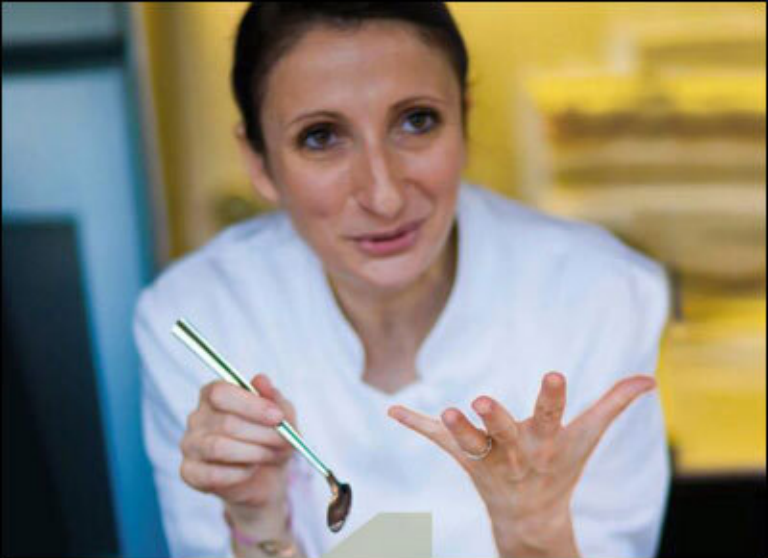




S C O O K

RECETTES POUR RECEVOIR

LEÇON DE CUISINE PAR ANNE-SOPHIE PIC

HACHETTE
Pratique

На 4 порции | Приготовление 25 мин. | Варка на водяной бане 30 мин.

6

ЯЙЦА-КОКОТ С КУРКУМОЙ, ШАМПИНЬОНАМИ И КАШТАНАМИ

Куркума не только придает блюдам, в которые ее добавляют, красивый желтый оттенок, – она также обладает насыщенным и тонким вкусом, который особенно хорошо сочетается с яйцами. Покупайте ее в герметичной упаковке: при неправильном хранении она быстро выдыхается.

1 Крем с куркумой

Несколько минут кипятите в кастрюльке сливки с молоком. Когда смесь слегка загустеет, снимите ее с огня и добавьте куркуму. Посолите, поперчите и отставьте в сторону.

2 Шампиньоны

Почистите шляпки мелких шампиньонов и в течение 2 минут обжарьте их на разогретом пережаренном масле (масло нуазет). Добавьте лимонный сок и бульон и еще 1 минуту подержите на огне. Посолите и слейте жидкость.

3 Яйца

На $\frac{3}{4}$ высоты наполните противень кипящей водой, чтобы получилась водяная баня. Поставьте противень в предварительно разогретую до 160 °C (термостат 5) духовку. Каждое яйцо разбейте в отдельную мисочку.

4 Выложите шампиньоны, а затем – аккуратно нарезанные каштаны в огнеупорные формочки, в которых будут вариться яйца. Приправьте флер-де-сель и на каштаны аккуратно выложите яйца (по 2 на порцию). Сверху залейте 1 ст. л. крема с куркумой. Поместите формочки в водяную баню, прикройте фольгой и 30 минут запекайте в духовке (проследите, чтобы вода в водяной бане была выше уровня яиц в формочках, иначе они не сварятся).

5 Сервировка

Добавьте к каждому яйцу по 1 ст. л. крема. Посыпьте тонкими ломтиками каштана, натертого на терке-мандолине (или нарезанного ножом), и накрошенной петрушкой. Приправьте флер-де-сель и подавайте на стол.

8 свежайших яиц

Крем с куркумой

100 мл сливок

130 мл молока

$\frac{1}{2}$ ч. л. молотой куркумы

Мелкая соль,

перец из мельницы,

флер-де-сель

Шампиньоны и каштаны

16 мелких шампиньонов

10 г полусоленого

сливочного масла

Сок $\frac{1}{2}$ лимона

3 ст. л. овощного бульона

8 вареных

консервированных

каштанов

Немного плоской петрушки

МОЙ СОВЕТ | Для всех яичных блюд выбирайте только яйца высшего качества: экологически чистые и/или экстрасвежие. Чтобы с ними было проще работать, на ночь поставьте их в холодильник, тогда они загустеют и их будет легче аккуратно выложить в соус с куркумой.

НА ЗАМЕТКУ | Чтобы приготовить пережаренное масло (масло нуазет), положите сливочное масло на сковороду, растопите, дайте покипеть, пока оно слегка не зарумянится. Масло нуазет готово!

| Шикарные сэнки



На 4 порции | Приготовление 20 мин. | Варка 10 мин.

8

РИЙЕТЫ ИЗ САРДИН С ВИСКИ И ВОЗДУШНЫМ КРЕМОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Вот вам быстрый рецепт, не лишенный изысканности! Сочетание цветной капусты и сардин оригинально, а виски придает ему неповторимую пикантность. Попробуйте!

1 Рийеты из сардин

Слейте с сардин масло и слегка разомните их вилкой. Смешайте блендером с мягким полусоленным сливочным маслом и виски. Протрите сквозь мелкое сито. Взбейте сливки венчиком и аккуратно добавьте их к смеси.

2 Воздушный крем из цветной капусты

Разберите цветную капусту на кочешки, срежьте жесткие части. Разрежьте кочешки на четыре части. Отварите оставшуюся капусту в кипящей подсоленной воде. Когда капуста станет мягкой, слейте воду. Размельчите блендером и добавьте 40 мл сливок. Оставшиеся 45 мл сливок взбейте венчиком, чтобы они поднялись. Добавьте их к смеси.

3 Тосты-мельбы

Стаканом вырежьте 12 кружков из хлеба для тостов. Смажьте их маслом и на 5 минут поставьте в духовку, разогретую до 180 °C (термостат 6), чтобы они подрумянились (см. способ приготовления на с. 10).

4 Сервировка

Перед подачей на стол сложите, чередуя воздушный крем из цветной капусты, тосты-мельбы и рийеты. Сверху закройте тостом-мельбой. Смешайте нарезанную цветную капусту, соус винегрет (приготовленный из уксуса и оливкового масла), кинзу и выложите эту смесь на верхнюю мельбу.

Рийеты

6 крупных консервированных сардин
100 г полусоленного сливочного масла
2 ст. л. виски
30 мл сливок
Сок ½ лимона
Мелкая соль, перец из мельницы и флер-де-сель

Воздушный крем из цветной капусты

200 г цветной капусты
85 мл сливок
10 г крупной соли
Немного хересного уксуса
3 ст. л. оливкового масла
1 веточка кинзы

Тосты-мельбы

6 ломтиков хлеба для тостов
50 г осветленного масла (см. с. 70)

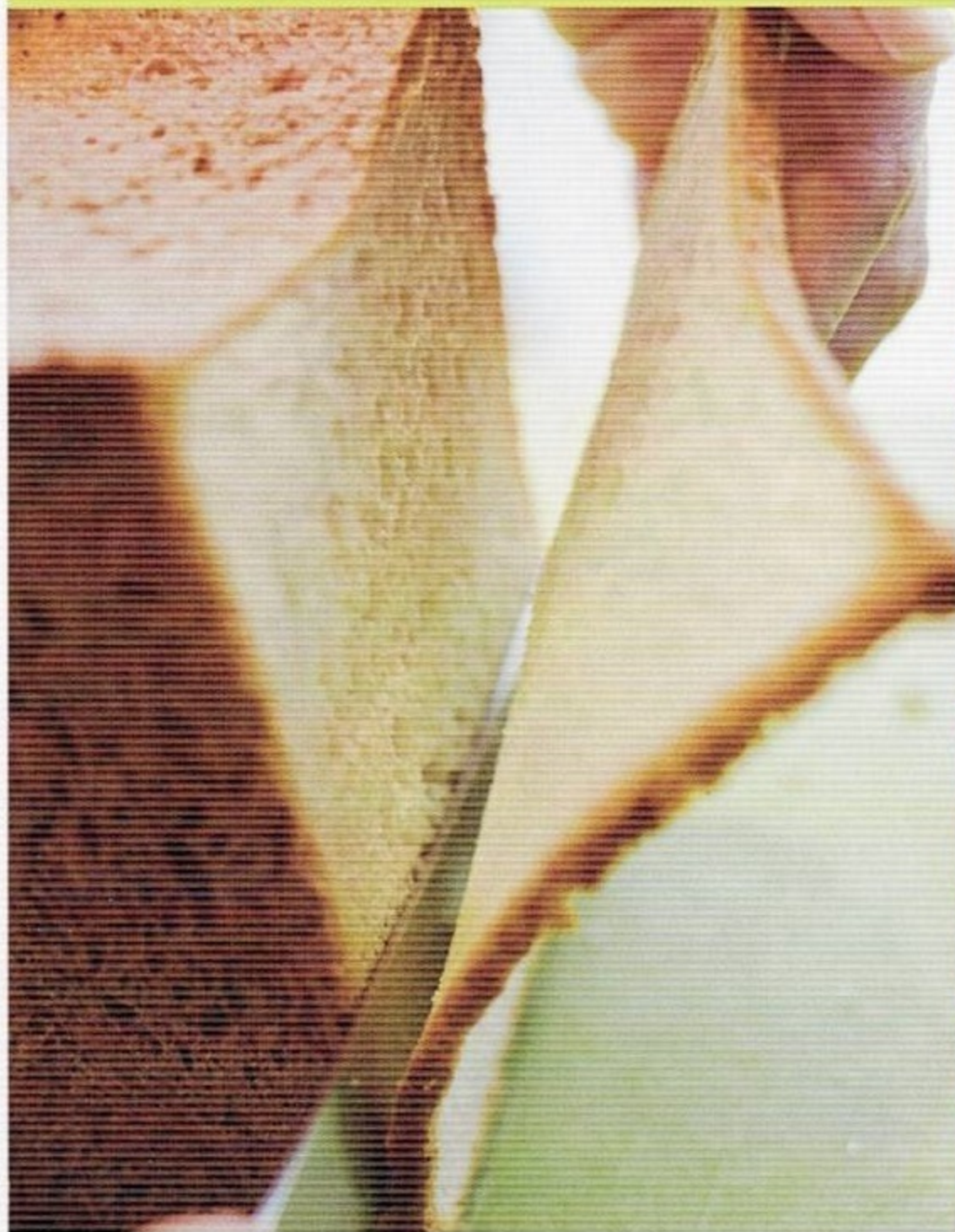
ЕЩЕ ЛУЧШЕ | Купите свежие сардины и попросите продавца срезать с них филе. Поджарьте филе в течение 2–3 минут в небольшом количестве оливкового масла, дайте остыть, в остальном следуйте рецепту.

| Шикарные сэндвичи



ГОТОВИМ МЕЛЬБЫ

1

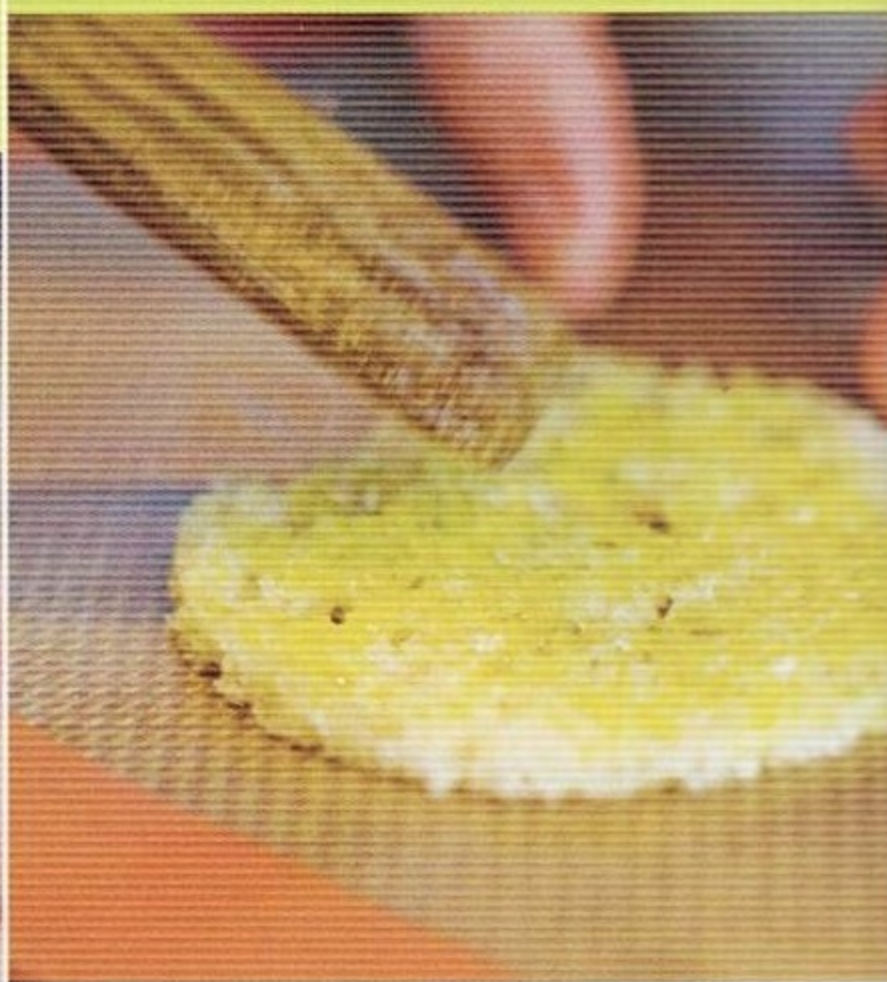


1 Ножом-хлебрезкой нарежьте хлеб для тостов довольно тонкими ломтиками.

2



2 Кондитерской формочкой вырежьте кружки из каждого ломтика хлеба для тостов, не захватывая корку.



3 Кистью смажьте хлебные кружки растопленным или осветленным сливочным маслом (см. с. 70). Следите за тем, чтобы не переложить масла, иначе мельбы получатся слишком жирными.

4



4 Выложите смазанные мельбы на противень и прикройте их пекарской или, если у вас ее нет, вощеной бумагой.

5



5 Положите сверху еще один противень. Это нужно, чтобы сохранить форму мельб и не дать им вздуться при выпечке: они должны остаться совершенно плоскими.

6



6 Поставьте в духовку, разогретую до 180 °С (термостат 6), и запекайте 5–8 минут. Выньте противень из духовки и выложите мельбы на тарелку, чтобы они остыли.

На 4 порции | Приготовление 30 мин. | Маринование 3 ч.
Варка горошка 5 мин. | Жарка лососины 8 мин.

ЛОСОСИНА В МАРИНАДЕ, С ПЮРЕ-МУСЛИН ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА С ВАСАБИ

Лососина для этого блюда вымачивается в оливковом масле: так рыба прожаривается равномерно при низкой температуре и остается очень нежной. Не бойтесь, что рыба станет слишком жирной: масло не проникает внутрь лососины.

1 Маринад для лососины

Посолите куски лососины и дайте им полежать 6 минут. Затем промойте их в холодной воде. Смешайте оливковое масло с мелиссой и крупно порезанным имбирем. Положите куски рыбы в маринад и на 3 часа поставьте в холодильник, чтобы они замариновались.

2 Пюре-муслин из зеленого горошка

Пока лососина маринуется, 5 минут поварите зеленый горошек в кипящей подсоленной воде, затем охладите, погрузив в смесь воды со льдом. Горошек должен стать очень нежным. Слейте жидкость и измельчите блендером с очень холодным овощным бульоном, чтобы получилось хорошее овощное пюре. Отставьте на время, пока готовите лососину.

3 Жарка лососины

Нагрейте масло с пряностями в кастрюльке до 60 °C (масло должно быть горячим, но не слишком). Положите в кастрюльку куски лососины и жарьте 8 минут.

4 Сервировка

Пока жарится лососина, на слабом огне в кастрюльке согрейте пюре-муслин из горошка, затем добавьте в него васаби. Посолите, поперчите. Дайте маслу стечь с лососины и подавайте кусками, слегка присыпав их флер-де-сель, вместе с пюре-муслин из горошка.

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ | Украсьте куски лососины побегами зеленого горошка или листиками рукколы.

Лососина
4 куска лососины
2 ст. л. мелкой соли
150 мл оливкового масла
1 стебель мелиссы
10 г свежего имбиря
соломкой

Пюре-муслин
600 г зеленого горошка
150 мл овощного бульона
Немного васаби
Мелкая соль,
перец из мельницы
и флер-де-сель

Масло для жарки
0,5 л масла
из виноградных косточек
1 стебель мелиссы
10 г свежего имбиря



СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Вот моя авторская трактовка спагетти болоньезе. В отличие от традиционного рецепта я не смешиваю мясо с томатным соусом! Если удастся, покупайте томаты «бычье сердце»: их душистая и крепкая мякоть отлично подойдет для этого блюда.

1 Томаты конкассе

Порежьте лук очень тонкими ломтиками и 2 минуты пассируйте с оливковым маслом, не подрумянивая. Добавьте очищенные от кожицы и порезанные мелкими кубиками томаты. Хорошенько перемешайте, положите тмин, лавровый лист и листья базилика. 20–30 минут варите на слабом огне без крышки, чтобы часть жидкости выпарилась. Приправьте по вкусу (см. способ приготовления на с. 32).

2 Мясо

Поджарьте нарезанный тонкими ломтиками лук в небольшом количестве оливкового и сливочного масла в течение 6–8 минут, чтобы он слегка подрумянился, дайте ему остыть. Смешайте с фаршем, кинзой и пармезаном. Приправьте мелкой солью и перцем из мельницы. Слепите из фарша круглые бифштексы. Поджарьте их на сковороде в небольшом количестве оливкового масла в течение 4 минут, переворачивая, затем выложите на тарелку.

3 Спагетти

7–9 минут варите спагетти в кипящей подсоленной воде. Дайте жидкости стечь, затем охладите спагетти в холодной воде, чтобы они не слиплись. Смешайте с небольшим количеством оливкового масла.

4

Разложите бифштексы по тарелкам, сверху выложите спагетти, затем полейте 1–2 ст. л. томатов конкассе. Украсьте листиками базилика и натертым пармезаном.

ДЛЯ ОСТРОТЫ! | Если вы любитель восточной кухни, то, прежде чем делать из фарша бифштексы, добавьте в него специи. Положите кумин, душистый перец, молотый кориандр, кардамон и т. д.

Спагетти

400 г спагетти
Немного оливкового масла
10 г крупной соли

Томаты конкассе

2 молодые луковицы
4 томата
1 веточка тмина
1 лавровый листик
4 листика базилика
Немного оливкового масла

Мясо

4 молодые луковицы
250 г говяжьего фарша
½ пучка кинзы
20 г натертого пармезана
Немного оливкового масла
15 г сливочного масла
Мелкая соль и перец
из мельницы



КРОМЕСКИ С СЫРОМ СЕН-МАРСЕЛЕН

На 4 порции | Приготовление 30 мин. | Варка и жарка 20 мин.
Охлаждение несколько часов | Замораживание несколько часов

Кромески – часть великой французской кулинарной традиции. Я переосмыслила этот рецепт. Мне очень нравится готовить это блюдо по-своему, с сыром, как рассказано здесь. Я применяю очень оригинальную методику. Откройте ее и вы.

1 Соус бешамель

Поджарьте муку на сливочном масле в течение 10 минут, затем, взбивая, влейте горячее молоко. Помешивая, варите соус до загустения, потом посолите.

2 Кромески

Замочите желатин в холодной воде. В кастрюльке нагрейте со сливками сыр сен-марселен, затем добавьте желатин, прежде слив с него воду и хорошенько отжав его руками. Сняв с огня, добавьте бешамель, затем пропустите через частое сито. Разлейте по формам в виде маленьких полусфер и на несколько часов поставьте в холодильник.

3 Формовка

Выньте полусферы из формочек и слепите их попарно, чтобы получились круглые и гладкие сферы. Заморозьте в холодильнике.

4 Панировка по-английски

Выложите муку в миску, половину взбитых яиц – в другую, половину панировки с солью – в третью, оставшиеся взбитые яйца – в четвертую и наконец оставшуюся панировку с кумином – в пятую. Последовательно обмакните замороженные кромески в каждую из мисок, чтобы покрыть их панировкой со всех сторон, но обязательно в указанном порядке.

5 Жарка

На 4–5 минут опустите замороженные кромески во фритюр, разогретый до 180 °С. Затем слейте масло и тут же выложите кромески на впитывающую жир бумагу. Посыпьте мелкой солью и смакуйте.

Соус бешамель
25 г сливочного масла
25 г муки
250 мл молока
Соль

Кромески
7 пластинок желатина
2 сыра сен-марселен
без корки
65 мл сливок

Панировка по-английски
200 г муки
5 яиц
500 г панировочных сухарей
25 г соли
Кумин
Растительное масло
для жарки

НА ЗАМЕТКУ | Чтобы убедиться, что масло разогрелось до нужной температуры, опустите в него один шарик (или кусочек картофеля): он должен немедленно начать жариться, но не зарумяниваться мгновенно.

Шикарные сэндвичи



КРЕМ ИЗ КАШТАНОВ С МЯГКИМИ СПЕЦИЯМИ И СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ

Из измельченных блендером и сваренных в овощном бульоне каштанов получается восхитительный крем. Если сейчас не сезон, вы можете приготовить это блюдо из замороженных каштанов.

1 Бульон

Почистите и крупно нарежьте овощи. Положите их в большую кастрюлю, добавьте остальные ингредиенты. Залейте 2 л холодной воды. Доведите до кипения и 40 минут варите на самом слабом огне. Процедите через частое сито.

2 Крем

В кастрюльке поджарьте на сливочном масле очищенный и мелко нарезанный лук-шалот. Добавьте каштаны и продолжайте жарить еще 5 минут, не зарумянивая слишком сильно. Влейте овощной бульон и положите мягкие специи в муслиновом мешочке. Накройте крышкой и варите 40 минут. Извлеките мешочек со специями, добавьте сливки, кипятите 5 минут, затем измельчите блендером.

3 Сервировка

Пожарьте грибы на сковороде с луком-шалотом, солью и перцем. Добавьте нарубленную петрушку. Разложите обжаренные грибы на блюде, залейте горячим кремом, сверху приправьте по вкусу и немедленно подавайте.

НА ЗАМЕТКУ | Я сознательно не указываю количество специй! Выбор за вами. Если вы хотите добиться лишь легкого пряного аромата, кладите поменьше пряностей и вынимайте их поскорее. Поаккуратнее с кардамоном, у него довольно сильный аромат. Имбирь добавьте свежий, а не в порошке. Грибы выбирайте по сезону. Весной возьмите сморчки, а осенью, например, белые и лисички.

Овощной бульон

1 морковь
1 луковица
1 лук-порей
1 веточка петрушки
1 веточка тимьяна
1 лавровый листик
5 зернышек белого перца
1 гвоздика

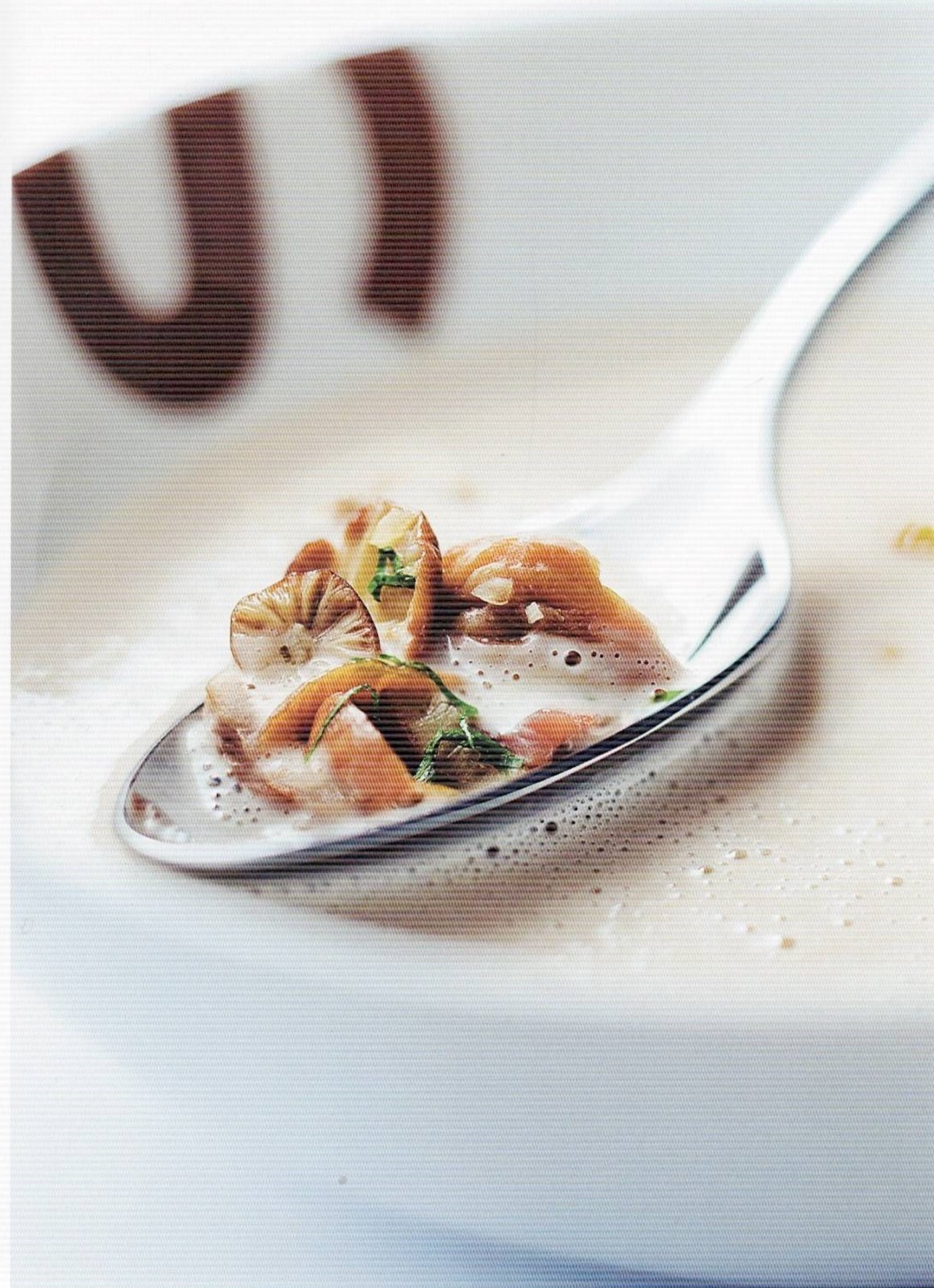
Крем

1 лук-шалот
50 г полусоленого сливочного масла
500 г сырых очищенных каштанов
Мягкие специи: бадьян, кардамон, имбирь и сычуаньский перец
500 мл сливок

Грибы

350 г луговых опят или белых грибов (по сезону)
1 лук-шалот
Плоская петрушка
Соль, перец

| Шикарные сэндвичи



На 4 порции | Приготовление 30 мин. | Настаивание 30 мин. | Варка и жарка 40 мин.

20 | ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ С ДЖИНОМ И ПЕРЦАМИ

Джин прекрасно подходит для готовки, в особенности для потрохов и дичи. Следует обратить особое внимание на обжарку почек: они должны остаться чуть розовыми.

1 Лук-шалот конфи

Очистите лук-шалот и разложите на листе фольги. Посыпьте кусочками масла, солью и сахаром. Тщательно закройте конверт, поместите его в духовку, разогретую до 180 °С (термостат 6), на 20–30 минут (см. способ приготовления на с. 22).

2 Соус с перцами

Поместите все ингредиенты в кастрюльку, 2 минуты поддержите на огне при слабом кипении, накройте крышкой, снимите с огня и дайте настояться 20–30 минут.

3 Почки

Почки чуть-чуть посолите. В большой сковороде (не меньше 28 см в диаметре) на довольно сильном огне разогрейте сливочное масло до пенистой консистенции и обжаривайте почки не более 2–3 минут. Выложите их в дуршлаг. Слейте со сковороды масло. Налейте на сковороду джин, прокипятите 10 секунд, добавьте соус с перцами и дайте покипеть еще около 1 минуты.

4 Сервировка

Разложите тонко нарезанные почки по тарелкам, добавьте лук-шалот конфи и соус. Посыпьте петрушкой и флер-де-сель.

НА ЗАМЕТКУ | Знаете ли вы, что существует не один вид перца? Известен ли вам яванский перец со сложным послевкусием, перец саравак – одновременно мягкий и жгучий, черный вьетнамский перец с почти копченым вкусом? Держите в запасе несколько видов перца, и ваша кухня станет более разнообразной и изысканной.

Телячьи почки

2 телячьи почки,
очищенные от жира
и разрезанные на доли
100 мл джина
¼ пучка плоской петрушки
1 ст. л. полусоленого масла

Соус с перцами

2 щепотки молотого белого
перца
20 измельченных горошин
зеленого перца
½ ч. л. молотого черного
перца
10 измельченных семян
можжевельника
200 мл сливок

Лук-шалот конфи

8 шт. лука-шалота
1 большой кусок
полусоленого масла
1 щепотка мелкого сахара
Мелкая соль, перец
из мельницы



ГОТОВИМ ОВОЩИ КОНФИ В КОНВЕРТЕ

1



2



3



4



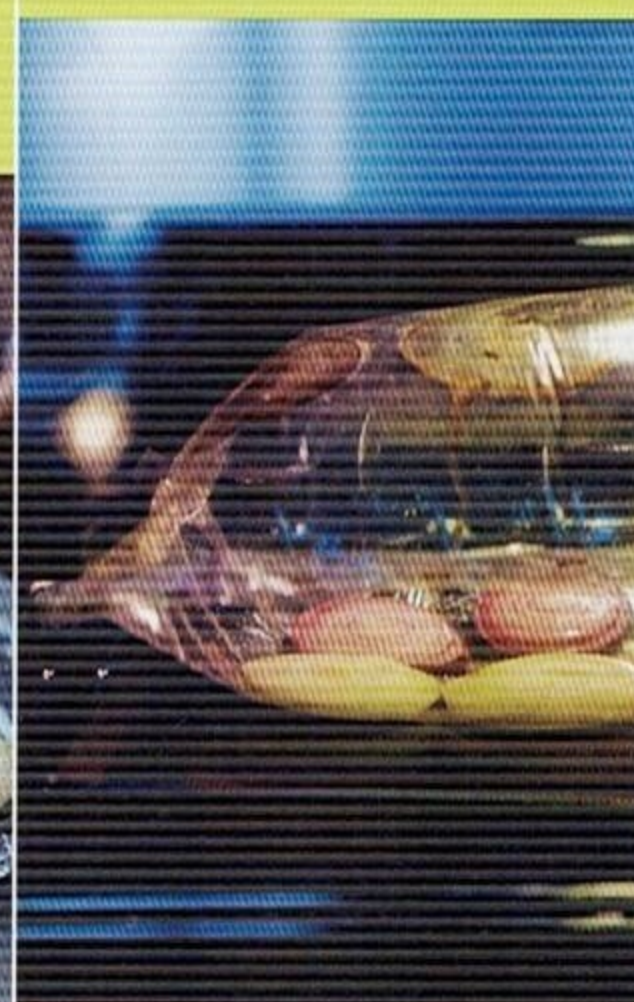
5



6



7



8



1 Нарезать овощи кружками толщиной примерно в 1 см. Конфи готовят из сладкого перца, китайской тыквы, моркови, лука и т. д.

2 Вырежьте из пленки для запекания прямоугольник размером примерно 20х30 см. Положите его на рабочую поверхность. Если у вас нет пищевой пленки, возьмите вощеную бумагу или фольгу.

3 Разложите на пленке ломтики овощей так, чтобы они не соприкасались.

4 Положите на каждый ломтик по кусочку масла. Не забудьте слегка посолить и поперчить овощи.

5 Накройте приправленные ломтики овощей другим куском пленки.

6 Соедините края пленок и склейте их так, чтобы получилась плотная оболочка, которая удержит аромат овощей. Выложите конверт на противень.

7 Поместите конверт в духовку, разогретую до 180 °С (термостат 6). Конверт раздуется от пара, который поднимается от овощей. Запекайте 15–20 минут.

8 Вскройте конверт острием ножа (остерегайтесь горячего пара): овощи пропекутся и будут чудесно пахнуть.

ОСНОВНЫЕ АКЦЕНТЫ | 2

Моя кухня постоянно развивается, в ней нет ничего неизменного, и все, что я делаю, подчинено интуиции и воображению. Сейчас, например, моим вниманием завладел пикантный вкус аниса и эстрагона. Кроме того, меня особенно привлекают пенистые консистенции. Вот почему в этой книге вы найдете много рецептов эспума. Кухня – это постоянное движение, которое никогда не завершается. Так что, читая эти страницы, позвольте себе увлечься идеями, которые я вам подсказываю, а главное, не бойтесь менять и переделывать по-своему то, что я предлагаю: свобода в кулинарии и есть ключ к успеху.

ПОМИДОРЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ ПО-НОВОМУ

Не пожалейте времени на это блюдо, в котором я соединяю нежный мусс из моцареллы и помидоры, приправленные бальзамическим уксусом. Если есть возможность, используйте моцареллу из буйволиного молока – более нежную и душистую, чем обычная.

1 Эспума

Накануне смешайте размельченный базилик с молоком и сливками и поставьте в холодильник на 24 часа. На следующий день распустите в подогретом молоке моцареллу и агар-агар. Размешайте миксером и процедите сквозь сито. Приправьте перцем, мелкой солью и каплей оливкового масла. Перелейте в сифон и вставьте в него 2 газовых баллончика. Пусть постоит в холодильнике, пока вы будете готовить все остальное.

2 Помидоры

На несколько секунд опустите помидоры сначала в кипящую, затем в ледяную воду. Снимите с них кожицу и выньте семена, но не выбрасывайте их. Разрежьте помидоры на дольки, чтобы получилось нечто вроде лепестков (см. способ приготовления на с. 76).

3 Желе из помидоров

Распустите пластинки желатина в 50 г сильно подогретых помидорных семян. Смешайте холодные помидорные семена с теми, в которых распущен желатин. Полученное желе разлейте в стеклянные формочки и поставьте в холодильник на 30 минут, чтобы оно «схватилось».

4 Сервировка

Выложите на дно формочек лепестки из помидоров, приправленные бальзамическим уксусом и оливковым маслом. Проложите их ломтиками приправленной моцареллы, сверху выложите эспума и посыпьте слегка измельченными семенами пинии. Украсьте каждую формочку красивым листиком базилика.

Эспума с моцареллой из буйволиного молока

2 л молока
10,5 л сливок
¼ пучка базилика
170 г моцареллы
из буйволиного молока
½ г агар-агара
Немного оливкового масла
Черный перец
Мелкая соль

Помидоры

5 помидоров (красных,
желтых и зеленых,
если возможно)
2 ст. л. белого
бальзамического уксуса
6 ст. л. оливкового масла

Желе из помидоров

2 пластинки желатина,
замоченного
в холодной воде
150 г семян от 5 помидоров

Для украшения

Шарик моцареллы
2 ст. л. обжаренных
семян пинии
4 листика базилика
Оливковое масло
Флер-де-сель

Оборудование

Сифон (необязательно)

| Основные акценты



ПИССАЛАДЬЕР ПО-НОВОМУ, С ХРУСТЯЩИМ ФЕНХЕЛЕМ И ЛУКОВЫМИ ПИКУЛЯМИ

На 4 порции | Приготовление 1 ч. | Маринование 30 мин.

Выпечка слоеного теста 5 мин. + варка яиц 3 мин. + приготовление томатов 30 мин.

Таким я представляю себе знаменитый писсаладьер! Вы, конечно, заметите, как мне нравится использовать великие классические рецепты, модернизируя их. Возьмите для этого блюда готовое слоеное тесто на сливочном масле.

1 Луковые пикули

Смешайте в кастрюле все ингредиенты, кроме лука. Подержите на огне при слабом кипении, затем снимите с плиты и дайте настояться 15 минут. Очистите луковицы от верхней кожицы и порежьте очень тонкими ломтиками. Дайте маринаду снова закипеть и залейте им нарезанный лук. Поставьте в холодильник мариноваться (вы можете держать их в холодильнике неделю: чем дольше маринуются пикули, тем нежнее они получатся).

2 Слоеное тесто и маринованные анчоусы

Наколите прямоугольники теста вилкой, положите между двумя листами вощеной бумаги, а затем — между двумя решетками. 5 минут выпекайте в духовке при 190 °C (термостат 6). Выложите на впитывающую бумагу. 10–15 минут маринуйте анчоусы в анисе, оливковом масле и уксусе с щепоткой соли.

3 Томаты конкассе

Мелко порежьте лук, 2–3 минуты жарьте его на оливковом масле, не зарумянивая. Добавьте очищенные от кожицы и семян порезанные кубиками томаты. Тщательно перемешайте и выпарите из томатов излишек жидкости. Добавьте тмин, лавровый лист и чеснок и 20–30 минут подержите под крышкой на слабом огне. Затем варите томатную массу, пока она не станет достаточно густой (см. способ приготовления на с. 32).

4 Сервировка

Сварите перепелиные яйца (3 минуты в кипящей воде), выньте желтки. На слоеное тесто выложите томаты конкассе, затем — маринованные анчоусы. В середину положите желток и тонкие кусочки свежего фенхеля.

НА ЗАМЕТКУ | Чтобы овощи оставались крепкими, после варки на 2–3 секунды погрузите их в воду со льдом.

1 луковица фенхеля

Луковые пикули

2 сладкие севенские
луковицы

1 ст. л. гренадина
100 мл белого уксуса
50 мл воды
50 г сахара

Слоеное тесто

4 прямоугольника
слоеного теста

Маринованные анчоусы

6 свежих анчоусов (3 филе
на порцию)
½ ч. л. дикого аниса
30 мл оливкового масла
10 мл белого винного уксуса
Мелкая соль

Томаты конкассе

8 крупных молодых луковиц
3 томата
Веточка тмина
1 лавровый листик
1 неочищенный зубчик
молодого чеснока
Немного оливкового масла
Щепотка мелкой соли

Яйца в мешочек

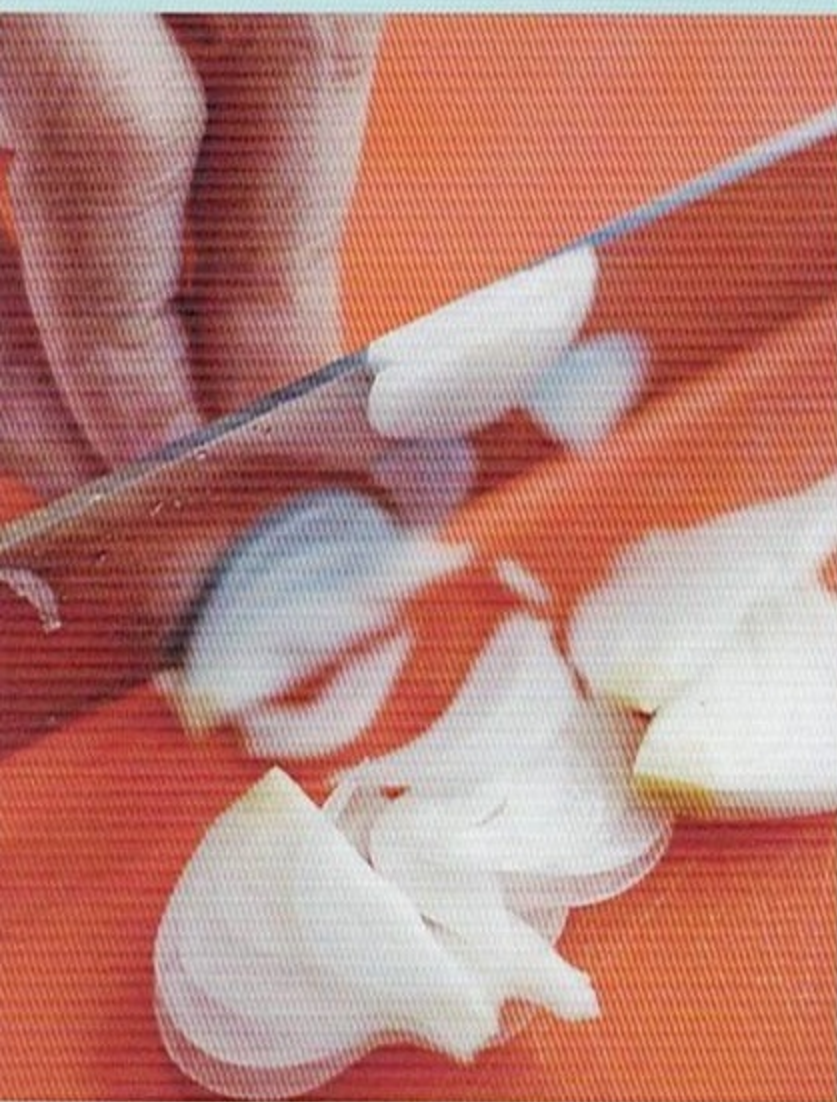
4 свежайших
перепелиных яйца

| Основные акценты



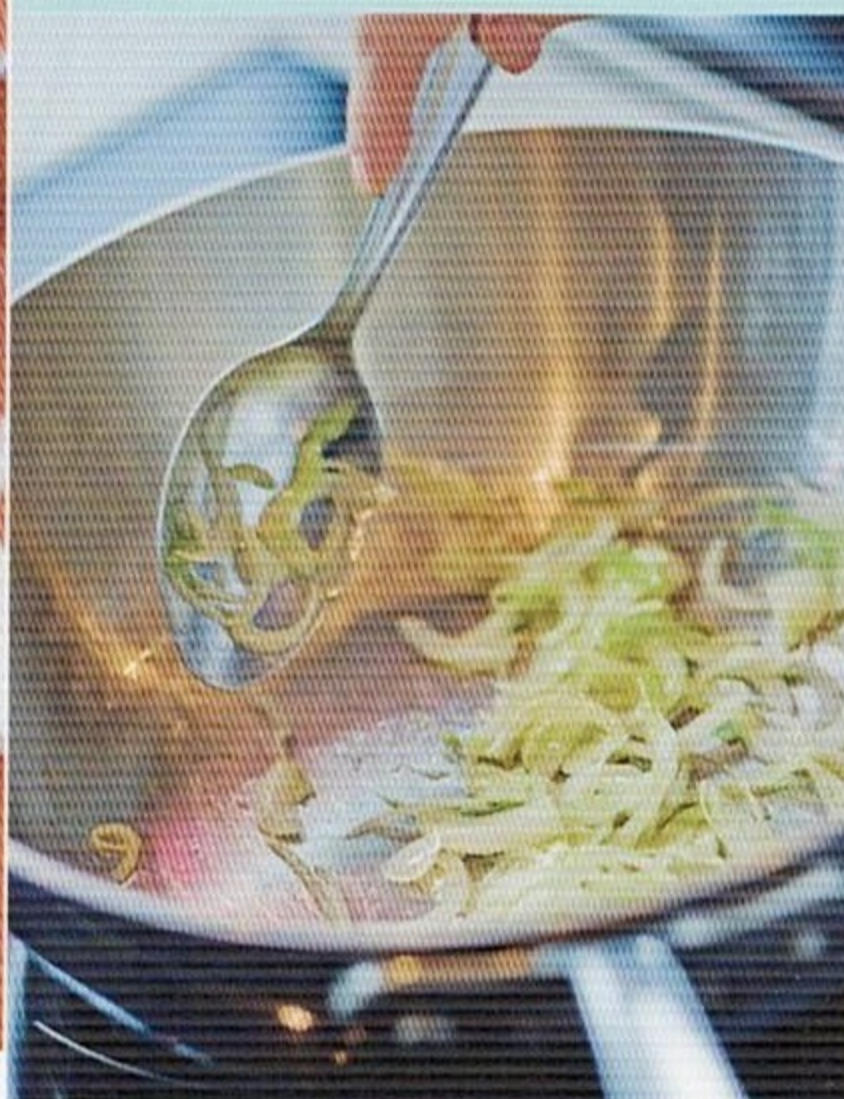
ГОТОВИМ ТОМАТЫ КОНКАССЕ

1



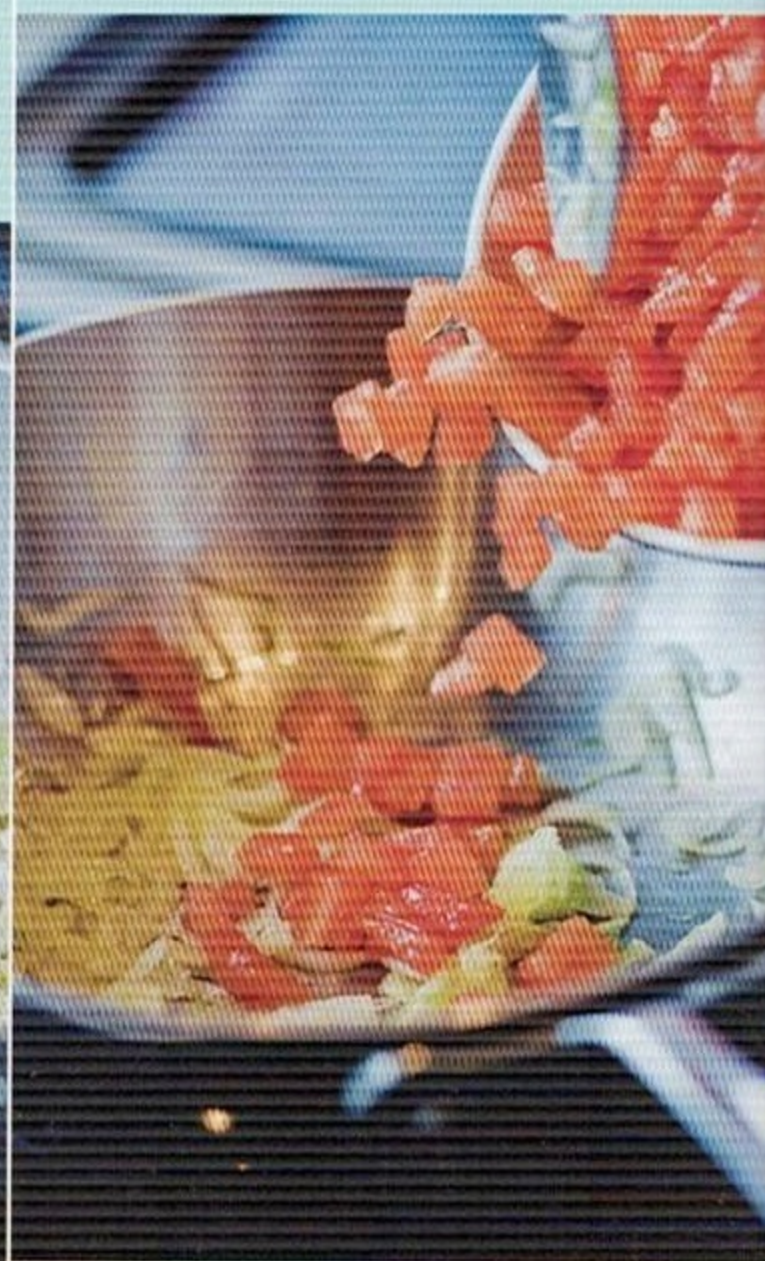
1 Сначала чистим молодой лук и острым ножом режем его тонкими ломтиками.

2



2 На сковороде или в кастрюле разогреваем оливковое масло и кладем лук. Жарим его на среднем огне, помешивая ложкой.

3



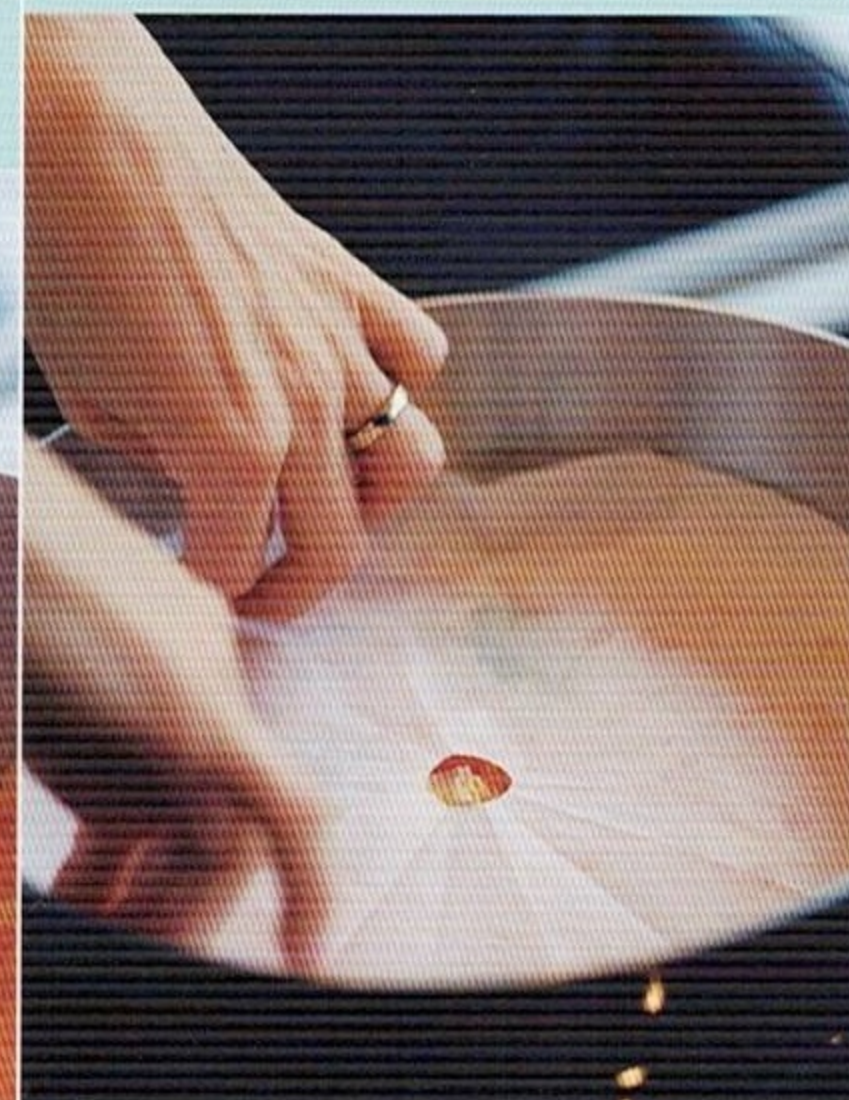
3 Затем добавляем нарезанные кубиками томаты и осторожно перемешиваем.

4



4 Добавляем приправы и пряности, соль и перец и осторожно перемешиваем.

5



5 Ножницами вырезаем из воощной бумаги кружок и закрываем им томаты. Можно также наполовину прикрыть их обычной крышкой (необходимо, чтобы часть пара вышла). Варим на слабом огне 15–20 минут.

6



6 Увариваем массу так, чтобы выпарилась большая часть жидкости. Снимаем с огня и даем остыть.

БЕРРИН

ИЗ КРЕВЕТОК «КРАНГОН» С ЦИТРУСОВЫМИ

По-моему, мелкие серые креветки «крангон» – самые вкусные, они гораздо вкуснее розовых, которые легче найти. Их труднее чистить, зато их тонкий вкус поистине уникален. Особенно мне нравится их чудесный йодистый привкус, который придает этому блюду совершенно особую свежесть. Здесь я соединяю их с соусом ремулад из сельдерея и апельсиновой эспума.

1 Майонез

Положите в миску яичный желток, перец и горчицу. Хорошо перемешайте и постепенно вливайте масло, одновременно энергично взбивая венчиком. Когда майонез «схватится», добавьте винный уксус и немного соли. Если сочтете нужным, дополнительно приправьте солью и перцем.

2 Апельсиновая эспума

В кастрюле доведите до кипения сливки с агар-агаром, взбивая, чтобы он как следует растворился, затем добавьте остальные ингредиенты. Посолите, поперчите. Дайте остыть, затем перелейте в сифон и вставьте 2 газовых баллончика. Поставьте в холодильник, пока будете делать все остальное.

3 Соус ремулад

Смешайте креветки «крангон» с порезанными кубиками апельсиновыми дольками. Почистите и мелко натрите пахучий сельдерей. Добавьте майонез, чтобы получился маслянистый соус, при необходимости приправьте солью и перцем.

4 Сервировка

Положите соус ремулад на дно стаканов. Сверху выложите слой апельсиновой эспумы. Присыпьте перцем из мельницы и тут же подавайте на стол.

ЕСЛИ У ВАС НЕТ СИФОНА | В кастрюле наполовину уварите апельсиновый сок, смешайте его со сливками. Слегка посолите и хорошо охладите. Затем взбейте охлажденную смесь венчиком. Используйте этот мусс, как указано в 4-м пункте рецепта.

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО ТАКОЕ АГАР-АГАР? | Агар-агар – желеобразующая вытяжка из красных водорослей. Он позволяет создавать блюда очень необычной консистенции, такие как горячие желе или муссы. Вы найдете его в некоторых эколавках или в Интернете.

ЕЩЕ ЛУЧШЕ | Нагрейте 250 мл апельсинового сока, добавьте 1 пластинку желатина, предварительно замоченного в холодной воде. Дайте остыть. Разлейте желе по стаканам и дайте «схватиться» на холоде. Затем подавайте соус ремулад на этом нежном апельсиновом желе.

Майонез
1 яичный желток
½ ч. л. горчицы
200 мл арахисового масла
½ ч. л. винного уксуса
Мелкая соль
Перец из мельницы

Апельсиновая эспума
200 мл сливок
2 г агар-агара
200 мл апельсинового сока
25 мл масла из виноградных косточек
Перец из мельницы
Мелкая соль

Соус ремулад из креветок
100 г очищенных серых креветок «крангон»
1 апельсин без кожуры, разделенный на дольки
200 г очищенного пахучего сельдерея
Немного белого винного уксуса

Оборудование
Сифон (необязательно)

| Основные акценты



ТУНЕЦ СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ И ТЕПЛАЯ ЭСПУМА С ВОДКОЙ И ЛИМОНОМ

Водка отлично сочетается с лимоном... И не только как алкогольный напиток! В кулинарии я часто предлагаю водку с лимоном в виде очень легкого мусса или соуса из взбитого масла – бёр-монте. Она прекрасно подходит к тунцу, как и к другой рыбе, например к каменному окуню.

1 Приготовление тунца

Попросите продавца порезать тунца кусками. Проследите за тем, чтобы куски были достаточно толстыми.

2 Эспума

Смешайте в миске все ингредиенты, кроме желатина. Затем добавьте предварительно замоченный в воде желатин и распустите в слегка подогретой смеси. Приправьте по вкусу. Влейте в сифон с 2 газовыми баллончиками и поставьте в холодильник. Выньте сифон за 30 минут до подачи на стол.

3 Жарка тунца

Посолите и поперчите куски тунца и в течение 1 минуты поджарьте так, чтобы они хорошо подрумянились. Выложите на тарелку, дайте немного остыть и тонко порежьте.

4 Сервировка

Разложите ломтики тунца на тарелках немного внахлест, как показано на фотографии. Сбрызните оливковым маслом и не забудьте посыпать флер-де-сель, украсьте зеленым сельдереем. Эспума подавайте отдельно.

ЕСЛИ У ВАС НЕТ СИФОНА | В этом рецепте эспума готовится на желатине и подается теплой, поэтому сифон заменить нечем... Но я предлагаю вам другой рецепт – очень легкий и вкусный: соус бёр-монте с водкой и лимоном.

Отожмите в соковыжималке 3 сердцевинки сельдерея, слейте сок в кастрюлю, добавьте немного сока лайма и 200 мл водки. Доведите до кипения и, часто помешивая, выпарите жидкость наполовину. Энергично взбивая, добавьте 1 ст. л. сливок, затем понемногу 75 г хорошо охлажденного и мелко нарезанного сливочного масла. Перелейте соус в миксер, добавьте еще 75 г масла и сильно взбейте. Посолите, поперчите и немедленно подавайте на стол.

ПОДХОДЯЩИЙ ГАРНИР | Картофельчишкой очистите 3 стебля сельдерея, чтобы удалить волокна. Разрежьте стебли на несколько частей и 5 минут варите в кипящей подсоленной воде. Сваренные кусочки сельдерея охладите холодной водой, слейте и приправьте солью, перцем и оливковым маслом. Подавайте как гарнир к тунцу.

Тунец

4 продолговатых куска
тунца по 110 г
Оливковое масло
Перец из мельницы
Мелкая соль

Эспума

50 мл лимонного сока
100 мл сока сельдерея
50 мл водки
10 г сахара
3 пластинки желатина

Для украшения

8 стебельков бледно-
зеленого сельдерея
1½ ч. л. оливкового масла

Оборудование

Сифон (необязательно)

| Основные акценты



ЖАРЕНОЕ УТИНОЕ ФИЛЕ С ЧЕРЕШНЕЙ

На 4 порции | Приготовление 25 мин.

Жарка: утиное филе – 7 мин., черешня – 15 мин.

Несколько черешен превратят простое утиное филе в оригинальное блюдо. Лучше всего использовать разные виды черешни.

1 Утиное филе

Удалите жилы и часть жира (или попросите, чтобы это сделал мясник), нарежьте жир, затем уберите филе в холодильник.

2 Блинчики

Смешайте все ингредиенты, кроме кукурузы и яичных белков. Процедите полученное тесто через частое сито. Перед самой жаркой добавьте в тесто кукурузу и взбитые в крепкую пену белки. Разливайте тесто на сковороду с антипригарным покрытием (с небольшим количеством разогретого сливочного и растительного масла), чтобы получились круглые блинчики. 3–4 минуты жарьте блинчики на слабом огне, переворачивая их 1–2 раза.

3 Черешня

Помойте черешню, удалите черенки и косточки. 2 минуты обжаривайте на сковороде с половиной сливочного масла. Затем влейте бальзамический уксус и 10 минут подержите на слабом огне. Сняв с плиты, добавьте оставшееся масло.

4 Жарка утиного филе

Приправьте филе солью и перцем и подрумяньте на гриле или на сковороде сначала с той стороны, где жир, потом с той, где мясо, около 2 минут. Снова переверните на жирную сторону и 7–8 минут жарьте в духовке при 180 °C (термостат 6). Выньте из духовки, снова переверните и дайте постоять 4–5 минут.

5 Сервировка

Тонко порежьте утиное филе и разложите его по тарелкам. Рядом положите блинчики с черешней. Мясо слегка присыпьте флер-де-сель.

4 утиных филе по 180–200 г
Мелкая соль и флер-де-сель
Перец из мельницы

Блинчики

125 г муки
2 яйца
12 г сливочного масла +
масло для жарки
200 мл молока
3 ст. л. орехового масла
100 г консервированной
кукурузы
2 яичных белка
Мелкая соль
Растительное масло

Черешня

100 г черешни
2 ст. л. полусоленого
сливочного масла
2 ст. л. бальзамического
уксуса

НА ЗАМЕТКУ | Не забудьте хорошенько очистить утиное филе от жира: необходимо удалить его так, чтобы осталось не более 2–3 мм, тогда филе полностью сохранит вкус, но будет более легким.

| Основные акценты



СВИНОЕ ФИЛЕ-МИНЬОН В ЧУГУНКЕ С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ КОНФИ И АНАНАСОМ

Я очень люблю сочетание сладкого и соленого в перцах конфи и ананасе – нежное и пряное, изысканное и оригинальное. Вы можете подать этот гарнир и к телятине, и к курице. Чтобы сделать его ярким, возьмите красные, зеленые, желтые и оранжевые перцы... А вы знаете, что приготовленные по этому рецепту перцы прекрасно усваиваются? В виде конфи они лишены едкости, сохраняется лишь их нежная сладость... без неприятных последствий!

1 Перцы конфи

Разрежьте перцы пополам в длину и выньте сердцевину. Приправьте солью и перцем. Полейте оливковым маслом, в каждую половинку положите по веточке тмина и по ползубчику чеснока. Положите перцы в середину листа фольги. Герметически закройте конверт и выпекайте перцы при 100 °С (термостат 3) около 1 часа. Выньте из духовки, разверните и порежьте перцы довольно тонкими ломтиками.

2 Ананас

Очистите половину ананаса, картофелечисткой удалите кусочки грубой кожицы и порежьте мякоть кубиками. Смешайте их с нарубленным шалфеем. Уберите в холодильник до использования.

3 Жарка филе-миньона

Подрумянивайте приправленное мясо в чугунке с арахисовым и сливочным маслом в течение 5 минут. Добавьте нарезанный лук, поджарьте еще 2 минуты. Затем положите перцы. Поставьте чугунок без крышки в духовку, нагретую до 180 °С (термостат 6). Запекайте 8 минут. Добавьте ананас и оставьте в духовке еще на 10 минут. Попробуйте и, если надо, приправьте солью и перцем.

4 Сервировка

Порежьте филе ломтиками и подавайте его с перцами конфи, ананасом и соком, который соберется в чугунке.

Свиное филе-миньон

1 филе-миньон (600 г)
4 маленькие молодые
луковицы
Немного арахисового масла
20 г полусоленого
сливочного масла
Перец из мельницы
Мелкая соль

Перцы конфи

2 красных перца
Немного оливкового масла
2 веточки тмина
1 зубчик чеснока
½ ананаса «виктория»
8 цветков шалфея
Перец из мельницы
Мелкая соль

| Основные акценты



ВКУСНЯШКИ | 3

Готовить для или вместе с детьми для меня – одно из величайших удовольствий в жизни. Что за радость смотреть, как маленькие ручки перемешивают, сервируют и украшают кушанья или выпечку! В этой главе я предлагаю вам те блюда, которые готовлю иногда вместе с сыном Натаном. Не слишком сложные, они непременно придутся вам по вкусу и, надеюсь, понравятся своей оригинальностью. Если вы готовите вместе с детьми, никогда не забывайте об основах безопасности: не подпускайте ребятишек к огню и режущим предметам. В идеале, если дети еще маленькие, выполняйте сами всю основную работу, а они пусть делают то, что им особенно нравится: взбивают, мешают и особенно украшают!

На 4 порции | Приготовление 25 мин. | Варка 5 мин.

48 |

ВОЗДУШНЫЙ КРЕМ ИЗ ИРИСА «КАРАМБАР»

Откройте этот чудесный способ смаковать знаменитое лакомство...

1 Налейте молоко в кастрюлю, поддержите на огне при легком кипении, затем растворите в нем ириски «карамбар». Тем временем разотрите в миске яйца с сахаром. Добавьте кукурузный крахмал, затем влейте молоко с ирисками. Переложите в кастрюлю и, помешивая, варите на слабом огне, пока смесь не загустеет, как английский крем.

2 Полученную смесь перелейте в какую-нибудь емкость и прикройте сверху пищевой пленкой, чтобы на креме не образовалась корка. Дайте постоять при комнатной температуре примерно 15 минут, пока смесь слегка не остынет.

3 Добившись нужной температуры (примерно 40 °C), добавьте порезанное кусочками мягкое масло. Взбейте миксером, чтобы получился гладкий крем. Поставьте в холодильник.

ПРИМЕНЕНИЕ | Используйте этот воздушный крем в качестве начинки для изделий из заварного теста и украшения печенья «черепица», «тюльпаны» или бисквита. А можете просто подавать его в креманках.

КАК ВАРИАНТ | Для запаха можно добавить в воздушный крем карамель, пралине, пряности или ваниль.

8 ирисок «карамбар»
200 мл молока
2 яйца
40 г мелкого сахара
20 г кукурузного крахмала
200 г мягкого
сливочного масла

| Вкусняшки



50 |

МУСС ИЗ ШОКОЛАДА И МАЛИНЫ С ЗЕЛЕНЫМ АНИСОМ

Этот рецепт по сути – сочетание двух муссов, дополняющих друг друга по вкусу. Зеленый анис, который я сюда добавляю, придает легкий неожиданный привкус: не отказывайтесь от него! Сейчас я очень часто использую эту пряность, она приносит совершенно неподражаемый оттенок – простой и одновременно изысканный. Чтобы в полной мере использовать ароматы зеленого аниса, его следует мелко измельчить или смолоть, но обязательно в последний момент, никогда не делайте этого заранее.

1 Шоколадный мусс

Поломайте шоколад кусочками и положите в миску. Подогрейте сливки и в два приема влейте их в шоколад, каждый раз тщательно перемешивая (смесь загустеет, как майонез). Добавьте яичные желтки. Снова перемешайте.

2 Отдельно взбейте белки в крепкую пену. Когда они увеличатся вдвое, равномерно всыпьте сахар и взбивайте еще 2–3 минуты. Затем осторожно введите их в сливочно-шоколадную смесь. Разложите мусс по стаканам и поставьте в холодильник не меньше чем на 2 часа.

3 Малиновая эспума

Разомните малину блендером, добавьте мелко молотый зеленый анис и дайте настояться 2 часа, прежде чем процедить сквозь сито. Смешайте со сливками и сахарной пудрой, затем процедите все сквозь частое сито. Влейте смесь в сифон и вставьте 2 газовых баллончика. Уберите в холодильник.

4 Сервировка

Наполните стаканы, как на фотографии, затем присыпьте несколькими семенами аниса. Немедленно подавайте к столу.

ЕСЛИ У ВАС НЕТ СИФОНА | Разомните малину блендером, добавьте мелко молотый анис и дайте настояться 2 часа. Процедите смесь через сито, чтобы извлечь косточки. Отдельно миксером взбейте сливки с сахаром в не очень крепкую пену и осторожно смешайте ее с размятой малиной. Разложите шоколадный мусс и аккуратно покройте его слоем воздушной малиновой смеси.

ЕЩЕ ЛУЧШЕ | Чтобы сделать мусс еще более легким и придать ему слегка хрустящую консистенцию, вместе с белками добавьте в него 2–3 ст. л. воздушного риса.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СЕКРЕТЫ | Следите, чтобы взбитые белки не были слишком крепкими, иначе их будет трудно смешивать с пюре. К тому же вы рискуете потерять объем, а значит, и легкость. Они должны просто хорошо вспениться, тогда они отлично смешаются с фруктовыми пюре, и мусс получится более воздушным. Для этого достаточно взбивать их не слишком долго.

Шоколадный мусс
320 г черного шоколада
150 мл сливок
3 яичных желтка
7 яичных белков
50 г мелкого сахара

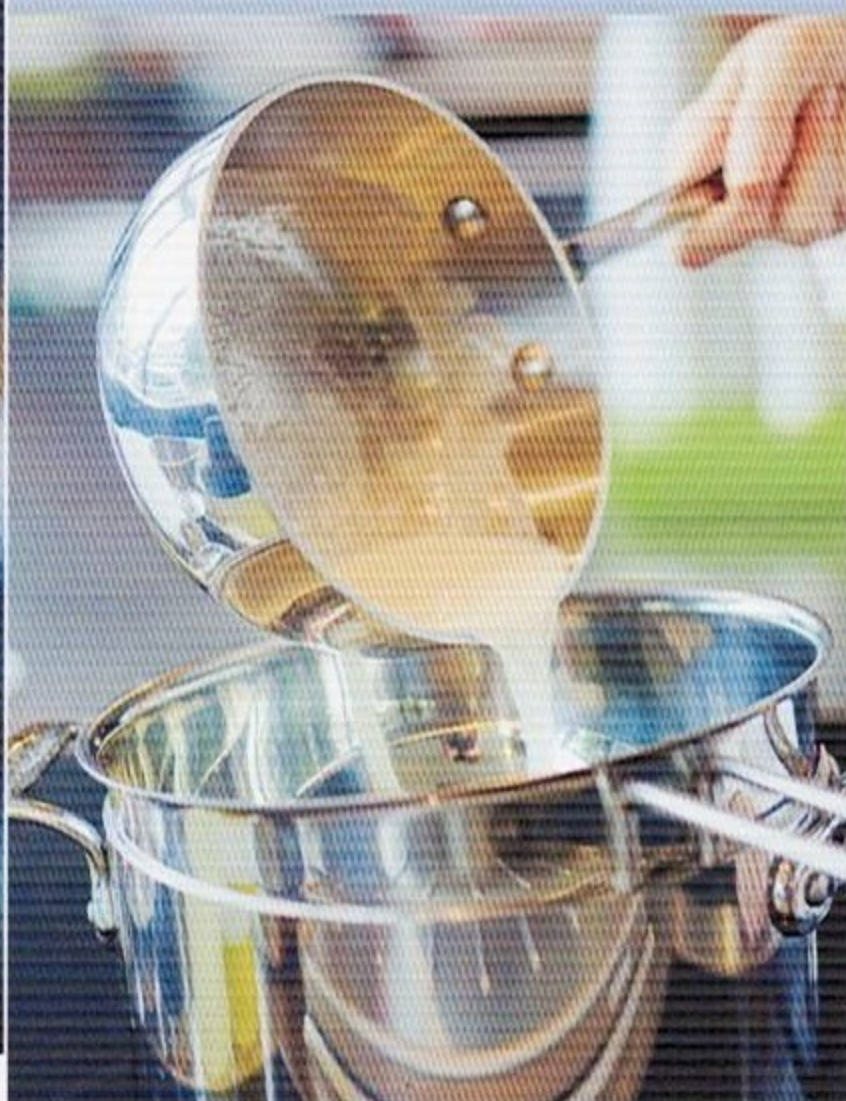
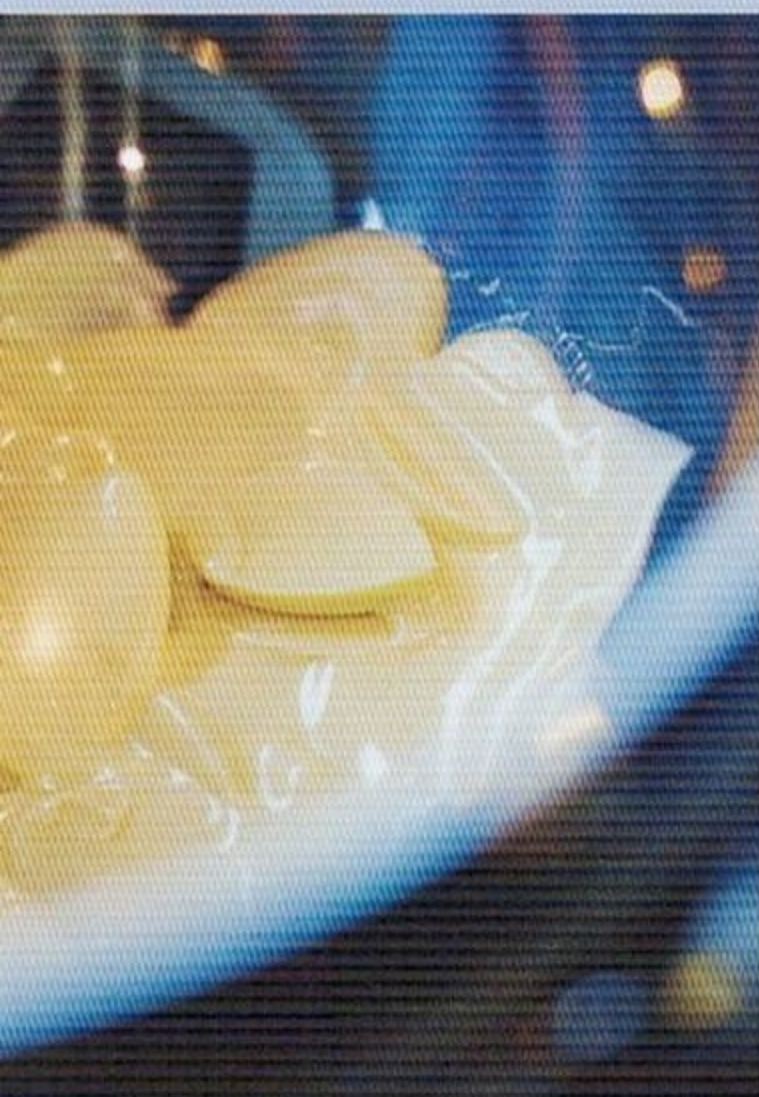
Малиновая эспума
200 г малины
¼ ч. л. зеленого аниса
120 мл сливок
20 г сахарной пудры

Оборудование
Сифон (необязательно)

| Вкусняшки



ГОТОВИМ ЭСПУМА: РЕЦЕПТ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ



1 Положите в миску разломанный белый шоколад и, изредка помешивая, распустите на водяной бане.

2 Отдельно вскипятите сливки и влейте их в растопленный белый шоколад.

3 Тщательно перемешайте лопаточкой, чтобы получить гладкую, блестящую и однородную смесь.

4 Снимите миску с водяной бани и добавьте молоко (и/или сливки). Снова вымешайте лопаточкой.

5 Полученную смесь уберите в холодильник и время от времени перемешивайте, чтобы она загустела. Обратите внимание: она не должна затвердеть!

6 Теперь влейте готовую смесь в сифон, закройте его, вставьте баллончик с углекислым газом.

7 Встряхните сифон и раскладывайте эспума, нажимая на клапан.

ПОНЧИКИ С КЛУБНИЧНО-ВАНИЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

Этот способ готовить пончики вам наверняка неизвестен: тесто для них замораживают перед жаркой! Тогда пончики всегда получаются круглыми и одинаковыми.

1 Клубничная начинка

Накануне почистите клубнику и порежьте ее мелкими кубиками. 10 минут поварите ее с сахаром в кастрюле на слабом огне, добавьте фруктовый пектин Vitpris® и варите еще 10–15 минут. По окончании варки добавьте предварительно замоченный в холодной воде и отжатый желатин. Поставьте на ночь в холодильник, чтобы смесь хорошо остудилась.

2 Тесто

На следующий день доведите в кастрюле до слабого кипения молоко со сливочным маслом и выскобленными из стручка ванили зернами. Дайте покипеть 10 секунд, снимите кастрюлю с огня и, энергично помешивая, всыпьте муку. Введите слегка взбитое яйцо. В каждую из полукруглых формочек положите немного теста. Надавите большим пальцем, чтобы тесто покрыло стенки формочек (см. способ приготовления на с. 56).

3 Приготовление и жарка пончиков

Разложите клубничную начинку в углубление каждой формочки с тестом. Закройте начинку оставшимся тестом для пончиков и заморозьте.

4 Подогрейте растительное масло до 180 °С. Чтобы убедиться, что масло достаточно горячее, положите в него 1 пончик: он должен немедленно начать обжариваться. Выньте пончики из формочек и прямо замороженными жарьте в масле, пока они не подрумянятся. Выньте, дайте стечь маслу, обваляйте в крупном сахарном песке и немедленно подавайте на стол.

ВАРИАНТЫ | Как только вы как следует овладеете этой техникой, можете варьировать рецепт в зависимости от сезона: заменяйте клубничную начинку инжиром, манго, грушами, красной смородиной, засахаренными каштанами... Чтобы получалось быстрее, можно взять просто хорошее варенье.

Тесто

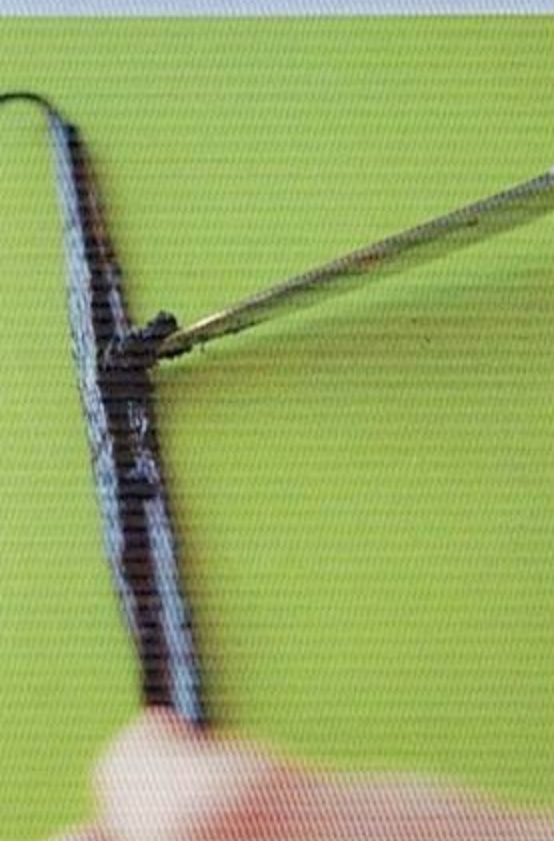
100 мл молока
50 г сливочного масла
1 стручок ванили
50 г муки
1 крупное яйцо

Клубничная начинка

200 г клубники
30 г сахара
30 г Vitpris®
(фруктовый пектин)
1 пластинка желатина



ГОТОВИМ ЗАВАРНОЕ ТЕСТО



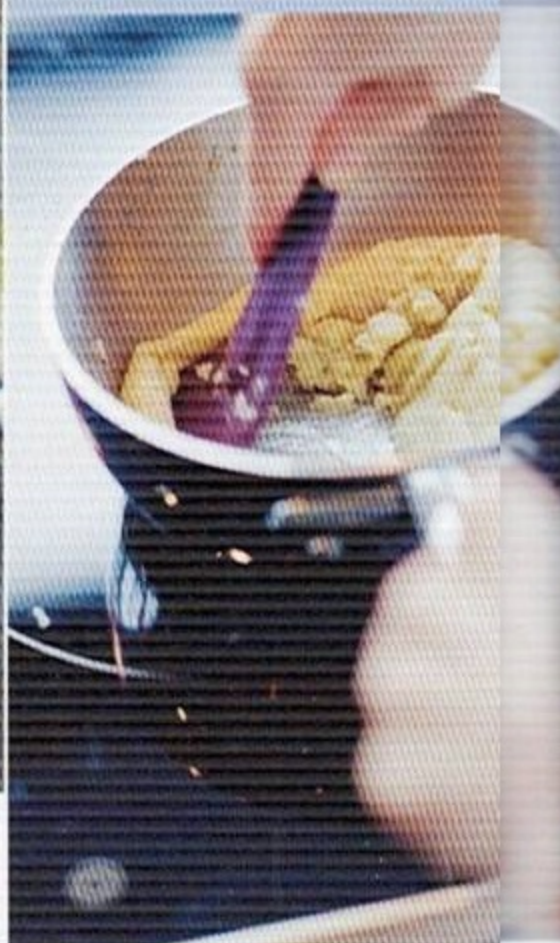
1 Раскройте стручок ванили и острием ножа выскоблите из него черные зернышки. В кастрюлю влейте молоко, положите соль, сахар и зерна ванили (добавьте также воду, в зависимости от рецепта).



2 Порезьте масло мелкими кусочками и добавьте их в молоко. Помешивая, доведите до кипения и снимите с огня. Убедитесь, что масло полностью растворилось.



3 Сняв кипящую жидкость с плиты, всыпьте в нее муку, энергично перемешивая, чтобы получилось довольно густое тесто.



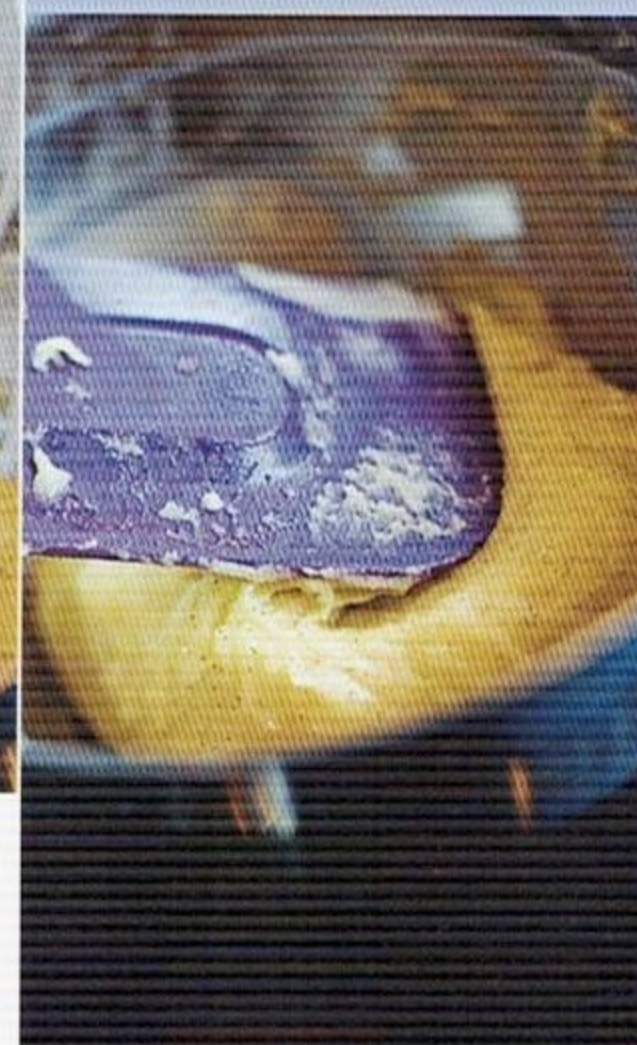
4 Снова поставьте кастрюлю на слабый огонь и продолжайте вымешивать в течение 1 минуты.



5 Снимите кастрюлю с огня. У вас должно получиться достаточно густое тесто, которое хорошо отлипает от стенок кастрюли.



6 Несколько секунд взбивайте в миске яйца, затем понемногу добавляйте их в тесто, каждый раз перемешивая, так чтобы каждая порция полностью соединилась с тестом.



7 Под конец тесто, оставаясь достаточно густым, должно стать очень липким.



8 Наружной стороной чайной ложки хорошенько покройте тестом стенки формы и сделайте углубление, в которое положите клубничную начинку. Это надо проделать достаточно быстро, пока тесто остается теплым и пластичным.

МЯГКИЙ БИСКВИТ С ЧЕРНЫМ ШОКОЛАДОМ

На 4 порции | Приготовление 45 мин. | Выпекание 40 мин.
Замораживание 2 ч. | Охлаждение 30 мин.

Откройте для себя это чудесное печенье из бисквита, повидла и шоколада. Смакуйте его сразу после приготовления, тогда оно будет мягким и очень вкусным.

1 Бисквит

10 минут смешивайте миксером все ингредиенты, кроме цедры. Добавьте цедру. Влейте тесто в форму слоем в 1 см и 8–10 минут выпекайте в духовке, разогретой до 180 °С (термостат 6). Дайте остыть и вырежьте кружки диаметром 6 см, например стаканом.

2 Повидло

Специальным ножом снимите с апельсинов цедру и выжмите из них сок. Бланшируйте цедру: прокипятите ее в течение 10 секунд и выньте из воды. Повторите эту операцию дважды, каждый раз меняя воду. Затем положите цедру в миску с холодной водой. Дайте стечь воде, смешайте цедру с сахаром и отжатым соком и 30 минут варите на слабом огне. По окончании варки дайте остыть и смешайте с миндальной пастой и «Гран Марнье». Смажьте этим повидлом бисквитные кружки и на 2 часа поставьте в морозильник.

3 Глазирование

На водяной бане распустите шоколад, добавьте масло из виноградных косточек и слегка размельченные кукурузные хлопья. Накалывайте бисквиты на деревянную палочку и окунайте в шоколад, на 30 минут поставьте их на тарелке в холодильник. Готовое печенье подавайте очень свежим.

ЕЩЕ ЛУЧШЕ | Подайте к мягким бисквитам апельсиновый сорбет.

Бисквит

2 яйца
2 яичных желтка
90 г миндального порошка
90 г сахарной пудры
8 г меда
8 г кукурузного крахмала
½ стручка ванили
Цедра ½ лимона
Цедра 1 апельсина

Апельсиновое повидло

2 апельсина
50 г мелкого сахара
100 г миндальной пасты
½ ч. л. ликера
«Гран Марнье»

Шоколадная глазурь

200 г шоколада
20 мл масла из виноградных косточек
50 г кукурузных хлопьев



На 4 порции | Приготовление 25 мин. | Замораживание 1 ночь | Охлаждение 2 ч.

60 |

СМУЗИ

С КАШТАНАМИ И ГРЕЙПФРУТОМ

Вообще-то дети обожают смузи, но только если оно не слишком кислое. В этом оригинальном рецепте смузи такой как надо. Вы можете угостить им и взрослых! Каштаны придают ему великолепную консистенцию, а грейпфрут вносит чудесный горьковатый оттенок. Попробуйте!

1 Льдинки из английского крема

Накануне смешайте в миске яичные желтки с сахаром. Влейте горячее молоко, перемешайте и перелейте смесь в кастрюлю. Варите на слабом огне, пока смесь не станет прилипать к ложке. По окончании варки разлейте в силиконовые формочки в виде льдинок и на ночь поставьте в морозильник.

2 Грейпфрутовое желе

На следующий день процедите грейпфрутовый сок через сито. ¼ сока подогрейте. Пластины желатина на 5 минут замочите в холодной воде, отожмите и смешайте с горячим соком. Тщательно перемешайте, добавьте холодный сок. Разлейте по стаканам. На 2 часа поставьте в холодильник, чтобы желе застыло.

3 Грейпфрутовое повидло

Снимите с грейпфрутов цедру и выжмите из них сок. Бланшируйте цедру: прокипятите ее в течение 10 секунд и выньте из воды. Повторите эту операцию дважды, каждый раз меняя воду. Затем положите цедру в миску с холодной водой. Дайте стечь воде. Перемешайте цедру с сахаром и отжатым соком и 30 минут варите на слабом огне. Взбейте миксером. Дайте остыть и разлейте сверху по стаканам с желе. Поставьте в холодильник, пока вы готовите смузи.

3 Смузи

В чашу миксера влейте каштановый крем, молоко и льдинки из английского крема. Взбейте и разлейте по стаканам. Наслаждайтесь.

Английский крем

40 г яичных желтков
20 г сахара
100 мл молока

Грейпфрутовое желе

100 мл грейпфрутового сока
1½ пластины желатина

Грейпфрутовое повидло

2 грейпфрута
50 г мелкого сахара

Смузи

200 г каштанового крема
150 мл молока

| Вкусняшки



ЗА СТОЛОМ С ДРУЗЬЯМИ

4

Чтобы отлично провести время, нет ничего лучше, чем собрать нескольких друзей за красиво накрытым столом с бутылкой хорошего вина и, конечно, аппетитным блюдом, которое всем придется по вкусу! В этой главе вы найдете рецепты кушаний, чтобы смаковать их вместе, подавая прямо на блюде или в чугунке, в которых они готовились, – совсем просто, пусть даже изысканность, которую привносит неожиданная пряная нотка или какая-то другая изюминка, всегда где-то рядом. Для некоторых рецептов многое можно сделать и приготовить заранее, чтобы потом быть свободным и веселиться с друзьями. Приятного аппетита!

ЖАРЕНОЕ СЕДЛО БАРАШКА ПОД КОРКОЙ ИЗ ПРЯНЫХ ТРАВ С ГОРЧИЦЕЙ «САВОРА» И ФИОЛЕТОВОЙ

Неприменно попробуйте седло барашка. Эта часть туши мягче окорока, ароматнее корейки. Мясо поразительно нежное, и к тому же его легко очистить от костей и начинить горчицей, как в этом рецепте. Это праздничное блюдо оценят самые придирчивые знатоки!

1 Начинка

Разрежьте седло барашка поперек, посолите, поперчите, накрошите под кожу мякиш белого хлеба. Намажьте все седло двумя видами горчицы и присыпьте листьями базилика. Сложите оба куска вместе намазанной частью внутрь, скатайте и обвяжите.

2 Гратен из мангольда

Очистите белую часть стеблей мангольда, зеленые части отложите и помойте в холодной воде. Порежьте соломкой шириной ½ см и длиной 3 см. Разогрейте на сковороде оливковое масло и кусочек сливочного. Когда сливочное масло даст пену, выложите на сковороду посоленные белые части мангольда. Перемешайте так, чтобы они покрылись сливочным маслом, и жарьте 2 минуты. Влейте овощной бульон. Поварите 6 минут, пока мангольд не станет мягким. Дайте стечь маслу и выложите на дно блюда для гратена. Смешайте все виды сыра со сливками и половину полученной смеси вылейте на блюдо. 2–3 минуты отваривайте зеленые части мангольда в кипящей подсоленной воде. Добавьте вареные зеленые части мангольдов и оставшийся сырный крем в блюдо с гратеном.

3 Жарка седла

Нагрейте чугунок на сильном огне и со всех сторон подрумяньте седло на сливочном и арахисовом масле. Поставьте в духовку, нагретую до 180 °С (термостат 6) на 6–7 минут, время от времени поливая выделившимся соком. Выньте седло из духовки и дайте постоять 10 минут.

4 Сервировка

2–3 минуты разогревайте седло в духовке, поддержите гратен под грилем, чтобы он подрумянился. Снимите с седла обвязку и порежьте тонкими ломтиками. Посыпьте флерде-сель. Тут же подавайте на стол.

НА ЗАМЕТКУ | Слейте жир из чугунка, чтобы полить им ломти мяса.

Седло
1 седло барашка весом
600 г без костей
120 г хлебного мякиша
1 ч. л. фиолетовой горчицы
1 ч. л. горчицы «савора»
¼ пучка базилика
25 г полусоленого
сливочного масла
Немного арахисового масла
Мелкая соль
Перец из мельницы

**Гратен из мангольда
с кремом из сыра банон**
3 небольших стебля
мангольда
100 мл овощного бульона
20 г тертого пармезана
70 г банона (качественного
козьего)
70 г овечьего сыра брусс
80 мл сливок
Немного оливкового масла
15 г полусоленого
сливочного масла
Мелкая соль
Перец из мельницы

! За столом с друзьями



На 4 порции | Приготовление 20 мин. | Настаивание 1 ночь | Тушение 15 мин.

68

СМОРЧКИ

С ЭСТРАГОНОМ И КРЕМОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА

Приготовьте хотя бы один раз – в самый разгар весны. Вкус эстрагона отлично сочетается со сморчками. Попробуйте!

1 Накануне замочите в сметане половину эстрагона. Достаточно смешать сметану с порезанным эстрагоном и поставить в холодильник на ночь. На следующий день процедите и наполовину выпарьте на слабом огне, чтобы соус загустел.

2 Сморчки

Отрежьте ножки, помойте в большом количестве воды с капелькой уксуса, пока вода не приобретет землистый оттенок. Обсушите на впитывающей бумаге. В течение 2 минут поджарьте на вспененном сливочном масле мелко нарезанный лук-шалот, затем добавьте сморчки. Влейте овощной бульон, варите 3 минуты под крышкой, затем добавьте сметану. Доведите до кипения и перемешайте, чтобы сметана покрыла сморчки со всех сторон. Наконец посыпьте грибы оставшимся порезанным эстрагоном и пармезаном, нарезанным стружкой при помощи картофелечистки.

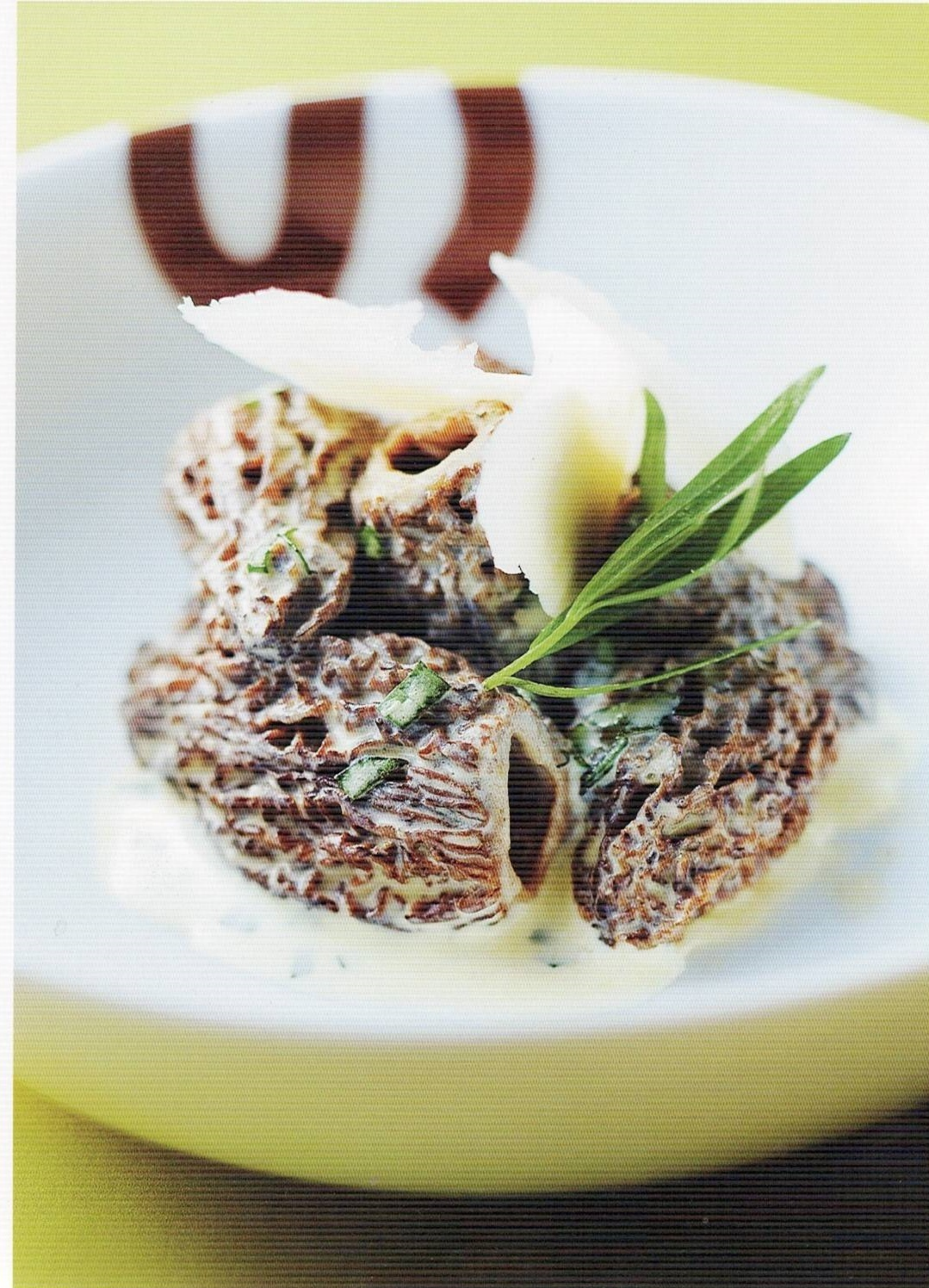
3 Сервировка

Красиво разложите сморчки на тарелке и полейте полученным соусом.

НА ЗАМЕТКУ | У сырого и вареного эстрагона разный вкус. До варки он душистый, с легким анисовым привкусом. В процессе варки он впитывает вкус специй. Существует несколько разновидностей эстрагона. По мере возможности выбирайте эстрагон с мелкими темно-зелеными листиками: он самый душистый.

½ пучка эстрагона
300 мл сметаны
600 г сморчков
1 лук-шалот
1 ст. л. винного уксуса
2 ст. л. овощного бульона
50 г пармезана куском
20 г сливочного масла
Соль

! За столом с друзьями



70 |

КАМЕННЫЙ ОКУНЬ

ПОД КОРКОЙ ИЗ ГЕРАНДСКОЙ СОЛИ С ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ И ЭСТРАГОНОМ

Вот еще один рецепт, свидетельствующий о моей страсти к этому чудесному растению – эстрагону. Его анисовый, пряный, слегка фруктовый вкус заслуживает, чтобы его применяли куда чаще, чем это обычно бывает. Случается, на кухне я съедаю пару листиков – просто так, ради удовольствия!

1 Приготовление каменного окуня

Попросите продавца очистить его от чешуи, удалить плавники и выпотрошить. Ополосните, положите внутрь рыбы веточку фенхеля. Смешайте крупную герандскую соль с мукой, травами, пряностями. В миске слегка взбейте вилкой яичные белки, смешайте с солью.

2 Соляная корка

На противне сделайте из части соляной смеси основу по размеру рыбы. Сверху положите рыбу и закройте солью слоем примерно в 1½ см. Проследите за тем, чтобы корка повторяла форму рыбы. Поставьте в духовку, разогретую до 250 °С (термостат 9), на 30 минут (1 минута 30 секунд на 100 г рыбы; см. способ приготовления с. 72).

3 Голландский соус

В среднюю миску влейте яичные желтки и 2 ст. л. воды. Варите на слабом огне на водяной бане, взбивая восьмьюобразными движениями. Когда смесь загустеет, струйкой влейте осветленное (топленое) масло, добавьте лимонный сок и порезанный эстрагон. Слегка посолите и поперчите.

4 Сервировка

Ручкой ножа разбейте соляную корку. Снимите кожу и подавайте рыбу на стол. К рыбе подайте еще теплый голландский соус.

ЕЩЕ ЛУЧШЕ | Подайте окуня с этими вкуснейшими ньокки.

Смешайте 500 г очищенной вареной картошки с 1 ст. л. петрушки, 5 порезанными филе анчоуса, небольшим количеством мелко нарезанного лимона конфи, 100 г муки, 50 г пармезана, солью и 2 яичными желтками. Перемешайте и вилкой сформируйте ньокки. Сварите в кипящей подсоленной воде, подождите, пока они всплывут. Приправьте каплей оливкового масла и подавайте.

НА ЗАМЕТКУ | Чтобы приготовить осветленное (топленое) масло, распустите сливочное масло на водяной бане, снимите образовавшуюся на поверхности пену и соберите растопленное масло, но без собравшейся на дне сыворотки. Проще некуда!

Окунь

- 1 каменный окунь весом 2 кг
- 1 веточка фенхеля
- 2 кг крупной герандской соли
- 200 г муки
- 1 веточка тмина
- 1 веточка розмарина
- ½ ч. л. розового перца
- ½ пучка укропа
- 12 яичных белков

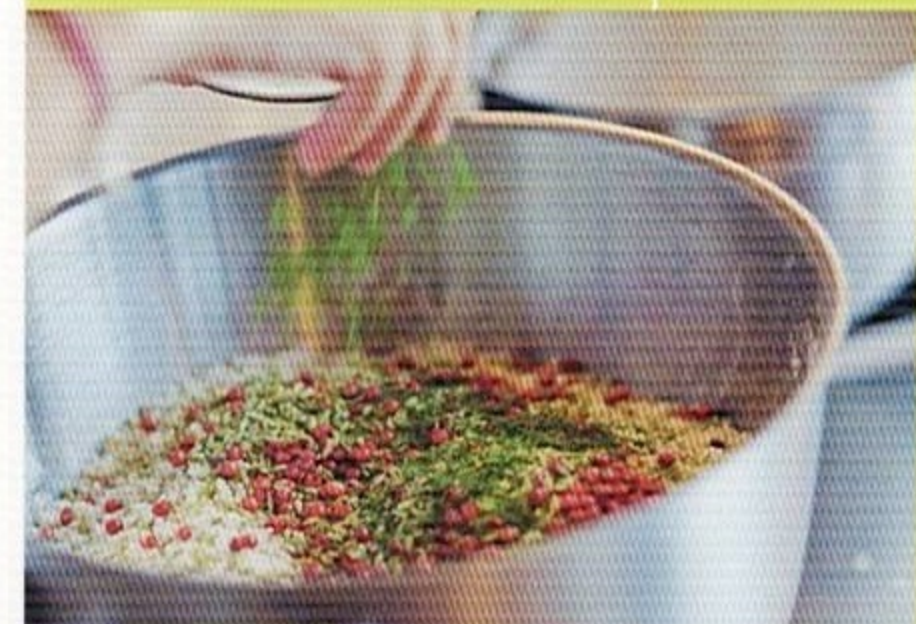
Голландский соус

- 3 яичных желтка
- 100 г осветленного сливочного масла
- 1 лимон
- ½ пучка эстрагона
- Мелкая соль
- Перец из мельницы



ГОТОВИМ КАМЕННОГО ОКУНЯ ПОД СОЛЯНОЙ КОРКОЙ

1



2



3



4



5



6



7



8



1 Смешайте крупную соль с пряностями и травами по собственному вкусу (см. мой рецепт окуня под соляной коркой на с. 70).

2 Хорошенько перемешайте, затем добавьте яичные желтки. Снова перемешайте, чтобы получилась влажная крупчатая смесь.

3 На противень выложите слой соляной смеси немного подлиннее и чуть пошире, чем рыба, которую вы собираетесь приготовить. Слегка разровняйте ее ладонями.

4 Выложите рыбу на это соляное ложе. Начините ее несколькими стебельками сухого аниса. Разогрейте духовку до 250 °C (термостат 9).

5 Закройте рыбу оставшейся соляной смесью. Начните с хвоста и закончите головой.

6 Рыба должна быть полностью закрыта солью. Слегка прижмите руками поверхность, чтобы получилась достаточно ровная форма. Поставьте в духовку.

7 Выньте противень из духовки. Соль должна слегка зарумяниться. Дайте остыть пару минут.

8 Аккуратно разбейте образовавшуюся при запекании соляную корку, чтобы показалась рыба. Удалите всю соль, затем снимите с рыбы кожу и разделите на порции. Тут же подавайте к столу.

ТОНКИЙ ПИРОГ С ТУНЦОМ И СОУСОМ ВЬЕРЖ

Летом, в погожий солнечный день, этот пирог – настоящее чудо: аппетитный, освежающий и попросту тающий во рту. Тунец отлично сочетается с соусом вьерж и слоеным тестом. Выберите хорошего красного тунца, разумеется, самого свежего!

1 Тонкий пирог

Тонко раскатайте слоеное тесто. Вырежьте 4 прямоугольника 12×10 см и выпекайте 10–12 минут между 2 листами вощеной бумаги, между 2 противнями, при 190 °С (термостат 8). Дайте остыть при комнатной температуре.

2 Тунец

Закройте филе тунца пищевой пленкой и поставьте в морозильник. Как только он подмерзнет (не меньше часа, но так, чтобы тунец не стал слишком твердым), порежьте тонкими ломтиками.

3 Томаты конкассе

Очистите от кожицы и семечек свежие томаты. Мелко порежьте лук, обжарьте, не подрумянивая, с небольшим количеством оливкового масла, зубчиком чеснока, веточкой тимьяна и лавровым листом. Добавьте томаты. Держите на огне, пока сок не испарится полностью. Посолите и поперчите по вкусу (см. способ приготовления на с. 32).

4 Соус вьерж

30 секунд отваривайте бобы в кипящей подсоленной воде. Удалите кожицу и ростки. Очистите от кожицы и семечек томаты и порежьте их кубиками (см. способ приготовления на с. 76). Разрежьте маслины в длину на 4 части и покрошите базилик. Смешайте оливковое масло, бобы, томаты, базилик, оливки, лук-шалот, немного лимонного сока, посолите по вкусу.

5 Сервировка

Слегка подогрейте пирог в духовке, покройте томатами конкассе, поверх выложите тапенаду из маслин. Затем разложите 100 г тунца, посыпьте эспелетским перцем, герандской солью, базиликом, сбрызните оливковым маслом. На пару секунд поставьте в духовку под гриль, затем посыпьте стружкой пармезана и покройте соусом вьерж.

Тунец и слоеное тесто

100 г слоеного теста
400 г свежего
средиземноморского
красного тунца

Томаты конкассе

5 томатов на ветке
1 луковица
1 зубчик чеснока
1 веточка тимьяна
1 лавровый листик
Оливковое масло

Овощной соус вьерж

20 г свежих бобов
3 помидора «рома»
20 г черных итальянских
оливок
4 веточки базилика
3 лука-шалота
1 лимон
100 мл оливкового масла

Для украшения

10 г тапенады из маслин
3 г эспелетского перца
Оливковое масло
2–3 листика базилика
40 г стружки из пармезана
Пармезан «реджано»
Герандская соль



РЕЖЕМ ТОМАТЫ КУБИКАМИ

1



2



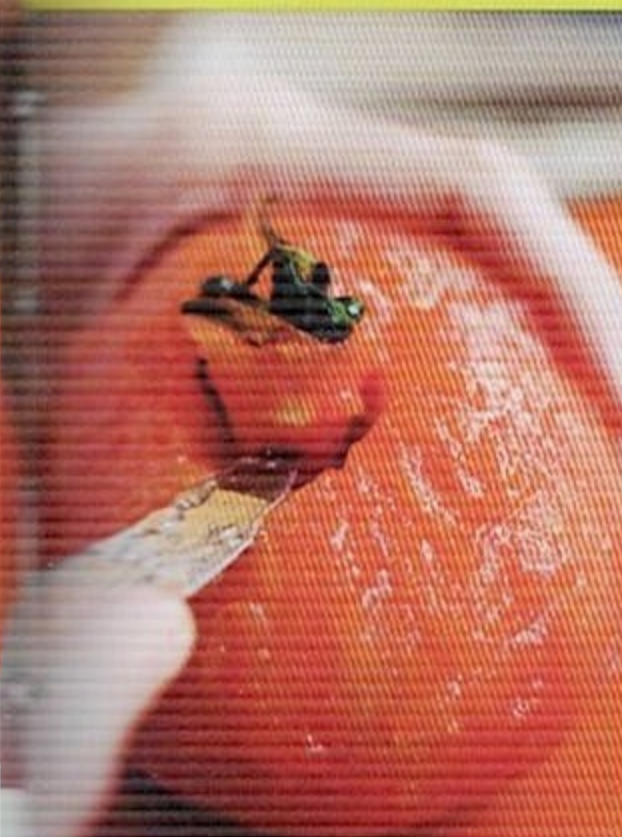
3



4



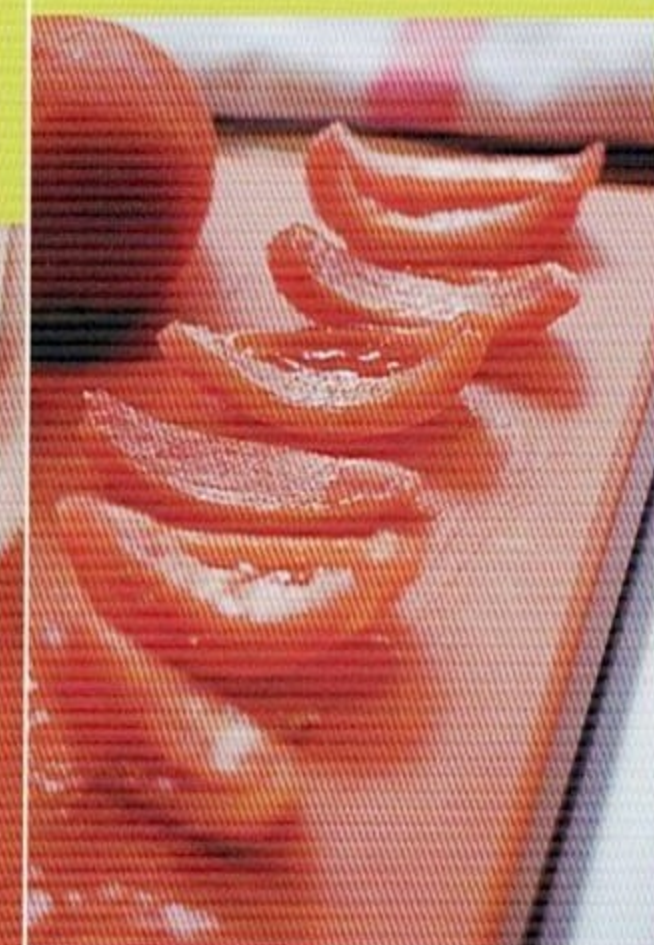
5



6



7



8



1 Острием ножа крестообразно надрежьте томаты сверху. Глубокие разрезы не нужны, хватит поверхностных – так будет легче очищать томаты от шкурки.

2 Опустите томаты в кастрюлю с кипящей несоленой водой. Подержите в кипятке 10–12 секунд и слейте воду.

3 Ошпаренные томаты положите в миску с холодной водой и льдом. Это нужно, чтобы они быстро охладились и не размякли от жара. Подержите их в воде около 1 минуты.

4 Извлеките томаты из ледяной воды. Там, где надрезано, зажмите кожу между кончиком ножа и большим пальцем. Медленно потяните, чтобы ее удалить.

5 Острием маленького ножа сделайте разрез вокруг плодоножки томата, чтобы получился конус. Удалите его.

6 Очищенные от кожицы томаты порежьте четвертинками и ножом удалите семечки, как показано на фотографии, чтобы осталась одна мякоть.

7 Так у вас получатся красивые лепестки из томатов: используйте их для украшения блюд и салатов.

8 Вы можете также острым ножом порезать их мелкими кубиками, чтобы использовать в сыром виде или приготовить из них конкассе (см. с. 32).

78 |

ТЕЛЯЧЬЕ ЖАРКОЕ В ЧУГУНКЕ С МРАМОРНОЙ ФАСОЛЬЮ, ШАЛФЕЕМ И КОФЕ

Что может быть лучше хорошего телячьего жаркого в чугушке! Чтобы жаркое удалось, покупайте молочную телятину. Конечно, она дороже, но и гораздо вкуснее. Кофе я нередко использую как пряность, дающую жареный привкус и легкую приятную горчинку. Попробуйте и наслаждайтесь!

1 Фасоль «борлотти»

Накануне залейте сухую фасоль «борлотти» водой и поставьте в холодильник. На следующий день слейте воду и сварите фасоль в воде с овощами для аромата, букетом гарни, гвоздикой и перцем. Варите около 40 минут, в середине варки посолите. Слейте с отваренной фасоли воду.

2 Телячье жаркое

Налейте в чугунок арахисовое масло, нагрейте и положите сливочное масло. Когда масло зарумянится, положите телятину, предварительно приправив ее солью. Обжарьте со всех сторон, добавьте листья шалфея, букет гарни, лук и давленный чеснок. Поджаривайте приправы 2–3 минуты, затем влейте виски. Поставьте в духовку, нагретую до 180 °С (термостат 6) примерно на 20 минут (15 минут на каждые 500 г), не закрывая крышкой. В середине жарки добавьте еще теплую фасоль и закройте чугунок крышкой. Выньте букет гарни. Если надо, выпарите выделившийся при жарке сок и добавьте кусочек несоленого сливочного масла, чтобы фасоль смешалась с соком.

3 Выньте жаркое и тонко его нарежьте. Подавайте с фасолью «борлотти». Поперчите и слегка посыпьте все блюдо мелко молотым кофе и флер-де-сель.

НА ЗАМЕТКУ | Если вы используете свежую фасоль, нет нужды ее замачивать.

Фасоль

200 г сухой белой фасоли «борлотти»
50 г овощей для аромата (морковь, лук)
½ букет гарни
1 гвоздика
6 зернышек перца
1 ст. л. крупной соли

Телячье жаркое

650 г телятины
10 листиков шалфея
1 букет гарни (1 лист лука-порея, 1 веточка петрушки, 1 веточка тимьяна, 1 лавровый лист)
6 шт. лука-батона
1 зубчик чеснока
40 мл виски
20 г полусоленого сливочного масла
½ ч. л. мелкой соли

Сервировка

Перец из мельницы
Кофе в зернах
в мельнице для перца
Флер-де-сель

| За столом с друзьями



ПРЕСТИЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ

5

Гости – отличный повод превзойти самого себя и самый подходящий случай, чтобы приготовить нечто изысканное.

В этой главе я предлагаю рецепты, вдохновленные моим парадным меню, но я упростила их, чтобы облегчить вашу задачу. Пусть некоторые из них потребуют от вас труда, внимания и времени – результат послужит вам достойной наградой!

В кулинарии, чтобы чего-то добиться, всегда приходится постараться, зато какую радость и удовлетворение испытываешь, когда удастся приготовить роскошное блюдо и доставить удовольствие своим гостям! В этом смысл нашей работы и причина, по которой мы вкладываем в нее столько сил.

ЯЙЦА-ПАШОТ

С ТОМАТНЫМ КЕТЧУПОМ, КАПЕРСАМИ И МАСЛИНАМИ

Я предлагаю вам блюдо, которое может показаться немного сложным, но на самом деле это не так. Готовить его очень просто: яйца, эспума или кетчуп. Кое-что вы даже можете приготовить накануне, например эспума или кетчуп.

1 Эспума из томатов

Размельчите блендером 1 кг нарезанных кусочками томатов, полученную массу протрите сквозь очень частое сито, чтобы собрать весь сок. Нагрейте сок с калганом и дайте настояться 30 минут. На 5 минут замочите в холодной воде пластинку желатина, добавьте к соку и дайте остыть. Посолите, поперчите, перелейте в сифон и вставьте 2 газовых баллончика. Уберите в холодильник.

2 Томатный кетчуп

В кастрюле распустите сахар и мед в белом бальзамическом уксусе. Доведите до кипения и на треть уварите. Добавьте все остальные ингредиенты. 20 минут варите на слабом огне. Дайте остыть и, если надо, посолите по вкусу.

3 Варка яиц

Разбейте яйца в порционные вазочки. Доведите до кипения 1 л несоленой воды с уксусом. При слабом кипении осторожно, одно за другим, вливайте яйца в воду, при этом ложкой помешивайте воду круговыми движениями. Варите 2 минуты. Выньте из воды шумовкой, опустите в холодную воду со льдом и положите на впитывающую бумагу (см. способ приготовления на с. 84). Разрежьте пополам маслины и каперсы.

4 Сервировка

На дно каждой тарелки положите 1 ст. л. кетчупа. В центре поместите яйцо, затем выложите каперсы и маслины. Не забудьте добавить эспума и капельку флер-де-сель.

Эспума из томатов

1 кг томатов
15 г калгана
1 пластинка желатина
Соль и перец

Томатный кетчуп

2 ст. л. сахара
1 ст. л. жидкого меда
30 мл белого бальзамического уксуса
250 г томатов
1 кусочек калгана
½ зубчика чеснока
¼ тайского перца «Чили»
1 щепотка мелкой соли

Яйца и гарнир

4 свежайших яйца
50 мл белого бальзамического уксуса
100 г черных оливок без косточек
2 ст. л. каперсов
Флер-де-сель

Оборудование

Сифон (необязательно)

ЕСЛИ У ВАС НЕТ СИФОНА | Размельчите в блендере 1 кг нарезанных кусочками томатов, полученную массу протрите сквозь очень частое сито, чтобы собрать весь сок. Нагрейте сок с калганом и дайте настояться 30 минут. На 5 минут замочите в холодной воде пластинку желатина, добавьте к соку. Хорошо перемешайте, чтобы желатин полностью растворился, затем дайте остыть. Взбейте 150 мл сильно охлажденных сливок и добавьте к приготовленной смеси, чтобы получился красивый мусс. Используйте, как указано в 4-м пункте рецепта.

НА ЗАМЕТКУ | Калган вы можете купить в азиатских магазинах. Его нетрудно узнать: он похож на свежий имбирь. У него неповторимый, изысканный и одновременно насыщенный вкус. Вы также можете использовать его, чтобы придать аромат супам и бульонам.

СОВЕТ | Все яйца должны быть экстрасвежими: у таких яиц белок вязкий и лучше покрывает желток во время варки.



ГОТОВИМ ЯЙЦА-ПАШОТ



1 Разбейте яйца в отдельные емкости. Так их будет гораздо легче влить в горячую воду для варки. Выбирайте только самые свежие яйца.



2 Нагрейте воду в кастрюле. Не солите, но добавьте белый уксус. Попробуйте воду (только не обожгитесь): вкус уксуса должен быть легко различим.



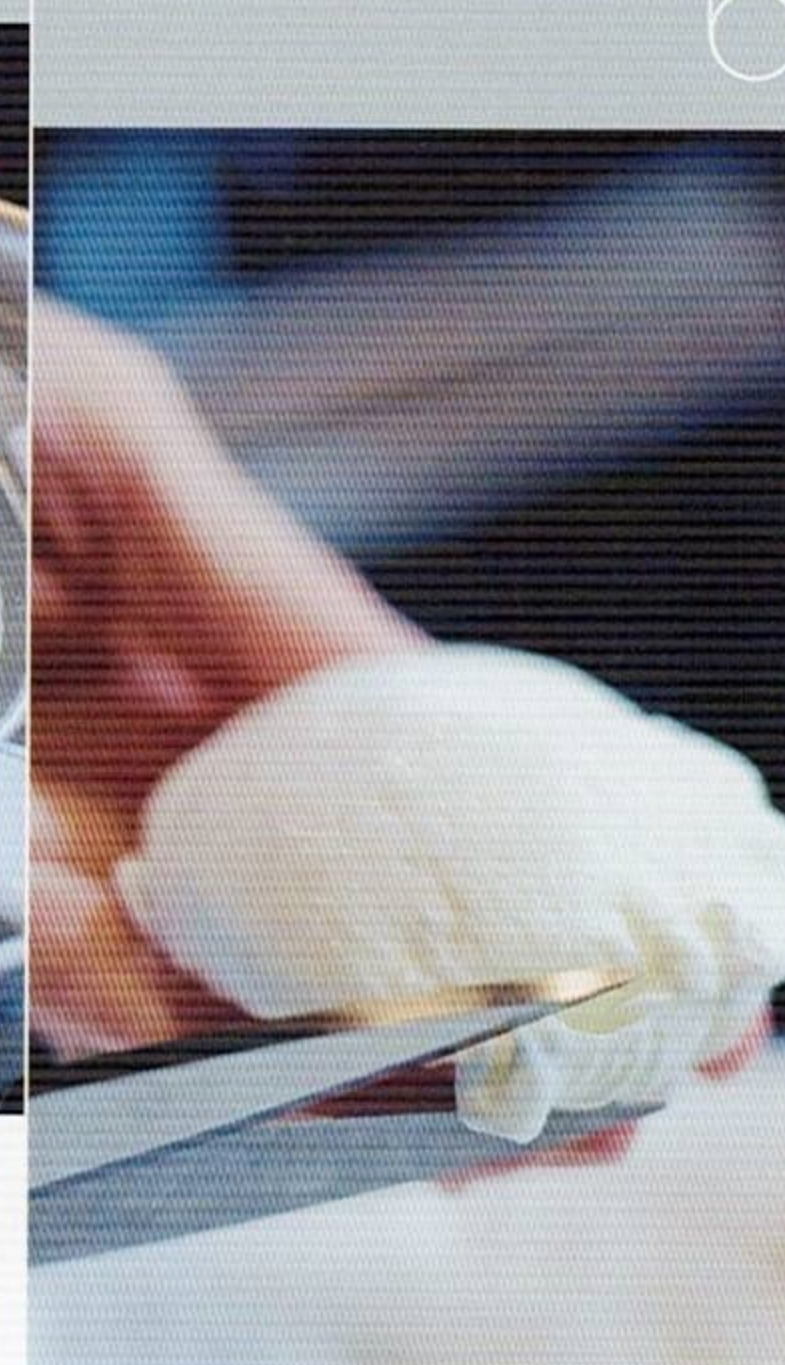
3 Доведите воду с уксусом до кипения. Уменьшите огонь, чтобы вода лишь слегка кипела, и круговыми движениями ложки заставьте ее вращаться.



4 Поднесите миску к поверхности кипящей воды и осторожно влейте яйцо в жидкость: оно должно «схватиться» почти немедленно. Дайте повариться 3–4 минуты, следя за тем, чтобы вода не кипела.



5 Осторожно выньте яйца шумовкой и опустите их в холодную воду со льдом. Дайте им остыть, но не больше 2–3 минут.



6 Слейте воду и ножницами срежьте неровные края, чтобы получились красивые круглые яйца-пашот правильной формы.

СУФЛЕ С СЫРОМ МИМОЛЕТ

На 4 порции | Приготовление 30 мин. | Выпекание 11 мин.

Открою секрет: чтобы суфле удалось... форму нужно идеально промазать маслом, чтобы приготовленная вами смесь легко проскользнула внутрь и при выпечке хорошо поднялась. Сыр мимолет придает блюду куда более интересный вкус, чем слишком избитый «тертый сыр». Лучше, если вы возьмете для суфле достаточно зрелый мимолет.

1 Суфле

Растопите полусоленое сливочное масло и добавьте муку. Перемешайте и не менее 20 минут подержите на слабом огне. Взбивая, влейте молоко, чтобы получился соус бешамель. Постоянно помешивая, 2–3 минуты поварите его на слабом огне, затем дайте остыть в течение нескольких минут. В снятую с огня смесь добавьте хорошо взбитые яичные желтки и тертый сыр мимолет. Посолите и поперчите, добавьте кумин. Держите смесь при комнатной температуре.

2 Подготовка форм

Смажьте формы растопленным маслом, затем поставьте их в холодильник. Когда масло застынет, снова смажьте и снова поставьте в холодильник, затем повторите операцию еще раз. Намазанные маслом формы посыпьте мелкой панировкой и постучите по ним, чтобы ссыпать излишек. Заранее разогрейте духовку до 180 °C (термостат 6; см. способ приготовления на с. 88).

3 Выпечка суфле

Взбейте яичные белки с кукурузным крахмалом в не слишком крепкую пену. Затем осторожно введите их в приготовленную для суфле смесь. Столовой ложкой заполните формы для суфле на $\frac{3}{4}$ высоты. Выпекайте в духовке 11 минут.

4 Заправьте салат и подавайте его к суфле. Каждое суфле украсьте одной стружкой сыра мимолет.

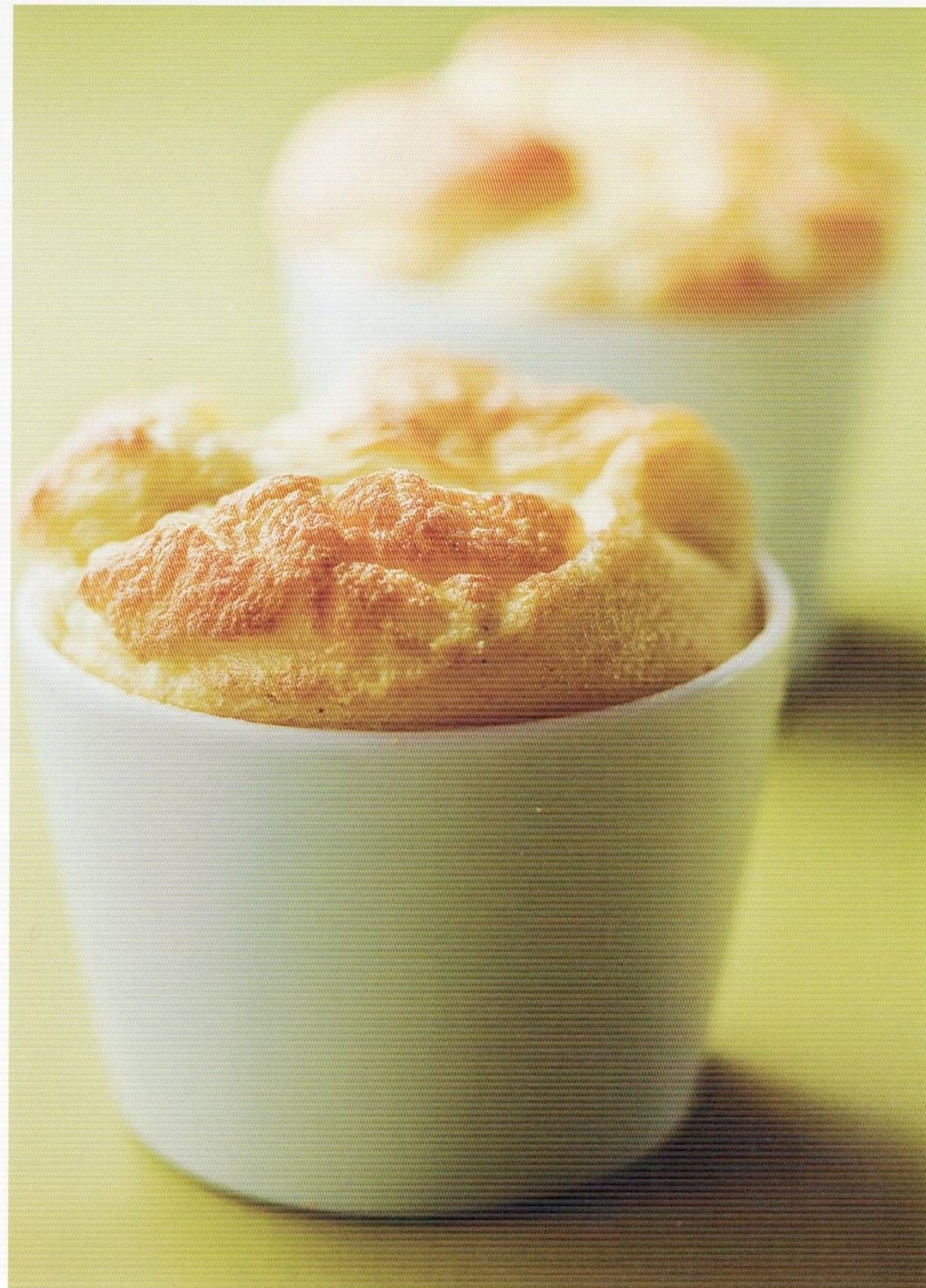
Суфле

50 г полусоленого сливочного масла
50 г муки
0,5 л молока
5 яичных желтков
100 г тертого сыра мимолет
1 щепотка кумина
50 г растопленного сливочного масла
100 г мелкой панировки
8 яичных белков
 $\frac{1}{2}$ ч. л. кукурузного крахмала
Мелкая соль и перец из мельницы

Салат для гарнира

4 пучка рукколы
1 ст. л. белого бальзамического уксуса
3 ст. л. оливкового масла

НА ЗАМЕТКУ | Готовя суфле, не совершайте распространенную ошибку, взбивая белки в слишком крепкую пену. С одной стороны, вам будет труднее смешать их с приготовленной смесью для суфле, а с другой – то, что белки крепко взбиты, еще не значит, что в них больше воздуха и суфле лучше поднимется. Чтобы добиться наилучших результатов, достаточно взбить их в пену средней крепости.



СМАЗЫВАЕМ МАСЛОМ ФОРМУ ДЛЯ СУФЛЕ

1



1 Приготовьте осветленное сливочное масло: распустите масло на слабом огне, не доводя до кипения, дайте ему постоять при комнатной температуре. Снимите поднимающуюся на поверхность пену и отделите образовавшуюся на дне сыворотку. Оставьте только жир.

2



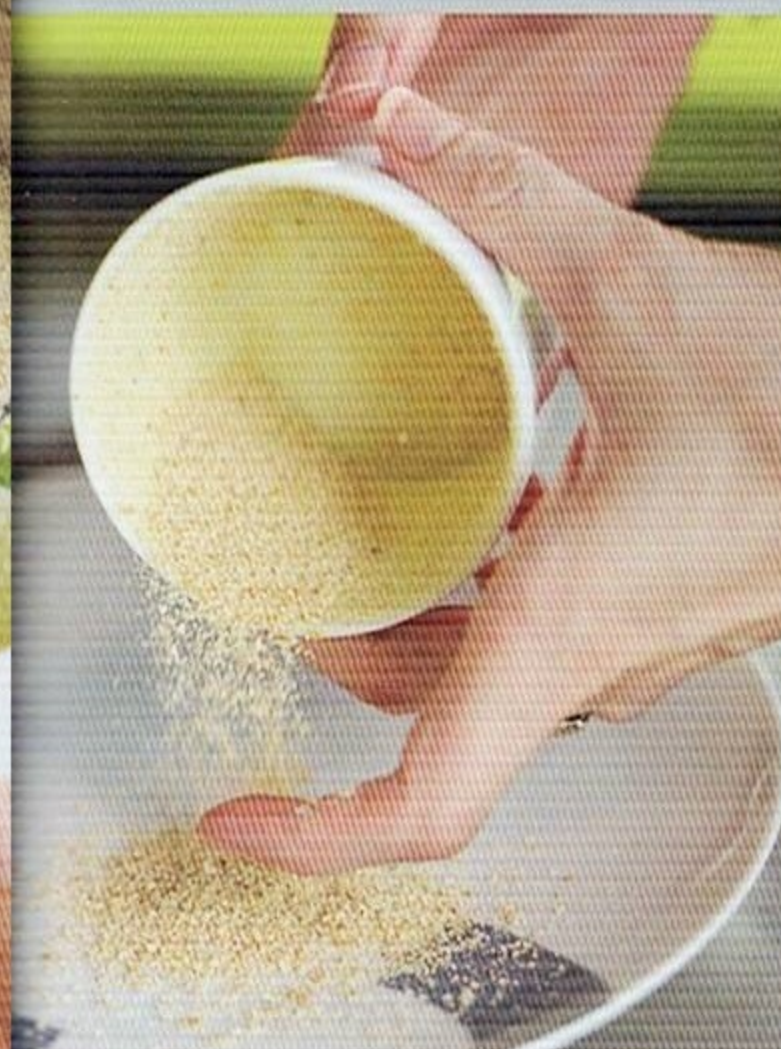
2 Предварительно поставьте формы для суфле в холодильник. Затем кистью тщательно смажьте их осветленным маслом, двигаясь снизу вверх, и снова поставьте их в холодильник, чтобы масло застыло. Таким образом промажьте формы 3 раза подряд.

3



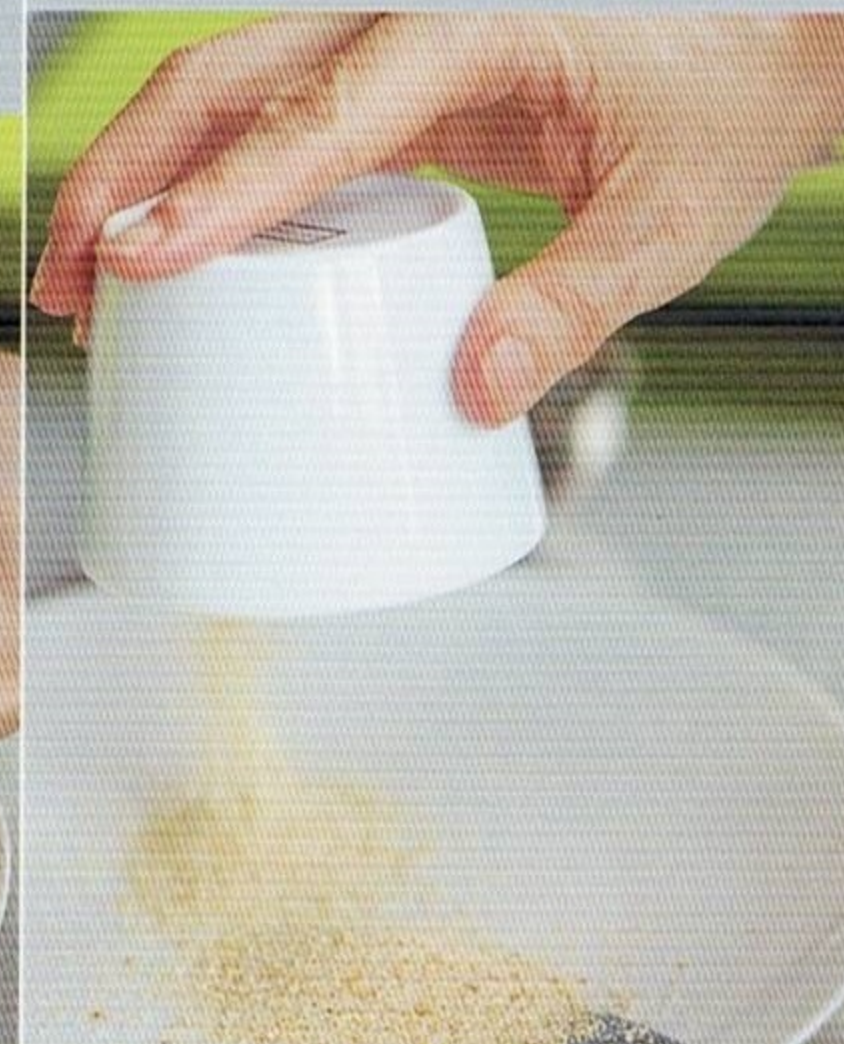
3 Всыпьте панировку в хорошо промасленные формы. Лучше взять очень мелкую и светлую панировку.

4



4 Поверните форму боком и поворачивайте так, чтобы панировка покрыла всю внутреннюю поверхность.

5



5 Переверните форму, чтобы высыпать весь излишек панировки, который не пристал к стенкам.

6



6 Вся поверхность формы покрыта маслом и панировкой: теперь суфле хорошо поднимется, потому что стенки формы не будут ему мешать.

КАМЕННЫЙ ОКУНЬ «МЕНЬЕР» С ЛУКОМ КОНФИ И ОРЕХОВОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Перед вами по-настоящему оригинальный и забавный рецепт. Предлагаю подать к рыбе кольца лука с ореховой карамелью! Не пугайтесь, если сперва это сочетание покажется вам странным. Поверьте, приготовленная по этому рецепту рыба будет очень гармоничной. Если у вас найдется время, я рекомендую вам еще и соус из желтого вина (из винограда «саваньен»), который отлично подходит к этому блюду.

1 Лук

Почистите лук и порежьте кольцами толщиной 1 см. Заверните в листок фольги с маслом и солью. Поставьте в духовку, разогретую до 180 °С (термостат 6) на 10 минут. Выньте из духовки и дайте остыть (см. способ приготовления с. 22).

2 Ореховая карамель

В течение 10 минут поджарьте грецкие орехи на противне в духовке при 180 °С (термостат 6). В кастрюле кипятите сахар с лимонным соком, пока не получится карамель. Добавьте кипящие сливки. Снимите с огня и хорошенько перемешайте. Порежьте поджаренные орехи и добавьте их в карамель с небольшим количеством орехового масла, переложите эту смесь в миску.

3 Жарка окуня

Приправьте куски окуня мелкой солью. Выложите их на сковородку с разогретым сливочным маслом той стороной, где кожица, чтобы получилась румяная корочка. Переверните и пожарьте еще не больше 1–2 минут. Снимите со сковороды и дайте полежать несколько минут.

4 Сервировка

Разложите по тарелкам кольца лука. В середину влейте ореховую карамель и положите рядом куски рыбы. Немедленно подавайте на стол.

ЕЩЕ ЛУЧШЕ | При желании вы можете в течение 3–4 минут прокипятить половину порезанного лука-шалота с ¼ литра желтого вина. Процедите сквозь частое сито, добавьте 50 мл сливок. Доведите до кипения, потом снимите с огня и понемногу, постоянно взбивая, добавьте в смесь 300 г сильно охлажденного сливочного масла. Посолите и подавайте к окуню.

Каменный окунь

4 порции рыбы по 70–80 г
Немного оливкового масла
Большой кусок
полусоленого
сливочного масла
Мелкая соль и флер-де-сель

Лук

2 красные луковицы
2 белые луковицы
20 г сливочного масла

Карамель

200 г ядер грецких орехов
140 г сахара
Несколько капель
лимонного сока
35 мл сливок
Немного орехового масла



УТИНАЯ ПЕЧЕНЬ СО «СНЭКИРОВАННОЙ» ДЫНЕЙ

Я всегда считала, что миндаль прекрасно сочетается с дыней. Поэтому я и придумала это блюдо со сладко-соленым вкусом, который мне так нравится. Дыня привносит в него легкую фруктовую ноту и сладость, в которых и кроется вся прелесть... «Снэкировать» в кулинарии означает «сильно подрумянивать, не прожаривая». Возможно, этот способ жарки вам не знаком – он придает дыне непередаваемый вкус...

1 Дыня

Почистите дыню, выньте семена, отрежьте 8 ломтей ½ см толщиной, нарежьте их на прямоугольники. Оставшуюся дыню измельчите в блендере, вскипятите и выпарьте полученный сок в кастрюле так, чтобы он приобрел консистенцию сиропа.

2 Фуа-гра

Посолите и поперчите куски печени и 1–2 минуты жарьте их на сковороде без жира, на довольно сильном огне, перевернув 1–2 раза в зависимости от толщины. Выложите на впитывающую бумагу и держите в теплом месте в духовке. Протрите сковороду и в течение нескольких секунд обжарьте на ней до румяной корочки прямоугольники дыни.

3 Сервировка

Выложите горячие куски печени в середину тарелок, рядом положите по 2 дынных прямоугольника. Аккуратно приправьте несколькими каплями сока из дыни. Посыпьте печень флер-де-сель и украсьте очищенным свежим миндалем.

ЕЩЕ НАРЯДНЕЕ | Посыпьте сверху крупно порубленным жареным миндалем.

ЕЩЕ ЛУЧШЕ | Подайте к этому блюду чудесное миндальное молоко, вот его рецепт: смешайте 250 мл сливок, 250 мл молока, немного «Амаретто» и 125 г жареного миндаля, немного соли и перца. Кипятите, пока смесь не выпарится на четверть: у вас должен получиться негустой соус.

СОВЕТ | Обжаривайте утиную печень, но не прожаривайте ее полностью. Когда гости уже будут садиться за стол, вы сможете подогреть ее в духовке.



Утиная печень
4 куса печени по 80–110 г
Мелкая соль,
перец из мельницы,
флер-де-сель

Дыня
Одна маленькая
непереспелая дыня
8 шт. свежего миндаля

ПОШИРОВАННЫЙ СЮПРЕМ ЦЕСАРКИ С КРЕМОМ ИЗ ВОДОРΟΣЛЕЙ ВАКАМЕ

Я очень люблю готовить водоросли: у них оригинальный вкус, уникальная текстура, и они придадут блюдам, в которые их добавляют, необыкновенную свежесть. Вы без труда найдете их в эколавках. Если вакаме продается в соленом виде, а часто так и бывает, не забудьте замочить его на несколько минут, чтобы удалить излишки соли.

1 Цесарка

Надрежьте сюпремы по ширине так, чтобы они открылись «кошельком», как карман. Положите внутрь каждого кармашка 1 полоску водоросли комбу и закройте. Посолите и поперчите. Заверните сюпремы в термостойкую пищевую пленку, придав им форму колбасок. Опустите в кипящую воду, затем выключите огонь. Оставьте поширяться на 25 минут.

2 Крем из водорослей

Примерно на 10 минут замочите комбу в сливках. Когда они настоятся, выньте комбу. В кастрюльке с кусочком сливочного масла обжарьте, не зарумянивая, мелко порезанный лук-шалот. Влейте белое вино, прокипятите и влейте овощной бульон. Добавьте порезанную вакаме, поварите несколько минут, положите масло и хорошенько перемешайте либо венчиком, либо ручным миксером. Влейте настоянные на водорослях сливки и перемешайте миксером. Процедите сквозь сито, добавьте соль и перец по вкусу.

3 Сервировка

Снимите с колбасок из цесарки пленку и порежьте их ломтиками. Полейте каждый кусочек соусом, слегка присыпьте флер-де-сель и немедленно подавайте на стол.

Сюпрем цесарки

4 сюпрема цесарки
5 г водорослей комбу
Мелкая соль
Перец из мельницы

Крем из водорослей

8 г водорослей комбу
кусочками
200 мл сливок
1 лук-шалот
20 мл белого вина
100 мл овощного бульона
8 г водорослей вакаме
100 г сливочного масла
Флер-де-сель



АССОРТИ ИЗ ВОЗДУШНОГО КАРТОФЕЛЯ

Что может быть аппетитнее – и сильнее поразить гостей, – чем блюдо, полное воздушного картофеля! Это рецепт от шеф-повара, но, по-моему, он доступен всем, кто любит готовить. Воздушный картофель – одно из фирменных блюд моего отца: он готовил его для детей посетителей, приходивших к нему в ресторан. Да и сама я в детстве постоянно им лакомилась...

1 Помойте и очистите картофель. Нарежьте его ломтиками толщиной 3 мм. Помойте их и обсушите на чистой ткани.

2 Сухие ломтики картофеля опустите во фритюр, нагретый до 140 °С. Постоянно помешивайте масло деревянной лопаткой. Как только ломтики начнут вздуться (примерно через 5 минут), выньте их шумовкой и опустите во второй, более горячий фритюр (180–190 °С). Продолжайте помешивать, чтобы картофель вздулся.

3 Выньте картофель из фритюра и выложите на впитывающую бумагу. Посолите и приправьте пряностями по своему вкусу. Достаточно посыпать картофель пряностями и осторожно перемешать, чтобы не раздавить его. Наслаждайтесь...

НА ЗАМЕТКУ |

- Первый раз картофель можно жарить заранее, тогда потом будет достаточно пожарить его во втором фритюре, нагретом до 180 °С.
- Вы даже можете хранить ломтики картофеля после первой жарки в морозильнике.
- Не режьте картофель слишком тонкими ломтиками, иначе они не вздуются.
- Готовый картофель немедленно подавайте на стол.
- Никогда не готовьте это блюдо, если в кухне находятся дети.
- Выбирайте для этого блюда только сорта картофеля с крепкой сухой мякотью.

1 кг картофеля «агрия»
4 л арахисового масла (для
2 фритюров, нагретых
до разных температур)
Соль

Приправы для ассорти
Карри
Смесь специй «тандури»
Паприка
Соль с травами

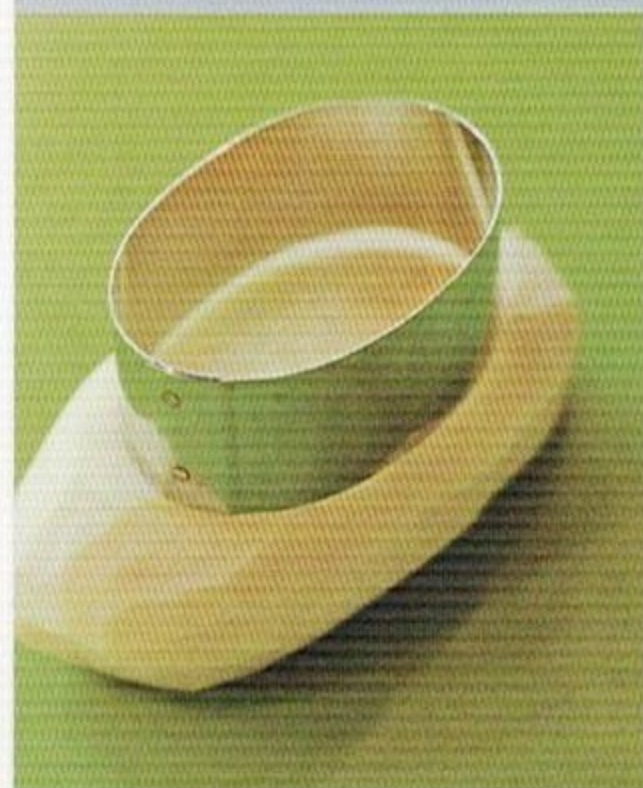
Оборудование
1 термометр

| Престижные рецепты



ГОТОВИМ ВОЗДУШНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

1



1 Очистите и ополосните картофель. Выберите овальную форму подходящего размера для нарезки.

2



2 Погрузите форму для нарезки в картофель, чтобы извлечь кусок в виде правильного овала.

3



3 Теркой «мандолиной» или ножом разрежьте полученные куски картофеля ломтиками толщиной 3–4 мм.

4



4 Обсушите картофельные ломтики чистой тканью.

4



4 Снимите миску с водяной бани и добавьте молоко (и/или сливки). Снова вымешайте лопаточкой.

5



5 Полученную смесь уберите в холодильник и время от времени перемешивайте, чтобы она загустела. Обратите внимание: она не должна затвердеть!

6



6 Теперь влейте готовую смесь в сифон, закройте его, вставьте баллончик с углекислым газом.

7



7 Встряхните сифон и раскладывайте эспума, нажимая на клапан.

ДЕСЕРТЫ

6

Для меня слово «Десерты» пишется с большой буквы «Д». Никогда не перестану удивляться, сколько же всего можно приготовить из двух-трех яиц, муки, масла и сахара! В этом разделе мне пришло в голову предложить вам самые разные рецепты, чтобы вы смогли открыть для себя кое-какие способы приготовления, которые, когда вы их узнаете, позволят вам создавать собственные кулинарные шедевры. А еще вы убедитесь, что источником моего вдохновения стали великие классические рецепты, которые я интерпретирую по-своему. Итак, теперь ваш черед изобретать и переделывать на свой лад то, что я вам рекомендую!

ПИРОГ ТАТЕН ПО-НОВОМУ

В этом очень своеобразном рецепте я заменила обычное тесто для пирога миндальной «черепицей». У меня получился яблочный «татен» – одновременно тонкий и тающий во рту, мягкий и вместе с тем хрустящий. Пальчики оближешь!

1 Ванильная эспума

Накануне смешайте сливки с содержимым ванильного стручка. Перелейте в миску, прикройте и на 1 ночь поставьте в холодильник, чтобы смесь настоялась. На следующий день смешайте ванильные сливки с сахарной пудрой. Влейте в сифон и вставьте 1–2 газовых баллончика. Поставьте в холодильник.

2 Соус

В кастрюле смешайте $\frac{2}{3}$ сахара (30 г) с корицей. Помешивая, нагрейте на слабом огне, чтобы сахар растаял и карамелизовался. Снимите с огня, влейте молоко. В миске смешайте оставшийся сахар с яичными желтками. Сверху влейте молоко с карамелью и несколько секунд поварите на слабом огне, как английский крем. Снимите с огня, перелейте в миску и дайте остыть.

3 Яблоки в карамели

Почистите яблоки, нарежьте круглыми кусочками и смешайте их с соком лайма. Положите масло на сковородку и слегка его подрумяньте (у вас должно получиться масло нуазет, см. с. 6), добавьте в него яблочные шарики. Посыпьте сахаром. Обжарьте и карамелизуйте 2 минуты. Поместите яблоки в дуршлаг, чтобы дать стечь излишкам жира. Дайте остыть в течение 10 минут.

4 Сервировка

Когда яблоки остынут, разложите их по 4 стаканам. Сверху залейте соусом с корицей. Наискось разложите миндальную «черепицу» по стаканам и, нажимая на краник сифона, залейте ванильной эспума. Сверху присыпьте щепоткой корицы. Вы можете также подать «черепицу» отдельно, как на фотографии.

4 готовых миндальных печенья «черепица»

Яблоки

2 яблока «гольден»
или «пінк леди»
Сок 1 лайма
15 г полусоленого
сливочного масла
30 г мелкого сахара

Ванильная эспума

250 мл сливок
1 стручок ванили
10 г сахарной пудры

Соус с корицей

45 г сахара
3 щепотки корицы
+ для украшения
120 мл молока
3 яичных желтка

Оборудование

Сифон (необязательно)

Десерты



ГОТОВИМ АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ С КАРАМЕЛЬЮ И СПЕЦИЯМИ

1



1 В кастрюле смешайте молоко с пряностями (здесь с китайской корицей), доведите до кипения, снимите с огня, закройте крышкой и дайте остыть.

2



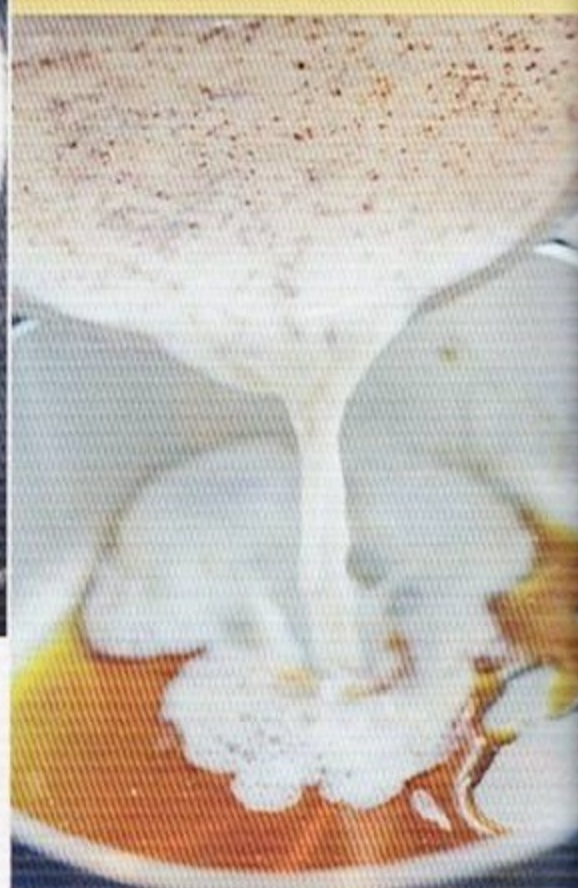
2 В миске смешайте яичные желтки с сахаром. Слегка взбейте смесь, чтобы она посветлела и немного пенилась.

3



3 В кастрюльку всыпьте сахарную пудру. Почти непрерывно помешивая, нагрейте на слабом огне, чтобы сахар растаял и карамелизовался. Следите за тем, чтобы карамель не подгорела.

4



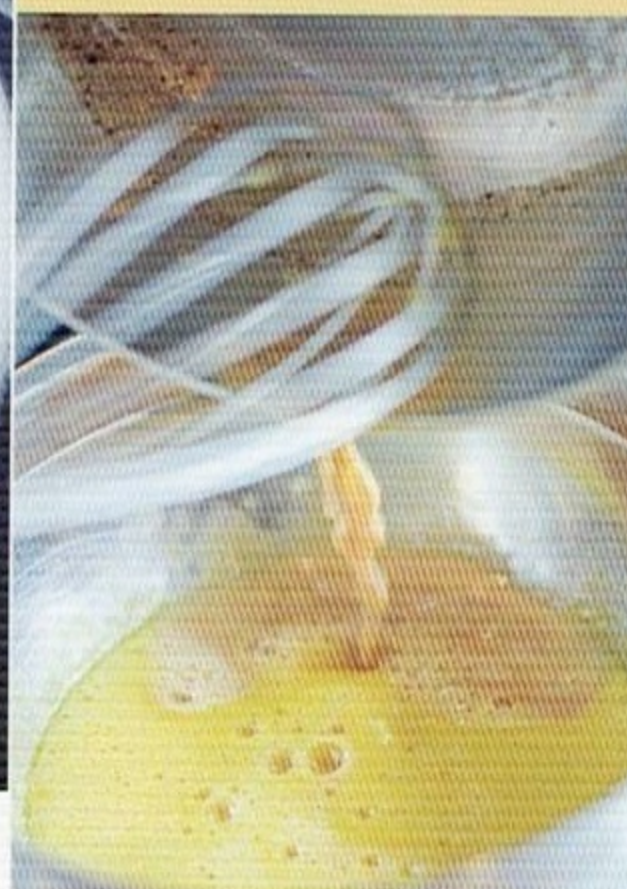
4 Снимите кастрюльку с огня и сверху влейте молоко, настоящее на китайской корице. Хорошо перемешайте.

5



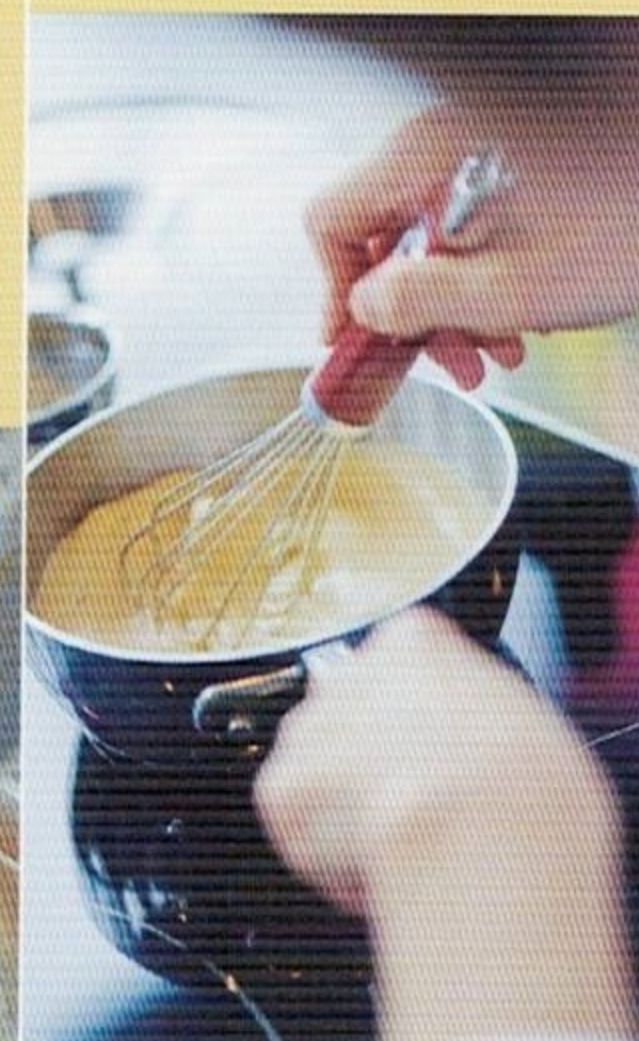
5 У вас получилось молоко с карамелью. Перелейте его в миску и дайте остыть несколько минут.

6



6 Влейте в молоко с карамелью смесь желтков с сахаром. Хорошо перемешайте.

7



7 Постоянно помешивая, поддержите несколько минут на слабом огне. Снимите с огня, когда крем загустеет. Следите за тем, чтобы он не кипел.

8



8 Через частое сито перелейте горячий крем в миску. Остудите перед употреблением.

На 4 порции | Приготовление 15 мин. | Варка в микроволновке 1 мин.

110 |

ЯИЧНЫЕ СНЕЖКИ С ФРУКТОВОЙ ПЕНОЙ

Для этого блюда не нужна ни духовка, ни кастрюля: вам понадобится только микроволновка! Эти снежки уникальны, их вкус и внешний вид совершенно не похожи на классический рецепт. Попробуйте непременно...

1 Английский крем «минутка»

30 секунд смешивайте в миске яичные желтки и сахар. Добавьте горячее молоко и сливки. Перемешайте и на 1 минуту поставьте в микроволновку на максимальную мощность (900 Вт). Снова перемешайте. Поварите подольше, если смесь недостаточно загустела или если вы удваиваете или утраиваете количество порций.

2 Пена из бананов и маракуйи

Смешайте фруктовые пюре, добавьте сахар и сливки. Перелейте смесь в сифон и вставьте 2 газовых баллончика. Поставьте в холодильник.

3 Яичные снежки с кокосом

Миксером на средней скорости взбивайте яичные белки с сахаром и половиной цедры, пока не получится крепкая блестящая пена. На 3 см высоты заполните белками пластиковые формочки диаметром 10 см и лопаткой разровняйте поверхность.

4 Поставьте взбитые белки в микроволновку на максимальную мощность (900 Вт) на 30 секунд (на 4 формочки), затем аккуратно выньте снежки из формочек и дайте им остыть в течение 15 минут. Осторожно обваляйте снежки в кокосовой стружке.

5 Сервировка

Разложите английский крем в 4 прозрачных стакана или креманки. Сверху с помощью краника выдавите пену из банана и маракуйи и наконец очень аккуратно выложите обваленные в кокосовой стружке снежки. Немедленно подавайте на стол.

ЕСЛИ У ВАС НЕТ СИФОНА | Накануне смешайте 250 мл сливок с мелко натертой цедрой 1 лайма. Поставьте в холодильник и дайте настояться 24 часа. На следующий день взбейте сливки с 35 г сахара, чтобы получился ароматный крем шантильи. Затем, осторожно взбивая, добавьте 100 г фруктового пюре из маракуйи. Используйте, как указано в рецепте.

ЧТОБЫ СЭКОНОМИТЬ ВРЕМЯ | Необходимые для приготовления пены фруктовые пюре вы можете купить в отделе замороженных фруктов. Вы также можете приготовить их из свежих фруктов, измельченных в блендере.

НА ЗАМЕТКУ | Если вы удваиваете или утраиваете количество ингредиентов для приготовления английского крема, поддержите его в микроволновке подольше, но время от времени проверяйте готовность и перемешивайте.

ХИТРОСТЬ | Если готовые снежки покажутся вам слишком крупными, вырежьте из них формочкой кружки диаметром 4–5 см. Получится еще красивее!

! Десерты

Яичные снежки
5 яичных белков
60 г мелкого сахара
½ мелко нарезанной
цедры лайма
250 г свеженатертого кокоса

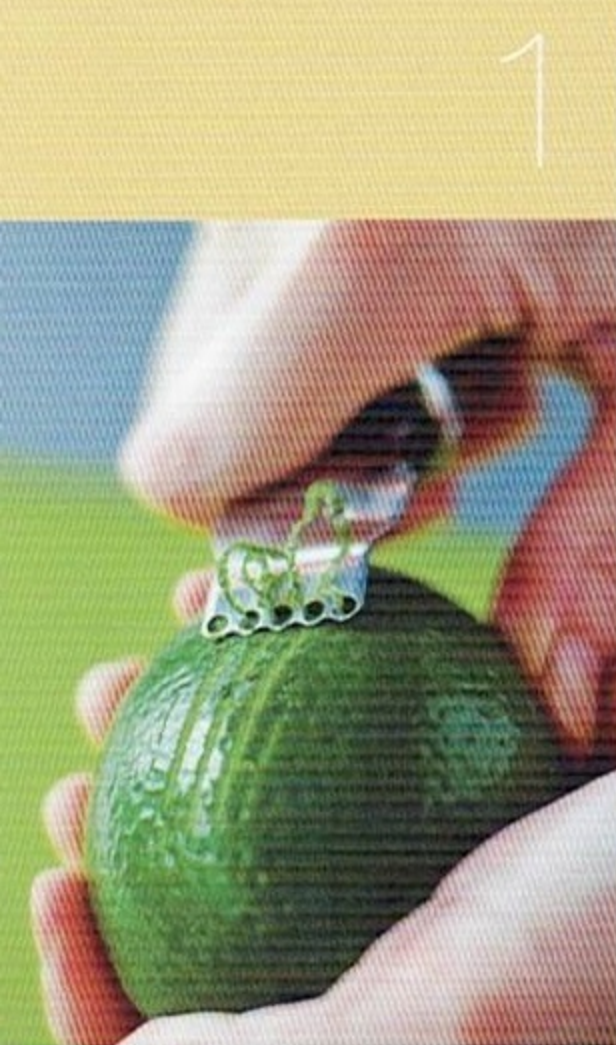
**Английский крем
«минутка»**
2 яичных желтка
35 г мелкого сахара
100 мл молока
100 мл сливок

Пена из банана и маракуйи
100 г пюре из маракуйи
100 г бананового пюре
25 г мелкого сахара
120 мл очень
холодных сливок

Оборудование
Сифон (необязательно)



ГОТОВИМ «ПЛАВУЧИЕ ОСТРОВА» С ЛАЙМОМ



1 Теркой для цедры снимите с лайма тонкую зеленую часть корки, не захватывая горькую белую часть. Мелко нарежьте полученную цедру.



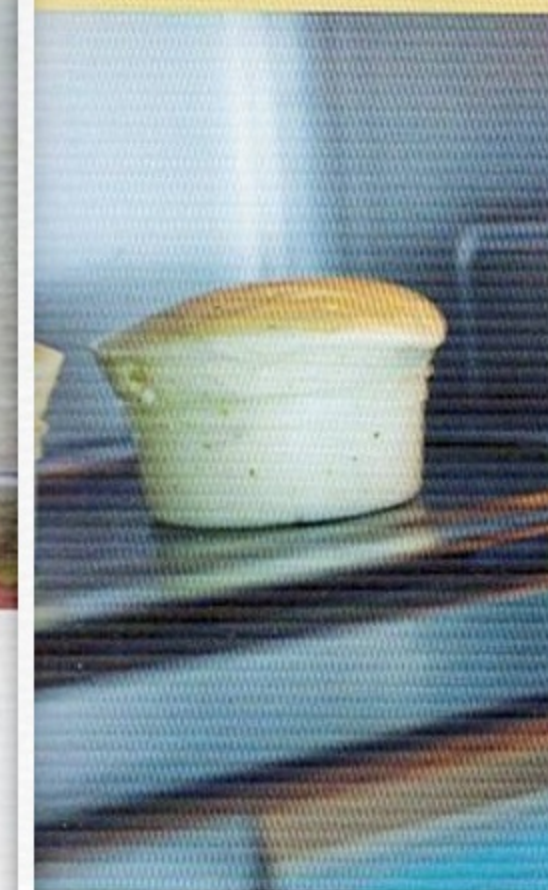
2 Отделите белки от желтков, перелейте их в чашу комбайна и сразу всыпьте весь сахар. Затем взбивайте их в течение нескольких минут и добавьте цедру.



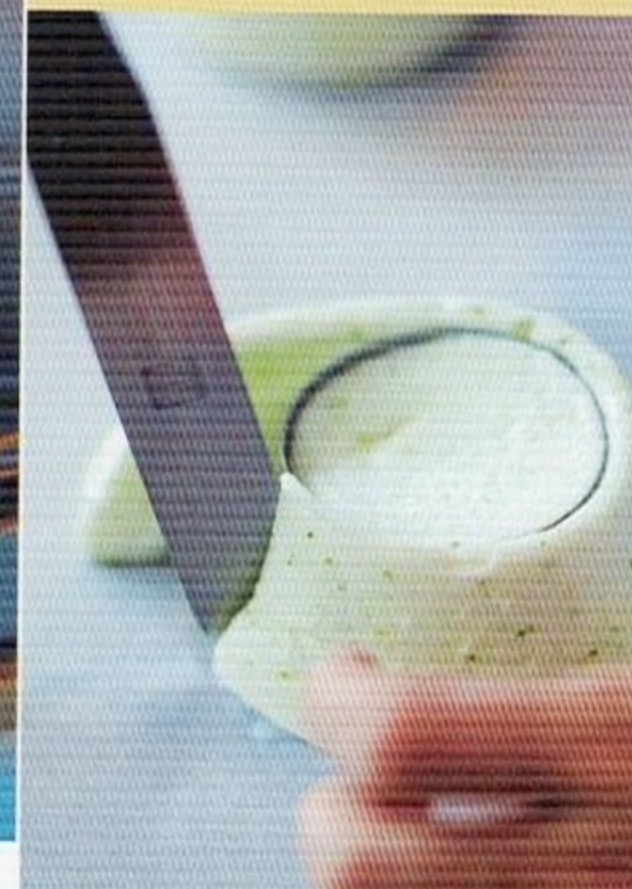
3 Хорошо взбитые белки должны держаться на венчике, не стекая.



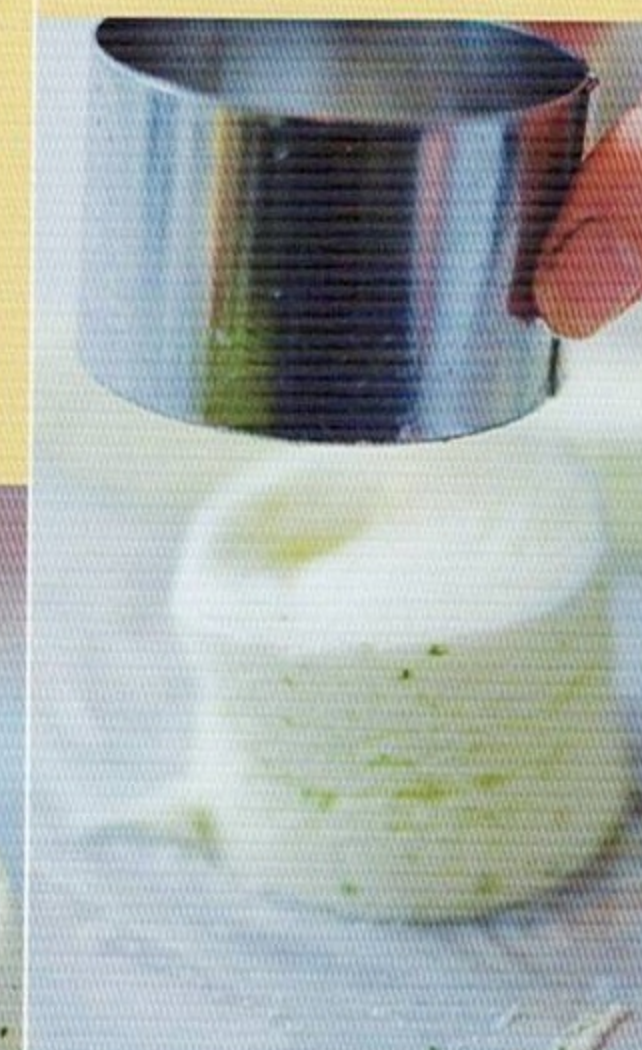
4 Столовой ложкой наполните взбитыми белками пластиковые формочки (или такие, которые можно ставить в микроволновку). В конце хорошенько разровняйте поверхность лопаткой или лезвием ножа.



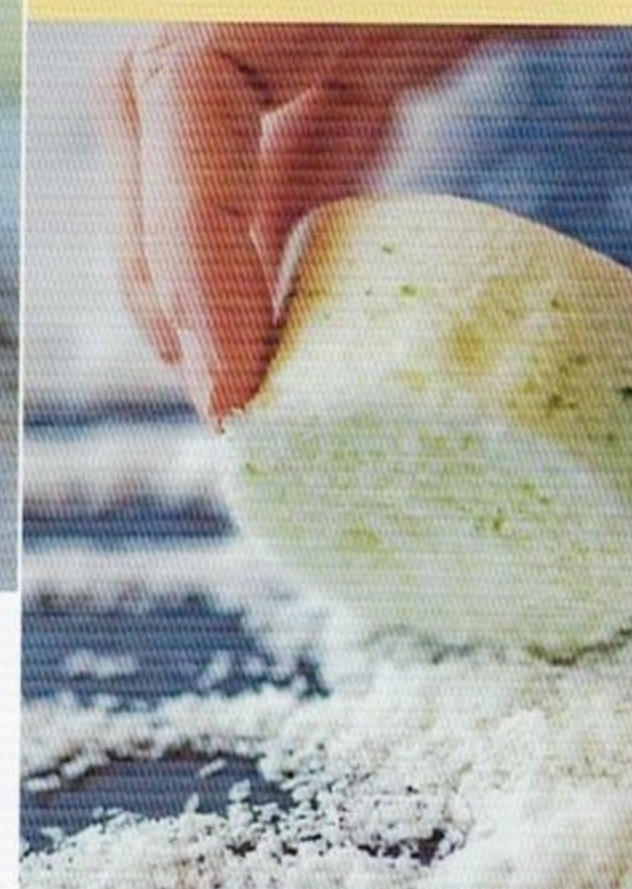
5 На 30 секунд поставьте формочки в микроволновку на максимальную мощность (900 Вт).



6 Выньте формочки из микроволновки. Извлеките снежки из формочек и с помощью формочки подходящего размера вырежьте из них цилиндры.



7 Осторожно вынимайте из формочки цилиндр из белка.



8 Насыпьте в тарелку кокосовую стружку и обваляйте в ней цилиндры, чтобы они целиком покрылись кокосом. Следите за тем, чтобы не повредить их.

На 4 порции | Приготовление 40 мин. | Варка 5 мин.
Замораживание 1 ночь | Охлаждение 2 ч.

ВАНИЛЬНО-АНАНАСОВОЕ ПАРФЕ

Это тончайшее сочетание ананаса с ванилью – одно из моих любимых. Выберите очень спелый ананас и гибкие и ароматные ванильные стручки. Этот десерт нужно готовить накануне.

1 Ванильное парфе

Накануне в течение 10 минут настаивайте сливки на содержимом разрезанного в длину и выскобленного стручка ванили. В кастрюле вскипятите сироп и влейте его в яичные желтки, затем смешивайте венчиком до получения холодной и пенистой смеси. Взбейте настоянные на ванили сливки в комбайне, как крем шантильи, затем смешайте их с яичным кремом. Полученную смесь перелейте в полукруглую форму. Поставьте в морозильник на 1 ночь.

2 Ананасовые кубики

На следующий день порежьте 40 г ананаса кубиками и в течение 1 часа настаивайте их в холодильнике на черных зернышках, выскобленных из половинки ванильного стручка.

3 Ананасовое желе

На 30 секунд поставьте смесь ананасового пюре с сахаром в микроволновку на максимальную мощность (900 Вт). Замочите в холодной воде пластинки желатина, затем слейте воду и смешайте желатин с пюре. Слейте жидкость с ананасовых кубиков и влейте желе в форму для вырезания размером с форму для парфе, добавив в него кубики ананаса. Поставьте в холодильник не меньше чем на час, чтобы желе «схватилось».

4 Шоколадный соус

Нагрейте сахар с размельченным ананасом. Растопите наломанный кусками шоколад на водяной бане, добавьте его в ананасовое пюре и хорошенько перемешайте.

5 Сервировка

Выложите парфе на ананасовое желе, полейте шоколадным соусом и немедленно подавайте на стол.

Ванильное парфе

350 мл сливок
1 стручок ванили
90 мл готового сахарного сиропа
2 яичных желтка

Ананасовые кубики

40 г ананаса «Виктория»
½ стручка ванили

Ананасовое желе

200 г размельченного блендером ананаса
20 г мелкого сахара
2 пластинки желатина

Шоколадный соус

25 г мелкого сахара
125 г размельченного блендером ананаса
110 г молочного шоколада

НА ЗАМЕТКУ | Прежде чем готовить желе из ананаса или киви, всегда ставьте фрукты в микроволновку, чтобы нагреть их и устранить фруктовые ферменты, которые не дают желе застыть.

ХИТРОСТЬ | На этапе 1 желательно, чтобы, когда вы смешиваете яичный крем и взбитые сливки, они были примерно одинаковой консистенции. Иначе говоря, взбитые сливки не должны быть чересчур крепкими, поэтому взбивайте их не слишком долго.



ГРУШИ ПОШИРОВАННЫЕ

С ВАНИЛЬЮ, ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫМ ЛИКЕРОМ И КОФЕЙНЫМ ФОНДАНОМ

Такие груши подаются с изумительным кофейным фонданом, который вы можете приготовить накануне, чтобы сэкономить время в тот день, когда придут гости. Готовьте этот десерт осенью из прекрасных сезонных груш.

1 Фондан

Накануне на 1 ночь поставьте в холодильник молоко с раздробленными кофейными зернами. На следующий день смешайте в миске яичные желтки, целое яйцо и сахар. Влейте настоящее на кофе молоко и процедите через сито, затем перемешайте. Варите на слабом огне, как английский крем, чтобы добиться нужной консистенции. На несколько минут замочите в холодной воде желатин и добавьте его в смесь. Размешайте миксером и процедите через частое сито. Добавьте анисовый ликер. Накройте пленкой и дайте остыть в течение 15 минут. Снова смешайте миксером, добавляя мягкое, но не растопленное сливочное масло. Полученную смесь разлейте в 4 формы для вырезания. Поставьте в холодильник не меньше чем на 2 часа.

2 Груши пошированные

В кастрюле вскипятите 1 л воды с сахаром, разрезанным пополам стручком ванили и черносмородиновым ликером. Почистите груши. Разрежьте их в длину на половинки, вырежьте завязи и опустите груши в сироп. Пошируйте 20 минут. Снимите с огня, слейте сироп и кипятите его, чтобы он стал более концентрированным.

3 «Черепицы»

Заранее нагрейте духовку до 200 °С (термостат 6–7). Смешайте сахарную пудру с мягким сливочным маслом и содержимым стручка ванили. Затем введите яичный белок и муку. Полученное тесто раскатайте на доске, покрытой вощеной бумагой, и вырежьте печенье «черепица». Выпекайте 6 минут в горячей духовке. Как только вынете «черепицы» из духовки, тут же снимите их с бумаги и наклейте на скалку, чтобы придать им округлую форму.

4 Сервировка

Разложите кофейные фонданы по тарелкам, ложкой сделайте в них углубления, чтобы поместить туда груши. Слегка полейте сиропом и к каждой порции подавайте печенье «черепица».

ЕЩЕ ЛЕГЧЕ | Положите тесто для «черепиц» в кондитерский мешок с гладкой насадкой небольшого диаметра и выдавливайте маленькие порции правильной формы размером с орех. Затем слегка придавите их лопаткой и выпекайте, как указано в рецепте.

Груши
150 г мелкого сахара
1 стручок ванили
150 г черносмородинового
ликера
4 груши

Кофейный фондан
200 мл молока
16 г кофе в зернах
3 яичных желтка
1 яйцо
160 г мелкого сахара
2½ пластинки желатина
10 мл анисового ликера
180 г сливочного масла

Ванильные «черепицы»
30 г сахарной пудры
30 г сливочного масла
1 стручок ванили
1 яичный белок
30 г муки



На 4 порции | Приготовление 15 мин. | Выпекание 15 мин.

118 |

КЛАФУТИ С ЧЕРЕШНЕЙ И КОРИЦЕЙ

Сейчас я часто пользуюсь китайской корицей. Как мне кажется, эта пряность при умелом употреблении дает очень приятное послевкусие. Китайская корица ароматнее индийской. В данном случае я добавляю ее в черешневый клафути. Получается очень аппетитно и оригинально. Лучше всего готовить его из сочной черешни «бурлат».

1 Клафути

Помойте черешню и очистите ее от черенков. Выньте косточки. На горячую сковороду положите кусочек сливочного масла и добавьте черешню. Обжаривайте 1 минуту, посыпьте сахарной пудрой, еще немного подержите на огне и откиньте на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Затем смешайте в миске мягкое сливочное масло со всеми остальными ингредиентами, кроме яйца, и замесите однородное тесто. В конце добавьте в тесто яйцо. Смажьте плоскую форму для выпечки сливочным маслом и влейте в нее тесто. Сверху положите черешни и 15 минут выпекайте в духовке при 175 °С (термостат 6). При выпекании клафути должен зарумяниться. Дайте ему остыть при комнатной температуре.

2 Крем с корицей

Взбейте сливки, смешанные с сахарной пудрой и корицей, чтобы получился достаточно (но не слишком) густой крем. Подайте его к клафути в соуснике.

Клафути

12 черешен
1 ст. л. сахарной пудры
85 г мягкого
сливочного масла
½ ч. л. сахара
85 г сахарной пудры
4 щепотки тертой корицы
85 г миндального порошка
5 г кукурузного крахмала
1 яйцо
10 г сливочного масла
для смазки сковороды

Крем с корицей

150 мл сливок
10 г сахарной пудры
4 щепотки тертой
китайской корицы

| Десерты



ПИРОГ С РЕВЕНЕМ И ЭСТРАГОНОМ

Ревень изумительно сочетается с эспумой из белого шоколада! Я очень часто применяю эстрагон при приготовлении десертов, салатов и своих фирменных блюд. Увы, эта чудесная травка используется совершенно недостаточно. Ее неповторимый аромат придает блюдам необычный вкус, не заглушая при этом остальные ингредиенты... Пробуйте!

1 Начинка из ревеня

Накануне порежьте мелкими кусочками очищенный ревень и положите его с сахаром и лимонным соком в дуршлаг, поставленный в миску. На ночь поставьте его стекать в холодильник. На следующий день 25 минут варите ревень в кастрюле на среднем огне, время от времени помешивая. В конце варки добавьте мелко нарезанный эстрагон. Поставьте в холодильник.

2 «Шортбред»

Руками смешайте все ингредиенты, чтобы получилось очень рассыпчатое тесто, довольно грубое, почти комковатое. Раскатайте его на противне, покрытом воощеной бумагой. Выпекайте в духовке при 150 °С (термостат 5) 15–20 минут. Выньте из духовки и дайте остыть.

3 Эспума из белого шоколада

Наломанный кусками белый шоколад растопите на водяной бане. Смешайте молоко с сахаром и влейте в растопленный шоколад. Взбивайте до получения однородной смеси. Добавьте сливки. Перемешайте и на 3 часа уберите в холодильник. Перелейте в сифон и вставьте 2 газовых баллончика. Поставьте в холодильник (см. способ приготовления на с. 32).

4 Сервировка

Выложите в тарелки начинку из ревеня, сверху положите «шортбред». В завершение украсьте эспумой из белого шоколада. Немедленно подавайте на стол.

ЕСЛИ У ВАС НЕТ СИФОНА | Разломите шоколад на куски и растопите на водяной бане. Смешайте молоко с сахаром. Доведите смесь до кипения и влейте ее в растопленный шоколад. Вымешайте до получения однородного крема. Дайте остыть при комнатной температуре. Отдельно блендером взбейте сливки в не очень крепкую пену и осторожно смешайте их с растопленным шоколадом. Немедленно используйте, как указано в 4-м пункте рецепта.

НА ЗАМЕТКУ | «Шортбред» – рецепт английского происхождения. Это разновидность песочного печенья, очень рассыпчатого и тающего во рту. Тесто может быть натуральным, как в этом рецепте, но вы можете также для аромата добавить в него немного мелко нарезанного имбиря.

Начинка из ревеня
350 г ревеня
35 г мелкого сахара
Сок ½ лимона
¼ пучка эстрагона

Масленное печенье «шортбред»
40 г полусоленого сливочного масла
18 г сахара-сырца
55 г муки
1 г разрыхлителя для теста
10 г картофельного крахмала

Эспума из белого шоколада
110 г белого шоколада
1,25 л цельного молока
5 г сахара
100 мл сливок

Оборудование
1 сифон (необязательно)

| Десерты



Шикарные снэки 5

Яйца-кокот с куркумой, шампиньонами и каштанами	6
Рийеты из сардин с виски и воздушным кремом из цветной капусты	8
Готовим мельбы	10
Лососина в маринаде, с пюре-муслин из зеленого горошка с васаби	12
Спагетти болоньезе по-домашнему	14
Кромески с сыром сен-марселен	16
Крем из каштанов с мягкими специями и сезонными грибами	18
Телячьи почки с джином и перцами	20
Готовим овощи конфи в конверте	22

Основные акценты 27

Помидоры с моцареллой по-новому	28
Писсаладьер по-новому, с хрустящим фенхелем и луковыми пикулями	30
Готовим томаты конкассе	32
Веррин из креветок «крангон» с цитрусовыми	34
Тунец средней прожарки и теплая эспума с водкой и лимоном	36
Жареное утиное филе с черешней	38
Свиное филе-миньон в чугунке с красным перцем конфи и ананасом	40

Вкусняшки 47

Воздушный крем из ириса «карамбар»	48
Мусс из шоколада и малины с зеленым анисом	50
Готовим эспума: рецепт с белым шоколадом	52
Пончики с клубнично-ванильной начинкой	54
Готовим заварное тесто	56
Мягкий бисквит с черным шоколадом	58
Смузи с каштанами и грейпфрутом	60

За столом с друзьями 65

Жареное седло барашка под коркой из пряных трав с горчицей «савора» и фиолетовой	66
Сморчки с эстрагоном и кремом из пармезана	68
Каменный окунь под коркой из герандской соли с голландским соусом и эстрагоном	70
Готовим каменного окуня под соляной коркой	72
Тонкий пирог с тунцом и соусом вьерж	74
Режем томаты кубиками	76
Телячье жаркое в чугунке с мраморной фасолью, шалфеем и кофе	78

Престижные рецепты 81

Яйца-пашот с томатным кетчупом, каперсами и маслинами	82
Готовим яйца-пашот	84
Суфле с сыром мимолет	86
Смазываем маслом форму для суфле	88
Каменный окунь «меньер» с луком конфи и ореховой карамелью	90
Утиная печень со «снэкированной» дыней	92
Пошированный скупрем (филе) цесарки с кремом из водорослей вакаме	94
Ассорти из воздушного картофеля	96
Готовим воздушный картофель	98

Десерты 105

Пирог Татен по-новому	106
Готовим английский крем с карамелью и специями	108
Яичные снежки с фруктовой пеной	110
Готовим «плавающие острова» с лаймом	112
Ванильно-ананасовое парфе	114
Груши пошированные с ванилью, черносмородиновым ликером и кофейным фонданом	116
Клафути с черешней и корицей	118
Пирог с ревенем и эстрагоном	120