

Дмитрий
Муравьев

48
суток

ВРЕМЕНА



понятные рецепты,
вкусные фотографии

от создателя товарищества
с кулинарной ответственностью
и автора популярных курсов и блога **DEJUR**



ЗВЕЗДА КУЛИНАРИИ

ДМИТРИЙ ЖУРАВЛЕВ

48 СУПОВ



Издательство АСТ
Москва

УДК 641 : 821.161.1-3
ББК 36.997+84(2Рос=Рус)6-44
Ж 91

Журавлев, Дмитрий.

Ж 91 48 супов / Дмитрий Журавлев. — Москва : Издательство АСТ, 2018. — 160 с. — (Звезда кулинарии).

ISBN 978-5-17-105517-2.

Дмитрий Журавлев — популярный кулинарный блогер, пишущий на гастрономические темы, гурман и востоковед.

В кулинарном Рунете известен под ником DeJur. О еде пишет увлекательно и со знанием дела, сопровождая рассказы своими возбуждающими аппетит фотографиями.

В книге «48 супов» Дмитрий собрал для своих читателей рецепты самых интересных супов со всего света, а некоторые из них даже его собственного сочинения. Вас ждет увлекательнейшее из путешествий по мировой кухне, в которой главное помнить: «Суп – всему голова!»

УДК 821.161.1-31
ББК 84(2Рос=Рус)6-44

Издание для досуга

16+

Звезда кулинарии

Дмитрий Журавлев
48 СУПОВ

Ведущий редактор К. Секачева
Корректор Е. Холявченко
Технический редактор Т. Тимошина
Дизайн обложки Я. Паламарчук
Верстка А. Грених

Подписано в печать 23.10.2017.
Формат 60х84/8. Усл. печ. л.18,6.
Тираж 2000 экз. Заказ N^о

Общероссийский классификатор продукции ОК-005-93, том 2;
953000 — книги, брошюры

ООО «Издательство АСТ»
129085, РФ, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, строение 1, комната 39

«Баспа Аста» деген ООО
129085 г. Мәскеу, жұлдызды гүлзар, д. 21, 1 құрылым, 39 бөлме
Біздің электрондық мекенжайымыз: www.ast.ru
E - mail: astpub@aha.ru

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі
«РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

ISBN 978-5-17-105517-2.

© Дмитрий Журавлев
© ООО «Издательство АСТ»

СОДЕРЖАНИЕ

ОБ АВТОРЕ 5

ПРЕДИСЛОВИЕ

ЗАЧЕМ И ДЛЯ КОГО НАПИСАНА КНИГА. 6

БАЗОВЫЕ НАВЫКИ И БУЛЬОНЫ 8

БУЛЬОН КАК ОСНОВА ДЛЯ СУПА. 9

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ 11

ЧИЛИ-МАСЛО 11

ХРУСТЯЩИЙ ШАЛОТ 11

СОУС НЬОК ЧАМ. 11

БЫСТРЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ СУПЫ 13

ОГУРЕЧНО-ЙОГУРТОВЫЙ СУП С ТАРТАРОМ ИЗ ТУНЦА-ТАТАКИ 14

ЩУЧИНА. ХОЛОДНАЯ ПОХЛЕБКА
НА ОСНОВЕ РЫБЬЕЙ УХИ И БЕЛОГО КВАСА. 16

МОМЕНТАЛЬНЫЙ ЯПОНСКИЙ СУП С ЛЕМОНГРАССОМ И ГРИБНЫМИ СУИ-ГЁДЗА 18

ЧИХИРТМА. БАРХАТИСТЫЙ КУРИНЫЙ СУП, ЗАГУЩЕННЫЙ ЯЙЦАМИ 20

МИСО-СУП В ШОТАХ, С ЯКИТОРИ ИЗ КУРИНЫХ СЕРДЕЧЕК 22

ЗАКУСОЧНЫЙ СУП ИЗ ПОДКОПЧЕННЫХ ТОМАТОВ С ЧЕРЕМШОЙ. 24

СЯКЭ ТЯДЗУКЭ. СУП-ЧАЙ С ЛОСОСЕМ И РИСОМ 26

СУПЫ-ПЮРЕ, КРЕМ-СУПЫ И ВЕЛЮТЕ 29

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ И ПОРЕЯ С ФУА-ГРА 30

СУП-ВЕЛЮТЕ ИЗ МУСКАТНОЙ ТЫКВЫ С КУРИНЫМИ
КРЫЛЬЯМИ КОНФИ И ПОШИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ 32

КРЕМ-СУП ИЗ ТОПИНАМБУРА С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ И ХРУСТЯЩЕЙ
СЫРОВЯЛЕННОЙ ВЕТЧИНОЙ 36

СУП-ПЮРЕ ИЗ МУСКАТНОЙ ТЫКВЫ С ПЕЛЬМЕНЯМИ
ИЗ УТКИ-КОНФИ И ЖЕЛЕ ИЗ СОЕВОГО СОУСА 38

БИСК ИЗ РАКОВ 42

СУП-ВЕЛЮТЕ ИЗ БОБОВ С ЧОРИЗО И КРЕВЕТКАМИ 44

КРЕМ-СУП ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ МОЗГОВ С МЯСОМ КРАБОВ И ЗЕЛЁНОЙ СОЕИ. 46

СЛОЖНОСОСТАВНЫЕ СУПЫ 49

КОНСОМЕ ИЗ ДЕРЕВЕНСКИХ КУР С ЯБЛОКАМИ И ПРОФИТРОЛЯМИ 50

ЛУКОВЫЙ СУП С ПОДКОПЧЁННЫМИ ЯБЛОКАМИ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ 54

КРАСНОЕ ПОСОЛЕ ИЗ СВИНОЙ РУЛЬКИ 58

ЖУРЕК СО СВЕЖЕПОДКОПЧЁННЫМИ СВИНЫМИ РЁБРЫШКАМИ И КОЛБАСОЙ 60

ЧАКАПУЛИ 64

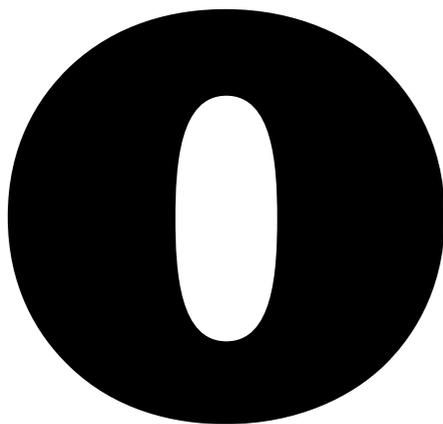
СБОРНАЯ МЯСНАЯ СОЛЯНКА	66
СБОРНАЯ СОЛЯНКА ИЗ ПОТРОХОВ НА АЗИАТСКИЙ МАНЕР	68
СУНДЭ КОМГУК С КРОВЯНОЙ КОЛБАСОЙ	72
СЫРНЫЙ СУП С КРАФТОВЫМ ПИВОМ	76
ТОМ ЯМ В ДЕРЕВЕНСКОМ СТИЛЕ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ.	78
ГУСИНЫЙ СУП-РАГУ С ПОЛБОЙ И ГРИБНЫМ АССОРТИ.	80
БАК-КУТ-ТЕХ. ЧАЙ ИЗ СВИНЫХ КОСТЕЙ.	82
ЧУПЕ ДЕ КАМАРОНЕС.	84
КОНСОМЕ ИЗ ЖАРЕННОЙ УТКИ С ЖАРЕННЫМИ ВОНТОНАМИ И ГРИБАМИ	86
ОСТРО-КИСЛЫЙ СУП С «ДАМСКИМИ ПАЛЬЧИКАМИ», КРЕВЕТКАМИ И АНАНАСАМИ.	90
ХЛЁБОВО РАССОЛЬНОЕ ИЗ УТИЦЫ СО ВСЕМИ ЕЙНЫМИ ПОТРОШКАМИ	92
ГАРБЮР НА ТЕЛЯЧЬЕМ БУЛЬОНЕ С КОПЧЕНЫМ ОКОРОКОМ И СЫРНЫМИ КРУТОНАМИ	94

ЛАПША 97

ЛАПША БАНЬМЯНЬ В СТИЛЕ НАРОДА ХАККА	98
ЛАКСА ЛЕМАК. КАРРИ-СУП С ЛАПШОЙ В СТИЛЕ БАБА-НОНЬЯ.	102
ВЬЕТНАМСКИЙ СУП-ЛАПША С МОЛЛЮСКАМИ И АНАНАСАМИ	106
ГУСИНЫЙ СУП ХО В СТИЛЕ ВЬЕТНАМСКОГО ФО.	108
НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНЫХ НОЖЕК	110
СУП-ЛАПША РАМЭН ИЗ ГОВЯЖЬИХ ХВОСТОВ.	112
БОГАТЫЙ УТИНЫЙ БУЛЬОН С ЛАПШОЙ ДОЛГОЛЕТИЯ	114
ПРАЗДНИЧНО-БОГАТЫЙ КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША В ХАНОЙСКОМ СТИЛЕ	118
ЛАПША МЁРТВОГО СЕЗОНА.	120
ЛАПША ПО-ЛАНЬЧЖОУСКИ.	122
МОХИНГА. ГУСТОЙ И АРОМАТНЫЙ РЫБНЫЙ СУП-РАГУ	126
ЦЕЛЕБНЫЙ СУП С ЧЁРНОЙ ШЁЛКОВОЙ КУРИЦЕЙ.	128

ДЕСЕРТНЫЕ СУПЫ 131

СУП-КОМПОТ ИЗ ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ С «ПЛАВАЮЩИМИ ОСТРОВАМИ»	132
ДЕСЕРТНЫЙ СУП ИЗ МАЛИНЫ С ПАННА КОТТОЙ, ГРАНИТОЙ ИЗ ЛИЧИ И РОЗОЙ	136
СЛАДКИЙ СУП ИЗ КОКОСОВОГО МОЛОКА С БАНАНАМИ	138
КЛУБНИЧНЫЙ СУП С ВАНИЛЬНЫМ МАСКАРПОНЕ, БАЗИЛИКОМ И СЫЧУАНЬСКИМ ПЕРЦЕМ.	140
КИТАЙСКИЙ МАНГО-ПУДИНГ С СУПОМ ИЗ МАРАКУЙИ	142
ССЫЛКИ НА ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ	144

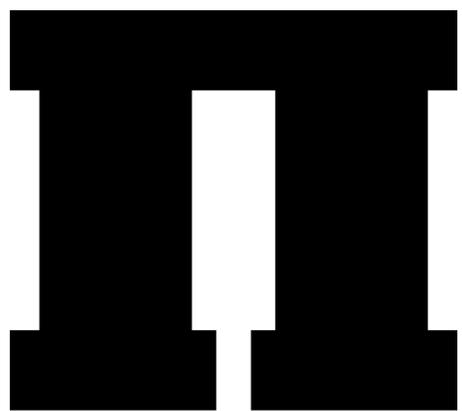


Б АВТОРЕ

Дмитрий Журавлев — востоковед и популярный блогер, пишущий на гастрономические темы. В кулинарном Рунете известен под ником DeJir. О еде пишет увлекательно и со знанием дела, сопровождая рассказы возбуждающими аппетит фотографиями. Публикуется в различных кулинарных изданиях, ведет постоянную колонку на большом кулинарном портале, снялся в нескольких телепередачах.

В 2012 году хобби переросло в профессию. Дмитрий основал культурно-гастрономический проект «Товарищество с Кулинарной Ответственностью», где на постоянной основе и с неизменным успехом проводит различные мастер-классы. В том числе и по супам, в которых Дмитрий признан авторитетным знатоком. Репертуар «Товарищества» насчитывает более 150 различных супов.

Все супы, рецепты которых представлены в книге, были приготовлены Дмитрием на мастер-классах «Товарищества» и получили высокую оценку от их участников.



РЕДИСЛОВИЕ

ЗАЧЕМ И ДЛЯ КОГО НАПИСАНА КНИГА

Традиционно суп был главным блюдом на обеденном столе, а нередко и единственным. Хороший наваристый суп — блюдо вполне самостоятельное. В наши дни, для многих, суп лишь прелюдия перед основными блюдами, некоторые считают его скучным, подают в малых количествах, а то и вовсе обходятся без него. И это очень печально.

Вильям Похлебкин как-то написал: «Только в прочной, постоянной семье едят суп регулярно. Отсутствие супа в доме — один из первых показателей и признаков семейного неблагополучия». С этим сложно не согласиться. Как в хорошем, правильно приготовленном супе, все компоненты объединяются и дополняют друг друга, так и счастливую семью сложно представить без взаимной любви и уважения. Суп — символ семьи, он объединяет. Поэтому и готовить его надо с любовью и уважением к каждому, без исключения, ингредиенту, а подавать торжественно, как и подобает главному блюду стола. И пусть глава семьи сам, в присутствии всех ее членов, разольет каждому по тарелкам правильно приготовленный, аппетитный, источающий великолепные ароматы суп. Сделайте так, чтобы этого события ждали. Если не каждый день, то по выходным обязательно. Верните в свою семью эту прекрасную традицию и будьте счастливы!

Приготовить суп можно практически из любых продуктов, будь то мясо, птица, рыба, овощи, грибы или крупы. Раздельно или совместно. Подходящий для любого сезона и времени. Горячий и насыщенный журек со свежее-подкопченными свиными рёбрышками, чтобы согреться и восстановить силы промозглым днем. Холодный и освежающий огуречно-йогуртовый суп с тартаром из тунца, чтобы с комфортом перенести палящий зной. Заряжающей энергией лапшу по-ланьчжоуски на завтрак или изысканный биск из раков на праздничный ужин. Суп можно приго-

товить даже на десерт, такой как, например, суп-компот из тропических фруктов. Приготовление супа — это всегда невообразимый простор для творчества и экспериментов.

Рецепты в книге подобраны таким образом, чтобы наиболее полно охватить существующие виды супов. От самых простых и быстрых до сложных и многокомпонентных, но, при этом, вполне доступных для воспроизведения в домашних условиях. Прочитав книгу и освоив хотя бы несколько из приведенных в ней рецептов, вы убедитесь, что супы дадут большую фору другим блюдам по многообразию способов приготовления, подачи и употребления.

И обязательно, если у вас еще нет, заведите себе дома супницу. Для начала это красиво...

P.S. Я хочу выразить большую благодарность своей жене Нине за неоценимую помощь не только при создании этой книги и проведении мастер-классов, но и за полную поддержку и понимание по жизни.

Б

АЗОВЫЕ НАВЫКИ

И БУЛЬОНЫ

Для обозначения видов бульона существуют разные названия: бульон, навар, консоме. Однако, с точки зрения способа приготовления, все это мало чем отличается друг от друга. Разница лишь в крепости и цели, для которой бульон приготавливается.

Бульон — ароматный, достаточно крепкий и прозрачный отвар из мяса, птицы, рыбы, овощей, грибов или их комбинаций. Бульон сам по себе может выступать как отдельное блюдо, но чаще всего служит как основа для приготовления супа.

Навар — это бульон, предназначенный для добавления в другие блюда, например, при тушении мяса или как основа для соуса. По сравнению с обычным бульоном, навар должен иметь менее выраженный вкус и аромат, но более высокую студенистость. Это нужно, чтобы придать соусам или блюдам нужную консистенцию, но при этом не исказить вкус основных продуктов.

Консоме — очень крепкий и одновременно прозрачный бульон, готовится так же, как и обычный. Нередко, для усиления вкуса, при приготовлении консоме, мясо или птицу отваривают не на воде, а в заранее приготовленном бульоне. При этом консоме должно быть абсолютно прозрачным и содержать мало желатина и вовсе не содержать жира на поверхности. Это достигается особой тщательностью при приготовлении. Однако, если консоме все же не удалось довести до особой степени чистоты, существует один весьма простой прием. Бульон следует хорошо заморозить, после чего, уложив на застеленный куском смоченной в воде тонкой ткани дуршлаг, дать медленно разморозиться. Бульон постепенно просочится, а все лишнее: свернувшийся белок, желатин, жир и прочее, — останется на ткани. Консоме же будет прозрачным как слеза.

Бульон

КАК ОСНОВА ДЛЯ СУПА

В подавляющем большинстве случаев, основой для супа служит бульон. Именно от его качества зависит конечный результат, поэтому продукты для бульона нужно выбирать лучшие и обрабатывать их со всей тщательностью. Принципы варки хорошего бульона одни и те же, независимо от того, готовится он из мяса, птицы, рыбы или овощей. Поэтому все нюансы приготовления мы рассмотрим в основном на примере классического мясного бульона.

Для начала нужно выбрать правильный кусок говядины, он должен быть с большим содержанием соединительной ткани, такой как голяшка, грудинка и подобные отруба. Для приготовления хорошего бульона совершенно не подходят такие части, как вырезка — вкуса и навару с них будет мала. Для придания дополнительного вкуса и увеличения количества желатина в мясной бульон можно добавить остов и обрезки от курицы, а также телячью голень.

Для приготовления чисто куриного бульона курицу следует выбирать специальную, суповую. Бройлеры для этой цели подходит слабо. Для приготовления бульона из овощей, их следует мелко нарезать или нашинковать — так бульон сварится быстрее и будет более наваристым. Самый наваристый рыбный бульон получается из голов, хребтов и плавников разделанной рыбы.

В любом случае, для приготовления бульона нужно брать кастрюлю с толстым дном, а лучше и с толстыми стенками, достаточно большую, чтобы в нее уместились все ингредиенты. Сначала укладывается мясо с костями, затем крупные куски и в самом конце куски поменьше. Воды заливается ровно столько, чтобы она только едва покрывала мясо, примерно на 2–4 см. При большем количестве воды бульон получится слабым, некрепким.

Доводить бульон до кипения нужно очень медленно, на среднем огне, примерно в течение часа, чтобы все свернувшиеся белки успели выйти на поверхность. Образующуюся на поверхности пену (так называемый шум) следует непрерывно и тщательно удалять.

Как только вся пена будет снята, можно закладывать в бульон очищенные, помытые и крупно нарезанные овощи: луковицу, морковь, стеблевой сельдерей, лук-порей, стебли от различной зелени, неочищенный зубчик чеснока, фенхель, сушеный перец чили и тому подобное — в зависимости от ваших предпочтений. Далее бульон следует слегка подсолить, опять довести до кипения и удалить вновь образовавшуюся пену, после чего, убавить огонь до минимума.

Варить мясной бульон следует от 2 до 8 часов — до готовности, в зависимости от размера мясных и прочих составляющих. При этом важно помнить, что бульон ни при каких обстоятельствах не должен кипеть, лишь слегка колыхаться на поверхности.

В противном случае, исходные продукты слишком быстро разварятся и станут сухими, а бульон будет мутным. Куриный бульон варится от 1,5 до 3 часов. Для варки рыбного бульона потребуется всего 30–40 минут, дольше уже не будет иметь смысла — ни вкуснее, ни крепче рыбный бульон уже не станет. Примерно столько же, 45 минут, варится и овощной бульон.

Во время варки бульона кастрюлю лучше не накрывать крышкой. Если же предполагается длительная варка и есть задача сохранить максимум жидкости, крышкой все-таки можно воспользоваться, но лишь не полностью прикрыв кастрюлю так, чтобы пар мог выходить. При полностью закрытой крышке готовый бульон может иметь мыльный привкус.

По готовности бульон следует тщательно процедить через смоченный водой и сложенный вдвое кусок ткани, годное мясо использовать в супе или оставить для других блюд, остальное выкинуть. Дать бульону немного остыть и удалить с поверхности жир. Это можно сделать при помощи бумажной или хопчатобумажной салфетки. Если бульон не используется в день варки, его нужно убрать в холодильник. Жир застынет на поверхности и его без труда можно будет удалить ложкой.

Готовый бульон можно хранить в холодильнике не более 2–3 дней. Однако, учитывая длительность приготовления хорошего бульона, варить его лучше сразу в большом количестве, при этом лишнее заморозить. Для этого можно использовать обычные полиэтиленовые или zip-lock пакеты. Разливать бульон для заморозки лучше небольшими порциями. Это очень удобно, у вас всегда будет под рукой готовый бульон, требующий только разморозки. В этом случае, приготовление супа не займет много времени.

Количество ингредиентов большинства рецептов, приведенных в книге прописаны из расчета на 4–6 порций.



Дополнительные рецепты

В рецептах супов, опубликованных в книге, часто используются дополнительные, уже готовые ингредиенты, при приготовлении или при подаче. Чтобы не повторять их каждый раз, ниже приведены соответствующие рецепты.

Универсальный способ варки риса

При варке риса следует брать воду в пропорции 1 к 1,5. Но не по весу, а по объему. Довести воду до кипения, по необходимости посолить. Всыпать рис и слегка перемешать. Плотно накрыть крышкой. Варить 3 минуты на сильном огне, 7 минут на среднем, 2 минуты на самом слабом. Снять с огня и держать под крышкой еще 12 минут. По готовности хорошо перемешать.

Чили-масло

1–2 ст. л. молотого чили, 1 ч. л. семян кунжута, 2 звездочки бадьяна, 4 ломтика имбиря, 3–4 ст. л. растительного масла. Смешать в жаропрочной миске молотый чили, семена кунжута, 1 звездочку бадьяна и 2 ломтика имбиря. Отдельно нагреть масло с оставшимся имбирем и бадьяном (до появления на поверхности небольших колебаний). Удалить имбирь и бадьян, а масло вылить в перечную смесь. Хранить в сухом прохладном месте.

Хрустящий шалот

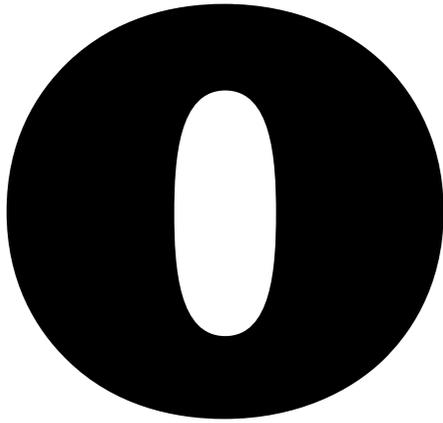
4 ст. л. тонко нарезанного лука-шалота, 3 ст. л. растительного масла. В глубокой сковороде разогреть масло и обжарить, постоянно помешивая шалот, до золотистого цвета и хрустящего состояния, примерно 2–3 минуты, после чего выложить на бумажное полотенце, дав стечь лишнему маслу.

Соус Ньюок Чам

2–3 стручка свежего чили (мелко нарезанных), 3 зубчика чеснока (мелко нарубленных), 50 г сахара, 3 ст. л. сока лайма, 1 ст. л. уксуса, 3 ст. л. рыбного соуса, 125 мл воды, 0,5 ч. л. соли. Все смешать тщательным образом и дать немного настояться.



БЫСТРЫЕ
ЗАКУСОЧНЫЕ
СУПЫ



ГУРЕЧНО- ЙОГУРТОВЫЙ СУП С ТАРТАРОМ ИЗ ТУНЦА-ТАТАКИ

Легкий, освежающий суп с ярким вкусом. К тому же, очень быстрый в приготовлении. Отличный вариант для жаркой погоды. Этот суп хорошо подавать с креветочными чипсами.

Ингредиенты:

Для супа: **1** большой салатный огурец, **180–200 мл** натурального йогурта, порошок карри и кайенский перец (на кончике ножа), лимонный сок, соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

Для тунца-татаки: **1** стейк из тунца (примерно 250 г), **1 ст. л.** лимонного сока, **1** средний помидор (мелко нарезанный, семена удалить), **1** луковица шалота (мелко нарубленная), **1 ст. л.** зеленого лука (мелко нарезанного), **1 ч. л.** петрушки (мелко нарубленной), черный кунжут, оливковое масло, соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

Для подачи: креветочные чипсы (опционально).

Огурец очистить от кожуры (если сердцевина слишком жидкая, удалить). Часть нарезать мелким кубиком и отложить (примерно 1 ст. л.). Остальное нарезать крупно, поместить в блендер, добавить йогурт, воду (1–2 ст. л. при необходимости), порошок карри, кайенский перец и примерно 1,5 ст. л. лимонного сока. Посолить, поперчить и взбить до однородного состояния. Выправить на вкус, добавив по необходимости еще специй. Охладить.

В сильно разогретую сковороду добавить немного оливкового масла и быстро обжарить стейк из тунца (перевернув один раз), до тонкой румяной корочки (внутри тунец должен оставаться сырым). Обжаренного тунца нарезать мелким кубиком. Добавить мелко нарезанные огурцы, помидоры, шалот, лук и петрушку, плеснуть немного оливкового масла и лимонного сока. Приправить солью и перцем. Хорошо перемешать.

Охлажденный суп разлить по тарелкам, в центр уложить тартар из тунца, посыпать черным кунжутом и сразу подавать.



Щ

УЧИНА.

*ХОЛОДНАЯ
ПОХЛЕБКА*

**НА ОСНОВЕ
РЫБЬЕЙ УХИ**

И БЕЛОГО КВАСА



Незаслуженно забытый холодный суп из старого времени. Прекрасная альтернатива всем известной окрошки, более легкий вариант. Квас для щучины нужно брать исключительно белый, то есть не сладкий. Такой сейчас стал появляться в магазинах, к тому же белый квас практически всегда можно приобрести в лавках при монастырях. В лютую жару при подаче щучины прямо в тарелку хорошо положить пару кубиков льда.

Ингредиенты:

1 кг рыбы (судак, голец, форель), **1 л** белого кваса, **5–6** больших раков, **2–3** средних свежих огурца, **1** небольшая луковица, **1** корень петрушки, **2–3** лавровых листа, **1** пучок зеленого лука, **1** пучок укропа, **1** небольшой кусок свежего хрена, огуречный рассол, сметана, соль и черный перец по вкусу.

Рыбу разделать на филе. Головы, кости и прочие плавники залить небольшим количеством холодной воды, добавить корень петрушки, лавровый лист, предварительно подпаленные на сухой сковороде половинки луковицы и черный перец горошком. Довести до кипения, убавить огонь до малого и варить 20–30 минут, тщательно снимая пену. Выправить на соль и процедить. В полученном бульоне отварить до готовности филе рыбы. Бульон и рыбу остудить.

Отдельно отварить раков, до готовности. Вынуть шейки и отложить. Панцири очистить, тщательно промыть, немного подсушить в духовом шкафу, потолочь в ступке, добавить к квасу и убрать на несколько часов в холодильник. По готовности, квас следует тщательно процедить, а скорлупки выкинуть.

Огурцы разрезать вдоль напополам, удалить ложкой семена и нарезать тонкими ломтиками. Мелко порубить зеленый лук и укроп, хрен натереть. Смешать все вместе и залить холодным рыбным бульоном. Добавить квас, отваренное рыбное филе и очищенные раковые шейки. Плеснуть для пущей яркости огуречного рассолу, посолить и поперчить. По желанию перед подачей можно прибавить немного готовой горчицы и заправить щучину сметаной.

М

ОМЕНТАЛЬНЫЙ ЯПОНСКИЙ СУП С ЛЕМОНГРАССОМ И ГРИБНЫМИ СУИ-ГЁДЗА

«Богатая» разновидность японского мисо-супа. В Японии мисо-суп является неотъемлемым атрибутом практически любой трапезы, вне зависимости от времени дня. Он не только вкусен, но и очень полезен. К тому же мисо-суп готовится достаточно просто. Если использовать готовые сочни для гедза, приготовление этого супа займет совсем немного времени.

Ингредиенты:

Для супа: **1 л** воды, **1** стебель лемонграсса, **5 ст. л.** светлой мисо-пасты, горсть свежего шпината.

Для суи-гёдза: **8** небольших шампиньонов (мелко нарубленных), **2** стебля зеленого лука, **2 ч. л.** рисового уксуса, **1 ст. л.** соевого соуса, **12** готовых сочней для гедза, растительное масло для жарки, свежесмолотый черный перец и соль по вкусу.

Для подачи: зеленый лук, свежий перец чили.

В воду добавить слегка раздробленный тупой стороной ножа стебель лемонграсса и довести до кипения. Мисо-пасту развести в отдельной посуде водой из кастрюли (примерно 0,5 стакана) и взбить до однородной массы. Влить в кастрюлю, постоянно помешивая. Уменьшить огонь и варить примерно 5–7 минут. Удалить лемонграсс, снять с огня.

Тем временем, разогреть в сковороде небольшое количество растительного масла, добавить грибы и нарезанный зеленый лук (белую часть). Обжаривать пока грибы не станут мягкими (примерно 3–4 минуты). Приправить солью и перцем.

Уменьшить огонь до минимума, добавить уксус и обжарить 1 минуту. Добавить соевый соус и продолжить обжаривать еще 2–3 минуты, пока вся жидкость не впитается.

Выложить смесь на дуршлаг или сито и отжать лишнюю влагу. Начинить сочни небольшим количеством фарша, смазать края водой и плотно слепить, соединив концы.

Бульон с мисо-пастой довести до кипения, немного убавить огонь и отварить гедза до готовности, примерно, 2–3 минуты. За минуту до готовности добавить шпинат.

При подаче посыпать нарубленными зеленым луком и перцем чили.



Ч

ИХИРТМА.

БАРХАТИСТЫЙ

КУРИНЫЙ СУП,

ЗАГУЩЕННЫЙ

ЯЙЦАМИ



Этот суп, родом из Грузии, имеет приятную бархатистую консистенцию и яркий насыщенный вкус.

Он бодрит в жару и придает сил в ненастную погоду. Для его приготовления даже не обязательно использовать целую курицу (ее можно оставить для других блюд), достаточно иметь в запасе хороший куриный бульон. При подаче такой суп можно сдобрить растительным маслом, пробитым в блендере со свежими травами — базиликом, петрушкой или тархуном.

Ингредиенты:

Для бульона: 1 суповая курица, корень петрушки или пастернака, лук-порей, стеблевой сельдерей, черный и душистый перец горошком, гвоздика, палочка корицы, имеретинский шафран (бархатцы), соль и свежесмолотый черный перец по вкусу.

Для заправки: топленое масло, 1 большая луковица, 5 желтков, 1-2 ст. л. белого винного уксуса, соль.

Для подачи: мята, базилик (райхон), свежий перец чили.

Из курицы сварить бульон с кореньями и специями. Тщательно снять жир. Бульон процедить. С курицы снять мясо, расщепить на волокна и вернуть в бульон.

Репчатый лук мелко нарезать и притомить до прозрачности на топленом масле (также можно использовать жир, снятый с бульона). Ввести томленный лук в бульон и проварить немного вместе.

Желтки слегка взбить с солью и уксусом. Продолжать взбивать, подливая из половника тонкой струйкой горячий бульон. Такое закаливание желтков предупредит их последующее сворачивание в горячем супе. Соединить желтки и суп.

При подаче посыпать в тарелке мелко нарезанными мятой, базиликом и перцем чили.

М

ИСО-СУП В ШОТАХ, С ЯКИТОРИ ИЗ КУРИНЫХ СЕРДЕЧЕК

Прекрасный вариант супа-закуски для фуршетного стола. В такой подаче суп выглядит весьма презентабельно, не перегружает вкусовые рецепторы и возбуждает аппетит, идеальным образом подготавливая гостей к более основательным блюдам. Саке и мирин — разновидности японского рисового вина. Саке можно заменить сухим хересом, мирин — сладким хересом или обычным, с добавлением небольшого количества сахара.

Ингредиенты:

Для мисо-супа: **1,5 л** воды, **12 см** сушеных водорослей комбу, **15 г** хлопьев бонито (сушеного тунца), **6 ст. л.** светлой пасты мисо, **15 г** сушеных водорослей вакаме, **4** стебля зеленого лука (опционально).

Для якитори из куриных сердечек: **500 г** куриных сердец, **2** куриных каркаса, **1** стакан саке, **1** стакан мирина, **0,5** стакана светлого соевого соуса, **0,5** стакана темного соевого соуса, **3 ст. л.** сахара, свежемолотый черный перец, острый молотый перец.

Приготовить якитори. Нагреть духовку до 220°C. Куриные каркасы крупно нарубить, уложить в кастрюлю и подпечь в духовке до уверенно-зажаристого цвета.

Кастрюлю вынуть из духовки и поставить на плиту. При необходимости слить лишний жир. Деглазировать частью саке, счищая со дна все прижарки, после чего добавить остальные ингредиенты (кроме сердец). Довести до кипения и варить на медленном огне, пока соус не загустеет, примерно 1 час. В самом конце приправить черным перцем.

Сердца промыть и обсушить, нанизать на шпажки. Обжарить на сковороде, на огне немного выше среднего, примерно 2 минуты (почти до готовности). Хорошо смазать соусом и обжаривать еще секунд 20, пока соус не впитается. Повторить так 2–3 раза. В конце посыпать молотым острым перцем.

В большой кастрюле довести до кипения воду с комбу и хлопьями бонито. Убавить огонь и варить 5 минут. Снять с огня и дать постоять еще 5 минут, после чего процедить через сито.

Процеженный бульон поставить на средний огонь (до кипения не доводить). Поместить на кастрюлю сито и протереть через него мисо-пасту. Добавить вакаме и все прогреть не доводя до кипения, примерно 5 минут. В самом конце (по желанию) добавить мелко нарубленный зеленый лук. Разлить по шотам и уложить сверху шпажки с якитори из куриных сердечек.



3

ВКУСОЧНЫЙ СУП ИЗ ПОДКОПЧЕННЫХ ТОМАТОВ С ЧЕРЕМШОЙ

Даже если при приготовлении этого блюда использовать не самые лучшие помидоры, процесс копчения вытянет из них максимум вкуса, в любом случае, суп получится. Дразнящий ароматами и возбуждающий аппетит — то, что обычно и требуется от хорошей закусочки. Ничего лишнего! В жару этот суп можно подавать в охлажденном виде.



Ингредиенты:

Для супа: **6** средних помидора, **500 мл** томатного сока, **20 г** томатной пасты, **100 мл** жирных сливок, **100 г** сливочного масла, **1** луковица (мелко нарезанная), **2** зубчика чеснока (мелко нарубленный), **1** веточка тимьяна, **1** веточка розмарина, **1** лавровый лист, оливковое масло, соль и свежемолотый черный или белый перец по вкусу.

Для копчения: ольховая щепка.

Для подачи: оливковое масло, черемша и листики кинзы.

Подкоптить помидоры. Духовку разогреть в режиме конвекции до 100 °С. Установить в центре пустой противень. Помидоры надрезать крест-накрест и уложить в жаропрочную форму, добавив на дно немного воды. Дно небольшой сковороды выложить фольгой, насыпать щепу и хорошо разогреть, до появления легкого дымка. Поставить помидоры в духовку на верхний уровень. Поджечь щепу и также поставить в духовку, на дно. Достаточно быстро стружка должна потухнуть и начать выделять дым. Полностью выключить духовку. Держать закрытой примерно 30 минут. Если дверь духовки прилегает недостаточно плотно, можно заклеить щели малярным скотчем.

В разогретый сотейник добавить сливочное масло, лук, тимьян, розмарин и лавровый лист. Готовить пока лук не станет мягким. Добавить чеснок и готовить еще пару минут, постоянно помешивая. Добавить томатную пасту и обжаривать до легкой карамелизации.

Добавить нарезанные подкопченные помидоры и влить томатный сок. Готовить примерно 20–25 минут. В самом конце добавить сливки, довести до кипения и снять с огня.

Перелить в блендер и пробить до однородного состояния. Приправить солью и перцем по вкусу. При необходимости протереть через сито. Подавать горячим, посыпав мелко нарезанной черемшой, полив небольшим количеством оливкового масла и украсить листиками кинзы.

С

ЯКЭ ТЯДЗУКЭ. СУП-ЧАЙ С ЛОСОСЕМ И РИСОМ

В старину, в Киото и окрестностях, этот суп был вежливым намеком на то, что трапеза окончена и гостям следует откланяться, даже не попробовав предложенное блюдо. И совершенно зря! Зеленый чай прекрасно сочетается с лососем и рисом. Сейчас, в Японии такой суп обычно подают уже после напитков и основных закусок, перед основными блюдами.

Ингредиенты:

250 г филе лосося без кожи, **200 г** заранее отваренного риса, **1 ст. л.** зеленого чая, **1/4** листа нори, **4 ч. л.** соевого соуса, **1 ч. л.** пасты васаби, 1 ч. л. кунжута (опционально), соль (при необходимости).

Филе лосося слегка присолить и оставить на полчаса. Удалить излишки соли и обжарить на гриле. По готовности, разделить рыбу на крупные хлопья. Как вариант: нарезать лосося кубиком, насадить на бамбуковые шпажки и обжарить.

Нори нарезать ножницами на тонкие полоски. Чай заварить в 2,5 стаканах воды, дать немного настояться и процедить. Если рис холодный, обдать его кипятком.







СУПЫ-ПЮРЕ,
КРЕМ-СУПЫ
И ВЕЛЮТЕ

К

РЕМ-СУП

ИЗ ТЫКВЫ И ПОРЕЯ
С ФУА-ГРА



Простой в приготовлении, но изысканный суп родом из Гаскони. Для придания супу некоторой пикантности и настоящего гасконского духа, при обжарке фуа-гра, можно плеснуть немного арманьяка и поджечь.

Ингредиенты:

900 г тыквы, **600 г** лука-порей (только белая часть), **300 г** картофеля (сорта для запекания), **1,25 л** воды, телячий бульон (опционально), **170 г** свежей фуа-гра, **60 г** охлажденного сливочного масла (нарезанного небольшим кубиком), **1 ст. л.** шнитт-лука (мелко нарезанного), щепотка сахара, соль и свежемолотый перец по вкусу.

Тыкву и картофель очистить от кожицы (у тыквы предварительно удалить семена), нарезать кубиком со стороной примерно в 2,5 см. Порей тщательно промыть и нарезать не очень крупно. Уложить тыкву, картофель и порей в кастрюлю и залить водой. Добавить немного соли. Довести до кипения, убавить огонь, накрыть крышкой и варить до мягкости, примерно 30–40 минут, после чего, пробить в несколько приемов в блендере до однородного состояния, постепенно подливая воду или бульон.

Перелить все в чистую кастрюлю, довести до кипения и огонь убавить. Выправить на соль, сахар и перец, при необходимости добавить воды или бульона.

Фуа-гра нарезать на 6 ломтиков, удалив все пленки и прожилки. Очень сильно нагреть сковороду, приправить фуа-гра солью и перцем и быстро обжарить с двух сторон, по 30–60 секунд с каждой. Не готовить слишком долго, иначе фуа-гра может слишком сильно вытопиться.

Вбить с суп кубики сливочного масла и разлить по тарелкам. Сверху выложить обжаренную фуа-гра, посыпать нарезанным шнитт-луком и сразу же подавать.

С

УП-ВЕЛЮТЕ

ИЗ МУСКАТНОЙ ТЫКВЫ

С КУРИНЫМИ

КРЫЛЬЯМИ КОНФИ

И ПОШИРОВАННЫМИ

ЯБЛОКАМИ

Смысл супа-велюте в том, чтобы сделать его текстуру максимально гладкой и бархатистой. Если блендер с этим справляется не в полной мере, следует дополнительно протереть суп через мелкое сито. При приготовлении, больше всего по времени займут крылышки-конфи. Однако, их можно сделать заранее и держать несколько дней в холодильнике.

Ингредиенты:

Для велюте: **500 г** тыквы батернат, **300 мл** куриного бульона, **100 г** сливочного масла, **100 г** пармезана, жирные сливки, соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

Для крылышек конфи: **20** куриных крылышек (только средняя часть), **500 г** утиного жира или оливкового масла, **1 ст. л.** кориандра, **5** звездочек бадьяна, **1 ст. л.** белого перца, **200 г** крупной морской соли, розмарин, тимьян, сливочное масло.

Для пошированных яблок: **5** очищенных яблок (сорта Гренни смит), **100 г** сахара, **1/2** палочки корицы, **400 мл** воды, **1** стручок ванили, **100 мл** амаретто (или немного миндального экстракта).

Для подачи: готовые печенья Амаретти, проростки зеленого горошка.

Приготовить крылья. Поместить соль, перец, кориандр, бадьян, тимьян и розмарин в кухонный процессор и измельчить (не слишком мелко). У крыльев обрезать кости с концов. Посыпать смесью и оставить мариноваться примерно 4 часа. Разогреть духовку до 110°C. Промыть замаринованные крылья и обсушить. Поместить в широкую плоскую кастрюлю и залить растопленным утиным жиром или оливковым маслом. Накрыть и поместить в духовку на 2,5–3 часа. У готовых крыльев вынуть кости и ровно обрезать края. Перед подачей обжарить со стороны кожи на сливочном масле до золотистой корочки.

Тыкву очистить, удалить семена и нарезать небольшим кубиком. Уложить в сотейник и томить при среднем огне на сливочном масле, не давая поджариваться, до мягкости. Добавить горячий куриный бульон и довести до кипения. Всыпать сыр и снять с огня. Пробить в блендере до однородного состояния. При желании, добавить немного жирных сливок. Выправить на соль и перец.

Приготовить пошированные яблоки. Воду, сахар, корицу, ваниль и амаретто довести до кипения. Добавить яблоки и варить на малом огне, пока они не станут мягкими, примерно 5 минут.

Подача. На дно тарелки уложить крылья, сверху дольку яблока. Раскрошить немного печенья амаретти и залить велюте. Украсить проростками горошка и сразу же подавать.





IK

РЕМ-СУП

*ИЗ ТОПИНАМБУРА
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
И ХРУСТЯЩЕЙ
СЫРОВАЯЛЕННОЙ
ВЕТЧИНОЙ*



В России топинамбур растет на многих огородах, но воспринимается чаще как красивый сорняк. При этом, он чрезвычайно урожаен, его всегда много и мало кто знает, что с ним делать. Крем-суп — одно из лучших ему применений. Сезон топинамбура длится недолго и хранится он плохо, поэтому, не теряйте времени, обязательно сварите этот ароматный суп.

Ингредиенты:

1 кг топинамбура (очищенного и мелко нарезанного, держать в слегка подкисленной воде), **800 мл** молока, **800 мл** воды, **50 г** сливочного масла, оливковое масло, сахар, черный свежемолотый перец и соль по вкусу. Уксус или лимонный сок (для очищенного топинамбура).

Для подачи: лесные грибы (белые, лисички и т.д.), готовая сыро-вяленная ветчина (тончайшими ломтиками), оливковое масло, чеснок, тимьян, масло для фритюра.

Топинамбур тщательно промыть и очистить, залить водой, подкисленной уксусом или лимонным соком, чтобы клубни не потемнели.

В большой кастрюле растопить сливочное масло с добавлением оливкового, добавить топинамбур, накрыть крышкой и варить на среднем огне в течение 15–20 минут, пока тот не станет мягким. Топинамбур не должен поджариться. Добавить молоко и воду, закрыть крышкой и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить еще 10–15 минут. Хорошо пробить в блендере (регулируя при необходимости количество жидкости). Приправить сахаром, солью и перцем. При необходимости протереть через сито.

Грибы нарезать крупными ломтиками и быстро обжарить на сильном огне в оливковом масле с добавлением чеснока и тимьяна. Ломтики ветчины моментально обжарить во фритюре.

Подавать суп с обжаренными грибами и ломтиками ветчины.

С

УП-ПЮРЕ

ИЗ МУСКАТНОЙ ТЫКВЫ

С ПЕЛЬМЕНЯМИ

ИЗ УТКИ-КОНФИ И ЖЕЛЕ

ИЗ СОЕВОГО СОУСА

Суп-пюре из мускатной тыквы прекрасен сам по себе. В этом рецепте его отлично дополняют домашние пельмени с нежной и ароматной утиной начинкой. А небольшие кубики соевого желе, попадая в рот, буквально взрываются дополнительным ярким вкусом. Чтобы сэкономить время, все компоненты супа можно приготовить заранее.

Ингредиенты:

Для супа-пюре из мускатной тыквы: **1 л** куриного бульона, **1** мускатная тыква (очищенная и нарезанная кубиком 1 см), **1/2** лука-поррея (белая часть, мелко нарезанная), **2** горсти нарезанных шампиньонов, **200 мл** белого сухого вина, **200 мл** жирных сливок, **100 г** сливочного масла, черный свежесмолотый перец и соль по вкусу. Тыквенные семечки и листья кинзы для подачи.

Для желе из соевого соуса: **1** часть куриного бульона, **1** часть соевого соуса, **2-3%** агар-агара.

Для утки-конфи: **1** утиная ножка, по **1** веточке тимьяна и розмарина, **1-2 ст. л.** утиного жира, цедра **1/2** апельсина, **2** ягоды можжевельника (слегка раздавленных), морская соль и дробленый черный перец.

Для теста: **600 г** муки, **1** яйцо, **1** стакан холодной воды, шпинат, соль.

Для начинки: мясо с утки-конфи, **1 ст. л.** соуса хойсин, **2** пера зеленого лука (мелко нарезанного).

Приготовить желе. Смешать бульон и соус, добавить агар, довести почти до кипения, постоянно помешивая, варить примерно 4 минуты. Охладить и нарезать на небольшие кубики.

Приготовить утку-конфи. Утиные ножки хорошо посолить и поперчить, добавить цедру, ягоды можжевельника, тимьян и розмарин. Оставить мариноваться минимум на 6 часов. Уложить все в zip-lock пакет, добавить утиный жир. Опустить в разогретую до 75°C воду, не до конца, вытравив тем самым лишний воздух, запечатать. Варить 4–6 часов, после чего, вынуть, охладить. Мелко нарезать, добавить хойсин и зеленый лук. Хорошо все перемешать и держать в холодильнике.

Приготовить суп-пюре. В большой кастрюле растопить масло, добавить овощи и грибы, приправить и готовить примерно 2 минуты. Добавить вино, выпарить. Влить куриный бульон и варить в течение 15 минут. Добавить сливки и хорошо пробить в блендере. При необходимости протереть через сито. Выправить на соль и перец.

Приготовить пельмени. Шпинат пробить в блендере с небольшим количеством воды и протереть через сито. Муку просеять горкой, сделать кратер, добавить щепотку соли, яйцо и, постепенно подливая холодную воду со шпинатом, замесить крутое тесто. Вымешивать минимум 10 минут, после чего накрыть полотенцем и дать отдохнуть не менее полчаса. Тесто раскатать не очень тонко, нарезать круглой выемкой (тонким стаканом, бокалом и тд), уложить в центр начинку из утки-конфи и тщательно залепить края. Отварить пельмени в кипящей, чуть подсоленной воде в течение нескольких минут. Держать теплыми.

Для подачи выложить на дно глубокой тарелки несколько пельменей и кубики соевого желе. Залить супом-пюре, посыпать тыквенными семечками и украсить кинзой.





Б

ИСК ИЗ РАКОВ

Основой для биска служит то, что обычно безжалостно выбрасывается — раковые головы и панцири, благодаря чему, этот густой и ароматный суп имеет очень яркий и насыщенный вкус. Биск (до добавления сливок) прекрасно переносит заморозку. Довести же до готовности размороженный биск — дело пяти минут. Кроме того, если его выпарить посильнее, из биска получится отличный соус, например, к пасте.



Ингредиенты:

1,5–2 кг крупных раков, **1** средняя морковь, **1/2** небольшого фенхеля, **1** лук-порей (белая часть), **1** стебель сельдерея, **3** зубчика чеснока, **2** небольших помидора, **1 ст. л.** томатной пасты, **1/2** стакана сухого белого вина, **300–400 мл** сливок жирностью 33%, **50–80 г** сливочного масла, **2 ст. л.** оливкового масла, зелень петрушки, соль и кайенский перец по вкусу.

Живых раков положить на час в холодильник, чтобы они уснули. Отделить брюшко от головы. Сквозь брюшки продеть бамбуковую шпажку, чтобы они не согнулись после варки. В кастрюле с крутым кипятком сварить раков до полуготовности. После чего вынуть мясо из брюшек и клешней, а головы и остатки панцирей нарубить на небольшие куски.

Помидоры бланшировать, снять кожицу и, удалив семена, нарезать кубиками. Морковь, сельдерей, лук-порей, чеснок и фенхель крупно нарезать. В глубокий сотейник влить оливкового масла и обжарить на сильном огне нарубленные панцири. Добавить сливочное масло, нарезанные овощи и обжаривать все 5 минут, постоянно помешивая. Затем добавить томатной пасты, хорошо перемешать, влить белое вино и тушить еще минут 10. После чего залить водой (можно использовать ту, в которой варились раки), так чтобы она на два пальца покрыла раково-овощную смесь, убавить огонь и варить около 20 минут. Получившийся бульон процедить через сито, тщательно все отжав. Возвратить бульон на огонь, добавить соль, часть сливок и кайенского перца. Довести до кипения, немного уварить и снять с огня. Еще раз пропустить через сито.

Оставшуюся часть сливки взбить до густого состояния. Отложенные раковые шейки и мясо из клешней быстро обжарить на сливочном масле. Выложить в тарелку, залить бульоном, добавить взбитых сливок и присыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

С

УП-ВЕЛЮТЕ

ИЗ БОБОВ С ЧОРИЗО И КРЕВЕТКАМИ

Бархатистый суп из белой фасоли с испанскими колбасками и приготовленными в масле, ароматизированном чоризо, креветками. Прекрасный аромат и отличный вкус. Замечательный пример классического сочетания даров земли и моря, которое принято называть Surf and turf.

Ингредиенты:

Для велюте: 400 г отваренной белой фасоли, **50 г** копченого бекона (крупно нарезанного), **1** луковица, **1** морковь, **1** лук-порей (белая часть), **200 мл** жирных сливок, **1 л** куриного бульона, **200 мл** белого вина, сок лимона, эстрагон (тархун), белый винный уксус, соль и свежесмолотый черный перец по вкусу.

Для подачи: колбаса чоризо (сыровяленая), крупные сырые креветки (очищенные), оливковое масло, зелень для подачи, соль и свежесмолотый черный перец.

В большой кастрюле обжарить бекон, добавить крупно нарезанные овощи и обжаривать пару минут, добавить фасоль и белое вино, готовить пока запах алкоголя не выпарится. Влить куриный бульон и варить на малом огне примерно 20–30 минут, пока фасоль не станет совсем мягкой. По готовности, удалить овощи и бекон. Добавить сливки и пробить в блендере до гладкости. При необходимости, протереть через мелкое сито.

В сковороде на среднем огне нагреть небольшое количество оливкового масла, добавить не очень мелко нарезанную чоризо и готовить, пока масло не станет красным. Добавить креветки и обжарить со всех сторон до готовности. Немного посолить и поперчить.

Уложить в тарелку готовые креветки и чоризо, залить при подаче велюте. При желании, украсить зеленью (петрушкой, зеленым луком или проростками зеленого горошка).



К

РЕМ-СУП

*ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ МОЗГОВ
С МЯСОМ КРАБОВ
И ЗЕЛЁНОЙ СОЕИ*



Телячьи мозги — деликатесный продукт с мягким вкусом и нежной консистенцией. Обычно, их панируют в сухарях и жарят. Однако, из телячьих мозгов можно приготовить прекрасный крем-суп, а добавление крабового мяса сделает этот суп еще более роскошным.

Ингредиенты:

Для супа: 4 телячьих мозга, 2 ст. л. уксуса, 1 крупный лук-шалот, 1 л куриного бульона, 0,5 л жирных сливок, 1 желток, 2 ст. л. пшеничной муки, 3 ст. л. сливочного масла, 1 лимон, соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

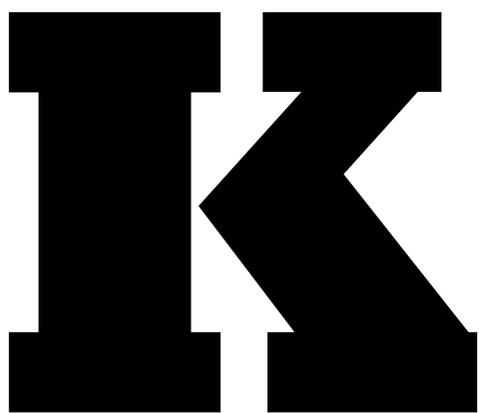
Для подачи: готовое мясо крабов (очищенное от остовов), зеленые соевые бобы эдамаме (очищенные), петрушка, зеленый лук, чили-масло (опционально).

Мозги промыть от крови и замочить в холодной воде с уксусом, после чего, очистить от пленки и мелко изрубить. Шалот мелко нарезать и притомить на сливочном масле (1 ст. л.), добавить мозги, посолить и поперчить, немного потушить. Влить бульон и варить 10–20 минут. Отдельно поджарить муку на сливочном масле (2 ст. л.) и немного разбавить бульоном. Загустить этой смесью суп. Добавить лимонный сок и мелко натертой лимонной цедры, выправить на соль и перец. Довести до кипения и аккуратно, постоянно помешивая влить сливки с разведенным в них желтком. Взбить все в блендере.

Разлить по глубоким тарелкам небольшое количество супа, в центр уложить 1–2 ст. л. измельченного крабового мяса, добавить бобы и посыпать мелко нарубленной петрушкой и зеленым луком. При желании сдобрить чили-маслом.



СЛОЖНО-
СОСТАВНЫЕ
СУПЫ



ОНСОМЕ

ИЗ ДЕРЕВЕНСКИХ КУР С ЯБЛОКАМИ И ПРОФИТРОЛЯМИ

Консоме — крепкий наваристый бульон, который специальным образом осветляют для большей прозрачности.

Раньше, на Руси бульоны осветляли (оттягивали) черной паюсной икрой, но сейчас вряд ли кто-то будет так делать. В данном рецепте приводится не менее эффективный способ — оттяжка консоме яичными белками. Еще один интересный момент, это подача в консоме профитролей с начинкой.

Ингредиенты:

Для бульона: **1** суповая курица, **1** большая луковица, **1** большая морковь, **1** фенхель, **2** палки стеблевого сельдерея, **1** звездочка бадьяна, **1-2** стручка сушеного чили, **1** целая головка чеснока, черный перец горошком, душистый перец горошком, стебли петрушки и/или укропа, свежесмолотый черный перец и соль по вкусу. Для оттяжки (при необходимости): куриный фарш, яичные белки.

Для профитролей: **1/3 ст.** гречневой муки (или пшеничной), **1/2 ст.** воды, **1 ст.л.** растительного масла, **1** среднее яйцо, щепотка соли.

Для начинки (мусса из курятины): отварная курятина, жирные сливки, сливочное масло, натертый мускатный орех, свежесмолотый черный перец и соль по вкусу. Все пробить в блендере до однородного состояния и уложить в кондитерский мешок.

Для подачи: **1 л** консоме из курицы, **2** яблока Гренни Смит (очищенных и нарезанных соломкой), **2** яблока Голден (очищенных и нарезанных соломкой), **2–3 ст. л.** кальвадоса, оливковое масло, листики петрушки, черный кунжут.

Приготовить профитроли. В сотейнике (лучше с антипригарным покрытием) довести до кипения воду с маслом и солью, всыпать муку и тщательно перемешать до однородной массы. Дать слегка остыть и вмешать яйцо. Вымесить тесто до гладкости. Отсадить на противень, застеленный пекарской бумагой, шарики теста размером примерно в 1–1,5 см (с таким же расстоянием друг между другом). Выпекать в предварительно разогретой до 180°C духовке 10–15 минут, пока профитроли не станут сухими и легкими. По готовности, дать немного остыть, сделать сбоку небольшой надрез и начинить муссом из курятины.

Курицу разделить на крупные куски и запечь в духовке при 220°C примерно 15–20 минут. Залить водой, довести до кипения, тщательно снять пену, убавить огонь до малого и варить примерно 2 часа. За полчаса до конца добавить остальные ингредиенты. По готовности, бульон тщательно процедить. При необходимости сделать оттяжку: куриный фарш смешать с двумя-тремя яичными белками, хорошо взбить и опустить в кипящий бульон — как только эта масса всплывет, удалить ее, а бульон процедить.

В большом сотейнике нагреть на среднем огне несколько ложек оливкового масла, добавить яблоки и обжарить пока они немного не смягчатся, примерно 5 минут. Влить кальвадос и дать ему немного выпариться, обжаривая еще примерно 2 минуты, после чего, яблоки выложить и сохранить, а в сотейнике разогреть готовое консоме.

Подача: яблоки разложить по тарелкам, залить горячим консоме, добавить профитроли и подавать, присыпав слегка черным кунжутом и мелко нарубленной петрушкой. Также можно добавить нарезанные мелким кубиком коренья от варки бульона.





Л

УКОВЫЙ СУП

С ПОДКОПЧЁННЫМИ

ЯБЛОКАМИ

И ГОЛУБЫМ СЫРОМ

Необычная вариация лукового супа. Симбиоз французского лукового супа и немецких супов с добавлением яблок. Предварительное копчение яблок придает супу более яркий аромат, а сыр с голубой плесенью пикантные ноты.

Ингредиенты:

1,5 литра куриного бульона, **5–6** крупных луковиц (нарезанных тонкими перьями), **2** крупных зеленых яблока, **1** стакан яблочного сидра (или сухого белого вина), **50 мл** кальвадоса, **1–2 ст. л.** яблочного уксуса, **1 ст. л.** меда, по **1** веточке розмарина и тимьяна, **100 г** топленого масла, **2–3** бутона гвоздики, **6** горошин душистого перца, соль и свежесмолотый черный перец по вкусу. Голубой сыр и предварительно поджаренные грецкие орехи для подачи. Стружка для копчения.

Подкоптить яблоки. Духовку разогреть до 180°C (режим конвекция), установив в центре пустой противень. Яблоки надрезать крест-накрест и уложить в жаропрочную форму, добавив на дно немного воды. Дно небольшой сковороды выложить фольгой, насыпать стружку и хорошо разогреть (до появления легкого дымка). Поставить яблоки в духовку на верхний уровень. Поджечь стружку и также поставить сковороду в духовку, на дно (достаточно быстро стружка должна потухнуть и начать выделять дым). Запекать примерно 30 минут (до полной мягкости яблок). Если дверь духовки прилегает недостаточно плотно, можно заклеить щели малярным скотчем.

В большом сотейнике нагреть топленое масло вместе с веточкой розмарина и тимьяна. Добавить лук, пару бутонов гвоздики и несколько горошин душистого перца. Посолить. Тушить под крышкой на самом малом огне, периодически перемешивая (примерно через каждые 15 минут).

Примерно через час с начала тушения увеличить огонь и тушить без крышки еще минут 20–25, пока лук уверенно не подрумянится, постоянно помешивая и следя, чтобы лук не подгорел. В конце влить яблочного сидра или сухого белого вина, «подняв» со дна прижаренный луковый сок, добавить немного меда (или сахара), приправить солью, перцем и яблочным уксусом.

Карамелизованный лук переложить в большую кастрюлю, добавить кальвадос и тушить, постоянно помешивая, на средне-сильном пока алкоголь не испарится. Влить бульон, довести до кипения, уменьшить огонь и варить, прикрыв крышкой, минут 20.

Подкопченные яблоки очистить от кожицы и семян, мякоть уложить в блендер, добавить немного яблочного уксуса и бульон (вместе с небольшой частью лука). Пробить до однородного состояния и добавить в кастрюлю с супом. Варить еще минут 10.

При подаче посыпать крошеным голубым сыром и дробленными грецкими орехами.







РАСНОЕ ПОСОЛЕ

ИЗ СВИНОЙ РУЛЬКИ

Острый суп-рагу из свиной рульки с ароматным перцем чили и кукурузой. Кроваво-красная вариация на тему древнего ацтекского блюда. Говорят, последний великий тлатоани ацтеков — Мотекусوما Хокойотцин любил варить такой из ног поверженных врагов.

Ингредиенты:

1 свиная рулька (нарубленная не очень крупно), **1,5 л** куриного бульона, **5–6** стручков сушеного чили, **1** головка чеснока (очищенная и мелко нарезанная), **1** большая луковица (мелко нарезанная), **4** небольших початка кукурузы (нарезанных шайбами), **1 ст. л.** орегано (душицы), **2** лавровых листа, **1 ст. л.** молотой копченой паприки, **1–2 ч. л.** молотого жгучего перца, **1/2 ч. л.** молотой зиры, соль и свежесмолотый черный перец по вкусу.

Гарнир для подачи (по желанию, на выбор): маринованный лук и чили (рецепт ниже), листья кинзы, лайм (нарезанный дольками), редис (нарезанный соломкой), капуста (тонко нашинкованная), молодой рассольный сыр (мелко крошенный), лепешки типа тортилья (подсушенные).

Сушеный чили разрезать вдоль и удалить семена, поджарить на среднем огне (сухая сковорода) до размягчения и залить кипятком минут на 20, после чего пробить вместе с жидкостью до однородного состояния (при необходимости протереть через сито). Со свиных рулек срезать мясо и нарезать его не очень крупно.

Мясо (предварительно посолив и поперчив) обжарить на растительном масле, добавить чеснок и лук, немного обжарить и влить перечное пюре. Хорошо все прогреть и влить горячий куриный бульон. Посолить, поперчить, довести до кипения, убавить огонь и варить под частично прикрытой крышкой, пока свинина не станет полностью мягкой (2–3 часа).

Ближе к концу добавить кукурузу, копченую паприку, лавровый лист, молотый чили и зиру. В самом конце выправить на соль и перец. Если кукуруза достаточно жесткая, ее следует предварительно немного отварить в подсоленной воде.

При подаче, разлить суп по глубоким мискам и подать гарниры отдельно, чтобы каждый мог добавить их в тарелку по своему вкусу.

Маринованный лук и чили: красный лук, свежий чили, яблочный уксус, кориандр, сахар, соль. Лук нарезать тонкими перьями, чили кружками. Сложить в миску, добавить соль, сахар, уксус и слегка раздавленный кориандр. Хорошо перемешать, слегка помяв лук и перец. Поставить гнет и оставить минимум на 20 минут.



ЖЖЖ

УРЕК

СО СВЕЖЕПОД- КОПЧЕННЫМИ СВИНЬИМИ РЕБРЫШКАМИ И КОЛБАСОЙ

Ароматный суп родом из Польши. У каждого польского региона свой рецепт журека. Супы немного различаются между собой, однако в каждой вариации основой этого старопольского блюда служит закваска жур, которая придает супу характерный кисловатый вкус и аромат. Традиционно такой журек готовят на Пасху.

Ингредиенты:

На 3 л воды: 2 стакана жура (закваски), 2 моркови, 3 картофелины, 4 яйца (сваренных вкрутую), 100 г сушеных белых грибов, 2 полукопченые свиные колбаски, 1 кг тонких свиных ребер, 200 г жирной сметаны, свежие пряные травы (или сухие), 3 зубчика чеснока, свежий хрен (натертый), 2 лавровых листика, соль и черный перец по вкусу. Стружка для копчения, растительное масло. Свежая зелень и сухарики (по желанию) для подачи.

Для закваски (жура): 100 г ржаной муки, **1** ломтик черного хлеба, **2–3** зубчика чеснока, **1–2** лавровых листика, **4–5** горошин душистого перца, **1** стакан кипятка, **1 л** холодной кипяченой воды.

В большую стеклянную банку всыпать ржаную муку, залить стаканом горячей (но не кипящей) воды и перемешать до однородной массы. Затем, постепенно долить холодную, постоянно помешивая. Добавить наломанный небольшими кусками хлеб, чеснок, душистый перец, лавровый лист. Прикрыть марлей и поставить в теплое место для брожения от 4 до 8 дней. Закваску нужно перемешивать 1–2 раза в день. Готовый жур процедить, перелить в чистую посуду и хранить в холодильнике.

Как закоптить ребрышки. Духовку разогреть до 200°C (режим конвекция), установив в центре пустой противень. Ребрышки уложить в жаропрочную форму, добавив на дно немного растительного масла. Дно небольшой сковороды выложить фольгой, насыпать стружку и хорошо разогреть (до появления легкого дымка). Поставить ребрышки в духовку на верхний уровень. Поджечь стружку и также поставить сковороду в духовку, на дно (достаточно быстро стружка должна потухнуть и начать выделять дым). Выключить режим конвекции — это важно! Запекать примерно 20–30 минут (до поджаристости ребер). Если дверь духовки прилегает недостаточно плотно, можно заклеить щели малярным скотчем.

Грибы замочить в воде на 2 часа. Подкопченные ребрышки залить водой, довести до кипения, снять пену, убавить огонь до малого и варить до готовности (примерно 1 час). За 30–40 минут до готовности заложить крупно нарезанные колбасу, грибы (воду сохранить), картошку и морковь. По готовности выложить все компоненты и отложить.

Добавить в бульон жур (закваску), воду (в которой они замачивались грибы), пряные травы и лавровый лист. Посолить и поперчить по вкусу. Варить еще 5–10 минут. В конце добавить сметану, смесь измельченного чеснока с натертым хреном и довести до кипения, после чего, сразу же снять с огня. Отваренные овощи, ребра, грибы, овощи и яйца разложить по тарелкам и залить бульоном. Посыпать нарубленной зеленью. Отдельно подать сухарики и сметану.





Ч

АКАПУЛИ

Чакапули в Грузии всегда готовят весной. Телятина или ягнати-на, молодое вино, кислая зеленая алыча и много, очень много свежей зелени. Настоящий символ весны. Кстати, вместо зеленой алычи в этом блюде можно использовать ткемали или даже незрелый виноград.

Ингредиенты:

1 лопатка молодого барашка (~1,2 кг), **500 г** зеленой алычи, **1 л** белого сухого вина, **500 г** свежей зелени (тархун, кинза и петрушка в порядке убывания), **100 г** зеленого лука (опционально, некрупно нарезанного), **2–3** стручка зеленого чили (нарезанного кружками), **200 г** репчатого лука, **1** большая головка молодого чеснока, соль и черный перец по вкусу.

Зелень разобрать на стебли и листья, чеснок разобрать на дольки, лук нарезать тончайшими перьями.

Лопатку нарубить поперек на куски примерно в 2 см шириной, уложить в большую кастрюлю и залить вином (при необходимости добавив немного воды) так, чтобы мясо было полностью покрыто. Немного посолить, довести до кипения и снять пену. Уложить сверху стебли от зелени, убавить огонь до малого, прикрыть крышкой и варить примерно 1–1,5 часа.

Удалить вываренную зелень, прибавить огонь, добавить чили и приправить черным перцем, сверху уложить алычу, листья зелени, зеленый лук (если используется) и дольки чеснока. Варить прикрыв крышкой еще 7–10 минут, пока кожица на алыче не начнет лопаться.

За пару минут до готовности добавить тонко нарезанный лук. Подавать сразу, со свежими лепешками.



С

БОРНАЯ МЯСНАЯ СОЛЯНКА

Такую солянку хорошо готовить после праздников, когда остается много разного готового мяса. К тому же, насыщенный, острый суп с кислинкой моментально приводит в чувство тех, кто на том празднике принял лишнего. А еще сборная солянка — это настоящий конструктор, каждый раз ее можно сделать как-то иначе, добавив или убавив тот или иной ингредиент. А бульон можно использовать практически любой, сваренный из свежего или копченого мяса.



Ингредиенты:

Для бульона: утиные запчасти от **2** уток (остов, шеи, крылья), по **200 г** утиных сердец и желудков, **1** большая луковица, **1** средняя морковь, **1** фенхель, черный перец горошком, соль.

Для супа: **5** больших соленых огурца, **1** большая луковица, **500 г** мясopодуктов (отваренный говяжий язык, ветчина, колбаса, сосиски и тд — мелко нарезанные), **2 ст. л.** топленого масла, **1-2 ст. л.** томатной пасты, **1** банка маслин, **4 ст. л.** каперсов, **2** лавровых листа, огуречный рассол, кайенский перец, паприка, черный свежесмолотый черный перец и соль по вкусу.

Для подачи: лимон (тонкими дольками, без шкурки), красный лук (тончайшими перьями), маринованный чили, укроп и петрушка (мелко нарубленные), сметана (опционально). Сварить бульон. Залить утиные запчасти и потроха холодной водой, довести до кипения, тщательно снять пену, убавить огонь до малого и варить примерно 2-3 часа. За полчаса до готовности добавить целую луковицу, крупно нарезанные морковь и фенхель, черный перец горошком и соль. По готовности, бульон процедить, сердца и желудки некрупно нарезать, а мясо с снять костей и отложить.

Огурцы очистить от кожицы (сохранить), мягкую середину удалить, мякоть нарезать мелким кубиком. В глубокой сковороде на среднем огне разогреть масло и припустить мелко нарезанный лук. Добавить томатную пасту и быстро обжарить, добавить к бульону. Туда же отправить нарезанные огурцы. Дать провариться примерно полчаса.

Кожицу прокипятить в небольшом количестве бульона, бульон процедить и вернуть в общую кастрюлю. Влить туда же немного огуречного рассола, добавить все виды мяса, маслины и каперсы. Хорошо прогреть. Выправить на соль и перец. Добавить лавровый лист, накрыть крышкой и дать настояться 10 минут.

Подавать с тонкими ломтиками лимона, тончайшими перьями красного лука и мелко нарубленным укропом. При желании добавить немного сметаны.

С

БОРНАЯ СОЛЯНКА ИЗ ПОТРОХОВ

НА АЗИАТСКИЙ МАНЕР

Суп-попурри из потрохов и ребухи различных животных. Сборная солянка из Юго-Восточной Азии, где традиционно любят и ценят блюда с использованием субпродуктов. И не зря. Как всегда, самое вкусное спрятано внутри.

Ингредиенты:

Для бульона: 1 суповая курица, 2 полосы тонких свиных ребер, 1 большая луковица, 1 средняя морковь, 2 стебля сельдерея, стебли кинзы от одного пучка, 2 стручка сушеного чили, 1 фенхель (или 1 ст. л. семян фенхеля), душистый и черный перец горошком, соль.

Набор субпродуктов: 1/2 говяжьего рубца, 1/2 говяжьего сердца (нарезанного тончайшими ломтиками), 4 бараньих сердца, 1 баранье легкое, 1 баранья печень, 2 свиных желудка, 1 толстая свиная кишка, 1 свиная матка.

Для подачи: бок-чой, листики кинзы, зеленый лук (мелко нарезанный), соусы для макания (срирача, старая няня, ньок чам), лайм (нарезанный дольками), свежий или соленый чили (мелко нарезанный), жаренный лук (опционально), красный лук (нарезанный тонкими перьями, опционально), отварной рис (опционально).

Сердца разрезать вдоль и тщательно промыть. С печени снять пленку и удалить протоки, нарезать тонкими ломтиками. Курицу, ребра (если используются) и бараньи сердца уложить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Тщательно снять пену. Добавить остальные ингредиенты, убавить огонь до минимума и варить примерно 3 часа. В середине процесса (по готовности) сердца вынуть, охладить и нарезать ломтиками. Готовый бульон процедить.

и поставить вариться в большой кастрюле, накрыв крышкой. Дать закипеть и слить воду, после чего ополоснуть проточной воде. Снова залить водой и поставить вариться под крышкой, до готовности (примерно 45 минут). По готовности вынуть, дать остыть и нарезать крупными ломтиками.

Подготовка рубцов. Говяжий рубец тщательно очистить, удалив темные части и жир, после чего хорошо промыть. Уложить в холодную воду, довести до кипения, проварить минут 10–15, воду слить. Затем снова залить водой и довести до кипения, убавить огонь и варить примерно 3 часа, до мягкости. При желании, во время варки можно добавить коренья и специи (такие же, как и при варке обычного бульона).

Свиной желудок зачистить от слизи и жира, хорошо промыть и отварить до готовности (примерно 1,5 часа). Промыть в холодной воде и остудить. Кишки также тщательно зачистить и промыть. Варить минут 10 в кипящей воде, промыть в холодной воде и остудить.

Матку обработать: срезать пленку, оставив только трубчатые части, хорошо промыть. Вскипятить достаточное количество воды, добавить бадьян, перец горошком и семена фенхеля. Уложить матку в кипящую воду и варить 5–7 минут. Откинуть на лед. Нарезать короткими отрезками.

Кишки тщательно промыть снаружи и изнутри, вымочить в воде с уксусом. Вывернуть наизнанку вполовину или три раза, так, чтобы часть кишков оказалась внутри. Отварить (примерно 1–2 часа) на медленном огне с добавлением имбиря, зеленого лука, сычуаньского перца, шаосинского вина, по щепотке сахара и соли. Вынуть, обсушить и охладить. Нарезать толстыми шайбами.

Процеженный бульон довести до кипения. Добавить все субпродукты (кроме печени) и дать немного провариться/прогреться. В самом конце добавить печень, тонкие ломтики говяжьего сердца (если используется) и бок-чой, варить не очень долго, до готовности печени и сердца. Выправить на соль и перец.

Подавать суп очень горячим с ингредиентами перечисленными выше.





С

УНДЭ КОМГУК С КРОВЯНОЙ КОЛБАСОЙ

Богатый ароматами, насыщенный корейский суп на бульоне слегка молочного цвета, сваренного из говяжьих костей и голяшек, с кровяной колбасой и кимчи. Очень зимнее блюдо, согревающее и придающее силы. Корейская кровяная колбаса сундэ весьма необычна и довольно сильно отличается от обычных кровяных колбас. Из этого рецепта можно узнать, как приготовить сундэ в домашних условиях.

Ингредиенты:

Для колбасы: 750 г нежирной свинины, 1 л свиной крови, 300–500 г отваренного риса, 150 г фунчезы, 110 г чеснока (мелко нарезанного), 125 г зеленого лука (мелко нарезанного, можно смешать с джусаем), 400 г репчатого лука (мелко нарезанного), 100 г грибов шиитаке (мелко нарезанных), 40 мл соевого соуса, кунжутное масло (опционально), свиной смалец для жарки, корейский молотый чили, белый перец и соль (~30 г) по вкусу. 3–5 м подготовленной свиной черевы, растительное масло для жарки.

Для супа: 1,2 кг мозговых говяжьих костей (напиленных), 1 кг говядины (голяшки), 1 средний дайкон, 1 большая луковица, зеленый лук, кимчи, отваренный рис, кунжутное масло, соль и черный перец по вкусу.

Кости и мясо залить водой и оставить на 20 минут. Воду слить, кости и мясо хорошо промыть. 3,5 л воды довести до кипения и опустить в нее кости и мясо. Варить 10 минут, после чего воду слить и тщательно промыть мясо и кости. Уложить в кастрюлю, добавить 3 литра холодной воды и довести до кипения. Снять пену, добавить лук и дайкон, вновь довести до кипения и дать немного покипеть. Убавить огонь и варить под, не до конца прикрытой, крышкой и слабым кипением примерно 3 часа. Если дайкон планируется использовать в супе, то его надо вынуть из бульона через 40 минут варки и нарезать ломтиками. По готовности, мясо отложить, а бульон процедить и убрать в холодильник на несколько часов. Когда жир сверху застынет, его следует удалить. Бульон должен получиться слегка молочно-го цвета.

Фунчозу приготовить в соответствии с инструкцией, обсушить и коротко нарезать. Чеснок (целые зубчики) обжарить в свином смальце на среднем огне до мягкости. Также на смальце обжарить репчатый лук, добавить грибы и (в конце) зеленый лук. Смешать с чесноком, добавить соевый соус и хорошо перемешать. Пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Свинину также изрубить в фарш. Смешать два вида фарша, добавить рис и фунчезу, молотый чили, соль и перец. Хорошо вымесить (в итоге не должно быть комков). Постепенно влить кровь, постоянно помешивая, чтобы она равномерно распределилась. Наполнить подготовленную череву фаршем и сформировать колбаски длиной в 12–13 см. Проколоть в нескольких местах зубочисткой. Отварить при 75–80°C примерно 20–25 минут, после чего, сразу же промыть в ледяной воде, обсушить и оставить в холодильнике примерно на 3 часа. Перед употреблением колбасу можно поджарить на растительном масле.

Бульон довести до кипения, приправить солью и перцем (учитывая, что кимчи соленое), разлить по мискам, добавить разобранное на волокно вареное мясо, ломтики вареного дайкона, нарезанное кимчи и немного отваренного риса, уложить нарезанную толстыми кольцами обжаренную колбасу, окропить кунжутным маслом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком. Подавать сразу же.





С

ЫРНЫЙ СУП

С КРАФТОВЫМ ПИВОМ

Ароматный, бархатистый и тягучий. С голубым сыром и чесночными крутонами. Идеальный суп для промозглой погоды. Бодрящий, согревающий и восстанавливающий хорошее настроение. Камин и теплые тапки, единственное, чего не будет хватать к этому супу.

Ингредиенты:

1 л куриного бульона, **350 мл** крафтового пива, **1** большая луковица (нарезанная кубиком), **4** зубчика чеснока (нарубленного), **2** стакана молока, **1/3** стакана муки, **2** стакана натертого сыра (чеддер), оливковое масло, острый соус (срирача), соль и свежесмолотый черный перец по вкусу.

Для подачи: сыр с голубой плесенью, чесночные крутоны, чили-масло, зеленый лук.

В толстостенной кастрюле на оливковом масле обжарить лук (средний огонь). Поперчить и посолить. Добавить чеснок и еще немного обжарить, до появления аромата.

Влить пиво. Довести до кипения, убавить огонь и варить на медленном огне примерно 15 минут, пока оно существенно не выпарится.

Добавить куриный бульон. Довести до кипения и пробить погружным блендером до однородного состояния, после чего вернуть на огонь немного прогреть.

Часть молока взбить с мукой в пасту, влить в суп, добавить оставшееся молоко и варить суп, постоянно помешивая, пока он достаточно не загустеет.

Подавать горячим. При подаче посыпать крошеным сыром с голубой плесенью и мелко нарезанным зеленым луком. Добавить чесночные крутоны и полить острым соусом или чили-маслом.



Т

ОМ ЯМ В ДЕРЕВЕНСКОМ СТИЛЕ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ

Наверняка, Том Ям знают все. С розовенькими креветками или белоснежной курочкой каждый пробовал. Острая штука, да. Но, поднимет ли такой суп силу духа, раскроет ли чакры, воскресит ли должным образом? Не уверен. Поэтому, это будет рецепт brutального варианта — Том Ям в деревенском стиле, из бычьих хвостов. Этот поднимет, так поднимет!



Ингредиенты:

2 говяжьих хвоста, **5** см корня галангала (нарезанного тонкими ломтиками), **4–6** листика каффир-лайма, **4** стебля лемонграсса (слегка отбитые и крупно нарезанные), свежие или сушеный перцы чили (птичий глаз), сок лайма, рыбный соус, чили-джем (нам прик пао), пальмовый сахар (по необходимости), свежие грибы вешенки, шампиньоны или шиитаке (опционально), помидоры черри, листья кинзы, листья мяты и зеленый лук (по желанию).

Говяжьи хвосты, свежий или сушеный корень галангала (нарезанный тонкими ломтиками), свежие или замороженные листья каффир-лайма, стебли свежего лемонграсса (слегка отбитые и крупно нарезанные), свежие или сушеный перцы чили (птичий глаз), сок лайма, рыбный соус, чили-джем (нам прик пао), пальмовый сахар (по необходимости), грибы вешенки, шампиньоны или шиитаке (опционально), помидоры черри (опционально), листья кинзы, листья мяты и зеленый лук (по желанию).

Говяжьи хвосты нарезать по суставам, уложить в кастрюлю и залить холодной водой так, чтобы они были покрыты на 5–7 см. Предварительно хвосты можно подпечь под грилем в духовке. Довести до кипения, тщательно снять пену, убавить огонь до малого, влить немного рыбного соуса (4 ст. л. на 1 л воды) и варить, пока мясо не станет мягким и не начнет легко отделяться от костей (примерно 4 часа).

Когда мясо будет готово и за 10 минут до снятия с огня (не больше), добавить галангал, листья каффир-лайма и лемонграсс. Примерное соотношение: 1 лист каффир-лайма, 2–3 ломтика галангала, 2,5 см стебля лемонграсса на 0,5 л бульона. За 1–2 минуты до готовности добавить помидоры и грибы.

Снять с огня и добавить по вкусу сок лайма, рыбный соус, чили-джем и мелко нарезанный или перетертый в ступке перец чили.

Подавать, посыпав нарезанными листьями кинзы. По желанию можно также добавить немного мяты и зеленого лука.



УСИНЫЙ СУП-РАГУ С ПОЛБОЙ И ГРИБНЫМ АССОРТИ

Полба, это древнейший вид культурной пшеницы. Со временем ее практически вытеснили более урожайные сорта мягкой и твердой пшеницы, но сейчас наблюдается возрождение производства полбы. Она имеет приятный ореховый вкус и гораздо полезней обычной пшеницы. Не храните готовый суп слишком долго, полба со временем будет все сильнее набухать и суп станет слишком густым. Для этого супа подойдут не только домашние гуси, но и дикие. Охотникам на заметку.

Ингредиенты:

1,5 кг гусяного мяса на костях, **0,5 кг** ассорти из грибов, **2 л** гусяного или утиного бульона, **1** крупная луковица (нарезанной перьями), **3 ст. л.** гусяного или утиного жира, **2 ч. л.** майорана, **1** стакан полбы (можно напололам с перловкой), морковь (крупно нарезанная), корень сельдерея (крупно нарезанный), **2 ст. л.** мелко нарезанного укропа, соль и свежесмолотый черный перец. Жирная сметана для подачи (опционально).

В большой толстостенной кастрюле разогреть жир на среднем огне и обжарить гусяное мясо до уверенной корочки. Отложить. Добавить лук и грибы, прибавить огонь и быстро обжарить постоянно помешивая.

Вернуть гусятину, добавить майонран и влить бульон. Довести до кипения, убавить огонь и варить, пока мясо не станет мягким, 2–3 часа. По готовности кости удалить, мясо разобрать на маленькие кусочки и вернуть в кастрюлю.

Добавить полбу и/или перловку, морковь и сельдерея. Хорошо перемешать и варить до готовности.

*Выправить на соль и перец. Подавать посыпав укропом.
Отдельно подать сметану.*



Б

АК-КУТ-ТЕХ.

ЧАЙ ИЗ СВИНЫХ
КОСТЕЙ



Бак-кут-тех буквально переводится, как «мясо-костный чай». Чай в приготовлении этого супа не используется, он варится из свиных ребрышек на кости в сложном отваре из трав, пряностей и специй. Но, по традиции, такой суп едят запивая чаем улун. Бак-кут-тех распространен во многих странах Юго-Восточной Азии. Данный рецепт представляет собой сингапурскую версию супа.

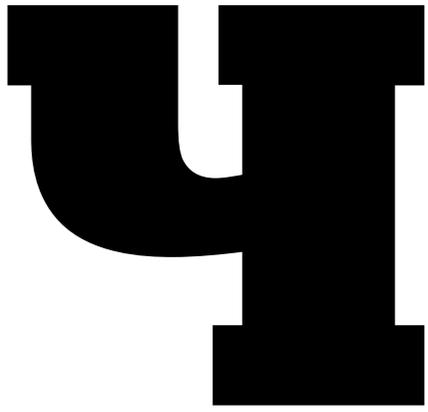
Ингредиенты:

Для супа: **700 г** свиных ребер (некрупно нарубленных в 5 см), **8** зубчиков чеснока (очищенного), **2** палочки корицы, **5** звездочек бадьяна, **120 мл** светлого соевого соуса, **50 мл** темного соевого соуса, **1 ст. л.** сахара, соль и черный перец по вкусу. Рис для подачи.

Для острого соуса: **120 мл** светлого соевого соуса, **2** стручка свежего чили (очищенного и мелко нарезанного). Все смешать и оставить настояться.

Мешочек со специями: **6 шт.** гвоздики, **1 ст. л.** сушеной кожуры апельсина (мандарина), **1 ч. л.** черного перца горошком, **1 ч. л.** сычуаньского перца, **2 ч. л.** семян кориандра, **1 ч. л.** семян фенхеля. Все смешать и завязать в муслин.

Свинину уложить в глубокую кастрюлю. Добавить чеснок, корицу, бадьян и мешочек со специями. Залить 2,5 л воды, довести до кипения и снять пену. Добавить соевые соусы и сахар, убавить огонь и варить на самом малом огне 1,5–2 часа, пока мясо не начнет отделяться от костей. Приправить по вкусу солью и большим количеством молотого черного перца. Разложить готовые ребрышки по мискам и залить кипящим бульоном. Подавать с острым соусом и рисом.



УПЕ *ДЕ КАМАРОНЕС*

Наваристый ароматный суп из крупных креветок и мелких речных раков, сваренный с добавлением стуженного молока. С кукурузой и яйцом-пашот. Одно из самых популярных блюд прибрежной перуанской кухни. При желании, можно добавить при варке в суп нарезанный крупно картофель и/или рис.

Ингредиенты:

20 крупных сырых креветок, **8** небольших раков, **1** крупный помидор, **2 ст. л.** томатной пасты, **1** болгарский перец, **5** зубчиков чеснока, **1** красная луковица, **2** початка отваренной кукурузы (нарезанная шайбами), **1** банка консервированного молока без сахара, **2 ч. л.** орегано (душицы), **1 ст. л.** неострой паприки, острый соус чили, оливковое масло, сыр типа фета (раскрошенный), соль и черный перец по вкусу. Яйца-пашот и листики кинзы для подачи.

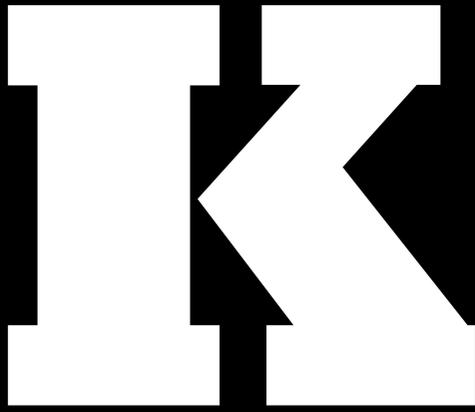
Раков отварить до готовности, очистить, шейки отложить, панцири сохранить. Креветок очистить, панцири и головы также сохранить. В большом сотейнике обжарить панцири от раков и креветок на оливковом масле (сильный огонь).

Добавить нарезанные помидоры, болгарский перец, томатную пасту, очищенный чеснок, крупно нарезанный красный лук, сушеный орегано, паприку и острый соус чили. Обжаривать помешивая примерно 10 минут. После чего залить водой, так чтобы она на два пальца покрыла смесь, убавить огонь и варить около 20 минут. Получившийся бульон процедить через сито, тщательно все отжав.

Возвратить бульон на огонь, добавить стуженное молоко. Довести до кипения, убавить огонь и немного проварить. Добавить кукурузу и креветок. По готовности креветок, снять суп с огня. Выправить на соль и перец.

Разлить по мискам, посыпать раскрошенным сыром, в центр уложить яйцо-пашот. Посыпать кинзой.





ОНСОМЕ

ИЗ ЖАРЕННОЙ УТКИ **С ЖАРЕННЫМИ** **ВОНТОНАМИ** *И ГРИБАМИ*

Из предварительно обжаренной утки получается замечательное консоме. Хорошего цвета, крепкого аромата и насыщенного вкуса. В данном случае, при подаче в консоме добавляются жаренные вонтоны и ассорти из свежих и сушеных азиатских грибов: эринги, шимеджи, белый и черный муэр, бамбуковый гриб, шиитаке, эноки и т.д.

Ингредиенты:

Для консоме: 1 утка, **1 ст. л.** пасты чухоу, **1 ст. л.** шаосинского вина, **5 см** корня имбиря, **2-3** стручка сушеного чили, **3** звездочки бадьяна, **1** палочка корицы, **1 ч. л.** семян фенхеля, **1 ч. л.** сычуаньского перца, соль и свежесмолотый белый перец по вкусу.

Для жареных вонтонов: 1 упаковка сочней для вонтонов (квадратные), **250 г** жирного свиного фарша, **6** сушеных грибов шиитаке, **1 ст. л.** соуса хойсин, **1 ст. л.** шаосинского вина, **2** стебля зеленого лука, **21 ст. л.** перетопленного утиного жира, масло для фритюра, соль и свежесмолотый черный перец по вкусу.

Для подачи: утиное консоме, жареные вонтоны, ассорти из свежих и сушеных азиатских грибов, бок-чой, зеленый лук.

Утку смазать изнутри пастой чухоу, уложить на противень и отправить в предварительно разогретый духовой шкаф на 45 минут (режим гриль с обдувом), после чего нарубить на небольшие куски (грудки

можно отложить для другого блюда) и уложить в кастрюлю. Залить холодной водой, довести до кипения и тщательно снять пену. Добавить немного соли, убавить огонь до малого и варить без крышки примерно 4 часа. Бульон процедить, залить в подходящий контейнер и отправить в морозильную камеру минимум на 6 часов. За несколько часов до готовности достать, уложить в дуршлаг застеленный муслином, поставить в большую миску и дать медленно растаять. В итоге, должен получиться прозрачный бульон.

Сушеные грибы залить (по отдельности) кипящей водой, накрыть крышкой и оставить на полчаса, после чего хорошо промыть и удалить ножки/основания.

Приготовить вонтоны. В сковороде разогреть утиный жир и быстро обжарить на нем свиной фарш (до изменения цвета). Добавить мелко нарезанные шляпки грибов шиитаке. Еще немного обжарить. Влить немного шаосинского вина, хорошо перемешать, убавить огонь и добавить соус хойсин. Приправить солью и перцем. Добавить мелко нарубленный зеленый лук, снять с огня и охладить.

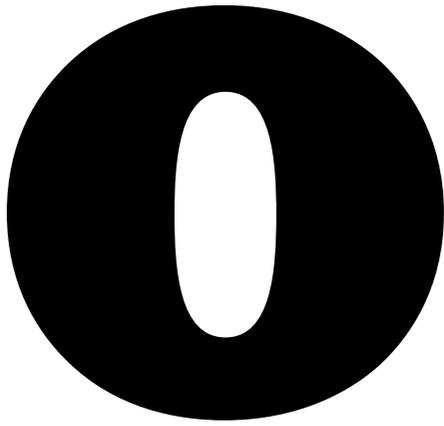
Выложить на каждый сочень по 1 ч. л. начинки. Смазать края водой. Сложить сочень пополам наискосок и соединить края треугольника, ровно обернув вокруг начинки. Обжарить во фритюре при 180°C до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце, дав стечь лишнему маслу.

Консоме довести до кипения. Добавить шаосинское вино и специи (в специальном сите или муслине): имбирь, чили, бадьян, корицу, семена фенхеля и сычуаньский перец. Убавить огонь и проварить 10 минут, после чего специи удалить. Приправить солью и свежесмолотым белым перцем. Добавить грибы (нарезанные некрупно) и проварить еще 10 минут. Грибы с сильным вкусом (такие, как шиитаке) лучше отварить отдельно.

Подача. Налить в глубокую тарелку консоме, добавить грибы и предварительно бланшированный бок-чой. Выложить жареный вонтон. Посыпать небольшим количеством мелко нарубленного зеленого лука и сразу же подавать.







СТРО-КИСЛЫЙ СУП

С «ДАМСКИМИ ПАЛЬЧИКАМИ», КРЕВЕТКАМИ И АНАНАСАМИ

«Дамские пальчики» — так иногда называют плоды бамии (окры), зеленые остроконечные стручки травянистого растения семейства Мальвовых. По вкусу что-то среднее между кабачками и стручковой фасолью. Благодаря высокому содержанию в плодах слизистых веществ, добавленная в разрезанном виде в суп, бамия загущает его. В этом блюде ананас можно заменить или дополнить плодами карамболы.

Ингредиенты:

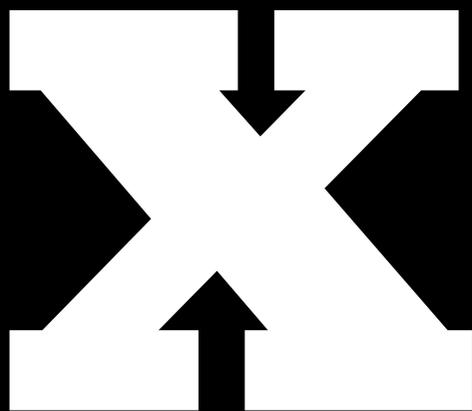
500 г сырых очищенных креветок, **1,5 л** куриного бульона, **4 ст. л.** пасты тамаринда, **1/4** ананаса (нарезанного небольшим кубиком), **2** стебля сельдерея (нарезанного косячками), **1** помидор (нарезанный дольками), **8** стручков бамии (нарезанных ломтиками), **2** стручка чили (без семян, тонко нарезанных), **100 г** бобовых проростков (семена удалить), **2 ст. л.** рыбного соуса, **1,5 ч. л.** сахара, **2 ст. л.** жареного шалота, листья кинзы, листья вьетнамского и обычного базилика, **60 г** кукурузного или тапиокового крахмала, **2 ст. л.** растительного масла для жарки, соль по вкусу.

Креветок обвалить в крахмале (лишнее стряхнуть) и обжарить до готовности на растительном масле, отложить.

Бульон довести до кипения. Добавить тамариндовую пасту, ананас и овощи, хорошо перемешать и вновь довести до кипения. Убавить огонь до малого, добавить рыбный соус, сахар, соль и проварить под крышкой 5 минут.

В самом конце выправить на вкус — он должен быть сбалансированно кисло-сладко-острым, добавить креветок, перемешать и снять с огня. Подавать посыпав зеленью и жареным шалотом.





ЛЁБОВО РАССОЛЬНОЕ ИЗ УТИЦЫ СО ВСЕМИ ЕЙНЫМИ ПОТРОШКАМИ

Этот суп, вариация на тему старинного русского блюда — кальи, прообраза современных рассольников. Вместо огуречного можно использовать капустный рассол или смесь рассола с белым квасом.

Ингредиенты:

Для бульона: утиные запчасти от 2 уток (остов, шеи, крылья), по **200 г** утиных сердец и желудков, **1** большая луковица, **1** средняя морковь, **1** фенхель, **2** звездочки бадьяна, черный и душистый перец горошком, сахар и соль по вкусу.



Для гарнира: картофель, репа, полба (или перловка), соленые огурцы (с рассолом), топленое масло, соль и черный перец по вкусу. Лимон (ломтиками) для подачи.

Для пассеровки: **200 г** жирной сметаны, **2 ст. л.** муки, **50 г** сливочного масла, огуречный рассол.

Утиные «запчасти» залить водой и довести до кипения, снять пену и варить без крышки 1,5–2 часа., после чего, шеи и остовы удалить. Потроха тщательно промыть, добавить в бульон и вновь довести до кипения. При необходимости снять пену. Добавить специи и крупно нарезанные овощи, убавить огонь и варить до готовности, примерно 1 час. За полчаса до готовности добавить срезанную с соленых огурцов кожицу. По готовности бульон процедить: овощи выкинуть, а потроха нарезать, залить небольшим количеством бульона (чтобы не сохли) и отложить.

Пока варится бульон, приготовить гарнир к супу. Картофель и репу нарезать небольшим кубиком, слегка обжарить на топленом масле, добавить немного бульона и потушить до готовности, приправить солью и перцем. Полбу (или перловку) промыть, залить холодной водой настолько, чтобы совершенно покрыла крупу, и разварить до мягкости, затем откинуть на сито и обдать холодной водой. Соленые огурцы очистить от семян и кожицы, нарезать кубиком и обварить кипятком.

Приготовить горячую белую пассеровку: в глубокий сотейник положить масло и поставить на плиту. Когда оно распустится, всыпать муку и, мешая лопаткой, прожарить до горячего состояния так, чтобы при дотрагивании пассеровка жгла пальцы, но чтобы не пожелтела или не потемнела. Оставшийся из-под огурцов рассол нужно процедить через сито, вскипятить и развести им горячую белую пассеровку.

Когда бульон будет готов, процедить его через сито, влить пассеровку, разведенную огуречным рассолом, хорошо перемешать и довести до кипения. Добавить в рассольник все приготовленные гарниры, т. е. вареную крупу, овощи, огурцы и потроха, выключить огонь и дать настояться несколько минут. Подавать горячим с ломтиком лимона.



ГАРБЮР НА ТЕЛЯЧЬЕМ БУЛЬОНЕ С КОПЧЕНЫМ ОКОРОКОМ И СЫРНЫМИ КРУТОНАМИ

Гарбюр — характерный суп для французской кухни, родившийся в Гаскони, области на Юго-Западе Франции. Гасконцы славятся особыми гурманами. Этот суп лучшее тому доказательство. И хотя в этом блюде прослеживаются явные крестьянские корни, гарбюр в таком исполнении вполне достоин быть представленным в меню фешенебельного ресторана.

Ингредиенты:

Для бульона: 2 телячьи голяшки, 1/2 копченой свиной рульки, 1 большая морковь, 1 порей (зеленая часть), 1 большая луковица, 2 стебля сельдерея, 1 головка чеснока (неочищенная), 1 веточка тимьяна, черный перец горошком, соль.

Для супа: овощи вместе или на выбор: 2 крупные картофелины, 1 большая морковь, 1 порей (белая часть), 1/2 кочана цветной капусты, 1/4 небольшого кочана молодой белокачанной капусты, стручки зеленой фасоли, 2 небольшие репы, 2 соцветия брокколи, 200 г отваренной белой фасоли (мелкой), 1 средняя луковица, 5 зубчиков чеснока, 100 г сливочного масла, петрушка, багет (ломтиками, подсушенный), свеженатертый сыр (типа грюер), соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

Голяшки и рульку залить холодной водой. Довести до кипения, тщательно снять пену, добавить помытые овощи и коренья, убавить огонь и варить без крышки до готовности мяса, процедить, мясо разобрать на небольшие куски.

Овощи нарезать не очень крупно и притомить на сливочном масле (не давая поджариться). Влить бульон и довести до кипения. Убавить огонь и варить на медленном огне до готовности овощей. В самом конце добавить фасоль. Часть гущи отложить. В кастрюлю заложить мясо и зелень, снять с огня.

Приготовить сырны крутоны. Отложенную гущу пробить блендером и уварить на медленном огне до состояния пюре. Намазать на хлеб, посыпать сыром и запечь при температуре 180°C до румяной корочки.

Подавать суп очень горячим с сырными крутонами.





Л ЛАПША



Л

АПША БАНЬМЯНЬ

В СТИЛЕ НАРОДА

ЖАККА

Традиционное фуцзяньское блюдо. Основой этого блюда является самодельная лапша, растянутая и нарванная руками достаточно большими бесформенными кусочками — излюбленным методом приготовления лапши среди народа хакка. Существует множество вариантов заправки для такой лапши, самые распространенные дополнения для которой, это грибы и обжаренные во фритюре сушеные анчоусы.

Ингредиенты:

Для лапши: 2 стакана пшеничной муки (плюс на подпыл), 1 большое яйцо, чуть более 1/4 стакана воды, небольшая щепотка соли.

Для заправки: 400 г свиного фарша, 1 средняя луковица (мелко нарезанная), 2 зубчика чеснока (мелко нарезанных), 2 см корня имбиря (мелко нарезанного), 1 ст. л. шаосинского вина, 1 ст. л. светлого соевого соуса, 2 ч. л. темного соевого соуса, 1 ст. л. устричного соуса, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. кунжутного масла, растительное масло для жарки, свежие азиатские грибы (шиитакэ или вешенки), бок-чой (или салат ромэн), соль и белый перец по вкусу.

Для подачи: куриный бульон, сушеные анчоусы (предварительно обжаренные во фритюре), хрустящий шалот, кинза, зеленый лук (мелко нарубленный), чили-масло (или соус «Старая няня»).

Приготовить заправку. На растительном масле обжарить лук, имбирь и чеснок, добавить фарш и обжаривать, пока он не поменяет цвет и не разделится. Влить вино и немного потушить, дав вину выпариться. Приправить соевыми и устричным соусами, посолить и поперчить, добавить сахар. Еще немного потушить под крышкой. В самом конце добавить небольшое количество кунжутного масла. Отложить и держать теплым. Если фарш получился слишком жидким, его нужно загустить крахмальной водой.

Приготовить лапшу. Смешав все ингредиенты, вымешивать тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам (при необходимости можно добавить воды или муки, чтобы получить нужную консистенцию). Завернуть в пищевую пленку и дать отдохнуть 1 час. Готовое тесто раскатать не очень тонко, отщипнуть небольшие бесформенные куски (5x2 см) и, немного растянув каждый руками (сохраняя бесформенность), откладывать в сторону, при необходимости подпыляя мукой и прикрывая полотенцем, чтобы лапша не пересыхала.

Отварить лапшу в предварительно подсоленной воде, пока она не всплывет, до готовности, после чего, промыть под холодной водой и перемешать с небольшим количеством растительного масла (если ей предстоит дожидаться хоть какое-нибудь продолжительное время). Если бульон к этому времени готов, этап с промывкой лапши можно опустить.

Бульон довести до кипения, выправить на соль и перец, добавить и немного проварить грибы (ломтиками), а ближе к концу разделенный на листья бок-чой. В глубокие миски выложить лапшу, сверху фарш и анчоусы. Залить кипящим бульоном (вместе с бок-чоем и грибами). Посыпать листьями кинзы и зеленым луком, добавить чили-масло или соус «Старая няня», хрустящий шалот и сразу же подавать.





Л

ЛАКСА ЛЕМАК.

КАРРИ-СУП

С ЛАПШОЙ В СТИЛЕ

БАБА-НОНЬЯ

Лакса, это симбиоз китайских и малазийских кулинарных традиций, ставший одним из самых знаменитых блюд народности баба-нонья — потомков китайцев, женившихся на малайских женщинах и обосновавшихся в этих местах. Непременным атрибутом лаксы является твердый тофу, обжаренный во фритюре. Такой тофу получается губчатым и прекрасно впитывает ароматный бульон.

Ингредиенты:

Для бульонов: 1 небольшой остов от курицы, **400 г** голов и панцирей от сырых креветок, **1** пучок вьетнамского кориандра (laksa leaf), **2 л** воды, **100 мл** кокосового молока, растительное масло, соль и сахар по вкусу.

Для пряной пасты: **2 ст. л.** сушеных креветок, **10** стручков чили (свежих и сушеных), **3 см** корня галангала (очищенного), **3 см** корня куркумы (или 1 ст. л. молотого), **3** зубчика чеснока, **1 ст. л.** креветочной пасты (или рыбного соуса), **6** орешков водяного каштана, **1** большой шалот, **3–4** стебля лемонграсса.

Для подачи: рисовая и яичная лапша, сырые очищенные креветки, кубики обжаренного во фритюре тофу, яйца (сваренные вкрутую), огурец (нарезанный тонкой соломкой), листья вьетнамского кориандра или кинзы (мелко нарезанные), самбал (острая чили-паста), опционально: лайм (нарезанный на ломтики) и жаренный хрустящий шалот.

Куриный остов залить литром воды, довести до кипения, снять пену, убавить огонь и варить 1–1,5 часа. Процедить. В отдельной кастрюле нагреть немного растительного масла, хорошо обжарить головы и панцири от сырых креветок, залить литром воды, добавить вьетнамский кориандр (вместе со стеблями), довести до кипения, после чего убавить огонь и варить 20–30 минут. Процедить.

Лапшу отварить (по отдельности) по инструкции на упаковке, после чего, промыть холодной водой и отложить.

Все ингредиенты для пряной пасты мелко нарезать (при необходимости) и пробить в блендере до состояния однородной пасты. В большой кастрюле с толстым дном разогреть немного растительного масла и обжарить пасту несколько минут на среднем огне. Влить куриный и креветочный бульоны. Приправить солью и, по желанию, сахаром. Довести до кипения, немного убавить огонь и проварить минут 10–15. Добавить кокосовое молоко. Довести до кипения, но не кипятить. Добавить креветки и тофу, варить до готовности креветок, после чего, снять с огня.

Смешать вместе оба вида лапши и быстро разогреть в кипящей воде, разложить по глубоким тарелкам. Залить супом (аккуратно разложив сверху креветки и тофу), добавить половину вареного яйца, соломку из огурцов и листья вьетнамского кориандра.

При желании, добавить ломтик лайма и посыпать жареным шалотом. Самбал подать отдельно.





В

ЬЕТНАМСКИЙ

СУП-ЛАПША

С МОЛЛЮСКАМИ

И АНАНАСАМИ



Очень быстрый и простой в приготовлении суп во вьетнамском стиле. Легкий и освежающий, благодаря использованию ананаса. Такой суп не только с моллюсками вонголе, но и, например, с мидиями.

Ингредиенты:

2 кг живых моллюсков вонголе (в ракушках), **1 л** куриного бульона, **2 ст. л.** мелко нарезанного зеленого лука, **2** зубчика чеснока (мелко нарубленного), **4** листика каффир-лайма, **2 ст. л.** рыбного соуса, **1 ч. л.** креветочной пасты, **1/4** ананаса (нарезанного тонкими ломтиками), **1** стручок перца чили (нарезанного ломтиками), **1 ст. л.** растительного масла, отваренная рисовая лапша, листики кинзы, зеленый лук (мелко нарезанный) и лайм (дольками) для подачи.

Моллюски тщательно промыть и почистить в проточной воде, открытые выбросить. Куриный бульон довести до кипения. Добавить моллюсков и варить 2–3 минуты, пока они все не откроются. Снять с огня, вынуть моллюсков, остудить и очистить от ракушек. Несколько штук оставить в ракушках для подачи.

В воке или сотейнике на среднем огне разогреть растительное масло. Быстро обжарить зеленый лук, листья каффир-лайма и чеснок, 1–2 минуты, до появления аромата. Добавить моллюсков, креветочную пасту и рыбный соус, быстро перемешать и снять с огня.

Вновь довести бульон до кипения. Добавить моллюсков и ананас. Хорошо перемешать и снять с огня.

Разложить по мискам заранее отваренную рисовую лапшу, залить бульоном с моллюсками, Сверху уложить моллюсков в раковинах, украсить зеленым луком, перцем чили и листиками кориандра.

Подавать сразу же.



УСИНЫЙ СУП ХО

В СТИЛЕ ВЬЕТНАМСКОГО ФО

Традиционный вьетнамский суп Фо готовится с говядиной, реже с курицей. Суть этого супа проста — разложенные по мискам лапшу и тончайшие кусочки сырой говядины заливают кипящим бульоном, отчего говядина моментально доходит до готовности. Почему бы не использовать таким манером гуся или утку? Легко! Потому что главное в супе Фо, это бульон. Он должен быть насыщенный и сваренным с определенным набором приправ и специй.

Ингредиенты:

2 гусиные грудки, **250 г** сухой рисовой лапши, **50 г** бобовых ростков, **1** средняя красная луковица, зеленый лук, листья кинзы, базилик, лайм, чили, молотый белый перец по вкусу. Соус Ньок Чам и хрустящий шалот для подачи.

Бульон: **1** гусиный остов (на 2,5 л воды), **10 см** корня имбиря, **1** большая луковица, **3** звездочки бадьяна, **1** большая палочка корицы, **3** коробочки черного кардамона, **1 ч. л.** соли, **1 ст. л.** рыбного соуса, **1 ч. л.** сахара, **1 ч. л.** молотого белого перца.

Имбирь и лук очистить, крупно нарезать и хорошо опалить под грилем в духовке или на сухой сковороде. Остовы хорошо поджарить в духовке при 220°C, залить водой, довести до кипения, тщательно снять пену, добавить опаленный имбирь и лук, соль, бадьян и корицу.

Убавить огонь до малого и варить примерно 1,5–2 часа. После чего остовы удалить (мясо сохранить), а бульон процедить и приправить рыбным соусом, сахаром и перцем. Бульон держать горячим (на грани кипения) на среднем огне.

Рисовую лапшу отварить до готовности, откинуть на дуршлаг и хорошо промыть холодной водой.

В глубокие миски, предварительно подогретые в духовке, уложить лапшу, ошпаренные и промытые бобовые ростки, тонко нарезанный лук, отварную гусятину и тончайшие ломтики сырой гусиной грудки. Залить кипящим бульоном, приправить перцем, присыпать колечками чили, нарезанным зеленым луком и другой зеленью.

Подавать сразу же вместе с дольками лайма, хрустящим шалотом и соусом Ньюк Чам.



И

АВАРИСТЫЙ СУП

ИЗ ГОВЯДИНЫ

И СВИННЫХ НОЖЕК



Супы во Вьетнаме занимают очень важное место. Данный рецепт представляет еще одну разновидность вьетнамских супов. Наваристый суп из говядины и свиных ножек. Очень сытный и согревающий.

Ингредиенты:

2 литра воды, **500 г** говяжьей грудинки, **200 г** свиной ножка (без костей, нарезанной небольшим кубиком), **250 г** сухой рисовой лапши, **2** стебля лемонграсса (нижняя часть, слегка раздробленная), **2** стручка чили (птичий глаз), чили консервированный (опционально), **1/2 ст. л.** креветочной пасты (или рыбного соуса по вкусу), **1 ч. л.** соли, **1 ч. л.** молотого белого перца, **2 ст. л.** растительного масла, **100 г** тонко нарезанного шалота, **4 ст. л.** мелко нарубленных стеблей кинзы, бобовые проростки, зеленый лук, листья кинзы и мяты, ломтики лайма для подачи.

Говядину и свинину залить водой, немного подсолить, довести до кипения, тщательно снять пену, убавить огонь, добавить 1 стебель лемонграсса, не полностью прикрыть крышкой и варить примерно 1,5 часа, пока мясо не станет мягким. По готовности, удалить лемонграсс, вынуть, нарезать и отложить говядину. Приправить бульон креветочной пастой (или рыбным соусом), солью и перцем и оставить на очень малом огне.

В сковороде на среднем огне нагреть немного масла. Быстро обжарить шалот до появления характерного аромата. Добавить мелко нарезанный лемонграсс и чили (свежий и консервированный), еще немного обжарить. Снять с огня и добавить вместе со стеблями кинзы в горячий суп. Отдельно отварить лапшу до готовности, промыть в холодной воде и обсушить. При подаче, уложить в тарелку лапшу, бобовые ростки и говядину, залить горячим бульоном. Посыпать свежим чили и зеленью. Отдельно подать ломтики лайма и рыбный соус.

С

УП-ЛАПША РАМЭН ИЗ ГОВЯЖЬИХ ХВОСТОВ

Рамэн — японское блюдо с пшеничной лапшой. Однако, родом оно из Китая. Само слово «рамэн» происходит от китайских иероглифов «ламянь». Подобные блюда принято есть утром, так как они обладают большой энергетической ценностью и заряжают на весь день. Разновидностей рамэна очень много, в данном случае с бульоном из говяжьих хвостов.

Ингредиенты:

Для бульона: **1,5 кг** говяжьих хвостов, **10 см** корня имбиря, **1** большая луковица, **3** звездочки бадьяна, **3** коробочки черного кардамона, **1** большая палочка корицы, **1 ч. л.** соли, **1 ч. л.** сахара, **1 ч. л.** черного перца горошком.

Для подачи: бульон из говяжьих хвостов, лапша рамэн, вешенки, зеленый лук, отваренные яйца, салат ромэн, соленый чили, растительное масло, соль и черный перец по вкусу.

Имбирь и лук очистить, крупно нарезать и хорошо опалить под грилем в духовке или на сухой сковороде. Специи также хорошо поджарить на сухой сковороде. Лапшу отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, хорошо промыть холодной водой и заправить небольшим количеством растительного масла.

Говяжьи хвосты нарезать по суставам, уложить в кастрюлю и залить холодной водой так, чтобы они были покрыты на 5–7 см. Предварительно хвосты можно подпечь под грилем в духовке.

Довести до кипения, тщательно снять пену, убавить огонь до малого, немного посолить и варить, пока мясо не станет мягким и не начнет легко отделяться от костей (примерно 3–4 часа).

За час до готовности добавить опаленные лук, имбирь и специи. По готовности, бульон процедить (хвосты отложить), выправить на соль-перец и держать горячим (на грани кипения) на среднем огне.

Перед подачей быстро отварить в бульоне вешенки и бланшировать листья салата ромэн.

Разложить по мискам лапшу, хвосты, вешенки и салат. Залить горячим бульоном. Добавить в каждую миску половину яйца и немного соленого чили. Посыпать мелко нарубленным зеленым луком.



Б

ОГАТЫЙ УТИНЫЙ БУЛЬОН С ЛАПШОЙ ДОЛГОЛЕТИЯ

Мало кто знает, что в ресторанах, где подают утку по-пекински, оставшиеся от нарезки остатки уток не пропадают зря. Из них варят суп. Обжаренные утиные остовы придают бульону великолепный аромат и богатый насыщенный вкус. Суп получается вполне праздничный и чтобы подчеркнуть эту праздничность, лапшу для такого супа следует выбирать самую длинную, что вы сможете найти. Ведь длинна лапши символизирует в Китае долголетие.

Ингредиенты:

Бульон из запеченой утки: 1 утка, 4 ст. л. пасты чухоу (опционально), 100 мл шаосинского вина, 1 большой пучок зеленого лука (нижняя часть), 1 небольшой фенхель (опционально), 10 см корня имбиря, 1 ст. л. сычуаньского перца, 2–3 небольших стручка сушеного чили, 1 ст. л. семян фенхеля, 1 палочка корицы, 3 звездочки бадьяна, 2 ст. л. растительного масла.

Суп-лапша: бульон из запеченой утки, готовые утиные грудки, длинная пшеничная лапша (долголетия), яйца, хамон, сушеные шиитаке, зеленые листовые овощи (бок-чой, салат ромэн, пекинская капуста и тд), чили, зеленый лук, соевый соус, кунжутное масло, соль по вкусу.

Утку обдать кипятком и дать подсохнуть. Затем, хорошо обмазать утку изнутри пастой чухоу (если используется). Сверху натереть растительным маслом.

Подготовленную утку уложить на решетку и отправить в предварительно разогретую до 200°C духовку (режим конвекция), подставив снизу противень с водой. Через 20 минут снизить температуру до 180°C и дожаривать еще 40 минут, в зависимости от веса тушки, после чего достать и, дать отдохнуть 10 минут.

Разрубить готовую утку на крупные части (предварительно срезав и отложив мясо), уложить в большую кастрюлю, залить водой, довести до кипения и снять пену. Добавить фенхель, шаосинское вино, имбирь, зеленый лук, сычуаньский перец, чили, бадьян, семена фенхеля и корицу. Специи нужно предварительно хорошенько поджарить на сухой сковороде. Фенхель и имбирь (крупно нарезав) также предварительно слегка подпалить на сухой сковороде. Убавить огонь и варить на малом огне около полутора-двух часов. По готовности, удалить лишний жир и хорошо процедить.

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать на половинки. Утиные грудки нарезать тонкими ломтиками. Шиитаке залить кипятком и оставить на полчаса, после чего, слегка отжать и, удалив ножки, надрезать крест-накрест. Хамон нарезать на тонкие полоски и быстро приварить в отдельно отлитом утином бульоне. Также приварить зеленые листовые овощи и шиитаке. Чили нарезать кружками, зеленый лук наискосок. Лапшу отварить до готовности, промыть холодной водой и заправить небольшим количеством кунжутного масла.

Бульон довести до кипения, выправить на соль. Уложить в глубокую тарелку лапшу, грудку, половинку яйца, хамон, грибы и зеленые листовые овощи, залить кипящим бульоном, приправить соевым соусом, посыпать чили и зеленым луком.







РАЗДНИЧНО- БОГАТЫЙ КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША В ХАНОЙСКОМ СТИЛЕ

За основу лапши взято традиционное блюдо Северного Вьетнама — суп-лапша бун тханг, который часто подается во время самого важного праздника Тет, вьетнамского Нового года по лунно-солнечному календарю.

Ингредиенты:

1 курица (~1,4 кг), **500 г** свиных ребрышек, **3 л** воды, **1 ч. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **2 ст. л.** рыбного соуса, **1 ч. л.** молотого белого перца, **100 г** шалота, **4** стебля зеленого лука (белая часть), **1** средняя луковичка, **250 г** рисовой лапши bun (сухой), **1-2** яйца, **4 ст. л.** хрустящего шалота, **300 г** вьетнамской колбасы.

Для подачи: молотый белый перец, зеленый лук (верхняя часть), листья кинзы.

Дополнения: **1** лимон или лайм (нарезанный дольками), свежий или маринованный перец чили, **100 г** бобовых проростков (предварительно бланшированных), листья азиатского или обычного базилика.

Уложить в большую кастрюлю курицу и свиные ребрышки, залить водой, добавить соль и довести до кипения. Тщательно снять пену. Уменьшить огонь до среднего, добавить сахар, рыбный соус и белый перец. Варить примерно 45 минут, пока курица не будет готова.

Курицу вынуть и сохранить. Добавить в кастрюлю нарезанный лук шалот и белую часть зеленого лука. Варить еще 20 минут, под конец отрегулировав по вкусу на сахар и рыбный соус. Убавить огонь до минимума и держать суп горячим.

У остывшей курицы удалить кости, а мясо нарвать на волокна. Рисовую лапшу отварить до готовности, после чего промыть под холодной водой, обсушить. Колбасу тонко нарезать. Яйца взболтать, обжарить на сковороде в виде омлета и нарезать тонкими полосками.

В большие миски разложить лапшу, сверху уложить колбасу, полоски омлета и курицы, а также (по желанию): бобовые проростки, свежий или маринованный чили и листья базилика. Залить горячим бульоном, посыпать хрустящим шалотом, мелко нарезанным зеленым луком и листьями кинзы. По желанию добавить ломтик лимона или лайма и листья базилика.



Л АПША МЁРТВОГО СЕЗОНА

Суп-лапша, изобретенная находчивым тайваньским рыбаком, как способ заработка, в межсезонье и отсутствие улова. Бульон сваренный из небольшого количества креветочных голов и панцирей, добавляет вкус моря, а свиной фарш, приготовленный в ароматных специях, дает сытость. При подаче, обязательно уложите одну креветку поверх всего блюда — это дань традиции.



Ингредиенты:

Для мясного соуса: **1 кг** свиного фарша, **6** средних шалота (тонко нарезанных), **4** зубчика чеснока (измельченных), **1-2 ч. л.** порошка **5** специй (корица, семена фенхеля, бадьян, гвоздика, сычуаньский перец) **2 ч. л.** сахара, **1/2 ст.** светлого соевого соуса, **1/2 ст.** темного соевого соуса, **1 ст.** рисового вина, растительное масло для жарки.

Для супа: **1,5 л** куриного бульона, **6** крупных сырых креветок (с головой), **3-4** зубчика чеснока (протертых), мясной соус, яичная лапша (предварительно отваренная), черный рисовый уксус, растительное масло для жарки, соль и свежемолотый белый перец.

Для подачи: зеленый лук, опционально: вареные яйца, соленый чили, жаренный шалот.

Лук шалот обжарить в большом количестве растительного масла до золотистого состояния, выложить на бумажное полотенце и дать стечь маслу. В толстостенной посуде разогреть немного масла и обжарить фарш, постоянно помешивая и следя, чтобы не образовывались крупные комки. Добавить чеснок и обжаренный шалот, обжарить еще немного. Добавить порошок 5 специй, хорошо перемешать. Влить вино и соевые соусы. При необходимости долить воды (так, чтобы фарш был покрыт). Довести до кипения, убавить огонь до малого и тушить до полной нежности мяса, примерно 3 часа.

Креветки очистить, мясо отложить, а головы и панцири быстро обжарить в растительном масле на сильном огне. Залить бульоном и довести до кипения. Убавить огонь и варить примерно 30 минут. Тщательно процедить.

Вернуть бульон в чистую кастрюлю и довести до кипения. Очищенные креветки приправить солью и белым перцем, дать немного полежать, после чего отварить в бульоне. Вынуть и отложить. Выправить бульон на соль и перец.

Отваренную лапшу разложить по глубоким мискам и залить горячим бульоном. Сверху выложить мясной соус, на него тертый чеснок и отваренную креветку. Полить черным рисовым уксусом и посыпать мелко нарубленным зеленым луком. При желании, добавить половину отваренного яйца, нарубленный соленый чили и жаренный шалот. Подавать сразу же.

ЛАПША

ПО-ЛАНЬЧЖОУСКИ

Лапша с говядиной считается визитной карточкой города Ланьчжоу, его фирменным блюдом. Практически каждый житель этого города начинают свой день с такой лапши. Впрочем, сейчас, эту лапшу можно встретить по всему Китаю. Блюдо очень быстро завоевало популярность и за пределами Поднебесной. Традиционно, ланьчжоускую лапшу описывают пятью иероглифами: прозрачный (бульон), белый (редька), красный (чили-масло), зеленый (кинза) и желтый (лапша).

Ингредиенты:

1 кг говяжьих ребер (разделенных по одному), **1,5 кг** говяжьих хвостов (нарезанных шайбами), **1,5 кг** говяжьей грудинки без кости (лишний жир срезать), **1** большая луковица, **1** большая морковь, **1** небольшая китайская редька или дайкон, **1 кг** пшеничной лапши (отваренной до готовности, промытой в холодной воде и заправленной небольшим количеством растительного масла), зеленый лук (мелко нарезанный), листья кинзы и соль по вкусу.

Смесь специй: **6–7** звездочек бадьяна, **2–3** палочки корицы, **3–5** бутонов гвоздики, **5** лавровых листьев, **5 см** корня имбиря (нарезанного крупными ломтиками), **2–3 ч. л.** семян зиры, **3 ст. л.** семян фенхеля, **3 ч. л.** сычуаньского перца, **3** коробочки черного китайского кардамона, **1 ст. л.** белого перца горошком.

Для чили-масла: **350 мл** растительного масла, **6 ст. л.** сушеных хлопьев перца чили, **3–4** звездочки бадьяна, **1** палочка корицы, **1 ч. л.** сычуаньского перца, **1/2 ч. л.** сахара, **2 ч. л.** соли.

убавить огонь и варить до готовности грудинки и ребер, после чего ее следует вынуть и отложить.

С ребер срезать мясо и также отложить, кости вернуть в кастрюлю. Добавить луковицу и морковь и варить, пока мясо у хвостов не станет мягким. Ближе к концу добавить нарезанную ломтиками редьку. Мясо отделить от костей и отложить, ломтики редьки также отложить. Кости, специи и овощи выкинуть, бульон процедить.

Приготовить чили-масло. В сотейник влить растительное масло, добавить корицу, бадьян и сычуаньский перец. Поставить на средний огонь и дать провариться 15 минут, следя, чтобы специи не сгорели. Снять с огня, удалить специи и дать маслу остыть в течение пяти минут. Влить горячее масло в хлопья чили, постоянно помешивая. В самом конце добавить сахар и соль.

Бульон довести до кипения и выправить на соль. Грудинку нарезать тонкими ломтиками. Мясо с ребер и хвостов мелко нарвать руками или двумя вилками. Разложить лапшу по мискам, сверху уложить мясо и редьку. Залить кипящим бульоном.

Добавить по вкусу гуци от чили-масла, обильно посыпать зеленым луком и листьями кинзы. Подавать горячим.





М

**ОХИНГА. ГУСТОЙ
И АРОМАТНЫЙ
РЫБНЫЙ СУП-РАГУ**



Это, пожалуй, самое популярное блюдо мьянманской кухни. Мьянму называют золотой страной. И мохинга этому званию под стать: насыщенный не только по цвету, но и по вкусу, этот суп является ярким представителем гастрономического великолепия своей страны.

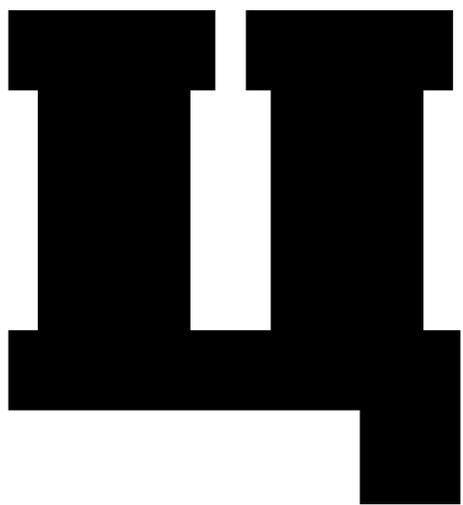
Ингредиенты:

1,5 л рыбного бульона, **400 г** филе белой рыбы (без кожи и костей), **1** большой лук-шалот, **1** средняя красная луковица, **2** стебля лемонграсса, **4** зубчика чеснока, **2** стручка чили, **3 см** корня имбиря, **2 ст. л.** рисовой муки, **5 ст. л.** муки из нута, стручковая фасоль, кинза, зеленый лук, соленый или маринованный чили, растительное масло для жарки, соль, рыбный соус и молотый черный перец по вкусу. Рисовая лапша.

Рисовую муку смешать с нутовой и обжарить на масле до золотистого цвета, после чего разбавить немного водой (консистенция нежирных сливок). Рыбу нарезать небольшими кусками. Рисовую лапшу отварить до готовности, промыть холодной водой и слегка заправить растительным маслом, чтобы не слиплась. Кинзу разделить на листья и стебли. Лемонграсс, чеснок, имбирь, чили, стебли кинзы и шалот пробить в блендере в однородную пасту. Яйца отварить вкрутую, очистить и нарезать напополам. Красный лук нарезать тонкими перьями.

Разогреть в кастрюле на среднем огне растительное масло, добавить куркуму и немного обжарить. Добавить пасту и обжаривать 5–6 минут. Добавить рыбу и постоянно помешивая готовить еще минут 10. Влить мучные смеси и рыбный бульон. Довести до кипения и убавить огонь. Приправить солью и черным перцем. Убавить огонь до малого и варить примерно полчаса. Ближе к концу добавить стручковую фасоль. В самом конце добавить перья красного лука. При желании, добавить немного рыбного соуса.

При подаче, выложить в тарелку отваренную лапшу, залить бульоном, добавить половинку яйца и посыпать листьями кориандра, мелко нарезанным зеленым луком и маринованным (соленым) чили.



ШЕЛЕБНЫЙ СУП С ЧЁРНОЙ ШЁЛКОВОЙ КУРИЦЕЙ

Черная шелковая курица — очень необычная порода. У нее белоснежное пушистое оперение и, при этом, совершенно черная кожа и практически черное мясо. В Китае употребление в пищу таких куриц считают очень полезными для здоровья. Если черную курицу не удастся купить, не страшно, замените ее молодым фермерским цыпленком. Остальные ингредиенты этого супа все равно сделают его достаточно полезным. И, главное, вкусным.

Ингредиенты:

Для бульона: 1 суповая курица, 1 средняя морковь, 1 небольшая луковица, 1 стебель сельдерея, 2 см корня имбиря, 3 звездочки бадьяна, 1 палочка корицы, 1 ч. л. семян фенхеля, 1 ч. л. черного перца горошком, 1 черный кардамон, 1 ч. л. кориандра, 3 бутона гвоздики, 1 ч. л. целого сычуаньского перца, 1-2 стручка сушеного чили, 1 ст. л. кристаллического сахара, соль по вкусу.

Для супа: 1 черная шелковая курица, 400 г свежих вешенок, 2 кочанчика капусты бок-чой, 50 г хамона (ломтиками), 4 финика ююба (косточки вынуть), 1 горсть ягод годжи, яичная лапша, зеленый лук, листья кинзы. По желанию: соленый или свежий чили, соевый соус.

Сварить бульон. Все специи хорошо прогреть на сухой сковороде до появления характерного аромата и завязать в муслин. Суповую курицу разделить на 4 части, уложить в глубокую кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и тщательно снять пену. Убавить огонь, добавить крупно нарезанные корни, овощи, мешочек со специями, немного соли и сахара. Варить на самом малом огне 2-2,5 часа. По готовности, процедить.

Черную шелковую курицу разделить на 8–10 частей (удалив позвоночник), залить водой, довести до кипения, воду слить, курицу промыть. Процеженный («богатый») бульон довести до кипения, заложить черную курицу и варить до готовности. Ближе к концу добавить грибы (при необходимости нарезанные ломтиками), финики ююба и ягоды годжи. В конце выправить на соль.

Лапшу отварить до готовности, промыть под холодной водой и заправить небольшим количеством растительного масла. Хамон нарезать тонкими ломтиками и обдать кипятком. Бок-чой разделить на листья и бланшировать.

Разложить по глубоким мискам лапшу, сверху уложить куски черной курицы, бок-чой и ломтики хамона, залить горячим бульоном. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком и листьями кинзы. При желании добавить соленый или свежий чили, а также соевый соус.





ДЕСЕРТНЫЕ

СУПЫ

С

УП-КОМПОТ

ИЗ ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ

С «ПЛАВАЮЩИМИ ОСТРОВАМИ»

«Плавающие острова» — сваренные в молоке взбитые яичные белки, знаменитый французский десерт. Обычно, его подают с заварным кремом. Однако, они прекрасно «ложатся» и на суп из тропических фруктов. В таком виде десерт становится более легким.

Ингредиенты:

Для «островов»: **8** яичных белков, **250 г** сахара, **1–1,5 л** молока, 1–2 стручка ванили, щепотка соли.

Для ароматизированного сиропа: немного менее **2** стаканов воды, **0,5** стакана сахара, **1** палочка корицы, **1** звездочка бадьяна, **6** горошин черного перца, цедра **1** апельсина, **1** стебель лемонграсса (опционально) **2 см** корня имбиря, **2 ч. л.** темного рома. Из всех ингредиентов сварить густой сироп.

Для карамели: **150 г** сахара, **50 мл** воды.

Для супа: пюре из тропических фруктов (маракуйя, манго, папайя и тд), различные тропические фрукты нарезанные небольшими кубиками, лимонный сок, апельсиновый сок (опционально), ароматизированный сахарный сироп, листики мяты для подачи (опционально).

Приготовить суп. Смешать в блендере фруктовые пюре и лимонный сок до однородного состояния. Постепенно добавить ароматизированный сироп, по вкусу. При необходимости разбавить апельсиновым соком. Охладить.

Приготовить карамель. Сахар с водой поместить в сотейник ровным слоем. Пару минут дать постоять, чтобы вода впиталась в сахар. Поместить сотейник на средний огонь и варить не перемешивая, пока сахар не растворится и не образует сироп. Варить на медленном огне до карамельно-золотистого цвета. По готовности, поместить дно сотейника в холодную воду, чтобы остановить процесс карамелизации.

Приготовить острова. Молоко налить в большую кастрюлю, добавить ваниль (разделив семена и стручки). Довести до кипения, но не кипятить. Уменьшить огонь и варить 5 минут. Белки взбить с сахаром и солью до твердых пиков. При помощи двух ложек сформировать из взбитых белков кнели — «острова». аккуратно, по одному опустить «острова» в молоко и варить переворачивая от 1 до 5 минут (в зависимости от размера). При заполнении кастрюли нужно учитывать, что белки увеличатся в размере. По готовности, осторожно переложить шумовкой «острова» на пергаментную бумагу.

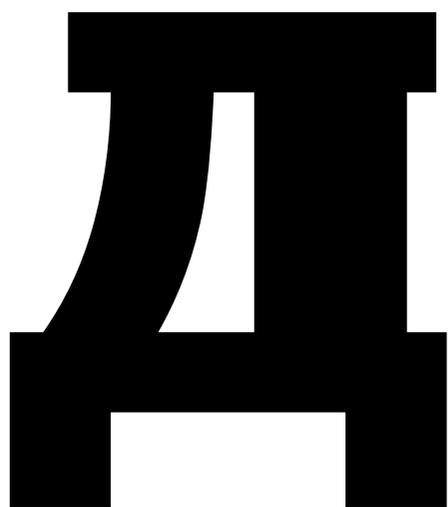
Подача. В глубокие тарелки налить суп, поместить в центр один или несколько «островов», вокруг разложить кубики фруктов и полить карамелью.

При желании украсить листиками мяты.









ДЕСЕРТНЫЙ СУП ИЗ МАЛИНЫ С ПАННА КОТТОЙ, ГРАНИТОЙ ИЗ ЛИЧИ И РОЗОЙ

В каждой составляющей этого десерта присутствуют свои яркие ароматы, которые прекрасно дополняют друг друга. Пахта несколько облегчает панна котту, делая ее менее жирной. Если не удастся найти пахту, используйте только сливки 23%-й жирности.

Ингредиенты:

Для панна котты: **200 мл** жирных сливок, **300 мл** пахты, **125 г** сахара, **1** стручок ванили, **8 г** листьев розмарина, замоченный желатин (по инструкции на упаковке), сок **1/4** лимона.

Для граниты из личи: **500 г** пюре из личи, **500 г** газированной воды, **100 г** сахара.

Для супа из малины: **1 кг** замороженного малинового пюре, **200 г** сахара (или меньше, по вкусу), **100 мл** воды (при необходимости), **15 мл** лимонного сока, розовая эссенция (по 1 г на каждые 400 мл супа).

Для подачи: замороженная малина, лепестки роз (опционально).

Приготовить граниту. 100 мл воды нагреть с сахаром, пока тот не растворится. Добавить пюре из личи и оставшуюся газированную воду. Заморозить. Периодически прореживать вилкой.

Приготовить панна котту. Половину сливок довести до кипения (но не кипятить) вместе с сахаром, ванилью и розмарином. Добавить размоченный желатин и размешать до полного растворения.

Поместить на миску со льдом и охладить. Добавить пахту, лимонный сок и оставшиеся сливки, разлить по формам и убрать в холодильник минимум на 2 часа.

Для супа. Размороженное пюре пробить в блендере до однородного состояния с сахаром, водой (если понадобится), лимонным соком и розовой эссенцией. Хорошо охладить.

Подача. Выложить на центр тарелки панна котту, разложить по бокам граниту из личи и несколько замороженных ягод малины. Залить небольшим количеством супа. Украсить лепестком розы.

Подавать сразу же.



С

ЛАДКИЙ СУП

ИЗ КОКОСОВОГО

МОЛОКА С БАНАНАМИ



Традиционный вьетнамский десерт. Вместо бананов можно использовать, например, персики, манго и даже дыню. Такой десерт можно подавать как в горячем, так и в холодном виде. Иногда, подобные десерты при подаче посыпают обжаренным и мелко раздробленным арахисом.

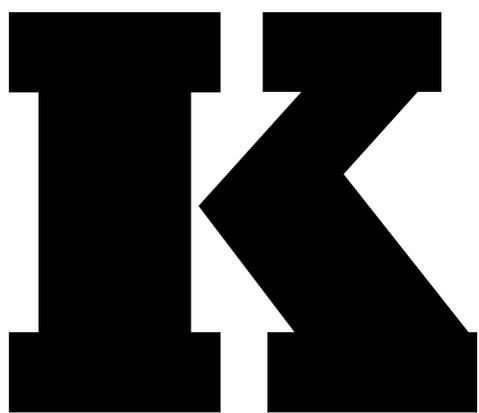
Ингредиенты:

500 мл кокосового молока, **250 мл** воды, **100 г** сахара, **3** больших банана, **4 ст. л.** кунжута (предварительно поджаренного), **3 ст. л.** шариков саго (или тапиоки), **1/4 ч. л.** соли, ванильная эссенция.

Нагреть в сотейнике воду, сахар, кокосовое молоко, соль и эссенцию и помешивать, пока сахар не растворится. Убавить огонь до малого, добавить шарики саго (предварительно промытых и обсушенных), накрыть крышкой и варить 5–7 минут, периодически помешивая, пока саго не приготовится наполовину.

Добавить крупно нарезанные очищенные бананы и не накрывая крышкой варить еще 5–7 минут, время от времени помешивая. При готовности, саго должно стать прозрачным. Снять с огня. При подаче посыпать кунжутом кунжутом.

Как вариант, готовый суп (с половиной бананов) пробить в блендере, после чего добавить свежие бананы и так подавать.



ЛУБНИЧНЫЙ СУП

С ВАНИЛЬНЫМ МАСКАРПОНЕ, **БАЗИЛИКОМ** И СЫЧУАНЬСКИМ **ПЕРЦЕМ**

Легкий, освежающий и бодрящий. С ярким вкусом клубники, пронзительным ароматом базилика и ошеломляющей пикантностью сычуаньского перца. И, как центр композиции, воздушный маскарпоне, взбитый с ванилью, объединяющий и примиряющий все составляющие этого идеального летнего десерта.

Ингредиенты:

Для супа: **500 г** клубники (плюс для украшения), **1 ст. л.** сахара, цедра **1/2** лимона, **1** щепотка сычуаньского перца, листья базилика.

Для ванильного маскарпоне: **100 г** маскарпоне, **1** стручок ванили (семена), **1 ч. л.** сахарной пудры. Фисташки (опционально).

Для соуса: **10 мл** гранатового соуса, **10 мл** оливкового масла, **1** щепотка соли.

Гранатовый соус взбить с оливковым маслом и солью до эмульсии, отложить.

Клубнику нарезать пополам, добавить перец, сахар, лимонную цедру и листья базилика, хорошо перемешать и оставить на пару часов в холодильнике, после чего пробить в блендере до однородного состояния, предварительно удалив листья базилика. Убрать в холодильник.

Маскарпоне тщательно смешать с сахарной пудрой и ванильными семенами.

Подача. Разлить клубничный суп по глубоким суповым тарелкам. Уложить по одной или несколько кнелей из маскарпоне, добавить несколько капель гранатовой эмульсии и украсить свежей клубникой.

При желании, посыпать небольшим количеством крупно дробленных фисташек.



К

ИТАЙСКИЙ МАНГО- ПУДИНГ С СУПОМ ИЗ МАРАКУЙИ

Классический десерт китайской кухни. Манго и маракуйя идеально сочетаются в одном блюде. В данном рецепте вполне можно поменять их местами. Главное, чтобы одна его составляющая была сладкой, а другая кислой. Не пренебрегайте кинзой при подаче, она отлично дополняет и завершает все блюдо.



Ингредиенты:

Для пудинга: 700 г пюре из манго, **3,5 ст. л.** сахарного сиропа, **150 мл** концентрированного молока без сахара, **12 г** желатина (в листах).

Тапиока: 100 г тапиоковых шариков, **375 мл** концентрированного молока без сахара.

Для подачи: 1 свежий манго (нарезанный кубиком), **150 г** очищенного красного помело или грейпфрута (опционально), листья кинзы.

Для супа из маракуйи: 100 мл пюре из маракуйи, **150 мл** сахарного сиропа.

Для сахарного сиропа: 1 кг сахара, **1 л** воды.

Сахар с водой довести до кипения, помешивая, пока сахар не растворится. Охладить. Смешать пюре из маракуйи с сахарным сиропом.

В большой миске смешать пюре из манго, сахарный сироп и концентрированное молоко, хорошо взбить. В отдельной миске замочить желатин в холодной воде, в течение 5 минут, пока он не станет мягким, отжать.

В сотейнике на среднем огне разогреть 150 мл смеси из манго, добавить желатин и хорошо размешать (желатин должен полностью раствориться). Обратно смешать все с основной массой. Разлить по мелким формам, накрыть и отправить в холодильник на ночь.

Большой сотейник наполнить водой и довести до кипения. Добавить шарики из тапиоки и варить 5–8 минут, пока они не станут мягкими и прозрачными, после чего воду слить, а шарики промыть под холодной водой. Перед подачей смешать шарики с концентрированным молоком (масса не должна быть слишком жидкой).

Подача. Выложить пудинг из форм на тарелку, украсить ложкой тапиоки и ложкой кубиков манго. Раскидать мелко наломанных долек красного помело или грейпфрута. Залить супом из маракуйи, украсить листиками кинзы и сразу же подавать.

ССЫЛКИ

НА ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

ЛИЧНЫЕ СТРАНИЦЫ АВТОРА

<https://www.facebook.com/fatduck.dejur> — личная страница Дмитрия Журавлева на «Фейсбуке».

<http://dejur.livejournal.com> — «ЖЖырная утка», кулинарный блог автора в «Живом Журнале».

<http://www.belonika.ru/friends/dejur> — авторский блог на сайте Ники Белоцерковской.

<http://instagram.com/fatduckdejur> — ежедневные фотографии автора в «Инстаграм».

<http://vk.com/dejur> — личная страница в соцсети «ВКонтакте».

ТОВАРИЩЕСТВО С КУЛИНАРНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

<http://fatduck.ru> — официальный сайт «Товарищества».

<http://www.facebook.com/fatduck.ru> — страница на «Фейсбуке».

<https://www.facebook.com/groups/fatduck.ru> — группа на «Фейсбуке».

<https://vk.com/tkoclub> — сообщество в соцсети «ВКонтакте».



dejur.ru

«Жизнь дается человеку только один раз, и прожить ее нужно так, чтобы не ошибиться в рецептах».

Дмитрий Журавлев — популярный кулинарный блогер, пишущий на гастрономические темы, гурман и востоковед.

В кулинарном Рунете известен под ником DeJur. О еде пишет увлекательно и со знанием дела, сопровождая рассказы своими возбуждающими аппетит фотографиями.

В книге «48 супов» Дмитрий собрал для своих читателей рецепты самых интересных супов со всего света, а некоторые из них даже его собственного сочинения. Вас ждет увлекательнейшее из путешествий по мировой кухне, в которой главное помнить: «Суп — всему голова!»

«Дмитрий Журавлев предпринял отважную «езду в неизвестное», прокатившись по странам и народам и собрав с них обильную жатву экзотических плодов. Что характерно, у Димы обычно получается лучше, чем у самих народов, и книга эта настоящая находка как для пытливого исследователя, так и для практикующего кулинара — идей хватит очень надолго».

Андрей Булайский,
кулинарный эксперт, телеведущий,
автор программы «Мужская еда»

«Любой суп, приготовленный Дмитрием Журавлевым, разбивает в пух и прах представление о супе как о простой, незатейливой еде на каждый день. Потому что его супы — настоящие произведения кулинарного искусства. Начиная с бульона, который хочется выпить, не дожидаясь, пока он станет супом, заканчивая уникальными «супами»-десертами. Супы Журавлева разной национальной принадлежности, густые или прозрачные, пряные или деликатные, brutальные или изящные, но неизменно гармоничные и вкусные. Неудивительно, что на мастер-классы по супам всегда аншлаг: все хотят разнообразия вкусов и надежных рецептов. В новой книге есть и то, и другое».

Алена Спиринца,
телеведущая, автор кулинарных книг,
кулинарная Школа «Хлеб и Еда»

ISBN 978-5-17-105517-2



9 785171 055172