложить овальную форму обычным тестом, покрыть полосками сала и далее чередовать слои фарша и филе. На последний слой фарша положить овальный кусок сала, посыпать его молотым тимьяном и лавровым листом, закрыть тестом, готовить в духовке на среднем огне. Остудить, влить через отверстие немного желе на бульоне из зайчатины.

## Пирог с куропаткой

см. *Пирог с фазаном.*

## Пирог с гусиной печенью

*Для фарша:* 750 грамм свинины, 950 грамм свежего сала, 250 грамм обрезков сырой гусиной печени, 50 грамм пряной соли. Все растереть, протереть через сито и добавить немного маринада. *Для гарнира:* 2 гусиные печенки по 700–750 грамм, нашпигованной сырыми трюфелями, приправленной пряной солью, вымоченной 3 часа в 1 децилитре коньяка и 1 децилитре мадеры.

Выложить круглую форму тестом на топленом свином жире (1 килограмм 400 грамм). Смазать дно и стенки частью фарша, положить сверху гусиную печень и покрыть оставшимся фаршем. На фарш положить ломтик сала, немного пряностей, лавровый лист, закрыть тестом. Украсить полосками теста в виде горки. Сделать в середине отверстие для выхода пара, смазать желтком и готовить в духовке на среднем огне. Когда пирог будет готов, влить через отверстие немного топленого свиного жира или желе на мадере. Сервировка пирога может осуществляться следующими способами: 1. Снять верхний слой теста и жир. Нарезать печень смоченной в теплой воде ложкой так, чтобы она напоминала ракушки. Потом снова закрыть снятым тестом, окружить рубленым желе. 2. Отделить тонким ножом верхний слой теста от гарнира. Нарезать пирог с начинкой треугольниками, выложить на салфетку. Закрыть снятым тестом, окружить рубленым желе.

## Террины

Террин – это не что иное, как открытый пирог. Любой вышеописанный пирог можно превратить в террин.

Для этого внутреннюю часть террина выкладывают полосками сала, сверху кладут фарш, потом филе основного продукта, полоски сала и трюфели. Что касается курятины и пернатой дичи, то ее можно готовить в собственной коже, как описано в *Пироге с уткой.* Когда террин будет заполнен, положить сверху полоски сала, немного пряностей, немного лаврового листа и закрыть крышкой. Потом террин выкладывают на противень, поливают вокруг небольшим количеством теплой воды, которую периодически подливают во время приготовления. Время приготовления зависит от основного ингредиента. Если жир, появившийся на поверхности, мутный, значит, террин еще не готов. Если же он прозрачный, то приготовление завершено. Степень готовности можно также определить, протыкая террин острым предметом. Если этот предмет после вытаскивания горячий, значит, террин готов.

Если террин подается сразу, то в него добавляется немного желе и кладут под легкий пресс, как галантин из курятины. Потом удаляют излишек жира, а террин нарезают кусками. Если террин подается целиком, то его охлаждают, кладут под более тяжелый пресс, вытаскивают из формы, которую выкладывают слоем желе, и помещают обратно. Сервируют такой террин на салфетке вместе с кусками желе. Если террин подается не сразу, то его вытаскивают из формы, кладут под пресс, перекладывают обратно, поливают топленым свиным жиром, который, застывая, охраняет его от контакта с воздухом. Потом террин накрывают крышкой и ставят в прохладное место.

## Террины и пироги a la menagere

Это приготовление, доставшееся нам из старинной кулинарии, заслуживает особого внимания. Такие блюда готовят из рубленого мяса, курятины и дичи следующим образом. Нарезать крупными полосками филе или телячий огузок, приправить солью, перцем и мускатным орехом, обжарить быстро на масле и выложить в террин. Добавить полоски окорока и сала (1/4 от общего веса телятины). Провести дегласирование с коньяком и мадерой,

полить этой жидкостью мясо, сало и остудить. Покрыть форму полосками сала или выложить тестом, заполнить телятиной и салом, чередуя эти элементы, закрыть крышкой или тестом, готовить в горячей духовке. Когда террин слегка остынет, добавить обычное желе или желе, приготовленное на бульоне из основного продукта.

## Салаты простые и составные. Майонезы

Салаты могут быть простыми и составными. Простые салаты состоят из сырых зеленых растений. Их обычно подают к горячему жаркому. Составные салаты готовят из различных отварных овощей и подают к разным блюдам или к холодному жаркому. Майонезы – это один из видов составных салатов, которые подают к холодным блюдам.

*Заправки для салатов*

1. Растительное масло. Его можно использовать для любого салата в соотношении 3 части масла на 1 часть уксуса, соль, перец.

2. Сливки. Подходят для салата из латука и свежего салата-ромена. Используют 3 части нежирных свежих сливок на 1 часть уксуса или лимонного сока. Добавляют соль, перец.

3. Яичная заправка. Делается из сваренных вкрутую и протертых через сито желтков. Эту массу смешивают в салатнице с горчицей, растительным маслом, уксусом, солью и перцем. К такой заправке также добавляют мелко нарезанный крутой белок.

4. Свиное сало. Такая заправка используется для салатов из одуванчиков, рапунцеля или красной капусты. Растительное масло заменяют топленым жиром нарезанного кубиками поджаренного сала. Этим жиром и шкварками заправляют подсоленный и перченый салат, сложенный в горячую салатницу. Потом в него добавляют небольшое количество подогретого на сковороде уксуса.

5. Горчица со сливками. Используется для салатов из свеклы, корня сельдерея, зеленых салатов или любых салатов, имеющих в своем составе свеклу. Растворить 1 чайную ложку горчицы в 2 децилитрах свежих сливок, потом добавить лимонный сок, соль, перец.

6. Майонез – см. статью «Майонезы».

Во-первых, майонезы должны добавляться в салаты в небольшом количестве, так как плохо перевариваются и могут спровоцировать желудочные нарушения. Особенно мы не рекомендуем подавать такие салаты вечером за ужином. Во-вторых, мы рекомендуем умеренно использовать сырой лук, так как многие его не любят. Если же он все-таки употребляется, то его необходимо очень мелко нарезать, вымочить в воде и хорошо отжать, чтобы вытек горький сок.

## Простые салаты

К зеленым салатам относятся латук, ромен, цикорий, цикорий-эндивий, сельдерей, рапунцель, одуванчики, портулак, кресс-салат, козелец и т. д.

### Салат из свеклы

Свекла – вспомогательный элемент многих простых и составных салатов. Лучше всего ее не отваривать, а тушить в духовке. Свеклу режут тонкими колечками или соломкой. Добавляют печеный рубленый лук, заправляют растительным маслом или горчицей. По вкусу можно добавить ароматные травы.

## Салат из сельдерея

Для салатов обычно используют белый (английский) сельдерей. Нарезать сельдерей кусочками и оставить на несколько часов в очень холодной воде. Приправить горчицей со сливками.

## Салат из корня сельдерея

Нарезать корень сельдерея соломкой, приправить светлым майонезом с большим количеством горчицы.

## Салат из цветной капусты

Капусту отварить, но так, чтобы она оставалась твердой. Откинуть на дуршлаг, сцедить жидкость. Разделить на мелкие соцветия. Приправить растительным маслом с уксусом, добавить нарезанный кервель.

## Салат из красной капусты

Выбрать нежную капусту. Мелко нарезать листья. Заправить растительным маслом и уксусом за 6 часов до сервировки.

## Салат из огурцов

Очистить от кожицы огурцы, мелко нарезать, посыпать солью, чтобы выделился сок. Потом сок слить, приправить огурцы растительным маслом и уксусом. Добавить мелко нарезанный кервель.

*Примечание.* Зеленые английские огурцы выдерживать с солью не обязательно.

## Салат из вареных овощей

Хорошо отжать овощи, приправить растительным маслом и уксусом, посыпать зеленью петрушки. Отдельно подать мелко нарезанный, вымоченный и отжатый репчатый лук.

*Примечание.* Заправлять такие салаты надо тогда, когда овощи еще теплые, чтобы они хорошо пропитались ароматами.

## Салат из картофеля

Отварить картофель в подсоленной воде, придать ему цилиндрическую форму и мелко нарезать, пока он горячий. Приправить растительным маслом и уксусом. Посыпать мелко нарезанными ароматными травами.

## Салат из картофеля по-парижски

Отобрать твердые сорта картофеля, например вителот. Отварить в подсоленной воде, мелко нарезать, вымочить в белом сухом вине (3 децилитра вина на 1 килограмм картофеля). Перед сервировкой заправить растительным маслом и уксусом. Добавить петрушку и кервель.

## Салат из томатов

Очистить кожицу и нарезать томаты тонкими ломтиками. Приправить растительным маслом и уксусом. Добавить рубленый эстрагон. Окружить колечками лука.

## Составные салаты

*Примечание.* К составным салатам можно также отнести и салаты с рисом, рецепты которых даны в статье «Холодные закуски».

Элементы составных салатов не смешивают. Все ингредиенты заправляют отдельно и выкладывают в салатницу букетиками. Иногда салаты подают в окружении бордюра из свеклы, крутых яиц, корнишонов, трюфелей и т. д. Это зависит от желания клиента и вкуса повара. Сервировка салатов должна быть простой и быстрой. Можно выложить салат горкой, окружить его крутонами желе.

### Салат «Аида»

В основе его – белый кудрявый цикорий. Другая часть салата состоит из равного количества мелко нарезанных очищенных томатов, донышек артишоков, нарезанного соломкой зеленого перца, мелко нарезанного яичного белка. Посыпать салат желтком, протертым через сито и напоминающим вермишель.

### Салат «Алиса»

Отобрать красные яблоки, срезать верхушку у черенка, удалить как можно больше мякоти.

Верхушки отложить. Натереть внутреннюю часть яблока лимонным соком, чтобы она не потемнела. Приготовить смесь из мякоти зеленых яблок, красной смородины, рубленых миндальных или грецких орехов. Все перемешать, заправить сливками, чуть подсоленными и подкисленными лимонным соком. Заполнить этой смесью красные яблоки, закрыть их верхушками. Выложить яблоки кольцом. Между ними положить четвертинки сердечек латука.

### Салат по-американски

Отобрать твердые томаты, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Нарезать тонкими колечками картофель, репчатый лук, яйца, а сельдерей – соломкой. Приправить растительным маслом и уксусом.

### Салат по-андалузски

Нарезать в равном количестве томаты маленькими четвертинками, а сладкий перец – соломкой. Отварить рис в подсоленной воде, добавить давленый зубчик чеснока, рубленые лук и петрушку. Приправить растительным маслом и уксусом.

### Салат «Аврора»

2 очищенных и мелко нарезанных мягких яблока, 24 дольки свежих очищенных орехов. Смешать в салатнице, окружить листьями латука. Заправка: 6 ложек свежих сливок, 2 ложки сырого томатного пюре, кофейная ложка английской горчицы, сок 2 лимонов, соль и сахар.

### Салат «Босер»

Равные части зелени сельдерея, корня сельдерея и эндивия нарезать соломкой. Выдержать эти ингредиенты 1 час в растительном масле, уксусе и горчице. Добавить нарезанные тонкой соломкой окорок, кислые яблоки и отварные шампиньоны. Все перемешать, запра-

вить несколькими ложками майонеза, выложить в салатницу. Посыпать рубленой зеленью петрушки, кервелем, эстрагоном. Окружить свеклой и картофелем.

## Салат «Багратион»

Состоит из равных частей нарезанных тонкой соломкой сельдерея, белого куриного мяса, долек артишока и макарон длиной 5 сантиметров. Замариновать на 20 минут в растительном масле и уксусе сельдерей и артишоки, добавить курятину, макароны, томатный майонез. Все перемешать, выложить горкой в салатницу, украсить верхушку звездочкой из трюфелей, языка, белка, желтка и петрушки.

## Салат «Ночная красавица»

Состоит из равных частей раковых шеек и мелко нарезанных трюфелей. Заправка: растительное масло и винный уксус с черным перцем.

## Салат «Бержерет»

см. «Холодные закуски».

## Салат «Бразильский»

см. «Холодные закуски».

## Салат «Кармен»

Состоит из равных частей красного перца гриль без кожицы, белой курятины, нарезанной кубиками, зеленого отварного горошка, сваренного в подсоленной воде риса. Заправка: растительное масло и уксус с добавлением горчицы и рубленого эстрагона.

## Салат «Кастелно»

см. «Холодные закуски».

## Салат «Каталонский»

см. «Холодные закуски».

## Салат «Кремона»

Состоит из равных частей, стахиса по-гречески, очищенных, мелко нарезанных томатов и 1/4 от общего количества филе анчоусов. Заправка: растительное масло и уксус с горчицей, ароматными травами.

## Салат «Креольский»

Отобрать маленькие свежие дыни, срезать корку со стороны черенка. Удалить сердцевину с волокнами, набрать ложкой всю мякоть. Нарезать мякоть дыни кубиками, приправить джинджером и солью. Добавить такое же количество отварного риса. Заправить сливками, лимонным соком, солью. Заполнить получившейся смесью дыни, закрыть срезанной коркой и подать на слое снега.

## Салат из картофеля и кресс-салата

Состоит из равных частей картофельного салата по-парижски и листьев кресс-салата. Выложить горкой, посыпать поверхность смесью желтка и петрушки.

## Салат «Данишефф»

Состоит из равного количества отварных верхушек спаржи, бланшированного корня сельдерея, картофеля, донышек артишоков и сырых шампиньонов. Все мелко нарезать. Заправить светлым майонезом, украсить раковыми шейками, яйцами и ломтиками трюфелей.

## Салат из картофеля и трюфелей

Состоит из равного количества картофеля и трюфелей, нарезанных соломкой. Заправка: горчичный соус со сливками. Окружить колечками трюфелей и картофеля, чередуя их.

## Салат «Эстре»

Состоит из равного количества белого кудрявого сельдерея, сырых трюфелей, нарезанных крупной соломкой. Заправить майонезом с горчицей и кайенским перцем.

## Салат «Дорциа»

см. «Холодные закуски».

## Салат «Ева»

Вырезать сердцевину яблок, как сказано в рецепте салата «Алиса». Нарезать кубиками в равных частях яблочную мякоть, бананы, ананасы, мякоть недозрелых орехов. Заправка: сливки, лимонный сок и соль. Сервировать как салат «Алиса».

## Салат «Фаворит»

Состоит из равного количества раковых шеек, белых, мелко нарезанных трюфелей, верхушек спаржи. Заправка: оливковое масло, лимонный сок, соль, перец, рубленые сельдерей и ароматные травы.

## Салат по-фламандски

Состоит из эндивия, 1/4 по отношению к его количеству картофеля, нарезанных соломкой, рубленого печеного холодного лука без кожуры и филе сельди, нарезанной кубиками. Заправка: растительное масло, уксус, рубленые петрушка и кервель.

## Салат «Франсийон»

Состоит из вареного, мелко нарезанного и политого шабли картофеля, 1/4 по отношению к его количеству отварных очищенных мидий и 1/4 ломтиков трюфелей. Заправка: растительное масло и уксус.

## Салат «Гобелинов»

Состоит из равного количества вареных корней сельдерея и картофеля, нарезанных кружочками, мелко нарезанных сырых донышек артишоков и шампиньонов, ломтиков трюфелей и верхушек спаржи. Заправка: майонез с лимонным соком и рубленым эстрагоном.

## Салат «Голландский»

см. «Холодные закуски».

## Салат «Ирма»

Состоит из равного количества зеленых огурцов, верхушек спаржи, стручковой фасоли, маленьких соцветий цветной капусты. Заправить майонезом с рублеными кервелем и эстрагоном. Выложить горкой. Посыпать смесью латука и кресс-салата, нарезанных соломкой. Украсить цветками настурции и колечками розового редиса.

## Салат «Изабель»

Состоит из равного количества трюфелей, белой части сельдерея, сырых шампиньонов, отварного картофеля и донышек артишоков. Все мелко нарезать. Заправить растительным маслом и уксусом с рубленым кервелем.

## Салат «Итальянский»

см. «Холодные закуски».

## Салат «Японский

см. *Салат «Франсийон».*

## Салат с фруктами по-японски

Этот салат состоит из ананасов, апельсинов, томатов, сердечек латука или ромена и свежих сливок. Фрукты режут маленькими кубиками и подают в сердечке латука. Если фрукты подают в ромене, то их нарезают тонкими ломтиками. Ананас должен быть подкислен лимонным соком, в томаты добавляют немного сахара, щепотку соли и лимонный сок. Апельсины используют в натуральном виде. Салат надо держать в холодном месте. Перед сервировкой фрукты поливают сливками, подкисленными лимонным соком, и подсаливают. Одновременно подают соусник с такими же сливками. Можно подать такой салат и в салатнице. В этом случае его надо окружить листьями латука.

*Примечание.* Этот салат пришел к нам из Америки. Он был усовершенствован г-ном Эскофье и подавался в ресторане «Карлтон-отеля» под названием «Японский» салат. Так как уже существует салат под этим названием, чтобы избежать путаницы, мы обозначаем его *«Японский» салат с фруктами.*

## Салат «Жокей-клуб»

Состоит из равного количества верхушек спаржи, нарезанных соломкой и выдержанных заранее в растительном масле и уксусе сырых трюфелей. Загустить майонезом.

## Салат «Лакме»

Состоит из равного количества красного перца, очищенных томатов, нарезанных кубиками, и отварного риса. Заправка: растительное масло, уксус с добавлением карри и рубленого репчатого лука.

## Салат из свежих овощей

Состоит из равного количества отваренных моркови, репы, кубиков картофеля, стручковой фасоли, зеленого горошка, верхушек спаржи, соцветий цветной капусты. Заправка: растительное масло и уксус с рублеными петрушкой и кервелем.

*Примечание.* Овощи для этого салата используют сразу же по приготовлении.

## Салат «Лоретт»

Состоит из равного количества нарезанных соломкой сельдерея, рапунцеля, свеклы. Заправить растительным маслом и уксусом.

## Салат сезонный

Состав этого салата зависит от времени года. Например, зимой используют рапунцель, белые побеги сладкого корня козельца, мелко нарезанный корень сельдерея и картофель со свеклой для украшения. Заправка: горчичный соус со сливками и тертым хреном.

## Салат «Маскотт»

Состоит из равного количества верхушек зеленой спаржи, сваренных вкрутую яиц чибиса, петушиных почек, ломтиков трюфелей и раковых шеек. Украсить по желанию элементами салата. Заправка: горчичный соус со сливками.

## Салат «Миньон»

Состоит из равного количества раковых шеек и нарезанных кубиками донышек артишоков. Украшают его бордюром из тонких ломтиков трюфелей. Заправка: соус «Майонез» со сливками и кайенским перцем.

## Салат «мидинетт»

см. «Холодные закуски».

## Салат «Микадо»

Состоит из равного количества чуть подогретых в масле очищенных устриц, сваренного в подсоленной воде риса, нарезанных кубиками очищенных зеленого и красного перцев гриль. Заправка: растительное масло и уксус с добавлением горчицы.

## Салат «Монашеский»

см. «Холодные закуски».

## Салат «Монте-карло»

см. «Холодные закуски».

## Салат «Монфермей»

Состоит из равного количества нарезанного в длину свежесваренного козельца, мелко нарезанных донышек артишоков и картофеля, нарезанного соломкой яичного белка. Выложить горкой. Посыпать тертым желтком и ароматными травами. Заправка: растительное масло и уксус.

## Салат «Мюгетт»

Состоит из равного количества белой части кудрявого цикория, мелко нарезанных зеленых яблок сорта ренет, нарезанных соломкой сердечек сельдерея, очищенных, мелко нарезанных томатов, 1/3 от общего количества мякоти недозрелого ореха, замаринованного в кислом виноградном соке. Заправить легким майонезом с желтками. Украшение: колечки редиса и листья кервеля.

## Салат «Нантский»

см. «Холодные закуски».

## Салат «Нисуаз»

Состоит из равного количества стручковой фасоли и картофеля, нарезанных кубиками, четвертинок маленьких томатов. Украсить каперсами, оливками и филе анчоусов. Заправка: растительное масло и уксус.

## Салат «Ноэми»

Состоит из нарезанного на куски жареного цыпленка с кожей и костями, 12 сваренных в курт-бульоне раковых шеек, 2 сердечек латука. Все компоненты должны быть теплыми. Растереть панцирь раковых шеек с 1 децилитром сливок и лимонным соком. Процедить через ткань. Посолить, поперчить и полить салат. Посыпать листьями кервеля.

## Салат монахинь

Состоит из равного количества сваренного в подсоленной воде риса и нарезанного соломкой белого куриного мяса. Смешать компоненты, выложить горкой. Посыпать черными тертыми трюфелями. Заправить растительным маслом и уксусом с горчицей.

## Салат «Нормандский»

см. «Холодные закуски».

## Салат с апельсинами

*(для жареной утки и другой пернатой дичи)*

Это очищенные свежие апельсины без косточек, нарезанные тонкими ломтиками и политые вишневым ликером.

## Салат «Опера»

Состоит из равного количества белого мяса курицы, языка, зелени сельдерея, нарезанных соломкой трюфелей. Украсить в центре букетиком из верхушек спаржи. Бордюр из

колечек петушиных почек и колечек корнишонов. Чередовать эти компоненты. Заправить соусом «Майонез».

## Салат «Восточный»

Состоит из равного количества половинок маленьких томатов, тушенных на оливковом масле с чесноком, нарезанных кубиками очищенных зеленых и красных перчиков гриль, отварной стручковой фасоли, сваренного в подсоленной воде риса. Заправка: растительное масло и уксус с добавлением филе анчоусов, нарезанного кубиками.

## Салат рыбный

Готовят из различных сортов рыбы.

## Салат «Польский»

Состоит из равного количества нарезанных кубиками моркови, репы, свеклы, корнишонов, картофеля, яиц, филе сельди. Между каждым букетиком положить четвертинку яйца, заполненную густым майонезом. Заправить растительным маслом и уксусом с рублеными петрушкой и эстрагоном.

## Салат «Португальский»

см. «Холодные закуски».

## Салат «Рашель»

Состоит из равного количества зелени сельдерея, трюфелей, нарезанных соломкой донышек артишоков и картофеля, верхушек спаржи. Заправить небольшим количеством легкого майонеза.

## Салат «Регентский»

Состоит из равного количества нарезанных тонкими ломтиками сырых трюфелей, мелко нарезанных петушиных почек, белой части сельдерея, верхушек спаржи. Заправка: растительное масло и лимонный сок.

## Салат «Режан»

см. «Холодные закуски».

## Салат «Русский»

Состоит из равного количества моркови, репы, картофеля, стручковой фасоли, зеленого горошка, трюфелей, отварных шампиньонов, языка или постного окорока, мякоти омара, каперсов, корнишонов, колбасы, филе анчоусов. Заправить майонезом. Украсить элементами салата, свеклой и черной икрой.

## Салат «Сен-Жан»

Состоит из равного количества верхушек спаржи, стручковой фасоли, зеленого горошка, мелко нарезанных сырых донышек артишоков, огурцов, кервеля. Заправить светлым подкисленным соусом «Майонез». Украшение: бордюр из колечек крутых яиц, корнишонов и листьев эстрагона.

## Салат «Сен-Сильвестр»

Половина салата: нарезанный соломкой корень отварного сельдерея. Другая половина: равное количество мелко нарезанных отварных донышек артишоков и шампиньонов, нарезанных соломкой трюфелей и яичного белка. Украшение: колечки картофеля с кусочками трюфелей в середине и листья кервеля. Заправить легким сусом «Майонез» с желтками и дольками орехов.

## Салат «Туранжель»

Состоит из равного количества стручковой фасоли, фасоли фляжоле, нарезанного соломкой картофеля. Заправить соусом «Майонез» со сливками и эстрагоном.

## Салат «Тоска»

Состав: белое мясо курицы, белые трюфели, белая часть сельдерея, нарезанные кубиками; нарезанный кубиками пармезан в чуть меньшем количестве. Заправка: растительное масло и уксус с добавлением майонеза, горчицы и филе анчоусов.

## Салат «Тредерн»

24 разрезанные в длину раковые шейки, 24 очищенные, сваренные в лимонном соке устрицы, 3 ложки верхушек спаржи. Все компоненты должны быть теплыми. Добавить 2 трюфеля, нарезанные тонкими ломтиками. Загустить майонезом с подливкой из панциря раковых шеек. Для этого растереть панцирь с 2 ложками свежих сливок.

## Салат из трюфелей

Нарезать трюфели тонкими ломтиками. Заправить взбитыми желтками с солью, перцем, лимонным соком и растительным маслом.

## Салат из белых трюфелей

Нарезать пьемонтские трюфели тонкими ломтиками. Заправить взбитыми желтками с горчицей, солью, перцем, растительным маслом, уксусом.

## Салат «Виктория»

Состоит из равного количества обрезков мякоти лангустов, трюфелей и огурцов, нарезанных кубиками, верхушек спаржи. Заправка: соус «Майонез» с жирными частями лангуста и пюре из его икры.

## Салат «Валдорф»

Состоит из равного количества нарезанных кубиками яблок ренет, сельдерея и дольки чищеных орехов (зависит от времени года). Заправить светлым соусом «Майонез».

## Салат «Винздор»

Состоит из равного количества сельдерея, сырых трюфелей, белой курятины, языка, пикулей, отварных шампиньонов. Все нарезать соломкой. Заправить соусом «Майонез» с соусом «Дерби». Выложить горкой, окружить наполовину утопленными в салате ломтиками рапунцеля.

Жаркое можно готовить в духовке и на вертеле. Второй способ предпочтительнее. В духовке, каким бы ни было горючее и несмотря на все старания, нельзя избежать задымления из-за закрытой дверцы. А дым неблагоприятно сказывается на вкусовых качествах блюда. На вертеле жаркое готовится на открытом воздухе, что придает блюду особый вкус и сохраняет его целостность. Особенно хорошо готовить на вертеле мелкую пернатую дичь. Тем не менее вертел не всегда бывает доступен, поэтому приходится пользоваться духовкой. Этот способ приготовления жаркого требует особой внимательности.

# XII
# Жаркое

Птицу и дичь надо обертывать полосками сала, кроме особых случаев, когда тушки шпигуют. Сало защищает мясо от резкого воздействия высокой температуры и предотвращает пересыхание. Особенно это касается окорочков, которые готовятся дольше, чем, например, грудки. Полоски сала должны полностью покрывать мясо. Чтобы они удержались, их надо перевязать нитками или бечевкой. Иногда некоторые части мясной туши покрывают ломтиками говяжьего или телячьего жира. Эта операция также сохраняет вкус мяса и защищает его от пересыхания.

## Жаркое на вертеле

Всю теорию приготовления жаркого на вертеле можно свести к следующему правилу: «Регулировать интенсивность жара в зависимости от типа жаркого, его природы и размера». В любом случае мы считаем, что качество приготовленного блюда зависит прежде всего от опыта. Теория лишь обозначает основные принципы. Но не может заменить чутье и уверенность, которые может дать только практика. Мы не утверждаем, как Брийат-Саварен, что для приготовления жаркого нужен талант. Мы считаем, что необходима прежде всего внимательность и конечно же немного призвания. Итак, приготовление жаркого на вертеле подчиняется следующим принципам: 1. Любое мясо темных сортов должно быть предварительно обжарено. Необходимо следить за огнем, на котором будет готовиться такое жаркое. Он ни в коем случае не должен быть очень сильным. 2. При жаренье белого мяса надо регулировать огонь так, чтобы его приготовление и подрумянивание произошло одновременно. 3. Для мелкой дичи лучшим горючим является дерево. Огонь при этом должен быть достаточно интенсивным.

*Примечание.* Стоит избегать смолистых пород деревьев.

## Жаркое в духовке

Температура духовки также зависит от природы и размеров жаркого. Прежде всего готовить надо на решетке, которая находится достаточно высоко над противнем, чтобы мясо не соприкасалось с соками и жиром, которые из него вытекают. Никогда не надо добавлять воду или подливу в противень, так как она, выделяя пар, искажает вкус и препятствует образованию румяной корочки. Жаркое, безусловно, надо периодически поливать, но только собственным соком или жиром, выделяющимся при готовке.

## Подлива к жаркому

Настоящая подлива получается, если в противень, на котором готовилось жаркое, добавить воду, смешать ее с соком и жиром самого мяса (дегласаж). Однако очень важно, чтобы ни противень, ни выделившийся сок не подгорели во время приготовления. Иначе подлива карамелизуется. Поэтому важно, чтобы противень соответствовал по размеру куску мяса. Тем не менее дегласаж – очень небольшое количество жидкости. Поэтому необходимо заранее обзавестись бульоном из костей и обрезков того же сорта мяса, из которого будет готовиться жаркое. Бульон варят следующим образом: сложить кости и обрезки на противень, добавить немного жира и слегка обжарить; переложить в кастрюлю, залить теплой, чуть подсоленной водой, добавить жидкость с противня, на котором жарились кости и обрезки,

довести до кипения, снять пену и варить 2–4 часа, в зависимости от типа мяса, процедить через ткань. Снять мясо с вертела или вынуть из духовки; провести дегласирование: убрать с противня небольшое количество жира, добавить немного жидкости, упарить наполовину, процедить через ткань и снять жир. Однако не стоит удалять полностью весь жир и осветлять подливу. Прозрачная подлива, возможно, более приятна для глаза, однако она практически теряет свой вкус. Не надо забывать, что подлива к жаркому не является обычным консоме. Что касается пернатой дичи, то подлива готовится на воде и коньяке, который и дает вкус дичи. Дегласирование также можно делать с телячьим бульоном, ибо он обладает нейтральным вкусом, или же с бульоном, сваренным из костей и обрезков самой дичи.

## Сервировка жаркого

Жаркое лучше всего подать сразу. Его выкладывают на горячее блюдо, политое жиром, оставшимся от приготовления. Жаркое можно сервировать с букетиками кресс-салата. Подливу всегда подают отдельно. Мелкая дичь подается на жареных гренках, смазанных фаршем гратен (см. «Фарши»). Лимоны также подают отдельно. Не стоит украшать края блюд дольками лимонов, так как они обязательно соприкоснутся с жиром. В Средние века дичь украшали собственным оперением, однако эта традиция ушла в прошлое. В Англии пернатую дичь подают в окружении картофельных чипсов с подливой, хлебным соусом и хлебными крошками.

*Примечание.* В северных странах к жаркому подают несладкий яблочный мармелад или компот из вишен и абрикосов.

## Соусы и гарниры для английского жаркого

*Различные соусы:* яблочный соус: хлебный соус, жареные хлебные крошки, соус с хреном, клюквенный соус.

*Примечание,* клюквенный соус подают к индейке, дикой утке и свинине. Также к этим блюдам подают чуть подсахаренное клюквенное пюре. Что касается остальных блюд, см. «Горячие английские соусы».

### Фарш с шалфеем

*(для индейки, утки и гуся)*

Запечь в духовке 4 крупные луковицы в кожуре. Потом очистить и мелко нарезать. Пожарить в масле с щепоткой свежего или сухого шалфея. Добавить такое же количество вымоченной в молоке хлебной мякоти и рубленый телячий жир (половина от количества лука).

### Фарш для телятины и свинины

Этот фарш состоит из равного количества рубленого говяжьего жира, протертой хлебной мякоти и рубленой петрушки. Посолить и поперчить, как обычный фарш, добавить немного мускатного ореха, заправить желтками (2 желтка на 1 килограмм фарша).

### Йоркширский пудинг

*(для жаркого из говядины)*

Смешать 500 грамм муки с 4 желтками и 11/4 молока, добавить соль, перец, мускатный орех. Вылить эту жидкость на глубокую сковороду с жиром, оставшимся от жаркого,

и поставить смесь в духовку. Если жаркое готовится на вертеле, то готовый пудинг надо поставить под само блюдо, чтобы сок и жир стекали прямо на него. После чего нарезать на куски, выложить по краям сервировочного блюда вокруг мяса.

# Жаркое из говядины

## Оковалок и седло говядины

Это блюдо обычно готовят в высших кругах Англии к Рождеству. Кусок мяса оборачивают слоем теста, приготовленного на теплой воде и говяжьем жире. Когда блюдо готово, тесто снимают, чтобы поверхность подрумянилась. Время приготовления на небольшом огне: 10–12 минут на 1 килограмм мяса.

## Жареные ребрышки

Говяжьи ребрышки жарят, не вынимая костей, а лишь укорачивая их. Если ребрышки жарятся в духовке, то нужно поместить их в глубокую специальную посуду без крышки. Время приготовления: 15–18 минут на 1 килограмм мяса. Если ребрышки жарятся на вертеле, то время приготовления – 15 минут на 1 килограмм, однако нужно выдержать мясо еще 30 минут или 1 час, чтобы оно пропиталось собственными соками.

*Примечание.* Лучший способ жарить ребрышки в духовке следующий: смазать поверхность крупной солью, смоченной водой. Слой соли должен быть 2–3 сантиметра. Когда жидкость испаряется, соль формирует корочку, которая защищает мясо. После приготовления эту корочку снимают.

## Жаркое из вырезки

Если вырезку жарят с костями, то торчащие кости позвонков ломают у основания, а желтые связки между ними протыкают. Огонь должен быть достаточно интенсивным, а время приготовления – чуть меньше, чем для говяжьих ребрышек. Если кости удаляют, то мякоть оборачивают полосками сала. Время приготовления: 12–14 минут на 1 килограмм для бескостного мяса и 4 минуты – для мяса с костями.

## Говяжье филе

Из мяса надо удалить хрящи и сухожилия, нашпиговать его салом или обернуть полосками. Иногда мясо обкладывают кусками чуть отбитого говяжьего жира и обвязывают его веревкой. Говяжье филе жарят на интенсивном огне. Внутри мясо должно быть розового цвета. Время приготовления в духовке: 12–15 минут на 1 килограмм; на вертеле – 18 минут на 1 килограмм.

## Говяжье жаркое по-английски

Такое жаркое обычно готовят с кровью. Подают с йоркширским пудингом.

# Жаркое из телятины

## Каре

*(вырезка)*

Жарят вырезку на среднем огне, постоянно поливая ее топленым маслом. Время приготовления: 30–35 минут на 1 килограмм.

## Телячья корда

*(филейная часть)*

Зажаривая корду, ее надо постоянно поливать топленым маслом. Время приготовления: 35 минут на 1 килограмм.

## Жаркое из корды по-английски

Корда и плечо фаршируют специальным фаршем для телятины и свинины (см. выше). Подают с беконом или отварным окороком, поспанным сухарями.

## Огузок

Огузок жарят, как и корду. Время приготовления то же.

*Примечание.* Для телятины не очень подходит зажаривание на вертеле. Лучше всего ее готовить в духовке в специальном сотейнике. Подлива для этого блюда будет вкуснее, если ее сделать на основе бульона, оставшегося от этого жаркого.

# Жаркое из баранины и ягнятины

## Каре

*(вырезка)*

Удалить кости. Готовить в горячей духовке. Время приготовления: 25 минут на 1 килограмм. Подлива должна быть жирной и горячей.

## Задняя часть баранины

Жаркое готовят из ног и седла. Духовка должна быть горячей. Время приготовления: 15 минут на 1 килограмм.

## Седло

Из седла не вынимают кости, и его не шпигуют салом. Нужно только надрезать ножом слой жира, покрывающего мясо. Потом седло перевязывают веревкой и жарят в горячей духовке. Время приготовления: 12–15 минут на 1 килограмм.

## Баранья нога

Время приготовления: 25 минут на 1 килограмм.

### Баранья лопатка

Удалить кости у бараньей лопатки, свернуть рулетом и перевязать. У ягнячьей лопатки кости не удаляют. Ее жарят в очень горячей духовке. Время приготовления: 18 минут на 1 килограмм.

*Примечание.* Время приготовления жаркого из баранины и ягнятины одинаково, так как ягнятина должна быть очень хорошо прожарена.

## Жаркое из свинины

### Каре (вырезка) и филе

У свиного каре обрезают края и удаляют кости из позвоночника. Свинину готовят в горячей духовке, и она должна быть хорошо прожарена. Время приготовления в духовке: 30 минут на 1 килограмм.

### Жаркое из свинины по-английски

Обычно жарят окорок, вырезку и филе молодых животных. Кожу оставляют, но делают в ней глубокие надрезы. Время приготовления: 18–20 минут на 1 килограмм. Свинину подают с соусом с шалфеем и луком, яблочным или клюквенным соусами.

## Жаркое из птицы

### Курица

Приправить изнутри и снаружи, обернуть тушку полосками сала. Лучше всего готовить курицу на вертеле. Если курицу жарят в духовке, то огонь не должен быть очень интенсивным. Время приготовления: 45 минут в духовке и 50 минут на вертеле для курицы весом 1,5 килограмма. Если из курицы капает прозрачный сок, значит, она готова. Ее надо полить этим соком, отдельно подать подливу и кресс-салат.

### Жаркое из курицы по-английски

Зажарить курицу, как описано выше. Выложить, окружить сосисками или ломтиками жареного бекона. Подавать с хлебным соусом.

### Курица с трюфелями

Готовить как *Индейку с трюфелями.* Мелко нарезать 500 грамм свежего свиного протертого сала и 500 грамм трюфелей. Обернуть полосками сала, жарить в духовке или на вертеле на среднем огне. Время приготовления: 1,5 часа в духовке и 1 час 15 минут на вертеле.

### Молодая курица

Время приготовления: 35 минут в духовке и 40 минут на вертеле.

## Зерновой цыпленок

Время приготовления: 25–30 минут в духовке и 35–40 минут на вертеле.

## Цыпленок

Время приготовления в кокотнице или на противне: 12–15 минут.

## Жареная индейка

см. *Жареная курица.*

*Примечание.* Перед тем как обернуть тушку полосками сала, необходимо удалить из ног сухожилия. Для этого делают два надреза с внутренней стороны от самой ноги до бедра. Сухожилия наматывают на специальную иглу и удаляют по очереди.

## Жареная индейка по-английски

Заполнить тушку фаршем с шалфеем. Зажарить на медленном огне. Подать с сосисками или с ломтиками жареного бекона.

## Индейка с трюфелями

*Ингредиенты*: 1 килограмм свежего свиного жира, 250 грамм сырой гусиной печени, 800 грамм трюфелей, соль, перец и мускатный орех. Нарезать кубиками жир и гусиную печень, растереть, добавить обрезки трюфелей, подогреть на медленном огне, протереть через сито. Растопить 500 грамм получившегося жира, добавить трюфели, нарезанные четвертинками, соль, перец и лавровый лист. Варить 10 минут, остудить, смешать с оставшимся жиром. Выпотрошить индейку, сделав надрез сбоку, оставить шейную кожу, отделить грудную кость, заполнить жиром, гусиной печенью и трюфелями. Ввести под кожу 12 ломтиков трюфелей и положить в прохладное место на 24–48 часов. Нашпиговать тушку, обернуть салом и промасленной бумагой. Жарить на вертеле при умеренной температуре. Если индейка готовится в духовке, то сотейник не надо закрывать крышкой. Время приготовления: 35 минут на 1 килограмм для вертела и 28 минут – для духовки. Подать с обезжиренным собственным соком или со светлым соусом «Периге».

## Голуби

Жарить на сильном огне в сотейнике или на вертеле. Время приготовления: 20 минут в сотейнике и 25 минут на вертеле.

## Цесарка

Цесарка должна быть молодая и иметь нежное мясо. Нашпиговать тонкими полосками сала или обернуть салом. Жарить на сильном огне, постянно поливая собственным соком. Время приготовления: 30–35 минут.

## Нантская утка

Время приготовления для утки весом 1,2 килограмма: 35–40 минут.

## Руанская утка

Выпотрошить и жарить на сильном огне 25 минут (1 килограмм 450 грамм). Если утка не выпотрошена и ее вес составляет 2 килограмма 400 грамм, то время приготовления также 25 минут.

## Руанская утка с портвейном

Готовить как дикую утку с портвейном. Можно подать в горшочке.

## Элсберийская утка по-английски

Элсберийская утка – эквивалент нантской утки. Обычно ее фаршируют шалфеем и луком. Подается с яблочным соусом, топленым желе из красной смородины или с клюквенным соусом.

## Жареный гусь по-английски

Гуся фаршируют шалфеем и луком. Подают с теми же соусами, что и утку по-английски. Обычно гуся готовят на День святого Михаила.

## Молодой гусь

Такого гуся жарят в духовке или на вертеле с кровью.

# Жареная оленина

## Косуля или олень

Обычно жарят седло или бедра. Эти части туши можно заранее замариновать или жарить в натуральном виде. В любом случае дичь шпигуют салом. Время приготовления в духовке: 12–14 минут на 1 килограмм.

## Оленина по-английски

В Англии самая употребляемая часть оленя или лани – бедро и половина седла. Оленину выдерживают подвешенной, но не маринуют. В своей книге «Английская кухня» Сюзанн рекомендует для лучшего сохранения мяса натереть его смесью муки и перца. Прежде чем начать жарить оленину, эту смесь стирают, мясо оборачивают тестом, приготовленным из теплой воды и жира, затем промасленной бумагой, обвязывают веревкой. Время приготовления: 4 часа. Мясо нужно постоянно поливать собственным соком. В конце приготовления снимают бумагу, тесто, поверхность посыпают смесью соли и муки, поливают топленым маслом, чтобы мясо подрумянилось. К жареной оленине подают желе из красной смородины.

## Молодой кабан

Обычно жарят каре и седло. Способ приготовления тот же, что и для свинины. Жареное мясо кабана подают с подливой, аромат которого придает розмарин.

# Жаркое из шерстной и пернатой дичи

## Заяц

Для жаркого употребляют седло зайца, то есть часть туши, идущую от ребер до хвоста. Из мяса удаляют сухожилия, затем его шпигуют и жарят в духовке на сильном огне 20 минут. К зайцу подают светлый перечный соус. В северных странах зайца подают с чуть подсахаренным яблочным мармеладом или желе из красной смородины.

## Вальдшнеп

Сначала, не снимая перьев, вальдшнепа на несколько дней подвешивают. Общипывают его непосредственно перед приготовлением и не потрошат. Срезают лишь зоб. Затем связывают, протыкают клювом ноги, оборачивают салом. Время приготовления на быстром огне: 15–18 минут. Подать на канапе из жареного хлеба с подливкой на коньяке.

## Кулик

см. «Вальдшнеп». Время готовки на быстром огне: 9 минут. Подать как вальдшнепа.

## Черные шапочки и садовые птички

Этих птиц нанизывают по 6 штук на вертел. Готовят на сильном огне 8 минут.

## Перепелки

Отбирают белых жирных перепелок, оборачивают виноградными листьями, смазанными маслом, а потом – полосками сала. Жарят на сильном огне 10–12 минут. Подают на жареных гренках, смазанных фаршем гратен С, в окружении ломтиков лимона и кресс-салата. Отдельно подают подливу из выделившегося сока.

## Дикие утки

Дикую утку салом не оборачивают, жарят на сильном огне с кровью. Подают с дольками лимона и кресс-салатом. Время приготовления: 20 минут.

## Дикая утка по-английски

Зажарить утку обычным способом, подать с яблочным соусом.

## Дикая утка а-ля Бигарад

Зажарить обычным способом, подать с ломтиками апельсина и светлым соусом «Бигарад» (см. «Коричневые соусы»).

## Дикая утка с клюквенным соусом

Подать с клюквенным пюре или клюквенным соусом.

## Дикая утка с портвейном

Подать с подливкой, сделанной на основе портвейна и загущенной крахмалом.

## Шилохвост

Жарить на сильном огне. Время приготовления: 15–17 минут.

## Чирок

Готовится как дикая утка. Время приготовления: 12–14 минут.

## Цапля

Ее готовят как чибисов, предварительно выпотрошив.

## Лесная куропатка, рябчик, куропатка

Лесная куропатка не очень популярна. Ее готовят в основном в России. В любом случае птица должна быть молодой. Рябчики употребляются только свежими. Тушки надо обернуть салом, прежде чем жарить на сильном огне 15–18 минут. Куропатка также должна быть свежей. Время приготовления: 12–15 минут, в зависимости от величины.

*Примечание.* Едят у всех этих птиц в основном грудки. Подают их на английский манер с хлебным соусом, жареными хлебными крошками или картофельными чипсами.

## Фазан

Тушки оборачивают салом, но не шпигуют. Фазан будет особенно вкусным, если его нафаршировать свежим свиным жиром с несколькими свежими трюфелями или же просто жиром. Жир проникает в мясо фазана во время приготовления и препятствует его высыханию. Этот же способ применим и к куропаткам. Среднее время приготовления в горячей духовке: 25–30 минут, в зависимости от величины. Фазана подают с дольками лимона и кресс-салатом. Отдельно в соуснике подают подливку из выделившегося сока и жира.

## Фазан с трюфелями

Способ приготовления – см. *Индейка с трюфелями.* Для начинки используют 400 грамм свежего свиного жира и 200 грамм трюфелей. После чего оборачивают тушки полосками сала. Время приготовления в духовке на среднем огне: 50–60 минут.

## Дрозды

Обернуть тушки полосками сала, положить внутрь по ягоде можжевельника, жарить на сильном огне 10–12 минут. Подать на жаренных в масле гренках. Отдельно подать подливку.

## Жаворонки

Обернуть каждую тушку салом, насадить на вертел. Можно чередовать мясо с кусочками бланшированной грудинки. Жарить на сильном огне 10 минут. Жаворонков подают на жареных гренках с дольками лимона и кресс-салата.

## Корсиканские черные дрозды

см. «Дрозды».

## Овсянки

Обернуть каждую тушку виноградным листом, сложить на противень с подсоленной водой, поставить в горячую духовку на 4–5 минут. Вода дает пар, который препятствует таянию жира овсянок. Поэтому нет смысла оборачивать этих птиц салом

## Овсянки с ананасовым соком

Растопить в плоском глиняном горшочке 30 грамм масла на 6 овсянок. Посолить тушки, обмакнуть в это масло. Поставить в очень горячую духовку на 3 минуты. После чего полить птиц ананасовым соком, закрыть горшочек крышкой и тотчас же подать.

*Примечание.* В горшочке должны помещаться все птицы, поэтому он должен быть достаточно большим.

## Жареная куропатка

Обернуть тушку смазанным маслом виноградным листом и тонким ломтиком сала. Готовить в горячей духовке 20 минут, на вертеле – 25 минут. Подать на жареных, смазанных фаршем гренках с дольками лимона и кресс-салатом.

## Куропатка с трюфелями

Протереть через сито 100 грамм свежего свиного жира, добавить к нему 80 грамм трюфелей.

Нафаршировать этой смесью куропатку, обернуть ее тонким ломтиком сала, зажарить в духовке на среднем огне. Время приготовления: 35 минут.

## Ржанки и чибисы

Выпотрошить птиц, но не оборачивать их салом. Зажарить на сильном огне с кровью. Подать, как только будут готовы, с густой подливкой. Время готовки: 12–14 минут.

# XIII
# Овощи. Блюда из круп. Макаронные изделия

## Овощи

### Подготовка овощей

#### Бланшировка

Эта операция имеет две разные цели. 1. Для шпината, горошка, стручковой фасоли и всех зеленых овощей бланшировка – способ их отваривания. Овощи опускают в большое количество кипящей воды, что позволяет сохранить их зеленый цвет, на каждый литр которой кладут 7 грамм соли. 2. Что касается капусты, сельдерея, цикория и т. д., то они при бланшировке избавляются от горечи. Ранние овощи обычно не бланшируют.

#### Охлаждение и хранение

После бланшировки охлаждают только те овощи, которые собираются тушить. Но если овощи используются сразу, то ни охлаждать, ни долго хранить их не рекомендуется, иначе они потеряют свой вкус.

#### Приготовление овощей по-английски

Овощи варят в кипящей воде. После чего воду сливают, а овощи подсушивают и подают с кусочками масла. Приправы добавляют по вкусу сами клиенты. Любые зеленые овощи можно готовить по-английски.

#### Приготовление сушеных овощей

Мы не советуем предварительно замачивать сушеные овощи. Если они высушены в этом году, то их достаточно опустить в холодную воду и довести до кипения на небольшом огне. Затем надо снять пену, добавить приправы и доварить овощи также на небольшом огне. Если же овощи высушены давно или они плохого качества, то их можно замочить на 1,5–2 часа. При этом надо следить, чтобы они не разбухли. Если овощи замочить на более длительное время, то начнется брожение, которое приведет к потере вкуса и даже к порче овощей.

#### Тушение овощей

Предварительно овощи бланшируют, охлаждают, нарезают и выкладывают на сковороду, покрытую ломтиками сала. После чего накрывают крышкой, пассеруют несколько минут, чтобы они дали сок, и заливают белым бульоном. Потом накрывают крышкой и ставят в духовку на средний огонь. После приготовления с овощей сцеживают жидкость, кладут на некоторое время на горячую сковороду, залив обезжиренным упаренным бульоном, если овощи будут подаваться сразу. Если овощи готовят заранее, то их выкладывают в специальную посуду и заливают горячим процеженным, но не обезжиренным бульоном. Потом покрывают специальной промасленной бумагой.

### Соус к тушеным овощам

Соус к ним – это упаренный и обезжиренный бульон. В него добавляют мясной или любой другой густой бульон, масло и несколько капель лимонного сока.

### Заправка овощей маслом

Сцедить жидкость с овощей, добавить приправы и масло. Масло кладется только тогда, когда овощи сняты с огня, чтобы сохранить их вкус.

### Заправка овощей сливками

Овощи должны быть почти доведены до готовности. С них сцеживают жидкость, затем кладут в кастрюлю с кипящими сливками. Когда сливки почти полностью упарятся и впитаются в овощи, добавляют масло и немного лимонного сока. Иногда в такие овощи добавляют сливочный соус.

### Овощные пюре и кремы

Чтобы приготовить пюре из сухих и мучнистых овощей, их протирают через сито, подсушивают на огне с небольшим кусочком масла, после чего заправляют сливками или молоком. В пюре из водянистых овощей, таких, как стручковая фасоль, цветная капуста и т. д., добавляют немного пюре из мучнистых овощей, чтобы их загустить. Овощные кремы заправляют густым соусом «Бешамель».

## Артишоки

### Артишоки а-ля Баригуль

Отобрать свежие мягкие артишоки, срезать листья, отбланшировать, удалить сердцевину. Посолить и поперчить внутреннюю часть, заполнить ее смесью «Дюксель» с тертым свежим салом и маслом. Обернуть артишоки полосками сала, перевязать веревкой, сложить в сотейник. Залить коричневым бульоном и поставить тушить до готовности. Перед сервировкой снять веревку, сало, уложить артишоки на блюдо. Процедить бульон, снять с него жир, добавить немного соуса «Деми– гляс», упарить, полить артишоки.

### Артишоки «Кавур»

Отобрать мелкие прованские артишоки, придать им форму яиц. Сварить в белом консоме, сцедить жидкость, отжать. Обмакнуть в топленое масло, обвалять в смеси из тертых сыров пармезан и гриер, уложить на противень. Запечь до образования корочки в духовке. Пожарить на масле крутые рубленые яйца (на 6 артишоков – одно). Когда масло начнет пениться, добавить немного анчоусной эссенции и рубленой зелени петрушки. Полить этим соусом артишоки.

### Мякоть артишоков «Кламар»

Отобрать артишоки средней величины, обработать, нарезать на 6 четвертинок. Сложить в смазанную маслом кокотницу, добавить нарезанную на четвертинки свежую морковку и 3 ложки свежего очищенного зеленого гороха. Положить букет из ароматных трав, залить небольшим количеством воды, слегка посолить, закрыть крышкой и тушить на

медленном огне. Перед сервировкой достать букет из ароматных трав, заправить артишоки небольшим количеством масла и муки, подать в кокотнице.

## Мякоть артишоков «Гран-Дюк»

Отобрать артишоки средней величины, отварить их в подсоленной воде. Сцедить жидкость, выложить цветком на огнеупорное блюдо, политое сливочным соусом. Полить сами артишоки этим же соусом, посыпать тертым пармезаном, полить топленым маслом и запечь до коричневого цвета. В центр положить букет из верхушек спаржи, заправленных маслом. На каждый артишок положить по ломтику трюфеля, подогретого в смеси масла и топленого мясного бульона.

## Артишоки с различными соусами

У каждого артишока срезать верхушку на $^{2}/_{3}$ от его длины, обработать, перевязать веревкой и отварить в кипящей подсоленной воде. Сцедить жидкость, снять веревку. Выложить артишоки на салфетку и подать с масляным соусом, «Голландским» соусом или соусом «Муслин». Если артишоки подают не сразу, то их охлаждают, вырезают сердцевину и подают на салфетке с соусом «Винегрет».

## Артишоки по-провански

Отобрать мелкие прованские артишоки, обработать, положить на сковороду с горячим растительным маслом. Приправить солью и перцем, закрыть крышкой, тушить 10 минут. Добавить зеленый горошек и латук, нарезанный крупной соломкой. Вновь закрыть крышкой и довести до готовности, не добавляя никакой жидкости, так как горошек и латук дают сок. Огонь при этом не должен быть очень сильным.

## Артишоки «Стенли»

Отобрать 20 нежных артишоков, уложить на густо смазанной маслом сковороде, дно которой покрыть 2 бланшированными, мелко нарезанными луковицами и ломтиками сырого окорока (150 грамм). Закрыть сотейник крышкой, поставить на несколько секунд на огонь, чтобы артишоки дали сок, влить стакан белого вина, упарить, залить доверху светлым соусом «Бешамель». Потушить артишоки и выложить их в салатницу.

Упарить соус, добавить в него 2,5 децилитра сливок, процедить через ткань, положить масло. Полить этим соусом артишоки.

## Биточки и крокетки из артишоков

см. главу «Закуски», статью «Биточки и крокетки».

## Гренки с донышками артишоков

Мелко нарезать донышки артишоков, сварить наполовину в белом бульоне. Сцедить жидкость, потушить в сливках в смазанном маслом сотейнике. Приправить солью, перцем, мускатным орехом. Упарить сливки, добавить масло, подать, как рекомендовано в рецепте *Гренки с шампиньонами.*

## Донышки артишоков «Кюсси»

Отварить 12 донышек маленьких артишоков, сцедить жидкость, заполнить их густым пюре из гусиной печени и трюфелей. Обмакнуть в соус «Виллеруа», остудить. Удалить излишек соуса, обвалять в хлебных крошках, зажарить. Подать на салфетке вместе с жареной зеленью петрушки. Отдельно подать томатный соус «Деми-гляс».

## Фаршированные донышки артишоков

Отобрать артишоки средней величины, срезать листья, удалить середину. Отварить донышки в подсоленной воде. Сцедить с них жидкость, заполнить густой смесью «Дюксель». Уложить на смазанный маслом противень, посыпать начинку сухарями, полить топленым маслом, запечь в горячей духовке.

## Донышки артишоков с верхушками спаржи

Приготовить донышки артишоков по вышеописанному рецепту, потушить в масле, заполнить верхушками спаржи, заправленными сливками. Уложить на смазанный маслом противень, полить соусом «Морнэ», быстро запечь.

## Жареные донышки артишоков

Снять листья, удалить середину. Обработать донышки, мелко нарезать. Посолить, поперчить, обжарить на масле. Выложить в салатницу, посыпать ароматными травами.

## Четвертинки артишоков «Дитрих»

Обработать 12 прованских артишоков, разрезать на четвертинки. Подрумянить на масле вместе с рубленой луковицей. Залить легким «Велуте» и отваром из шампиньонов. Варить на небольшом огне. Выложить четвертинки на ризотто с пьемонтскими трюфелями. Упарить соус, добавить в него сливки, полить артишоки.

## Четвертинки артишоков по-итальянски

Обработать артишоки среднего размера и разрезать на четвертинки. Удалить сердцевину, натереть каждую четвертинку лимоном, чтобы они не потемнели. Сначала артишоки положить в холодную воду, затем опустить их в кипяток, проварить несколько минут. Слить жидкость. Уложить в сотейник с морковью и луком, закрыть крышкой, поставить в духовку на 7–8 минут, чтобы овощи дали сок. Влить белое вино, упарить, залить до половины коричневым бульоном. Тушить в духовке, пока артишоки не станут мягкими. Выложить в салатницу. Процедить бульон, снять жир, упарить, добавить «Итальянский» соус, полить получившимся соусом артишоки.

## Четвертинки артишоков по-лионски

Отбланшировать четвертинки артишоков, сложить в сотейник на слой пассерованного на масле лука. Далее готовить как *Четвертинки артишоков по-итальянски.* Выложить в тимбал, упарить соус, снять его с огня, добавить масло. Полить артишоки, посыпать зеленью петрушки.

### Пюре или крем из артишоков

Отобрать нежные артишоки, обработать донышки, отварить наполовину. Затем потушить в масле, протереть через сито и добавить масло, оставшееся от тушения. Переложить получившееся пюре в кастрюлю, добавить воздушное картофельное пюре (половину от количества артишокового пюре), немного свежего сливочного масла и орехового масла. Оно подчеркнет вкус артишоков.

## Испанские артишоки (кардоны)

Удалить увядшие стебли, нарезать белые черенки на кусочки длиной 7–8 сантиметров. Очистить их от кожицы, натереть лимоном, чтобы не почернели, и положить в подкисленную воду. Таким же образом приготовить мякоть кардонов, удалив волокна. Варить в воде с несколькими ложками муки и с 500 граммами рубленого говяжьего жира. При этом на поверхности появляется жировая пленка, которая препятствует проникновению воздуха, и артишок не чернеет. Время приготовления: 1 час 30 минут.

### Кардоны с подливой

Выложить кардоны на тимбал, полить телячьим бульоном, загущенным крахмалом.

### Кардоны по-милански

см. *Спаржа по-милански.*

### Кардоны с говяжьим костным мозгом

Выложить кардоны горкой на круглое блюдо, полить соусом из костного мозга, окружить маленькими буше с нарезанным кубиками отварным костным мозгом. Другой способ: выложить кардоны на тимбал, вокруг положить мякоть, нарезанную колечками. Украсить каждое колечко ломтиком отварного костного мозга. Полить все соусом из костного мозга.

### Кардоны «Морнэ»

Готовить как *Кардоны с пармезаном*, заменив соус «Деми-гляс» соусом «Морнэ». Запечь и сразу подать.

### Кардоны с пармезаном

Выложить кардоны горкой. Полить соусом «Деми-гляс» с тертым пармезаном, запечь.

### Мякоть кардонов с ароматными травами

Отварить мякоть, придать ей цилиндрическую форму, нарезать колечками толщиной 1 сантиметр, обмакнуть в густой мясной бульон с маслом и ароматными травами.

*Примечание.* Приготовленный таким образом кардон – прекрасный гарнир для турнедо и жареной курицы.

### Кардоны с различными соусами

Кардоны можно подать с соусами «Деми– гляс», сливочный, «Голландский», «Муслин», «Итальянский», «Бордоский» и т. д. Можно полить кардоны соусами или подать

их отдельно. В первом случае кардоны выкладывают на тимбал. Если же соусы подаются отдельно, то кардоны можно сервировать на серебряной решетке, как спаржу.

## Спаржа

Существует четыре вида спаржи: французская спаржа аржантей; зеленая спаржа; итальянская фиолетовая генуэзская спаржа, очень изысканная, но горьковатая; белая бельгийская спаржа, тоже очень изысканная, но плохо переносящая транспортировку. Спаржа должна быть очень свежей. Ее надо очистить, промыть в холодной воде, связать в пучки и варить в большом количестве подсоленной воды. Если спаржа горьковата, то воду, в которой она варится, нужно периодически менять. Спаржу подают на специальной серебряной решетке или на салфетке.

### Спаржа по-фламандски

Такая спаржа подается с половинкой горячего крутого яйца и 30 граммами топленого масла на человека. Потом желток растирают с маслом и солят. Иногда такой соус готовят заранее и подают в соуснике.

### Запеченная спаржа

Сложить спаржу рядами, полить верхушки соусом «Морнэ». Потом разделить спаржу на пучки, обернуть верхушки этих пучков промасленной бумагой. Полить оставшуюся часть тем же соусом, посыпать тертым пармезаном, запечь до образования золотистой корочки в духовке. Подать, сняв бумагу.

### Спаржа по-милански

Отварить спаржу, слить с нее воду. Выложить на смазанный маслом и посыпанный тертым пармезаном противень. Верхушки спаржи также посыпать тертым пармезаном, полить топленым ореховым маслом и запечь в духовке.

### Спаржа «Морнэ»

см. *Запеченная спаржа.*

### Спаржа по-польски

Отварить спаржу, слить жидкость. Выложить рядами на длинное блюдо, посыпав верхушки смесью из желтков и зелени петрушки. Смешать 30 грамм сливочного масла со 125 граммами орехового масла, покрыть этой массой спаржу.

### Спаржа с различными соусами

Чаще всего к горячей спарже подают масляный соус, «Голландский» соус, соус «Муслин» или «Мальтийский» соус. Также к спарже можно подать «Беарнский» соус без добавления ароматных трав или топленое масло. Если спаржа подается в холодном виде, то к ней полагаются соусы на растительном масле или соус «Майонез», например майонез «Шантильи».

### Побеги спаржи с маслом

Обычно побеги (верхушки) спаржи используют в качестве гарнира, но их можно подать и как самостоятельное блюдо. Отрезать 5 сантиметров от каждого побега, связать в пучки. Остальную мякоть также нарезать мелкими кусочками. Промыть, бросить в кипящую подсоленную воду. Варить спаржу надо недолго, чтобы она сохранила зеленый цвет. После приготовления сцедить всю жидкость, пожарить спаржу, чтобы выпарилась влага, снять с огня, заправить маслом. Выложить на блюдо, чтобы верхушки были сверху. Иногда спаржу подают в буше или тарталетках.

### Побеги спаржи со сливками

Приготовить спаржу по вышеприведенному рецепту. Заправить сливками обычным способом.

## Баклажаны

### Баклажаны по-бордоски

Нарезать баклажаны колечками, приправить, обвалять в муке, далее готовить как *Белые грибы по-бордоски.*

### Баклажаны со сливками

Отобрать жесткие баклажаны, нарезать колечками толщиной 0,5 сантиметра, засыпать на 1 час солью. Потом хорошо промыть, потушить в масле. Заправить сливочным соусом.

### Баклажаны по-египетски

Разрезать баклажаны вдоль на две половинки, срезать края, вынуть сердцевину, чтобы облегчить приготовление. Зажарить на растительном масле, сцедить жир, вынуть мякоть и сложить кожицу на противень, смазанный маслом. Нарубить мякоть вместе с зажаренным на растительном масле луком. Заполнить этой начинкой баклажановые корки, сбрызнуть растительным маслом, поставить в духовку на 15 минут. Когда баклажаны будут готовы, украсить колечками пассерованных в растительном масле томатов, посыпать зеленью петрушки.

### Жареные баклажаны

Нарезать баклажаны тонкими колечками, приправить, обвалять в муке, зажарить на горячем растительном масле. Выложить на салфетку и подать сразу, пока баклажаны хрустящие. Если жареные баклажаны хранить некоторое время, они размягчаются и теряют свою вкусовую ценность.

*Примечание.* Также баклажаны можно обмакнуть в тесто для жаренья или обвалять в сухарях и яйце.

### Запеченные баклажаны

Приготовить баклажаны, как это рекомендовано в рецепте *Баклажаны по-египетски*, удалить мякоть, нарубить ее, смешать с сухой смесью «Дюксель». Заполнить этой массой баклажановые корки, уложить их на противень, смазанный маслом, посыпать сухарями, полить растительным маслом, запечь. Подать с соусом «Деми-гляс».

### Баклажаны по-неаполитански

Очистить баклажаны средней величины, разрезать каждый баклажан в длину на шесть частей. Приправить, обвалять в муке, зажарить на растительном масле. Смазать дно противня томатным пюре, смешанным с тертым пармезаном. Уложить на эту основу баклажаны, полить их томатным соусом, посыпать тертым пармезаном, сбрызнуть растительным маслом, запечь.

### Баклажаны по-восточному

Очистить баклажан средней величины, нарезать в длину на шесть частей, зажарить. Потом нарубить мякоть маленького жареного баклажана, 3 пассерованных в растительном масле томата и смешать эти ингредиенты. Посолить, поперчить, добавить зубчик чеснока, 1 чайную ложку свежих хлебных крошек и упарить эту массу. Смазать ломтики баклажана, уложить их на противень, полить небольшим количеством растительного масла и запечь в духовке на среднем огне (30 минут). Такие баклажаны можно подать и в холодном, и в горячем виде в той же посуде, где они готовились.

### Баклажаны по-провансальски

Разрезать баклажаны пополам, зажарить. Удалить мякоть, нарубить ее вместе с пассерованным в растительном масле луком. Добавить пассерованные в растительном масле томаты, свежие хлебные крошки, зубчик чеснока, петрушку, соль и перец. Нафаршировать этой смесью баклажаны, запечь. Перед сервировкой полить вокруг томатным соусом.

### Баклажаны по-сербски

Зажарить баклажаны, как сказано в рецепте *Баклажаны по-египетски.* Удалить мякоть, нарубить, смешать с отварной рубленой говядиной, пассерованными очищенными нарезанными томатами, пассерованным луком и отварным рисом. Нафаршировать баклажаны этой смесью, посыпать сухарями, запечь в духовке на сильном огне. Полить вокруг томатным соусом, посыпать зеленью петрушки.

### Суфле из баклажан

Разрезать баклажаны пополам, зажарить обычным способом. Удалить мякоть, уложить корки на смазанный маслом противень. Мелко нарубить мякоть, перемешать ее с соусом «Бешамель», тертым сыром и 2 сырыми желтками. Добавить 3 взбитых белка. Заполнить этой смесью корки баклажан, запечь их в духовке. Подать сразу.

## Морковь

### Глазированная морковь для гарниров

Свежую морковь не надо бланшировать. Ее обрабатывают либо целиком, либо разрезают на две или четыре части, в зависимости от величины. Если морковь старая, то ей придают форму оливок и ее хорошо бланшируют. Залить морковь водой в кастрюле так, чтобы она только чуть ее прикрывала, добавить 6 грамм соли, 30 грамм сахара и 60 грамм масла (на 0,5 литра воды). Варить, пока вода почти полностью не выпарится, а ее консистенция будет напоминать сироп. Потом морковь отпассеровать в том же сиропе. При этом ее поверхность должна стать блестящей.

*Примечание.* Каков бы ни был дальнейший способ приготовления моркови, подготовить ее надо именно таким образом.

### Морковь со сливками

Приготовить морковь вышеприведенным способом. Когда вода превратится в сироп, полить сверху кипящими сливками. Упарить, подать на тимбале.

### Морковь «Марианна»

Нарезать свежую морковь крупной соломкой, потушить в масле, добавив зажаренные на масле опята (половина от общего веса моркови). Добавить в последний момент масло «Метрдотель» с густым мясным бульоном, подать на тимбале.

### Морковь а-ля Виши

Мелко нарезать морковь. Если она старая, то хорошо отбланшировать. Далее готовить по рецепту *Глазированная морковь.* Подать на тимбале, посыпав зеленью петрушки.

### Флан с морковью

Этот флан можно подать и как овощной гарнир и как десерт. Выложить форму слоеным тестом, заполнить чуть подсахаренным морковным пюре. Покрыть половинками колечек глазированной моркови. Далее готовить обычным способом.

*Примечание.* Также флан можно заполнить морковью «Виши» со сваренным в бульоне рисом (18 минут).

## Побеги и корень сельдерея

Сельдерей должен быть волокнистым, белым и нежным. Нарезать сельдерей кусочками, удалить веточки, обработать корень. Промыть, пробланшировать 15 минут, остудить. Тушить сельдерей обычным способом. Когда он будет готов, разделить каждый кусочек пополам.

### Различные способы приготовления сельдерея

Все рецепты, указанные для кардона (испанского артишока), применимы и для побегов сельдерея. Это сельдерей с пармезаном, с соусом «Морнэ» и по-милански. Сельдерей подают с соусом «Деми-гляс», с костным мозгом, сливочным соусом, с ароматными травами, «Итальянским» и «Миланским» соусами, а также с подливой.

### Корень сельдерея по-итальянски

Очистить сельдерей, разрезать на кусочки толщиной 1,5 сантиметра, отварить почти до готовности в подсоленной воде. Слить жидкость, добавить «Итальянский» соус, завершить приготовление в этом соусе. Подать на тимбале, посыпав зеленью петрушки.

### Корень сельдерея с подливой

Приготовить сельдерей по вышеприведенному рецепту, завершить приготовление в телячьем бульоне, загущенном крахмалом. Подать на тимбале.

### Пюре из побегов сельдерея

Мелко нарезать сельдерей, отбланшировать, потушить в очень жирном консоме. Сцедить жидкость, протереть сельдерей через сито, смешав с бульоном, оставшимся от тушения. Загустить пюре картофельным густым белым пюре (1/4 веса от количества сельдерея). Подогреть, добавить масло, подать на тимбале.

### Пюре из корня сельдерея

Очистить сельдерей, нарезать кусочками, отварить в подсоленной воде. Сцедить жидкость, протереть через сито. Добавить 1/3 от его веса картофельного пюре. Сложить полученную массу в сотейник, добавить 50 грамм масла (на 0,5 килограмма), подсушить на сильном огне, влить молоко, чтобы вернуть прежнюю консистенцию. Снять с огня, положить немного масла, подать на тимбале.

## Белые грибы

Белые грибы с еще нераскрывшимися шляпками не стоит мыть, их надо только обтереть. Напротив, раскрывшиеся белые грибы должны быть хорошо промыты. Их либо готовят на гриле, либо тушат в масле.

### Белые грибы по-бордоски

Нарезать шляпки грибов ломтиками, посолить, поперчить, подрумянить на растительном масле. Нарубить на 250 грамм шляпок 30 грамм ножек, смешать. Добавить кофейную ложку лука-шалота и столовую ложку хлебных крошек, которые поглощают излишек растительного масла. Пожарить все вместе в течение нескольких минут, подать на тимбале, сбрызнув лимонным соком и посыпав зеленью петрушки.

### Белые грибы со сливками

Нарезать белые грибы ломтиками, потушить в масле вместе с рубленым луком (ложка лука на 250 грамм грибов). Сцедить жир, залить кипящими сливками, упарить. Перед сервировкой полить небольшим количеством сливок и подать на тимбале.

*Примечание.* Белые грибы можно приготовить следующим образом: промыть, отжать, пожарить на масле не подрумянивая. Потом переложить в кастрюлю с припущенным в масле луком, полить кипящими сливками, которые почти полностью упарить. Сливки можно заменить соусом «Бешамель».

### Белые грибы по-провансальски

Готовить как *Белые грибы по-бордоски*, заменив шалот репчатым луком и долькой чеснока. Выложить на тимбалу, сбрызнуть лимонным соком, посыпать зеленью петрушки.

### Белые грибы «Россини»

Готовить как *Белые грибы со сливками*, добавив 1/3 веса нарезанных ломтиками трюфелей. Перед сервировкой добавить немного топленого белого густого бульона, выложить на тимбал.

## Шампиньоны

Под этим простым названием понимаются обыкновенные грибы белого цвета или луговые грибы, распространенные в Англии.

### Шампиньоны со сливками

см. *Белые грибы со сливками.*

### Гренки с шампиньонами

Приготовить гарнир из мелких шампиньонов, тушенных в масле с лимонным соком и «Парижским» соусом. Отрезать несколько кусков хлеба «Жоко», вырезать немного мякоти, обжарить на масле, потушить в духовке. Заполнить гренки начинкой из шампиньонов. Подать в крустаде с хлопьями из слоеного теста.

### Шампиньоны на гриле

Отобрать шампиньоны среднего размера, промыть, отжать, приправить, смазать растительным маслом, зажарить на гриле. Подать на круглом блюде, заправив полую сторону шляпки размягченным маслом «Метрдотель».

### Шампиньоны гриль по-бургундски

Приготовить шампиньоны по вышеприведенному рецепту, зажарить на гриле почти до готовности, сложить на противень, заправить маслом, как улиток по-бургундски, поставить в духовку на 5 минут.

### Фаршированные шампиньоны

Отобрать шампиньоны среднего размера, удалить ножки, промыть, обсушить. Уложить на противень, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом, поставить в духовку на 5 минут, чтобы выпарилась влага. Заполнить полую часть густым соусом «Дюксель» с добавлением хлебных крошек. Посыпать поверхность сухарями, полить несколькими каплями растительного или топленого сливочного масла. Запечь в духовке на сильном огне.

### Шампиньоны с ароматными травами

Промыть грибы, мелко нарезать, посолить, поперчить, пожарить с маслом на сильном огне. Посыпать зеленью петрушки.

### Решетчатый флан с шампиньонами

Выложить смазанную маслом круглую форму песочным тестом. Нарезать шампиньоны, обжарить их в масле вместе с небольшим количеством рубленого лука. Заправить холодным соусом «Бешамель» со сливками. Заполнить пирог получившейся начинкой. Загнуть края теста, поверх фарша сделать тонкую решетку из полосок теста. Смазать желтком, готовить в горячей духовке.

### Решетчатые тарталетки с шампиньонами

Эти тарталетки являются отличным гарниром для турнедо и нуазет. Готовить как *Решетчатый флан*, используя корзиночки для тарталеток.

### Шампиньоны фигурные для гарниров

Отобрать свежие шампиньоны, хорошо промыть, сцедить жидкость. Срезать ножки у основания шляпки. Придать ножом шляпкам различную форму и положить в заранее приготовленный кипящий отвар. Отвар готовится следующим образом: на 1 килограмм шампиньонов налить в кастрюлю 1 децилитр воды, добавить 10 грамм соли, 60 грамм масла, сок половины лимона и вскипятить. Варить шампиньоны в таком отваре 5 минут. Потом выложить в миску, накрыть промасленной бумагой.

### Пюре из шампиньонов

Вымыть 1 килограмм грибов, обсушить. Быстро очистить, протереть через крупное сито. Выложить сырое пюре в сотейник, добавить 60 грамм топленого масла, потушить на сильном огне до полного испарения влаги. Добавить 3 децилитра упаренного соуса «Бешамель» и 1 децилитр сливок. Посолить, поперчить белым перцем, посыпать мускатным орехом. Упарить на сильном огне. Сняв с огня, добавить 100 грамм масла.

## Трюфели

Трюфели употребляются чаще всего в качестве гарнира, однако их можно подавать и как самостоятельное овощное блюдо, и как закуску. В этом случае трюфели готовят самым простым способом, не прибегая к каким-либо изыскам.

### Трюфели в золе

Отобрать свежие трюфели, хорошо промыть, но не снимать кожицы. Слегка подсолить, сбрызнуть шампанским. Обернуть каждый трюфель полоской сала, потом промасленной бумагой, положить в горячую золу, сверху тоже присыпав золой. Во время приготовления обновлять золу. Готовить 40–45 минут трюфели весом 55–60 грамм и 50–55 минут трюфели весом 70–75 грамм. Подавать на салфетке, сняв бумагу. Отдельно подать свежее масло.

### Трюфели в шампанском

Промыть трюфели, очистить от кожицы. Приправить, сложить в сотейник с шампанским и ложкой бордоской нарезки «Мирепуа». Варить под крышкой. Выложить трюфели на тимбалу или в маленькие серебряные формочки. Почти полностью упарить шампанское, добавить светлый телячий бульон. Процедить через ткань, полить трюфели, подержать 10 минут рядом с огнем, не доводя соус до кипения.

### Трюфели со сливками

Очистить 500 грамм трюфелей, нарезать толстыми ломтиками. Посолить, поперчить, потушить в 60 граммах масла, добавив горячее шампанское. Упарить 3 децилитра сливок и 3 децилитра соуса «Бешамель». Добавить трюфельный отвар и сливки. Положить 60 грамм масла, смешать трюфели с этим соусом. Подавать на тимбале или в воловане.

*Примечание.* Трюфели со сливками являются отличным гарниром для куриного филе или филе из дичи.

### Трюфели на салфетке

Приготовить трюфели в мадере (см. *Трюфели в шампанском).* Подавать на салфетке, сложенной в виде артишока. Салфетку положить в тимбал. На салфетке можно также подать трюфели в золе.

### Тимбала с трюфелями

Смазать форму для тимбала маслом и выложить ее обычным тестом. На дно и стенки теста положить ломтики сала. Заполнить внутреннюю часть сырыми очищенными трюфелями. Посолить, поперчить. Добавить 1 стакан мадеры, 2 ложки светлого густого куриного или телячьего бульона, покрыть трюфели полосками сала, а сам тимбал закрыть слоем теста. Смазать желтком и готовить в горячей духовке 50 минут. Перед сервировкой вынуть тимбал из формы, подать на салфетке.

*Примечание.* Трюфели для гарнира должны быть тщательно очищены от кожицы. Если же трюфели подаются как самостоятельное блюдо, то, напротив, их чистить не следует.

## Опята и лисички

Эти съедобные грибы лучше всего жарить на масле с небольшим количеством рубленых репчатого лука и лука-шалота.

## Мексиканский огурец

Этот замечательный овощ стал известен сравнительно недавно, но гурманы уже оценили его. Его собирают с конца октября до конца февраля, тогда же, когда и огурцы с кабачками, которые он напоминает по вкусу. Мексиканский огурец готовят так же, как и эти два овоща. Для него подходят и все рецепты, применимые для кард она и артишока.

## Цикорий

Существует три вида цикория: 1) кудрявый цикорий или эндивий; 2) фламандский цикорий – молодой, только что появившийся эндивий, очень напоминающий эскароль; 3) брюссельский или бельгийский цикорий, который представляет собой культивированный в темном месте корень эскароля. Он отличается от первых двух видов цикория с кулинарной точки зрения и с точки зрения вкусовых качеств. В дальнейшем он будет называться в рецептах эндивий.

### Цикорий со сливками

Отбланшировать цикорий в течение 10 минут в кипящей воде. Остудить, отжать, нарубить. Загустить 150 граммами коричневой подливы «Ру» с маслом (на 1 килограмм цикория). Залить 1 литром консоме, посолить, добавить щепотку сахарной пудры, тушить в духовке 1 час 30 минут под крышкой. Потом переложить цикорий в другую кастрюлю, влить 3 децилитра сливок, добавить 150 грамм масла. Подать на тимбале.

**Цикорий по-фламандски**

Нарезать цикорий на кусочки длиной 4–5 сантиметров, отбланшировать, остудить и далее готовить по вышеприведенному рецепту. Единственная разница – цикорий не надо шинковать.

**Хлеб из цикория**

Потушить цикорий в духовке. Смешать с 5 взбитыми желтками, уложить в смазанную маслом форму. Готовить на водяной бане. Немного остудить, выложить из формы на блюдо. Полить сливочным соусом.

**Пюре из цикория**

Потушить цикорий, протереть через сито, смешать с картофельным пюре со сливками (1/3 от веса цикория). Подогреть, добавить масло, сняв с огня, подать на тимбале.

**Суфле из цикория**

250 грамм тушеного цикория протереть через сито, загустить 3 желтками, 3 взбитыми белками и 60 граммами тертого пармезана. Выложить в смазанный маслом тимбал, посыпать тертым пармезаном, далее готовить обычным способом.

*Примечание.* Суфле из цикория также можно готовить в маленьких квадратных формочках. Оно является прекрасным гарниром к блюдам из телятины и окорока.

## Эндивий, или брюссельский цикорий

Эндивий следует подготовить следующим образом. Почистить, помыть, отжать и сложить в кастрюлю. Залить отваром из 2 децилитров воды и сока половины лимона, добавить щепотку соли и 50 грамм масла. Закрыть промасленной бумагой, потом крышкой и довести до кипения на сильном огне. Кипятить на медленном огне 30–35 минут. Эндивий также можно подать в натуральном виде. Он является отличным гарниром к мясным блюдам. Также эндивий можно готовить по рецептам *Кардоны со сливками* и *Кардоны по– милански.*

### Эндивий по-арденнски

Сложить обработанный эндивий в смазанный маслом сотейник, добавить воду и масло, как описано выше, но не добавлять лимонный сок. Когда эндивий будет готов наполовину, положить 125 грамм нарезанной кубиками бланшированной грудинки и 100 грамм рубленого постного окорока. Завершить приготовление, выложить на тимбал, полить упаренным отваром, добавить масло.

### Эндивий по-буржуазному

Промыть эндивий, отжать. Сложить в смазанный маслом сотейник, посолить, закрыть крышкой, тушить на маленьком огне. В конце приготовления масло должно стать светлым, а листья чуть подрумяненными.

### Эндивий со сливками

Отварить обычным способом, залить сливками.

### Эндивий с подливой

Отварить эндивий, слить жидкость, сложить на тимбалу. Полить бульоном, оставшимся от тушения телятины.

### Эндивий «Морнэ»

Отварить эндивий, сцедить жидкость, уложить на противень, политый соусом «Морнэ». Залить эндивий этим же соусом, посыпать сыром, сбрызнуть топленым маслом и быстро запечь.

# Капуста

С кулинарной точки зрения капусту можно разделить на семь видов:

1. Белокочанная капуста, из которой готовят кислую капусту.
2. Краснокочанная капуста, которую используют в качестве гарнира и закуски.
3. Савойская капуста, которая лучше всего подходит для тушения и отваривания.
4. Кудрявая шотландская капуста и молодая майская капуста, которую обычно отваривают.
5. Цветная капуста и брокколи, у которых используют в основном соцветия. Однако отваривают и листья, если они нежные.
6. Брюссельская капуста.
7. Кольраби и брюква, корнеплоды которых можно готовить как репу, а листья отваривать, если они молодые и нежные.

## Белокочанная капуста

Ее можно тушить, как и савойскую капусту, но так как она имеет жесткую структуру, то лучше всего из нее готовить кислую капусту.

### Кислая капуста

Если капуста старая, то ее нужно вымочить несколько часов в холодной воде. Однако лучше всего использовать молодую белокочанную капусту. Перед тем как положить капусту в отвар, ее надо отжать, чтобы вытекла вся жидкость, слегка отогнуть листья, посолить, поперчить и только затем положить в сотейник, выложенный полосками сала. Добавить на каждые 5 килограмм капусты 3 морковки, 3 луковицы с гвоздикой, букет из ароматных трав, 100 грамм ягод можжевельника в мешочке, 200 грамм утиного или свиного жира, 500 грамм бланшированной грудинки. Залить доверху белым консоме, покрыть полосками сала, довести до кипения и готовить 4 часа в духовке под крышкой. Вынуть овощи, букет из ароматных трав, можжевельник, выложить капусту на тимбал, предварительно сцедив с нее всю жидкость. Окружить тонкими ломтиками окорока, треугольниками сала и отварными франкфуртскими или страсбургскими сосисками.

## Краснокочанная капуста

### Краснокочанная капуста по-фламандски

Разрезать кочан на четыре части, удалить внешние листья и кочерыжку и нарезать каждую часть тонкой соломкой. Приправить солью, перцем, мускатным орехом, сбрызнуть уксусом, положить в смазанную маслом кокотницу. Закрыть крышкой, поставить в духовку на слабый огонь. Когда капуста будет почти готова, добавить 4 очищенных, разрезанных на четвертинки яблока сорта ренет, ложку сахара или сахарной пудры и завершить приготовление.

### Краснокочанная капуста а-ля Лимузин

Нарезать капусту тонкой соломкой, приправить, отварить в небольшом количестве бульона. Добавить в бульон жир, оставшийся от свиного жаркого, и чищеные каштаны (20 каштанов на капусту средней величины).

*Примечание.* Такую капусту готовят в глиняном горшочке.

### Маринованная краснокочанная капуста для закусок

Нарезать капусту тонкой соломкой, переложить в глиняный горшочек, посыпать солью и оставить на 6–8 часов, постоянно помешивая. Потом сцедить жидкость, переложить в дру-

гой горшочек с чесноком, горошинами перца и лавровым листом. Залить остывшим кипяченым уксусом и мариновать еще 1–2 дня.

*Примечание*. Маринованная краснокочанная капуста – отличный гарнир для отварной говядины.

## Савойская зеленая капуста

### Капуста по-английски

Разрезать капусту на четыре части, удалить кочерыжку и верхние листья. Отварить в подсоленной воде. Сцедить жидкость, капусту хорошо отжать, нарезать на квадратные и цилиндрические кусочки. Такая капуста подается как овощной гарнир.

### Тушеная капуста

Разрезать капусту на четыре части, отбланшировать, остудить и хорошо отжать. Снять листья, срезать кочерыжку, посолить, поперчить, добавить мускатный орех, положить в кастрюлю, выложенную полосками сала. Добавить разрезанную на четыре части морковь, лук с гвоздикой, букет из ароматных трав, влить 4 децилитра консоме и 3 ложки жира (на 1 килограмм капусты). Покрыть полосками сала, довести до кипения, тушить на слабом огне 4 часа.

### Фаршированная капуста

Отобрать капусту средних размеров, отбланшировать, остудить, срезать кочерыжку. Положить капусту на салфетку, отделить листья. Приправить и заполнить листья гаши из сырого или вареного мяса, рубленых лука и зелени петрушки. Приправить фарш. Придать капусте по возможности прежнюю форму, обернуть ее полосками сала, перевязать и тушить 3 часа на небольшом огне в бульоне. Перед сервировкой сцедить жидкость, снять полоски сала, выложить на блюдо, после чего полить несколькими ложками обезжиренного упаренного бульона, смешанного с соусом «Деми-гляс». Оставшийся бульон подать отдельно.

*Примечание.* Можно удалить внутреннюю часть капусты, оставив 2–3 слоя верхних листьев. Удаленные листья нарубить, смешать с фаршем и заполнить капусту этим гарниром. Далее готовить по вышеприведенному рецепту. В фарш можно добавить плов из риса и жир гусиной печени.

### Су-фассум по-провансальски

Отбланшировать капусту, остудить. Снять верхние листья, сложить на марлю. Положить на этот слой следующую начинку: нарубить и приправить нижние листья, добавить 250 грамм бланшированных листьев свеклы, 750 грамм сосисочного фарша, 200 грамм постного окорока, нарезанного кубиками и подрумяненного, рубленую пассерованную луковицу, 2 нарезанных томата, давленую дольку чеснока, 100 грамм бланшированного риса и 125 грамм свежего горошка. Завернуть края марли и связать сверху так, чтобы придать капусте первоначальную форму. Положить в бараний потофе или в обычный мармит и тушить на медленном огне 3,5–4 часа.

### Капуста для гарнира А

Отбланшировать, остудить, сцедить жидкость с капусты. Снять верхние листья. Отобрать листья побольше, чтобы их хватило на приготовление шариков. Нарубить оставшуюся капусту, посолить, поперчить ее. Положить на большие листья и скатать шарики. Сложить в смазанный маслом сотейник, покрыть полосками сала. Далее потушить обычным способом.

### Капуста для гарнира В

Приготовить шарики по вышеприведенному рецепту и заполнить их гаши. Тушить обычным способом.

### Капуста для гарнира С

Отбланшировать столько листьев капусты, сколько будет шариков. Остудить, заполнить каждый лист ложкой плова из риса, смешанного с пюре из гусиной печени. Скатать шарики, тушить как фаршированную капусту.

*Примечание.* Мы рекомендуем использовать при тушении капусты, а также капустных шариков жир гусиной печени.

## Кудрявая капуста, молодая капуста, листья брокколи, кольраби и брюквы

Эти различные виды капусты мы рекомендуем готовить по-английски (то есть отваривать) или в масле, как брюссельскую капусту.

## Цветная капуста и брокколи

Брокколи отличается от цветной капусты фиолетовым цветом соцветий. Английская брокколи гораздо меньше размером, чем брокколи, произрастающая на юге Франции. Брокколи и цветную капусту готовят одинаково.

### Цветная капуста по-английски

Ее готовят целиком, не срезая листьев. Промывают в большом количестве воды, отваривают в подсоленной воде, слегка охлаждают и подают либо на салфетке, либо на большом тосте из жареного хлеба, который поглощает оставшуюся влагу.

### Цветная капуста со сливочным соусом

Разделить капусту на соцветия, снять верхние листики, отварить в подсоленной воде. Сцедить жидкость, выложить соцветия на тимбал, придав форму капусты. Отдельно подать сливочный соус.

*Примечание.* Можно отварить капусту почти до готовности и завершить приготовление в сливочном соусе.

### Пончики из цветной капусты

Отварить соцветия, сцедить жидкость, посыпать зеленью петрушки, замариновать на 20 минут в растительном масле и лимонном соке. Обмакнуть в тесто, зажарить во фритюре. Подать на салфетке вместе с жареной петрушкой. Отдельно подать томатный соус.

### Запеченная цветная капуста

Отварить соцветия, сцедить воду, подсушить в течение нескольких минут на масле. Полить дно горшочка несколькими ложками соуса «Морнэ», положить в него соцветия. Снова полить тем же соусом, посыпать тертым сыром, сухарями, полить топленым маслом, запечь.

### Цветная капуста по-милански

Выложить капусту в смазанное маслом и посыпанное тертым сыром блюдо. Посыпать соцветия тертым сыром, добавить несколько кусочков масла, запечь. Когда капуста будет готова, полить ее ореховым маслом и подать.

### Цветная капуста по-польски

Отварить капусту, сцедить воду, выложить на смазанное маслом блюдо. Посыпать измельченными желтками и зеленью петрушки. Перед сервировкой полить смесью орехового масла и хлебных крошек (30 грамм крошек на 125 грамм масла).

### Цветная капуста с различными соусами

Отварить цветную капусту в подсоленной воде, сцедить жидкость, выложить на тимбал. Подать с топленым маслом, масляным соусом, «Голландским» соусом или соусом «Муслин».

### Пюре из цветной капусты «Дюбарри»

Отварить капусту в подсоленной воде, сцедить жидкость, протереть через сито, добавить картофельное пюре со сливками ($^1/_4$ от веса капустного пюре). Подогреть, снять с огня, положить масло, подать на тимбале.

## Брюссельская капуста

### Брюссельская капуста по-английски

Отварить в подсоленной воде, сцедить жидкость, подать на тимбале или на решетке.

### Брюссельская капуста со сливками

Отварить капусту, сцедить жидкость, подсушить на масле, нашинковать. Залить сливками. Капуста должна впитать в себя как можно большее количество сливок.

### Брюссельская капуста «Бон-Фам»

Отварить капусту и сцедить воду. Переложить в сотейник. Посолить, поперчить, добавить 50 грамм масла, нарезанного кусочками, на каждые 0,5 килограмма капусты. Закрыть крышкой, тушить в духовке 15 минут.

### Запеченная брюссельская капуста

Отварить, сцедить воду, подсушить на масле, приправить, загустить небольшим количеством соуса «Бешамель» с маслом. Выложить капусту на огнеупорное блюдо, полить соусом «Морнэ», посыпать тертым сыром, быстро запечь.

### Брюссельская капуста по-милански

см. *Цветная капуста по-милански.*

### Брюссельская капуста по-польски

см. *Цветная капуста по-польски.*

### Жареная брюссельская капуста

Отварить капусту, слить воду и положить в сотейник с большим количеством масла. Жарить, пока капуста не подрумянится. Выложить на тимбал, посыпать зеленью петрушки.

### Пюре из брюссельской капусты по-фламандски

Отварить капусту почти до готовности, слить воду, потушить на масле. Протереть через сито, добавить картофельное пюре (1/3 от количества капустного пюре). Подогреть, снять с огня, положить масло и подать на тимбале.

## Молодая капуста

Молодая капуста особенно популярна в Бельгии. Ее готовят как обычную капусту.

# Огурцы и кабачки

Огурцы и кабачки готовят одинаково. Обычно их используют как гарнир.

## Огурцы со сливками

Снять кожицу, придать огурцам форму оливок. Отбланшировать, слить воду. Потушить почти до готовности в масле, влить кипящие сливки, упарить. В конце приготовления добавить немного соуса «Бешамель», чтобы загустить огурцы, подать на тимбале.

## Фаршированные огурцы А

Нарезать огурцы кусочками длиной 5 сантиметров, снять кожицу, отбланшировать, сцедить воду. Удалить мякоть, сложить вплотную в сотейник с маслом, потушить. Когда

они будут почти готовы, заполнить сырым куриным фаршем. Завершить приготовление на небольшом огне.

### Фаршированные огурцы В

Снять с огурцов кожицу, разрезать пополам в длину, удалить ложкой мякоть. Отбланшировать, сцедить воду. Заполнить половинки огурцов куриным фаршем, смешанным со смесью «Дюксель».

Придать огурцам первоначальную форму, соединив половинки. Обернуть полосками сала, потом марлей, перевязать, потушить обычным способом. Когда огурцы будут готовы, снять марлю, сало, нарезать колечками.

### Глазированные огурцы

Нарезать огурцы кусочками, придать овальную форму. Быстро отбланшировать. Далее готовить как глазированную морковь. Обмакнуть огурцы в сиропообразную жидкость, в которой они готовились.

### Кабачки по-провансальски

Мелко нарезать кабачки, потушить в масле. Добавить 1/3 от их количества риса, заправленного несколькими ложками соуса «Бешамель». Перемешать. Выложить на противень, посыпать смесью из тертого пармезана и хлебных крошек, полить маслом, запечь.

*Примечание.* В Провансе кабачки готовят как и баклажаны: фаршированными, жареными, пассерованными и т. д.

## Японскии чистец, или стахис

Стахис надо промыть, очистить, отбланшировать, подсушить на масле, не подрумянивая. Стахис должен быть очень свежим. Лучший способ очистки стахиса – потереть его тканью с крупной солью, помыть, снять остатки кожицы.

### Оладьи из стахиса

Почистить стахис и отварить в подсоленной воде. Сцедить жидкость, смешать с густым «Парижским» соусом, раскатать массу на плоской поверхности, остудить (см. *Крокетки из стахиса)*. Взять ложкой массу, обмакнуть в тесто для жаренья, опустить во фритюр, подать на салфетке вместе с жареной петрушкой.

### Стахис со сливками

Отбланшировать стахис, потушить в масле почти до готовности, залить кипящими сливками. Завершить приготовление, хорошо упарив сливки. Добавить немного светлого соуса «Бешамель», подать на тимбале.

### Крокетки из стахиса

Отварить стахис в подсоленной воде, сцедить жидкость, смешать с густым «Парижским» соусом (3,5 децилитра на 0,5 килограмма стахиса). Раскатать массу на смазанной маслом поверхности, остудить. Нарезать массу на части по 60 грамм, скатать шарики и цилиндры, обвалять их в хлебных крошках и яйце, опустить в очень горячий фритюр на 5–6 минут. Сцедить жир через ткань, слегка посолить, подать на салфетке с пучками очень свежей петрушки.

### Стахис по-милански

Отбланшировать стахис, сцедить воду, отжать. Тушить в масле 12–15 минут. Выложить в тимбал слоями, чередуя со слоями тертого пармезана и гриера. Полить бульоном, оставшимся от тушения говядины, посыпать тертым сыром, подрумянить в духовке.

### Стахис, пассерованный в масле

Отбланшировать стахис, сцедить воду, отжать и положить на сковороду с очень горячим маслом. Пассеровать на сильном огне, пока стахис не подрумянится. Подать на тимбале, посыпав слегка петрушкой.

### Стахис в «Велуте»

Отварить стахис в подсоленной воде. Сцедить жидкость, загустить «Велуте» на эссенции из шампиньонов.

### Пюре из стахиса

Отварить стахис в подсоленной воде, добавив на каждые 0,5 килограмма 125 грамм разрезанного на четвертинки картофеля. Когда стахис и картофель будут готовы, слить воду, протереть через сито, подсушить пюре на сильном огне. Добавить молоко, подогреть, снять с огня, положить масло, подать на тимбале.

*Примечание.* Запеченный стахис и стахис по– польски готовят как брюссельскую капусту.

## Шпинат

Шпинат готовят напосредственно перед сервировкой. Его бланшируют в большом количестве подсоленной воды, охлаждают и с силой отжимают, чтобы удалить всю жидкость. Иногда его нарезают кусочками, а иногда протирают через сито. Если шпинат подают целиком, то листья просто откидывают на сито, но не отжимают их и не охлаждают.

### Шпинат по-английски

Шпинат бланшируют, сцеживают воду, подают на тимбале в горячем виде.

### Шпинат со сливками

Нарубить шпинат или протереть через сито. Положить в сотейник с 60 граммами масла (на 0,5 килограмма), подсушить на сильном огне. Добавить 1/4 от его веса сливочного соуса, тушить на небольшом огне еще 10 минут. Подать на тимбале, полив горячими сливками.

### Запеченный шпинат

Подсушить шпинат по вышеприведенному рецепту на 100 граммах масла. Добавить 75 грамм тертого сыра, смешать, выложить на смазанный маслом противень, посыпать тертым сыром, полить топленым маслом и быстро запечь.

### Шпинат «Мамаша Луизетт»

Промыть шпинат, отжать, подсушить и крупно нарубить. Выложить в сотейник со 100 граммами масла (на 0,5 килограмма шпината) и тушить на сильном огне, постоянно поме-

шивая. Когда шпинат будет готов, добавить 50 грамм нарезанного кубиками постного окорока и 25 грамм маленьких жареных гренков из деревенского хлеба. Выложить в салатницу, подать.

## Шпинат а-ля Вирофле

Разложить на салфетке бланшированные листья шпината. В центр каждого листа положить по оладье из шпината и хлебных жареных крошек. Завернуть листья, сложить на смазанный маслом противень, полить соусом «Морнэ», посыпать тертым сыром, полить топленым маслом, запечь на сильном огне.

## Оладьи из шпината

Подсушить шпинат на масле. Снять с огня, добавить на полкило шпината децилитр упаренного соуса «Бешамель», 2 ложки густых сливок, яйцо и 3 взбитых желтка. Посолить, поперчить, бросить щепотку мускатного ореха. Подогреть на сковороде масло. Брать ложкой смесь, выливать ее на сковороду. Следить, чтобы оладьи не касались друг друга. Жарить 1 минуту на одной стороне. Потом перевернуть вилкой на другую сторону. Выложить на блюдо или на тимбал, отдельно подать сливочный соус.

*Примечание.* Оладьи из шпината можно готовить, добавляя блинное тесто.

## Блины из шпината

Подсушить листья шпината. Приправить и добавить смесь для йоркширского пудинга. Жарить на сковороде или в глубоких формочках для тарталеток.

*Примечание.* Блины из шпината – отличный гарнир для блюд из говядины, телятины и окорока.

## Суфле из шпината

Приготовить массу по рецепту *Суфле из цикория.* Положить смесь в форму, чередуя каждый слой со слоем выложенного решеткой анчоусного филе. Сверху украсить горкой из шпината, выложив и на нее решеткой анчоусное филе. Далее готовить суфле обычным способом.

*Примечание.* Анчоусное филе можно заменить эскалопами из постного окорока.

## Суфле из шпината и трюфелей

см. рецепт выше. Заменить анчоусное филе ломтиками трюфелей.

*Примечание.* Суфле из шпината можно подать как овощную закуску в больших тимбалах или как гарнир в маленьких кассолетках.

## Флорентийский фенхель

К сожалению, этот овощ мало используется, кардоны или сельдерей, предварительно отварив хотя он очень вкусен. Его можно готовить как в подсоленной воде.

## Фаршированные виноградные листья, или долма

Обрезать у листьев веточки, отбланшировать лист, сцедить воду. В центр каждого листа положить ложку рисового плова, смешанного с пюре из гусиной печени. Завернуть листья подобно маленьким голубцам. Сложить в сотейник, дно которого выложено полосками сала.

Покрыть долму тонкими полосками сала, залить доверху консоме, довести до кипения, потушить на небольшом огне. Подать с бульоном, оставшимся от тушения.

## Бобы

У бобов счищают кожицу, далее их варят в подсоленной воде с веточками чабреца. После чего сцеживают воду, добавляют рубленые листья чабреца. Чабрец – необходимое дополнение для бобов.

### Бобы по-английски

Отварить бобы в подсоленной воде, подать на салфетке с кусочком свежего сливочного масла.

**Бобы в масле**

Отварить бобы, слить воду, пожарить на сильном огне, чтобы они подсохли. Снять с огня, добавить 100 грамм масла на каждые 0,5 килограмма бобов.

**Бобы со сливками**

Отварить бобы, подсушить, заправить 3 ложками густых сливок (на 0,5 килограмма бобов).

**Пюре из бобов**

Готовить как пюре из картофеля. Пюре из бобов – отличный гарнир для окорока.

## Бамия

Этот овощ распространен в Америке и странах Востока. Во Франции его употребляют достаточно редко. Бывает продолговатая и круглая бамия. Оба вида готовятся одинаково.

### Бамия со сливками

Обрезать оба конца бамии, отбланшировать в подсоленной воде, сцедить жидкость. Потушить в масле, заправить сливочным соусом.

### Тушеная бамия

Отбланшировать бамию, сложить в кастрюлю с пассерованным луком и кусочками постного бланшированного окорока, приправить, влить небольшое количество воды. Тушить на небольшом огне. Выложить на блюдо кусочки окорока, а в центре положить бамию.

### Бамия для гарнира

Отбланшировать бамию почти до готовности, сцедить воду, потушить в бульоне того блюда, с которой бамия будет подаваться. Если бамия подается к жареной курице, то ее следует тушить в легком телячьем бульоне.

### Бамия «Янина»

Если бамия сухая, ее следует вымочить в течение суток. Подрумянить в жире из бараньих хвостов 125 грамм рубленого лука, 4 нарезанных очищенных томата, 250 грамм бараньего мяса, нарезанного кубиками, потом все это потушить 7–8 минут. Добавить бамию, влить немного воды, готовить на маленьком огне.

## Побеги хмеля

Съедобная часть отделяется от волокнистой, при этом следует отломать головки побегов, как у спаржи. Промыть побеги несколько раз, отварить в подсоленной воде, смешанной с соком лимона (на 1 литр воды сок половины лимона).

Побеги хмеля можно готовить с маслом, со сливками, с «Велуте» и т. д. Обычно побеги хмеля подают с яйцами, сваренными в мешочек, и жаренными на масле гренками.

## Белая фасоль

### Белая фасоль по-американски

Отварить сухую фасоль, добавить 500 грамм постного бекона. Сцедить с фасоли жидкость и жир, смешать с беконом, нарезанным кубиками, заправить томатным соусом.

### Белая фасоль в масле

Отварить фасоль, сцедить воду, посолить, поперчить, заправить 80—100 граммами масла (на 0,5 килограмма фасоли). Выложить на тимбалу, посыпать зеленью петрушки.

### Белая фасоль по-бретонски

Отварить фасоль, сцедить воду и заправить фасоль «Бретонским» соусом (2 литра соуса на 1 килограмм отварной фасоли). Выложить на тимбалу, посыпать зеленью петрушки.

### Запеченная белая фасоль

Отварить фасоль, сцедить воду, заправить бараньим бульоном, выложить на противень, посыпать сухарями, полить топленым маслом, запечь.

### Белая фасоль по-лионски

Отварить фасоль, смешать со 125 граммами подрумяненного на масле лука. Посыпать зеленью петрушки.

### Пюре из белой фасоли «Суассонез»

Отварить фасоль, протереть через сито. Добавить 100 грамм масла (на 0,5 килограмма фасоли), подсушить пюре на сильном огне, добавить молоко, чтобы придать пюре прежнюю консистенцию.

## Фасоль фляжоле

Такую фасоль обычно употребляют свежей. Иногда фляжоле консервируют или сушат. Готовят фляжоле как и белую фасоль. Из нее получается очень изысканное пюре, которое называют пюре «Мюзар». Это пюре – отличный гарнир к баранине. Иногда пюре из фляжоле добавляют в пюре из белой фасоли, так как оно имеет более воздушную консистенцию, к тому же фляжоле улучшает вкус белой фасоли.

## Красная фасоль

Красную фасоль варят в подсоленной воде с добавлением красного вина. На 1 килограмм фасоли кладут 150 грамм постного окорока, морковку, луковицу, нашпигованную гвоздикой, букет из ароматных трав, соль, перец. Окорок вынимают до окончания приготовления фасоли. Когда фасоль будет готова, отвар должен быть хорошо упарен. Надо заправить фасоль маслом, добавить нарезанный кубиками окорок, подрумянить.

## Стручковая фасоль

Стручковую фасоль надо готовить очень внимательно. Даже если качество такой фасоли не очень хорошее, из нее все равно получаются прекрасные блюда. Стручковая фасоль должна быть свежей, варить ее не следует слишком долго. Она должна оставаться жестковатой. После приготовления фасоль нельзя охлаждать. Ее надо подсушить на огне, чтобы выпарилась лишняя влага. Предварительно фасоль солят и перчат, потом кладут на сковороду 100 грамм масла, нарезанного кусочками, и пассеруют.

*Примечание.* В стручковую фасоль не стоит добавлять петрушку. Это можно сделать лишь тогда, когда петрушка очень свежая, и добавить ее в уже готовую фасоль непосредственно перед сервировкой.

### Ассорти из фасоли

Это смесь равных частей фляжоле и стручковой фасоли, заправленной маслом.

### Стручковая фасоль а-ля Туранжель

Отварить стручковую фасоль в подсоленной воде. Когда она будет готова, сцедить воду, смешать с соусом «Бешамель». Выложить на тимбал, посыпать свежесорванной петрушкой.

### Пюре из стручковой фасоли

Отварить фасоль в подсоленной воде, сцедить жидкость, подсушить, потушить на масле (8—10 минут). Протереть через сито, смешать с воздушным пюре из фляжоле (половиной от количества пюре из стручковой фасоли).

## Салат-латук

### Тушеный латук с подливой

Отбланшировать латук, остудить, отжать. Разрезать на две-три части, потушить. Когда латук будет готов, отделить верхушки листьев, сложить части и выложить на блюдо, чередуя с жареными гренками в форме сердечек. Полить жидкостью, в которой латук тушился, смешанной с густым телячьим бульоном.

### Латук со сливками

см. *Цикорий со сливками.*

## Фаршированный латук

Отбланшировать латук, остудить, отжать. Вскрыть стебель, заполнить фаршем, смешанным с сухой смесью «Дюксель». Придать первоначальную форму, перевязать веревкой, потушить, выложить на тимбал. Подать как *Латук с подливой.*

## Фаршированный латук для гарнира

Потушить латук, разрезать стебель пополам, смазать каждую половину маленькой ложкой куриного фарша, смешанного с сухой смесью «Дюксель» или с нарезанными ломтиками трюфелями. Соединить обе половинки, сложить в сотейник, полить бульоном, оставшимся от тушения. Закрыть крышкой и тушить в духовке. Выложить на блюдо, полить упаренным бульоном, оставшимся от тушения, смешанным с телячьим бульоном.

## Латук по-флорентийски

Отбланшировать, остудить, сцедить жидкость. Срезать листья, выложить кольцом. В центре каждого листа положить ложку рисового плова, заправленного говяжьим бульоном и тертым пармезаном. Свернуть листья шариками. Сложить в сотейник, выложенный полосками сала, залить доверху нежирным бульоном, довести до кипения, тушить 30–35 минут. Откинуть шарики латука на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, положить в глубокое блюдо. На каждый лист положить по колечку отварного говяжьего костного мозга, посыпать тертым пармезаном, полить телячьим бульоном с добавлением томатов.

*Примечание.* Шарики из латука могут быть отличным гарниром для супов, а также для различных нуазет и турнедо.

## Латук с говяжьим костным мозгом

Потушить латук, выложить на блюдо. Сверху положить ломтики отварного говяжьего мозга, полить густым мясным бульоном с добавлением небольшого количества масла.

## Латук по-сербски

Потушить латук, разрезать в длину стебель и заполнить ложкой риса по-гречески. Полить загущенным крахмалом телячьим бульоном с добавлением томатов.

## Суфле из латука

см. *Суфле из шпината.*

# Чечевица

Способ приготовления чечевицы описан в на чале этой главы, где речь идет о сухих овощах.

## Пюре из чечевицы «Эзо»

см. *Пюре из фа соли.*

## Чечевица в масле

Отварить чечевицу, сцедить воду, подсушить на огне и заправить маслом (50 грамм масла на 0,5 килограмма чечевицы).

## Кукуруза

Отобрать свежую молочную кукурузу. Отварить в подсоленной воде или приготовить на пару. Когда кукуруза будет готова, снять листья с початков. Початки подают целиком на салфетке, а к ним – блюдце со свежим маслом. Если готовят кукурузу гриль, то початки кладут на решетку, а когда кукуруза подрумянится, счищают зерна и подают также на салфетке. Если кукуруза подается в качестве гарнира, то зерна заправляют маслом или сливками, как зеленый горошек. Также кукуруза продается в виде консервов.

### Кукурузные крокетки

Отварить кукурузу в подсоленной воде или на пару. Слить воду, подсушить, заправить соусом «Бешамель» и желтками. Раскатать массу, закрыть промасленной бумагой, остудить. Вылепить крокетки различной формы, обвалять в хлебных крошках, яйце и зажарить в горячем обильном фритюре.

*Примечание.* Кукурузные крокетки обычно подаются на гарнир.

### Кукурузное суфле со сливками

Отварить кукурузу в воде или на пару. Протереть через сито, взбить пюре с кусочком масла.

Подсушить на огне, добавить сливки, чтобы пюре имело консистенцию теста. Заправить 3 желтками (на 500 грамм пюре) и постепенно ввести 4 взбитых белка. Далее разлить по формам, готовить как обычное суфле.

### Кукурузное суфле с паприкой

Протереть кукурузу через сито, добавить 2 ложки рубленого пассерованного лука и щепотку паприки (на 500 грамм пюре). Далее готовить суфле обычным способом.

*Примечание.* Кукурузное суфле подается как гарнир, особенно он хорош к курице. Суфле можно готовить в форме или в маленьких кассолетках.

## Каштаны

Надрезать скорлупу на каштанах. Положить на огнеупорное блюдо с небольшим количеством воды, поставить на 7–8 минут в духовку. После этого будет проще снять скорлупу. Также можно положить каштаны в горячий фритюр и быстро очистить от скорлупы.

### Тушеные каштаны

Очистить скорлупу, положить в консоме с веточкой сельдерея. Довести до кипения и готовить на медленном огне. Если каштаны подают к фаршированным гусю или индейке, то они должны быть готовы лишь на $^{3}/_{4}$.

### Тушеные и глазированные каштаны

Отобрать крупные каштаны и опустить во фритюр. Очистить скорлупу. Сложить в сотейник, залить насыщенным телячьим бульоном. Не следует помешивать каштаны, так как они должны быть целыми. Когда каштаны будут почти готовы, упарить бульон, обмакнуть в него каштаны, чтобы они стали блестящими. Такие каштаны подают как гарнир.

### Пюре из каштанов

Очистить каштаны, отварить в белом консоме с веточкой сельдерея и 15 граммами сахара (на 500 грамм каштанов). Довести до готовности, протереть через сито, добавить масло.

## Репа

И в качестве овощного блюда, и в качестве гарнира репу готовят так же, как морковь. Репу можно подать запеченной, со сливками и т. д. А фаршируют ее следующим образом.

### Фаршированная репа А

Отобрать круглую репу. Очистить, срезать с донышка ломтик. После чего хорошо отбланшировать и вырезать мякоть специальным инструментом. Приготовить из мякоти пюре, смешать его с картофельным пюре. Заполнить им репу, положить в сотейник, довести до готовности, добавив масло и постоянно ее поливая.

### Фаршированная репа В

Приготовить репу вышеприведенным способом, но заполнить сваренной в консоме манкой, смешанной с тертым пармезаном. Завершить приготовление по рецепту, данному выше.

*Примечание.* Репу можно также фаршировать шпинатом, цикорием и даже рисом. Такой гарнир вкусен и приятен для глаза.

### Пюре из репы

Мелко нарезать репу, потушить в масле с солью, сахаром и небольшим количеством воды. Протереть через сито, смешать с картофельным пюре.

### Ботва репы

Молодая ботва репы очень ценится в Англии как овощное блюдо на ленч. Готовить как савойскую зеленую капусту по-английски.

## Репчатый лук

### Фаршированный лук

Отобрать сладкий испанский лук среднего размера, срезать верхушку. Отбланшировать. Удалить мякоть, оставив слой шириной 8 миллиметров. Нарубить мякоть, потушить ее в масле. Смешать с сухой смесью «Дюксель». Заполнить луковицу этим фаршем, запечь.

*Примечание*. Таким же способом можно приготовить лук, фаршированный шпинатом, ризотто, манкой и т. д. Также луковицы можно заполнить смесью для суфле из шпината, из томатов, из цикория и т. д.

### Жареный лук

Нарезать лук колечками толщиной 0,5 сантиметра, отделить друг от друга, посолить, поперчить, обвалять в муке, зажарить на растительном масле, предварительно его нагрев.

### Глазированный лук

Глазированный лук может быть белого и коричневого цвета. В первом случае лук надо очистить от кожуры, положить в белое консоме, добавить масло, потушить. Когда бульон упарится, обмакнуть в него лук, чтобы он стал блестящим. Коричневый лук готовят следующим образом: тушат лук в масле с щепоткой сахарной пудры. Жидкость упаривается, а лук приобретает коричневый цвет.

### Луковое пюре «Субиз»

см. *Луковая подлива «Субиз».*

## Щавель

Хорошо промыть щавель и потушить на несильном огне в небольшом количестве воды. Откинуть на сито, чтобы стекла вода, смешать с 60 граммами масла и 30 граммами муки (на 1 килограмм щавеля), добавить $^{3}/_{4}$ литра консоме, посолить, положить щепотку сахара и тушить в духовке 2 часа. Протереть через сито, заправить 6 желтками и 3 взбитыми сырыми яйцами, подогреть, добавить 1 децилитр сливок и 150 грамм масла. Подать на тимбале, полив крепким телячьим бульоном.

## Батат, или сладкий картофель

Чаще всего батат готовят в духовке и подают с маслом. Лучше всего для батата подходят те же рецепты, что и для картофеля, особенно *Пассерованный батат, Пюре из батата, «Дюшес»* и т. д. Батат также можно жарить, но его следует сразу же подавать, иначе он размякнет. Также из батата можно приготовить суфле (см. *Суфле из картофеля).*

*Примечание.* Обычно пюре из батата подают к дичи. Им можно заменить пюре из каштанов.

## Зеленый горошек

Каким бы ни был способ приготовления, горошек должен быть свежим, только что сорванным и очищенным непосредственно перед приготовлением. Если готовить горошек небрежно, он потеряет свои вкусовые качества. Если же тщательно следить за его приготовлением, то его вкус будет превосходен и изыскан.

### Зеленый горошек по-английски

Быстро отварить горошек в подсоленной воде, сцедить жидкость, подсушить на сильном огне. Выложить на тимбалу и отдельно подать колечки свежего масла.

### Зеленый горошек с маслом

Отварить горошек, сцедить воду, отпассеровать на сильном огне. Посыпать щепоткой сахарной пудры, заправить маслом (125 грамм на 0,5 килограмма горошка).

### Зеленый горошек «Бон-Фам»

Подрумянить на масле 12 маленьких луковиц и 125 грамм бланшированной грудинки, нарезанной кубиками. Сцедить с грудинки и лука жир, вынуть из сотейника. Добавить в

масло 15 грамм муки и слегка подогреть, чтобы получилась подливка. Влить 3 литра консоме, довести до кипения. Положить в получившийся соус только что очищенный горошек, лук, грудинку и пучок петрушки. Немного поварить, упарив соус.

## Зеленый горошек по-фламандски

Приготовить 250 грамм глазированной моркови. Когда она будет готова наполовину, добавить 4 децилитра только что очищенного горошка. Завершить приготовление обоих овощей, сняв с огня, положить масло.

## Зеленый горошек по-французски

Положить в кастрюлю 1 килограмм только что очищенного горошка, мякоть латука, 2 веточки петрушки, 2 веточки кервеля, 12 маленьких луковиц, 125 грамм масла, 10 грамм соли и 20 грамм кускового сахара. Все тщательно перемешать, чтобы масса стала как можно более однородной. Поставить в прохладное место. Перед приготовлением добавить 3 ложки воды, тушить на небольшом огне, закрыв кастрюлю крышкой. Перед сервировкой достать латук, петрушку, кервель, заправить горошек маслом. Разрезать латук на четыре части и выложить сверху на горошек.

*Примечание.* Можно украсить горошек сырым латуком, однако мы рекомендуем потушить его вместе с горошком.

## Зеленый горошек с латуком

Приготовить зеленый горошек с маслом или по-французски, добавив бланшированный, перевязанный веревкой латук. Выложить на тимбалу, украсить разрезанным пополам или на четвертинки латуком.

## Зеленый горошек «Принцесса»

Разрезать стручки на две-три части и готовить по одному из вышеописанных рецептов.

## Зеленый горошек с мятой

Отварить горошек в подсоленной воде с пучком мяты. Далее приготовить горошек по-английски или в масле и подавать, украсив его несколькими листиками бланшированной мяты.

## Зеленый горошек по-крестьянски

Отобрать крупный горошек, далее готовить по рецепту *Горошек по-французски*, разрезав латук и лук на четвертинки. Заправить подливой из масла и муки (30 грамм масла и 10 грамм муки на 0,5 килограмма горошка).

## Пюре из зеленого горошка «Сен-Жермен»

Отварить 1 килограмм горошка под крышкой с 10 граммами соли и щепоткой сахара. Добавить связанные в пучок латук и петрушку. Когда горошек будет готов, сцедить воду, упарить отвар. Протереть горошек через сито, взбить венчиком со 125 граммами масла и перед сервировкой смешать с упаренным отваром.

## Сладкий перец

Перец имеет несколько разновидностей. Например, перец чили или кайенский перец настолько жгучие, что их используют только как приправу. Сладкий крупный перец – зеленый, красный или желтый – употребляют в качестве гарнира. Все разновидности такого перца мало отличаются на вкус. Однако, на наш взгляд, самым изысканным является красный испанский перец. Все сладкие перцы можно готовить по одним рецептам. В любом случае надо снять кожицу, удалить семена. Для этого перец держат над огнем или опускают в горячую воду. После этой процедуры легко снять кожицу и, сделав разрез сбоку, удалить семена.

### Фаршированный перец

Отобрать зеленый перец, напоминающий по форме морковь. Снять кожицу, удалить семена. Заполнить перцы полуготовым пловом из риса. Положить в сотейник, потушить в отменном телячьем или говяжьем бульоне.

### Перец для гарнира

Для гарнира лучше всего использовать зеленый или красный испанский перец. Очистить перец, потушить, нарезать кусочками различной формы и величины в зависимости от вида гарнира.

### Перец для холодного мяса

Нарубить крупную испанскую луковицу, потушить ее в 1 децилитре оливкового масла, добавить 500 грамм очищенного перца гриль. Тушить еще 15–20 минут. Добавить 3 децилитра уксуса, упарить отвар наполовину. Посолить, поперчить, положить зубчик чеснока и 100 грамм смирнского изюма, влить 2,5 децилитра томатного пюре. Закрыть крышкой, тушить еще 1,5 часа. Подать в холодном виде.

### Пюре из перца

Потушить крупный красный перец с рисом (1/3 количества перца). Протереть все через сито, заправить маслом (60 грамм масла на 0,5 килограмма пюре).

*Примечание.* Такое пюре подходит для отварной курятины и отварного белого мяса.

## Картофель

### Картофель по-английски

Нарезать картофель в форме чесночных долек, отварить в подсоленной воде или на пару. Обычно такой картофель подают к отварной рыбе. В Англии картофель варят без соли.

### Картофель «Анна» А

Придать картофелю цилиндрическую форму и нарезать колечками. Промыть, обсушить на салфетке. Сложить картофель в сотейник с толстым дном кольцеобразными рядами так, чтобы каждый последующий слой перекрывал частично предыдущий. Приправить картофель и переложить каждый слой маслом. Должно получиться пять-шесть слоев. Закрыть сотейник крышкой, готовить в духовке 30 минут, периодически переворачивая картофель,

чтобы он хорошо подрумянился со всех сторон. Перевернуть картофель на крышку, чтобы стекло масло, и аккуратно выложить на блюдо.

## Картофель «Анна» B

Для приготовления такого картофеля используют медные круглые формы. Хорошо смазать дно форм маслом, заполнить нарезанным колечками картофелем, как это сказано в предыдущем рецепте. Сложить формы с картофелем в сотейник с горячим фритюром, чтобы он доходил до середины высоты формы, и готовить в духовке 25 минут. Перед сервировкой вынуть картофель из форм.

## Картофель а-ля берришон

Нарезать картофель в форме оливок, положить в сотейник с 25 граммами нарезанной кубиками бланшированной грудинки и 100 граммами пассерованного лука (на 1 килограмм картофеля). Залить доверху бульоном, добавить букет из ароматных трав, и потушить, упарив бульон до половины. Выложить на тимбал, посыпать зеленью петрушки.

## Картофель «Берни»

Приготовить массу для картофельных крокеток, добавить 120 грамм резаных трюфелей, смешать и разделить на части по 60 грамм. Слепить овалы, обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в тертом миндале. Готовить во фритюре перед сервировкой 5–6 минут.

## Картофель а-ля Буланжер

Способ приготовления такого картофеля был описан во многих рецептах, например *Баранья лопатка «Буланжер».*

## Картофель «Бирон»

Приготовить картофель «Макэр», потушить на масле в небольшой сковороде. Выложить на противень, полить сливками, посыпать тертым сыром, быстро запечь.

## Картофель «Шато»

Придать картофелю форму крупных оливок, приправить, зажарить в очищенном масле до образования золотистой корочки. Перед сервировкой посыпать зеленью петрушки.

## Картофель со сливками

Для этого приготовления необходим картофель любого немучнистого сорта. Отварить его в подсоленной воде, очистить от кожицы, нарезать толстыми колечками. Переложить в сотейник, залить кипящими сливками, приправить и упарить сливки, постоянно помешивая. Перед сервировкой добавить сырые сливки.

## Картофельные крокетки

Очистить картофель, нарезать на четвертинки, отварить до полуготовности в подсоленной воде. Сцедить воду, подсушить картофель в духовке, протереть через сито. Затем подогреть картофельное пюре со 100 граммами масла, приправить солью, перцем, мускатным орехом. Снять с огня, заправить пюре яйцом и 4 желтками (на 1 килограмм). Разделить

пюре на части по 60 грамм. Вылепить цилиндрики и овалы, обвалять в хлебных крошках и яйце, опустить в обильный горячий фритюр за 5–6 минут до сервировки.

## Картофельные крокетки «Дофин»

Приготовить массу для крокеток по рецепту, приведенному выше, добавить на 1 килограмм ее 350 грамм заварного теста без сахара. Разделить на части по 50 грамм, слепить цилиндрики, обвалять в сухарях и яйце, зажарить во фритюре за 5–6 минут до сервировки.

## Картофель «Дитрих»

см. «Закуски».

## Картофель «Дюшес»

Приготовить обычную массу для крокеток. Вылепить крокетки различной формы – бриоши, галеты и т. д. – и сложить на смазанное маслом блюдо. Смазать желтком, подрумянить в духовке за 7–8 минут до сервировки.

## Картофель «Дюшес» с чеширским сыром

Смешать 1 килограмм массы для крокеток со 100 граммами тертого чеширского сыра. Вылепить маленькие галеты, сложить на смазанное маслом огнеупорное блюдо, смазать желтком, положить на каждую галету тонкий кусочек сыра, подрумянить в духовке за 7–8 минут до сервировки.

## Картофель «Нежный»

Придать картофелю форму оливок, учитывая, что каждая картофелина должна весить около 90 грамм. Потушить на небольшом огне на масле или свином жире в сотейнике, постоянно переворачивая. Когда картофель будет готов, вынуть его из сотейника и слегка прижать вилкой, следя за тем, чтобы не раздавить его. Вылить жир из сотейника, положить туда картофель со 100 граммами свежего масла. Закрыть крышкой, готовить, пока масло полностью не впитается.

## Картофель жареный «Спички»

Очистить картофель, обрезать его по краям и по бокам, придав форму квадрата. Нарезать картофель тонкой соломкой и жарить во фритюре. Подсушить картофель, сцедить жир.

## Картофель «Шатуйар»

Нарезать картофель в форме цилиндров, проткнуть в центре тонкой иглой с ниткой и придать спиральную форму, помогая себе кончиком ножа. Толщина картофеля должна быть около 3 миллиметров. Далее готовить как картофельное суфле.

## Картофельные чипсы

Нарезать картофель тонкими колечками, вымочить их в холодной воде в течение 10 минут. Сцедить воду, подсушить на салфетке, зажарить во фритюре. Картофель должен быть хрустящим. Чипсы можно подавать и в холодном и в горячем виде. Особенно хороши чипсы к жареной дичи по-английски.

## Картофель «Коллеретт»

Придать картофелю форму бочонков и специальным ножом сделать бороздки. Далее готовить как картофельные чипсы.

## Картофельная стружка

Вырезать специальным инструментом картофельную ленту, зажарить.

## Картофель «Фрез»

Вырезать специальным инструментом из середины картофеля цилиндры. Далее готовить как картофельное суфле. Это вариант картофеля «Шатуйар».

## Картофель «Лиар»

Это тот же картофель «Коллеретт», только без бороздок.

## Картофель соломкой

Нарезать картофель длинной тонкой соломкой, промыть, просушить. Зажарить во фритюре. Через несколько минут вынуть фритюрную корзинку, дать стечь жиру. Перед сервировкой вновь опустить соломку в горячий фритюр, чтобы картофель стал хрустящим. Сцедить жир, чуть подсолить.

## Картофель «Пон-Неф»

Придать картофелю прямоугольную форму. Нарезать ломтиками шириной 1 сантиметр. Положить в горячий фритюр и жарить, пока корочка не станет хрустящей. При этом внутренняя часть должна оставаться нежной и мягкой. Это основной принцип жареного картофеля.

## Картофельные ломтики-суфле

Обрезать картофель по краям, нарезать его ломтиками толщиной 3 миллиметра. Промыть в холодной воде, подсушить, положить в горячий фритюр. Во время жаренья не снижать температуры, чтобы ломтики картофеля всплыли. Вынуть корзину из фритюрницы, сцедить жир. Переложить картофель в новый горячий фритюр. От высокой температуры ломтики вздуются. Потом подсушить картофель, сцедить жир на салфетку, посолить, подать.

## Гнезда для картофеля

Нарезать картофель соломкой. Заполнить этой соломкой специальную корзину для фритюра, которая называется «форма для гнезда». Закрыть форму, жарить до образования золотистой корочки. Подавать на салфетке.

## Картофель «Жоржетта»

см. «Горячие закуски».

## Запеченный картофель «Дофинуаз»

Мелко нарезать 1 килограмм голландского картофеля. Сложить в горшочек, посолить, поперчить, добавить мускатный орех, взбитое яйцо, $^{3}/_{4}$ литра кипяченого молока и 125 грамм тертого сыра гриер. Все перемешать. Натереть глиняные горшки чесноком, смазать маслом, разлить эту смесь. Посыпать поверхность тертым гриером. Добавить немного масла, готовить в духовке на среднем огне 40–45 минут.

## Запеченный картофель

Картофель можно запекать двумя способами: 1. Приготовить картофельное пюре, выложить в специальную, смазанную маслом форму, разгладить поверхность, посыпать смесью сухарей и тертого сыра, полить топленым маслом и запекать в горячей духовке. 2. Запечь в духовке голландский картофель. Разрезать в длину, аккуратно вынуть мякоть, протереть через сито, приготовить пюре обычным способом. Заполнить половинки картофельной кожуры этим пюре, посыпать тертым сыром, сухарями, сложить на противень и запечь. Подавать на салфетке.

## Картофель по-венгерски

Подрумянить на масле 100 грамм рубленого лука с 1 кофейной ложкой паприки. Добавить 2 очищенных, мелко нарезанных томата, 1 килограмм картофельных колечек, залить доверху консоме. Упарить жидкость почти полностью, посыпать зеленью петрушки, подать.

## Картофель с грудинкой

Подрумянить на масле 250 грамм бланшированной грудинки, нарезанной кубиками, и 12 маленьких луковиц. Вынуть лук и грудинку. Смешать с маслом 30 грамм муки, потушить несколько минут, влить $^{3}/_{4}$ литра консоме. Поперчить, добавить 1 килограмм нарезанного четвертинками картофеля, лук, грудинку и букет из ароматных трав. Закрыть крышкой, поставить тушиться на небольшом огне. Выложить на тимбал, посыпав зеленью петрушки.

## Картофель «Лоретт»

Приготовить 500 грамм смеси для картофеля «Дофин» и добавить 30 грамм тертого сыра. Нарезать массу на части по 50 грамм, придать форму круассанов, посыпать их мукой. Опустить круассаны в горячий фритюр за 6 минут до сервировки.

## Картофель по-лионски

Отварить картофель, почистить, нарезать колечками. Обжарить в масле. Одновременно отпассеровать в масле мелко нарезанный лук. Когда лук подрумянится, переложить его к картофелю. Посолить, поперчить, еще немного пожарить. Подать на тимбале, посыпав зеленью петрушки.

## Картофель «Макэр»

Запечь в духовке голландский картофель. Когда он будет готов, срезать верхушку, удалить мякоть. Посолить, поперчить, добавить 200 грамм масла и хорошо размять вилкой. Раскатать массу на сковороде с очищенным горячим маслом и обжарить с двух сторон.

## Картофель «Мэр»

см. *Картофель со сливками.*

## Картофель «Метрдотель»

Отварить в подсоленной воде голландский картофель, очистить, нарезать колечками. Залить белым кипящим бульоном, посолить, поперчить белым перцем и полностью упарить бульон. Добавить масло, выложить на тимбал, посыпав зеленью петрушки.

## Картофель «Маркиза»

Смешать массу для картофеля «Дюшес» с густым томатным пюре (5 ложек пюре на 500 грамм массы). Сформировать биточки, выложить их на смазанное маслом огнеупорное блюдо. Смазать желтком, поставить в духовку за 7–8 минут до сервировки.

## Картофель «Менажер»

Запечь в духовке крупный голландский картофель, срезать верхушку, вынуть мякоть, смешать ее со 150 граммами нарезанного кубиками сырого окорока и с рубленой поджаренной луковицей (на 1 килограмм мякоти). Влить стакан кипящего молока, упарить, заполнить картофельную кожуру получившейся массой. Выровнять поверхность, посыпать сухарями, полить топленым маслом и запечь в духовке.

## Картофель с мятой

Отварить картофель по-английски, добавив пучок мяты. Выложить на тимбал, украсить каждую картофелину бланшированным листиком мяты.

## Картофель «Мирей»

Нарезать колечками сырой картофель, посолить, поперчить, пожарить на масле. Добавить на 1 килограмм картофеля 250 грамм пассерованных, мелко нарезанных донышек артишоков и 100 грамм ломтиков трюфелей. Все перемешать, еще немного попарить. Подать на тимбале.

## Картофель «Миретт»

Нарезать сырой картофель кубиками шириной 3 миллиметра, поджарить на масле, добавить на 1 килограмм картофеля 60 грамм нарезанных соломкой трюфелей и 3 ложки топленого мясного густого бульона. Все перемешать, выложить на тимбал, посыпать тертым пармезаном, полить топленым маслом и быстро запечь.

## Картофель «Монселе»

Нарезать колечками толщиной 2 сантиметра голландский картофель, посолить, поперчить, пожарить на масле. Выложить картофельные ломтики кольцом на тимбалу, в центр положить нарезанные соломкой и пассерованные трюфели, посыпать сваренной в мадере трюфельной соломкой.

## Картофель «Муслин» или мусс «Пармантье»

Приготовить 1 килограмм картофельного пюре. Добавить в него 100 грамм тертого пармезана, 6 ложек взбитых сливок и 5 взбитых белков. Выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Посыпать поверхность тертым пармезаном, далее готовить суфле обычным способом.

## Картофель «Нана» для гарнира

Нарезать картофель соломкой, приправить, заполнить им смазанные маслом формочки. Далее готовить, как и картофель «Анна», в горячем фритюре. Вынуть картофель из формочек, полить соусом «Шато».

## Картофель «Нинон»

Запечь картофель в духовке, вынуть мякоть и смешать с пюре из гусиной печени с трюфелями (1/3 от объема картофеля). Смазать формочки для тарталеток очищенным маслом, подогреть его, заполнить получившейся массой. Довести до готовности в духовке. Вынуть из формочек, выложить кольцом на блюдо и полить соусом «Шатобриан».

## Картофель «Нуазет»

С помощью ложки придать картофелю форму орешков, приправить, обжарить на масле до золотистого цвета.

## Картофель по-нормандски

Обжарить на масле 100 грамм мелко нарезанных лука-порея и половинку репчатого лука. Посыпать мукой, влить $^{3}/_{4}$ литра кипящего молока, посолить, поперчить, добавить мускат. Смешать с 1 килограммом картофельных ломтиков, положить букет из ароматных трав. Потушить на небольшом огне. Выложить в глубокое блюдо, запечь.

## Картофель по-парижски

Приготовить картофель «Нуазет», обжарить, обмакнуть в топленый мясной бульон. Посыпать петрушкой.

## Картофель с петрушкой

Отварить картофель, обмакнуть в топленое масло с петрушкой.

## Картофель «Роберт»

Приготовить смесь для картофеля «Макэр», добавить на 1 килограмм смеси 6 яиц и ложку рубленого лука-резанца. Готовить как картофель «Макэр».

## Картофель «Роксолана»

Запечь в духовке 6 картофелин. Снять кожицу, размять со 150 граммами масла, 4 желтками и свежими сливками. Добавить 2 взбитых белка. Выложить массу в маленькие тимбалы с вырезанной мякотью, приготовленные из теста для бриошей. Посыпать рублеными трюфелями, завершить приготовление в духовке.

## Картофель а-ля Савойард

Готовить как *Запеченный картофель «Дофинуаз»,* заменив молоко на консоме.

## Картофель «Сен-Флорентин»

Приготовить массу для картофельных крокеток. Ввести на 1 килограмм массы 125 грамм рубленого постного окорока. Разделить массу на части, сделать крокетки в форме цилиндров. Обвалять их в хлебных крошках, яйце и вермишели. Немного сплюснуть, зажарить в горячем фритюре.

## Картофель «Шнайдер»

Готовить по рецепту *Картофель «Метрдотель»,* заменив молоком консоме. Упарить жидкость, добавить масло, густой мясной бульон и зелень петрушки.

## Картофель «Сюзетт»

Очистить голландский картофель, придав ему овальную форму. Срезать с двух концов, чтобы картофель мог стоять, и запечь в духовке. Удалить мякоть, приправить ее, размять со 125 граммами масла, 4 желтками, несколькими ложками густых сливок и салпиконом из белой курятины, языка, трюфелей, шампиньонов. Заполнить картофельную оболочку получившейся массой, закрыть срезанной верхушкой и поставить в духовку на 10 минут. Выложить картофель на блюдо, полить топленым маслом.

## Картофель «Вуазен»

Готовить как *Картофель «Анна»,* перекладывая каждый слой картофеля слоем тертого сыра.

## Картофельное пюре

Очистить голландский картофель, разрезать на четвертинки, отварить в подсоленной воде. Слить жидкость. Подсушить на огне, протереть через сито. Разминать картофельную мякоть, добавляя 200 грамм масла и постепенно вливая 2,5 децилитра кипящего молока. Подогреть, подать.

*Примечание.* Для приготовления пюре картофель должен быть хорошо проварен, а подавать пюре надо сразу.

## Картофельные кнели

Приготовить массу, как для картофеля «Дюшес», добавить на 1 килограмм 3 яйца и 150 грамм муки. Разделить массу на части по 50 грамм. Вылепить ложкой кнели цилиндрической формы, выложить на противень, посыпанный мукой. Отварить в подсоленной воде, сцедить жидкость, выложить на смазанное маслом и посыпанное тертым сыром огнеупорное блюдо. Посыпать кнели также тертым сыром, полить топленым маслом, быстро запечь. Перед сервировкой полить кнели ореховым маслом.

### Картофельное суфле

Приготовить густое картофельное пюре со сливками. Добавить 3 желтка и 3 взбитых белка. Выложить в форму для суфле, смазанную маслом, или в маленькие фарфоровые формочки. Готовить суфле обычным способом.

## Испанский козелец

Козелец бывает двух видов: белый и черный. Для обоих видов подойдут одни и те же рецепты. В любом случае его надо тщательно почистить, помыть и отварить в белом отваре (вода с мукой).

### Козелец со сливками

Отварить козелец, сцедить воду, нарезать на кусочки длиной 4–5 сантиметров. Если кусочки очень крупные, то их надо разрезать в длину на две или четыре части. Затем залить козелец соусом «Бешамель» и почти полностью упарить его. Заправить козелец несколькими ложками свежих сливок.

### Жареный козелец

Отварить козелец, сцедить воду, нарезать на кусочки длиной 7–8 сантиметров. Выложить на блюдо, посолить, поперчить, добавить лимонный сок, несколько капель растительного масла, зелень петрушки и замариновать на 25–30 минут, периодически переворачивая. Потом сцедить жидкость, обмакнуть в тесто для жаренья и опустить в очень горячий фритюр. Подавать на салфетке с жареной петрушкой.

*Примечание.* Козелец можно жарить не маринуя. Однако мы рекомендуем эту процедуру.

### Запеченный козелец

Приготовить козелец со сливками (см. выше). Заправить тертым гриером и пармезаном, добавить немного мускатного ореха, выложить на противень, посыпать тертым сыром и мелкими сухарями, полить маслом, быстро запечь.

### Пассерованный козелец

Нарезать козелец на кусочки длиной 5 сантиметров, отпассеровать в масле, пока он не покроется румяной корочкой. Посолить, поперчить и подавать на тимбале вместе с рубленой петрушкой.

## Томаты

### Томаты а-ля Бресан

Приготовить томаты по-провансальски и украсить каждый жареной куриной печенкой.

### Томаты гриль

Отобрать целые томаты, смазать растительным маслом, приправить, зажарить на гриле.

## Фаршированные томаты

Если томаты очень крупные, то их следует разрезать в ширину. Если же они средних размеров, то надо срезать верхнюю часть с плодоножкой. Немного отжать, чтобы удалить лишнюю влагу и зерна. Посолить, поперчить внутреннюю часть, сложить на смазанный растительным маслом противень, запечь в духовке до полуготовности. Помидоры можно фаршировать любым способом, в зависимости от меню.

## Фаршированные томаты по старинному рецепту

Отобрать средние томаты, срезать верхушку с плодоножкой, слегка отжать, приправить внутреннюю часть солью и перцем, поставить в духовку на 5–6 минут. Заполнить томаты сухой смесью «Дюксель» с зубчиком чеснока и кубиками окорока. Закрыть верхушкой, полить растительным маслом, запекать в духовке 12 минут. Выложить томаты на блюдо, полить вокруг томатным соусом «Деми-гляс».

## Фаршированные томаты а-ля Кармелит

Приготовить томаты по вышеприведенному рецепту. Заполнить рублеными яйцами, заправленными соусом «Бешамель», посыпать тертым сыром, сбрызнуть растительным маслом и запечь до образования румяной корочки. Подавать на блюде, полив вокруг томатным соусом.

## Запеченные фаршированные томаты

Приготовить томаты, как описано выше. Заполнить густой смесью «Дюксель», посыпать сухарями, сбрызнуть растительным маслом, запечь в духовке на сильном огне. Выложить на блюдо, полить вокруг светлым томатным соусом.

## Фаршированные томаты по-гусарски

Приготовить половинки крупных томатов. Заполнить яичницей-болтуньей с шампиньонами и окороком. Посыпать жареными хлебными крошками, подать.

## Фаршированные томаты по-итальянски

Срезать верхушку у средних, твердых томатов. Удалить мякоть, заполнить ризотто, смешанным с 0,5 децилитра густого мясного бульона и 1 децилитром томатного пюре (на 1 килограмм ризотто). Положить на противень, запечь. Выложить на блюдо, полить светлым томатным соусом, посыпать зеленью петрушки.

## Фаршированные томаты по-провансальски

Разрезать томаты пополам, удалить семена, приправить, сложить в сотейник с дымящимся растительным маслом. Когда томаты будут готовы наполовину, перевернуть на другую сторону и готовить еще 1 минуту. Затем переложить томаты на противень и заполнить их следующей смесью. На 6 томатов подрумянить на растительном масле 2 ложки рубленого лука, добавить 4 очищенных нарезанных томата, щепотку петрушки и давленый зубчик чеснока. Тушить смесь под крышкой 12 минут. Добавить 4 столовые ложки хлебных крошек, смоченных в консоме и протертых через сито, 2 протертых через сито анчоуса и говяжью подливу. Нафаршировать этой смесью томаты, посыпать смесью хлебных крошек и тертого

сыра, полить растительным маслом, запечь. Такие томаты можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

## Фаршированные томаты по-португальски

Приготовить томаты для фарширования, заполнить рисом по-португальски. Посыпать зеленью петрушки.

*Примечание.* Томаты также можно фаршировать куриным или ягнячьим гаши или же яичницей-болтуньей. Поверхность посыпают тертым пармезаном и запекают до золотистого цвета.

## Жареные томаты

Отобрать твердые средние томаты, обдать кипятком, очистить кожицу, нарезать кружочками шириной 1 сантиметр. Посолить, поперчить, обмакнуть в тесто для жаренья и опустить в дымящийся фритюр. Сцедить жир, подавать сразу же на салфетке.

## Томатный мусс

Подрумянить на сливочном масле ложку рубленого лука, влить 1 децилитр сухого белого вина, упарить наполовину. Добавить 300 грамм рубленой мякоти томатов без семян, добавить соль, перец, щепотку красного перца и веточку петрушки. Закрыть крышкой, готовить на небольшом огне 25 минут. Добавить 4 столовые ложки «Велуте» и 3 ложки желе из телячьих ног (можно заменить на 3 листика замоченного в холодной воде желатина). Кипятить 2 минуты, процедить через марлю, остудить. Потом вмешать 5–6 ложек взбитых сливок. Заполнить муссом форму и держать в холодном месте до сервировки.

## Пассерованные томаты по-провансальски

Разрезать томаты пополам, отжать, приправить, положить на сковороду с дымящимся маслом разрезом вниз. Когда томаты будут готовы наполовину, перевернуть на другую сторону, посыпать зеленью петрушки, смешанной с чесноком и хлебными крошками. Поставить в духовку, завершить приготовление.

## Холодные томаты а-ля Риволи

Отобрать спелые красные томаты и аккуратно удалить из них мякоть. Положить в каждый томат по тушенному в масле петушиному гребешку без кожицы, заполнить томатным муссом, сложить в глубокое блюдо. Полить куриным желе.

## Томатное пюре

см. *томатный соус* (глава «Соусы»).

## Томатное суфле по-неаполитански

Приготовить 3 децилитра густого томатного пюре. Смешать с 50 граммами тертого пармезана, 2 ложками густого соуса «Бешамель» и 3 желтками. Добавить 3 взбитых белка. Выложить слоями в смазанную маслом форму для суфле, чередуя со слоями отварных макарон, заправленных маслом и тертым пармезаном. Готовить суфле обычным способом.

# Топинамбур, или иерусалимский артишок

## Топинамбур по-английски

Придать топинамбуру овальную форму, потушить на небольшом огне в масле. Посолить, поперчить, заправить небольшим количеством светлого соуса «Бешамель».

*Примечание.* Топинамбур можно также отварить в воде и молоке, но лучше всего его готовить в масле.

## Жареный топинамбур

Очистить топинамбур, нарезать толстыми ломтиками и обжарить на масле. Обмакнуть в тесто для жаренья, зажарить во фритюре. Подавать на салфетке вместе с жареной петрушкой.

## Пюре из топинамбура (палестинское пюре)

Очистить клубни, мелко нарезать и потушить в масле. Протереть через сито, взбить вместе с маслом на огне (50 грамм масла на 500 грамм пюре). Добавить картофельное пюре и несколько ложек кипящего молока.

## Суфле из топинамбура

см. *Суфле из картофеля.*

# Блюда из круп и макаронных изделий

## Рис

Для приготовления плова и ризотто нужны разные сорта риса. Для плова более всего подходит индийский рис «Патна». Иногда ошибочно используют рис «Каролина», который годится для приготовления салатов и сладких блюд. Что касается ризотто, то для него лучше всего использовать пьемонтский рис.

## Рис для яиц, курятины и салатов

Промыть 250 грамм риса «Каролина», отварить его в подсоленной воде (8 грамм соли на 1 литр воды) в течение 18 минут. Откинуть готовый рис на сито, промыть в теплой воде, сцедить жидкость, разложить на ровной поверхности, закрыв полотенцем, чтобы его подсушить. Выложить рис на тимбал и полить 80 граммами топленого масла.

*Примечание.* Если рис используется для салата, то его следует, пока он теплый, полить небольшим количеством салатной заправки. Когда рис остынет, его не надо будет приправлять.

## Рис по-креольски

Промыть 250 грамм риса «Каролина». Положить в кастрюлю с 5 децилитрами воды, посолить, добавить 75 грамм масла. Варить на сильном огне 18 минут. Откинуть на сито, подсушить. Добавить 75 грамм масла.

*Примечание.* Креолы заменяют масло топленым свиным жиром. Вместо масла также можно использовать гусиный или куриный жир.

## Рис с карри

Годится для яиц, домашней птицы и рыбы. Можно его подавать и как самостоятельное блюдо. Подрумянить ложку рубленого лука на 50 граммах масла. Добавить кофейную ложку карри и 250 грамм непромытого риса «Патна». Помешивать на огне, пока весь рис не покроется маслом. Влить 0,5 литра белого бульона, закрыть крышкой, готовить в духовке 18 минут. Перед сервировкой добавить 50 грамм свежего масла.

## Рис с жиром

Для вареного, тушеного мяса и курятины. Отбланшировать 250 грамм риса, остудить. Залить рис 6 децилитрами жирного бульона, варить 25–30 минут.

## Рис по-гречески

Для блюд из рубленого мяса, курятины, перепелок и т. д. Приготовить плов. Перед сервировкой смешать плов с 25 граммами жирной колбасы, 25 граммами тушеного латука, 3 ложками зеленого горошка по-французски и 25 граммами нарезанного кубиками красного перца гриль.

## Рис по-индийски

Используется для блюд индийской кухни. Отварить в 2,5 литра подсоленной воды (10 грамм соли на 1 литр) 250 грамм риса «Патна», периодически помешивая его. Довести до кипения, кипятить 16 минут. Сцедить с риса воду, промыть в большом количестве теплой воды и вновь сцедить всю жидкость. Положить салфетку на противень, разложить на ней рис ровным слоем, подсушить 15 минут в духовке на слабом огне.

## Плов

Для курятины, рыбы, ракообразных и т. д. Подрумянить в 50 граммах масла 2 ложки рубленого лука. Добавить 250 грамм непромытого риса «Патна» и помешивать на огне, пока рис не приобретет молочный оттенок. Влить 6 децилитров белого бульона, закрыть крышкой и готовить в духовке на небольшом огне 18 минут. Переложить рис в другую кастрюлю, смешать с 50 граммами масла, нарезанного кусочками.

*Примечание.* Такой способ приготовления плова позволяет хранить его долгое время теплым, при этом он не теряет своих вкусовых качеств, что очень важно для ресторанов.

## Плов для курятины

см. «Гарниры».

## Рис по-португальски

Приготовить плов. Прежде чем залить его бульоном, добавить 150 грамм очищенных нарезанных томатов и 2 очищенных красных перчика гриль, нарезанные кубиками. Обязательно положить масло.

## Рис по-турецки

Приготовить рис по вышеприведенному рецепту, добавив 2 грамма шафрана. После приготовления смешать со 150 граммами томатного фондю.

## Рис по-валенсийски

Для домашней птицы, голубей, перепелок и т. д. Подрумянить на масле 50 грамм рубленого лука, добавить 250 грамм риса «Каролина» и помешивать, пока рис не приобретет молочный оттенок. Влить $^{3}/_{4}$ литра белого бульона, добавить 60 грамм сырого постного окорока, нарезанного кубиками. Закрыть крышкой, готовить в духовке 25 минут. Подсушить рис, смешать с 60 граммами отварных, мелко нарезанных шампиньонов, 2 мелко нарезанными пассерованными донышками артишоков, 40 граммами масла и щепоткой красного жгучего перца (можно заменить жгучий перец на нарезанный кубиками очищенный красный перец гриль, который следует положить в рис вместе с окороком).

*Примечание.* Рис по-валенсийски можно подавать как самостоятельное блюдо с отварными сарделькаами «Чиполата».

## Ризотто по-флорентийски

см. *Ризотто по– итальянски.* Добавить 4 ложки говяжьей подливы. Выложить на тимбал, полить вокруг той же подливой.

## Ризотто по-итальянски

Подрумянить на масле 100 грамм рубленого лука, добавить 250 грамм пьемонтского риса. Помешивать рис, пока он не впитает масло. Влить 0,5 литра бульона, накрыть крышкой и готовить в духовке 18 минут. После приготовления смешать рис с 60 граммами тертого пармезана и 40 граммами масла. Выложить на тимбал, посыпать тертым пармезаном.

*Примечание.* Вообще ризотто готовят с пармезаном, но если его нет, то можно использовать сыр гриер.

## Постное ризотто

Готовить как ризотто по-итальянски, используя рыбный бульон или отвар мидий, смешанный с водой (1/3 объема).

## Ризотто по-милански

Это ризотто по-итальянски, смешанное с гарниром «Миланский» или томатным соусом «Деми– гляс».

*Примечание.* В этой книге мы приводим классический рецепт ризотто по-милански, поскольку это то же ризотто по-итальянски, но с шафраном.

## Ризотто по-пьемонтски

Подрумянить на 60 граммах масла половину рубленой луковицы, добавить 250 грамм пьемонтского риса и помешивать на медленном огне, пока рис не впитает масло. Влить консоме (объем бульона должен быть в два раза больше, чем количество риса), помешивая деревянной ложкой. Повторить процедуру еще три раза. Каждый раз рис должен впитать в себя жидкость. Потом закрыть крышкой, довести до готовности. Добавить 60 грамм пармезана и

40 грамм свежего масла. Можно добавить ломтики белых трюфелей и сырой окорок, нарезанный кубиками.

*Примечание.* Можно приготовить ризотто, залив его консоме только один раз. В этом случае рис не надо помешивать. Вообще мы не рекомендуем помешивать рис во время приготовления, так как он будет пригорать.

## Фондю из пармезана

Такое фондю очень популярно в Бельгии, где оно подается как горячая закуска. Бельгийское фондю не имеет ничего общего со швейцарским фондю из сыра.

Приготовить белую подливу «Ру» из 60 грамм муки и 60 грамм масла. Влить 0,5 децилитра молока, посолить, поперчить, добавить мускатный орех, довести до кипения, закрыть крышкой, поставить в духовку на 25 минут. Снять образовавшуюся сверху корочку, переложить массу в другую кастрюлю, добавить 5 желтков и 100 грамм тертого пармезана. Раскатать массу на доске, смазанной маслом, потом смазать маслом поверхность, остудить. Переложить слой на посыпанный мукой стол, нарезать специальным инструментом круги диаметром 3 сантиметра, обвалять каждый в хлебных крошках, яйце, зажарить в горячем фритюре. Подать на салфетке вместе с жареной петрушкой.

## Гноки (итальянские клецки с сыром)

### Запеченные гноки

Приготовить заварное тесто из 0,5 литра молока, щепотки соли, мускатного ореха, 100 грамм масла, 250 грамм муки и 6 яиц. Когда тесто будет готово, смешать его со 125 граммами тертого пармезана. Разделить тесто на части величиной с грецкий орех и варить в кипящей подсоленной воде. Когда гноки всплывут, сложить их на салфетку, чтобы стекла вода. Полить дно противня соусом «Морнэ», положить на него гноки, посыпать тертым сыром, полить топленым маслом и запечь в духовке на сильном огне.

### Гноки по-римски

Всыпать 250 грамм манки в 1 литр кипящего молока, посолить, поперчить, добавить мускатный орех и варить на слабом огне 20 минут. Снять с огня, заправить манку 2 желтками. Раскатать на влажной доске слой толщиной 1 сантиметр. Когда масса остынет, вырезать круги диаметром 4–5 сантиметров. Сложить в смазанные маслом формы, посыпать тертым гриером и пармезаном, полить топленым маслом, запечь в духовке.

### Картофельные гноки

Приготовить картофельное пюре, смешать его с 50 граммами масла, 2 маленькими яйцами, 2 желтками и 150 граммами муки. Посолить, поперчить, добавить мускатный орех. Разделить массу на части величиной с грецкий орех, скатать шарики, слегка прижать вилкой, чтобы на поверхности появилась решетка, и отварить в кипящей воде. Откинуть готовые гноки на ткань, чтобы стекла вода, и выложить слоями в смазанный маслом глубокий тимбал, чередуя каждый слой со слоем тертого сыра. Посыпать тертым сыром поверхность, полить топленым маслом, запечь в горячей духовке.

## Гноки с пармезаном

Положить в горячую кастрюлю 250 грамм масла и взбить его с солью, перцем, мускатным орехом, добавляя постепенно 2 взбитых желтка, 150 грамм муки и взбитый белок. Разделить массу на части величиной с грецкий орех, отварить в подсоленной кипящей воде. Откинуть гноки на ткань, чтобы стекла вода, выложить на тимбал, обильно посыпать тертым пармезаном и полить ореховым маслом.

## Каша

Все виды каш описаны в главе «Гарниры».

## Полента

Вскипятить 1 литр воды с 15 граммами соли и постепенно добавлять, помешивая ложкой, 250 грамм кукурузной муки. Варить 25 минут, добавить 60 грамм масла и 75 грамм тертого пармезана. Если поленту готовят для овощей или гарнира, раскатать массу тонким слоем на влажной поверхности. Когда масса остынет, нарезать круги и прямоугольники, обжарить их на масле. Выложить на блюдо, посыпать тертым сыром, полить ореховым маслом.

## Суфле по-пьемонтски

Вскипятить 0,5 литра молока с 6 граммами соли, постепенно всыпать 60 грамм кукурузной муки, перемешать, закрыть крышкой и готовить в духовке на слабом огне 25 минут. Переложить массу в другую кастрюлю, смешать с 50 граммами масла и 50 граммами тертого пармезана, а потом добавить 1 яйцо, 3 желтка и 3 взбитых белка. Выложить в смазанную маслом и посыпанную тертым сыром форму, готовить суфле обычным способом.

## Тимбала из поленты

Приготовить обычное тесто для поленты. Заполнить им смазанный маслом тимбал, остудить. Потом вынуть из тимбала, обвалять в яйце и хлебных крошках, зажарить во фритюре. Аккуратно удалить внутреннюю часть тимбала, чтобы в дальнейшем использовать ее для других приготовлений.

## Лазанья

Лазанью готовят из макарон или лапши, поэтому мы не будем специально останавливаться на способе ее приготовления.

## Макароны

Макароны – узкие длинные мучные изделия диаметром 1 сантиметр. Макароны отваривают в подсоленной кипящей воде (8—10 грамм соли на 1 литр). Макароны никогда не следует охлаждать. Если приготовление макарон должно быть по какой-либо причине остановлено, то следует влить немного холодной воды и снять кастрюлю с огня. Макароны должны вариться непосредственно перед сервировкой. Подогретые макароны просто невкусные.

## Фаршированные каннелони

Приготовить следующую смесь: 250 грамм жирного фарша гратен А, 100 грамм панады, 2 желтка, 100 грамм окорока, 100 грамм гусиной печени, 150 грамм отварного говяжьего костного мозга, 50 грамм трюфелей, нарезанных кубиками. Растереть окорок с гусиной печенью и смешать с остальными ингредиентами. Отбланшировать каннелони, нарезать на кусочки длиной 8 сантиметров, разрезать вдоль, заполнить фаршем. Скрутить из каннелони кольца, уложить их на смазанное маслом и посыпанное тертым сыром огнеупорное блюдо. Посыпать сверху тертым сыром и хлебными крошками, полить топленым маслом и запекать в духовке на небольшом огне 15 минут. Полить вокруг говяжьей подливой.

*Примечание.* Фаршировать каннелони можно отварной говядиной, курятиной или дичью.

## Запеченные макароны

Приготовить макароны по-итальянски, добавив немного соуса «Бешамель». Выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный тертым сыром. Посыпать сверху смесью тертого сыра и хлебных крошек, полить топленым маслом, быстро запечь.

## Запеченные макароны со сливками и трюфелями

Отварить 500 грамм макарон в подсоленной воде в течение 14–16 минут. Сцедить воду, переложить в сотейник с 2 децилитрами свежих сливок и кипятить 5 минут. Добавить щепотку перца и молотого муската, 250 грамм тертого гриера, 100 грамм масла и 20 ломтиков трюфелей. Все хорошо перемешать. Выложить на противень, смазанный маслом, посыпанный тертым сыром. Посыпать поверхность тертым сыром, смешанным с сухарями, полить топленым маслом и запечь в духовке до золотистого цвета.

## Макароны по-итальянски

Отварить макароны, сцедить воду. Переложить макароны в сотейник, подсушить на сильном огне. Посолить, поперчить, добавить мускатный орех, заправить тертым пармезаном и гриером (150 грамм). Положить на 500 грамм макарон 60 грамм масла. Вновь все вместе пожарить, выложить на тимбал.

## Макароны с подливой

Сварить макароны в подсоленной воде и подсушить. Переложить в сотейник, налить говяжью подливу. Тушить макароны, пока подлива не впитается полностью. Выложить на тимбал, полить той же подливой.

## Макароны по-милански

Сварить макароны и нарезать их кусочками. Заправить тертым сыром и томатным соусом «Деми-гляс». Добавить гарнир «Миланский». Второй способ: приготовить макароны по-итальянски (см. рецепт выше), выложить на тимбал, сделать углубление и положить в него гарнир «Миланский», заправленный томатным соусом «Деми-гляс».

### Макароны «Нантуа»

Отварить макароны, сцедить воду, подсушить. Заправить раковым кремом и смешать с дюжиной раковых шеек (на 0,5 килограмма макарон). Выложить макароны на тимбал, посыпать нарезанными соломкой черными трюфелями.

### Макароны по-неаполитански

Приготовить рагу из говядины в красном вине с томатами. Тушить говядину надо 10–12 часов, чтобы мясо приобрело консистенцию пюре, затем протереть его через сито. Отварить макароны, слить воду, нарезать кусочками, заправить маслом. Посыпать дно тимбалы тертым сыром, затем положить слой говяжьего пюре, слой макарон и т. д., пока тимбал а не заполнится всеми ингредиентами. Подавать на тимбале.

### Макароны по-сицилийски

Отварить макароны, заправить сыром, как макароны по-итальянски, добавить куриную печень.

### Макароны с белыми трюфелями

Приготовить макароны по-итальянски, добавить 200 грамм белых пьемонтских трюфелей, нарезанных ломтиками. Все перемешать и готовить под крышкой 5 минут. Подавать на тимбале.

## Лапша

Обычно лапшу продают в уже готовом виде. Если вы готовите лапшу сами, то следует смешать 500 грамм муки с 15 граммами соли, 4 яйцами и 5 желтками. Добавить воду, замесить крутое тесто. Поставить на час в прохладное место. Все рецепты приготовления макарон применимы и к лапше. Что касается лапши по-эльзасски, то следует выложить лапшу на блюдо и посыпать сверху небольшим количеством сырой, слегка обжаренной хрустящей лапшой.

## Равиоли

Любые равиоли готовят одинаково. Однако у равиоли может быть разная начинка.

### Фарш А

Мелко нарезать 250 грамм мяса отварной курицы, добавить 150 грамм размятого отварного мозга, 100 грамм творога, 100 грамм бланшированного рубленого шпината, 100 грамм бланшированной огуречной травы, щепотку зеленого базилика, 150 грамм тертого пармезана, 2 яйца, 2 желтка, соль, перец и мускатный орех. Все хорошо перемешать.

### Фарш В

Смешать 300 грамм отварной, мелко нарезанной говядины, 300 грамм бланшированного шпината, 150 грамм пюре из отварного мозга, 2 яйца, посолить, поперчить, добавить мускатный орех и 40 грамм тертого пармезана.

## Фарш С

Обжарить на масле 250 грамм куриной печени, добавить 2 рубленых шалота, щепотку петрушки и давленый зубчик чеснока. Хорошо растереть печень и смешать ее с 250 граммами бланшированного охлажденного шпината, 2 филе анчоусов, 100 граммами масла, 3 яйцами, базиликом и мускатным орехом. Посолить, поперчить. Протереть через сито.

## Приготовление равиоли

Равиоли могут быть разной формы.

1. Раскатать тесто для равиоли в тонкий слой, нарезать круги диаметром 6–7 сантиметров. Смочить водой края кругов, положить в центр немного фарша, скрепить края, придав форму пирожка.

2. Раскатать тесто в квадратный слой шириной 10 сантиметров. Расположить на этом слое по небольшой кучке фарша, оставляя между кучками небольшие интервалы. Смочить края теста и сложить его. Вырезать круассаны специальным инструментом.

3. Раскатать тесто в квадратный слой. Расположить на нем кучки фарша, оставляя между ними интервал в 5 сантиметров. Смочить края теста и положить сверху еще один слой теста таких же размеров. Вырезать квадраты 5 на 6 сантиметров.

*Примечание*. Обычно для приготовления равиоли используют тесто как для лапши. Однако настоящее тесто для равиоли готовят из муки и воды, смешанной с растительным маслом (на 1 децилитр масла 250 грамм муки).

## Как готовить и подавать равиоли

Вскипятить чуть подсоленную воду, бросить в нее равиоли. Варить 10–12 минут. Вынуть шумовкой, выложить на сложенную вчетверо салфетку, чтобы впиталась вода. Посыпать дно глубокого блюда тертым сыром, полить несколькими ложками говяжьей подливы или томатного соуса «Деми-гляс». Положить сверху равиоли, потом опять посыпать сыром и полить соусом или подливой и т. д. На последний слой равиоли положить немного сливочного масла, закрыть блюдо крышкой. Поставить в теплое место на несколько минут, чтобы сыр и соус перемешались.

### Тимбал с равиоли а-ля Фосеен

Гарнир из равиоли и петушиных гребешков в равном количестве; ломтики трюфелей и белые грибы. Томатный соус «Деми-гляс».

### Тимбал с равиоли по-генуэзски

Гарнир из равиоли и тушеного белого мяса ягненка в равных количествах; трюфели и белые грибы. Соус «Деми-гляс», приготовленный на бульоне тушеной говядины.

# XIV
# Сладости

Приготовление сладостей зависит от вкусов людей, живущих в той или иной стране. Например, десерты, которые подают во Франции, совершенно не популярны в Англии или Америке. Поэтому любой кулинар должен знать, какие сладости предпочитают в разных странах, чтобы удовлетворить вкус своих клиентов. В нашей книге мы подробнее остановимся на английских сладостях.

## Различные виды теста

### Слоеное тесто

Просеять 500 грамм муки, 2 грамма соли растворить в 2,5–3 децилитрах воды, вылить ее на муку. Замесить тесто, скатав его в шар, оставить на 20 минут. Раскатать его в квадратный слой шириной 20 сантиметров, положить в центр 500 грамм масла, сложить концы теста конвертом, чтобы закрыть масло. Оставить еще на 10 минут и вновь раскатать. Повторить операцию еще шесть раз, не забывая каждый раз ставить тесто на 10 минут в холодное место. Раскатывать тесто надо так, чтобы получился валик длиной 60 сантиметров, шириной 20 сантиметров и толщиной 1,5 сантиметра. Потом складывать этот валик в три слоя. Благодаря этой операции масло распределяется по тесту равномерно. После шестого раскатывания тесто готово.

*Замечания по поводу приготовления слоеного теста*

1. Тесто хорошего качества, если его консистенция и консистенция масла одинаковые.
2. Масло предварительно посыпают мукой и разминают руками.
3. Слоеное тесто должно храниться в прохладном месте, но его нельзя класть на лед, потому что, замораживаясь, масло не смешивается с тестом или смешивается плохо.
4. Раскатывание теста должно проходить геометрически равномерно.
5. Раскатывать тесто надо тщательно и не спеша, иначе оно потеряет эластичность.
6. После шестого раскатывания тесто надо использовать как можно быстрее.

### Обрезки слоеного теста, или полуслоеное тесто

Обрезки слоеного теста необходимы для приготовления большого количества сладостей. Особенно широко они применяются для приготовления тарталеток, лодочек, крутонов и т. д. Остатки слоеного теста скатывают в шар и хранят в прохладном месте. Летом такое тесто следует хранить не более 2 дней, зимой – не более 4 дней.

### Простое песочное тесто

На 500 грамм просеянной муки 250 грамм масла, 10 грамм соли, 2 децилитра воды.

Высыпать муку горкой, сделать углубление в центре, положить в него соль, размятое масло, влить частями воду. Вымесить тесто, скатать его в шар, обернуть в полотенце, положить в прохладное место.

*Примечание.* Вымесить тесто – это значит размять его ладонью маленькими частями, как бы отталкивая от себя. Цель этой процедуры – смешать все ингредиенты и придать тесту однородную структуру. Готовить тесто надо за несколько часов до его использования, иначе оно потеряет эластичность.

## Песочное тесто для специальных фланов и фруктовых тортов

На 500 грамм просеянной муки 10 грамм соли, 50 грамм сахарной пудры, 1 яйцо, 300 грамм размятого масла, 1,5 децилитра воды.

Высыпать муку горкой, сделать в центре углубление, насыпать туда соль, сахар, положить яйцо и масло. Тщательно вымесить тесто, чтобы все элементы смешались. Скатать в шар, положить в прохладное место.

## Простое тесто для галет

На 500 грамм муки 10 грамм соли, 15 грамм сахара, 375 грамм масла, 1,5 децилитра воды.

Приготовить тесто тем же способом, что и песочное, но не вымешивать. Положить в прохладное место минимум на 1 час. Раскатать три раза с интервалом 8—10 минут. После третьего раза оставить тесто на несколько минут, а потом использовать.

## Сладкое песочное тесто для различных приготовлений

На 500 грамм просеянной муки 200 грамм масла, 150 грамм сахара, 3 яйца, 1/2 ложки апельсиновой цветочной воды.

Приготовить тесто обычным способом, вымесить, скатать в шар, положить в прохладное место.

## Тесто для печенья к чаю

На 500 грамм просеянной муки 300 грамм масла, 300 грамм сахара, 1 яйцо, 4 желтка, ложка апельсиновой цветочной воды.

Приготовить тесто обычным способом, вымесить, скатать в шар, положить в прохладное место минимум на 1 час. Раскатать тесто слоем 1 сантиметр, нарезать печенье различной формы с помощью специальных инструментов, выложить его на противень, смазать желтком, украсить по желанию миндальной крошкой, засахаренными вишнями, цукатами из дягиля или из апельсинов, изюмом и т. д. Выпекать в горячей духовке. Готовое печенье покрыть глазурью.

*Примечание.* Печенье покрывают глазурью, чтобы его поверхность стала гладкой и блестящей. Это делают сразу после его приготовления. Глазурь готовят из раствора арабской камеди и смазывают печенье кисточкой. Можно вместо камеди использовать сироп из молока и сахара.

## Тесто для клецок и пудингов

Пропорции: 500 грамм просеянной муки, 300 грамм сухого почечного говяжьего жира, 15 грамм соли, 2 децилитра воды. Если из этого теста готовят фруктовые пудинги, то добавляют еще 50 грамм сахара.

Разделить жир на мелкие кусочки, снять с него все пленки. Потом мелко нарезать. Высыпать муку горкой, сделать в центре углубление, сложить в него жир, сахар, соль и влить воду.

Смешать все ингредиенты, приготовить тесто, не вымешивая его. Скатать тесто в шар, положить в прохладное место.

## Простое тесто для бриошей

Пропорции: 500 грамм просеянной муки, 250 грамм масла, 6 яиц, 12 грамм сухих дрожжей, 15 грамм соли, 25 грамм сахара, 1 децилитр теплой воды.

Взять 1/4 количества муки, сделать в центре углубление, положить туда разведенные в небольшом количесте теплой воды дрожжи, добавить несколько столовых ложек воды, замесить тесто. Скатать его в шар, сделать надрез ножом в виде креста, положить в миску, закрыть крышкой и поставить в теплое место, чтобы тесто увеличилось вдвое. Высыпать оставшуюся муку горкой, сделать углубление, влить в него 2 ложки теплой воды или молока и положить 4 яйца. Смешать все ингредиенты, вымесить тесто, добавить оставшиеся яйца, продолжая вымешивать тесто. Когда оно станет однородным, растворить соль и сахар в небольшом количестве воды, смешать с тестом и добавлять маленькими партиями размятое масло. Все как следует вымесить. Когда первое тесто поднимется, раскатать его в слой, положить в центр второе тесто и хорошо перемешать до образования однородной структуры. Сложить получившееся тесто в миску, закрыть, поставить в теплое место на 12 часов. Через 5–6 часов вновь вымесить тесто, снова уложить в миску, закрыть и оставить еще на 5–6 часов.

*Примечание.* Чем больше используется масла, тем лучше получатся бриоши. Можно использовать 500 грамм масла, но оптимальное количество, по нашему мнению, – 400 грамм. Количество остальных ингредиентов остается тем же. Чем больше масла, тем меньше по времени следует вымешивать тесто. Такое тесто используют для приготовления различных фруктовых тимбалов. В этом случае вымешанное в последний раз тесто следует сложить в форму для шарлотки с высокими стенками, где тимбал и будет выпекаться.

## Тесто для бриошей «Муслин»

В 0,5 килограмма теста для бриошей добавить 60 грамм размягченного масла, скатать его в шар, положить в форму, где оно будет выпекаться. При этом форма должна быть хорошо смазана маслом и само тесто занять лишь $^{2}/_{3}$ объема формы, так как оно в процессе ферментации увеличится в размерах. Поставить тесто в теплое место, пока оно не поднимется. Смазать поверхность топленым маслом и выпекать в духовке на среднем огне.

## Обычное тесто для бриошей

На 500 грамм просеянной муки 200 грамм масла, 4 яйца, 15 грамм соли, щепотка сахара, 15 грамм дрожжей, 1 децилитр теплого молока.

Замесить опару из 120 грамм муки, дрожжей и молока. Далее готовить как простое тесто для бриошей.

*Примечание.* Если из этого теста готовят пирожки и кулебяки, то сахар лучше не добавлять. Тесто для бриошей должно быть плотным, чтобы его можно было раскатать скалкой.

## Тесто для венских оладий

На 500 грамм просеянной муки 200 грамм масла, 6 яиц, 20 грамм дрожжей, 15 грамм соли, 25 грамм сахара, 1 децилитр молока.

Готовить как простое тесто для бриошей.

## Тесто для саварена

На 500 грамм муки 375 грамм масла, 20 грамм дрожжей, 15 грамм соли, 25 грамм сахара, 1 децилитр теплого молока.

Просеять муку в деревянную миску, сделать углубление в центре и влить туда растворенные в молоке дрожжи. Добавить яйца, замесить тесто. Вымешивать несколько минут. Все, что липнет к краям миски, снять и использовать, замешивая тесто. На поверхность теста положить кусочки размягченного, размятого руками масла. Закрыть миску, поставить тесто в теплое место, чтобы оно увеличилось в объеме вдвое. Посолить, смешать тесто с маслом, чтобы оно приобрело однородную консистенцию. Потом добавить сахар и еще раз замесить, чтобы как следует перемешался сахар.

*Примечание.* Сахар следует добавлять в последний момент, иначе он нарушит структуру теста. Тесто для саварена должно занимать лишь 1/3 объема формы, так как при выпечке оно значительно увеличится.

## Тесто для бабы

На 500 грамм муки 300 грамм масла, 7 яиц, 20 грамм дрожжей, 15 грамм соли, 20 грамм сахара, 1 децилитр теплого молока, по 100 грамм коринки и смирнского изюма.

Готовить тесто как для саварена. В последний момент добавить изюм и сахар. Форма должна быть заполнена тестом лишь на 1/3 объема.

## Тесто для мазарена

Смешать простое тесто для бриошей с таким же количеством теста для бабы, добавляя его частями. Выпекать в форме для генуэзского пирога.

## Обычное заварное тесто

На 1 литр воды 375 грамм масла, 15 грамм соли, 25 грамм сахара, 500 грамм просеянной муки, 16 яиц, ложка цветочной апельсиновой воды.

Влить в кастрюлю воду, добавить соль, сахар и масло и довести до кипения. Снять с огня, добавить муку, хорошо перемешать и подсушить на огне, помешивая, пока тесто не перестанет приставать к ложке. Вновь снять с огня и добавлять по 2 яйца, постоянно помешивая. Когда тесто перемешается со всеми яйцами, добавить ложку апельсиновой воды.

## Тесто для пончиков-суфле (воздушных оладий)

Рецепт этого теста дан в главе «Вспомогательные элементы для гарниров», статья «Заварное официальное тесто». Единственное добавление – это 20 грамм сахара.

## Тесто для сырников

Готовится так же, как обычное заварное тесто, надо лишь воду заменить молоком, исключить сахар и цветочную апельсиновую воду, а когда яйца смешаются с тестом, добавить 250 грамм нарезанного кубиками сыра гриер.

## Обычное тесто для генуэзского пирога

На 500 грамм сахарной пудры 16 яиц, 375 грамм просеянной муки, 200 грамм топленого масла, ложка ванильного сахара, или цедры, или 0,5 децилитра любого ликера.

Смешать сахар и яйца в медной миске. Поставить миску на горячую золу или рядом с огнем, чтобы смесь немного подогрелась. Взбивать до тех пор, пока она не загустеет. Потом снять с золы или с огня и продолжать взбивать, пока смесь не остынет. Добавить ваниль, муку и топленое масло, постоянно замешивая. Выпекать в смазанных маслом и посыпанных мукой специальных формах или на противне.

## Тесто для бисквита «дамские пальчики»

На 500 грамм сахарной пудры 16 яиц, 375 грамм просеянной муки, ложка апельсиновой цветочной воды.

Смешать сахар, желтки и взбивать, пока смесь не загустеет и не побелеет. Просеять муку. Все перемешать. Взбить в пену 16 белков, смешать с массой. Наполнить смесью кондитерский мешочек с отверстием диаметром 1,5 сантиметра. Выстлать противень пергаметной бумагой, выдавить на нее бисквитные «пальчики», посыпать их сахаром и сбрызнуть цветочной водой. Выпекать в духовке на небольшом огне.

## Тесто для листового бисквита

На 500 грамм сахарной пудры 18 желтков, 400 грамм муки, 300 грамм масла, 16 взбитых белков, 3 ложки рома.

Взбить сахар с желтками, пока смесь не загустеет и не побелеет. Добавить ром, муку, взбитые белки и топленое масло. Смешать. Заполнить тестом смазанные маслом и посыпанные мукой формочки. Выпекать в духовке при средней температуре.

## Тесто для пуншевого бисквита

На 500 грамм сахара 12 желтков, 3 яйца, 8 взбитых белков, 375 грамм просеянной муки, 300 грамм масла, 1/2 ложки апельсинового сахара, 1/2 ложки лимонного сахара, 3 ложки рома.

Взбить сахар, желтки и яйца, пока смесь не загустеет. Добавить апельсиновый и лимонный сахар, ром, муку, взбитые белки, топленое масло и все хорошо перемешать. Выпекать в круглой форме или формочках, смазанных маслом, в духовке на среднем огне.

## Тесто для савойского бисквита

На 500 грамм сахара 14 желтков, 185 грамм муки и 185 грамм крахмала, 14 взбитых белков, 1 ложка ванильного сахара.

Взбить сахар с желтками, добавить ванильный сахар, муку, крахмал, взбитые белки. Смазать формочки маслом, посыпать крахмалом и заполнить тестом на $^{2}/_{3}$. Готовить в духовке на медленном огне, постепенно уменьшая температуру.

# Различные формы из теста

## Формы для буше

Раскатать слоеное тесто шесть раз слоем 8 миллиметров толщиной. Нарезать специальным инструментом круги диаметром 7 сантиметров, сложить на смоченный водой противень, смазать желтком, вырезать в кругах крышечки диаметром 3,5 сантиметра, обмакнуть в теплую воду, положить на прежнее место и выпекать в горячей духовке. Когда буше будут готовы, вырезать мякоть.

## Формы для буше миньон

Эти буше готовятся так же, как и обычные буше, только слой теста раскатывают на несколько миллиметров тоньше и вырезают круги диаметром 5 сантиметров.

## Пустая форма для пирога

Для пирога диаметром 20 сантиметров использовать 200 грамм песочного теста. Скатать тесто в шар, придать ему форму круга диаметром 24 сантиметра. Смазать форму маслом, выложить в нее тесто, прижимая к стенкам и приподнимая дно руками. Прокатать по верху формы скалкой, а оставшееся тесто использовать для украшения. Наколоть дно вилкой, покрыть его промасленной бумагой и наполнить форму с тестом дробленым горохом, рисом или вишневыми косточками. Готовить пирог на среднем огне в духовке 25 минут. Затем удалить бумагу, наполнители, смазать изнутри тесто желтком и подсушить в духовке несколько минут.

## Тарталетки

Тарталетки используются очень широко и готовятся из песочного теста или обрезков слоеного теста в формочках различной величины. Раскатать тесто слоем 3 миллиметра толщиной, вырезать инструментом кружочки, смазать маслом формочки и уложить туда кружки из теста. Проткнуть дно, выстелить изнутри промасленной бумагой и наполнить дробленым горохом. Выпекать в духовке на среднем огне 12–15 минут. Удалить бумагу и горох, вынуть тарталетки из формы, смазать их желтком, подсушить в духовке несколько минут.

## Формы для маленьких тимбалов

Смазать формы маслом, раскатать тесто для тарталеток слоем 3 миллиметра толщиной и нарезать круги инструментом. Посыпать мукой, сделать с помощью края скалки углубление, чтобы получились стаканчики. Уложить эти стаканчики в формы, прижимая тесто к стенкам. Выложить внутреннюю часть промасленной бумагой и дробленым горохом, далее выпекать как тарталетки.

## Формы для больших тимбалов

Смазать маслом форму для шарлотки, украсить края тестом для лапши (если тимбал предназначается для антре; если же тимбал используется для сладкого блюда, то это не обязательно). Скатать тесто в шар, потом сплющить его, чтобы получился круг диаметром 20 сантиметров, посыпать его мукой. Сложить круг пополам, загнуть края в центр и раскатать

валиком толщиной 8 миллиметров. Уложить в форму, прижимая к стенкам. Выстлать форму с тестом промасленной бумагой и наполнить дробленым горохом так, чтобы получилась горка. Положить на горку кусок промасленной бумаги и накрыть тонким слоем теста. Хорошо защепить края теста. Смочить поверхность водой, украсить фрагментами теста, фигурно вырезанными с помощью ножа или специального инструмента. Вырезать из теста 3–4 круга различной величины, потом вырезать из них середину и положить получившиеся кольца друг на друга. В верхушке тимбала сделать отверстие для выхода пара, смазать поверхность желтком, выпекать в духовке при средней температуре. Когда тимбал будет готов, снять верхнюю часть, вынуть бумагу и наполнитель. Смазать внутреннюю часть желтком, подсушить в духовке несколько минут.

### Форма для пирога по старинному рецепту

Скатать в шар простое песочное тесто, раскатать его слоем 6–7 миллиметров толщиной. Выложить этим тестом смоченную водой форму. В центр положить лист пергамента и закрыть его другим тонким слоем теста, после чего скрепить края обоих слоев, смочить их водой. Выложить края пирога лентой из слоеного теста толщиной 1 сантиметр и соединить оба конца. Сделать на ленте из теста надрезы ножом, смазать желтком саму ленту и пирог, провести вилкой линии, выпекать в духовке при средней температуре. Когда пирог будет готов, снять верхний слой, удалить пергамент.

### Форма для волована

Раскатать слоеное тесто шесть раз. Потом раскатать его слоем 2 сантиметра толщиной. Положить сверху любую круглую форму (тарелку, крышку и т. д.) и срезать края теста. Положить круг в смоченную водой форму и смазать желтком. Вырезать ножом круг-крышку, оставляя по краям 3–4 сантиметра, и провести по ним линии в виде решетки. Так же провести линии по самому воловану. Запекать все в горячей духовке. Когда волован будет готов, снять крышку, удалить мякоть из середины.

## Различные кремы, меренги, пралине, сахарный сироп

### Английский крем А

На 500 грамм сахарной пудры 16 желтков, 1 литр кипяченого молока, ваниль или цедра, разведенные в молоке, или 0,5 децилитра ликера, который добавляют в крем, когда он остынет.

Растереть в миске сахар и желтки, пока масса не загустеет и не побелеет. Потихоньку влить туда молоко, добавить ваниль или цедру и, продолжая взбивать, поставить массу на огонь. Помешивать пестиком, пока смесь не станет липнуть к нему. Эту массу нельзя кипятить, ибо она свернется. Когда смесь будет готова, процедить ее через сито или ткань. Если крем должен быть теплым, то процеживать его надо в посуду, стоящую на водяной бане, если же крем должен быть холодным, то его процеживают в обычную миску. В последнем случае следует помешивать крем, пока он не остынет.

*Примечание.* В смесь сахара и желтков можно добавить десертную ложку крахмала, что позволит крему стать более однородным и густым, а если не удастся избежать кипячения, то крахмал не даст крему свернуться.

## Желеобразный английский крем для холодных сладостей В

Приготовить крем по вышеописанному рецепту. Когда крем будет готов, добавить 20–25 грамм растворенного в холодной воде желатина (8—10 листиков). Процедить через сито, взбивать до полного охлаждения.

## Английский крем «Кустар» для горячих и холодных компотов

Этот крем готовится по рецепту А, только вместо 16 желтков кладут 10. Заполнить получившимся кремом низкие тимбалы из серебра или фарфора, полить поверхность сахарной глазурью и с помощью нагретого на огне железного инструмента начертить решетку.

## Масляный крем

Приготовить английский крем по рецепту А. Взбить 6 децилитров этого крема и по мере взбивания и охлаждения добавлять маленькими порциями 450 грамм размягченного масла. Если ванили недостаточно, можно добавить ванильный сахар.

*Примечание.* Этот крем можно готовить также с сиропом, вместо ванили использовать ликер.

## Масляный крем с сиропом

Приготовить 5 децилитров сиропа (28 единиц по сахариметру) и развести в нем ваниль, цедру или цветочные лепестки. Если используется ликер, то его следует добавлять, когда крем почти остынет. Смешать сироп с 12 желтками, добавляя их постепенно, подогреть смесь на огне, процедить, положить 450 грамм размягченного масла.

*Примечание.* Существует большое количество масляных кремов, поэтому мы не будем подробно останавливаться на всех рецептах. Здесь мы указываем две основные разновидности такого крема.

## Взбитый крем, или крем «Шантильи»

Свежие густые сливки выдержать сутки на льду. Взбивать их до тех пор, пока они не увеличатся в объеме в два раза, при этом следить за тем, чтобы сливки не превратились в масло. Затем добавить на 1 литр сливок 100 грамм сахарной пудры и 25 грамм ванильного сахара. Если этот крем не используется тотчас же, поставить его в прохладное место.

*Примечание.* Если в сливки добавить немного растворенной камеди, то крем будет более воздушным, однако менее свежим и вкусным.

## Крем «Франжипан»

На 250 грамм сахара 250 грамм муки, 4 яйца, 8 желтков, 1,5 литра молока, стручок ванили, щепотка соли, 50 грамм поломанных макарон, 100 грамм масла.

Вскипятить молоко, растворить в нем ваниль. Смешать в одной кастрюле сахар, муку, яйца, желтки, соль. Все как следует растереть и разбавить молоком, потихоньку вливая его. Поставить смесь на огонь и довести до кипения. Кипятить 2 минуты, вылить в миску. Положить в крем масло и макароны. Поверхность смазать кусочком масла.

## Кондитерский крем

На 500 грамм сахарной пудры 12 желтков, 125 грамм муки, 1 литр молока с ванилью. Готовить как крем «Франжипан».

## Крем «Сент-Оноре»

Это тот же кондитерский крем. Только во время кипячения в него следует добавить 15 хорошо взбитых белков.

*Примечание.* Чтобы этот крем сохранился как можно дольше, особенно летом, в него следует добавить 4 листика желатина на 1 литр молока.

## Крем-брюле

На 1 литр кипяченого молока (можно настоять в нем цедру или ваниль) 200 грамм сахарной пудры, 4 яйца и 8 желтков.

Смешать и слегка растереть яйца и желтки, влить маленькими порциями молоко с растворенной в нем сахарной пудрой и хорошо взбить венчиком. Процедить смесь через ткань, снять пену, образовавшуюся на поверхности.

*Примечание.* Если вместо ванили используется жидкость – кофе или чай, то следует уменьшить количество молока.

## Простая меренга

Взбить в пену 8 белков, медленно всыпать 500 грамм сахарной пудры. Аккуратно перемешать сахар и белки венчиком, чтобы они сохранили свою воздушность.

*Примечание.* Количество белков может меняться в зависимости от типа меренги. Так, например, можно использовать на 500 грамм сахара 12 белков. Запекать меренгу надо при низкой температуре, тогда она будет более воздушной.

## Итальянская меренга по-генуэзски

Смешать в медной миске 500 грамм сахара и 8 белков. Поставить миску на горячую золу или на плиту рядом с огнем, чтобы масса слегка подогрелась, и постоянно взбивать венчиком, пока смесь не превратится в пену. Если эта меренга не используется сразу, ее следует хранить в прохладном месте, закрыв бумагой.

## Итальянская меренга со жженым сахаром

Взбить в пену 8 белков. Одновременно приготовить сироп из 500 грамм сахара, вскипятив его до стадии карамелизации «большой шарик». Аккуратно влить сироп в белки, постоянно взбивая массу венчиком, пока сироп и белки не перемешаются.

## Миндальная масса-помадка

Измельчить в ступке 250 грамм миндаля, добавить ложку ванильного сахара или маленький стакан ликера. Влить сахарный сироп в стадии карамелизации «большая трещина», приготовленный из 500 грамм сахара. Смешать ингредиенты с помощью венчика.

## Фисташковый настой

100 грамм фисташек растолочь до состояния однородной массы. Влить 1 литр кипяченого молока, добавить ваниль. Для придания молоку более яркого цвета можно добавить несколько капель растительного зеленого красителя.

**Фисташковая масса-помадка**

Растолочь в ступке 250 грамм фисташек и 50 грамм миндаля. Добавить 2 ложки ванильного сиропа и сахарный сироп в стадии карамелизации «большая трещина», сваренный из 250 грамм сахара. Хорошо перемешать все ингредиенты. Выложить массу на мраморную доску, аккуратно ввести 3 ложки сахарного песка, замешивая рукой.

## Пралине для пирогов и других сладостей

Растереть в маленькой миске 2 белка с 3 ложками сахарного песка. Добавить такое количество рубленых миндальных орехов, чтобы масса стала более или менее густой (в зависимости от назначения пралине).

## Пралине для суфле, кремов и мороженого

Растопить на слабом огне в медной миске 500 грамм сахарной пудры и варить, пока раствор не карамелизуется, не приобретет светло-коричне– вый оттенок. Вмешать в сироп 500 грамм миндаля или лесных орехов. Выложить массу на мраморную доску, смазанную растительным маслом, остудить, растереть пестиком, протереть через тонкое сито. Если пралине должно какое-то время храниться, то его фасуют в деревянные банки, закрывают крышкой и хранят в сухом месте.

## Сахарный сироп

Прежде чем достигнуть полной карамелизации, сироп должен пройти шесть стадий: «тонкая и толстая нитка», «маленький и большой шарик», «маленькая и большая трещина».

Насыпать 0,5 килограмма сахара в медную сковороду, добавить ложку глюкозы и немного воды, чтобы сахар растворился. Довести до кипения, тщательно снимать пену, так как любые инородные тела, попадающие в сироп, способствуют его кристаллизации. Когда сахар начнет пузыриться, это значит, что выпарилась вода и начинается первая стадия приготовления сиропа. На этой стадии надо тщательно отделить сахар от стенок сковороды, смешать его с отваром. Стадии карамелизации быстро следуют одна за другой. Определить их можно следующим образом: «тонкая нитка» – большим и указательным пальцами берут немного сахара и растягивают его – между пальцами тянется тонкая нитка; «толстая нитка» – если сахар еще немного поварить, то между пальцами образуется много толстых нитей; «маленький шарик» – если капнуть на палец немного сиропа, образуется маленькая мягкая капля; «большой шарик» – если из капли можно скатать твердый шарик; «маленькая трещина» – если капля сиропа, опущенная в холодную воду, становится эластичной и липнет к зубам; «большая трещина» – если капля сиропа, опущенная в холодную воду, становится жесткой и ее можно разбить, как стекло. На этой последней стадии следует снять сироп с огня, поставить на горячие угли. Если поварить сироп еще несколько секунд, он превратится в карамель.

# Соусы для горячих сладостей

## Английский соус

см. «Различные кремы», *Английский крем А*.

## Шоколадный соус

Растворить 250 грамм шоколада в 4 децилитрах воды, добавить ложку ванильного сахара, варить на медленном огне 25 минут. В последний момент добавить 3 ложки сливок и кусок масла величиной с грецкий орех.

## «Сабайон»

Растереть на водяной бане 250 грамм сахарной пудры с 6 желтками, пока масса не загустеет и не побелеет. Влить 2,5 децилитра сухого белого вина, взбить смесь рядом с огнем, пока она не станет воздушной. Добавить по вкусу либо ложку ванильного сахара, либо ложку апельсинового или лимонного сахара, либо 3 ложки любого ликера.

*Примечание.* «Сабайон» можно приготовить также с мадерой, хересом, марсалой, «Асти», шампанским и т. д. При этом ванильный сахар добавлять не следует.

## Фруктовые соусы

Для приготовления фруктовых соусов лучше всего подходят абрикосы, красная смородина и мирабель.

*Примечание.* Персики, сочные груши, яблоки также подходят для приготовления фруктовых соусов. Из них готовят легкие пюре или не очень густые конфитюры, которые протирают через сито. В последний момент в них добавляют мадеру, мараскин, молоко из горького миндаля и немного свежего масла.

## Абрикосовый соус

Протереть через сито спелые абрикосы или абрикосовый конфитюр. Разбавить сиропом крепостью 28 градусов, довести до кипения, тщательно снимая пену. Когда соус начнет прилипать к ложке, снять с огня и добавить миндальное молоко, мадеру или мараскин.

*Примечание.* Если такой соус предназначен для фруктовых крутонов, то можно добавить немного свежего масла.

## Вишневый соус

Сварить компот из вишен. Упарить сироп, добавить смородиновое желе и вишневую водку.

## Клубничный соус

Протереть через сито клубничный конфитюр, разбавить сиропом и добавить вишневую водку.

### Малиновый соус

см. *Клубничный соус*.

### Смородиновый соус

Растворить в сиропе смородиновое желе, добавить вишневую водку. Этот соус можно слегка загустить крахмалом.

### Апельсиновый соус

Протереть через сито апельсиновый мармелад, добавить 1/3 количества абрикосового соуса и немного Кюрасао.

### Ореховый соус

Приготовить 5 децилитров *Английского крема А,* добавить ложку пралине из лесных орехов и немного ванильного сахара.

### Густые сиропы

Эти сладкие блюда широко используются в северных европейских странах, однако употреблять их следует умеренно. Для приготовления такого сиропа берут сахарный сироп крепостью 15 градусов, добавляют немного крахмала, какую-нибудь эссенцию или ликер. Этим сиропом поливают фланы и тарталетки.

## Горячие сладости

### Оладьи

Оладьи можно разделить на пять типов:
1. Фруктовые и цветочные оладьи.
2. Сливочные оладьи.
3. Венские оладьи.
4. Пончики-суфле.
5. Оладьи, которые сочетают в себе элементы предыдущих четырех типов.

#### Тесто для фруктовых и цветочных оладий

На 250 грамм просеянной муки 5 грамм соли, 2 ложки топленого масла, 1,5 децилитра пива, 2 децилитра теплой воды, ложка коньяка, 2 взбитых белка.

Насыпать в миску муку, соль, положить масло, развести пивом и водой, перемешать, добавить коньяк. В конце положить взбитые белки.

#### Тесто для фруктовых оладий, глазированных в духовке

На 250 грамм муки 2 ложки топленого масла, щепотка соли, щепотка сахара, яйцо, 1,5 децилитра пива и немного теплой воды.

Смешать муку, масло, пиво и воду, посолить, добавить сахар. Положить в теплое место, чтобы тесто подошло.

## *Первый тип: оладьи со свежими фруктами и цветами*

Этот тип можно разделить на три вида: 1) оладьи с такими фруктами, как яблоки, груши, бананы, абрикосы и т. д.; 2) оладьи с водянистыми фруктами: клубника и вишня; 3) оладьи с цветками акации, лилии, бузины, тыквы и т. д.

*Первый вид*

### Оладьи с абрикосами

Отобрать не очень зрелые абрикосы, разрезать пополам, посыпать сахаром, залить вишневой водкой, коньяком или ромом. Оставить на 1 час. Отжать половинки абрикосов, обмакнуть в тесто, зажарить в горячем фритюре. Сцедить жир, сложить оладьи на противень, посыпать сахаром, зажарить в духовке на сильном огне.

*Примечание.* Таким же образом готовят оладьи с яблоками, грушами, персиками, бананами и т. д.

*Второй вид*

### Оладьи с клубникой

Отобрать крупную крепкую клубнику, посыпать сахаром, залить вишневой водкой, настоять в холодном месте 30 минут. Отжать клубнику, обмакнуть в тесто, опустить в горячий фритюр. Сложить оладьи на полотенце, чтобы стек весь жир, затем поместить на кружевную бумажную салфетку и посыпать сахаром.

*Примечание.* 1. Клубнику необходимо обильно засыпать сахаром, чтобы она хорошо пропиталась им, иначе будет кислой. 2. Оладьи с вишней, малиной, смородиной и апельсинами готовят таким же образом. В последнем случае апельсины нарезают на четвертинки.

*Третий вид*

### Оладьи с цветами акации

Отобрать свежие ветки акации, срезать стебли и листья, засыпать цветы сахаром, залить шампанским, оставить на 30 минут. Обмакнуть цветы в тесто, зажарить в горячем фритюре. Сцедить жир, посыпать сахаром и подавать на салфетке.

## *Второй тип: сливочные оладьи*

### Жареные оладьи из сливочной массы

Если кусочки сливочной массы обмакнуть в тесто для жаренья, зажарить во фритюре, то получатся оладьи. Если же такую массу обвалять в хлебных крошках и яйце, а потом зажарить во фритюре, то получатся крокетки.

На 500 грамм муки 250 грамм сахарной пудры, щепотка соли, 24 желтка и 8 яиц, 2 литра молока с ванилью, апельсиновым или лимонным сахаром или пралине, 100 грамм масла.

Приготовить тесто как для крема «Франжипан», раскатать его слоем 1,5 сантиметра толщиной на смазанном маслом противне, остудить. Нарезать с помощью ножа фигурки в виде кубиков или кругов, обвалять в хлебных крошках и яйце, зажарить в горячем фритюре. В этом случае оладьи следует просто посыпать сахаром. Если же обмакнуть получившиеся фигурки в тесто для жаренья, то их следует посыпать сахарным песком и запечь в духовке.

### Сливочные оладьи

Приготовить крем-брюле, увеличив количество яиц, чтобы масса получилась более густой. Раскатать в слой, остудить, нарезать различные фигурки, обмакнуть в тесто для жаренья, зажарить в горячем фритюре. Посыпать сахарным песком и запечь в духовке. Подавать на салфетке.

## *Третий тип: венские оладьи*

### Горячие венские оладьи

Раскатать слоем 0,5 сантиметра толщиной тесто для венских оладий (см. «Тесто для венских оладий»). Уложить на него, соблюдая интервал, небольшое количество конфитюра, или густого мармелада, или фруктов из компота. Немного смочить водой и накрыть другим слоем теста тех же размеров. Вырезать инструментом круги диаметром 6 сантиметров. Положить на противень полотенце, посыпанное мукой, и сложить на него оладьи. Поставить в теплое место на 30 минут, чтобы тесто немного подошло, зажарить оладьи во фритюре. Сцедить жир, посыпать сахаром, подавать на салфетке.

*Примечание.* Венские оладьи можно подавать с воздушным соусом, сдобренным ванилью, лимонным или апельсиновым сахаром, кофе, вишневой водкой и т. д. Лучше всего подойдет крем «Сабайон».

### Холодные венские оладьи, или «Крапфанс»

Раскатать слоем тесто для венских оладий, нарезать круги диаметром 6 сантиметров. Часть кругов сложить на противень, покрытый промасленной бумагой, и положить в их центр мармелад, конфитюр или фрукты из компота. Слегка смочить края водой и закрыть оладьи другими кругами. Оставить на 30 минут, чтобы тесто подошло. Жарить оладьи в горячем фритюре, опуская их вместе с бумагой. Оладьи готовы, когда легко отделяются от бумаги. После приготовления опустить оладьи в горячий ароматизированный сироп и остудить их в нем. Подавать в холодном виде.

*Примечание.* Эти оладьи также называют оладьи «Дофин». Их можно начинить фруктовым салпиконом или каким-либо кремом.

## *Четвертый тип: пончики-суфле*

### Обычные пончики-суфле

Приготовить обычное заварное тесто, добавить в него любой ароматизатор. Разделить на части величиной с грецкий орех, зажарить в горячем фритюре, постепенно увеличивая его температуру, чтобы пончики увеличились в размере. Сцедить жир, выложить на салфетку, посыпать сахаром.

### Пончики-суфле «сюрприз»

Приготовить пончики по вышеприведенному рецепту. Когда они зажарятся, сделать аккуратный надрез, заполнить пончик мармеладом, конфитюром, фруктовым салпиконом или кремом.

*Примечание.* Лучше всего для пончиков подойдет крем «Сент-Оноре».

## *Пятый тип: различные оладьи*

### Оладьи с ананасом «Фаворит»

Нарезать ананасы колечками толщиной 8 миллиметров, разрезать их пополам, удалить сердцевину, посыпать сахаром, полить вишневой водкой и оставить на 30 минут. Отжать колечки, обмакнуть в крем «Франжипан» с фисташками, сложить на противень и остудить. Потом аккуратно отделить кусочки ананасов, обмакнуть в тесто для жаренья, опустить в горячий фритюр. Сцедить жир, посыпать сахаром, запечь и подавать на салфетке.

### Оладьи а-ля буржуаз

Нарезать слой теста для бриошей толщиной 8 миллиметров на ломтики, обмакнуть в свежий ароматизированный сладкий крем, отжать, потом обмакнуть в тесто для жаренья, опустить в горячий фритюр. Сцедить жир, посыпать сахаром, подавать на салфетке.

### Бабушкины оладьи

Смазать ломтики бриошей, смоченные вишневой водкой или ромом, любым фруктовым мармеладом. Обмакнуть в тесто для жаренья и опустить в горячий фритюр. Сцедить жир, посыпать сахарным песком и выпечь в горячей духовке.

### Оладьи миньон

Эти оладьи делаются из миндального печенья. Сделать в центре каждого печенья углубление, заполнить абрикосовым джемом, сложить два печенья вместе, обмакнуть в вишневый сироп. Обвалять в хлебных крошках, в яйце и опустить в горячий фритюр. Сцедить жир, выложить на салфетку, посыпать сахаром.

### Оладьи «Регина»

Выпечь из теста для бисквитных пальчиков круглое печенье и остудить. Сделать в печенье углубление, заполнить абрикосовым конфитюром, сложить печенье по два вместе, обмакнуть в свежие сливки, ароматизированные мараскином. Обвалять в хлебных крошках, яйце и готовить далее как оладьи миньон.

### Оладьи «Сюзон»

Раскатать в тонкий слой протертую через сито сладкую рисовую массу, остудить. Нарезать круги диаметром 8 сантиметров, смазать их густым фруктовым салпиконом. Обмакнуть в тесто для жаренья, опустить в горячий фритюр. Сцедить жир, выложить на салфетку, посыпать сахаром.

### Оладьи «Сильвана»

Удалить мякоть из круглой бриоши, срезать крышечку. Обмакнуть в ароматизированный сладкий крем, заполнить фруктовым салпиконом, пропитанным вишневой водкой, и закрыть крышечкой. Обмакнуть в тесто для жаренья, опустить в обильный горячий фритюр, сцедить жир, подавать на салфетке. Перед сервировкой посыпать сахарным песком.

## Шарлотка

### Яблочная шарлотка

Смазать маслом форму для шарлотки объемом 1 литр. Выложить дно ломтиками хлеба в форме сердечек, а стенки формы – квадратными хлебными ломтиками. И сердечки и квадраты должны быть толщиной 4 миллиметра. Предварительно их надо обмакнуть в топленое масло. Нарезать на четвертинки 12 яблок сорта ренет, очистить, посыпать сахарной пудрой, потушить в сотейнике с 30 граммами масла, цедрой половины лимона и корицей. Когда яблоки приобретут консистенцию густого мармелада, смешать их с 3 ложками абрикосового мармелада. Заполнить форму этой начинкой доверху, так как во время приготовления она упарится и уменьшится в размерах. Закрыть сверху хлебным крутоном, политым топленым маслом, и готовить в духовке на среднем огне 35 минут. Вынуть шарлотку, выдержать несколько минут, после чего перевернуть на блюдо. Подавать с абрикосовым соусом.

### Яблочная шарлотка «Эмиль Жире»

Приготовить шарлотку по вышеприведенному рецепту. Выложить на блюдо, полить густым кондитерским кремом толщиной 1 сантиметр. Посыпать сахарным песком, прорисовать сверху решетку. Окружить шариками из того же крема, выдавленными из кондитерского рожка.

### Различные шарлотки

Шарлотку можно готовить с грушами, персиками, абрикосами и т. д. В любом случае мармелад из этих фруктов должен быть очень густым, так как если он будет слишком жидким, то во время приготовления растечется и разрушит хлебную основу. Начинки должно быть много, так как она сильно упаривается.

## Горячие кремы

### Жареная сливочная масса

см. *Сливочные оладьи.*

### Крем «Меренга»

Приготовить массу для «Регентского» крема. Вылить в смазанную маслом форму с высокими стенками, довести до готовности на водяной бане. Выложить на блюдо, полить края итальянской меренгой, смешанной с салпиконом из фруктов, вымоченных в вишневой водке, и обычной меренгой. Запечь в духовке на медленном огне. Отдельно подать английский крем А, ароматизированный апельсином.

### «Регентский» крем

Вымочить 200 грамм бисквитных «пальчиков» сначала в вишневой водке и мараскине, затем в кипяченом молоке. Протереть через сито, добавить 8 яиц, 10 желтков, 300 грамм сахарной пудры, щепотку соли. Вылить массу в смазанную маслом форму для шарлотки и готовить на водяной бане 35 минут. Немного остудить, выложить на сервировочное блюдо. Окружить готовый крем половинками абрикосов из компота. В каждую половинку положить по вишенке из варенья. Полить абрикосовым сиропом, ароматизированным вишневой водкой и мараскином.

### Крем «Виллажуаз»

Вымочить в вишневой водке и анисовой настойке 150 грамм сухого бисквита. Сложить в глубокое блюдо, чередуя слои бисквита со слоями любого фруктового мармелада (из яблок, груш и т. д.). Полить разбавленной молоком смесью, приготовленной из взбитых с 200 граммами сахара 8 яиц и 4 желтков. Готовить на водяной бане или в духовке.

### Сладкий пудинг

Этот пудинг делается на основе крем-брюле, приготовленного из 6 яиц и 180 грамм сахара на 1 литр молока. Эту смесь разливают в специальные формы и выдерживают на водяной бане, в духовке или на пару. Пудинг подают в бокалах. Консистенция его зависит от количества яиц, сладость – от вкуса клиента. Сахар можно даже заменить сахарином, если клиенты – диабетики. Обычно в этот пудинг добавляют ваниль.

# Блины и блинчики

## Блинное тесто

### Блинное тесто A

На 500 грамм просеянной муки 200 грамм сахарной пудры и щепотка соли.

Смешать муку с молоком (1 литр) и 12 яйцами, которые вводятся постепенно. Добавить ложку ванильного, апельсинового или лимонного сахара. Ее можно заменить 3 ложками ликера, коньяка, вишневой водки или рома.

### Блинное тесто B

На 500 грамм муки 150 грамм сахарной пудры, щепотка соли.

Смешать муку с 10 яйцами, замесить тесто, добавить 3 децилитра сливок, 0,5 децилитра коньяка, 80 грамм топленого масла и 1 литр молока. Протереть массу через сито, добавить в нее 0,5 децилитра сиропа «Оршата» и 100 грамм раскрошенного миндального печенья.

### Блинное тесто C

На 500 грамм муки 150 грамм сахара, щепотка соли.

Смешать муку с 10 яйцами, замесить тесто, добавить 3 децилитра сырых сливок, 0,5 литра молока и 1,5 децилитра сливок.

### Блинное тесто D

500 грамм муки, 150 грамм сахара, щепотка соли. Смешать муку с 6 яйцами, 4 желтками, разбавить 12 децилитрами молока. Взбить в пену еще 6 белков, ввести их в тесто.

### Блины по-монастырски

Хорошо разогреть сковороду, положить в нее масло, налить тесто А. Посыпать сверху кусочками сочной груши, вновь залить тестом. Обжарить блин с двух сторон. Подавать очень горячими на салфетке.

### Блины «Жоржет»

Готовить как и блины по-монастырски, заменив ломтики груши на ломтики ананаса, вымоченные в мараскине.

### Блины «Жиль Блас»

Приготовить следующую смесь: взбить в миске 100 грамм масла, смешать его со 100 граммами сахарной пудры, 3 ложками шампанского, крупными лесными орехами и несколькими каплями лимонного сока. Приготовить блины из теста С, смазать их получившейся смесью, сложить каждый блин вчетверо, подавать на салфетке.

### Блины по-нормандски

Приготовить блины по-монастырски, заменив грушу на мелко нарезанные яблоки, пассерованные в масле.

### Блины по-парижски

Готовятся из блинного теста В.

### Блины по-крестьянски

Готовятся из блинного теста В, но без добавления сливок и миндального печенья. Добавить в тесто немного воды из цветков апельсинов.

### Блины по-русски

Смешать блинное тесто С с бисквитными крошками, вымоченными в шампанском и водке (1/4 объема теста). Приготовить блины обычным способом.

### Блины «Сюзетт»

Блины готовят из теста А с добавлением в него для аромата Кюрасао и мандаринового сока. Далее смазывают смесью, как в рецепте *Блины «Жиль Блас»,* в которую тоже добавляется немного Кюрасао и мандаринового сока.

## Крокетки

### Крокетки с каштанами

Очистить каштаны, потушить их в сиропе, в который добавить ваниль. Отложить по одному каштану на крокетку. Остальную часть каштанов протереть через сито, подсушить пюре на огне, загустить 5 желтками и 50 граммами масла (на 500 грамм пюре). Остудить, разделить на части величиной с голубиное яйцо. Сформировать шарики с каштаном внутри, обвалять в хлебных крошках, яйце, зажарить в горячем фритюре. Подавать на салфетке. Отдельно подать абрикосовый ванильный соус.

### Рисовые крокетки

Приготовить массу по рецепту *Рис для сладостей.* Разделить на части по 60 грамм, придать форму различных фруктов: яблок, абрикосов, груш и т. д., обвалять в хлебных крошках, смазать яйцом, зажарить во фритюре. Отдельно подать абрикосовый ванильный соус или ванильный соус «Сабайон».

### Различные крокетки

Крокетки можно делать из тапиоки, манной крупы, вермишели, лапши и т. д. Для этого нужно приготовить такую же смесь, как и для сладкого риса. В эту смесь можно добавить коринку или смирнский изюм.

*Примечание.* Лучше всего к крокеткам подходит английский соус, «Сабайон» и любые фруктовые соуса. Но можно их подавать и без них.

## Фруктовые крутоны

Фруктовые крутоны подаются в виде тюрбана или кольца.

### Поджаренные крутоны

Нарезать бриошь ломтиками толщиной 1 сантиметр, вымочить в холодном ванильном молоке. Обмакнуть ломтики во взбитое подслащенное яйцо, обжарить с маслом с двух сторон на раскаленной сковороде. Сцедить жир, подать на салфетке, посыпав ванильным сахаром.

### Фруктовые крутоны

Нарезать саварен ломтиками толщиной 0,5 сантиметра (на каждого человека по два ломтика). Посыпать сахаром, подсушить в духовке. Выложить гренки тюрбаном, чередуя их с ломтиками ананаса. На тюрбан положить четвертинки яблок и груш, сваренных в компоте. Груши можно сварить также в сиропе. Украсить засахаренными вишнями и ломтиками дягиля. Полить абрикосовым соусом, сдобренным вишневой водкой.

### Крутоны по-лионски

Приготовить крутоны из саварена по предыдущему рецепту, смазать пюре из каштанов с добавлением в него ванили, покрыть сверху абрикосовым конфитюром, посыпать жареным толченым миндалем. Выложить тюрбаном на сервировочное блюдо. Приготовить смесь из сваренных в сиропе каштанов, малагского изюма без косточек, смирнского изюма и коринки, вымоченных в теплой воде. Заправить смесь абрикосовым пюре с добавлением нескольких ложек малагского вина. Выложить смесь в центр блюда.

### Крутоны с мадерой

Приготовить крутоны из саварена по данному выше рецепту. Смешать в равных частях засахаренные фрукты, нарезанные кубиками, малагский изюм без косточек, смирнский изюм и коринку, вымоченные в воде, и заправить абрикосовым сиропом с добавлением в него мадеры. Выложить крутоны на блюдо, в центр их положить приготовленную смесь.

### Крутоны маршальские

Нарезать бриошь на треугольные ломтики толщиной 1 сантиметр, смазать их пралине. Уложить треугольники на противень, посыпать сахарным песком, подсушить в духовке. Выложить на блюдо тампон из жареного хлеба высотой 10 сантиметров. Окружить салпиконом из ананасов, изюма, вишен и апельсиновых цукатов, заправленным густым яблочным мармеладом, смешанным с абрикосовым пюре. Вдоль салпикона поставить глазированную бриошь и окружить половинками сваренных в сиропе груш белого и розового цвета. На верхушке тампона закрепить на шампурчике маленькую грушу, сваренную в розовом сиропе. Края блюда полить струйкой легкого абрикосового пюре, ароматизированного ванилью. Отдельно подать соусник с этим же пюре.

### Крутоны по-нормандски

Приготовить обычные крутоны, смазать с одной стороны густым яблочным мармеладом и выложить тюрбаном на сервировочное блюдо. Приготовить начинку из яблок, как для шарлотки, заполнить ею центр блюда. Сверху украсить пирамидкой из четвертинок белых

и розовых яблок, сваренных в сиропе. Загустить яблочный сироп небольшим количеством яблочного мармелада с добавлением в него вишневой водки. Полить этой смесью яблоки.

### Крутоны по-парижски

Посыпать крутоны сахарным песком, смазать пралине, запечь в духовке. Выложить тюрбаном на блюдо. Внутрь тюрбана положить тонкие ломтики ананаса, а центр его украсить различными фруктами, заправленными абрикосовым пюре и мадерой. Полить крутоны абрикосовым сиропом с мадерой.

### Крутоны с абрикосами и мараскином

Приготовить саварен или бриошь в формочках для тарталеток, смазанных маслом. Вырезать мякоть из середины, оставив вокруг достаточно толстые стенки. Смазать внутреннюю часть пралине, подсушить в духовке на слабом огне. Заполнить тарталетки кремом «Франжипан» с пралине из лесных орехов. Сверху украсить абрикосом без косточки, сваренным в мараскине. Вокруг абрикоса положить половинки засахаренных вишен. Отдельно подать абрикосовый соус с мараскином.

### Крутоны «Виктория»

Приготовить крутоны, как для крутонов с мадерой, выложить их тюрбаном. Центр блюда украсить полузасахаренными вишнями и засахаренными каштанами. Отдельно подать абрикосовый соус с ромом.

*Примечание.* 1. Можно приготовить большое количество крутонов с фруктами, например крутоны с вишнями «Монморанси» или крутоны с персиками «Монтрей». 2. Саварен можно заменить савойским или пуншевым бисквитом, генуэзским пирогом и т. д.

## Омлеты

Сладкие омлеты делятся на четыре вида: 1) омлеты с ликерами; 2) омлеты с конфитюрами; 3) омлеты-суфле; 4) омлеты-сюрпризы.

### Омлеты с ликерами

#### Омлет с ромом

Взбить яйца, добавить немного соли, сахара, пожарить как обычно. Выложить омлет на длинное блюдо, посыпать сахаром, полить теплым ромом и, подавая на стол, поджечь.

*Примечание.* Омлеты с вишневой водкой, коньяком, шампанским и т. д. готовятся так же.

### Омлеты с конфитюрами

#### Омлет с абрикосовым конфитюром

Приправить омлет солью, сахаром, зажарить как обычно. Перед тем как свернуть его трубочкой, смазать 2 ложками абрикосового конфитюра. Выложить на длинное блюдо, посыпать сахаром и прочертить раскаленным ножом решетку на поверхности или же просто запечь в духовке.

*Примечание.* Омлеты с конфитюром из ренклода, мирабели, клубники готовятся так же.

### Рождественский омлет

Взбить яйца с солью и сахаром, добавить на каждые 6 яиц 2 ложки сливок и щепотку цедры лимона. Перед тем как свернуть омлет трубочкой, смазать его начинкой для сладких пирожков (см. «Горячие сладости»). Выложить на длинное блюдо, полить теплым ромом, подавая на стол, поджечь.

## Омлеты-суфле

### Омлет-суфле с ванилью

Взбивать 6 желтков с 250 граммами сахара, пока смесь не побелеет и не загустеет. Добавить 8 взбитых в пену белков, все хорошо перемешать. Выдавить с помощью кондитерского мешка получившуюся смесь овалом на смазанный маслом и посыпанный сахаром противень, оставив небольшое ее количество в мешке. Пригладить поверхность острием ножа, украсить по желанию остатками массы из мешка, запечь в духовке на медленном огне. За 2 минуты до готовности посыпать сахарным песком, чтобы омлет покрылся глазурью.

*Примечание.* По желанию в омлет можно добавить ваниль, лимонную или апельсиновую цедру, ром, вишневую водку и т. д. Делается это до вмешивания белков. Если добавляется алкоголь, то им пропитываются маленькие кубики бисквита или миндального печенья.

## Омлеты-сюрпризы

### Норвежский омлет

Выпечь бисквит из теста для генуэзского пирога, срезать пласт толщиной 2 сантиметра, придать ему овальную форму. На этот слой положить горкой мороженое (сливочное или фруктовое), пригладить ножом, чтобы слой его составлял 1,5 сантиметра. Покрыть мороженое обычной или итальянской меренгой с помощью кондитерского мешочка и поставить в очень горячую духовку на несколько минут, чтобы меренга подсохла, а мороженое не успело растаять.

### Омлет-сюрпиз «Элизабет»

Смазать слой бисквита, выпеченного из теста для генуэзского пирога, ванильным мороженым. Посыпать фиалковым пралине, украсить цукатами из фиалок, далее готовить как норвежский омлет. Перед сервировкой посыпать сахаром.

### Омлет-сюрприз с мандаринами

Готовить как и омлет-сюрприз «Элизабет», заменив ванильное мороженое мандариновым. Перед сервировкой окружить глазированными мандаринами.

### Омлет-сюрприз «Миледи», или «Персик миледи»

Бисквит, выпеченный из теста для генуэзского пирога, смазать малиновым мороженым с персиками, сваренными в ванильном сиропе. Затем покрыть итальянской меренгой, сдобренной мараскином. Украсить фигурками из обычной меренги, посыпать сахаром, запечь.

### Омлет-сюрприз «Монморанси»

Смазать слой бисквита, выпеченного из теста для генуэзского пирога, вишневым мороженым, смешанным с засахаренными вишнями, вымоченными в вишневой водке. Далее готовить как норвежский омлет. Подать с тимбалом, наполненным «юбилейными» вишнями.

### Омлет-сюрприз «Милорд»

Готовить как норвежский омлет. Бисквит смазать слоем ванильного мороженого, на него положить слой груш из компота. Покрыть меренгой, далее готовить обычным способом.

### Омлет-сюрприз по-неаполитански, или «Бомба везувия»

Смазать слой бисквита, выпеченного из теста для генуэзского пирога, слоями ванильного и клубничного мороженого, переложив их слоем глазированных каштанов. Покрыть

итальянской меренгой. Сверху украсить лодочкой из обычной меренги, чуть подсушенной в духовке. Покрыть лодочку итальянской меренгой, запечь все в духовке. Перед сервировкой положить в лодочку вишни «юбилейные» и поджечь.

### Омлет-сюрприз «Нерон»

Вырезать круг из бисквита, приготовленного из теста для генуэзского пирога, уложить его на круглое блюдо, на него положить горку мороженого. Покрыть мороженое меренгой, украсить верхушку круглой формочкой, смазанной обычной меренгой. Быстро запечь в духовке. Перед сервировкой налить в формочку стакан горячего рома и поджечь.

### Омлет-сюрприз «Сильфиды»

Вымочить свежевыпеченный саварен в сиропе из мараскина, положить на основу из песочного теста тех же размеров. В центр саварена поместить толстый тампон из генуэзского пирога, украсить его замороженным клубничным муссом. Покрыть мусс слоем итальянской меренги с вишневой водкой, запечь в духовке. Подавать сразу.

### Различные омлеты-сюрпризы

По рецептам, приведенным выше, можно приготовить множество омлетов-сюрпризов, меняя лишь сорт мороженого.

## Блинчики

### Блинчики с конфитюром

Приготовить маленькие тонкие блинчики, смазать любым конфитюром, свернуть трубочкой, обрезать с обоих концов и разрезать пополам. Уложить на противень, посыпать сахарным песком, запечь на сильном огне. Подавать на салфетке.

### Блинчики с кремом

Смазать блины кремом «Франжипан» и посыпать толченым миндальным печеньем. Далее готовить по предыдущему рецепту.

### Блинчики с меренгой

Смазать блины итальянской меренгой с добавлением вишневой водки и мараскина. Скатать трубочкой, обрезать с обоих концов, разрезать пополам, уложить на противень. Украсить с помощью кондитерского мешочка такой же меренгой, посыпать сахарным песком, быстро запечь в духовке.

## Пудинги

Существует большое количество английских пудингов, поэтому привести в этой книге все рецепты их приготовления невозможно. Так, например, есть сладкие пудинги, которые по сути своей – кремы. Остальные сладкие пудинги можно разделить на шесть видов:

1. Сливочные пудинги.
2. Фруктовые пудинги по-английски.
3. Плам-пудинг.
4. Пудинги из круп и риса.
5. Хлебные пудинги.
6. Пудинги-суфле.

К большинству английских пудингов подают фруктовые компоты, соус «Мельба» или крем «Шантильи».

## Сливочные пудинги

### Миндальный пудинг

Приготовить смесь для пудинга-суфле (см. ниже), разбавив ее миндальным молоком. Смазать маслом формы, посыпать очищенным жареным миндалем, влить туда смесь. Готовить на водяной бане.

### Миндальный пудинг по-английски

Взбить 125 грамм масла со 150 граммами сахарной пудры. Добавить 125 грамм мелко нарезанного миндаля, щепотку соли, половину ложки апельсиновой цветочной воды, 2 яйца, 2 желтка и 1 децилитр сливок. Вылить эту смесь в смазанную маслом форму для пудинга. Готовить на водяной бане или в духовке.

*Примечание.* Английские пудинги всегда подают в формах, в которых их готовят.

### Бисквитный пудинг

Растолочь в кастрюле 250 грамм бисквита «Дамские пальчики», влить 6 децилитров кипящего молока, смешанного со 150 граммами сахара. Поставить на огонь, постоянно помешивать. Потом добавить 150 грамм нарезанных кубиками засахаренных фруктов и коринки, смешанных и вымоченных в вишневой водке, 5 желтков и 125 грамм топленого масла. Взбить в пену 3 белка и смешать ее с полученной массой. Смазать маслом формы, посыпать сухарями, влить смесь. Готовить на водяной бане, подать с абрикосовым соусом.

### Кабинетный пудинг

Смазать маслом цилиндрическую форму, заполнить ее слоями бисквита «Дамские пальчики», вымоченного в ликере, салпикона из засахаренных фруктов и вымоченного в ликере изюма. Добавить немного абрикосового джема и смазать верхний слой крем-брюле. Готовить на водяной бане. Выложить пудинг на блюдо, полить английским кремом А с ванилью или «Сабайоном».

## Фруктовый пудинг по-английски

### Яблочный пудинг

Приготовить тесто для пудинга и оставить на 1 час. Раскатать слоем 8 миллиметров толщиной, выложить им смазанную маслом форму для пудинга. Мелко нарезать яблоки, смешать их с сахарной пудрой, рубленой цедрой лимона и корицей. Заполнить внутреннюю часть формы этой смесью. Закрыть верх слоем теста, обернуть форму в салфетку и крепко завязать. Опустить в кипящую воду, готовить 2 часа (для формы объемом 1 литр).

*Примечание.* Таким же образом можно приготовить пудинг с другими фруктами и некоторыми овощами, например с тыквой.

## Плам-пудинг

Сложить в миску 500 грамм рубленого говяжьего почечного жира, 500 грамм хлебных крошек, 250 грамм муки, 250 грамм очищенных рубленых яблок, 250 грамм смеси из малагского изюма без косточек, коринки и смирнского изюма, по 60 грамм цукатов из апельси-

нов, лимонов, 60 грамм имбиря, 120 грамм рубленого миндаля, 250 грамм сахара-сырца, рубленую цедру половинки апельсина и половинки лимона, 12 грамм пряностей с корицей, 3 яйца, туда же налить сок половинки апельсина, 1,5 децилитра рома или коньяка, 2 децилитра ликера «Стоут». Фрукты должны быть предварительно вымочены в ликере. Все хорошо перемешать, разлить по фаянсовым белым бокалам без ножек. Пригладить поверхность, покрыть пропитанной маслом и посыпанной мукой салфеткой, после чего крепко завязать. Варить в кипящей воде или на пару 5–6 часов. Перед сервировкой полить коньяком или ромом, поджечь. К пудингу можно подать или «Сабайон» с ромом, или масло с коньяком (см. *Блины «Жиль Влас»),* но без сахара. Также можно подать английский крем, заправленный крахмалом.

*Примечание.* Если нет специальной формы, пудинг можно завернуть в пропитанную маслом и посыпанную мукой салфетку, завязать ее и варить в кипящей воде.

### Пудинг по-американски

Сложить в миску 75 грамм хлебных крошек, 100 грамм сахара-сырца, 100 грамм муки, по 75 грамм рубленых говяжьих костного мозга и жира, 100 грамм засахаренных фруктов, нарезанных кубиками, 1 яйцо, 3 желтка, щепотку апельсиновой и лимонной цедры, немного мускатного ореха, корицы, влить стакан коньяка или рома. Все перемешать, вылить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, готовить на водяной бане. Отдельно подать «Сабайон» с ромом.

### Пудинг с говяжьим костным мозгом

Растопить на водяной бане 250 грамм мозга и 50 грамм говяжьего жира. Смешать с 250 граммами сахарной пудры, добавить 80 грамм хлебных крошек, вымоченных в молоке, 3 яйца, 8 желтков, 200 грамм нарезанных кубиками засахаренных фруктов, 80 грамм смирнского изюма и 50 грамм малагского изюма без косточек. Вылить в высокую форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, готовить на водяной бане. К пудингу подать «Сабайон» с ромом.

## Хлебные пудинги

### Хлебный пудинг по-английски

Смазать маслом тонкие ломтики хлеба, посыпать вымоченными в теплой воде смирнским изюмом и коринкой. Уложить эти ломтики в форму для пудинга, полить крем-брюле, подсушить в духовке.

### Хлебный пудинг по-французски

Вымочить 300 грамм хлебных крошек в ванильном кипяченом молоке, смешанном с 250 граммами сахара. Протереть через сито. Добавить 4 яйца, 6 желтков и 4 взбитых белка. Смазать высокую форму маслом, посыпать хлебными крошками, вылить в нее смесь. Готовить на водяной бане. К пудингу можно подать английский крем, ванильный «Сабайон» или фруктовый соус.

### Хлебный пудинг по-шотландски

Приготовить смесь для пудинга по рецепту, приведенному выше, добавив 250 грамм мелко нарезанных свежих фруктов. Вылить в форму, готовить на водяной бане. Подавать с красносмородиновым соусом с добавлением малины.

## Пудинги из круп и риса

### Пудинг из тапиоки

Вскипятить 1 литр молока со 125 граммами сахара, щепоткой соли и 100 граммами масла. Просеять в кипящее молоко 250 грамм тапиоки. Поместить смесь в духовку, готовить 25 минут. Переложить в другую кастрюлю, вмешать 6 желтков, 75 грамм масла и 4 взбитых в пену белка. Смазать цилиндрическую форму маслом, посыпать тапиокой, вылить в нее смесь. Готовить на водяной бане, пока пудинг не станет эластичным. Оставить на 7–8 минут, вынуть из формы. Отдельно подать английский крем, «Сабайон» или фруктовый соус.

### Пудинг из саго

Готовить по рецепту, описанному выше, заменив тапиоку саго.

### Пудинг из манной крупы

Готовить как и пудинг из тапиоки, заменив ее манной крупой. Посыпать форму манкой.

### Пудинг из вермишели

Готовить как и пудинг из тапиоки, заменив ее вермишелью. Посыпать форму дробленой вермишелью.

### Пудинг из лапши

Готовить как и пудинг из тапиоки. Лапша должна быть очень тонкой.

### Пудинги из тапиоки, саго, манной крупы и т. д. по-английски

Любую из этих круп следует варить в слегка подслащенном молоке. Загустить смесь яйцами (4 яйца на 1 литр молока), вылить в смазанную маслом форму для пудинга, готовить на водяной бане.

*Примечание.* Все английские пудинги подаются в формах, в которых готовились.

### Пудинг бразильский

Приготовить смесь для пудинга из тапиоки, вылить в форму, смазанную карамелизованным сахаром. Запечь на водяной бане.

### Пудинг а-ля шеврез

Это пудинг из манной крупы с добавлением засахаренных фруктов, вымоченных в вишневой водке. Подается с «Сабайоном», сбрызнутым вишневой водкой.

*Примечание.* Пудинги из круп готовят разными способами. В них можно класть засахаренные фрукты и различные добавки для аромата.

### Рисовый пудинг

Приготовить рис по рецепту *Рис для сладостей.* Смешать с 15 взбитыми в пену белками (на 500 грамм риса). Выложить смесь в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Готовить и сервировать по рецепту *Пудинг из тапиоки.*

### Рисовый пудинг по-английски

Вскипятить литр молока, положить в него 50 грамм сахара и 80 грамм масла. Отварить в этом молоке 180 грамм риса. Загустить рис 3 желтками, запечь в смазанной маслом форме в духовке. Готовый пудинг посыпать сахарным песком.

### Рисовый пудинг с шоколадом

Смешать 50 грамм жидкого шоколада с 0,5 килограмма сладкого риса. Добавить 2 взбитых в пену белка, выложить смесь в специальную смазанную маслом форму. Готовить в духовке. Отдельно подать шоколадный соус со взбитыми сливками.

*Примечание.* Это блюдо можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

### Рисовый пудинг со сливками

Это блюдо является прекрасным дополнением к горячим фруктовым компотам. Пудинг готовят из сладкого риса с дополнением 4 желтков и 1 децилитра свежих сливок. Смесь выкладывают на противень и запекают в духовке на сильном огне.

### Пудинг из манной крупы со сливками

Это блюдо готовится как и рисовый пудинг со сливками, только вместо риса используют манную крупу.

## Пудинги-суфле

*(Основа – саксонский пудинг)*

### Саксонский пудинг

Взбить 100 грамм масла, добавить 100 грамм сахарной пудры и 100 грамм просеянной муки, смешать, разбавить 3 децилитрами кипяченого молока. Довести смесь до кипения и кипятить некоторое время, помешивая. Затем поставить в духовку, немного подсушить. Загустить 5 желтками и аккуратно вмешать 5 взбитых в пену белков. Смазать маслом форму, заполнить ее смесью, готовить на водяной бане. Подать с английским кремом или «Сабайоном».

### Пудинг-суфле «Дениза»

Растереть 125 грамм очищенного миндаля, добавив постепенно немного воды. Когда миндаль превратится в однородную массу, влить необходимое количество воды, чтобы получилось миндальное молоко. Процедить через ткань. Развести в этом молоке 100 грамм муки и 100 грамм рисового крема и хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Протереть через сито, добавить 125 грамм сахара, 100 грамм топленого масла и немного соли. Поставить смесь на огонь, довести до кипения, постоянно помешивая деревянной лопаткой, пока смесь не станет легко от нее отделяться. Переложить массу в миску, постепенно вмешать 50 грамм

свежего масла, 8 желтков, 50 грамм миндаля, растертого с ложкой вишневой водки, ложку мараскина и 5 белков, взбитых в пену. Пудинг готовят на водяной бане следующими способами: 1. В смазанной маслом форме для пудинга. В этом случае его поверхность следует посыпать сахарным песком и прочертить горячим ножом решетку. 2. В форме для шарлотки с низкими стенками. В этом случае шарлотку смазывают маслом и посыпают мукой. 3. В куполообразной не очень высокой форме. Ее смазывают маслом, а дно и стенки выкладывают кругами диаметром 2 сантиметра и толщиной 1 сантиметр, вырезанными из генуэзского пирога или бисквита. В последних двух случаях пудинг поливают абрикосовым соусом на миндальном молоке и отдельно подают соусник с этим же соусом.

## Лимонный пудинг-суфле

Приготовить смесь как для саксонского пудинга, добавив в нее цедру лимона. Готовить и подавать так же. Отдельно подать лимонный английский крем.

## Пудинги-суфле с апельсиновым ликером, кюрасао, «Анисовкой», ликером «Бенедектин»

Эти пудинги готовят и подают как и саксонский пудинг, только добавляют что-либо из вышеперечисленных вин. Подаются такие пудинги с английским кремом или абрикосовым сиропом, сдобренными тем же ингредиентом, что и сам пудинг.

## Пудинг-суфле по-индийски

Приготовить смесь, как для саксонского пудинга, добавив в него 50 грамм порошка имбиря и 150 грамм нарезанного кубиками засахаренного имбиря. Подать с английским кремом, сдобренным имбирем.

## Пудинг-суфле с каштанами

Сварить в легком ванильном сиропе 1 килограмм очищенных каштанов. Протереть через сито, добавить 150 грамм сахарной пудры, 100 грамм масла, немного подсушить пюре на огне. Заправить 8 желтками, вмешать 6 взбитых в пену белков. Готовить в смазанных маслом формах на водяной бане. Подать с английским соусом, сдобренным ванилью.

## Пудинг-муслин

Взбить 125 грамм масла со 125 граммами сахарной пудры. Постепенно добавить 10 желтков, продолжая помешивать. Поставить смесь на огонь и продолжать помешивать, пока она не станет прилипать к ложке. Ввести в нее 7 взбитых в пену белков. Вылить смесь в смазанную маслом форму с высокими стенками. Она должна занять половину объема формы, так как при нагревании будет увеличиваться. Готовить на водяной бане 30 минут. Когда пудинг будет готов, дать ему постоять 10 минут, потом вынуть из формы. Подать с легким «Сабайоном» или фруктовым соусом.

## Пудинг-суфле «Регентский»

Приготовить смесь для саксонского пудинга с ванилью. Варить на водяной бане в форме, политой карамелизованным сиропом. Отдельно подать английский соус с карамелизованным сиропом.

### Пудинг-суфле «Королева»

Приготовить смесь для пудинга с ванилью. Смазать маслом форму, посыпать внутреннюю часть дроблеными фисташками и крошеным миндальным печеньем. Выложить смесь, чередуя каждый ее слой слоем фисташек и слоем миндального печенья. Готовить на водяной бане, подать с английским соусом-пралине.

### Пудинг-суфле «Король»

Выложить дно и стенки смазанной маслом формы для шарлотки тонкими ломтиками бисквита с абрикосовым джемом. Заполнить смесью для пудинга-суфле, готовить на водяной бане. Подавать с абрикосовым соусом, сдобренным марсалой.

### Пудинг-суфле «Сен-Суси»

Смазать маслом форму, посыпать дно и стенки коринкой. Заполнить смесью для пудинга-суфле с добавлением 250 грамм нарезанных кубиками и тушенных в масле яблок. Готовить на водяной бане. Подать с абрикосовым соусом, сдобренным ромом.

### Пудинг-суфле «Везувий»

Приготовить смесь для пудинга-суфле, добавив в нее 50 грамм томатного джема и 50 грамм малагского изюма без косточек. Готовить на водяной бане с центральным отверстием. Выложить готовый пудинг на блюдо и полить вокруг абрикосовым соусом. Налить в середину пудинга горячий ром и перед сервировкой его поджечь.

## Пирожки

Сладкие пирожки готовят так же, как и пирожки для закусок, с той разницей, что их начинка – мармелад, джем, фруктовый салпикон, фрукты из компота, кремы и пралине. Обычно такие пирожки готовят из обрезков слоеного теста. Форма пирожков может быть самой разной: полумесяц, кошелек, круги, овалы и т. д. Сладкие пирожки также можно готовить из обычного теста для бриошей. В этом случае они являются вариантом венских оладий и называются оладьи а-ля дофин.

## Рис для сладостей

На 500 грамм риса «Каролина» 300 грамм сахара, щепотка соли, 2 литра молока, 12 желтков, ванилин, цедра апельсина или лимона, 100 грамм масла.

Промыть рис, отбланшировать, сцедить воду, промыть еще раз теплой водой. Вновь сцедить воду, варить в кипяченом молоке с ванилью, цедрой, сахаром, солью и маслом. Когда молоко начнет закипать, закрыть кастрюлю крышкой, поставить в духовку на небольшой огонь на 25–30 минут. Во время приготовления рис нельзя мешать и открывать крышку, иначе он подгорит. Когда рис будет готов, добавить желтки, аккуратно перемешать вилкой.

## Суфле

Обычно суфле подают в натуральном виде, однако их можно подавать с фруктовыми компотами.

## Масса для суфле

Масса для суфле может быть сливочной или на основе фруктового пюре, которое придает суфле особый аромат.

## Масса для сливочного суфле на 4 персоны

На 1 децилитр молока 35 грамм сахара, 1 ложка муки, 10 грамм масла, 2 желтка, 3 взбитых в пену белка.

Вскипятить молоко с сахаром, добавить муку, растворенную в небольшом количестве молока, варить смесь 2 минуты. Снять с огня, добавить масло, желтки и белки.

## Масса для сливочного суфле для банкетов

Взбить в кастрюле 250 грамм сахара и 250 грамм муки с 4 яйцами и 3 желтками. Разбавить 1 литром кипяченого молока, добавить ваниль, далее готовить как крем «Франжипан».

## Масса для суфле на основе фруктового пюре

500 грамм сахара, 400 грамм фруктового пюре и 10 взбитых в пену белков.

Сварить сахарный сироп до стадии карамелизации «трещина», добавить фруктовое пюре, которое разбавит сироп и доведет его до стадии «шарик». Смешать получившуюся массу с белками.

*Примечание.* Если сироп будет разбавлен фруктовым пюре слишком сильно, следует начать процедуру снова. Если в суфле надо добавить ликер, то лучше всего вымочить в нем кубики бисквита или миндального печенья и положить их в массу.

## Приготовление и сервировка суфле

Суфле готовят в тимбалах или специальных формах, смазанных маслом и посыпанных сахаром. Выпекают его в духовке на среднем огне, чтобы жар постепенно проникал в массу. За 2 минуты до готовности суфле вынимают из духовки, посыпают сахарным песком и ставят обратно, чтобы сахар карамелизовался и суфле покрылось глазурью. Украшать суфле не обязательно. Если же его украшают, то очень мало.

## Суфле миндальное

Приготовить массу для миндального суфле, заменив обычное молоко на миндальное. Добавить 50 грамм жареного рубленого миндаля на 1 децилитр молока. Выпекать и подавать обычным способом.

## Суфле со свежим миндалем

Готовить по предыдущему рецепту, заменив жареный миндаль на свежий.

## Суфле с лесными орехами

Добавить в обычное молоко 60 грамм пралине из лесных орехов. Далее готовить обычным способом.

## Суфле «Камарго»

Приготовить массу для суфле с лесными орехами и массу для суфле с мандаринами. Выложить слоями, чередуя каждый слой с бисквитами, пропитанными кремом «Кюрасао». Далее готовить обычным способом.

## Суфле вишневое

Приготовить массу для суфле с вишневой водкой. Подавать с вишневым компотом, смешанным с малиновым пюре.

## Суфле шоколадное

Приготовить массу для суфле с ванилью на основе молока, смешанного с 50 граммами шоколада (на 1 децилитр молока).

## Суфле с кюрасао

Приготовить массу для сливочного суфле. Добавить апельсиновую цедру и маленький стакан Кюрасао (на 1 децилитр молока).

## Суфле «Элизабет»

Приготовить массу для сливочного суфле с ванилью, выложить его слоями, чередующимися со слоями вымоченного в вишневой водке миндального печенья и фиалкового пралине. Готовое суфле покрыть сахарным волокном и сразу подать.

## Суфле клубничное

Приготовить суфле с вишневой водкой и подать со свежей клубникой, вымоченной в апельсиновом соке.

## Суфле клубничное по-московски

Приготовить сливочное суфле с Кюрасао. Подать со свежей холодной клубникой, смешанной со сладким земляничным пюре, сбрызнутом вишневой водкой.

## Фруктовое суфле в крустаде

Выпечь крустаду из песочного теста в круглой низкой форме, смазанной маслом. Смазать яблочным ванильным мармеладом и заполнить крустаду до половины фруктами из компота (если они крупные, разрезать на четвертинки). Остальную часть заполнить ванильным сливочным суфле, выпекать в духовке на среднем огне 25 минут. Выложить крустаду на блюдо, полить несколькими ложками рома, который перед сервировкой поджечь.

## Суфле с гренадинами по-восточному

Приготовить массу для сливочного суфле, чуть сдобренную ванилью. Выложить слоями, чередуя с бисквитом «Дамские пальчики», вымоченным в вишневой водке и соке гренадинов. Готовое суфле покрыть сахарным волокном, посыпать маленькими конфетами, приготовленными на эссенции из гренадинов и напоминающими по форме зерна этого фрукта.

## Суфле «Хильда»

Приготовить сливочное суфле с лимонным соком, подать со свежей клубникой, покрытой пюре из свежей малины.

## Суфле «Идеал»

Вымочить миндальное печенье в ликере из вишневых косточек. Смешать со смесью для сливочного суфле с ореховым пралине. Выпекать и подавать в квадратной плиссированной фаянсовой форме.

## Суфле «Ямайка»

Приготовить смесь для суфле, заменив молоко на чай. Добавить на 1 литр чая 50 грамм рубленых фисташек.

## Суфле «Лерина»

Приготовить массу для суфле, добавить в нее бисквитные кубики, вымоченные в ликере «Лерина», разновидности ликера «Шартрез». Его производят на Леринских островах.

## Суфле с различными ликерами

Сливочные суфле сдобрить ромом, Кюрасао, ванильным или шоколадным ликером, «Шартрезом» и т. д. А фруктовые суфле лучше всего сдабривать ликером из вишневых косточек.

## Суфле «Лукуллус»

Приготовить саварен, обмакнуть его в вишневый сироп. Выложить на блюдо и обернуть по краям бумагой, чтобы саварен не подсох во время приготовления. Приготовить массу для фруктового суфле, выложить в центр саварена и готовить обычным способом.

## Суфле по-орлеански

Приготовить массу для сливочного суфле, добавив в него бисквиты «Жанна д'Арк» (разновидность реймского бисквита), вымоченные в смеси персикового крема и вишневой водки, 50 грамм полусладкой вишни и 25 грамм нарезанного кубиками дягиля.

## Суфле «Пальмира»

Приготовить массу для суфле с ванилью. Выложить слоями в тимбал, чередуя со слоями вымоченного в вишневой и анисовой водке бисквита «Дамские пальчики». Готовить обычным способом.

## Суфле «Полетт»

Приготовить массу для ванильного суфле и смешать с миндальным печеньем, вымоченным в вишневой водке. Подать со свежей клубникой и земляничным пюре.

### Суфле-пралине

Приготовить массу для ванильного суфле с молоком, смешанным с 60 граммами миндального пралине. Перед сервировкой посыпать жареным миндалем.

### Суфле «Ротшильд»

Приготовить массу для сливочного суфле, добавить 80 грамм засахаренных фруктов, нарезанных кубиками и вымоченных в водке «Данциг». Готовое суфле окружить свежей клубникой или полусладкими вишнями.

### Суфле по-королевски

Приготовить массу для суфле с ванилью, выложить на тимбал, чередуя слой суфле со слоем бисквита «Дамские пальчики», вымоченного в вишневой водке. Посыпать сверху засахаренными фруктами, вымоченными в вишневой водке и нарезанными кубиками ананасами, вишнями, дягилем.

### Суфле ванильное

В молоко добавить ваниль, далее готовить как обычное сливочное суфле.

### Суфле фиалковое

Приготовить массу для ванильного суфле и добавить фиалковое пралине. Посыпать сверху дробленым фиалковым пралине и готовить обычным способом.

## Клецки

Растворить в 0,5 литра кипяченого молока 100 грамм сахара и ваниль. Засыпать в него 125 грамм манной крупы. Добавить 50 грамм масла, кристалл соли, хорошо перемешать, готовить в духовке под крышкой 25 минут на медленном огне. Загустить 6 желтками, раскатать массу на смазанной маслом поверхности слоем 2 сантиметра толщиной, положить сверху кусочек масла, остудить. Нарезать массу на круги диаметром 6 сантиметров. Растопить очищенное масло на сковороде и подрумянить клецки с обеих сторон. Выложить кольцом на блюдо. В середину каждого круга положить по ложке густого красносмородинового или айвового желе.

## Тимбалы

### Тимбал «д'Аремберг»

Смазать форму для шарлотки маслом и выложить тестом для бриошей. Заполнить внутреннюю часть слоями четвертинок груш, сваренных в ванильном сиропе, и абрикосового мармелада. Закрыть слоем того же теста, свернуть края валиком, сделать отверстие в центре для выхода пара. Готовить в духовке на среднем огне 40 минут. Выложить тимбал на блюдо, полить абрикосовым соусом, сдобрить мараскином.

## Тимбал «Бурдалю»

Приготовить сладкое песочное тесто, смешать со 125 граммами мелко нарезанного миндаля. Выложить этим тестом смазанную маслом форму для тимбала. Заполнить фруктами из компота, чередуя их слоями крема «Франжипан». Закрыть слоем того же теста, выпекать в духовке на среднем огне. Перед сервировкой полить ванильным абрикосовым сиропом.

## Тимбал «фавар»

Приготовить бриошь, вырезать мякоть, смазать внутреннюю часть абрикосовым джемом, выложить засахаренными фруктами. Обычно эти фрукты цельные или же их разрезают пополам. Также в начинку добавляют каштаны, сваренные в ванильном сиропе. Этот гарнир заправляют абрикосовым сиропом, сдобренным вишневой водкой, с добавлением остатков глазированных каштанов.

## Тимбал «мария-луиза»

Приготовить генуэзский пирог в форме для шарлотки. Обрезать края, срезать дно. Выровнять ножом круг, чтобы он имел стенки толщиной 2 сантиметра. Смазать дно абрикосовым мармеладом и закрыть пустой круг. Внутреннюю часть заполнить четвертинками персиков, заправленных клубничным пюре с вишневой водкой. Смазать меренгой, подрумянить в духовке. Из остатков мякоти вырезать круассаны и запечь в духовке. Окружить готовый тимбал этими круассанами, чередуя их с ломтиками ананаса той же формы. Украсить бордюр крупной клубникой.

## Тимбал «Монморанси»

Приготовить бриошь. Остудить, удалить мякоть, оставив стенки и дно толщиной 1,5 сантиметра. Смазать внутреннюю часть круга абрикосовым сиропом. Украсить тимбал различными фигурками из обрезков слоеного теста. Перед сервировкой заполнить внутреннюю часть сваренными в сиропе вишнями без косточек, смешанными с желе из красной смородины и малины.

## Тимбал по-парижски

Приготовить бриошь в форме для шарлотки. Остудить, удалить мякоть, как это сказано в предыдущем рецепте. Смазать круг абрикосовым сиропом, украсить засахаренными фруктами. Перед сервировкой заполнить тимбал смесью из четвертинок груш и яблок, сваренных в ванильном сиропе персиков и абрикосов, нарезанных кубиками ананасов, цукатов дягиля, половинок миндаля, винограда с косточками и изюма без косточек. Заправить этот гарнир абрикосовым пюре, сдобренным вишневой водкой.

# Горячие сладости из фруктов

## Абрикосы

Абрикосы, будь они свежими или консервированными, всегда должны быть очищены. Если используются консервированные абрикосы, то их следует немного доварить, потому что они часто бывают жестковатыми.

### Абрикосы «Бурдалю»

Приготовить «пустой» флан. Смазать дно светлым кремом «Франжипан», смешанным с крошеным миндальным печеньем. Положить на крем половинки абрикосов, сваренных в ванильном сиропе, и покрыть еще одним слоем крема. Посыпать поверхность миндальным печеньем, полить топленым маслом, быстро запечь.

*Примечание.* Фруктовые пироги а-ля бурдалю готовят и по-другому: 1. Фрукты выкладывают в низкий тимбал между двумя слоями крема. Верхний слой слегка запекают. 2. Фрукты выкладывают на основу из риса или манной крупы, покрывают слоем крема, запекают. 3. Фрукты выкладывают на слой генуэзского пирога, смазанного абрикосовым сиропом.

### Абрикосы «Кольбер»

Сварить в сиропе половинки абрикосов, сцедить жидкость, подсушить, заполнить часть половинок сладким рисом. Закрыть их другими половинками, обвалять в хлебных крошках, зажарить во фритюре. Воткнуть в каждый абрикос побег дягиля, подать на салфетке. Отдельно подать абрикосовый соус, сдобренный вишневой водкой.

### Абрикосы «Конде»

Приготовить в круглой форме сладкий рис с ванилью, смешать с засахаренными фруктами, нарезанными кубиками и вымоченными в вишневой водке. Выложить рисовый тампон на блюдо, разместить вокруг сваренные в сиропе абрикосы, украсить засахаренными фруктами, полить абрикосовым сиропом с вишневой водкой.

### Абрикосы «Кюсси»

Сложить вымоченное в ликере миндальное печенье на огнеупорное блюдо, смазать его фруктовым салпиконом, заправленным абрикосовым пюре. На каждое печенье положить половинку абрикоса, покрыть итальянской меренгой и поставить в духовку на небольшой огонь, чтобы меренга подсохла. Отдельно подать абрикосовый соус с вишневой водкой.

### Запеченные абрикосы

Смазать противень густым яблочным мармеладом или сладкой манкой, приготовленной как и рис для сладостей. Слой должен быть толщиной 2 сантиметра. Положить сверху половинки абрикосов, сваренных в сиропе, покрыть пралине, посыпать сахарным песком, поставить в духовку на небольшой огонь, чтобы пралине покрылось золотистой корочкой.

### Абрикосы с меренгой

Приготовить сладкий рис с ванилью, выложить на противень. Положить половинки абрикосов, сваренных в сиропе, покрыть обычной меренгой и с помощью кондитерского мешочка украсить верх той же меренгой в виде горки. Посыпать сахарным песком, поставить в духовку на небольшой огонь, чтобы меренга покрылась румяной корочкой. Украсить фигурками из красносмородинового и абрикосового джема.

### Абрикосы «Султан»

Приготовить генуэзский пирог в форме с высокими стенками. Выложить дно формы основой из песочного теста тех же размеров, смазать его абрикосовым сиропом в стадии карамелизации «нитка» и положить сверху генуэзский пирог, чтобы эти две основы склеились. Полить вокруг итальянской меренгой, украсить верх той же меренгой с помощью кондитерского мешочка, подрумянить в духовке на медленном огне. Заполнить середину ванильным сладким рисом, смешанным с небольшим количеством крема «Франжипан» и очищенными фисташками. Украсить половинками абрикосов, сваренных в ванильном сиропе, посыпать дробленными фисташками. Подать отдельно сироп из миндального молока, в которое добавить кусочек масла.

## Ананасы

### Ананас «Конде»

Разрезать пополам колечки ананаса, вымочить в вишневой водке с добавлением сахара. Приготовить рис по рецепту *Абрикосы «Конде»,* выложить на рисовую основу ананасы. Украсить полусладкими вишнями и дягилем. Полить абрикосовым сиропом с вишневой водкой.

### Ананас по-креольски

Сварить ананас в вишневом сиропе, разрезать пополам в высоту и каждую половинку нарезать на тонкие ломтики одинакового размера. Выложить этими ломтиками форму, заполнить ее сладким ванильным рисом, оставив пустой середину. Эту середину заполнить остатками от ананаса и бананами, нарезанными кубиками и сваренными в сиропе. Выложить на круглое блюдо, украсить листьями дягиля, окружить сваренными в вишневом сиропе ломтиками банана. Отдельно подать абрикосовый сироп, ароматизированный вишневой водкой.

## Бананы

### Бананы «Бурдалю»

Очистить бананы, отварить на небольшом огне в ванильном сиропе. Далее готовить как абрикосы «Бурдалю».

### Бананы «Конде»

Отварить бананы в ванильном сиропе, далее готовить как абрикосы «Конде».

### Огненные бананы

Очистить бананы, разрезать пополам в длину, посыпать сахаром. Обвалять в муке, во взбитом яйце, потом опять в муке, потушить в очищенном масле. Выложить бананы на длинное блюдо, посыпать сахаром, полить горячей вишневой водкой, которую поджечь перед сервировкой.

### Бананы с меренгой

Отварить бананы в ванильном сиропе и готовить как абрикосы с меренгой. Бананы можно использовать целиком или нарезанными колечками.

### Бананы по-норвежски

Отогнуть кожуру с одной стороны, удалить всю мякоть. Заполнить пустую кожуру на $^{3}/_{4}$ банановым мороженым и полить итальянской меренгой с ромом. Уложить начиненные бананы на блюдо, поставить его на противень со льдом, быстро подрумянить меренгу в сильно разогретой духовке.

### Бананы-суфле

Срезать верхушку бананов, удалить мякоть, не повреждая кожуры. Отпассеровать банановую мякоть, смешать со сливочным суфле и взбитыми в пену белками. Заполнить пустые бананы этой смесью. Уложить на огнеупорное блюдо в виде цветка, поставить в духовку на 6 минут.

## Вишни

### Вишни «Юбилейные»

Удалить косточки из крупных вишен, отварить ягоды в сиропе, сложить в маленькие серебряные тимбалы. Упарить сироп, загустить его растворенным в холодной воде крахмалом или красносмородиновым желе. Полить вишни получившимся сиропом, добавить в каждый тимбал по ложке вишневой водки, поджечь перед сервировкой.

### Вишни «Валерия»

Приготовить тарталетки из песочного теста. На дно их положить ванильное мороженое, полить итальянской ванильной меренгой, положить сверху вишни без косточек, сваренные в бордо с сахаром. Сложить тарталетки на огнеупорное блюдо, а блюдо поставить на противень со льдом. Выдержать несколько минут в духовке, чтобы подсушить меренгу. Готовые горячие вишни полить красносмородиновым сиропом, посыпать рублеными фисташками. Подавать тарталетки на салфетке.

### Вишневый флан по-датски

Выложить форму для флана песочным тестом, заполнить свежими или консервированными вишнями, посыпать сахаром с пряностями. Взбить в миске 60 грамм масла с 60 граммами сахара, 60 граммами молотого миндаля и яйцом. Залить вишни этой смесью, заполнив полностью флан. Запечь в духовке на умеренном огне. Готовый флан остудить, смазать поверхность красносмородиновым желе, полить ромом.

### Вишневый флан с меренгой

Выложить песочным тестом смазанную маслом форму для флана, заполнить вишнями без косточек, полить молоком, выпекать в духовке при средней температуре. Когда флан будет готов, остудить его, украсить меренгой. Подсушить в духовке меренгу и подать.

*Примечание.* Фланы с меренгой можно готовить, используя любые фрукты, кроме клубники.

## Нектарины

Нектарины готовят по тем же рецептам, что и персики (см. «Персики»).

## Апельсины и мандарины

### Апельсины по-норвежски

Срезать верхушку апельсина, удалить мякоть. Заполнить апельсиновые корки апельсиновым или мандариновым мороженым, украсить итальянской меренгой, уложить на блюдо. Блюдо положить на противень со льдом и поставить на несколько минут в духовку, чтобы подсушить меренгу.

### Мандарины а-ля Паликар

Срезать верхушки у мандаринов, удалить дольки. Заполнить пустые мандариновые корки сладким рисом с шафраном, придав ему куполообразную форму, и установить на основе, приготовленной из такого же риса. Обложить рисовую верхушку дольками мандаринов, полить абрикосовым сиропом.

### Апельсиновое или мандариновое суфле с сюрпризом

Аккуратно удалить мякоть из апельсинов или мандаринов, не повреждая кожуры. Заполнить кожуру наполовину апельсиновым или мандариновым мороженым, потом положить сверху массу для фруктового суфле, уложить на блюде. Поставить блюдо на противень со льдом и готовить в духовке 4 минуты мандарины и 6 минут апельсины.

## Персики

### Персики «Бурдалю»

Разрезать персики пополам, отварить в ванильном сиропе, далее готовить как абрикосы «Бурдалю».

### Персики «Конде»

см. *Абрикосы «Конде».*

### Персики «Кюсси»

см. *Абрикосы «Кюсси».*

## Огненные персики

Огненные персики готовят двумя способами:

1. Отварить целиком персики в вишневом сиропе, положить каждый персик в маленькую тимбалу. Загустить сироп небольшим количеством крахмала, полить им персики. Перед сервировкой сбрызнуть персики вишневой водкой, поджечь.

2. Отварить персики и выложить на пюре из свежей клубники. Полить вишневой водкой и поджечь перед сервировкой.

## Запеченные персики

см. *Запеченные абрикосы.*

## Персики «Императорские»

Выложить дно тимбалы с низкими стенками сладким рисом, сбрызнуть вишневой водкой или мараскином. Положить на рисовую основу половинки персиков, сваренные в ванильном сиропе, покрыть их сверху слоем такого же риса. Полить абрикосовым соусом, посыпать дробленым миндальным печеньем и поставить в духовку на 10–12 минут, следя за тем, чтобы верхний слой не подгорел.

## Персики с меренгой

Приготовить пустую форму для флана, смазать дно кремом «Франжипан» с пралине, уложить сверху сваренные в сиропе персики (половинки или целые), украсить меренгой, далее готовить обычным способом (см. *Абрикосы с меренгой).*

## Персики «Мантенон»

Приготовить бисквит, остудить. Нарезать поперек на тонкие ломтики, смазать каждый такой ломтик кремом «Франжипан», смешанным с засахаренными фруктами, нарезанными кубиками, и жареным толченым миндалем. Сложить ломтики один на другой, верхний слой смазать итальянской меренгой и украсить этой же меренгой с помощью кондитерского мешочка. Подсушить в духовке. Окружить готовый бисквит половинками персиков, сваренных в ванильном сиропе.

## Персики в ванильном сиропе

Отварить персики (целые или половинки) в ванильном сиропе, выложить на тимбалу. Загустить сироп крахмалом и ванильным кремом, залить персики до середины. Окружить глазированным печеньем из бриоши в форме гребешков.

Лучший способ варить персики – следующий. Отобрать зрелые персики, опустить на несколько секунд в кипящую воду, а потом сразу же в холодную воду, снять кожицу. Если персики очень зрелые, то кожицу можно поддеть ногтем и легко счистить. Потом сложить очищенные персики в миску, залить кипящим ванильным сиропом (28 единиц по сахариметру). Если персики подаются в горячем виде, то их следует выдерживать в горячем сиропе, не доводя до кипения. Если персики подаются холодными, их вынимают из сиропа, откидывают на сито, чтобы стекла жидкость и они остыли. В ресторанах, где блюдо надо подать быстро, персики очищают, складывают на эмалированный противень, слегка посыпают сахаром и держат в прохладном месте. Если подсахаренные персики опустить в кипя-

щую воду, а потом в ледяную, они сохранят свежесть на несколько часов и не почернеют. Это очень важно знать ресторанным службам.

## Груши

### Груши «Бурдалю»

Если груши среднего размера, разрезать их пополам, если они крупные – на четвертинки. Отварить в ванильном сиропе, а далее готовить как абрикосы «Бурдалю». Все фрукты «Бурдалю» готовят одним и тем же образом.

### Груши «Конде»

Очистить несколько маленьких груш. Если груши среднего размера, разрезать их пополам. Отварить в ванильном сиропе, выложить на основу из сладкого риса, как и абрикосы «Конде».

### Груши «Императорские»

Разрезать груши на четвертинки, отварить в ванильном сиропе. Выложить в низкие тимбалы между двумя слоями сладкого риса с ванилью. Далее готовить как персики «Императорские».

### Груши по-парижски

Приготовить генуэзский пирог в круглой форме для флана, остудить, полить вишневым сиропом. В центре выложить горкой сладкий ванильный рис и окружить половинками сваренных в сиропе груш. Полить каждый ломтик груши у основания меренгой с помощью кондитерского мешочка. Украсить верхушку рисовой горки меренгой. Поставить флан в духовку на несколько минут, чтобы подсохла меренга. Когда флан будет готов, смазать с помощью кисточки каждую грушу густым абрикосовым сиропом и окружить полусладкими вишнями.

### Груши «Султан»

Отварить половинки или четвертинки груш в ванильном сиропе, далее готовить как абрикосы «Султан».

### Грушевый тимбал по-валенсийски

Смазать маслом форму для шарлотки, заполнить ее на $^{2}/_{3}$ тестом для саварена. Дать тесту подойти, испечь, остудить. Снять верхний слой, который в дальнейшем будет крышкой. Удалить мякоть из внутренней части, оставив лишь дно. Смазать круг абрикосовым сиропом, украсить полосками сахарного песка и рубленых зеленых фисташек, чередуя эти элементы. Разрезать на четвертинки сочные груши сорта дюшес или дуайане, очистить, нарезать ломтиками и потушить в масле, как яблоки для шарлотки. Когда груши будут готовы, смешать с абрикосовым мармеладом и небольшим количеством ванильного крема. Заполнить тимбал этой начинкой, закрыть крышкой, подавать на горячем блюде. Отдельно подать абрикосовый соус, сдобренный вишневой водкой.

# Яблоки

## Яблочные оладьи

Более всего для этого блюда подходят яблоки сорта ренет. Вырезать сердцевину диаметром 1,5 сантиметра, чтобы удалить косточки, очистить, нарезать колечками толщиной 7–8 миллиметров, после чего выдержать в коньяке или роме с сахаром. Затем слегка отжать, обмакнуть в тесто для жаренья и готовить в обильном горячем фритюре. Сцедить жир, сложить на противень, посыпать сахарным песком, быстро запечь, подавать на салфетке.

## Яблоки с маслом

Удалить сердцевину у яблок сорта кальвин или ренет, очистить, отбланшировать в течение 2 минут в кипящей воде, подкисленной лимоном. Сложить в сотейник с маслом, добавить несколько ложек ванильного сиропа и готовить в духовке под крышкой. Запечь в духовке круглые гренки из бриошей, положить на них яблоки. Заполнить середину яблок смесью из взбитого масла, сахара и коньяка. Загустить яблочный сироп небольшим количеством абрикосового пюре, полить яблоки.

## Яблоки «Бон-фам»

Удалить сердцевину у яблок сорта ренет, сложить на противень, заполнить смесью из масла, взбитого с сахарной пудрой и потушить слегка в духовке.

## Яблоки «Бурдалю»

Нарезать яблоки на четвертинки, очистить, отварить в ванильном сиропе. Далее готовить как абрикосы «Бурдалю».

## Яблоки в шарлотке

см. *Яблочная шарлотка.*

## Яблоки «Шатлен»

Отобрать яблоки средней величины, очистить, приготовить как яблоки «Бон-Фам». Сложить на смазанный маслом противень, заполнить середину салпиконом из полузасахаренных вишен, смешанных с абрикосовым пюре, полить светлым кремом «Франжипан», посыпать крошеным миндальным печеньем или бисквитом, полить топленым маслом и запечь в духовке на сильном огне.

## Яблоки «Шеврез»

Выложить на огнеупорное блюдо массу для крокеток из манной крупы. По краям положить четвертинки яблок, сваренных в ванильном сиропе, а середину заполнить салпиконом из засахаренных фруктов и изюма, заправленным абрикосовым пюре. Верх закрыть слоем готовой манки, украсить горкой из обычной меренги. Посыпать дробленными фисташками, сахарным песком, подрумянить в духовке. Когда флан будет готов, украсить верхушку цукатами дягиля, в центр положить маленькое тушеное яблоко, окружить дольками белых и розовых яблок.

## Яблоки «Конде»

Отварить в ванильном сиропе очищенные четвертинки яблок. Выложить на рисовую основу, украсить вишнями и дягилем, как описано в рецепте *Абрикосы «Конде».*

## Запеченные яблоки

Отварить четвертинки яблок в ванильном сиропе, выложить на слой густого мармелада для шарлотки. Покрыть светлым пралине, посыпать сахарным песком, поставить в духовку на небольшой огонь, чтобы подсушить и подрумянить пралине.

## Яблоки «Императорские»

см. *Персики «Императорские».*

## Яблоки «Ирен»

Очистить крупные яблоки, сварить до полуготовности в легком сиропе. Остудить, вынуть сердцевину с мякотью, чтобы получились яблочные формочки. Протереть мякоть через сито, смешать с ванильным сахаром, смазать ею дно яблочных формочек. Смешать ванильное мороженое с тушеным черносливом (1/3 от объема мороженого), заполнить формочки доверху. Покрыть итальянской меренгой, сбрызнутой вишневой водкой, и быстро запечь в духовке, чтобы меренга подсохла. Подавать сразу.

## Яблоки с меренгой

Отварить четвертинки яблок в ванильном сиропе, выложить на рисовую массу для крокеток или на яблочный мармелад для шарлотки. Покрыть обычной меренгой, выровнять ее ножом, украсить такой же меренгой с помощью кондитерского мешочка, посыпать сахарным песком, запечь в духовке на медленном огне.

## Яблоки по-московски

Отобрать яблоки одинаковой величины, срезать на $^{2}/_{3}$ верхушку, удалить сердцевину с мякотью, чтобы получились формочки. Отварить яблочные формочки в легком сиропе, следя за тем, чтобы они не разварились. Сцедить жидкость, сложить на противень. Заполнить формочки на 1/3 яблочным пюре, приготовленным из мякоти, и массой для яблочного суфле, сбрызнутой тминной водкой. Запекать в духовке 20 минут.

## Яблоки по-парижски

см. *Груши по-парижски.*

## Яблоки по-португальски

Приготовить яблочные формочки, как это рекомендовано в рецепте *Яблоки по-московски.* Отварить в сиропе, следя за тем, чтобы они не разварились. Заполнить густым кремом «Франжипан», смешанным с тертой апельсиновой цедрой, тертым миндальным печеньем, коринкой и смирнским изюмом, вымоченными в теплой воде. Сдобрить эту смесь Кюрасао. Выложить яблоки на массу для крокеток из манной крупы, поставить в духовку на 10 минут. Затем полить разбавленным водой желе из красной смородины с добавлением мелко нарезанной бланшированной апельсиновой цедры.

### Яблоки «Работ»

Приготовить яблоки по рецепту *Яблоки «Бон– Фам»*, обернуть каждое яблоко слоем песочного теста, украсить кружевным кругом из такого же теста. Смазать желтком, наколоть, поставить в горячую духовку на 15 минут.

### Яблочный флан а-ля Бательер

Выложить форму для флана песочным тестом и заполнить мармеладом для шарлотки. Положить на мармелад рис для сладостей, смешанный со взбитыми белками (4 белка на 500 грамм риса). Выпекать в духовке обычным способом. Готовый флан обильно посыпать сахарным песком и прочертить решетку горячим ножом.

### Горячий яблочный флан «Нинон»

Приготовить пустую форму для флана. Заполнить ее мармеладом для шарлотки, положить на мармелад четвертинки белых и розовых яблок, чередуя их. Смазать поверхность белым упаренным сиропом.

### Различные яблочные фланы

На основе предыдущих рецептов можно приготовить большое количество яблочных пирогов, которые обычно подают на завтрак. Фланы можно приготовить следующим образом: 1. Выложить дно пирога яблоками для шарлотки, а сверху положить различные фрукты, например абрикосы, сливы и т. д. Далее такой флан можно смазать абрикосовым пюре, красносмородиновым желе, меренгой или сахарным песком, который растапливают в духовке. 2. Яблочную начинку для шарлотки покрывают сверху пюре из запеченных каштанов, сбрызнутых ромом. 3. Можно заменить каштановое пюре на холодный мусс из запеченных каштанов. Вариации приготовления яблочных пирогов бесконечны. Таким же образом можно готовить различные пироги с грушами или другими фруктами.

## Горячие сладости

### Сладкие пирожки

На 500 грамм рубленого почечного говяжьего жира 600 грамм холодного отварного говяжьего филе, нарезанного кубиками, 500 грамм изюма малага без косточек, 500 грамм коринки, 500 грамм смирнского изюма, 250 грамм нарезанных очищенных яблок, рубленая цедра и сок апельсина, 25 грамм пряностей, 1 децилитр коньяка, 1 децилитр мадеры и 1 децилитр рома. Все хорошо перемешать, вылить в глиняный горшочек, выдержать месяц.

Смазать формы для тарталеток с высокими стенками маслом, выложить обычным песочным тестом или обрезками слоеного теста, заполнить получившейся смесью, закрыть слоем из обрезков песочного теста, сделать отверстие, смазать желтком и выпекать в горячей духовке.

### Омлет «Селестина»

Приготовить омлет из 2 яиц, смазать кремом, мармеладом или конфитюром. Приготовить омлет размером больше, смазать одним из вышеуказанных ингредиентов, но отлича-

ющимся от того, которым смазан первый омлет. Положить маленький омлет на большой, свернуть рулетом. Посыпать сахарным песком, запечь в духовке.

## Яйца «Религиозные»

Испечь пустую форму для флана с высокими стенками. Смазать внутреннюю часть пралине и подсушить в духовке на слабом огне. Вскипятить 1 литр молока с 250 граммами сахара, сварить в нем яйца без скорлупы. Сцедить жидкость и заполнить флан. Между каждым яйцом положить по дольке ананаса. Молоко, в котором варились яйца, загустить 5 яйцами и 6 желтками, протереть через сито, вылить на готовые яйца. Поставить флан в духовку на небольшой огонь, чтобы подрумянить получившийся крем.

## Шалет по-еврейски

Смазать жиром кокотницу, выложить тонким слоем тесто для лапши. Приготовить начинку из 800 грамм густого яблочного мармелада, 200 грамм изюма малага без косточек, 300 грамм коринки, 300 грамм смирнского изюма, пол-ложки рубленой цедры апельсина, пол-ложки рубленой цедры лимона, немного мускатного ореха, 125 грамм сахарной пудры, 4 яиц, 6 желтков, 1,5 децилитра малаги. Все хорошо перемешать, заполнить этой смесью кокотницу объемом 2 литра на $^{3}/_{4}$. Закрыть сверху слоем теста для лапши, прикрепить края теста к кокотнице, сделать в центре отверстие для выхода пара и готовить в духовке на небольшом огне 50 минут. Готовый шалет оставить на 10 минут, потом выложить на блюдо.

## Фруктовый сюпрем «Габриэль»

Приготовить в смазанной маслом форме на водяной бане яблочный мармелад для шарлотки, загустить его яйцами. Приготовить фруктовую «Мачедонию» из четвертинок груш, сваренных в сиропе, долек ананаса, полузасахаренных вишен, дягиля, вымоченных в теплой воде коринки и смирнского изюма. Сложить все фрукты в сотейник. Добавить в 0,5 литра грушевого сиропа 500 грамм сахара, сварить сироп до стадии карамелизации «шарик». Затем разбавить сироп 1 децилитром густого миндального молока, вылить на фрукты, потушить 10 минут. Выложить яблочный мармелад на блюдо. Украсить края бордюром из засахаренных вишен. Снять фрукты с огня, добавить немного масла. Выложить «Мачедонию» на яблочную основу и посыпать фисташковой крошкой.

## Английские фруктовые торты

Эти торты готовят в специальной глубокой форме. Фрукты обязательно предварительно моют и чистят. Некоторые фрукты следует мелко нарезать, некоторые – разрезать на четвертинки или же употреблять целиком. Выложить фрукты в форму, посыпать сахаром-сырцом или сахарной пудрой, полить несколькими ложками воды (если речь идет о жестких фруктах, например о яблоках, если же фрукты мягкие, то воду добавлять не надо). Смочить края формы водой и выложить вдоль стенок слой песочного теста шириной 1 сантиметр. Закрыть фрукты слоем такого же теста или теста для пудинга и скрепить края. Смочить этот слой водой. Если используется тесто для пудинга, то посыпать сахарной пудрой, если используется песочное тесто или обрезки слоеного теста, то его следует смазать желтком и провести линии. Выпекать в духовке на среднем огне. Таким образом можно готовить торты с любыми фруктами, даже незрелыми, например с кислым виноградом или зеленым крыжовником. Часто выпекают торты с разными фруктами: торт с яблоками и клюквой, торт

с яблоками и ревенем, торт с яблоками и красной или черной смородиной и т. д. Такие торты подают со сливками или сладким пудингом.

## Холодные сладости

Холодные сладости подают с английским кремом А, различными сиропами, например из абрикосов, мирабели, ренклода и т. д., с добавлением соответствующих фруктовых ликеров (особенно подходят вишневая водка и мараскин), фруктовыми пюре, например из клубники, малины, смородины и т. д., в которые добавляют сахарную пудру и немного взбитых сливок, кремом «Шантильи».

### Вишневый соус

Растопить 500 грамм красносмородинового желе, вылить в холодную миску. Добавить 500 грамм свежесваренного компота из вишен, сок 2 апельсинов сорта королек, немного молотого имбиря, несколько капель кармина, чтобы придать оттенок. Добавить 125 грамм полусладких вишен, разваренных в сиропе, и кирш.

### Баварский крем

Раньше рецепт этого крема можно было найти в меню под названием баварский сыр. Сейчас слово «сыр» не употребляется, так как считается малоэстетичным и бесполезным, тем не менее мы упоминаем исконное название этого крема. Далее рецепт этого крема можно найти под названием «Московит», способ приготовления которого нам кажется более современным и логичным. Итак, вместо рецептов *Баварский крем с кофе, ванилью* и т. д. вы найдете рецепты кремов «Московит» с кофе, ванилью и т. д. (см. «Московит»).

### Бланманже

К сожалению, бланманже вышло из моды, и это очень печально, так как если это блюдо приготовлено правильно, то оно является одним из самых изысканных десертов. Бланманже, которое подают в Англии, отличается от того, что подают во Франции. Далее мы приведем рецепт бланманже по-французски и по-английски. Согласно названию и точному переводу с французского, бланманже должно быть ослепительно белым, но уже давно это слово потеряло свой смысл, так как в приготовлении его используют разные добавки, которые придают ему другой цвет. Также нам бы хотелось отметить, что этот десерт еще существует благодаря Карему.

### Бланманже по-французски

500 грамм очищенного сладкого миндаля и 4–5 штук горького миндаля вымочить в воде, чтобы они стали белыми. Растереть, добавляя постепенно 8 децилитров фильтрованной воды, завернуть в марлю и с силой отжать. Растворить 200 грамм кускового сахара в получившемся миндальном молоке, добавить 30 грамм растворенного в теплом сиропе желатина, процедить через ткань, по желанию положить что-нибудь придающее аромат.

Смазать растительным маслом формы, разлить бланманже. Заморозить, выложить из формы.

*Примечание.* В современной кулинарии чаще всего миндальное молоко готовят смешивая миндаль с несколькими ложками воды и сливками.

### Бланманже с фруктами и ликерами

Любые фруктовые пюре могут служить основой для бланманже. Берут фруктовое пюре и вышеприведенную смесь в равных количествах, добавляют желатин. Такие бланманже можно приготовить с клубникой, с малиной, с абрикосами, с персиками и т. д. Бланманже с ликерами готовят смешивая 1 литр миндальной смеси с 0,5 децилитра ликера. Лучше всего для этого подходят вишневая водка, мараскин и ром. Бланманже можно готовить с шоколадом или кофе, хотя кофейный аромат не очень хорошо сочетается с миндалем.

### Слоистое бланманже

Его готовят как слоистый «Московит», чередуя бланманже разных цветов.

*Примечание.* Бланманже можно подавать в серебряных тимбалах, в фарфоровых формочках или в глубоком блюде. Слоистое бланманже не должно быть очень густым, так как его не вынимают из формы. Поэтому при его приготовлении используют меньше желатина. В своей книге «Парижский кулинар» Карем рекомендует добавлять в массу для бланманже 1/4 от его объема свежих, чуть взбитых сливок, если масса начнет слишком сильно густеть. Этим советом мы рекомендуем воспользоваться.

### Бланманже по-английски

Вскипятить 1 литр молока со 125 граммами сахара. Растворить 125 грамм кукурузной муки в 2,5 децилитра холодного молока. Вылить сладкое молоко на муку, хорошо перемешать. Взбить смесь венчиком, чтобы она стала воздушной и однородной. Потом поставить на огонь на несколько минут, продолжая помешивать. Снять с огня и добавить что-либо для аромата. Смазать формы легким сиропом, вылить в них получившуюся смесь. Дать бланманже застыть, подавать в холодном виде. Можно подать такое бланманже с фруктовым компотом.

## Шарлотки

### Шарлотка «Арлекин»

Выложить дно формы для шарлотки белой круглой бумагой, а стенки обложить печеньем из генуэзского теста, покрытым глазурью белого, розового и фисташкового цвета. Выложить дно других маленьких форм для флана бумагой, пропитанной растительным маслом, и заполнить различными смесями для «Московита»: с клубникой, шоколадом, фисташками и абрикосами. Заморозить, нарезать крупными кубиками. Смешать с жидкой смесью для обычного «Московита». Заполнить этой начинкой форму для шарлотки, дать застыть. Перед сервировкой вынуть шарлотку из формы, извлечь бумажный круг, положить на его место крутон из генуэзского теста.

### Шарлотка «Кармен»

Выложить дно формы для шарлотки вафлями, заполнить следующей смесью: 250 грамм томатного мармелада, 125 грамм мармелада из красного перца, немного молотого имбиря, 100 грамм нарезанного кубиками засахаренного имбиря, сок 3 лимонов, 3 децилитра (32 единицы по сахариметру) горячего сиропа и 10 листиков растворенного желатина. Все перемешать, а когда смесь начнет застывать, добавить 1 литр взбитых сливок.

## Шарлотка «Шантильи»

Приготовить круг из сладкого песочного теста, смазать абрикосовым сиропом в стадии карамелизации «нитка» или сахарным сиропом в стадии «трещина» и положить сверху вафли, чтобы они «приклеились». Украсить в форме горки взбитыми сливками с ванилью и сахаром. С помощью кондитерского мешочка сделать точки из той же смеси розового цвета.

## Лоханка и корзинка «Шантильи»

Приготовить основу из сладкого песочного теста, смазать сиропом в стадии карамелизации «трещина», уложить сверху бисквиты «Дамские пальчики». Положить на бисквиты целый высокий бисквит, вырезать в центре него круглое отверстие. По краям сделать маленькие колечки из миндальной шоколадной массы. Корзинка делается таким же образом, только она выкладывается одинаковыми бисквитами и не делаются миндальные колечки. И лоханку, и корзинку наполняют тем же кремом, что и шарлотку «Шантильи».

## Шарлотка «Колинетт»

Выложить внутреннюю часть круглой формы для шарлотки тонкой бумагой, заполнить ее сухими меренгами и ванильным кремом «Шантильи» с пралине из фиалок. Выложить шарлотку на блюдо, прикрепить пралине из фиалок с помощью сахарного карамелизованного сиропа. Эта шарлотка подается охлажденной, но не замороженной.

## Шарлотка «Монтрей»

Выложить внутреннюю часть формы для шарлотки бисквитами «Дамские пальчики». Заполнить «Московитом», приготовленным из 4 децилитров персикового пюре, 1 литра английского крема и взбитых сливок. Добавить мелко нарезанные и посыпанные сахаром сочные персики.

## Шарлотка «Нормандия»

Покрыть бисквиты «Дамские пальчики» меренгой и выложить ими форму для шарлотки. Заполнить оставшееся пространство густым яблочным мармеладом для шарлотки. Выложить шарлотку из формы, покрыть полностью кремом «Шантильи» и украсить фигурками из того же крема.

## Шарлотка «Опера»

Выложить форму для шарлотки вафлями, заполнить внутреннюю часть массой для московского крема с ванилью, пюре из глазированных каштанов и салпиконом из засахаренных фруктов, выдержанных в мараскине.

## Шарлотка «Пломбир»

Выложить форму бисквитами «Дамские пальчики» или вафлями. Перед сервировкой заполнить мороженым пломбир, подавать на салфетке.

## Шарлотка «Ренессанс»

Покрыть дно круглой формы белой бумагой, а стенки обложить печеньем из генуэзского теста, покрытым розовой и белой глазурью, причем глазированной частью в сторону

стенок. Заполнить оставшееся пространство массой для «Московита» с ванилью, с мелко нарезанными свежими абрикосами и персиками, с кубиками ананаса и земляникой. Эти фрукты должны быть предварительно вымочены в подсахаренной вишневой водке. Поставить шарлотку в прохладное место или на лед. Вынуть шарлотку из формы, снять бумажный круг, украсить кольцом ананаса, вырезанным из самого широкого места, и засахаренными фруктами.

### Шарлотка «Русская»

Выложить дно и стенки формы бисквитом «Дамские пальчики» в форме сердечек. Внутреннюю часть заполнить массой для московского крема с ванилью или пралине. По желанию в эту массу можно добавить кофе, шоколад, фруктовое пюре из абрикосов, ананасов, бананов, персиков, клубники и т. д. В меню обязательно надо указывать название шарлотки по типу добавляемого в «Московит» ингредиента, например русская апельсиновая шарлотка или русская клубничная шарлотка и т. д.

## Кремы

Холодные десертные кремы можно разделить на два вида: 1) вареные кремы, которые являются подвидом английского крема; 2) кремы на взбитых сливках, основой для которых служит крем «Шантильи». Их готовят либо в специальных горшочках, либо в серебряных и фарфоровых тимбалах, либо в формочках. В последнем случае крем вынимают из формочки, тогда как в первых двух случаях они подаются в той посуде, в которой и готовились. Кремы, сделанные в формочках, называют формовыми кремами. Самый лучший вариант такого крема – карамельный. Кремы, которые подают в горшочках или тимбалах, легче, чем остальные, так как в них добавляют меньше яиц. Эти кремы популярны в домашней английской кулинарии. Их называют «кустарды». Но для обеда или ужина более всего подходят формовые кремы.

### Формовой ванильный крем

Растворить 200 грамм сахара в кипящем молоке, добавить стручок ванили, настаивать 20 минут. Взбить в миске 4 яйца и 8 желтков, добавляя постепенно молоко. Процедить через мелкое сито, оставить на несколько минут, снять пену с поверхности, разлить крем по смазанным маслом формочкам. Готовить на водяной бане под крышкой на умеренном огне в духовке, следя за тем, чтобы крем не закипел, иначе смесь начнет пузыриться и после остывания на поверхности образуются дырки, которые будут портить его внешний вид. Когда крем будет готов, его следует остудить. Если это крем, который подают на стол в формочках, то нужно использовать 1 яйцо и 8 желтков на 1 литр молока. В таком случае формы вытирают и подают на салфетке. Если же крем должен быть подан без формы, то ее переворачивают на блюдо, ждут несколько минут, затем снимают. В формовые кремы, чтобы придать им аромат, добавляют ваниль, миндальное молоко, миндальное или ореховое пралине, кофе, шоколад и т. д. Фруктовые запахи подходят меньше.

### Формовой карамельный крем

Посыпать дно и стенки формы сахаром, сваренным до стадии легкой карамелизации, заполнить смесью для ванильного крема. Готовить и подавать по вышеприведенному рецепту.

### Формовой крем по-флорентийски

Приготовить смесь для карамельного крема– пралине, отварить, остудить. Выложить крем на блюдо, украсить кремом «Шантильи», сбрызнуть вишневой водкой. Поверхность посыпать дробленными фисташками.

### Формовой крем «Опера»

Отварить в форме состав для крема-пралине. Остудить, выложить на блюдо. Украсить горкой крема «Шантильи», сдобрить фиалковым пралине. Вокруг выложить клубнику, вымоченную в вишневом сиропе, и покрыть сахарным волокном.

### Формовой крем по-венски

Это карамельный крем, в котором сахар, сваренный до стадии легкой карамелизации, растворяют в горячем молоке. Готовить и подавать его надо как и формовой ванильный крем.

## Холодные кремы на основе взбитых сливок

### Крем «Шантильи»

Хорошо взбить свежие густые сливки. Добавить на 1 литр сливок 250 грамм сахарной пудры, ваниль или фруктовую эссенцию. Этот крем надо готовить непосредственно перед подачей.

### Крем «Шантильи» с фруктами

Этот крем делается на основе крема «Шантильи» ($^2/_3$) и фруктового пюре (1/3). Количество сахара зависит от используемого фрукта. Подается либо в качестве гарнира к десерту, либо в бокале. В последнем случае крем украшают фруктами. Отдельно можно подать бисквит «Дамские пальчики».

### Крем «Каприз»

Приготовить 125 грамм меренги, разломать на крупные куски. Смешать с 0,5 литра крема «Шантильи». Выложить форму белой бумагой, заполнить этой смесью. Герметично закрыть, перевязать, заморозить на 2 часа. Вынуть крем из формы, снять бумагу, украсить с помощью кондитерского мешочка розовым кремом «Шантильи». Для получения розового цвета в крем добавляют немного сока клубники или малины.

### Крем «Весенний бриз»

Приготовить крем «Шантильи», добавить мелкого фиалкового пралине. Подавать в маленьких хрустальных бокалах, украсив пралине из фиалок.

## Желе

Желе бывают двух видов: 1) на ликерах и винах; 2) фруктовые желе. Основа любого желе – растворенный в воде желатин. Его получают путем вываривании телячьих копыт. Но это очень сложный способ. Поэтому чаще всего используют промышленный желатин.

## Желе из телячьих копыт

Вымочить копыта, отбланшировать. Положить в кастрюлю, залить водой (1 литр на 1 копыто). Довести до кипения и по возможности снять всю пену. Затем закрыть крышкой и варить на медленном огне 7 часов. Потом процедить отвар, снять весь жир. Чтобы проверить качество желатина, надо небольшое его количество положить на лед. Если качество не устраивает, добавить в отвар немного кипяченой воды и еще раз повторить проверку. На 1 литр желе добавить 250 грамм сахара, немного корицы, цедру половины апельсина и лимона, сок апельсина и лимона. Как сделать желе прозрачным, читайте в следующем рецепте.

## Желе на желатине

Растворить 35 грамм желатина в 1 литре воды, добавить 250 грамм сахара, цедру и сок половины лимона и апельсина. Довести до кипения, снять с огня и оставить на 10 минут. Взбить в кастрюле белок со стаканом белого портвейна, постепенно добавляя получившийся сироп и не переставая взбивать. Поставить кастрюлю на огонь и взбивать до тех пор, пока смесь не начнет кипеть. Сразу снять кастрюлю, поставить рядом с огнем на 1 час, чтобы смесь слегка рябила. Потом процедить желе через очень мелкое сито. Если желе будет недостаточно прозрачным, процедить снова. Остудить, добавить что-нибудь для аромата. Без этого полученная смесь будет лишь клейким сиропом. Ароматная добавка придает желе свой особый вкус. Если это ликеры, вина или фруктовые соки, то следует взять поменьше воды. Итак, пропорции желе и жидких ароматных добавок следующие: на 9 децилитров желе 1 децилитр ликера, вишневой водки, мараскина, рома, «Анисовки» и т. д.; на 7 децилитров желе 3 децилитра шампанского, мадеры, шерри, марсалы и т. д. Что касается фруктовых желе, то пропорции зависят от вида используемых фруктов. Красные фрукты, такие, как клубника, малина, красная смородина, вишня и т. д., должны быть очень спелыми. Их надо протереть через сито, смешать 500 грамм получившегося пюре с 1–3 децилитрами воды. Затем полученный сок фильтруют и добавляют в желе, пока не будет достигнута необходимая консистенция. Если фрукты очень клейкие, их протирают через сито и оставляют на некоторое время, чтобы вытек сок. В этом случае процеживают только сок. Желе из водянистых фруктов – винограда, апельсинов, мандаринов – готовят так же. Если эти фрукты очень спелые, то их сок можно добавить в желе еще до его осветления. В этом случае исчезает кисловатый привкус. Пропорции те же, что и для желе из красных фруктов. Фрукты с косточками, такие, как абрикосы, персики, нектарины, сливы и т. д., обычно подаются к желе в качестве гарнира. Если же все-таки надо приготовить желе из этих фруктов, то сначала их опускают в кипящую воду, чтобы снять кожицу, потом варят с сахаром и остужают в собственном сиропе, который используют для приготовления желе. После того как желе будет готово, его следует остудить и добавить немного вишневой водки или мараскина, чтобы оживить вкус.

*Гарниры к желе*

Обычно желе подают в натуральном виде, но иногда с фруктовым гарниром. Для этого из фруктов варят компот, затем фрукты распределяют в желе, чередуя цвета. Такие желе называют фруктовый «Сведу аз».

*Примечание.* В меню такие желе называют фруктовая «Мачедония» и указывают используемые фрукты.

## Слоистые желе

Это желе разных цветов и с разными ароматными добавками, которые выкладывают равномерными слоями.

## Желе по-русски

Эти желе взбивают на льду, пока не начнется их створаживание. Затем быстро раскладывают по формам. Используя два-три вида желе разного цвета, с разными ароматными добавками и смешивая их, получают очень красивое мраморное желе.

## Желе по-московски

Это обычное желе, которое разливают по формам, герметично закрывают крышкой и по краям крышки смазывают маслом, после чего замораживают. Вокруг желе образуется тонкий слой инея, который очень эффективно выглядит. После образования инея надо вынуть желе из морозильника, иначе оно превратится в кусок несъедобного льда.

*Примечание.* В современной кулинарии сервировка желе значительно упростилась. Сейчас его подают в специальных бокалах или на глубоких серебряных блюдечках. Иногда на дно бокалов или блюдечек кладут фрукты из компота или фруктовую «Мачедонию», после чего сверху заливают желе. В этом случае желатина надо использовать в 2 раза меньше: у желе появится более изысканный вкус. Очень часто фруктовые желе делают на основе яблочного сока, который сейчас научились хорошо консервировать.

## Желе «Мисс Хелиетт»

Добавить в желе с вишневой водкой сок свежей малины (1/3 от объема желе). Вылить в форму с широкими стенками, дать застыть. Выложить на основу из сладкого песочного теста, украсить края кремом «Шантильи» и свежими вареными холодными фруктами. Посыпать кусочками пралине.

# Московит

*(бывший баварский крем)*

Московит может быть сливочным и фруктовым.

## Сервировка московита

Московит разливают по формам с центральным круглым клапаном. Предварительно эти формы смазывают миндальным сладким маслом. Затем формы с московитом закрывают кругом белой бумаги и ставят на лед. Перед сервировкой форму опускают в теплую воду, вытирают и переворачивают на сервировочное блюдо. Блюдо можно покрыть салфеткой. Форму можно смазать сахарным сиропом, сваренным до стадии легкой карамелизации. Тогда вкус московита будет изумительным. Также московит можно разлить в серебряные тимбалы или серебряные блюдечки, которые обкладывают льдом. Тогда этот десерт не вынимают из формы и подают с компотом или фруктовой «Мачедонией». Однако такой гарнир больше подходит к холодному пудингу, который очень напоминает московит. Десерт можно украсить белым или розовым кремом «Шантильи» с помощью кондитерского мешочка.

## Московит сливочный

Растереть в миске 500 грамм сахарной пудры с 16 желтками, разбавить 1 литром кипяченого ванильного молока, добавить 25 грамм желатина, растворенного в холодной воде, поставить смесь на небольшой огонь. Готовить, пока смесь не станет прилипать к ложке, но не доводить до кипения. Процедить через дуршлаг, остудить, помешивая время от времени.

Когда смесь начнет застывать, добавить 1 литр взбитых сливок, 100 грамм сахарной пудры и 25 грамм ванильного сахара.

## Московит фруктовый

Растворить 5 децилитров фруктового пюре в 5 децилитрах сахарного сиропа (30 единиц по сахариметру). Добавить сок 3 лимонов, 30 грамм растворенного, процеженного через марлю желатина и 0,5 литра взбитых сливок. Во фруктовый московит можно добавить те же фрукты, из которых готовили пюре. Фрукты должны быть сырыми, если это клубника, малина, красная смородина. Если речь идет о персиках, грушах, абрикосах и т. д., то их следует сварить в сиропе.

## Московит «Клермон»

В смесь для московита добавляют ваниль и 200 грамм каштанового пюре (на 1 литр московита). Выложить десерт из формы, окружить глазированными каштанами.

## Московит «Дипломат»

Смазать тимбалу слоем ванильной смеси, заполнить внутреннюю часть смесью для московита с шоколадом и клубникой, чередуя слои.

## Московит «Королевский»

Добавить в сырые сливки немного сахара и растворенный желатин. Смазать этой массой форму. Заполнить смесью для московита с клубничным пюре и крупной клубникой, вымоченной в вишневой водке. Выложить десерт на блюдо и окружить такой же клубникой.

## «Московит» по-нормандски

Во фруктовую смесь для московита добавить яблочный мармелад и немного рома. Мармелад приготовить следующим образом: нарезать 100 грамм яблок кубиками, потушить в масле, смешать со взбитыми сливками. Выложить московит на блюдо и окружить дольками яблок, сваренных в ванильном сиропе.

## Московит «Религиозный»

Растворить шоколад в сиропе, смазать им форму. Заполнить ее ванильной смесью для московита, приготовленной на сливках. Сливки взбивать не следует.

## Московит слоистый

Приготовить смеси для московита разного оттенка и с разными ароматными добавками. Выложить слоями в форму. Далее готовить обычным способом.

## Различные сливочные московиты

Это московиты, приготовленные на сливках, но с разными добавками: с миндалем, анисовой водкой, с орехами, с шоколадом, вишневой водкой, апельсинами, фиалками и т. д.

## Различные фруктовые московиты

Это фруктовые московиты с различными фруктами: ананасом, абрикосами, клубникой, малиной, дыней и т. д.

## Холодные пудинги

Холодные пудинги готовят так же, как и московиты. Только московиты подают без гарниров и соусов, тогда как пудинги подают с ними. Приготовление соусов к пудингам описано в начале этой главы. Гарниры представляют собой фруктовые компоты или засахаренные фрукты, которые подают отдельно.

### Пудинг «Арембергский»

Приготовить смесь для московита с вишневой водкой, добавить такое же количество пюре из сочных груш. Отварить четвертинки белых и розовых груш, выложить ими и засахаренными фруктами дно формы. Обложить стенки тонкими ломтиками пуншевого бисквита, вымоченного в вишневой водке. Вылить смесь, дать ей застыть.

### Пудинг «Цыганский»

Приготовить маленькие блины, смазать их салпиконом из засахаренных фруктов и изюма. Заправить салпикон яблочно-грушевым густым мармеладом. Свернуть блины конвертом, сложить в смазанную маслом форму. Заполнить оставшееся место сливочной смесью для московита, приготовленной с большим количеством яиц. Отварить на водяной бане. Остудить в форме, выложить пудинг на блюдо и полить «Сабайоном».

### Пудинг «Клермон»

Приготовить смесь для московита с ромом. Добавить немного пюре из глазированных каштанов на 1 литр смеси.

### Пудинг «Дипломат»

Смазать форму растительным маслом, украсить дно кусочками засахаренных фруктов. Заполнить форму слоями ванильной смеси для московита и бисквита «Дамские пальчики», вымоченного в вишневой водке. Каждый слой бисквита посыпать коринкой и смирнским изюмом, выдержанными в сиропе, и смазать абрикосовым джемом. Поставить в холодное место, выложить на блюдо перед сервировкой.

### Фруктовый пудинг «Дипломат»

Приготовить пудинг по вышеприведенному рецепту, добавив слои свежих фруктов, вымоченных в сахарном ликере: груш, персиков, абрикосов и т. д. Фрукты обязательно очистить от кожицы. Выложить готовый пудинг на блюдо, полить основу фруктовым компотом.

### Пудинг «Малахофф»

Приготовить густой английский крем, добавив на 1 литр крема 5 децилитров взбитых сливок, и яблочно-грушевый мармелад, как для шарлотки. Смазать растительным маслом форму для шарлотки и выложить слоями крем и бисквит «Дамские пальчики», вымоченный в вишневой водке и смазанный мармеладом. Каждый биквитный слой посыпать изюмом, свежим миндалем и апельсиновой цедрой. Дать пудингу застыть, выложить на блюдо, полить «Сабайоном» с вишневой водкой.

## Пудинг «Нессельроде»

Добавить в 1 литр английского крема 250 грамм каштанового пюре, по 125 грамм смирнского изюма и коринки, вымоченных в воде, апельсиновую цедру, нарезанные кубиками засахаренные вишни, предварительно вымоченные в мадере с сахаром. Влить взбитые сливки, сбрызнуть мараскином. Покрыть белой бумагой дно и стенки формы для шарлотки, вылить в нее смесь, герметично закрыть крышкой, смазать края крышки сливочным маслом, поставить в морозильник. Когда пудинг застынет, выложить его на салфетку, снять бумагу и окружить глазированными каштанами или каштанами, покрытыми шоколадной глазурью.

*Примечание.* Можно сначала слегка заморозить английский крем, а потом добавить в него взбитые сливки.

## Пудинг «Королева фей»

Приготовить из 4 белков итальянскую меренгу, положить в нее айвовый джем и засахаренные фрукты, вымоченные в вишневой водке. Выложить шариками эту меренгу на бумагу. Вскипятить 4 децилитра воды с 1 килограммом сахара и 1,5 децилитра вишневой водки. Опустить в эту кипящую смесь бумагу с меренгой. Когда шарики меренги будут легко отделяться от бумаги, вынуть их, сцедить жидкость, остудить. Приготовить две смеси для московита: белую с ванилью и розовую с Кюрасао. В эти смеси следует добавить в 2 раза больше взбитых сливок, нежели в обычную смесь для московита. При этом количество желатина надо уменьшить также в 2 раза. Выложить в смазанную растительным маслом форму эти смеси слоями, перекладывая каждый слой шариками меренги. Закрыть форму бумагой и крышкой, поставить в морозильник на 2 часа. Подавать на салфетке, выложив пудинг из формы.

## Пудинг «Рицио»

Состав этого пудинга такой же, как и у пудинга «Дипломат». В смесь следует добавить кусочки миндального печенья, вымоченные в вишневой водке, и фрукты, сваренные в сиропе. Подавать с абрикосовым соусом с миндальным молоком и вишневой водкой.

## Рисовый сливочный пудинг

Этот пудинг можно подавать в натуральном виде или с холодным фруктовым компотом. Его готовят так же, как и горячий рисовый пудинг со сливками. Разница заключается в том, что горячий пудинг запекают в духовке, а холодный замораживают, добавляя в него немного взбитых сливок, 4 топленых листика желатина и 125 грамм дробленого миндального печенья, вымоченного в вишневой водке. Холодный пудинг подают на блюде, посыпав его сахарным песком.

## Сливочный пудинг из манной крупы

Готовить как рисовый сливочный пудинг.

# Холодные сладости из фруктов

## Абрикосы

### Абрикосы «Мирей»

Разрезать спелые абрикосы пополам, снять кожицу. Сложить в тимбалу вместе с косточками, посыпать сахаром, поставить в холодное место на 1 час. Перед сервировкой полить вишневой водкой, покрыть взбитыми сливками с ванилью и сахаром. Сверху посыпать засахаренными фиалками и жасмином.

### Абрикосы по-парижски

Разрезать абрикосы пополам и сварить в ванильном сиропе. Остудить, сцедить жидкость и сложить половинки, заполнив ванильным мороженым. Выложить абрикосы на миндальное печенье, покрыть ванильным кремом «Шантильи», посыпать ореховым пралине.

### Абрикосы по-королевски

Сварить половинки абрикосов в ванильном сиропе, остудить. Положить их в формочки для тарталеток, залить вишневым прозрачным желе. Приготовить основу из теста для генуэзского пирога, смазать ее красносмородиновым сиропом в стадии карамелизации «нитка», посыпать рублеными фисташками. Выложить абрикосовые тарталетки кольцом на основу и украсить середину рубленым розовым желе, в качестве ароматной добавки – анисовая водка.

## Ананасы

### Ананас «Жоржет»

Удалить из ананаса мякоть, оставив слой толщиной 1 сантиметр. Отложить верхушку с листьями. Заполнить внутреннюю часть ананаса замороженным муссом из ананасового пюре, смешанного с ананасовой мякотью. Поставить в холодное место. Подавать на салфетке, приставив верхушку с листьями.

### Ананас «Нинон»

Смазать форму для суфле ванильным мороженым. Заполнить доверху рядами тонких ломтиков свежего ананаса. В центр выложить горкой свежую землянику, покрыть ее малиновым пюре, посыпать фисташками.

### Ананас по-королевски

Обработать свежий ананас, отложить верхушку с листьями. Удалить мякоть, оставив слой толщиной 1 сантиметр. Заполнить внутреннюю часть «Мачедонией» из фруктов, вымоченных в вишневой водке. Положить ананас в хрустальный бокал. Основу окружить персиками «Монтрей», сваренными в ванильном сиропе, и клубникой, вымоченной в вишневой водке. Верхушку с листьями приложить на прежнее место, придав ананасу первоначальную форму.

### Ананас «Виржиния»

см. *Ананас «Жоржет».* Заменить ананасовый мусс на клубничный, добавив в него мякоть ананаса, нарезанную кубиками.

## Бананы

### Банановый салат

Очистить спелые жесткие бананы, нарезать колечками. Сложить в блюдо, посыпать сахаром, смешанным с апельсиновым сахаром. Оставить на 15 минут. Переложить бананы в салатницу, полить вишневой водкой, аккуратно перемешать.

*Примечание.* Апельсиновый сахар можно заменить на апельсиновую цедру, нарезанную соломкой, бланшированную и сваренную в сиропе.

### Бананы «Тредерн»

Разрезать пополам не очень спелые бананы, удалить мякоть и отложить корки. Отварить в ванильном сиропе часть банановой мякоти, остудить, полить абрикосовым сиропом в стадии карамелизации «нитка». Украсить засахаренными фруктами. Протереть через сито оставшуюся мякоть и добавить получившееся пюре к смеси для московита, сдобренной вишневой водкой. Заполнить корки этой смесью, заморозить. Украсить каждую половинку банановой мякотью с фруктами и подать на салфетке.

## Вишни

### Вишни «Дюбарри»

Выложить форму для флана песочным тестом, наколоть его вилкой, посыпать сахаром, украсить вишнями без косточек. Испечь флан в духовке, остудить. Когда флан остынет, полить вишни кремом «Шантильи» с пралине или с дробленым миндальным печеньем. Пригладить поверхность, посыпать миндальной крошкой, украсить с помощью кондитерского мешочка белым и розовым кремом «Шантильи».

### Вишни в кларете

Отобрать спелые вишни и сложить в серебряный тимбал. Залить доверху подсахаренным вином бордо с корицей. Закрыть тимбал крышкой, поставить на 10 минут рядом с огнем, чтобы вишни сварились. Остудить, вынуть вишни, упарить сироп на 1/3, добавив 1 столовую ложку красносмородинового желе на 6 столовых ложек сиропа. Положить вишни в получившийся сироп, подать с бисквитом «Дамские пальчики».

## Инжир

И свежий и вареный инжир – прекрасный десерт. Вот некоторые рецепты приготовления инжира:

### Инжир свежий по-карлтонски

Очистить свежий инжир, разрезать пополам, положить в тимбалу, окружив ее льдом. Отдельно приготовить малиновое пюре с сахаром и также поставить на лед. Перед сервировкой добавить в малиновое пюре двойной объем крема «Шантильи», покрыть инжир этой смесью.

### Инжир вареный по-карлтонски

Сварить в ванильном сиропе свежий очищенный инжир, остудить. Потом откинуть на сито, чтобы стекла жидкость, сложить в тимбал, покрыть малиновым пюре с кремом «Шантильи», приготовленным по вышеприведенному рецепту.

### Инжир с кремом

Очистить инжир, разрезать пополам, сложить в тимбал. Слегка посыпать сахаром, полить несколькими столовыми ложками ликера, окружить тимбалу льдом. Перед сервировкой покрыть инжир ванильным кремом «Шантильи».

*Примечание.* Если сварить инжир в компоте, его потом можно выложить на основу из риса, манной крупы, крема «Франжипан» и т. д. Сухой инжир можно варить в ванильном сиропе или красном вине, а потом подавать с рисом, сваренным в молоке, или с манкой. Свежий инжир, посыпанный сахаром, можно запечь в духовке, положив на глиняное блюдо с несколькими ложками воды. По нашему мнению, инжир, запеченный в духовке, обладает более изысканным вкусом, нежели инжир, сваренный в сиропе.

## Клубника

### Клубника «Кардинал»

Положить в тимбалу свежую клубнику, полить соусом «Мельба» или покрыть клубничным пюре. Посыпать свежим миндалем или фисташками.

### Клубника по-креольски

Вымочить в вишневой водке с сахарной пудрой клубнику и ананас, нарезанный кубиками. Выложить на блюдо кольцом ломтики ананаса, вымоченного в вишневой водке. В центре кольца положить горку из клубники с кубиками ананаса. Полить вишневым сиропом.

### Клубника «Фемина»

Отобрать крупную клубнику, посыпать сахаром, полить Кюрасао «Гран-Марнье», поставить на 1 час в морозильник. Перед сервировкой покрыть дно бокала или тимбалы апельсиновым мороженым, смешанным с Кюрасао, и выложить сверху клубнику.

### Земляника «Лерина»

Отрезать у маленькой дыни черенок, удалить мякоть с семечками. Посыпать мякоть сахаром. Выдержать в ликере «Лерина» землянику. Заполнить внутреннюю часть дыни смесью дынной мякоти и земляники, закрыть срезанным черенком, поставить на 2 часа в морозильник. Подать на салфетке.

## Земляника «Маргарита»

Выдержать землянику в вишневой водке с сахаром. Сцедить с земляники жидкость, заправить гранатовым шербетом. Выложить в холодную тимбалу, покрыть кремом «Шантильи» с мараскином, украсить тем же кремом.

## Земляника «Маркиза»

Смешать крем «Шантильи» с земляничным пюре, заполнить тимбал. Уложить сверху землянику, выдержанную в вишневой водке, посыпанную смесью манки и сахара.

## Клубника «Мельба»

Смазать дно тимбала ванильным мороженым, сверху положить клубнику, покрыть чуть подсахаренным густым клубничным пюре.

## Клубника «Монте-Карло»

Отобрать крупную клубнику, сложить в тимбал, посыпать сахаром, полить белым Кюрасао, поставить в холодное место. Из другой части клубники приготовить пюре, смешать его с ванильным кремом «Шантильи» (1/3 от общего объема пюре). Приготовить заранее в высокой форме мусс из Кюрасао и выпечь меренги в форме ракушек (по 1 штуке на человека). Уложить каждую ракушку в гнездо из сахарного волокна. Выложить мусс на овальное блюдо, окружить гнездами. На дно каждого гнезда положить по ложке клубничного пюре с кремом, сверху положить меренгу, а в меренгу – 3–4 ягоды клубники, смоченные в Кюрасао. Покрыть верхушки клубничным пюре с кремом и вуалью из сахарного волокна. Посыпать фиалковым пралине «Монте-Карло».

## Земляника «Нина»

Готовить как землянику «Маргарита». Заправить ананасовым шербетом. Выложить в серебряную тимбалу, покрыть кремом «Шантильи», смешанным с земляничным пюре.

## Земляника «Детская мечта»

Срезать верхушку ананаса среднего размера и аккуратно удалить мякоть. Выпечь квадратную основу из теста для генуэзского пирога толщиной 2 сантиметра, аккуратно вырезать середину, чтобы в нее можно было поставить ананас. Скрепить основу из генуэзского теста с основой такого же размера из песочного теста с помощью розовой глазури и в каждый угол положить по большой землянике. Мелко нарезать часть ананасовой мякоти, залить ее вишневой водкой и мараскином с сахаром. Другую часть мякоти растереть, отжать сок. Вымочить в соке землянику и заполнить ананас на $^{3}/_{4}$. Остальную часть ананаса заполнить слоями вымоченной в ликерах мякоти ананаса и земляники, смазывая каждый слой ванильным кремом «Шантильи». Поставить ананас в углубление, сделанное в генуэзском пироге. Подавать очень холодным.

## Клубника «Ритц»

Выложить в тимбал холодную подсахаренную клубнику, покрыть ее следующей смесью: протереть через сито 250 грамм земляники, добавить немного соуса «Мельба» и немного густого крема «Шантильи». Подавать очень холодной.

### Клубника «Романофф»

Вымочить клубнику в смеси апельсинового сока и Кюрасао. Выложить в тимбал, покрыть кремом «Шантильи».

### Клубника «Сара Бернар»

Отобрать крупную клубнику, выдержать в смеси Кюрасао и шампанского. Положить на дно тимбала слой ананасового мороженого, сверху уложить клубнику, покрыть муссом из Кюрасао.

### Клубника «Вильгельмина»

Отобрать крупную клубнику, выдержать в смеси апельсинового сока и вишневой водки, добавив сахарную пудру. Выложить в тимбал и подавать отдельно с ванильным кремом «Шантильи».

### Клубника «Зельма Кунтц»

Выложить в тимбал охлажденную клубнику, покрыть смесью малинового пюре и крема «Шантильи» в равных количествах. Украсить поверхность кремом «Шантильи» с помощью кондитерского мешочка, посыпать ореховым пралине.

## Крыжовник

### Крыжовенное пюре со взбитыми сливками

Сварить в легком сиропе 500 грамм мелкого зеленого крыжовника. Откинуть его на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, протереть через сито. Получившееся пюре собрать в сотейник. Взбивать это пюре на льду, добавляя сахарный песок. Количество сахара зависит от кислоты крыжовника. Смешать пюре с таким же количеством взбитых сливок, выложить массу горкой в тимбал. Украсить с помощью кондитерского мешочка кремом «Шантильи», подавать очень холодным.

*Примечание*. В Англии крыжовник не протирают через сито, а с силой взбивают в миске.

## Мандарины

### Мандарины «Алмина»

Вырезать у черенка мандарина круг диаметром 2 сантиметра, удалить мякоть. Заполнить мандариновую корку смесью для московита с засахаренными фиалками и вымоченным в мараскине размятым бисквитом «Дамские пальчики». Перед сервировкой закрыть корку вырезанным кругом, подать на салфетке.

### Мандарины со сливками

Удалить мякоть, заполнить корку смесью для московита с мандаринами и сырыми сливками. Подать в холодном виде.

### Мандарины с сюрпризом

см. *Апельсины с сюрпризом.* Использовать вместо апельсинового мороженого мандариновое желе.

## Дыня

### Замороженная дыня

Отобрать 2 спелые дыни. Из мякоти одной дыни приготовить мороженое «Гранite» (см. «Мороженое»). Срезать черенок другой дыни, удалить семена и аккуратно с помощью ложки достать мякоть. Посыпать мякоть сахаром, залить вином или ликером (портвейн, Кюрасао, ром, мараскин и т. д.), поставить на лед. Положить пустую дынную оболочку на 1 час в морозильник. Перед сервировкой заполнить ее слоями мороженого и мякоти. Когда дыня будет заполнена, накрыть срезанной крышкой.

*Примечание.* Эту дыню едят ложкой. Она часто заменяет мороженое в конце обеда.

### Дыня по-восточному

У спелой дыни срезать верхушку, где находится черенок. Удалить семена и мякоть с помощью серебряной ложки. Нарезать мякоть кубиками. Посыпать внутреннюю часть дыни сахарным песком, заполнить слоями земляники и дынной мякоти, пересыпая каждый слой сахаром. Влить 1 децилитр вишневой водки, закрыть крышкой, смазать края крышки маслом, поставить в морозильник на 2 часа. Подавать на салфетке с вафлями.

### Дыня с сюрпризом

Удалить мякоть из дыни по вышеприведенному рецепту. Нарезать мякоть кубиками, смешать с «Мачедонией» из свежих фруктов, заправить получившуюся смесь сладким земляничным пюре, сбрызнутым киршем. Закрыть дыню крышкой, поставить в морозильник на 2 часа.

## Апельсины

### Апельсины с бланманже

Срезать черенок у апельсина и удалить мякоть. Заполнить смесью бланманже по-французски, дать застыть. Закрыть срезанной крышкой и подать на салфетке.

### Апельсины со слоистым бланманже

Заполнить пустую апельсиновую корку слоями бланманже разных цветов и ароматов или слоями различных фруктовых желе.

*Примечание.* Иногда это блюдо подают в качестве гарнира.

### Апельсины с сюрпризом

Срезать апельсины горизонтально на $^{3}/_{4}$ и удалить мякоть. Заполнить корку апельсиновым мороженым, покрыть мороженое итальянской меренгой, сложить на противень со

льдом, поставить в духовку на сильный огонь, чтобы подсохла меренга. Закрыть апельсины крышкой, украсить сахарными черенком и листиком. Подать на салфетке.

## Персики и нектарины

Нектарины и персики готовят одинаково, поэтому приведенные ниже рецепты подходят для обоих фруктов.

### Персики «Адриенн»

Отобрать столько персиков, сколько человек предстоит обслужить. Ошпарить персики кипятком, снять кожицу. Уложить на блюдо, посыпать сахаром, поставить в прохладное место. Приготовить мороженое из земляники и сливок с ванилью. Приготовить такое же количество меренг, сколько взято персиков. Выложить мороженое в низкие хрустальные бокалы, вдавить в него меренги. Сверху уложить по персику, покрыть тонким слоем мусса из Кюрасао. Окутать каждый персик сахарным волокном, посыпать засахаренными лепестками розы. Обложить каждый бокал кусками льда.

### Персики «Эглон»

Снять кожицу с персиков, отварить в ванильном сиропе, остудить в нем же. Затем откинуть персики на дуршлаг, сцедить всю жидкость, выложить на слой ванильного мороженого в серебряные тимбалы. Посыпать персики фиалковым пралине, поставить бокалы на лед, окутать все сахарным волокном.

### Персики «Аврора»

Снять кожицу с персиков, сварить в вишневом сиропе, остудить. Откинуть на дуршлаг, выложить в серебряную тимбалу на слой замороженного клубничного мусса. Покрыть все холодным «Сабайоном» с Кюрасао.

### Персики «Александра»

Сварить персики в ванильном сиропе, остудить. Дно тимбалы смазать ванильным мороженым, покрыть его клубничным пюре. Выложить сверху персики, посыпать засахаренными лепестками розы красного и белого цвета, окутать сахарным волокном.

### Персики «Кардинал»

Сварить персики в ванильном сиропе. Остудить, выложить в тимбалу на слой ванильного мороженого. Покрыть сладким малиновым пюре с вишневой водкой. Поверхность посыпать свежим очищенным миндалем.

### Персики с «Шато Лаффитт»

Ошпарить персики, снять кожицу, разрезать пополам. Сварить персики в вине «Шато Лаффитт» с сахаром (300 грамм сахара на 1 бутылку вина). Остудить персики в сиропе, выложить их в серебряный тимбал. Упарить вино на $^{3}/_{4}$ и загустить красносмородиновым желе с малиной в качестве ароматной добавки. Когда персики остынут, полить получившимся сиропом.

## Персики «Белая дама»

Сварить персики в ванильном сиропе. Остудить, выложить в тимбалу на слой ванильного мороженого, покрытого ломтиками ананаса, смоченного вишневой водкой и мараскином. Между каждым персиком выдавить небольшое количество крема «Шантильи» из кондитерского мешочка.

## Персики «Евгения»

Отобрать спелые персики, удалить косточку, снять кожицу, выложить в тимбал с земляникой. Полить несколькими ложками вишневой водки и мараскина, закрыть крышкой, поставить на 1 час в морозильник. Перед сервировкой покрыть персики холодным «Сабайоном» с шампанским в качестве ароматной добавки.

## Персики «Императрица»

Разрезать персики пополам, сварить в ванильном сиропе, остудить. Сцедить жидкость, отжать. Заполнить внутреннюю часть половинок ванильным мороженым так, чтобы получилась первоначальная форма. Полить половинку персика густым абрикосовым соусом и обвалять персик с мороженым в миндальном пралине. Выложить персики на основу, приготовленную из генуэзского теста, смоченную вишневой водкой и мараскином. Прикрепить эту основу к слою песочного теста с помощью розовой глазури. Покрыть персики сахарным волокном.

## Персики «Изабелла»

Отобрать крупные спелые персики, снять кожицу, удалить косточку, разрезать пополам. Выложить половинки в тимбал, посыпать сахаром и полить вином. Поставить в морозильник на 2 часа. Отдельно подать ванильный крем «Шантильи».

## Персики «Мельба»

Сварить персики в ванильном сиропе. Выложить в тимбал на слой ванильного мороженого, покрыть малиновым пюре.

## Персики «Мистраль»

Отобрать спелые персики, почистить, сложить в тимбал, посыпать сахаром, покрыть клубничным пюре. Сверху уложить свежий миндаль. Перед сервировкой покрыть кремом «Флеретт» с ванилью. Отдельно подать бисквит «Дамские пальчики».

## Персики «Маленький граф»

Приготовить персики по рецепту *Персики «Белая дама»,* заменив крем «Шантильи» на красносмородиновый джем.

## Персики «Роз-Шери»

Сварить персики в ванильном сиропе, остудить. Выложить в тимбал на слой ананасового мороженого, покрыть холодным «Сабайоном» с шампанским и взбитыми сливками. Посыпать засахаренными лепестками розы.

### Персики «Роз-Помпон»

Ошпарить персики, снять кожицу. Сварить в ванильном сиропе, остудить. Аккуратно удалить косточку, стараясь не открывать полностью персик, и заменить ее на глазированный орех. Сложить персики в серебряный тимбал на слой ванильно-малинового мороженого, покрыть кремом «Шантильи» с пралине, поставить на 30 минут в морозильник. Перед сервировкой окутать персики розовым сахарным волокном.

### Персики «Султан»

Сварить персики в ванильном сиропе, остудить. Выложить в тимбал на слой фисташкового мороженого, полить густым розовым сиропом и окутать сахарным волокном. Подать в тимбале, окруженном льдом.

### Персики «Трианон»

Очистить спелые персики сорта «шарм Венеры», посыпать сахаром. Сложить кольцом на ванильный мусс, смешанный с миндальным печеньем, вымоченным в ликере. Покрыть земляничным пюре.

## Груши

### Груши «Альма»

Очистить груши, сварить в сиропе, состоящем из 1 литра воды, 2,5 децилитра портвейна, 250 грамм сахара и бланшированной цедры апельсина. Остудить, выложить в тимбал, посыпать размолотым в порошок пралине. Отдельно подать крем «Шантильи».

### Груши «Кардинал»

Сварить груши в ванильном сиропе, далее готовить как персики «Кардинал».

### Груши «Фелиция»

Разрезать сочные груши на четвертинки, сварить в ванильном сиропе, остудить. В розовом сиропе сварить половинки маленьких груш. Смазать блюдо венским кремом, выложить на середину четвертинки груш, покрыть кремом «Шантильи» с ванилью, посыпать кусочками розового пралине. Окружить половинками розовых груш.

### Груши по-флорентийски

Смазать форму растительным маслом, заполнить смесью для московита, приготовленной с манкой. Дать застыть, выложить на блюдо. Центр украсить грушами, сваренными в компоте и заправленными ванильным абрикосовым пюре.

### Груши «Элен»

Сварить груши в ванильном сиропе, остудить. Выложить в тимбал на слой ванильного мороженого, посыпанного фиалковым пралине. Отдельно подать горячий шоколадный соус.

## Груши «Мариэтта»

Сварить груши в легком ванильном сиропе. Выложить в глубокое блюдо на ванильное пюре из каштанов. Полить густым абрикосовым соусом с выдержанным ромом в качестве ароматной добавки.

## Груши «Маркиза»

Сварить груши в ванильном сиропе, сцедить жидкость, остудить. Полить несколькими слоями густого смородиново-клубничного желе, посыпать кусочками миндального пралине. Приготовить пудинг «Дипломат», выложить его на круглое блюдо, украсить грушами. Окружить пудинг треугольничками яблочного желе.

## Груши «Мэри Гарден»

Сварить груши в сиропе, остудить, выложить в тимбал и полить соусом «Мельба» со сваренными в компоте вишнями.

## Груши «Мельба»

Сварить груши в ванильном сиропе, далее готовить как персики «Мельба».

## Груши с пралине

Сварить груши в компоте, остудить. Выложить в тимбал, покрыть кремом «Франжипан» с сырыми сливками. Между каждой грушей положить по ложке крема «Шантильи», посыпать кусочками миндального пралине. Отдельно подать горячий или холодный шоколадный соус.

## Груши «Религиозные»

Сварить груши в ванильном сиропе, остудить, выложить в низкую фарфоровый тимбал. Покрыть шоколадной смесью для московита, поставить в морозильник на 2 часа.

## Груши с ромом

Сварить груши в компоте, положить в тимбал. Загустить компот крахмалом, немного подкрасить в розовый цвет, сбрызнуть ромом для аромата. Полить груши, остудить.

*Примечание.* Эти груши можно подавать горячими. В этом случае их поливают горячим ромом и поджигают непосредственно во время сервировки.

## Груши «Ришелье»

Приготовить смесь для «Фламри» с засахаренными фруктами (см. «Различные холодные сладости»). Сварить, остудить, выложить на круглое блюдо. В центр положить горку из сваренных в ванильном сиропе четвертинок груш. Покрыть кремом «Франжипан», смешанным с кусочками миндального печенья (1/3 объема крема) и с кремом «Шантильи» (двойной объем крема «Франжипан»). Украсить верхушку горки кремом «Шантильи» с помощью кондитерского мешочка и отдельно подать абрикосовый соус с вишневой водкой в качестве ароматной добавки.

## Яблоки

### Яблоки «Фелиция»

Разрезать яблоки на четвертинки, сварить в ванильном сиропе, далее готовить как груши «Фелиция».

### Яблоки по-королевски

Очистить маленькие яблоки, удалить сердцевину и сварить в ванильном сиропе. Остудить, полить красносмородиновым желе. Уложить яблоки на тарталетки из бланманже и выложить кольцом на круглое блюдо. Центр украсить рубленым желе из мараскина.

## Различные холодные сладости

### Торт «Монте-Карло»

Смочить противень водой, покрыть пергаментом, выложить на него 5 круглых форм для флана. Заполнить формы до середины массой для меренги, подсушить в духовке, оставить на сутки. Положить меренги одна на другую, смазывая каждую кремом «Шантильи» с кусочками шоколада. Последний корж покрыть шоколадной глазурью и смазать с помощью кондитерского мешочка края торта кремом «Шантильи». Верхний слой украсить кремовыми розочками, посыпать фиалковым пралине.

### Крутон «Жуанвиль»

Смочить вишневым сиропом ломтики свежего саварена. Выложить их на блюдо, прокладывая каждый слой выдержанными в вишневой водке ломтиками ананаса. Украсить центр крутона ванильным кремом «Шантильи», посыпать тертым шоколадом. Полить вокруг абрикосовым сиропом, сдобренным вишневой водкой.

### Крутон мексиканский

Испечь генуэзский пирог, выдержать сутки, вырезать овальные ломтики длиной 6 сантиметров и толщиной 8 миллиметров. Покрыть каждый ломтик пралине, подсушить в духовке. Выложить кольцом готовые ломтики на круглое блюдо, украсить центр горкой мороженого пломбир.

### Крутон нормандский с кремом «Шантильи»

Приготовить горячие нормандские крутоны, остудить, выложить кольцом в тимбал, смазать густым холодным яблочным мармеладом. Центр украсить яблочным мармеладом для шарлотки и горкой крема «Шантильи» с ванилью.

### «Дипломат» с фруктами

Приготовить генуэзский пирог с фруктами, покрыть глазурью из абрикосового сиропа. Отдельно приготовить баварский фруктовый крем. Выложить его на основу из генуэзского пирога и окружить фруктами из компота.

## «Итон месс»

Это смесь давленой клубники и взбитых сливок в равных количествах.

## «Фламри»

Вскипятить 0,5 литра белого вина и 0,5 литра воды, постепенно всыпать 250 грамм манной крупы. Варить 20 минут. Затем добавить 300 грамм сахарной пудры, щепотку соли, 2 яйца и 6 взбитых в пену белков. Смазать маслом форму, вылить в нее смесь, готовить на водяной бане. Остудить. Выложить на блюдо, покрыть любым сладким пюре из сырых фруктов: клубники, красной смородины, вишни и т. д.

## «Плавающий остров»

Нарезать черствый савойский бисквит тонкими ломтиками, смочить в вишневой водке и мараскине, смазать абрикосовым джемом, посыпать коринкой и миндальной крошкой. Сложить ломтики один на другой и смазать верхний слой кремом «Шантильи» с ванилью. Посыпать поверхность фисташками и коринкой и полить вокруг ванильным английским кремом или малиновым сиропом.

## Тимбал с молоком

Подогреть на небольшом огне 1 литр молока. Когда температура его достигнет 35 градусов, снять с огня, добавить 50 грамм сахара, положить любую ароматную добавку и 6 капель яблочной эссенции. Вылить смесь в тимбал, подать в холодном виде.

*Примечание.* Это простое блюдо является не чем иным, как сладким молоком, свернувшимся из-за яблочной эссенции.

## Фруктовая «Мачедония»

Отобрать сезонные фрукты: сочные яблоки и груши, очищенные и нарезанные абрикосы и бананы, клубнику, малину, белую и красную смородину, очищенный миндаль и т. д. Хорошо все перемешать, выложить в тимбал. Полить сиропом (30 единиц по сахариметру), сдобрить вишневой водкой или мараскином. Оставить на 1–2 часа, периодически помешивая.

## «Маркиза Алиса»

Приготовить московит с пралине и вымоченными в анисовой водке бисквитами «Дамские пальчики». Выложить на блюдо, покрыть толстым слоем ванильного крема «Шантильи». Верхний слой украсить параллельными линиями красносмородинового желе и сделать на линиях ножом небольшие надрезы. Окружить торт маленькими треугольниками из слоеного теста, смазанными пралине.

## Немецкие меренги

Покрошить сыр жерве в салатницу, смешать с густыми свежими сливками, 3 ложками сахарной пудры и 3 ложками земляничного пюре. Если у смеси будет бледно-розовый цвет, добавить несколько капель растительного красителя. Эту смесь можно сдобрить ванилью, вишневой водкой или тертой апельсиновой цедрой. Выложить в ракушки из меренги, подать.

## «Монблан» с земляникой

Смешать ванильный крем «Шантильи» с земляникой, выдержанной в холодном ванильном сиропе (125 грамм ягод на 1 литр крема). Выложить горкой, окружить обвалянной в сахаре земляникой. Поверхность украсить половинками спелой земляники.

## «Монблан» с каштанами

Сварить каштаны в сладком ванильном молоке, протереть через сито, выложить на блюдо. Центр слоя каштанового пюре украсить горкой ванильного крема «Шантильи».

## «Мон-Роз»

Приготовить мороженое пломбир круглой формы, выложить на блюдо и украсить горкой из нескольких ложек крема «Шантильи», смешанного с малиновым пюре.

## Мусс «Монте-Карло»

Взбить 0,5 литра свежих сливок, добавить 80 грамм сахарной пудры, 20 грамм ванильного сахара и 50 грамм кусочков сухой меренги. Выложить мусс в серебряный тимбал, окружить колотым льдом, заморозить.

## Муслины «Режан»

Выдавить на белую бумагу с помощью кондитерского мешочка меренгу в виде макарон. Опустить бумагу с меренгами в сладкое кипящее молоко с ванилью. Выложить по 2 меренги в формы для яиц из серебра или фарфора, между меренгами положить по половинке сваренных в сиропе абрикосов, все покрыть несколькими ложками густого английского крема.

## «Снежные яйца»

Разложить ложкой в формочки для яиц меренгу, опустить в кипящее сладкое молоко с ванилью. Сварить меренги, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Из 1 литра процеженного молока и 10 желтков приготовить английский крем. Разложить меренги на блюде, покрыть этим кремом. Подавать в холодном виде.

## «Снежные яйца» в форме

Приготовить меренги по вышеприведенному рецепту. В английский крем добавить 5–6 листиков желатина. Сложить меренги в форму, смазанную растительным маслом. Покрыть холодным английским кремом, обложить форму льдом, поставить в холодное место.

## Рис «Императрица»

Приготовить сладкий рис с ванилью. Когда рис немного остынет, добавить 125 грамм салпикона из засахаренных фруктов и 4 ложки абрикосового пюре (на 250 грамм сырого риса). Затем вмешать такое же количество смеси для московита, сдобренного вишневой водкой, или же 5 децилитров английского крема и 5 децилитров взбитых сливок. На дно формы с высокими стенками уложить слой красносмородинового желе, потом положить смесь, поставить в морозильник. Перед сервировкой выложить на салфетку.

## Рис по-мальтийски

Приготовить рис по вышеприведенному рецепту, но вместо пюре и фруктов добавить апельсиновую цедру. Затем вмешать смесь для московита, сдобренную апельсином, все положить в высокую форму. Поставить в морозильник, выложить на круглое блюдо. Покрыть четвертинками апельсинов, смоченных в апельсиновом сиропе.

## Датское сладкое блюдо

Положить в медный сотейник 500 грамм красной смородины и 250 грамм малины. Влить 8 децилитров воды, довести до кипения, процедить через мелкое сито. Должно получиться 1,5 литра жидкости. Добавить 380 грамм сахара, 35 грамм картофельного крахмала и 35 грамм крахмала саго. Влить 2 децилитра красного вина, положить стручок ванили. Поставить смесь на огонь и кипятить, помешивая, 2 минуты. Смочить фаянсовые формочки, посыпать сахаром и разлить смесь. Поставить на 48 часов в прохладное место. Выложить перед сервировкой на блюдо, подавать со сливками или молоком.

## Шведские фрукты

Это слоистое желе разных цветов из вареных фруктов.

## Тиволи земляничное

Смазать толстым слоем вишневого желе форму, заполнить смесью для московита с земляничным пюре. Дать застыть. Выложить на блюдо и подать с рубленым вишневым желе.

# XV
# Мороженое

Мороженое и печенье «пети фур», с которым оно подается, – прекрасное окончание ужина. Приготовление мороженого – это та область, где кулинария дает самый большой простор для фантазии. Правильно приготовленное и красиво сервированное мороженое – это сама изысканность и утонченность. Колыбелью мороженого считается Италия, а самую лучшую репутацию в приготовлении этого блюда имеет Неаполь. Однако мы не можем не отметить новшества, внесенные французскими мастерами в эту важную область кулинарного искусства.

## Приготовление мороженого

Мороженое надо всегда готовить заранее. Приготовление осуществляют в два этапа: 1) подготовка смеси; 2) фасовка и замораживание. Остановимся подробнее на последнем этапе. Замораживание предполагает использование смеси из морской соли, селитры и льда. Этой смесью обкладывают форму с мороженым. Морская соль и селитра максимально снижают температуру льда и обеспечивают быстрое замораживание самого продукта. Мороженое можно готовить в формочках (замороженные бисквиты, замороженные суфле, пудинги, муссы, парфе, бомбы и т. д.) или в большом контейнере. В последнем случае мороженое сначала замораживают, затем раскладывают по формочкам и замораживают снова. Сливочное (жирное) мороженое и фруктовое (легкое) мороженое готовят обычно последним способом. Его разминают руками или с помощью специального механизма. Контейнер герметично закрывают и помещают в емкость с замораживающей смесью, которая состоит из 20 килограмм льда, 3 килограмм соли и 500 грамм селитры. Эта смесь не должна превышать 1/3 высоты контейнера, иначе соленый лед может попасть в мороженое. В контейнер помещают смесь и замешивают либо руками в двух направлениях, либо в центре контейнера устанавливают центральную ось, которую приводит в движение специальный механизм. Мороженое распределяется по стенкам и замораживается очень быстро. Готовое мороженое отделяют специальной лопаткой, пока масса не станет однородной. Качество мороженого во многом зависит от состава смеси. Сейчас отдают предпочтение автоматической мороженице. У центральной оси есть две боковые оси, которые сами отделяют мороженое от стенок и хорошо перемешивают его, чего нельзя достичь работая руками.

## Фасовка мороженого

Мороженое можно выложить горкой на салфетку или в бокал. Однако предпочтение отдают специальным формочкам, по которым его раскладывают. Мороженое плотно укладывают в форму на ледяной поверхности, чтобы избежать появления дырок. Затем форму герметично закрывают крышкой, края которой обмазывают маслом, после чего помещают в емкость с замораживающей смесью. Если речь идет об обычном мороженом, то его замораживают в течение часа, если же готовят такие десерты, как бомбы, парфе и т. д., то их замораживают в течение 2 часов, так как эти блюда не подвергаются предварительной заморозке. Перед сервировкой форму вынимают из замораживающей смеси, смывают соль холодной водой и на секунду помещают в теплую воду, чтобы мороженое отделилось от стенок. После этих процедур мороженое выкладывают из формы на салфетку или на блюдо.

## Обычные смеси для мороженого

Смеси бывают двух видов: на сливках или на сиропе. Последние используются для приготовления фруктового мороженого. Количество яиц и сахара варьируется в зависимости от типа мороженого. Для приготовления жирного мороженого используют большее количество сахара и яиц на 1 литр молока. Если же уменьшить количество этих ингредиентов, то получится более легкое мороженое. Так, для приготовления сливочного мороженого на 1 литр молока требуется 7—16 желтков и 200–500 грамм сахара. Чтобы приготовить фруктовое мороженое, используют сироп 15–17 или 30–32 единицы по сахариметру.

## Смесь для сливочного мороженого

Взбить в кастрюле 300 грамм сахара и 10 желтков, пока смесь не загустеет и не побелеет. Постепенно разбавить 1 литром кипящего молока, поставить на огонь, постоянно помешивая, пока смесь не станет прилипать к ложке. Необходимо также следить, чтобы она не вскипела и не свернулась. Процедить готовую смесь через сито в миску и помешивать, пока не остынет.

## Сливочное мороженое

Вне зависимости от вида мороженого состав смеси остается неизменным. Используются лишь разные ароматные добавки.

### Миндальное мороженое

Растереть 100 грамм сладкого миндаля и 5 штук горького миндаля, постепенно вливая воду, чтобы усилить аромат. Добавить кипящее молоко, оставить на 20 минут. Далее готовить обычным способом.

### Спаржевое мороженое

Отбланшировать в течение 2 минут 180 грамм зеленых верхушек спаржи. Сцедить воду, растереть с несколькими ложками молока, залить на 20 минут кипящим молоком. Далее готовить обычным способом.

### Ореховое мороженое

Поджарить 100 грамм лесных орехов, растереть их, добавив несколько ложек молока. Залить на 20 минут кипящим молоком, далее готовить обычным способом.

### Кофейное мороженое

Размолоть 50 грамм кофейных зерен, залить на 20 минут кипящим молоком. Или приготовить кофейный настой из 50 грамм молотого кофе и 2,5 децилитра воды, после чего смешать с $^{3}/_{4}$ литра кипящего молока, далее готовить обычным способом.

### Шоколадное мороженое

Растворить 250 грамм тертого шоколада в 2 децилитрах воды, влить 1 литр кипящего ванильного молока. Использовать для приготовления мороженого 250 грамм сахара и 7 желтков.

### Мороженое из грецких орехов

Растереть 100 грамм очищенных грецких орехов и залить их на 20 минут кипящим молоком.

### Фисташковое мороженое

Растереть 30 грамм сладкого миндаля и 70 грамм фисташек с несколькими каплями молока. Залить на 20 минут кипящим молоком.

### Мороженое-пралине

Растереть и протереть через сито 125 грамм миндального пралине. Смешать получившуюся массу с 1 литром смеси для ванильного крема.

### Чайное мороженое

Смешать 3 децилитра крепкого чайного настоя с 1 литром кипящего молока. Далее готовить обычным способом.

### Ванильное мороженое

Вскипятить молоко, бросить в него крупный стручок ванили.

*Примечание.* Если вы хотите сделать мороженое более воздушным, можно заменить молоко или часть его сливками. Или, когда смесь уже будет заморожена, вмешать в нее 1 децилитр взбитых сливок.

## Смеси для мороженого, приготовленного из фруктов, ликеров и прочих эссенций

Основа этих смесей – сироп с содержанием сахара 32 единицы по сахариметру. К нему добавляют фруктовое пюре, эссенцию или ликер. Во все смеси вливают лимонный сок. Его количество зависит от степени кислоты используемого фрукта. Апельсиновый сок больше подходит для мороженого, приготовленного из красных фруктов. Смесь лимонного и апельсинового сока подчеркнет аромат фруктов. Соки для фруктового мороженого выжимают обычно из сезонных фруктов. Для этого фрукты прессуют и протирают через сито. Если мороженое готовят из несезонных фруктов, то используют консервированный сок. Во все смеси из красных фруктов, таких, как клубника или малина, добавляют 2,5 децилитра сырых сливок на 1 литр смеси.

*Состав смеси для фруктового мороженого.* Мороженое можно приготовить двумя способами: 1. Протереть фрукты через сито и разбавить получившееся пюре холодным сиропом (32 единицы по сахариметру). Добавить необходимое количество лимонного сока и хорошо перемешать. При этом надо следить за концентрацией сиропа. Если он получился слишком концентрированным, то его следует разбавить небольшим количеством воды. 2. Растереть 500 грамм фруктов с 300 граммами сахара. Естественно, чем слаще фрукт, тем меньше сахара следует добавлять в пюре. Протереть через сито, смешать с таким количеством воды, чтобы сахариметр показывал 32 единицы.

*Состав смеси для мороженого на ликере.* Смешать в прохладном месте сироп с необходимым количеством ликера. Обычно используют 1 децилитр ликера на 1 литр сиропа. В смесь можно положить ароматные добавки: чайный настой в ромовое мороженое, апельсиновую цедру в мороженое из Кюрасао, молотые вишневые косточки в вишневое мороженое

и т. д. В эти смеси также добавляют лимонный сок. Содержание сахара в сиропе, как и для фруктового мороженого, – 32 единицы по сахариметру.

## Фруктовое мороженое

### Абрикосовое мороженое

5 децилитров абрикосового пюре, 5 децилитров сиропа и сок 2 лимонов. Концентрация смеси – 18–19 единиц по сахариметру.

### Ананасовое мороженое

Настоять в течение 2 часов 0,5 литра тертого ананаса в 0,5 литра вишневого сиропа. Добавить сок 3 лимонов и протереть через сито. Содержание сахара в смеси – 18–20 единиц по сахариметру.

### Банановое мороженое

Растереть 0,5 литра банановой мякоти. Залить на 2 часа 0,5 литра 20 %-ного сиропа, сдобренного вишневой водкой. Добавить сок 3 лимонов и протереть через сито. Содержание сахара в смеси – 20–21 единица по сахариметру.

### Вишневое мороженое

Растереть 0,5 литра ягодной мякоти, а косточки размолоть. Все перемешать, залить на 1 час 0,5 литра вишневого сиропа. Протереть через сито и добавить сок половины лимона.

### Лимонное мороженое

Настаивать 2 часа цедру 3 лимонов в 0,5 литра холодного сиропа. Добавить сок 4 лимонов и 2 апельсинов и протереть через сито. Содержание сахара в смеси – 22 единицы по сахариметру.

### Клубничное мороженое

Смешать 0,5 литра клубничного пюре с 0,5 литра сиропа, добавить сок 2 лимонов и 2 апельсинов. Или растереть 1 килограмм клубники с 500 граммами сахарной пудры, добавить сок 2 лимонов и 2 апельсинов, протереть через сито и добавить необходимое количество воды, чтобы содержание сахара в смеси составляло 16–18 единиц по сахариметру.

### Малиновое мороженое

Готовить как клубничное мороженое.

### Красносмородиновое мороженое

Смешать 0,5 литра сиропа с 0,5 литра сока красной смородины. Учитывая кислоту ягоды, добавлять лимонный сок с осторожностью. Содержание сахара в смеси – 20 единиц по сахариметру.

## Мандариновое мороженое

Вскипятить $^{3}/_{4}$ литра сиропа, бросить в него цедру 4 мандаринов. Остудить, протереть через сито и добавить сок 6 мандаринов, 2 апельсинов и 1 лимона. Содержание сахара в смеси – 21 единица по сахариметру.

## Дынное мороженое

Смешать 0,5 литра мякоти спелой дыни, 0,5 литра сиропа, сок 2 апельсинов и 1 лимона, добавить ложку апельсиновой цветочной воды. Протереть через сито. Содержание сахара в смеси – 22 единицы по сахариметру.

## Апельсиновое мороженое

Вскипятить 1 литр сиропа, бросить в него цедру 4 апельсинов. Остудить, добавить сок 4 апельсинов и 1 лимона. Протереть через сито. Содержание сахара в смеси – 21 единица по сахариметру.

## Персиковое мороженое

см. *Абрикосовое мороженое.*

## Грушевое мороженое

Растереть 500 грамм грушевой мякоти с 500 граммами сахарной пудры, добавить сок 1 лимона. Протереть через сито, разбавить водой, чтобы содержание сахара в смеси было 22 единицы по сахариметру.

## Сливовое мороженое

см. *Абрикосовое мороженое.* Крепость смеси – 20 градусов.

## Виноградное мороженое

Смешать $^{3}/_{4}$ литра сладкого виноградного сока с соком 3 лимонов и необходимым количеством воды, чтобы сахарометр показывал 20 единиц. Протереть через сито.

## Фиалковое мороженое

Положить 250 грамм лепестков фиалок в 1 литр кипящего сиропа. Настоять 10 минут, протереть через сито, остудить, добавить сок 3 лимонов. Содержание сахара в смеси – 20–21 единица.

# Мороженое, приготовленное в форме

## Мороженое «Аламбра»

Готовится в форме «Мадлен». Смазать дно и стенки ванильным мороженым, заполнить внутреннюю часть кремом «Шантильи» с клубникой, вымоченной в ликере.

*Примечание.* Клубнику можно заменить на клубничный мусс.

## Мороженое «Кармен»

Заполнить форму вертикальными слоями мороженого: малинового, кофейного и ванильного.

## Мороженое «Графиня Мария»

Готовится в квадратной форме. Покрыть внутреннюю часть слоем клубничного мороженого и заполнить ванильным мороженым. Выложить на блюдо и украсить с помощью кондитерского мешочка ванильным мороженым.

## Мороженое «Закат солнца»

Положить 500 грамм свежей клубники в серебряную тимбалу, посыпать 300 граммами сахарной пудры, полить 6 маленькими стаканами ликера «Гран Марнье», закрыть крышкой, поставить на 30 минут на лед. Затем протереть клубнику через сито, приготовить фруктовое мороженое обычным способом в контейнере. Когда смесь застынет, вмешать 0,5 литра крема «Шантильи». Закрыть контейнер крышкой, обложить смесью для мороженого, выдержать 35–40 минут. Выложить мороженое горкой в хрустальные бокалы.

*Примечание.* Это мороженое получило название из-за цвета, который напоминает цвет неба на Востоке при заходе солнца.

## Мороженое «Дам-Жан»

Готовится в форме «Мадлен». Смазать форму слоем ванильного мороженого, заполнить кремом «Шантильи» с апельсиновой цветочной водой.

## Мороженое «Дора»

Готовится в форме «Мадлен». Смазать форму слоем ванильного мороженого, заполнить кремом «Шантильи» с кубиками ананаса, сбрызнуть вишневой водкой.

## Мороженое «Пастушья звезда»

Готовится в форме звезды. Смазать форму слоем малинового мороженого и заполнить муссом «Бенедектин». Выложить на блюдо, покрытое сахарным волокном. Нити сахарного волокна напоминают лучи, исходящие от звезды.

## Мороженое «Флеретт»

Готовится в квадратной форме. Заполнить форму слоями клубничного и ананасового мороженого. Выложить на блюдо, украсить лимонным мороженым.

## Мороженое «Франсильон»

Готовится в квадратной форме. Смазать форму слоем кофейного мороженого, заполнить мороженым из шампанского.

## Замороженные сырки

Форму заполнить вертикальными слоями двух видов мороженого разного цвета.

## Мороженое для гурмана

Готовится в круглой форме. Смазать форму слоем ванильного мороженого с пралине и заполнить слоями мороженого из каштанов с ромом и крема «Шантильи». Выложить шарик мороженого, обвалять в миндальном пралине.

## Мороженое «Острова»

Готовится в форме «Мадлен». Смазать форму слоем ванильного мороженого, заполнить ананасовым мороженым.

## Мороженое «Мадлен»

Готовится в форме «Мадлен». Смешать ванильное мороженое с кремом «Шантильи» и засахаренными фруктами, вымоченными в вишневой водке. Заполнить этой смесью форму.

## Мороженое в формах

Это мороженое готовится в маленьких или больших оловянных формах. Мороженое, приготовленное в маленьких формах, используется в основном на вечерних приемах и для украшения большого мороженого. Формочки имеют очертания цветов, фруктов, птиц, букетов и т. д. Обычно формочка и мороженое, которое в ней готовят, соответствуют по смыслу. Мороженое в формочках держат в замораживающей смеси вплоть до сервировки.

## Мандарины в инее

Срезать с мандаринов верхушки с черенком. Из мякоти приготовить мороженое и заполнить им пустые корки. Закрыть срезанной крышечкой. Смочить мандарины водой, положить в замораживающую смесь, чтобы они покрылись инеем. Подавать на салфетке.

## Мандарины в инее с конфетами

Удалить мякоть из мандаринов, как сказано выше, заполнить мандариновым муссом, смешанным с конфетами с ликерной начинкой. Далее готовить по вышеприведенному рецепту.

## Мороженое «Мария-Тереза»

Готовится в форме «Мадлен». Смазать форму слоем шоколадного мороженого, заполнить ванильным кремом «Шантильи». Выложить на блюдо и украсить ананасовым мороженым.

## Меренги с мороженым

Приготовить ракушки из меренги, заполнить их любым мороженым. Подавать на салфетке. Ракушки можно разрезать пополам.

### Мороженое пломбир

Готовится в форме для парфе. Смешать ванильное мороженое с засахаренными фруктами, вымоченными в вишневой водке. Заполнить форму, чередуя каждый слой мороженого со слоем абрикосового мармелада.

## Десерты в бокалах

Различные десерты – мороженое с разными ароматными добавками, мороженое, смешанное с кремом «Шантильи» или фруктами, – подают в хрустальных бокалах.

### Десерт «Аделина Патти»

Заполнить бокал доверху ванильным мороженым. На поверхности разместить по кругу 6 вымоченных в водке и обвалянных в сахаре вишен. Украсить кремом «Шантильи».

### Десерт «Д'Антиньи»

Заполнить бокал на $^{3}/_{4}$ клубничным мороженым, смешанным с сырыми свежими сливками. Лучше всего использовать сливки «Флеретт Норманд» или сливки «Ницца». На поверхность положить по половинке персика, сваренного в ванильном сиропе. Покрыть сахарным волокном.

### Десерт «Цыганский»

Смешать ванильное мороженое с раздробленными глазированными каштанами, вымоченными в роме. Заполнить доверху бокалы и полить абрикосовым соусом, сдобренным ромом.

### Десерт «Шатлен»

Выложить дно бокала малиной, вымоченной в Кюрасао или шампанском. Заполнить доверху кремом «Шантильи».

### Десерт «Кло-кло»

Заполнить бокал ванильным мороженым, смешанным с дробленными каштанами, вымоченными в мараскине. Центр украсить глазированным каштаном и окружить бордюром из крема «Шантильи», смешанного с клубничным пюре.

### Десерт «Белая дама»

Заполнить бокал на $^{3}/_{4}$ мороженым из миндального молока. На поверхность положить половинку персика, сваренного в ванильном сиропе. В углубление персика положить немного белой смородины. Окружить бордюром из лимонного мороженого.

### Десерт «Дениза»

Заполнить бокал мороженым «Мока». Посыпать конфетками с ликером или ромом, покрыть кремом «Шантильи».

## Десерт «Эдна Мэй»

Покрыть дно бокала ванильным мороженым, положить сверху сваренные в компоте холодные вишни, заполнить кремом «Шантильи», смешанным с малиновым пюре.

## Десерт «Элизабет»

Заполнить бокал холодной черешней, вымоченной в вишневом сиропе и сваренной в компоте. Покрыть с помощью ложки кремом «Шантильи», посыпать корицей.

## Десерт «Эмма Кальве»

На дно бокала положить ванильное мороженое с пралине, налить густой сироп, приготовленный из вишневого компота, насыпать вишни, покрыть малиновым пюре.

## Десерт «Евгения»

Заполнить бокалы ванильным мороженым, смешанным с раздробленными глазированными каштанами. Покрыть кремом «Шантильи», посыпать фиалковым пралине.

## Десерт «Фаворит»

Заполнить бокал ванильным мороженым, сдобренным вишневой водкой и мараскином. Центр украсить кремом «Шантильи» с клубничным пюре и окружить бордюром из ананасового мороженого.

## Десерт «Немецкий»

На дно бокала положить ванильное мороженое, посыпать вишнями, вымоченными в вишневой водке. Заполнить пюре из каштанов и окружить бордюром из крема «Шантильи».

## Десерт «Крессак»

На дно бокала положить ванильное мороженое, потом 3 миндальных печенья, смоченных в вишневой водке, половинку персика, заполненного красной смородиной. Окружить персики бордюром из крема «Шантильи».

## Десерт «Элен»

Заполнить бокал доверху ванильным мороженым. Украсить кольцом из фиалкового пралине, а центр – горкой крема «Шантильи». Посыпать горку тертым шоколадом.

## Десерт «Жак»

Заполнить бокал 2 вертикальными слоями лимонного и клубничного мороженого. Поверхность украсить ложкой «Мачедонии» из свежих фруктов, вымоченных в вишневой водке.

## Десерт «Жанетт»

Заполнить бокал ванильным мороженым и и окружить бордюром из крема «Шантильи». В центр положить ложку тертого шоколада.

## Десерт «Мадлен»

Смешать ванильное мороженое с салпиконом из засахаренных ананасов и заполнить доверху бокал. Полить абрикосовым соусом, ароматизированным вишневой водкой и мараскином.

## Десерт «Малмезон»

Смешать ванильное мороженое с изюмом сорта мускат и заполнить бокал. Покрыть сахарным волокном.

## Десерт «Мексиканский»

Смешать мандариновое мороженое с кубиками ананаса и заполнить бокал.

## Десерт «Мидинетт»

Заполнить бокал до половины ванильным мороженым. Украсить поверхность круглой меренгой и положить на нее половинку персика. Сделать вокруг бордюр из крема «Шантильи».

## Десерт «Мирей»

Заполнить бокал пополам ванильным мороженым и сливочным смородиновым мороженым. В центр положить нектарин, сваренный в ванильном сиропе. Вместо косточки заполнить нектарин джемом из белой смородины. Украсить кремом «Шантильи» и сахарным волокном.

## Десерт «Монте-Карло»

Заполнить бокал ванильным кремом «Шантильи», смешанным с мелкой клубникой и кусочками меренги.

## Десерт «Маленький граф»

Заполнить бокал ванильным мороженым. Положить сверху половинку сваренного в сиропе персика, заполненного красной смородиной. Украсить вокруг бордюром из лимонного мороженого.

## Десерт «Детская мечта»

Заполнить бокал пополам ананасовым и клубничным мороженым. Между двумя слоями положить мелкую клубнику, посыпанную апельсиновым сахаром. Украсить бордюром из крема «Шантильи», посыпать фиалковым пралине.

## Десерт «Мадам Сен-Жен»

Выложить дно и стенки бокала слоем ванильного мороженого. Заполнить пространство красной смородиной и украсить поверхность кремом «Шантильи».

## Десерт «Стелла»

Заполнить бокал до половины ванильным мороженым. Положить сверху маленькую меренгу и половинку сваренного в сиропе абрикоса. Полить абрикосовым соусом с вишневой водкой, украсить бордюром из крема «Шантильи».

## Десерт «Таис»

Заполнить бокал до половины ванильным мороженым. Положить сверху половинку персика и окружить кремом «Шантильи». Посыпать шоколадной стружкой.

## Десерт «Тутти-фрутти»

Вымочить различные засахаренные фрукты, нарезанные кубиками, в вишневой водке и мараскине. Посыпать ими дно бокала, заполнить слоями разнообразного мороженого: клубничного, ананасового, лимонного, перекладывая каждый слой соответствующими фруктами.

## Десерт «Венера»

Заполнить бокал до половины ванильным мороженым. Украсить поверхность маленьким персиком, сваренным в ванильном сиропе, и маленькой клубникой. Окружить бордюром из крема «Шантильи».

## Десерт «Виктория»

Положить на дно бокала кусочки глазированных каштанов, вымоченных в вишневой водке. Заполнить внутреннюю часть ванильным и клубничным мороженым. Украсить поверхность глазированным каштаном.

# Легкие замороженные десерты

Эти десерты готовить достаточно просто, так как для этого не нужны большие контейнеры. К ним относятся замороженные бисквиты, бомбы, муссы, пудинги и суфле. Такие десерты можно готовить и в домашних условиях.

## Замороженные бисквиты

*Старинный способ.* Раньше замороженный бисквит готовили следующим образом: сначала делали английский крем из 500 грамм сахара, 12 желтков и 1 литра ароматизированного молока. Затем крем протирали через сито в миску, остужали, помешивая. Миску с кремом ставили на лед и хорошо взбивали крем. Сейчас в эту смесь добавляют 1 литр взбитых сливок. Из такой массы можно приготовить и бомбы.

*Современный способ.* Взбить в медной посуде на водяной бане 12 желтков и 500 грамм сахарной пудры, пока смесь не загустеет и не побелеет. Снять миску с огня и продолжать

взбивать, пока смесь не остынет. Добавить 250 грамм итальянской меренги и 1 литр взбитых сливок.

*Формы для замороженных бисквитов.* Обычно бисквиты готовят в прямоугольных формах, напоминающих кирпич. У формы есть нижняя и верхняя крышки. Смеси, из которых состоят слои, имеют разный цвет, и их аромат зависит от слоя, помещенного в центре. Например, один слой состоит из клубничной смеси, другой – из фиалковой. Тогда середина должна быть из ванильной смеси. Замороженные и вынутые из формы кирпичики нарезают вертикально и получают пирожные из трех четко разграниченных слоев разного цвета. Бисквиты укладывают в специальные бумажные формочки. Поверхность можно украсить по желанию. Затем формочки ставят в морозильник с замораживающей смесью. Все бомбы можно готовить из смесей для бисквитов.

## Различные замороженные бисквиты

### Бисквит «Бенедектин»

Нижний слой – клубничная смесь, средний слой – смесь, сдобренная ликером «Бенедектин», верхний слой – фиалковая смесь. Заморозить и нарезать обычным способом.

### Бисквит «Маркиза»

Нижний слой – клубничная смесь, верхний слой – смесь, ароматизированная вишневой водкой.

### Бисквит «Монблан»

Нижний слой – смесь, ароматизированная ромом, средний слой – каштановая смесь, верхний слой – ванильная смесь.

### Бисквит по-неаполитански

Нижний слой – ванильная смесь, средний слой клубничная смесь, верхний слой – смесь пралине.

### Бисквит «Принцесса»

Это смесь пралине с жареным очищенным миндалем. Поверхность украсить ванильным и мандариновым мороженым.

### Бисквит «Сигурд»

Нижний слой – клубничная смесь, верхний слой – фисташковая смесь. Заморозить бисквит и нарезать прямоугольничками. Положить двухслойную смесь между двумя вафлями.

## Бомбы

Раньше бомбы готовили из обычного мороженого в сферических формах. Сейчас бомбы готовят в конических формах, закругленных сверху. Верхний слой делают тонким, а внутреннюю часть заполняют специальной смесью.

*Смесь для бомб.* Разбавить 32 желтка 1 литром сиропа крепостью 28 единиц по сахариметру. Поставить на небольшой огонь, постоянно взбивать. Когда смесь увеличится в раз-

мерах и загустеет, снять с огня и, продолжая взбивать, поставить на лед. Затем влить 1,5 литра взбитых сливок и сдобрить какой-нибудь ароматной добавкой.

*Приготовление бомб.* Выложить дно и стенки формы тонким слоем обычного мороженого. Середину заполнить основной смесью для бомбы или смесью для мусса. Затем обернуть форму белой бумагой и герметично закрыть крышкой. Замораживать не менее 2 часов. Перед сервировкой вынуть форму из замораживающей смеси, промыть холодной водой, опустить в горячую воду, вытереть, выложить бомбу на салфетку или кусок льда.

## Бомба «Абукир»

Смазать форму фисташковым мороженым, заполнить внутреннюю часть смесью для бомбы с пралине.

## Бомба «Абрикотин»

Смазать форму абрикосовым мороженым и заполнить внутреннюю часть слоями абрикосового мармелада и смеси для бомбы, сдобренной киршем.

## Бомба «Африканская»

Смазать форму шоколадным мороженым и заполнить внутреннюю часть абрикосовой смесью для бомбы, сдобренной ромом.

## Бомба «Аида»

Смазать форму клубничным мороженым и заполнить внутреннюю часть смесью для бомбы, сдобренной вишневой водкой.

## Бомба «Алмерия»

Смазать форму мороженым с анисовой водкой, заполнить внутреннюю часть гранатовой смесью для бомбы.

## Бомба «Аламбра»

Смазать форму ванильным мороженым, заполнить внутреннюю часть клубничной смесью для бомбы. Выложить бомбу, окружив кольцом клубники, смоченной в вишневой водке.

## Бомба «Американская»

Смазать форму клубничным мороженым, заполнить внутреннюю часть мандариновой смесью для бомбы. Выложить бомбу, украсить фисташковым мороженым.

## Бомба «Андалузия»

Смазать форму абрикосовым мороженым с ароматным ликером. Внутреннюю часть заполнить ванильной смесью для бомбы.

## Бомба «Батавия»

Смазать форму ананасовым мороженым, заполнить внутреннюю часть клубничной смесью для бомбы с кусочками засахаренного имбиря.

### Бомба «Бурдалю»

Смазать форму ванильным мороженым и заполнить внутреннюю часть смесью для бомбы с анисовой водкой. Украсить фиалковым пралине.

### Бомба «Бразильская»

Смазать форму ананасовым мороженым и заполнить внутреннюю часть ванильно-ромовой смесью для бомбы с кусочками ананаса.

### Бомба «Камарго»

Смазать форму кофейным мороженым и заполнить внутреннюю часть ванильной смесью для бомбы.

### Бомба «Кардинал»

Смазать форму малиново-смородиновым мороженым и заполнить внутреннюю часть ванильной смесью для бомбы с пралине.

### Бомба «Сейлан»

Смазать форму кофейным мороженым и заполнить внутреннюю часть смесью для бомбы с ромом.

### Бомба «Шатобриан»

Смазать форму мороженым из каштанов и рома. Заполнить внутреннюю часть ванильной смесью для бомбы.

### Бомба «Кларенс»

Смазать форму ананасовым мороженым, заполнить внутреннюю часть смесью для бомбы с фиалковым пралине.

### Бомба «Колумбия»

Смазать форму вишневым мороженым, заполнить внутреннюю часть грушевой смесью для бомбы. Выложить бомбу, украсить полузасахаренными вишнями.

### Бомба «Копелия»

Смазать форму кофейным мороженым, заполнить внутреннюю часть смесью для бомбы с пралине.

### Бомба «Царица»

Смазать форму ванильным мороженым и заполнить внутреннюю часть смесью для бомбы с тминной водкой. Выложить бомбу, украсить фиалковым пралине.

### Бомба «Белая дама»

Смазать форму ванильным мороженым, заполнить внутреннюю часть смесью для бомбы с миндальным молоком.

## Бомба «Данишефф»

Смазать форму кофейным мороженым и заполнить внутреннюю часть смесью для бомбы с вишневой водкой.

## Бомба «Дьявольская роза»

Смазать форму клубничным мороженым, заполнить внутреннюю часть смесью для бомбы с полузасахаренными вишнями и сдобренной вишневой водкой.

## Бомба «Дипломат»

Смазать форму ванильным мороженым, заполнить внутреннюю часть смесью для бомбы с засахаренными фруктами и сдобренной мараскином.

## Бомба «Графиня»

Смазать форму ананасовым мороженым, заполнить внутреннюю часть грушевой смесью для бомбы с вишневой водкой.

## Бомба «Фаншон»

Смазать форму мороженым-пралине, заполнить внутреннюю часть смесью для бомбы с кофейными конфетами с вишневой водкой.

## Бомба «Фоветт»

Смазать форму фисташковым мороженым и заполнить форму банановым муссом с вишневой водкой.

## Бомба «Фаворит»

Смазать форму ванильным мороженым, заполнить клубничным муссом. Выложить бомбу, украсить крупной клубникой.

## Бомба «Федора»

Смазать форму апельсиновым мороженым и заполнить смесью для бомбы с пралине.

## Бомба «Флорентийская»

Смазать форму малиновым мороженым, заполнить смесью для бомбы с пралине.

## Бомба «Формоза»

Смазать форму ванильным мороженым, заполнить внутреннюю часть клубничным мороженым, смешанным с засахаренной клубникой. Если есть свежая клубника, то бомбу можно украсить вокруг кольцом из крупной клубники.

## Бомба «Франсийон»

Смазать форму кофейным мороженым, заполнить внутреннюю часть смесью для бомбы с шампанским.

### Бомба «Фру-фру»

Смазать форму ванильным мороженым и заполнить засахаренными фруктами с ромом.

### Бомба «Жоржет»

Смазать форму мороженым-пралине, заполнить смесью для бомбы с вишневой водкой.

### Бомба «Жисмонда»

Смазать форму мороженым-пралине и заполнить смесью для бомбы с белой смородиной и анисовой водкой.

### Бомба «Гран-»Дюшес»

Смазать форму грушевым мороженым, заполнить смесью для бомбы с ликером «Шартрез».

### Бомба «Гаванская»

Смазать форму кофейным мороженым, заполнить ванильной смесью для бомбы с ромом.

### Бомба «Хильда»

Смазать форму ореховым мороженым, заполнить смесью для бомбы с ореховым пралине и ликером «Шартрез».

### Бомба «Голландская»

Смазать форму ванильным мороженым, заполнить смесью для бомбы с Кюрасао.

### Бомба «Яффа»

Смазать форму мороженым-пралине, заполнить апельсиновой смесью для бомбы.

### Бомба «Японская»

Смазать форму ромово-ванильным мороженым и заполнить чайным муссом.

### Бомба «Жанна д'Арк»

Смазать форму ванильным мороженым, заполнить шоколадной смесью для бомбы с пралине.

### Бомба «Жозефина»

Смазать форму кофейным мороженым, заполнить фисташковой смесью для бомбы.

### Бомба «Мадлен»

Смазать форму миндальным мороженым, заполнить ванильной смесью для бомбы с засахаренными фруктами и вишневой водкой.

## Бомба «Мальтийская»

Смазать форму мороженым из красных апельсинов, заполнить ванильным кремом «Шантильи».

## Бомба «Маршал»

Смазать форму клубничным мороженым, заполнить слоями фисташковой, ванильной и апельсиновой смеси для бомбы.

## Бомба «Марго»

Смазать форму миндальным мороженым, заполнить фисташковой смесью для бомбы. Выложить бомбу, украсить ванильным мороженым.

## Бомба «Мария-Луиза»

Смазать форму малиновым мороженым, заполнить ванильной смесью для бомбы.

## Бомба «Маркиза»

Смазать форму абрикосовым мороженым, заполнить смесью для бомбы с шампанским.

## Бомба «Маскотт»

Смазать форму персиковым мороженым, заполнить смесью для бомбы с киршем.

## Бомба «Матильда»

Смазать форму вишневым мороженым, заполнить абрикосовой смесью для бомбы.

## Бомба «Медичи»

Смазать форму коньячным мороженым, заполнить малиновой смесью для бомбы.

## Бомба «Мерседес»

Смазать форму абрикосовым мороженым, заполнить смесью для бомбы с ликером «Шартрез».

## Бомба «Миньон»

Смазать форму абрикосовым мороженым, заполнить ванильной смесью для бомбы.

## Бомба «Мисс Хелиетт»

Смазать форму клубничным мороженым, заполнить ванильной смесью для бомбы.

## Бомба «Могадор»

Смазать форму кофейным мороженым, заполнить смесью для бомбы с вишневой водкой.

## Бомба «Молдавская»

Смазать форму ананасовым мороженым, заполнить смесью для бомбы с Кюрасао.

## Бомба «Монморанси»

Смазать форму вишневым мороженым, заполнить вишневой смесью для бомбы. Выложить бомбу, украсить засахаренными вишнями.

## Бомба «Московская»

Смазать форму мороженым из тминной водки, заполнить смесью для бомбы из горького миндаля с засахаренными фруктами.

## Бомба «Муслин»

Смазать форму клубничным мороженым, заполнить кремом «Шантильи» с кусочками миндального печенья, смоченного в Кюрасао.

## Бомба «Набаб»

Смазать форму мороженым-пралине, заполнить смесью для бомбы с засахаренными фруктами и шампанским.

## Бомба «Неро»

Смазать куполообразную форму ванильно-карамельным мороженым, заполнить ванильным муссом с кусочками шоколадных трюфелей. Выложить бомбу на тонкий слой готового пуншевого бисквита диаметром как и сама бомба. Покрыть итальянской меренгой, украсить верхушку маленьким бокалом, приготовленным из заварного теста, с абрикосовой начинкой. С помощью кондитерского мешочка украсить бомбу меренгой, поставить в духовку на несколько минут, чтобы меренга подсохла. Перед сервировкой налить в бокал немного горячего рома, поджечь.

## Бомба «Нессельроде»

Смазать форму ванильным мороженым, заполнить смесью для бомбы с пралине.

## Бомба «Одесса»

Смазать форму абрикосовым мороженым, заполнить клубничной смесью для бомбы.

## Бомба «Восточная»

Смазать форму имбирным мороженым, заполнить фисташковой смесью для бомбы.

## Бомба «Патрицианская»

Смазать форму ванильным мороженым, заполнить кофейной смесью для бомбы.

## Бомба «Маленький граф»

Смазать форму клубничным мороженым, заполнить ореховой смесью для бомбы с красной смородиной.

### Бомба «Помпадур»

Смазать форму сливочным клубничным мороженым, заполнить смесью для бомбы с кусочками меренги и с Кюрасао.

### Бомба «Пророк»

Смазать форму клубничным мороженым, заполнить ананасовой смесью для бомбы.

### Бомба «Ришелье»

Смазать форму ромовым мороженым, заполнить кофейной смесью для бомбы с кусочками молотых кофейных зерен.

### Бомба «Розетта»

Смазать форму ванильным мороженым, заполнить кремом «Шантильи» с ягодами красной смородины.

### Бомба «Королевская»

Смазать форму вишневым мороженым, заполнить шоколадной смесью для бомбы с пралине.

### Бомба «Сантьяго»

Смазать форму коньячным мороженым, заполнить фисташковой смесью для бомбы.

### Бомба «Селика»

Смазать форму мороженым-пралине, заполнить смесью для бомбы с Кюрасао.

### Бомба «Скобелефф»

Смазать форму мороженым с водкой и заполнить кремом «Шантильи» с тминной водкой.

### Бомба «Строгофф»

Смазать форму персиковым мороженым, заполнить смесью для бомбы с вишневой водкой.

### Бомба «Успех»

Смазать форму абрикосовым мороженым, заполнить кремом «Шантильи» с кусочками засахаренных абрикосов и вишневой водкой.

### Бомба «Султан»

Смазать форму шоколадным мороженым, заполнить фисташковой смесью для бомбы.

### Бомба «Сюзанна»

Смазать форму розовым ромовым мороженым, заполнить ванильной смесью для бомбы с красной смородиной.

### Бомба «Тортони»

Смазать форму мороженым-пралине, заполнить кофейной смесью для бомбы с зернами кофе.

### Бомба «Тоска»

Смазать форму абрикосовым мороженым, заполнить фруктовой смесью для бомбы с мараскином. Выложить бомбу, украсить лимонным мороженым.

### Бомба «Трокадеро»

Смазать форму апельсиновым мороженым с кусочками цукатов, нарезанных кубиками. Заполнить внутреннюю часть слоями крема «Шантильи» и колечками пирога из генуэзского теста с лесными орехами, смоченными в сиропе с Кюрасао.

### Бомба «Тутти-фрутти»

Смазать форму клубничным мороженым, заполнить лимонной смесью для бомбы с засахаренными фруктами.

### Бомба «Валенсия»

Смазать форму мороженым-пралине, заполнить кремом «Шантильи» с малиной.

### Бомба «Венецианская»

Смазать форму пополам ванильным и клубничным мороженым, заполнить смесью для бомбы с вишневой водкой и мараскином.

### Бомба «Виктория»

Смазать форму клубничным мороженым, заполнить пломбиром с кусочками глазированных каштанов, смоченных в вишневой водке и мараскине.

### Бомба «Замора»

Смазать форму кофейным мороженым, заполнить смесью для бомбы с Кюрасао.

## Замороженные муссы

Муссы готовят либо на английском креме, либо на сиропе. Последний способ применяют для приготовления фруктовых муссов.

*Смесь для замороженного фруктового мусса*

В холодный сироп (35 единиц по сахариметру) добавить фруктовое пюре и двойной его объем густого крема «Шантильи».

*Смесь для замороженного сливочного мусса*

Приготовить английский крем из 500 грамм сахарной пудры, 16 желтков и 0,5 литра молока. Остудить, помешивая. Потом влить 0,5 литра сырых сливок, положить 20 грамм желатина и что-нибудь для аромата. Можно добавить 0,5 литра пюре из свежих фруктов. Взбить смесь на льду в пену, разлить по формам, выстланным белой бумагой. Герметично закрыть, замораживать 2–3 часа.

*Различные замороженные муссы*

Муссы можно готовить со следующими ароматными добавками: анисовой или вишневой водкой, кофе, мараскином, ромом, чаем, абрикосами, клубникой, апельсинами, мандаринами, орехами, персиками, ванилью, фиалками и т. д.

## Парфе

Развести 32 желтка в 1 литре холодного сиропа (28 единиц по сахариметру), процедить смесь через сито. Поставить на небольшой огонь, постоянно взбивая. Потом перенести на лед и продолжать взбивать, пока смесь не остынет. Влить 1 литр коньяка или рома и 1 литр взбитых сливок. Разлить смесь по формам для парфе, замораживать 2–3 часа.

*Примечание.* Раньше готовили только кофейное парфе. Сейчас это название применяют к любым смесям такого рода с разными ароматными добавками, в том числе и к смесям для бомб, потому что смеси для парфе и для бомбы фактически идентичны. Только форма для парфе не выкладывается слоем мороженого. Парфе можно готовить с ванилью, шоколадом, пралине, кофе и т. д.

## Замороженные пудинги

Замороженные пудинги готовят в разных формах, как правило, на основе английского крема. Вот несколько рецептов.

### Пудинг «Кэстрис»

Смазать форму для бомбы тонким слоем ванильного мороженого. Заполнить внутреннюю часть слоями 2 разных смесей для бомб: ванильной с кубиками бисквита, вымоченными в анисовой водке, и мандариновой. Посыпать каждый слой тертым шоколадом. Смазать поверхность слоем ванильного мороженого. Закрыть форму герметично и замораживать 2 часа. Выложить пудинг, посыпать кусочками розового пралине. Отдельно подать холодный мандариновый сироп.

### Пудинг «Мари-Роз»

Выложить форму для шарлотки вафельными рулетиками, плотно прижимая их один к другому. Заполнить пространство между вафлями клубничным мороженым, а внутреннюю часть – ванильно-пралиновой смесью для бомбы. Закрыть герметично крышкой, замораживать 2 часа. Выложить пудинг на салфетку, украсить розанами из белого и розового крема «Шантильи». Отдельно подать холодный шоколадный соус.

### Пудинг «Мирамар»

Выложить форму «Мадлен» бисквитами «Дамские пальчики», смоченными в ликере «Шартрез», тонкими ломтиками ананаса, вымоченными в вишневой водке, и четвертинками мандарина, чередуя эти ингредиенты. Заполнить внутреннюю часть смесью для бомбы с гранатовым соком и вишневой водкой. Закрыть форму, замораживать 2 часа. Выложить пудинг на салфетку, подать с холодным ванильным сиропом.

### Пудинг «Сеймур»

Нарезать бриошь тонкими ломтиками и обмакнуть в сырые подсахаренные сливки с вишневой водкой. Очистить, мелко нарезать персики. Отварить их в ванильном сиропе. Очистить и мелко нарезать сочные груши. Приготовить розовую смесь для бомбы с оршатом и вишневой водкой. Заполнить слоями куполообразную форму: бриошью, фруктами, смешанными с красной смородиной, смесью для бомбы. Закрыть форму крышкой, замораживать 2 часа. Подавать на салфетке.

## Замороженные суфле

Состав фруктового суфле и суфле с такими ароматными добавками, как ваниль, шоколад, кофе и т. д., несколько отличаются. Последние готовятся на основе сливочного мусса, который, впрочем, может применяться и для приготовления фруктового суфле.

*Смесь для замороженного фруктового суфле.* Взбить в пену 10 белков, добавить 500 грамм сахарного сиропа. Остудить, по желанию ввести ароматную добавку, 0,5 литра фруктового пюре и 0,5 литра взбитых сливок.

*Приготовление суфле в больших и маленьких формах.* Суфле большого объема готовят в специальных больших формах для суфле. Стенки ее увеличивают в высоту на 2–3 сантиметра с помощью полосы белой бумаги, которую прикрепляют сливочным маслом. Маленькие суфле готовят в квадратных формочках или в маленьких серебряных кассолетках, высоту которых также увеличивают с помощью полоски белой бумаги. Затем формы заполняют смесью, замораживают. Перед сервировкой бумажную ленту аккуратно снимают, так как суфле уже заморозилось. Подают его на салфетке или на куске льда. В суфле, как и в бисквиты, муссы, бомбы, можно добавлять различные ароматные добавки. Вариации бесконечны.

## Шербеты – граните (зернистое мороженое) – маркизы – пунши – спумы

Шербет – это наполовину замороженный напиток. Он освежает и готовит организм к приему жаркого.

Шербет можно приготовить из смеси для мороженого (см. «Смеси для мороженого») с ликером или добавив в 1 литр этой смеси сок 2 лимонов и 1 апельсина, 0,5 литра портвейна, «Самоса», «Сотерна» и любого другого изысканного вина, а также холодного сиропа (15 единиц по сахариметру). Если используется ликер, то в пропорции 1 децилитр ликера на 1 литр смеси. Причем ликер добавляют, когда шербет почти полностью заморозится. Фруктовые шербеты готовят на основе фруктовых соков и сиропов. Фруктовые пюре используются лишь в исключительных случаях. Чтобы сделать шербет, следует залить смесь в обложенный замораживающими компонентами контейнер и привести механизм в движение. Отделять смесь от стенок, пока она не заморозится. Потом вмешать в массу четверть от ее объема меренги или взбитых сливок. В конце добавить ликер. Выкладывают шербет в бокалы ложкой. Если он готовится с вином, то можно полить его поверхность небольшим количеством соответствующего вина. А чтобы шербет можно было пить, он должен немного подтаять.

Способ приготовления шербетов одинаков, поэтому мы не будем останавливаться на конкретных рецептах. Заметим только, что их можно готовить из разнообразных фруктовых соков: ананасового, вишневого, клубничного, малинового, красносмородинового и т. д., а также с ликерами, портвейнами, ромом, вишневой водкой, шампанским и разнообразными винами.

## Шербет по-сицилийски

Положить зеленый арбуз в морозильник на 3 часа. Затем срезать верхушку с черенком, удалить семена. Отделить серебряной ложкой мякоть, не вынимая ее из арбуза, полить мараскином, положить арбуз обратно в морозильник. Выложить его на лед, разложить мякоть по стаканам для шербета уже за столом.

## Гранite (зернистое мороженое)

Гранite имеют то же предназначение, что и шербеты. Их готовят на основе фруктовых сиропов (14 единиц по сахариметру). В гранite не добавляют ни меренгу, ни сливки. В процессе приготовления его не надо постоянно помешивать, тогда структура этого десерта будет зернистой.

## Маркизы

Маркизы готовят из клубники, ананасов и вишневой водки. Состав их тот же, что и у шербета, только сироп должен быть 17 единиц по сахариметру. Замораживают маркизы чуть дольше, чем гранite. Перед употреблением в них замешивают 4 децилитра густого крема «Шантильи», клубничное или ананасовое пюре.

## Римский пунш

Смешать необходимое количество сухого белого вина или сухого шампанского с 0,5 литра сиропа крепостью 22 градуса, чтобы сахариметр показывал 17 единиц. Добавить сок 2 апельсинов и 3 лимонов, цедру апельсина и лимона, настаивать под крышкой 1 час. Процедить сироп. Заморозить в контейнере, ввести 1/4 объема итальянской меренги, приготовленной из 2 белков и 100 грамм сахара. Перед сервировкой влить маленькими партиями 1 децилитр рома. Разлить по стаканам, подавать.

*Примечание.* Указанные пропорции для шербетов и пуншей предназначены для обслуживания 15 человек.

## Спумы (Пена)

Спумы – это те же шербеты, приготовленные из сиропа, с показателем 20 единиц по сахариметру. В смесь добавляют двойной объем итальянской меренги, так как этот напиток должен быть легким и пенистым. Спумы готовят из фруктовых соков или шампанского, «Самоса», муската и других вин. При подаче их разливают по бокалам, как и шербеты.

# XVI Сэйвери

В классическом меню сэйвери встречается редко, тем не менее дадим несколько самых популярных рецептов этого блюда. Существует определенная связь между закуской и сэйвери. Так, некоторые закуски можно подавать в качестве сэйвери, например различные тарталетки, лодочки, эклеры а-ля кароли, «спички» с анчоусами и т. д. Разница заключается в том, что сэйвери более острые, так как в них добавляют кайенский перец.

## «Спички»

Раскатать ленту из обрезков слоеного теста толщиной 0,5 сантиметра и шириной 8 сантиметров. Длина может быть любой. Смазать ее густым слоем соуса «Бешамель», смешанным с тертым сыром гриер. Добавить кайенский перец. Посыпать тертым пармезаном и прижать его ножом к поверхности теста. Нарезать ленту на прямоугольники шириной 2 сантиметра, уложить в противень, смоченный водой. Запекать в духовке на среднем огне 12 минут.

## «Ангелы на коне»

Обернуть устрицы в ломтик бекона, насадить на вертел, приправить, зажарить на гриле. Выложить на жареные тосты. Перед сервировкой посыпать хлебными крошками и кайенским перцем.

## Оладьи-суфле

Приготовить обычное заварное тесто без сахара и смешать с кубиками сыра гриер (150 грамм сыра на 500 грамм теста). Разделить на части величиной с грецкий орех, зажарить в горячем фритюре.

## Берреки по-турецки

см. «Горячие закуски».

## Устрицы на шампурах «Люцифер»

Устрицы сварить, очистить, отжать, обмакнуть в светлую горчицу. Обвалять в хлебных крошках и насадить по 6 штук на вертел. Зажарить, подавать на салфетке.

## Пирожные с сыром

С помощью кондитерского мешочка выдавить обычное заварное тесто на противень, сформировать круглые пирожные. Смазать желтком и испечь в духовке на среднем огне. Остудить, срезать верхушку, заполнить сырным фондю с кайенским перцем. Украсить с помощью кондитерского мешочка кремом «Шантильи», смешанным с тертым пармезаном.

## Жареный камамбер

Срезать с сыра корку, нарезать его соломкой. Посыпать кайенским перцем, обвалять два раза в хлебных крошках и яйце, зажарить в горячем фритюре.

## Канапе, или тосты

Это жареные куски хлеба правильной формы, смазанные маслом. Сверху на них можно положить любой гарнир.

### Канапе «Кадоган»

Придать кускам хлеба овальную форму, слегка вырезать середину, зажарить на масле. Положить сверху шпинат, 2 устрицы, полить соусом «Морнэ» и быстро запечь.

### Канапе по-шотландски

Это жаренные на масле круглые куски хлеба, смазанные пюре из копченой пикши и запеченные в духовке.

### Канапе для гурманов

Нарезать тонкие куски хлеба, зажарить, смазать маслом, положить сверху сыр. Сложить 2 канапе вместе, а между ними положить жареный бекон.

### Канапе с копченой пикшей

Тонко нарезать мякоть пикши, выложить на огнеупорное блюдо, смазанное маслом, посыпанное кайенским перцем. Поставить блюдо на огонь, чтобы приготовилась рыбная мякоть. Выложить на квадратные, жаренные в масле тосты.

### Канапе «Иванхое»

Зажарить круглые тосты, смазать маслом и пюре из копченой пикши. Украсить маленьким жареным шампиньоном.

### Канапе с яичницей-болтуньей

Сложить горкой яичницу-болтунью на канапе, посыпать тертым пармезаном, запечь. Потом покрыть решеткой из филе анчоусов.

### Канапе «Рабле»

Нарезать квадратные тосты, зажарить, смазать маслом, смесью из рубленого копченого языка и рубленого постного окорока, заправленного горчицей с кайенским перцем. Посыпать тертым хреном.

### Канапе с лососем

Положить на прямоугольные тосты тонкие ломтики копченого лосося. Круглые тосты смазать пюре из копченого лосося.

## Канапе «Сент-Антуан»

Зажарить прямоугольные тосты, смазать маслом, положить ломтики рокфора, посыпанные красным перцем. Запечь до золотистого цвета. Положить на каждый тост ломтик жареного бекона.

## Куриные тушки

Сварить курицу. Смазать тушку горчицей с кайенским перцем, зажарить на гриле.

## Шампиньоны под стеклянной крышкой

Обработать шампиньоны среднего размера, посолить, поперчить, заполнить полость маслом «Метрдотель» и кофейным кремом. Положить шампиньоны на жареные круглые тосты диаметром 5 сантиметров, сложить на сковороду, закрыть стеклянной крышкой диаметром 10 сантиметров и высотой 6–7 сантиметров. Готовить на среднем огне в духовке 25 минут.

## Жареные оладьи с сыром

Смешать 100 грамм муки, 50 грамм рисового крема, 3 яйца и 2 желтка. Посолить, поперчить кайенским перцем, добавить мускатный орех, поставить на огонь и довести до кипения. Кипятить, помешивая, 5 минут. Положить 125 грамм тертого гриера, раскатать на смазанном маслом противне. Остудить, нарезать полосками. Обвалять в смеси из хлебных крошек, яйца и тертого гриера. Зажарить, подать на салфетке.

## Крокетки из камамбера

Развести 60 грамм муки и 60 грамм рисового крема в 2 децилитрах молока. Добавить 500 грамм камамбера, нарезанного кубиками, 150 грамм масла, соль, кайенский перец, мускатный орех. Варить смесь на огне, постоянно помешивая. Раскатать получившуюся массу на противне, остудить. Нарезать мелкими полосками, обвалять два раза в хлебных крошках и яйце, зажарить.

## Деликатесы из гусиной печени

Нашпиговать гусиную печень трюфелями, посолить, поперчить, обмотать полосками сала, сварить в желе из шампанского или рейнского вина. Остудить, оставить на сутки. Снять с желе жир, подавать с жареными ломтиками из хлебной мякоти.

## «Дьяволята»

Это маленькие, предварительно сваренные гноки, посыпанные тертым сыром и кайенским перцем. Запечь в духовке.

## «Дьяволята» по-эпикурейски

Смешать две части рокфора, одну часть масла и одну часть рубленых сухих грецких орехов. Посыпать кайенским перцем. Намазать горячие круглые жареные тосты сначала маслом, затем полученной смесью.

## Фонданы с честером

Смешать 250 грамм муки с 250 граммами масла и 250 граммами тертого честера. Посолить, добавить щепотку кайенского перца и несколько ложек воды. Разделить массу на части, слепить маленькие галеты диаметром 5 сантиметров. Смазать желтком, наколоть вилкой, запечь в духовке на среднем огне. Остудить галеты, смазать кремом «Фондан», сложить по 2 штуки вместе. Крем готовится следующим образом: смешать 6 желтков с 3 децилитрами сливок, посолить, поперчить кайенским перцем, сварить на медленном огне, остудить. Потом положить в крем 50 грамм масла и 150 грамм тертого сыра.

## Галеты «Бриард»

Смешать 500 грамм муки со 150 граммами масла, 300 граммами сыра бри, 4 желтками, посолить, поперчить кайенским перцем, добавить мускатный орех. Дать тесту подойти. Нарезать круги диаметром 6 сантиметров, смочить поверхность молоком, наколоть вилкой, готовить в духовке на среднем огне.

## Тосты с молокой «Дьявольские»

Припустить молоку в масле, посыпать кайенским перцем и подавать на маленьких тостах.

## Омлет «Бервик»

Посолить селедочную молоку, посыпать луком-резанцом, петрушкой и кервелем. Обернуть ломтиками припущенного в масле копченого лосося. Приготовить омлет с ароматными травами, завернуть в него молоку. Полить топленым маслом с кайенским перцем.

## Жареные кости гриль

Взять кости от жареного оковалка, оставив на них немного мяса. Посыпать кайенским перцем, смазать горчицей, зажарить на гриле.

## Пайетки из пармезана

Посыпать стол тертым пармезаном, десять раз раскатать слоеное тесто, постоянно посыпая его тертым сыром, смешанным с кайенским перцем. Раскатать слой толщиной 3 миллиметра. Нарезать тесто полосками, уложить на смазанный маслом противень, запечь в очень горячей духовке, подавать на салфетке.

## Московские блинчики

Приготовить обычные блинчики без сахара прямоугольной формы, длиной 7 сантиметров и шириной 4 сантиметра. Смазать черной икрой с кайенским перцем, скатать рулетами, подать на хрустальном блюде.

## Пудинг из сыра и хлеба

Сложить в форму для пудинга тонкие ломтики черствого хлеба, смазанные маслом, посыпанные сыром. Когда форма будет заполнена на $^{3}/_{4}$, влить смесь, состоящую из 4 желтков и 1,5 децилитра белого консоме. Посыпать тертым сыром, готовить в духовке или на водяной бане.

## Тосты с сардинами «Дьявольские»

Очистить сардины от кожи и костей, смазать горчицей с кайенским перцем, подать на горячих тостах.

## Шотландский вальдшнеп

Нарезать тосты толщиной 1 сантиметр, зажарить на гриле. Смазать масляным «Английским» соусом, смешанным с каперсами и пюре анчоусов. Посыпать тертым пармезаном, запечь до образования золотистой корочки. Нарезать на маленькие прямоугольники, подать горячими.

*Примечание*. Соус можно заменить на яичницу-болтунью с филе анчоусов.

## Тарталетки «Аньес»

Выложить формочки песочным тестом, заполнить смесью для киша из сыра и кайенского перца (см. «Горячие закуски»). Выпечь в духовке, положить в каждую тарталетку ломтик отварного костного мозга, смоченного густым мясным бульоном. Посыпать зеленью петрушки.

## Тарталетки по-шотландски

Приготовить тарталетки, заполнить их пюре из пикши, заправленным соусом «Бешамель».

## Тарталетки «Килченер»

Заполнить тарталетки салпиконом из отварной пикши, заправленным соусом «Морнэ» с карри. Запечь, подать на салфетке.

## Тарталетки по-флорентийски

Заполнить тарталетки суфле из пармезана с тертыми трюфелями и с кубиками раковых шеек. Приправить перцем, запекать в духовке 3 минуты.

## Тарталетки «Маркиза»

Выложить формы для тарталеток песочным тестом, заполнить с помощью кондитерского мешочка смесью для гноки. Оставить в центре небольшое отверстие, влить в него немного соуса «Морнэ» с кайенским перцем. Посыпать тертым сыром, запечь в духовке на сильном огне.

## Тарталетки «Раглан»

Заполнить тарталетки пюре из молоки копченой сельди. Смазать поверхность суфле из пикши, поставить в духовку на 6 минут. Подавать сразу.

## Тарталетки «Тоска»

Заполнить тарталетки раковыми шейками, приготовленными по-американски. Покрыть суфле из пармезана, поставить в духовку на 3 минуты. Потом заполнить следующей смесью. На 12 тарталеток 50 грамм рубленого шалота, припущенного на масле, 100 грамм мелко нарезанных жареных белых грибов, 50 грамм сырого костного мозга, нарезанного кубиками, 1 рубленое яйцо, 30 грамм хлебной мякоти, соль, кайенский перец, немного лимонного сока и 3 ложки насыщенного мясного бульона. Положить сверху по ломтику костного мозга, запечь тарталетки в духовке.

## Гренки с сыром

Нарезать хлеб квадратными или прямоугольными ломтиками толщиной 1 сантиметр, зажарить на гриле, смазать маслом. Покрыть тосты толстым слоем тертого честера или глочестера, посыпать кайенским перцем, запечь в духовке, пока сыр не расплавится и не покроется золотистой корочкой. Это самый простой способ приготовления тостов. Более оригинальный способ следующий: нарезать сыр кубиками, растопить его в сковороде с несколькими ложками эля и английской горчицы, потом полить топленым сыром тосты, прижать его к поверхности ножом, посыпать кайенским перцем.

## Сандвичи

Сандвичи можно готовить двумя способами. Нарезать хлебную мякоть, смазать маслом или горчицей или тем и другим вместе, сверху положить ломтики окорока, языка и т. д. Обычно сандвичи имеют прямоугольную форму длиной 8 сантиметров и шириной 4 сантиметра. Те, что подают на светских раутах, делаются меньшего размера. В этом случае мы рекомендуем нарезать начинку кубиками, смешать с приправленным специями маслом и горчицей. Если сандвичи подаются не сразу, следует положить их под легкий пресс. Также сандвичи можно готовить из жареных толстых тостов. В этом случае их разрезают поперек и кладут на них любую начинку. В книге «Английская кухня» господин Сюзанн рекомендует следующий рецепт приготовления сандвичей, который заслуживает особого внимания:

### Сандвич «Букмекерский»

Этот вид сандвичей может заменить обед и придуман людьми, проводящими много времени на ипподроме. Взять кирпичик хлеба, разрезать пополам, оставив корку, и намазать мякоть маслом. Одновременно зажарить на гриле приправленный солью и перцем биф-

штекс, остудить, посыпать тертым хреном, смазать горчицей, положить между двумя кусками хлеба. Перевязать сандвич веревкой, как галантин, обернуть в промокательную бумагу, положить под пресс на 30 минут. При этом хлебная мякоть пропитывается мясным соком, а корка не дает этому соку вытечь. Потом снимают бумагу, кладут сандвич в коробку.

## Различные сандвичи

Сандвичи могут быть с ветчиной, с языком, с ростбифом, с говядиной, с телятиной, с курятиной, с гусиной печенью, с крутыми яйцами, с икрой, с томатами, с огурцами, с кресс-сала– том и т. д., и т. д.

# XVII
# Компоты и джемы

## Простые компоты

Фрукты варят либо целиком, либо нарезанными на половинки или четвертинки в сиропе, в который потом в зависимости от вида фруктов кладут ароматные добавки. Подают фрукты в компотницах или в бокалах вместе с сиропом. Сироп можно загустить крахмалом. Компоты подают и в горячем и в холодном виде. Желательно, чтобы фрукты не были переспелыми.

### Абрикосовый компот

Разрезать абрикосы пополам, ошпарить кипящим 10 %-ным сиропом, снять кожицу. Варить абрикосы в том же сиропе. Очистить миндаль, выдержать в вишневой водке. В каждую половинку абрикоса положить по миндалю, залить смесью сиропа и вишневой водки.

### Ананасовый компот

Очистить свежий ананас, нарезать ломтиками, удалить сердцевину, сварить в ванильном сиропе. Если ананас консервированный, то следует выдержать дольки в сиропе 1 час. Выложить ананасовые дольки в компотницу, залить сиропом.

### Банановый компот

Очистить бананы и варить 5 минут в сиропе, сдобренном вишневой водкой. Выложить в бокалы, залить сиропом.

### Вишневый компот

Аккуратно вынуть косточки из ягод, засыпать 300 граммами сахара (на 1 килограмм вишен), закрыть крышкой и кипятить на слабом огне 8 минут. Выложить вишню в компотницу, залить сиропом с вишневой водкой.

*Примечание.* Вишневый компот можно варить в вине бордо с сахаром и корицей.

### Клубничный компот

Сварить сироп из 250 грамм сахара до стадии карамелизации «шарик». Положить в него 1 килограмм крупной клубники, закрыть крышкой, настаивать 10 минут. Выложить ягоды в компотницу или в бокалы, залить сиропом с добавлением красносмородинового желе и ванили.

### Малиновый компот

Выдержать ягоды несколько минут в сиропе из малинового сока. Разложить по бокалам, залить этим же сиропом.

## Компот из мирабели

Вынуть косточки, варить 10–12 минут в ванильном сиропе (18 единиц по сахариметру). Выложить в бокалы, залить сиропом.

## Компот из нектаринов

Очистить нектарины, сварить целиком в ванильном сиропе (18 единиц по сахариметру). Выложить в бокалы, залить сиропом.

## Персиковый компот

Очистить персики, сварить их целиком или разрезанными на половинки в ванильном сиропе (18 единиц по сахариметру).

## Грушевый компот

Грушевый компот можно готовить либо из целых груш, если они маленькие, либо из четвертинок, если крупные. Очистить груши, удалить косточки. Если груши очень сочные, то их нужно быстро сварить в ванильном сиропе. Если же груши относятся к сортам «Катияк» или «Мессир Жан», то их следует предварительно натереть лимоном и отбланшировать несколько секунд, чтобы они остались белыми. Затем груши варят в ванильном сиропе (12 единиц по сахариметру). Часто груши варят в сиропе из красного вина с цедрой лимона и корицей.

## Яблочный компот

Удалить у яблок сердцевину, очистить, натереть лимоном и облить холодной водой. Затем сварить в ванильном сиропе (12 единиц по сахариметру). Следить, чтобы яблоки не разварились. Их также можно варить в розовом сиропе.

## Компот из чернослива

Вымочить чернослив в воде, сварить в сиропе из равного количества воды и красного вина (12 единиц по сахариметру). Добавить немного корицы.

## Компот из слив ренклод

Отобрать крепкие сливы, удалить косточки, сварить в том же сиропе, что и для мирабели, не доводя его до кипения.

## Компот из ревеня

Нарезать ревень на кусочки длиной 6–7 сантиметров, очистить от кожицы, положить в кастрюлю. Залить наполовину крепким сиропом, так как в ревене очень много воды. Закрыть крышкой, варить на быстром огне. Ревень не следует помешивать.

# Составные компоты

Составной компот – это один из видов «Мачедонии». Компот из фруктов одного или нескольких видов выкладывают на слой мармелада или фруктового пюре. Затем готовят

желе из красной смородины, яблок, айвы и т. д., нарезают его и добавляют в компот. В составные компоты также часто кладут засахаренные фрукты.

## Джемы

Джемы можно готовить из фруктов или из фруктовых соков, сваренных с сахаром. Количество сахара зависит от вида используемого фрукта и от того, сколько сахара содержит он сам. Если джем готовят из кислых фруктов или фруктовых соков, то сахара и фруктов должно быть равное количество. Если положить много сахара, то джем теряет свой фруктовый аромат и быстро засахаривается. Если сахара мало, то джем надо варить дольше. Иначе джем быстро начнет бродить. В приготовлении джема надо учитывать тот факт, что сами фрукты определяют, сколько сахара следует положить.

Время приготовления джема, мармелада или желе можно определить только приблизительно и было бы ошибкой указать точное время, потому что многое зависит от интенсивности огня и от продолжительности выпаривания жидкости. Чем меньше готовят джем, тем лучше, ибо так он сохраняет свой цвет. За процессом варки надо тщательно следить, потому что на сильном огне джем может подгореть. Если речь идет о желе или фруктовом соке, то, напротив, чем интенсивнее огонь, тем быстрее они будут готовы. Когда от джема идет густой пар и когда джем сильно кипит, значит, он почти сварился. С этого момента надо начинать снимать пену шумовкой. Сначала она стекает быстро, но через несколько минут начинает удерживаться на шумовке и стекать крупными густыми каплями. Это означает, что джем готов. После этого джем следует снять с огня, остудить в течение 7–8 минут, разложить по горячим банкам. На следующий день надо положить на джем бумажный круг, смоченный в глицерине или в сладком коньяке, закрыть банку двойным слоем бумаги и крепко перевязать. Хранить джем следует в сухом месте.

## Абрикосовый джем

Разрезать спелые абрикосы пополам, удалить косточки. Вынуть из косточек ядрышки. Отмерить 350 грамм кускового сахара на 500 грамм абрикосов. Положить сахар в кастрюлю, добавить воды (на 1 килограмм сахара – 2 децилитра воды). Когда сахар растворится, довести сироп до кипения, снять пену. Положить в сироп абрикосы и варить на умеренном огне, постоянно помешивая. Следить, чтобы джем не пригорел. Когда с шумовки будут стекать густые капли, джем готов. Снять с огня, вмешать ядрышки, разлить по банкам.

## Вишневый джем

Удалить косточки. Отмерить 750 грамм кускового сахара на 1 килограмм вишни. Сложить сахар в миску, добавить воды. Когда сахар растворится, положить вишню, влить 0,5 литра красносмородинового сока. Варить на интенсивном огне.

*Примечание.* Добавление красносмородинового сока сокращает время приготовления. Чем краснее фрукты, тем меньше их следует готовить, тогда джем сохранит свой цвет. Когда джем начнет кипеть, необходимо постоянно снимать пену. Иначе она застынет и джем станет мутным или начнет бродить.

## Клубничный джем

Варить джем из клубники достаточно сложно. Существует несколько способов приготовления. Вот наиболее простой и быстрый. Перебрать спелую клубнику и по возможности не мыть. Отмерить 350 грамм сахара на 500 грамм ягод. Добавить воды и сварить сироп

до стадии карамелизации «шарик», постоянно снимая пену. Положить клубнику в сироп, поставить миску рядом с огнем на 7–8 минут, чтобы выделился клубничный сок. Откинуть ягоды на сито. Поставить сироп на огонь и кипятить еще некоторое время. Положить клубнику обратно в миску и варить еще 5 минут. Аккуратно разлить джем по банкам, следя за тем, чтобы ягод было в каждой банке поровну и чтобы они не поднимались на поверхность.

## Апельсиновый джем

Отобрать спелые мягкие апельсины с толстой эластичной кожурой. Чем толще и мягче кожура, тем апельсины легче приготовить. Проткнуть плоды иглой, бросить в миску с кипящей водой. Кипятить 30 минут, откинуть апельсины на сито, чтобы стекла вода, остудить, оставить на 12 часов под проточной водой или залить холодной водой и выдержать 20 часов, постоянно меняя воду. Корка станет мягче и уйдет горечь. Затем сцедить воду, нарезать апельсины на четвертинки, удалить косточки и волокна, протереть через крупное сито. Взвесить то же количество сахара, сколько имеется пюре, растворить сахар в миске, прокипятить сироп 5 минут, снимая пену. Добавить апельсиновое пюре и яблочный сок (1,5 децилитра сока на 500 грамм пюре). Продолжать тщательно снимать пену и помешивать джем.

*Примечание.* Мы рекомендуем добавить в джем бланшированную цедру, нарезанную соломкой.

## Сливовый джем

Смешать 375 грамм кускового сахара с 500 граммами слив без косточек, добавить воды, довести до кипения, снять пену и кипятить 7–8 минут. Далее готовить как абрикосовый джем.

*Примечание.* Не следует засыпать сахаром плоды заранее, иначе слива почернеет и у джема будет неприятный цвет. Если вы хотите сохранить зеленый цвет джема, сваренного из сливы сорта ренклод, то готовить надо зараз не более 3–4 килограмм и варить непродолжительное время.

## Джем из ревеня

Джем из ревеня требует длительного времени приготовления и особого внимания, потому что в ревене очень много воды и он быстро пригорает. Отобрать зеленые черешки, если вы хотите получить джем зеленого цвета, или черешки, примыкающие к сердцевине, если хотите получить джем розового цвета. В один прием варить не более 1,5–2 килограмм. Нарезать ревень на кусочки длиной 5 сантиметров, аккуратно снять ножом кожицу. Отмерить 400 грамм сахара на 500 грамм ревеня. Развести сахар с водой, довести до кипения, прокипятить в течение 7–8 минут. Затем бросить в миску нарезанные черенки, закрыть крышкой, выдержать рядом с огнем 15 минут. Поставить вновь на сильный огонь и варить до готовности.

## Томатный джем

Этот джем можно готовить разными способами. Вот один из них. Необходимо учесть, что чистый вес томатной мякоти составляет 1/5 от общего веса томатов. Чтобы получить 500 грамм мякоти, надо использовать 2,5 килограмма томатов. Мелко нарезать томаты, протереть через сито. Сложить пюре в миску и кипятить 5 минут, помешивая. Откинуть на марлю, сцедить жидкость. После этого на марле останется чистая мякоть без влаги. Отмерить то же количество сахара, что и мякоти. Растворить сахар в небольшом количестве воды, сварить

до стадии карамелизации «шарик», не забывая снять пену. В качестве ароматной добавки положить в сироп стручок ванили или ванильный сахар. Потом опустить в сироп томатную мякоть и 1,5 децилитра сока красной смородины на 500 грамм мякоти. Поставить миску на сильный огонь, варить, интенсивно помешивая. Когда с ложки начнут стекать крупные густые капли, поварить еще несколько минут.

*Примечание.* Вместо красносмородинового сока можно использовать яблочное желе.

# Желе из свежих фруктов

## Желе из черной смородины

Отобрать спелую смородину, удалить веточки, сложить в кастрюлю, влить полстакана воды (на 1 килограмм ягод), поставить рядом с огнем, чтобы ягоды стали мягкими. За это время смородина полопается и даст сок. После этого процедить отвар через сито. Этот способ получения сока легче, чем давить ягоды в марле. На 1 литр сока отмерить 850 грамм сахара. Насыпать сахар в таз, залить соком и выдержать у огня, пока он не растворится. Влить в черносмородиновый сироп 2 децилитра сока белой смородины, потом сварить на сильном огне, постоянно снимая пену до стадии карамелизации «шарик».

*Примечание.* Сок белой смородины улучшает цвет желе, хотя можно его и не добавлять.

## Желе из айвы

Отобрать спелые фрукты, нарезать на кусочки, очистить, вынуть семена, залить холодной водой. Затем положить айву в таз, залить 1 литром воды (на 500 грамм айвы) и варить не помешивая. Откинуть на сито. Перелить сок в миску, добавить на 1 литр 800 грамм сахара. Растворить сахар, далее готовить на сильном огне, снимая пену. Готовое желе процедить через кисею. Тогда оно станет прозрачным.

## Желе из красной смородины *(способ А)*

На $^{2}/_{3}$ красной смородины взять 1/3 белой смородины и 100 грамм малины. Смешать ягоды, растолочь. Отжать сок через марлю. Перелить его в миску, добавить на 1 литр сока 1 килограмм кускового сахара. Растворить сахар, далее готовить на сильном огне, снимая пену.

*Примечание.* Из 1 килограмма фруктов можно получить 2,5 децилитра сока.

## Желе из красной смородины *(способ В)*

Те же пропорции красной, белой смородины и малины, что и в рецепте, данном выше. Удалить все веточки, промыть ягоды в холодной воде, залить 2 децилитрами воды (на 1 килограмм фруктов). Поставить миску рядом с огнем на 10–12 минут, чтобы ягоды стали мягкими, и откинуть на сито. Смешать 1 литр сока с 1 килограммом сахара в кусках, растворить, далее готовить обычным способом.

## Желе из красной смородины *(способ С)*

Те же пропорции красной, белой смородины и малины. Размять смородину вилкой, добавить ягоды малины. Растворить 1 килограмм сахара в небольшом количестве воды, сва-

рить сироп до стадии карамелизации «маленький шарик», не забывая снимать пену. Бросить в сироп смородину и малину, поставить миску рядом с огнем на 7–8 минут, чтобы вытек сок. Затем поставить таз на сильный огонь и готовить, снимая пену. Процедить желе через сито, разлить по банкам.

## Желе из белой смородины

На 1 килограмм смородины использовать 100 грамм белой малины. Желе из белой смородины готовить одним из вышеприведенных способов.

## Желе из красной смородины сырое

Приготовить сок по рецепту А. Добавить 1 килограмм сахарного песка на литр, поставить в холодное место на 2–3 часа, помешивая серебряной ложкой, чтобы сахар растворился. Заполнить банки, закрыть крышкой и выдержать 2–3 дня. Каждый день выставлять банки на 2–3 часа на солнце.

*Примечание.* Хранить желе следует в сухом месте. Для приготовления сырого желе надо отбирать очень спелую красную смородину. Если вы хотите добавить белую смородину, то не более 100 грамм на 500 грамм красной.

## Апельсиновое желе

На 12 апельсинов весом по 150 грамм 2 децилитра яблочного сока, 500 грамм кускового сахара, 1 столовая ложка тертого апельсинового сахара. Можно добавить в желе мелко нарезанную засахаренную цедру.

Выжать апельсиновый сок, отфильтровать. Растворить сахар в нескольких ложках воды. Добавить апельсиновый и яблочные соки. Готовить желе обычным способом. Остудить 10 минут, добавить апельсиновый сахар и цедру. Разлить по банкам.

## Яблочное желе

Готовить как желе из айвы. Смешать сок с 900 граммами сахара в кусках, добавить на 1 литр сока 1/3 стручка ванили. Далее варить как желе из айвы.

## Томатное желе *(первый способ)*

Подготовить мякоть, как для томатного джема. На 1 килограмм отжатой мякоти взять 7 децилитров яблочного сока, 1 килограмм сахарного песка, стручок ванили. Высыпать в таз сахар, влить яблочный сок, добавить томатную мякоть и ваниль. Поставить рядом с огнем на 5 минут. Затем варить на сильном огне до готовности.

## Томатное желе *(второй способ)*

Заменить яблочный сок на смородиновый ($^2/_3$ сока белой смородины и 1/3 сока красной смородины). Вместо сахарного песка использовать кусковой сахар. Растворить сахар в небольшом количестве воды, сварить сироп до стадии карамелизации «маленькая трещина», не забывая снимать пену. Добавить в сироп томатную мякоть, ваниль и смородиновый сок. Поставить миску рядом с огнем на несколько минут. Варить на сильном огне до готовности.

# Напитки

Пропорции рассчитаны на 12 бокалов

## Баваруаз

Взбивать 250 грамм сахарной пудры с 8 желтками, пока смесь не загустеет и не приобретет бледно-желтый цвет. Добавить 1 децилитр сиропа, 0,5 литра свежезаваренного горячего чая и 0,5 литра кипящего молока, продолжая постоянно взбивать смесь. Потом влить 2 децилитра ликера (вишневой водки или рома). Для аромата в молоко можно добавить ваниль, апельсиновый или лимонный сахар. Можно положить шоколад. В последнем случае надо растворить 180 грамм шоколада и влить его в ванильное молоко. Можно сдобрить баваруаз кофе. Тогда в молоко следует насыпать 100 грамм молотого кофе или влить свежесваренный кофе. Баваруаз подается в специальных бокалах. Этот напиток должен быть пенистым.

## Бишоп

Смешать бутылку шампанского и стакан липового настоя, добавить апельсин и половину лимона, нарезанных тонкими ломтиками, и сироп (32 единицы по сахариметру). Поставить полученный напиток на 1 час в прохладное место. Затем процедить через сито, заморозить, как граните. Добавить 4 маленьких бокала шампанского. Подавать в бокалах для пунша.

## Кофе глясе

Залить 300 грамм молотого кофе $^{3}/_{4}$ литра кипящей воды, процедить. Положить 600 грамм кускового сахара, растворить его, остудить кофе. Влить 1 литр кипяченого молока с ванилью и 0,5 литра свежих сливок. Заморозить в контейнере, следя за тем, чтобы напиток оставался жидким. Подавать в холодных чашках.

## Лимонад

Растворить в 1 литре воды 250 грамм кускового сахара. Добавить сок и цедру 2 лимонов, поставить напиток на 3 часа в прохладное место. Процедить через сито, добавить сельтерской газированной воды, подавать в стаканах с долькой лимона.

## Кларет

Положить в хрустальный кувшин 30 грамм кускового сахара, цедру лимона, 3 дольки лимона, 3 дольки апельсина, кусочек кожуры огурца, ложку биттера и залить их маленькими стаканчиками коньяка, мараскина, белого Кюрасао. Затем влить 1,5 бутылки красного вина и бутылку содовой. Закрыть крышкой, оставить на 2 часа, процедить через кисею. Положить немного льда и несколько листиков мяты.

## Ананасовая вода

Нарезать 750 грамм свежего ананаса, залить 1 литром кипящего сиропа (20 единиц по сахариметру). Остудить, оставить на 2 часа. Процедить, добавить кусок льда и сельтерской

воды, чтобы довести сироп до 9 единиц по сахариметру. Поставить в прохладное место на 20 минут. Перед сервировкой влить 3 стакана вишневой водки.

## Вишневая вода

Удалить косточки у вишен (500 грамм), протереть ягоды через сито. Смешать пюре и давленые ядрышки из косточек в миске, поставить на 1 час в прохладное место. Влить 0,5 литра воды, процедить через кисею, сложенную вдвое. Добавить лед, 180 грамм кускового сахара, поставить в прохладное место на 20 минут. Перед сервировкой влить 4 маленьких стакана вишневой водки. Показания сахариметра – 9 единиц.

## Смородиново-малиновая вода

Отжать через сито 375 грамм красной и белой смородины и 125 грамм малины. Влить в получившийся сок 0,5 литра воды, положить 180 грамм кускового сахара и лед. Поставить в прохладное место на 20 минут, периодически помешивая серебряной ложкой, чтобы растворился сахар. Показания сахариметра – 9 единиц.

## Дынная вода

Отжать через сито 500 грамм дынной мякоти, влить в этот сок 0,5 литра кипящего сиропа крепостью 20 единиц. Остудить, оставить на 2 часа. Процедить через кисею. Добавить лед и сельтерскую воду, чтобы довести крепость сиропа до 9 единиц по сахариметру. Выдержать еще 20 минут в прохладном месте, перед сервировкой влить 2 ложки апельсиновой цветочной воды.

## Калтшал

Очистить и мелко нарезать 250 грамм сочных персиков, 250 грамм ананаса, добавить 125 грамм дынной мякоти, нарезанной кубиками, и 125 грамм смеси клубники, красной и белой смородины. Сложить все это вместе, поставить на лед. Настоять щепотку корицы в половине бутылки кипящего белого вина, насыпать в него 650 грамм сахара, положить цедру лимона, остудить, периодически помешивая. Смешать этот настой с 0,5 литра пюре из клубники и смородины. Процедить, влить бутылку шампанского. Залить полученным напитком фрукты, стоящие на льду, подавать в холодном виде.

## Оранжад

Готовить как лимонад, заменив сок и цедру лимона на сок и цедру апельсина. Добавить сок половины лимона. Подавать в бокалах с долькой апельсина.

## Пунш с вишневой водкой

В 1 литр кипящей воды бросить 20 грамм чая, настоять 10 минут. Положить в кувшин 500 грамм кускового сахара, процедить на него чайный настой и растворить сахар, помешивая серебряной ложкой. Влить $^{3}/_{4}$ литра вишневой водки, поджечь, подавать в стаканах.

## Пунш с ромом

Приготовить чайный настой по вышеприведенному рецепту. Положить в кувшин 500 грамм кускового сахара, залить чаем, растворить сахар. Добавить несколько тонких ломтиков лимона, $^{3}/_{4}$ литра рома и поджечь. Подавать в стаканах с ломтиком лимона.

## Пунш «Маркиза»

Влить в медную сковороду 1 литр вина «Сотерн», добавить 250 грамм кускового сахара и цедру лимона с гвоздикой. Растворить сахар, подогреть вино до появления белой пены, вылить в кувшин для пунша. Вынуть цедру, гвоздику. Добавить 2,5 децилитра горячего коньяка, поджечь. Когда огонь погаснет, разлить по бокалам, подавать с ломтиком лимона в каждом бокале.

## Пунш глясе

Приготовить пунш «Маркиза». Когда вино подогреется, снять с огня, бросить в настой 20 грамм чайного листа. Закрыть крышкой, оставить на 10 минут. Процедить через сито, добавить ломтики очищенных апельсина и лимона и 2 децилитра горячего рома. Поджечь, остудить, довести показания сахариметра до 15 единиц. Заморозить, как граните, и подавать в бокалах.

## Горячее вино

Насыпать в медную сковороду 200 грамм кускового сахара, залить его бутылкой красного вина, растворить. Добавить цедру лимона, корицу, мускатный орех, гвоздику, подогреть вино до образования белой пены. Процедить, подавать с ломтиком лимона в каждом бокале.

## Горячее вино с апельсином

Положить в 2 децилитра кипящей воды 300 грамм кускового сахара. Добавить цедру апельсина, оставить на 15 минут. Вынуть цедру и влить бутылку горячего красного бургундского вина. Подавать с колечком апельсина в каждом бокале.

## Вино по-французски

Насыпать в кувшин 250 грамм сахара и влить несколько ложек воды, чтобы он растворился. Затем налить бутылку красного вина бордо или бургундского и положить нарезанную тонкими ломтиками половину лимона. Все хорошо перемешать серебряной ложкой, подавать с долькой лимона в каждом бокале.

*Примечание.* У лимонов и апельсинов предварительно удалить косточки, так как они придают горечь.