

Vorspeisen

Ein Genuss der besonderen Art



John Lake

FALKEN

Картофельные равиоли с кровяной колбасой, кресс-салатом и картофельным пюре

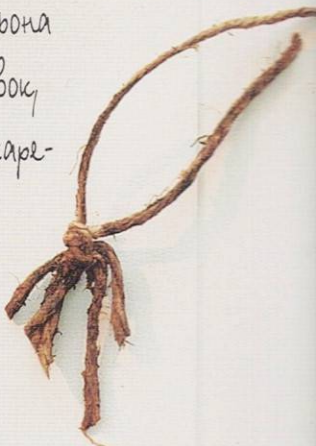
Картофельное пюре: 200 г хорошо разваривающегося картофеля, 20 г нарезанного кубиками сала, 2 лука-шалота, 8 столовых ложек оливкового масла, 300 мл бульона из птицы (с. 150), 6 столовых ложек винного уксуса, 6 столовых ложек сливок, соль, перец, 1 очищенное и нарезанное кубиками яблоко, 3 столовые ложки жареных семечек тыквы, 100 г кресс-салата

Равиоли: 160 г кровяной колбасы, 1 яичный белок, 2 большие картофелины, соль, перец, 1 столовая ложка майорана, 200 мл растительного масла

Для приготовления картофельного пюре лук-шалот, кубики сала потушить, смешать с предварительно протертым через сито картофелем. В пюре добавить масло, уксус, сливки, бульон; заправить по вкусу солью, перцем, нарезанным яблоком.

Тыквенные семечки поджарить, кровяную колбасу очистить и нарезать на 16 ломтиков толщиной примерно 3 мм. Картофель почистить и разрезать на 32 прозрачные дольки. Из картофельных долек вырезать кружочки диаметром 4–5 см.

Половину картофельных кружочков (16) смазать яичным белком, посолить и поперчить. На каждый кружок положить по ломтику кровяной колбасы и по 2 листика майорана, накрыть другим картофельным кружком и сильно прижать. Запекать в растительном масле. Готовые равиоли подавать на стол с листьями салата, которые надо «сбрызнуть» картофельным пюре. Блюдо посыпать жареными тыквенными семечками.





Маринованный телячий язык с хлебным хреном

Телячий язык:

1 перо зеленого лука, 1/4 клубня сельдерея, 1 луковица, 1 лавровый лист, соль, перец, 1 телячий язык, 2 моркови

Маринад:

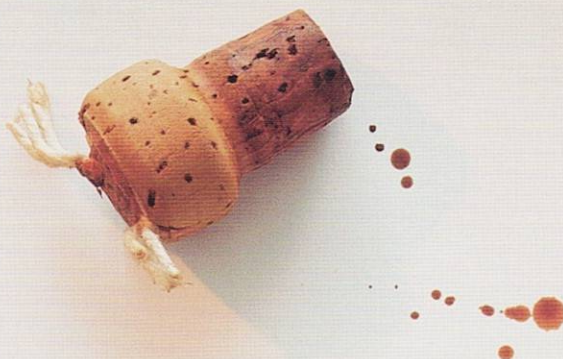
1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка натертого хрена (можно использовать готовый из банки), 4 столовые ложки подсолнечного масла, 1 столовая ложка минеральной воды, 1 столовая ложка уксуса из белого вина, 1 небольшая нарезанная кубиками луковица, соль, перец, сахар

Хлебный хрен:

80 г хлеба (мякоть, нарезанная кубиками), 30 г сливочного масла, 250 г бульона из птицы (с. 150), 25 г натертого хрена (можно из банки), соль, перец, 1-2 столовые ложки взбитых сливок

Картофель:

3 большие неразваренные картофелины, 1 луковица, 2 столовые ложки топленого масла, соль, перец, 1 столовая ложка сливочного масла, 3-4 столовые ложки бальзамического уксуса (с добавлением специй и трав)





Клубень сельдерея, зеленый и репчатый лук очистить, крупно нарезать и вскипятить в 1,5 л воды, заправив лавровым листом, солью и перцем. Положить в отвар говяжий язык, накрыть крышкой и варить в течение 2 часов до готовности. Примерно за полчаса до окончания варки добавить в бульон морковь.

Для приготовления маринада тщательно смешать перечисленные выше ингредиенты, добавить по вкусу соль, перец и сахар.

Язык вынуть из бульона, очистить от кожи. Вместе с вареной морковью нарезать тонкими продольными ломтиками и положить в маринад.

Хлебные кубики слегка обжарить в масле, залить бульоном и хорошо перемешать. Затем добавить хрен, соль и перец по вкусу. Оставить доходить на краю плиты. Перед подачей на стол хлебный хрен осторожными движениями снизу вверх перемешать со взбитыми сливками.

Почистить и порезать крупными дольками слегка недоваренный картофель. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками. Картофель и лук поджарить в горячем топленом масле до хрустящей корочки. Заправить по вкусу солью, перцем и полить маслом.

Тонкие ломтики языка и моркови подавать на стол с хлебным хреном и жареным картофелем, предварительно сбрызнутым бальзамическим уксусом.

Блюдо можно украсить зеленью (например, черемшой, луком-резанцом, укропом и др.), а также листьями салата.



Тушеная телячья ножка и бычьи мозги в маринаде из красного перца

Телячья ножка:

3 сладких красных перца, 7 столовых ложек оливкового масла, 1 телячья ножка с косточкой, соль, перец, 300 мл белого вина, 2 веточки тимьяна, 1 веточка розмарина, 2 зубчика толченого чеснока

Бычьи мозги:

4 кусочка бычьих мозгов по 60 г штука

Маринад:

5 столовых ложек оливкового масла, 1 столовая ложка винного уксуса, 2 столовые ложки бальзамического уксуса, 1 щепотка молотого сладкого стручкового перца, черешки, соль, перец

Сладкий красный перец разрезать пополам, очистить от семян, положить на противень, смазать 4 столовыми ложками оливкового масла, приблизительно на 10 минут поставить в разогретую печь-гриль. Слегка остудив, снять с перцев кожицу.

В горячем оливковом масле обжарить телячью ножку, заправить солью и перцем, влить белое вино. Стейки с телячьей ножкой плотно закрыть крышкой и поставить в предварительно разогретую до 250 °C духовку. Тушить на средней решетке в течение 1 часа.

Добавить в сотейник тимьян, розмарин, чеснок и очищенный красный перец, оставить тушиться еще 1,5 часа. Вынуть мясо из духовки, отделить его от косточки, вместе с предварительно размятым чесноком и зеленью завернуть в фольгу или плотно уложить в форму. На несколько часов поместить в прохладное место.

Из образовавшегося при тушении бульона удалить жир, вынуть и мелко нарезать перец. Заправить бульон кусочками перца, 5 столовыми ложками оливкового масла, уксусом, половым стручковым перцем. В полученный маринад добавить по вкусу соль, перец, а также нарезанную черемшу.

Бычий мозг как следует вымочить, залить холодной водой, довести до кипения. Затем уменьшить огонь и продолжать варить еще 2 минуты. Готовые мозги охладить в отваре.

Оставшуюся телячью ножку нарезать остро наточенным ножом на тонкие ломтики. Выложить их на 4 тарелки и подогреть в духовке.

Бычий мозг обдать горячей водой, нарезать кусочками или кубиками, запанировать в муке, поджарить до хрустящей корочки на горячей сковороде без добавления жира.

На тарелке между кусочками тушеной телячьей ножки равномерно распределить маринад из красного перца и добавить жареные бычий мозг.

Хлебный хрен:

80 г хлебной мякоти, 30 г сливочного масла, 250 г бульона из птицы, 25 г натёртого хрена (можно из банки), соль, перец, 1-2 столовые ложки взбитых сливок





Вареная спаржа с рыбой

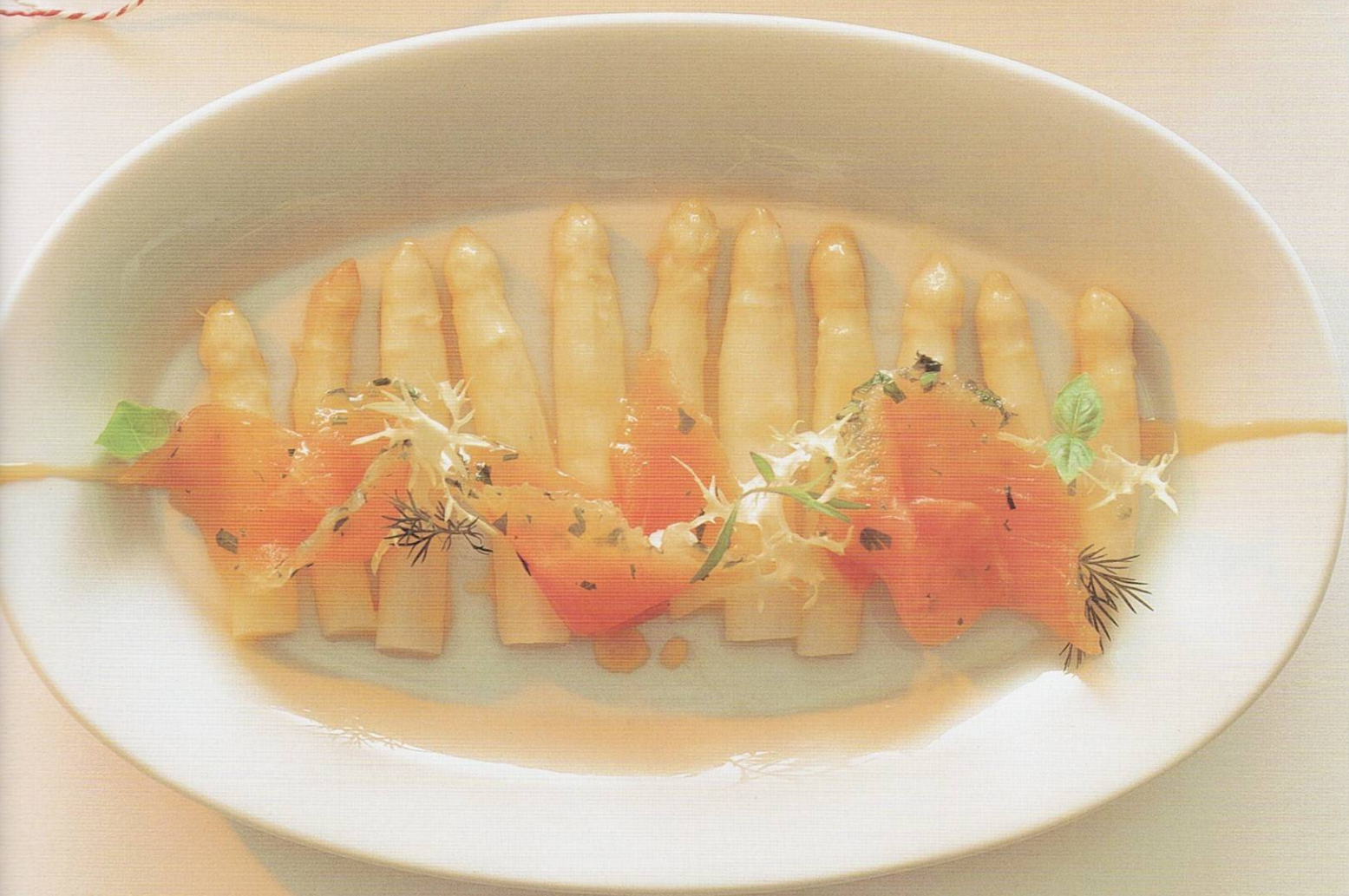
Филе рыбы с кожей, 2 столовые ложки морской соли, 2 столовые ложки сахара, натертая цедра 1 апельсина и 1 лимона, 150 г нарезанной зелени (укроп, петрушка, базилик, лук-резанец, эстрагон), 4 столовые ложки оливкового масла, 24 побега белой спаржи, 1 столовая ложка уксуса на основе тамбакского, 1 столовая ложка орехового масла, 300 мл свежевыжатого апельсинового сока, 2-3 семенные коробочки кардамона

Филе рыбы (кумжа, лосось, форель) положить на противень кожей вниз. Посыпать солью, сахаром, апельсиновой и лимонной цедрой, измельченной зеленью, сбрызнуть маслом и, накрыв крышкой, поставить в холодильник примерно на 1 день.

Спаржу почистить, отрезать нижнюю часть побега, достаточно далеко отступив от края, положить в кипящую воду, приправленную солью и сахаром, варить до готовности. Вынуть из воды, обсушить на салфетке, полить уксусом и ореховым маслом, охладить.

Апельсиновый сок и кардамон варить на медленном огне до загустения. Спаржу, по вкусу заправив солью и сахаром, разложить на тарелки. Рыбное филе очистить от кожи, острым ножом тонко нарезать и выложить на спаржу.

Готовое блюдо сбрызнуть сиропом, сваренным из апельсинового сока и кардамона, украсить свежей зеленью.



Жареные телячьи хвосты

2 телячьи хвоста, 60 мл растительного масла, 200 г крупно нарезанных корнеплодов, 1 столовая ложка томатной пасты, 400 мл красного вина, 750 мл бульона из телятины (с. 150), 4 веточки тимьяна, 2 веточки розмарина, 2 зубчика толченого чеснока, соль, перец, 3 столовые ложки бальзамического уксуса, 100 г муки, 3 яйца, 150 г натертого белого хлеба для тостов (без корочки), 150 г топленого масла, 50 г натертого ржаного хлеба

Разогреть духовку до 180 °C. Телячьи хвосты нарезать кусочками и вместе с корнеплодами обжарить в кипящем масле (при жарке корнеплоды не должны потерять свой цвет). Добавить томатную пасту и жарить еще некоторое время.



Злить вино и продолжать тушить до полного его испарения. Добавить бульон, веточки зелени и чеснок, накрыть крышкой, тушить в духовке примерно 2 часа. Еще теплое мясо отделить от косточек, полученный при тушении бульон процедить и уварить на 2/3, положить в него мясо, соль, перец и по вкусу заправить уксусом. Мясную массу равномерно выложить на противень слоем толщиной 2 см. Поставить в холодильник на 6 часов.

Застывшее мясо телячьих хвостов нарезать треугольниками, обвалять в муке, взбитом яйце, крошке белого и ржаного хлеба, обжарить в горячем топленом масле до хрустящей золотистой корочки.



Салат из овощей и телятины в зеленом соусе

Овощи:

1 морковь, 1 перо зеленого лука, 1 веточка сельдерея, 4 редиса, 1 свекла, 4 небольшие картофелины, 10 стручков гороха, соль

Зеленый соус:

100 г зелени (укроп, лук-резанец, кресс-салат, петрушка, кервель, шавель, черемша), 200 мл оливкового масла, соль, перец, лимонный сок 1/2 лимона, 2 столовые ложки майонеза, горчица на кончике ножа

Филе телятины:

400 г телятины, 1 столовая ложка оливкового масла, 100 мл белого вина, 1 лук-шалот, 300 мл бульона из птицы (с. 150), 2 лавровых листа, 5 молотых горошин перца

Дополнительно:

1 пучок жерухи, 1 корень петрушки, 250 мл растительного масла, оливковое масло, соль, перец, лимонный сок



Очистить и нарезать свежие (морковь, лук, сельдерей, репа) и отваренные (свекла, картофель) овощи. Кусочки моркови, лука, сельдерея, а также горох слегка обжарить горячей соленой водой (бланшировать).

Зелень при помощи миксера или ступки измельчить, соединить с оливковым маслом, заправить солью, перцем и лимонным соком (при этом стебли и несколько листиков отложить в сторону). От этой смеси отделить одну треть, а две трети смешать с майонезом, горчицей, солью и перцем таким образом, чтобы получился зеленый соус.

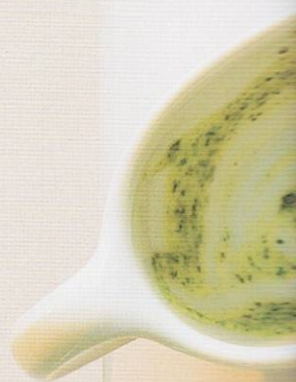
Филе телятины нарезать кусочками величиной 1,5–2 см и хорошо отбить между двумя листами пищевой пленки.

Лук-шалот почистить, нарезать небольшими кубиками и пассеровать в оливковом масле, затем влить вино, бульон из птицы, добавить лавровый лист, перец и оставшиеся стебли зелени. Довести до кипения и варить на медленном огне примерно 10 минут.

Бланшированные овощи заправить смесью оливкового масла, соли, перца и лимонного сока. Кресс-салат перебрать и выложить вместе с овощами на 4 тарелки.

Корень петрушки почистить, тонко нарезать (вдоль) и обжарить в масле до золотистого цвета. Вынуть, обсушить на салфетке, слегка посолить.

Кусочки телятины опустить ненадолго в очень горячий бульон, после этого разложить поверх овощей, полить зеленым соусом, маслом, украсить оставшейся зеленью и чипсами из корня петрушки.





Конфи из мяса кролика со свеклой в маринаде

Конфи:

3 лука-шалота, 3 зубчика чеснока, 4 лопатки кролика, 4 костреца кролика, 60 мл оливкового масла, соль, перец, 60 мл вермута, 100 мл белого вина, 60 мл белого портвейна, 1 ветка розмарина, 3 веточки тимьяна, 1/2 чайной ложки картофельного крахмала, 2 столовые ложки горчицы, 120 г натертого хлеба для тостов (без корочки), 1 столовая ложка рубленой петрушки, 80 г топленого масла

Свекла:

500 г свеклы, 1 луковица, 30 г зелени сельдерея, 4 лавровых листа, 3 гвоздики, 1 зубчик чеснока, 8 ягод можжевельника, щепотка тертого имбиря, 50 г сахара, 100 мл уксуса из красного вина, 10 горошин черного перца, соль, 1 столовая ложка бальзамического уксуса, 1 столовая ложка уксуса на основе сладкого хереса, перец, 1 чайная ложка меда, 50 мл оливкового масла, 2 столовые ложки масла из грецких орехов

Маринад:

1 столовая ложка охлажденных сливок, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка яблочного уксуса, 2 столовые ложки яблочного сока, 2 столовые ложки тертого хрена, соль, перец, сахар

Дополнительно:

100 г кресс-салата, 40 яблочных шариков, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара



Разогреть духовку до 180 °C. Почистить и нарезать соломкой лук-шалот. Размять чеснок. Ножки и косточки кролика обжарить в масле, посолить и поперчить. Добавить вермут, белое вино, портвейн, веточки зелени, чеснок и лук-шалот. Накрыв крышкой, тушить в духовке в течение 30-40 минут. Отделить теплое мясо от костей и разделить на волокна.

Бульон, полученный при тушении, процедить, загустить картофельным крахмалом. Мясо выложить на фольгу, залить бульоном, завернуть, поставить охлаждаться примерно на 8 часов.

Очищенную свеклу варить в течение 30 минут в 4 л воды, заправив луком, сельдереем, гвоздикой, лавровым листом, чесноком, ягодами можжевельника, имбирем, сахаром, уксусом из красного вина, перцем и солью, затем остудить.

Смешать уксус, соль, перец и мед, добавить растительное масло. Свеклу почистить, разделить на 4 дольки и полить полученной заправкой.

Смешать все ингредиенты, предназначенные для приготовления маринада. Шарик из яблочной мякоти, вырезанный при помощи специальной ложки, покрыть глазурью из сливочного масла и сахара.

Мясо нарезать кружками толщиной примерно 1 см, смазать горчицей, замариновать в крошке из хлеба и рубленой петрушки. Обжарить в топленом масле до золотистого цвета. Подавать к столу вместе со свеклой и маринадом, украсив зеленью кресс-салата и шариками, вырезанными из мякоти яблок.







Голубиные грудки с гарниром из чечевицы

Гарнир из чечевицы:

120 г чечевицы, по 20 г лука-резанца, моркови, клубня сельдерея, 30 г сала, 30 г лука-шалота, 2 столовые ложки оливкового масла, 500 мл бульона из птицы (с. 150), 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка томатной пасты, 6 столовых ложек бальзамического уксуса, 2 столовые ложки холодного сливочного масла, соль, перец

Голубиные грудки:

1 столовая ложка бальзамического уксуса, 2 столовые ложки меда, соль, перец, 1 столовая ложка соевого соуса, 4 голубиные грудки с кожей

Дополнительно:

2 столовые ложки масла из грецких орехов, 1 столовая ложка бальзамического уксуса

Замочить на ночь чечевицу. В растительном масле слегка потушить морковь, сельдерей, сало и лук, нарезанные кубиками, добавить подсушенную чечевицу, залить бульоном. Часто помешивая, уварить на треть. Чечевицу заправить горчицей, томатной пастой и уксусом. Ввести холодное сливочное масло, посолить и поперчить.

Смешать бальзамический уксус, мед, соевый соус, соль и перец, смазать голубиные грудки и поставить их на 5–8 минут в гриль. Затем накрыть крышкой, оставить на 10 минут доходить. Готовые голубиные грудки нарезать тонкими ломтиками. Подавать к столу с чечевицей.

Маслом из грецких орехов, смешанным с бальзамическим уксусом, сбрызнуть гарнир из чечевицы. Оставшейся частью этой смеси покрыть голубиные грудки.



Конченая рыба с капустным салатом и блинами из картофеля

Салат:

800 г белокочанной капусты, 12 очищенных зубчиков чеснока, 200 мл молока, 200 г тушеного сала, 1 луковица, 9 столовых ложек оливкового масла, соль, перец, 60 г сливочного масла, 2 столовые ложки бальзамического уксуса, горчица на кончике ножа

Блины:

10 г дрожжей, 75 мл теплого молока, 120 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 200 г картофеля, сваренного в мундире, 3 яичных желтка, соль, перец, тертый мускатный орех, 3 яичных белка, оливковое масло

Рыба:

4 куса рыбного филе с кожей, примерно 50 г буквой стружки (для копчения), 5 ягод можжевельника, 1 веточка розмарина, 1 щепотка специальной соли для копчения, перец

Кочан капусты разрезать пополам, вырезать кочерыжку, капустные листья крупно порубить. В течение 1 минуты выдержать чеснок в кипящем молоке, вынуть и обсушить на салфетке. Сало нарезать полосками, очищенный лук — мелкими кубиками. В 3 столовых ложках оливкового масла обжарить сало, лук и чеснок, добавить капусту, соль, перец и сливочное масло, жарить капусту до тех пор, пока она не станет светло-коричневой.





Переложить канзуцу в миску. Оливковое масло (6 столовых ложек) смешать с уксусом и горчицей, полученной смесью заправить канзуцу. Добавить соль и перец по вкусу.

Для приготовления блинов дрожжи растворить в молоке, смешать с мукой и пекарским порошком. Почистить и хорошо размять картофель, добавить яичный желток. Заправить солью, перцем и тертым мускатным орехом. Замесить однородное тесто. Осторожно перемешивая движениями снизу вверх, ввести в него взбитый яичный белок. Накрыв емкость с тестом крышкой, поставить в теплое место примерно на 30 минут подходить.

Рыбу очистить от костей. Буковую стрижку, ягоды можжевельника и веточку розмарина нагреть в специальной копильне или на жаровне до появления дыма. Филе слегка приправить перцем и солью для копчения, накрыть крышкой и коптить в течение 5-8 минут.

Тем временем испечь блинчики. Копченую рыбу осторожно очистить от кожи. Подавать на стол вместе с канзутным салатом и блинами.

Наш совет:

Для этого блюда подойдет филе любой пресноводной рыбы, например форели, судака или сома.

Переложить канзуцу в миску. Оливковое масло (6 столовых ложек) смешать с уксусом и горчицей, полученной смесью заправить канзуцу. Добавить соль и перец по вкусу.

Для приготовления блинов дрожжи растворить в молоке, смешать с мукой и пекарским порошком. Почистить и хорошо размять картофель, добавить яичный желток. Заправить солью, перцем и тертым мускатным орехом. Замесить однородное тесто. Осторожно перемешивая движениями снизу вверх, ввести в него взбитый яичный белок. Накрыв емкость с тестом крышкой, поставить в теплое место примерно на 30 минут подходить.

Рыбу очистить от костей. Буковую стрижку, ягоды можжевельника и веточку розмарина нагреть в специальной копильне или на жаровне до появления дыма. Филе слегка приправить перцем и солью для копчения, накрыть крышкой и коптить в течение 5-8 минут.

Тем временем испечь блинчики. Копченую рыбу осторожно очистить от кожи. Подавать на стол вместе с канзутным салатом и блинами.

Наш совет:

Для этого блюда подойдет филе любой пресноводной рыбы, например форели, судака или сома.





Мясные шарики с глазуньей из перепелиных яиц

20-25 порций

2 черствые булки без корочки, 250 мл молока, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 120 г сливочного масла, 50 г сливок, 400 г говяжьего фарша, 1 яйцо, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка рубленой петрушки, 1 чайная ложка мелко рубленого майорана, перец, кайенский перец, тертый мускатный орех, соль, 20-25 перепелиных яиц, лук-резанец для украшения

Черствый хлеб нарезать кубиками и размочить в молоке. Лук и чеснок почистить, порезать, слегка поджарить в 20 г сливочного масла, залить сливками, сварить и дать остыть.

В мясной фарш добавить приготовленную смесь из лука и чеснока, отжатый хлеб, яйцо, горчицу, зелень, приправы и соль. Все тщательно смешать в однородную массу. Влажными руками вылепить из фарша шарики. На среднем огне сначала поджарить их до золотистого цвета в 80 г сливочного масла, затем поставить в духовку, разогрев до 150 °C, на 3-5 минут.

На сливочном масле приготовить из перепелиных яиц яичницу-глазунью. Разрезать глазунью на кружки, положить их на мясные шарики. Блюдо украсить зеленым луком.



Черные трюфели, запеченные в соленой корочке, с картофельным пюре

4 большие картофелины, 400 г картофельного пюре, соль, 100 г холодного сливочного масла, 150 мл молока, тертый мускатный орех, 3 столовые ложки взбитых сливок, 4 свежих или маринованных черных трюфеля (примерно по 25 г), 1 кг морской соли, 600 г поваренной соли, 5 яичных белков, 100 г муки, 100 мл воды, около 250 мл соуса из трюфелей (см. «Запеканка из ланцового теста с трюфелями»)

Большие картофелины хорошо промыть, срезать верхушки, которые далее использовать в качестве крышек. Вырезать середину каждой из 4 картофелин.

Картофель сварить в соленой воде, еще теплым очистить от кожуры и размять. Затем небольшими порциями положить в него сливочное масло.

Молоко заправить солью и тертым мускатным орехом, довести до кипения и влить в картофельное пюре, медленно помешивая. Полученную массу протереть через сито. Чтобы пюре стало воздушным, добавить взбитые сливки.

Заполнить полые картофелины пюре, в середину каждой положить трюфель и накрыть картофельной крышкой.

Разогреть духовку до 250 °C. Хорошо перемешать морскую и поваренную соль, яичный белок, воду. Со всех сторон обвалять картофель в полученной смеси, поставить на среднюю решетку духовки и запекать в течение 40 минут. Открыть соленую корочку, подавать на стол с соусом из трюфелей.





Сдобные булочки (брюшны)

450 г муки, 25 г дрожжей, 125 мл теплого молока, 2 яйца,
150 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка
сахара, 1 яичный желток

Муку просеять через сито, дрожжи растворить в молоке. Растворить,
а затем охладить сливочное масло, добавить яйца, соль и сахар. Из получен-
ных ингредиентов замесить тесто, накрыть крышкой, поставить в теп-
лое место на 30 минут.

Специальную форму для выпекания (1-1,5 л) смазать маслом, заполнить
тестом, накрыть крышкой, оставить подходить на 20-30 минут.

Разогреть духовку до 200 °C. Булочки-брюшны смазать яичным желтком и
в течение 30 минут выпекать на средней решетке.

Запеченная гусиная печень в винном маринаде

12-15 порций

800 г гусиной печени, по 1 щепотке соли, перца, крупной соли для засолки, сахара,
400 мл соевого, 100 мл сладкого хереса, 350 мл белого портвейна, 50 мл коньяка,
тертый мускатный орех, тонкие кусочки сала

Тщательно обработать печень, обрезки отложить в сторону. Печень выложить на пергаментную бумагу, прижать, посыпать приправami, свернуть трубочкой и на 10 часов поставить в холодильник. Сместать в однородную массу соевый (вино из отборных ягод или подмороженного винограда. — Примеч. ред.), херес, портвейн, коньяк, обрезки печени, повarenную соль, перец, крупную соль для засолки и мускатный орех. Завязать печень из бумажных трубочек, положить в винную смесь. Накрывать крышкой, поставить в холодное место на 1 день.

Духовку разогреть до 90 °C. Специальную форму (объем 1 л) выложить фольгой. При этом края фольги должны быть выше краев формы. Таким же образом поверх фольги внахлест разложить кусочки сала. Достать печень из маринада, поместить в форму, накрыть салом и фольгой.

Печень готовить в духовке на водяной бане в течение 30-35 минут, поддерживая температуру 50 °C. Накрывать крышкой, оставить охлаждаться примерно на 12 часов.





Гусиная печень с яблочным муссом, орешками в карамели и жареными яблоками

Гусиная печень с яблочным муссом:

3 яблока, 100 мл белого вина, 30 г сливочного масла, 40 г сахара, лимонный сок,
2 листика белого желатина, 4 кусочка запеченной гусиной печени толщиной 2 см
(см. «Запеченная гусиная печень в винном маринаде»)

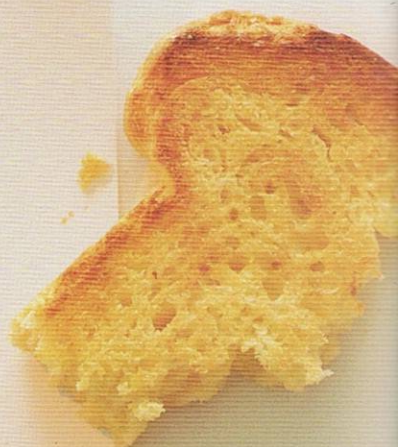
Орешки и яблоки:

2 столовые ложки сахара, по 2 столовые ложки грецких, миндальных и лесных орехов,
2 яблока, 1 столовая ложка сливочного масла

Очистить 3 яблока, вырезать сердцевину, нарезать кубиками, сварить на медленном
огне вместе с вином, сливочным маслом, сахаром и соком лимона до испарения
жидкости. Размочить желатин и, помешивая, добавить в яблоки. Из смеси сделать
нежный мусс, процедить и поставить охлаждаться.

При помощи специальных круглых форм (диаметр 6–8 см, высота 4 см) из кусочков
запеченной гусиной печени вырезать кружки. Формы не снимать, а наполнить
сверху яблочным муссом. После охлаждения формы удалить.

Сахар растопить до карамели светло-желтого цвета, смешать с орехами. Выложить
тонким слоем, охладить, затем измельчить. Два яблока почистить, вырезать серд-
цевину, нарезать кусочками, слегка обжарить на сливочном масле. Готовые кружки
печени с муссом разрезать пополам, подавать на стол вместе с яблоками и орехами.





Жареные сэндвичи из сельдерея и трюфеля с луковыми сердечками в трюфельном маринаде

Сэндвичи из сельдерея и трюфеля:

4 стебля лука-порея, нарезанных косыми дольками-сердечками, соль, 1 клубень сельдерея, 1 черный трюфель, нарезанный дольками толщиной 3 мм, мука, 2 взбитых яйца, соль, тертый мускатный орех, 100 г тертого хлеба для тостов (без корочки), растительное или сливочное масло для жарки, лук-резанец

Трюфельный маринад:

1 маринованный черный трюфель (с маринадом), 1 нарезанный кубиками лук-шалот, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка мадеры, 1 столовая ложка красного портвейна, 1 столовая ложка бальзамического уксуса, 2 столовые ложки масла из грецких орехов, соль, перец

Лук-порей выдержать 2 минуты в горячей соленой воде. Обдать холодной водой и выложить на 4 тарелки. Клубень сельдерея варить около 30 минут, затем также обдать холодной водой, очистить, нарезать тонкими кружками диаметром 4 см. Между двумя кружками сельдерея положить по кусочку трюфеля, сэндвичи обвалять в смеси из муки, яйца, хлеба, соли и тертого мускатного ореха.

Маринованный черный трюфель нарезать кубиками, слегка потушить с луком-шалотом в оливковом масле. Добавить мадеру, портвейн, уксус и 50 мл трюфельного маринада. Варить в течение 1 минуты, добавить ореховое масло, соль и перец, полить луковые сердечки. Сэндвичи обжарить в смеси растительного и взбитого сливочного масла, выложить на сердечки и украсить луком-резанцем.



Тарталетки со спаржей и черемшой

125 г холодного сливочного масла, 1 яичный желток, 50 мл воды, 250 г муки, 1 чайная ложка соли, немного сливочного масла и муки для формочек, 12 побегов зеленой или белой очищенной спаржи, 160 мл сливок, 2 яйца, тертый мускатный орех, перец, соль, 1 пучок черемши.

Из муки, сливочного масла, яичного желтка, воды и соли замесить однородное тесто, завернуть его в фольгу и положить в холодильник примерно на 1 час.

Отварить спаржу в кипящей соленой воде. Специальные прямоугольные формочки для тарталеток смазать сливочным маслом и посыпать мукой. Тонко раскатать песочное тесто и выложить им формочки, проколов в нескольких местах вилкой, чтобы при выпекании тесто не деформировалось. Духовку разогреть до 180°C , формочки с тестом печь в течение 10 минут.

Взбить сливки и яйца, полученную массу заправить солью, перцем и тертым мускатным орехом.

Черемшу помыть, крупно нарезать, разложить поверх теста. Сверху положить спаржу и заполнить формочки до краев взбитыми сливками. Поставить тарталетки в разогретую до 180°C духовку, запекать около 30 минут.

Подавать на стол с тонко нарезанным сыром «пармезан».



Запеканка из ланшового теста с трюфелями

Ланшовое тесто:

2 небольших яйца, 2 яичных желтка, 1 столовая ложка растительного масла, соль, 250 г муки

Луковая прослойка:

4 луковицы, 2 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки воды, 2 столовые ложки сливочного масла

Соус «рзаяль» (королевский):

4 яйца, по 120 мл молока и жирных сливок, 1 столовая ложка горчицы, 1/2 чайной ложки масла с трюфелем, соль, перец

Трюфельный соус:

40 г черных трюфелей (с маринадом), 80 мл мадеры, 300 мл концентрированного бульона из телятины (с. 151), 3 столовые ложки сливочного масла, соль, перец

Дополнительно:

4 черных трюфеля

Смешать яйца, яичный желток, растительное масло и соль. Постепенно добавляя муку, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и поставить охлаждаться примерно на 1 час. Тесто тонко раскатать, нарезать листами в соответствии с формой для запекания, 4 минуты варить в кипящей соленой воде, затем откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой.



Для приготовления луковой прослойки на умеренном огне довести сахар до состояния светло-желтой карамели.

В карамель положить очищенный и тонко нарезанный лук, некоторое время выдержать его на огне. Затем добавить воду, соль и перец, потушить лук до размягчения, заправить сливочным маслом и, встряхивая, перемешать.

Для соуса «трюфель» миксером смешать молоко, сливки, яйца, горчицу и масло с трюфелями, добавить по вкусу соль и перец.

Трюфели тщательно почистить и тонко нарезать. Покровить дно формы для запекания емкостью 1 л специальной пищевой пленкой и попеременно выложить липкое тесто, луковую прослойку и кусочки трюфелей. Каждый слой полить соусом. Плотно накрыть формочку пленкой, поставить на сковороду с теплой водой и вынестись в разогретой до 110°C духовки в течение 2,5 часов на водяной бане.

Мелко нарезать маринованные трюфели. Мадеру и 100 мл трюфельного маринада уварить наполовину. Добавить концентрированный бульон из телятины еще раз проварить. Взбить сливочное масло, довести на огне до светло-коричневого цвета. Опустить в масло кусочки трюфеля, все вместе соединить с соусом из мадеры, маринада и бульона.

Держа пленку за края, вынуть запеканку из формы. Затем пленку удалить, еще теплую запеканку нарезать кусочками. Подавать на стол с трюфельным соусом.



Чесночные листочки

20-30 штук

60 г муки, 20 г сахара, 1,5 чайной ложки соли, 1 яичный белок, 50 г сливочного масла, 2-3 чайные ложки чесночной пасты (с. 155), 50 г мелко натертого сыра «пармезан», жир и мука для противня, по 1 чайной ложке мелко нарезанных розмарина и петрушки

Тщательно смешать муку, сахар, соль и яичный белок. Взбить сливочное масло. Замесить однородное тесто из сливочного масла, чесночной пасты, сыра «пармезан» и массы, полученной из муки и яичного белка.

Разогреть духовку до 160 °C. Противень смазать жиром, посыпать мукой. Тесто выложить на противень тонкими кружками, посыпать петрушкой и розмарином. Запекать на средней решетке 8-10 минут до золотистого цвета.

При помощи лопатки снять кружки с противня и еще теплыми положить на скалку, чтобы чесночные листочки приобрели изогнутую форму.

Соус «руйе» (ржавый)

1/2 стручка красного перца, предварительно очищенного от кожицы и тушеного, 2 зубчика чеснока, 40 г отваренного картофеля, 2 яичных желтка, лимонный сок 1/2 лимона, 150 мл оливкового масла, соль, кайенский перец, соус «табаско»

При помощи миксера приготовить нежное пюре из тушеного перца, чеснока, отваренного картофеля, яичного желтка и лимонного сока. Осторожными движениями снизу вверх ввести оливковое масло. Полученную однородную массу еще раз перемешать миксером, затем заправить ее по вкусу солью, кайенским перцем и соусом «табаско».



Лосось по-татарски с икрой на картофельных «ложечках»

20 порций

1 яичный белок, 20–25 г сухого картофельного пюре, 1 чайная ложка картофельного крахмала, 15 г мягкого сливочного масла, соль, 60 г свежего лосося без кожи и костей, 40 г копченого лосося, 3 столовые ложки лимонного масла, 1 столовая ложка рубленого укропа, перец, 2–3 столовые ложки сливок, 4 столовые ложки черной икры

Разогреть духовку до 150 °С. Яичный белок, сухое картофельное пюре, крахмал, сливочное масло и немного соли смешать в однородную мягкую массу. При необходимости протереть ее через сито. Из полученного теста при помощи специального шаблона вырезать «ложки», перенести их на противень, покрытый калькой или бумагой для выпекания. Печь на средней решетке в течение 10 минут, затем охладить.

Мелко нарезать свежий и копченый лосось, смешать с лимонным маслом и укропом, заправить по вкусу солью и перцем.

Лосось по-татарски разложить по картофельным ложечкам и перед подачей на стол украсить сливками и икрой.





Слоеные пирожки с козьим сыром и овощами на конфи из красного лука

Конфи из красного лука:

5 красных луковиц, 4 столовые ложки красного вина, 3 столовые ложки портвейна, 4 столовые ложки бальзамического уксуса, по 1 веточке тимьяна и розмарина, 1 лавровый лист, 1 столовая ложка сливочного масла, перец, оливковое масло, сахар, соль

Слоеные пирожки с козьим сыром и овощами:

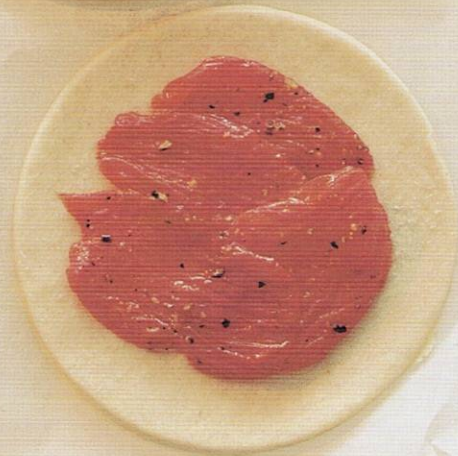
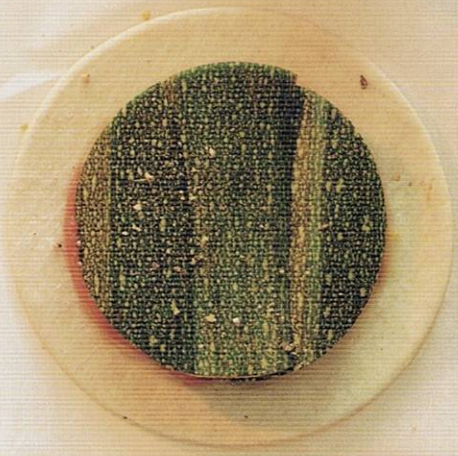
200 г свежего слоеного теста, 50 г запеченных в духовке помидоров (с. 154), 2 цуккини, 4 столовые ложки оливковой пасты (с. 153), 2 яичных желтка, 120 г свежего козьего сыра (диаметр 5 см)

Разогреть духовку до 180°C . Сковороду обильно смазать оливковым маслом, посыпать сахаром и небольшим количеством соли.

Луковицы почистить, разрезать пополам, положить в сковороду, плотно накрыть фольгой и тушить в течение 15 минут.

Тушеный лук мелко нарезать, добавить красное вино, портвейн, бальзамический уксус, приправы варить до состояния сиропа. Затем приправы уварить и ввести сливочное масло.

По желанию заправить луковую смесь (конфи) солью, перцем и сахаром.





Для приготовления пирожков разогреть духовку до 200 °С. Раскатать слоеное тесто толщиной 2-3 мм, вырезать 4 кружка диаметром 7 см и столько же — диаметром 10 см. Меньшие кружки теста положить на дно металлических форм диаметром 5 см.

На тесто выложить запеченные помидоры. Кружки помидор, срезав кожуру в виде кружков и положить на помидоры вторым слоем. Нарезанный козий сыр и вновь слой помидоров венчают «пирамиду». После этого осторожно удалить металлические формы. Слой из овощей и козьего сыра накрыть кружками теста диаметром 10 см и зауплотнить края.

Пирожки смазать взбитым яичным желтком, запекать на средней решетке в течение 10 минут. Готовые пирожки разрезать пополам, выложить на луковое конфи, по желанию украсить листьями салата, сбрызнутыми уксусом и растительным маслом.



Баранина с овощами и соусом из рукоты

Овощи: 1 красный и 1 желтый перец, 10 столовых ложек оливкового масла, 4 небольшие красные луковицы, соль, сахар, 1 небольшой цуккини, 2 мелких баклажана, 12 стручков бланшированной зеленой фасоли, 3 веточки тимьяна, 2 веточки розмарина, перец, 2 столовые ложки чесночной пасты (с. 155), 2 столовые ложки бальзамического уксуса

Соус из рукоты: 100 г рукоты, 500 мл растительного масла, 2 лука-шалота, 60 г сливочного масла, 100 мл белого вина, 200 мл бульона из птицы (с. 150), соль, перец, лимонный сок

Баранина: 2 веточки розмарина, 2 столовые ложки тертого белого хлеба без корочки, 6 отбитых кусочков филе баранины, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 веточки тимьяна, соль, перец, 1 чайная ложка горчицы



Перец разрезать пополам, почистить, выложить на противень, сбрызнуть растительным маслом и поставить в гриль на 10 минут. Слегка охладить, удалить кожицу. Разогреть духовку до 200 °C. Красные луковицы почистить, разрезать пополам, слегка потушить на сковороде, добавив 2 столовые ложки оливкового масла, соль и сахар. Накрывать крышкой, поставить в духовку на 20 минут.

Нарезанные цуккини и баклажаны вместе с перцем, фасолью и зеленью жарить порциями на сковороде для гриля в 4 столовых ложках оливкового масла. Овощи заправить солью, перцем, чесночной пастой, выложить в миску, добавив 4 столовые ложки оливкового масла и уксус. Все смешать и мариновать в течение 2 часов.

Руколу (разновидность салата с высоким содержанием йода. — Примеч. ред.) слегка поджарить в горячем растительном масле, вынуть, обсушить на бумажной салфетке, мелко порезать.

Лук-шалот почистить, нарезать кубиками, пассеровать в 20 г сливочного масла, затем добавить вино и бульон. Жидкость уварить примерно до 200 мл. Вмешать 40 г холодного сливочного масла, заправить по вкусу солью, перцем и лимонным соком. В полученный соус добавить руколу.

Листья розмарина мелко порубить и смешать с белым хлебом. Обжарить филе баранины в оливковом масле, добавить тимьян, соль и перец. Смазать мясо горчицей, посыпать смесью из тертого белого хлеба и розмарина, слегка подрумянить в гриле.

Готовую баранину подавать на стол с овощами и соусом из руколы.





Салатный рулет по-гречески

1 кочан салата, 2 желтых перца, 6 столовых ложек оливкового масла, 1/2 свежего огурца, 100 г консервированного тунца, 2 столовые ложки майонеза, 20 запеченных помидоров (с. 154), 4 нарезанных дольками редиса, 20 проросших отпаренных фасолины, 2 столовые ложки оливковой пасты (с. 153), 2-3 столовые ложки бальзамического уксуса, соль, перец.

Отделить от салатного кочана и хорошо промыть 8 красивых листьев салата, по форме напоминающих створки раковины. Сердцевинку салата порезать вдоль полосками толщиной примерно 1 см.

На противень выложить 4 половинки перца (срезом вниз), сбрызнуть растительным маслом, поставить в разогретый гриль на 10 минут. Затем слегка охладить и снять кожицу. Огурец разрезать пополам, удалить семена, нарезать полосками. Тунец расщепить на волокна и смешать с майонезом.

По 2 салатных листа положить внахлест на специальную бамбуковую рогожку или кухонное полотенце. Салатные листья слегка смазать приготовленной пастой из тунца и майонеза. На них разложить полоски перца, огурца, запеченные помидоры, редис, фасоль и оливковую пасту. Сбрызнуть уксусом, растительным маслом, приправить солью и перцем. В центр положить нашинкованную сердцевинку салата. При помощи рогожки или кухонного полотенца скатать салатные листья с начинкой в тунце рулеты. Полученные рулетики порезать дольками шириной 2 см и выложить на тарелки. Подавать на стол, заправив разными соусами (например, соусом «руйе» или соусом «несто»).



Маринованные креветки, приготовленные на древесных углях, со спягетти из огурцов в томатном соусе

Маринованные креветки:

4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки кленового сиропа, 1 столовая ложка чесночной пасты (с. 155), 2 лука-шалота, по 1 столовой ложке рубленых петрушки и эстрагона, соль, перец, 8 больших очищенных креветок

Спягетти из огурцов:

1 большой огурец, 1 столовая ложка майонеза, 3 ветки укропа, 2 столовые ложки сливок, горчица на кончике ножа, соль, перец

Томатный соус:

200 г помидоров, 50 г кетчупа, 3 столовые ложки томатной пасты, 3 столовые ложки винного уксуса, 3 столовые ложки бальзамического уксуса, 75 мл оливкового масла, соль, перец, сахар, соус «табаско»

Смешать оливковое масло, кленовый сироп и чесночную пасту. Лук-шалот почистить, мелко нарезать, добавить рубленые петрушку и эстрагон, заправить по вкусу солью и перцем. Приготовленной смесью полить креветки и оставить пропитываться на 1 час.

При помощи машинки для резки овощей или большим ножом нарезать огурец на тонкие полоски (спягетти), слегка посолить, дать стечь жидкости. Укроп мелко порубить. Смешать майонез, сливки, горчицу с измельченным укропом, вылить на тарелку. Сверху выложить спягетти из огурца, посолить и поперчить.



Помидоры аккуратно очистить от кожуры, разрезать на 4 части и удалить семена. Из очищенных помидоров, кетчупа, томатной пасты, винного и бальзамического уксуса, оливкового масла приготовить пюре, протереть его через сито. Заправить солью, перцем, сахаром и соусом «табаско».

Креветки запечь на гриле с использованием деревянных угля или на специальной сковороде для гриля. Готовые креветки подавать на стол со спагетти из огурцов и томатным соусом.



Фаршированные кальмары с морепродуктами в соусе из помидоров и эстрагона

Фаршированные кальмары:

3 столовые ложки рубленого лука-шалота, 3 столовые ложки оливкового масла, 50 г риса, 150 мл белого вина, примерно 1/2 л рыбного бульона (с. 152), соль, перец, чесночная паста (с. 155) на кончике ножа, 20 г тертого сыра «пармезан», 2 столовые ложки сливочного масла, 2 клецки омара, готовые к употреблению, 8 небольших очищенных кальмаров, 30 г муки, 30 г картофельного крахмала, растительное масло для жарки

Соус:

4 спелых помидора, 5 столовых ложек оливкового масла, 2 столовые ложки бальзамического уксуса, 2 столовые ложки рубленого эстрагона, чесночная паста (с. 155) на кончике ножа, соль, перец, сахар

Морепродукты:

2 хвоста омаров, готовые к употреблению, 4 небольших кальмара, готовые к употреблению, 100 г овощей (морковь, лук, фенхель), 4 столовые ложки оливкового масла, 500 г очищенных мидий, 150 мл белого вина, соль, перец, 2 веточки тимьяна, 2–3 столовые ложки сливочного масла

Лук-шалот пассеровать в 2 столовых ложках растительного масла, добавить рис, тушить до прозрачности, влить вино и часть бульона. Часто помешивая и подливая бульон, варить на умеренном огне до полуготовности.

Немного недобавленный рис заправить солью, перцем, чесночной пастой, соединить с тертым сыром «пармезан» и сливочным маслом.

Вынуть мясо омаров из панцирей, нарезать и смешать с рисом. Отрезать щупальца кальмаров, отложить в сторону, а трубки заполнить отварным рисом, скрепить деревянной палочкой. Из муки, крахмала, 1 столовой ложки масла, 50 мл вина замесить однородное тесто.

Помидоры очистить от кожуры, разделить на 4 части, удалить семена, порезать, перемешать с маслом и уксусом, добавить эстрагон, заправить по вкусу чесночной пастой, солью, перцем и сахаром.

Вынуть мясо омаров из хвостов, нарезать кружками. Отрезать и почистить щупальца 4 небольших кальмаров, трубки нарезать кольцами. Овощи потушить в 2 столовых ложках масла, добавить мидии, хорошо перемешать, заправить вином, затем накрыть крышкой и готовить на медленном огне, пока все мидии не откроются. Мясо мидий отделить от ракушек, оставить в теплом отваре.

Кусочки омаров поджарить на сливочном масле с веточками тимьяна. И нарезанные, и фаршированные трубки кальмара, а также щупальца обжарить в 2 столовых ложках масла. Заправить солью и перцем.

Затем фаршированные кальмары обвалять в муке и окунуть в тесто. Жарить во фритюре до золотистого цвета. Вынуть, обсушить на салфетке, разрезать пополам, украсить обжаренными морскими продуктами, сбрызнуть оливковым маслом и соусом из помидоров и эстрагона.

По желанию блюдо можно украсить черными оливками.





Мильфей из овощей со скампиами и соусом «песто»

12 порций

Мильфей из овощей:

5 красных и 5 желтых перцев, 3 баклажана, 3 зубчика чеснока, 4 веточки тимьяна, 4 укропные, 3 веточки розмарина, примерно 150 мл оливкового масла, соль, перец, 6 красных луковиц, сахар, 60 мл уксуса на основе красного вина, 60 мл бальзамического уксуса, 2 столовые ложки томатной пасты

Скампи:

24 очищенные скампи, 50–80 мл оливкового масла, соль, перец, 80 г сливочного масла, 2 столовые ложки чесночного масла, 3 порезанных лука-шалота, 3 столовые ложки рубленой петрушки, 100 г очищенных и нарезанных на дольки помидоров

Соус «песто»:

300 г очищенных помидоров, 2 столовые ложки кетчупа, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки бальзамического уксуса, 1 измельченный зубчик чеснока, 5 листиков белого желатина, соль, перец, сахар

Дополнительно:

80 г соуса «песто» с базиликом (с. 154)

Разогреть духовку до 150 °C. Перец разрезать пополам, освободить от семян, запекать на противне в течение 25 минут до потемнения, затем охладить и снять кожу.

Овощи порезать вдоль соломкой толщиной 3 мм. Зубчики чеснока размять, разогреть в 3 столовых ложках оливкового масла вместе с зеленью. В чесночной смеси сначала обжарить до золотистого цвета лук-порей, а затем в 8 столовых ложках растительного масла — баклажаны. Обжаренные овощи посолить и поперчить.

Лук очистить, нарезать соломкой, пассеровать в 4 столовых ложках масла до прозрачности, заправить сахаром и солью. Блюдо укутать, дать закипеть, затем добавить томатную пасту.

Для приготовления соуса «песто» взять уже очищенные помидоры, разогреть вместе с маслом, кетчупом, уксусом, чесноком и одной половинкой красного перца, приготовленного на гриле. Из перечисленных продуктов при помощи миксера приготовить нежное пюре. Размочить желатину, отжать, растворить в соусе. Заправить соус по вкусу солью, перцем и сахаром.

Овощи и луковое рагу слоями уложить в формочку (20х25х5 см). Последний слой должен быть овощным. Каждый слой смазать томатным соусом «песто». Накрывать крышкой, поставить охлаждаться на 6 часов.

Очищенные крупные креветки (скампии) слегка обжарить в масле. Заправить солью, перцем и чесночным маслом, добавить сливочное масло. Креветки, лук-шалот, петрушку и помидорные дольки без семян перемешать встряхиванием.

Полученный слоеный «пирог» (милфей в переводе с французского означает «тысяча листов»; этим словом часто называют пирожное «наполеон». — Примеч. ред.) нарезать ромбиками, подавать на стол с королевскими креветками и соусом «песто».



Лепешки с белыми грибами, ветчиной и руколой

Тесто для лепешек:

250 мл теплой воды, 1/4 пачки дрожжей, 1/2 чайной ложки сахара, соль,
2 столовые ложки оливкового масла, 380 г муки

Начинка:

2 пучка руколы, 8 белых грибов, 12 тонких ломтиков ветчины, 15 помидоров черри,
20 г тертого сыра «пармезан», оливковое масло, соль, перец

В теплой воде растворить дрожжи, добавить соль, сахар, муку и замесить тесто, придать ему форму шара. В миску влить оливковое масло, положить тесто и дать пропитаться. Накрывать крышкой, поставить подходить в теплое место (объем должен увеличиться в 2 раза). Затем тесто хорошо промесить и оставить подходить еще на 15 минут.

Разделить тесто на четыре части, раскатать очень тонким слоем в виде лепешек, выложить на противень, накрытый бумагой для выпекания.

Руколу помыть, промокнуть салфеткой, нашинковать крупными веточками. Грибы почистить, помыть и нарезать. Помидоры помыть, разрезать пополам. Ветчину и другие продукты для начинки разложить на лепешку, сверху посыпать сыром «пармезан» и сбрызнуть оливковым маслом.

Лепешки выпекать в духовке (300 °C) в течение 6–10 минут на средней решетке. Заправить солью и перцем, подавать к столу еще теплыми.





Спинка кролика с молодыми артишоками и овощным рагу «рататуй»

Артишоки:

12 небольших фиолетовых артишоков, 12 небольших луковиц, 4 столовые ложки лимонного масла, 1 веточка розмарина, 2 веточки тимьяна, 1 измельченный зубчик чеснока, 20 г нарезанного сала, соль, перец, 1 столовая ложка бальзамического уксуса

Спинка кролика:

4 кусочка филе спинки кролика, 60 мл оливкового масла, 2 веточки тимьяна, 1 веточка розмарина, 1 измельченный зубчик чеснока, соль, перец, 3 столовые ложки белого вина, 3-4 столовые ложки концентрированного бульона из телятины (с. 151), горчица на кончике ножа, 1 столовая ложка бальзамического уксуса

Овощное рагу «рататуй»:

1 красный и 1 желтый перец, 1 цуккини, 1 небольшой баклажан, 1 красная луковица, 4 столовые ложки оливкового масла, соль, перец, 4 столовые ложки желе из помидоров и перца (с. 155), 1/2 чайной ложки мелко рубленного тимьяна, 1 столовая ложка мелко рубленной петрушки.



У молодых артишоков удалить верхние листики, очистить стебли и донца, при необходимости вырезать сухие лепестки.

Разогреть духовку до 220 °C. Артишоки и лук тушить в лимонном масле, добавить зелень, чеснок и сало, накрыть крышкой, продолжать тушить в течение 10 минут. Удалить зелень и чеснок. Овощи приправить солью, перцем и уксусом.

Филе спинной части кролика обжарить в 20 мл растительного масла вместе с зеленью и чесноком, посолить, поперчить. Выдержать 4–5 минут на краю плиты. Вынуть из сковороды, дать остыть.

В сок, оставшийся после жарки, влить белое вино. Удалить зелень и чеснок, добавить концентрированный бульон из телятины, горчицу, уксус и смешать с 40 мл оливкового масла.

Филе кролика нарезать вдоль острым ножом на тонкие кусочки, положить в приготовленный на основе бульона маринад.

Перец разрезать пополам и почистить. Цуккини и баклажаны, а также очищенные лук и перец мелко нарезать. Овощи поджарить в масле, посолить, поперчить, соединить с желе из помидоров и перца, добавить зелень.

Мясо кролика, полив небольшим количеством маринада, подавать на стол с артишоками и овощным рагу «райтатуй».

По желанию блюдо можно украсить жареными артишоками.

Наш совет:

К этому блюду отлично подойдет тушеное мясо кролика, поданное на смазанном чесноком хрустящем батоне.







Кролик с овощами, тушенный в винном соусе

6-8 порций

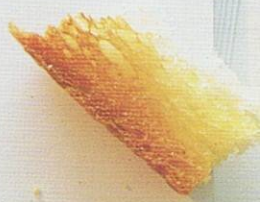
4 лопатки кролика, 4 ножки кролика, 3 столовые ложки оливкового масла, соль, перец, 500 мл белого вина, 2 столовые ложки коньяка, 2 зубчика чеснока, 1 средняя луковица, 1 морковь, 70 г сельдерея, 2 веточки розмарина, 3 веточки тимьяна, 1 лавровый лист, 200 г свиного смальца, 1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки

Разогреть духовку до 220 °C. Лопатки и ножки кролика хорошо обжарить в оливковом масле, заправить солью и перцем, влить белое вино и коньяк. Содейник накрыть крышкой и тушить мясо в течение 20 минут.

Через 20 минут добавить в мясо розмарин, тимьян и чеснок. Еще через 20 минут — очищенные и мелко нарезанные чеснок, лук, морковь и сельдерея. Мясо с овощами тушить в течение 10 минут.

Из соуса, образовавшегося при жарке, вынуть зелень. Мясо кролика отделить от костей, разделить на волокна, снова положить в мясной соус.

Растопить свиной смалец и тщательно перемешать с мясом. Добавить зелень петрушки, заправить солью и перцем. Перед подачей на стол выдерживать в прохладном месте не менее 6 часов.



Каннелони из гребешков с жареным фенхелем в апельсиновом соусе

Каннелони:

2 небольших яйца, 3 яичных желтка, 1 столовая ложка масла, соль, куркума на кончике ножа, 300 г муки, 12 очищенных гребешков, 40 г сливок, соль, кайенский перец, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 веточка тимьяна, 1 измельченный зубчик чеснока, соль, перец, 2 столовые ложки нарезанных овощей (морковь, лук), 1 взбитое яйцо

Апельсиновый соус:

Тонкие полоски апельсиновой цедры (с половины тщательно вымытого апельсина), 2 столовые ложки сахара, 300 мл апельсинового сока, немного картофельного крахмала, 60 мл оливкового масла, лимонный сок

Фенхель:

2 клубня фенхеля, цедра 1 апельсина, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка перно (алкогольный напиток из аниса, масла фенхеля, ароматических трав. — Примеч. ред.), соль, перец, 1 чайная ложка сливочного масла

Смешать яйца, яичный желток, масло, соль и куркуму. Постепенно добавляя муку, замесить однородное тесто для каннелони (толстых макаронных трубочек, заполняемых, в соответствии с традициями итальянской кухни, различным фаршем — куриным, мясным, грибным и др. — Примеч. ред.).

Тесто завернуть, поставить охлаждаться.



В кухонном комбайне измельчить в фарш 8 гребешков, сливист, соль и кайенский перец.
4 гребешка мелко нарезать, обжарить в оливковом масле с тимьяном и чесноком.
Заправить солью и перцем, охладить.

Обжаренные гребешки и овощи смешать с фаршем. Полученную массу выложить на фольгу длинными «горочками», завернуть и поставить в холодильник на 2 часа.

Охлажденное тесто тонко раскатать, смазать взбитым яйцом, нарезать прямоугольниками. Фарш вынуть из фольги и завернуть в прямоугольники из теста.
Готовые каннелони варить в соленой воде в течение 5-6 минут.

Полоски из апельсиновой цедры бланшировать около 2 минут, затем обдать холодной водой. Сахар растопить до состояния карамели, влить апельсиновый сок, дать закипеть до $1/3$, загустить картофельным крахмалом, вмешать масло, добавить по вкусу лимонный сок и апельсиновую цедру.

Фенхель помыть, почистить, нарезать дольками (листья фенхеля отложить в сторону), обжарить в масле с апельсиновой цедрой, влить вино, посолить, поперчить, добавить листья фенхеля.

Сваренные каннелони выложить на дольки фенхеля, полить апельсиновым соусом, украсить листьями фенхеля.



Шашлык из кальмаров и лангустов с белой томатной пеной

Шашлык:

16 небольших лангустов, 12 небольших кальмаров (и те, и другие очищенные и готовые к дальнейшей кулинарной обработке), 80 мл оливкового масла, немного соли, молотый черный перец, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки

Томатная пена:

15 спелых помидоров, 1 веточка тимьяна, 2 веточки базилика, 2 измельченных зубчика чеснока, 30 г сушеных томатов, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 5 листиков желатина, 1 чайная ложка уксуса на основе шампанского, 150 г полувзбитых сливок

Соус:

2 лука-шалота, 1 зубчик чеснока, 3 помидора, очищенных от кожуры, семян и порезанных, 3 столовые ложки оливкового масла, 100 мл бульона из желатина (с. 150), 1 столовая ложка бальзамического уксуса, 1 столовая ложка томатной пасты, немного соли, молотый черный перец, 1 столовая ложка горчицы, 2 столовые ложки кленового сиропа, соус «чили» на кончике ножа

Положить в кастрюлю свежие помидоры, тимьян, базилик, чеснок, сушеные томаты, соль и сахар. Все размять руками, поставить на огонь, довести до кипения. Томатную смесь переложить в покрытое марлей сито. Собрать получившийся томатный отвар.



Желатин положить на 10 минут в воду, размочить и отжать. 500 мл собранного томатного отвара подогреть, растворить в нем желатин, добавить уксус.

Посуду с содержимым поставить на лед, взбить до появления крепкой пены, осторожно вливать сливки. Пену переложить в миску, накрыть крышкой и поместить в холодильник для застывания.

Для приготовления соуса лук-шалот и чеснок очистить, мелко порубить, поджарить в масле вместе с дольками помидоров, заправить по вкусу солью, перцем, горчицей, кленовым сиропом и соусом «чили».

Лангусты и кальмары, чередуя, нанизать на 4 деревянных шампура. Быстро обжарить в оливковом масле, посыпать солью, перцем, петрушкой и, поворачивая наочис с шамплой, еще раз обжарить в сливочном масле.

Шамплы подавать вместе с соусом и томатной пеной, разложенной в розетки.

Наш совет:

Чтобы томатная пена наилучшим образом соединилась со взбитыми сливками, она должна быть также хорошо взбита. В этом случае оба ингредиента образуют однородную массу.





Фаршированные овощи

Помидоры с овощной начинкой «рататуй»: по половине красного и желтого перца, по 100 г нарезанных кубиками баклажан и цуккини, 3 столовые ложки оливкового масла, по 1 столовой ложке измельченных тимьяна и базилика, соль, перец, 4 небольших помидора, 2-3 столовые ложки желе из помидоров и перца (с. 155)

Цветки цуккини с греческими: 4 цветка цуккини, 150 г очищенных греческих, 1 нарезанный кубиками цуккини, 1 столовая ложка нарезанного кубиками лука-шалота, 2 столовые ложки оливкового масла, 30 г сливочного масла, соль, перец, 1 столовая ложка соуса «песто» с базиликом (с. 154)

Белые грибы с баклажанной икрой: 4 шляпки белых грибов, 2 столовые ложки арахисового масла, 1 столовая ложка рубленого тимьяна, соль, перец, 100 г баклажанной икры (с. 153)

Перец с пастой из тунца: 2 желтых перца, 3 столовые ложки оливкового масла, 150 г натурального консервированного тунца, 50 г майонеза, по 1 столовой ложке измельченных каперсов и рубленой петрушки, 1 столовая ложка уксуса на основе белого вина

Лук с начинкой из печени кролика: 4 крупные луковицы, 5 столовых ложек оливкового масла, 1 веточка тимьяна, соль, перец, сахар, 4 столовые ложки бульона из птицы (с. 150), 80 г сливочного масла, 200 г печени кролика, 4 столовые ложки концентрированного бульона из телятины (с. 151), 3 столовые ложки бальзамического уксуса, 2 столовые ложки измельченных майорана и шалфея



приравнить солью, при чем
снять кожу. Сверху

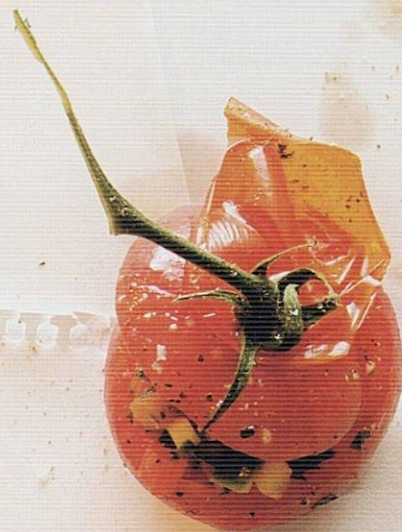
Туманные овалы

адаптив
«красивые»



Помидоры с овощной начинкой «рататуй»

Красный и желтый перец очистить, мелко нарезать, потушить с баклажанами и луком. Добавить зелень, приправить солью и перцем, охладить. Помидоры опарить кипятком, снять кожу. Сверху срезать «крышечки» и вырезать внутреннюю часть помидоров. Тушеные овощи смешать с желе из помидоров и перца, полученной смесью начинить помидор, накрыть его «крышечкой». Подавать на стол, сбрызнув оливковым маслом.



Лук с начинкой из печени кролика

Разогреть духовку до 200 °C. Лук очистить, потушить вместе с тимьяном в 2 столовых ложках оливкового масла. Приправить солью, перцем, сахаром, влить бульон. Накрыв крышкой, поставить на 20 минут в духовку, потушить до размягчения, добавив 30 г сливочного масла. Печень кролика мелко порубить, поджарить в 3 столовых ложках оливкового масла, добавить концентрированный бульон из телятины и уксус, дать полностью увариться. Змешать оставшиеся 50 г сливочного масла и зелень. Осторожно вырезать сердцевину тушеного лука, начинить их печеночной массой. Подавать на стол еще теплыми.



Цветки узкини с фрешиками
 Из цветка узкини вырезать пестик. Мясо фрешиков промыть, мелко нарезать, потушить в масле вместе с узкини и луком. Потом поперчить, посолить, переложить в сито и дать стечь, затем смешать с соусом «песто». Полученной смесью наполнить цветки узкини, затем осторожно обжарить их из оливкового и сливочного масла.

Перец с пастой из тунца

Разогреть духовку до 180 °C. Перец разрезать пополам, очистить от семян, смазать растительным маслом, тушить в духовке в течение 20 минут, охладить и удалить кожу. Тунца мелко порубить, смешать с майонезом, каперсами и петрушкой. Начинить половинки перца пастой из тунца, сбрызнуть растительным маслом и уксусом.

Белые грибы с баклажанной икрой

Шляпки грибов почистить, сбрызнуть арахисовым маслом, обжарить в масле и обжарить на сковороде с обеих сторон. Охлажденные шляпки начинить баклажанной икрой, посыпать тунцом и подавать на стол. При желании можно украсить блюдо небольшими ложечками жареных баклажанов.

Тночки с томатно-грибной подливкой и топленым салом

Тночки:

100 г разваренного картофеля, 170 г творога, 90 г муки, 1 яйцо, соль, тертый мускатный орех, 2 столовые ложки оливкового масла, 40 г растопленного сливочного масла, 1 веточка тимьяна

Томатно-грибная подливка:

2 столовые ложки уксуса из красного вина, 2 столовые ложки бальзамического уксуса, 1 мелко измельченный зубчик чеснока, соль, перец, сахар, 200 мл оливкового масла, 200 г очищенных помидоров, 3 веточки петрушки, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки минеральной воды, 200 г грибочек

Дополнительно:

200 г сала, 50 г сыра «пармезан»

Для приготовления тночки (разновидность клецок. — Примеч. ред.) разваренный горячий картофель и творог протереть через сито, добавить муку и яйцо, приправить солью и тертым мускатным орехом, замесить однородное тесто.



Из теста вылепить шарик диаметром примерно 2 см и приплюснуть вилкой.
Зарить в соленой воде в течение 8 минут, пока они не всплывут на поверхность.
Вынуть шкочки из кастрюли, облить холодной водой, дать воде стечь.

Уксус смешать с оливковым маслом, заправить чесноком, солью, перцем и сахаром.
В эту смесь положить мелко порубленные помидоры и зелень петрушки. Добавить горчицу и минеральную воду.

Мелкие грибы, например лисички, тщательно почистить, слегка поджарить в оливковом масле, соединить с томатной подливкой.

Разогреть духовку до 200 °C. Сало выложить на большую сковороду, накрыть пергаментной бумагой, поставить под шеп. Томить в духовке 10–15 минут, затем нарезать тонкими прозрачными ломтиками.

Разогреть на сковороде 2 столовые ложки оливкового и немного сливочного масла, добавить веточки тимьяна. В разогретом масле обжарить шкочки.

Выложить на тарелки обжаренные шкочки, нарезанное ломтиками топленое сало и томатно-грибную подливку, посыпать натертым сыром «пармезан».



Сырные «листочки» с руколой и пармской ветчиной

50 штук

Тесто:

25 г муки, 25 г картофельного крахмала, 120 г полужидких сливок, щепотка соли, свежемолотый перец, немного сливочного масла и муки для присыпки противня

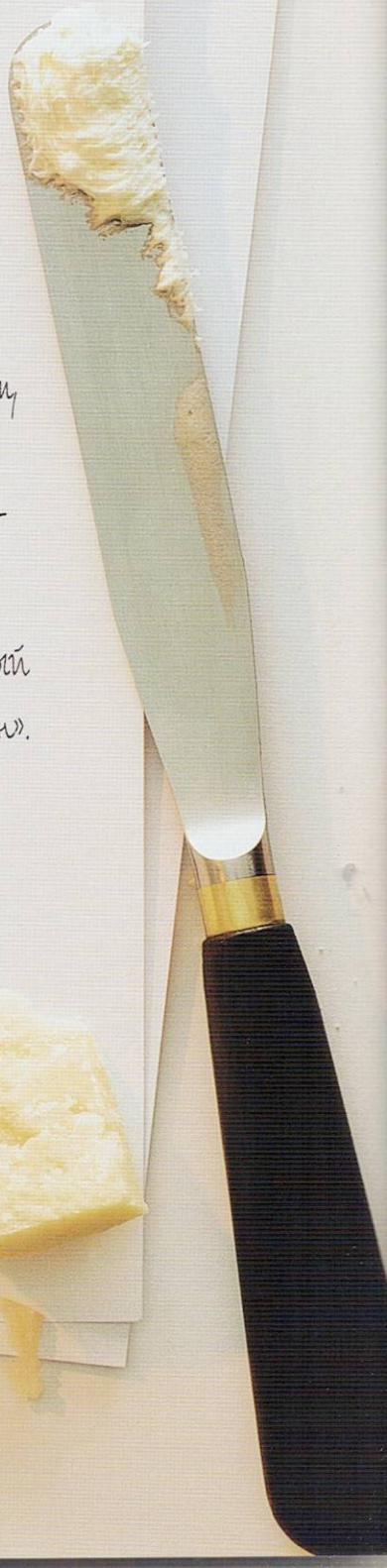
Дополнительно:

2 пучка руколы, 10 тонких ломтиков пармской ветчины, 2 столовые ложки натертого на крупной терке сыра «пармезан»

Осторожными движениями снизу вверх смешать муку с картофельным крахмалом, а затем со сливками, заправить солью и перцем. Противень смазать сливочным маслом, слегка обсыпать мукой. При помощи лопатки тесто выложить на противень в виде тонких кружков диаметром 5-6 см.

Руколу помыть, обсушить, мелко нашинковать. Нарезать пармскую ветчину. На каждый кружок теста положить руколу и ломтик ветчины, сверху посыпать сыром «пармезан».

Разогреть духовку до 220 °С. Сырные «листочки» выпекать на средней решетке 5-6 минут. Снять их с противня лопаткой, подавать к столу еще теплыми.





Сырные «листочки» с помидорами (вариант предыдущего рецепта)

Приготовить 4 запеченных помидора (с. 154). Замесить тесто для сырных «листочков» (см. «Сырные «листочки» с руколой и пармской ветчиной»), разложить в виде кружков на противень.

Запеченные помидоры мелко нарезать, выложить на кружки. Сверху посыпать 2 столовыми ложками крупно натертого сыра «пармезан».

Сырные «листочки» запекать до золотисто-желтого цвета. Подавать к столу еще теплыми.







Шпинат хорошо промыть, почистить. Добавить небольшое количество воды, измельчить в кухонном комбайне. Творог как следует отжать через сито. Собранную шпинатную воду процедить, довести до кипения, вместе с измельченными листьями базилика и шпинатом (из сита) ввести в соус. Полученную массу взбить в пену.

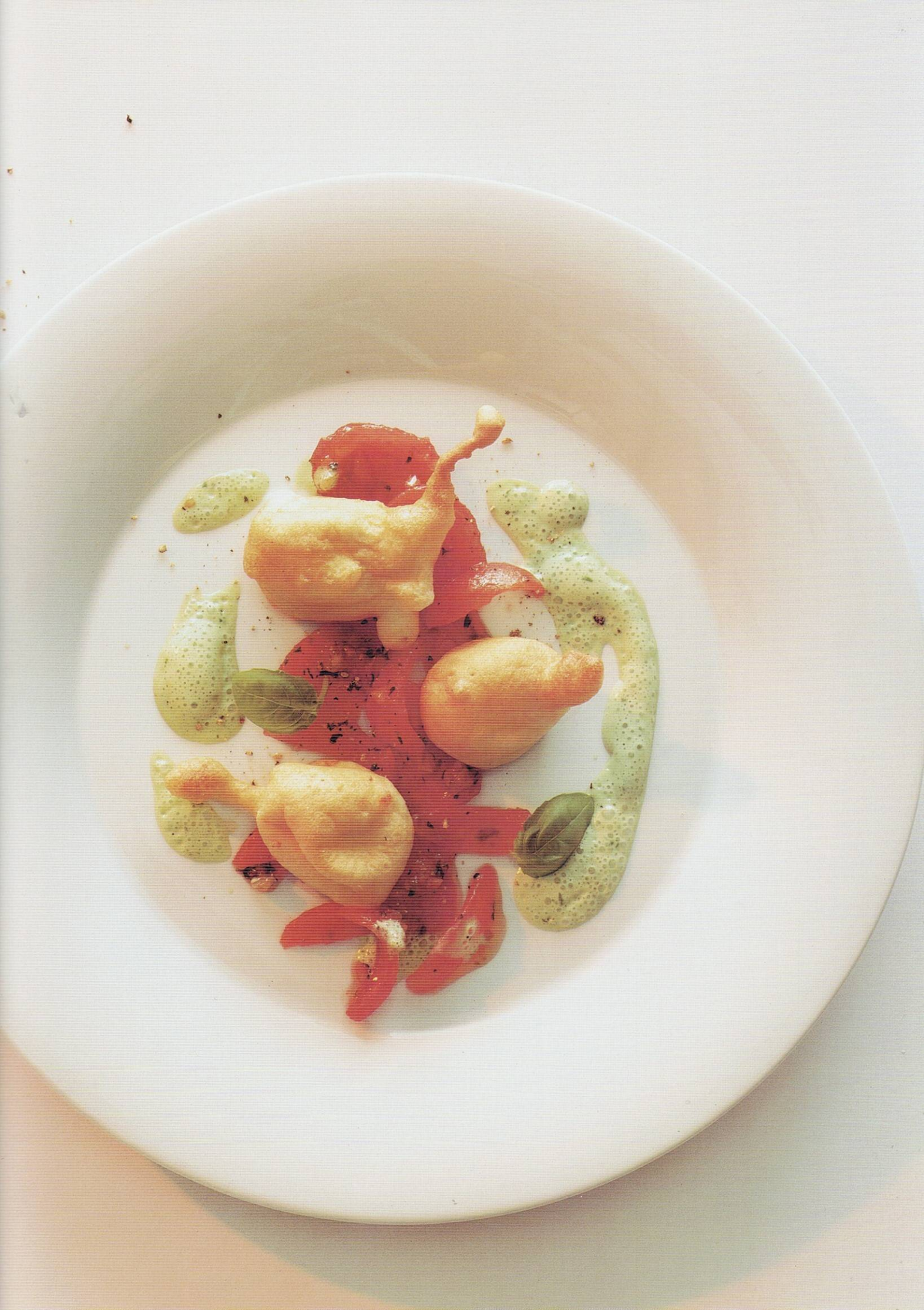
Помидоры очистить от кожуры, разделить на четыре части, удалить семена, порезать крупными ломтиками. Лук-шалот и чеснок очистить, мелко нарезать, пассеровать в масле до прозрачности. Добавить помидоры, встряхивая, перемешать с луком и чесноком. Готовые овощи выложить в миску.

Смешать муку, яичный желток, соль и вино. Крепко взбить яичный белок и осторожно вводить в тесто движениями снизу вверх.

Сыр «моццарелла» нарезать крупными кубиками, вывалять в муке и обмакнуть в тесто. Кубики сыра запекать в большом количестве горячего масла до золотисто-желтого цвета, вынуть, обсушить на салфетке.

Запеченный сыр подавать к столу с припущенными помидорами и пеной из базилика.





Фарфалле с речными раками и зеленым горошком

Фарфалле:

200 г зеленого горошка, 2 лука-шалота, 50 г сливочного масла, 50 г сливок, соль, сахар, перловый мукастый орех, 150 г лапшового теста (см. «Запеканка из лапшового теста с трюфелями»)

Дополнительно:

1 чайная ложка тимьяна, 2 веточки укропа, 5 горошин белого перца, морская соль, 12 речных раков, 50 г холодного сливочного масла, 3 столовые ложки оливкового масла, сок 1 лимона, соль, молотый кориандр, 80 г зеленого горошка

Для приготовления фарфалле (в переводе с итальянского «бабочка»; этим словом обозначают макаронные изделия, формой напоминающие бабочек. — Примеч. ред.) зеленый горошек бланшировать в соленой воде, затем промыть холодной водой и дать ей стечь. Завернуть горошек в полотенце, хорошо отжать.

Лук-шалот очистить, нарезать кубиками. Растопить и прогреть сливочное масло до коричневого цвета, в масле потушить лук-шалот, добавить сливки, смесь уварить наполовину.



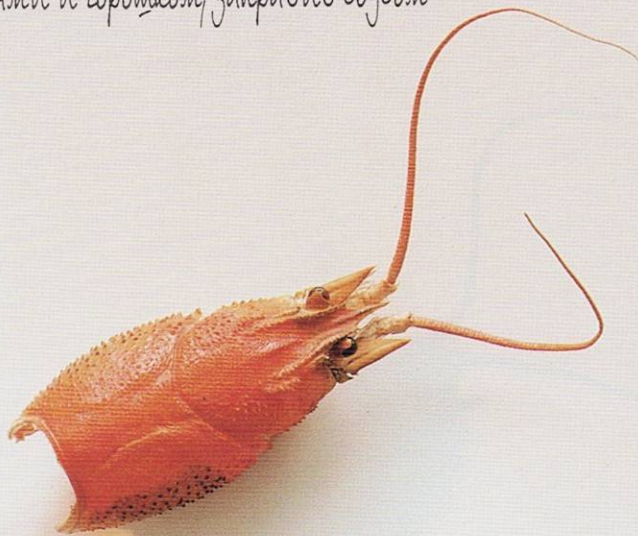
Приготовить нежное пюре из отжатого горошка и луковой смеси. Приправить его солью, сахаром и тертым мускатным орехом, пропустить через сито, охладить.

Лепное тесто тонко раскатать. Вырезать из него 40 одинаковых прямоугольников размером 5х3 см. На 20 кусочков теста выложить по 2 маленькие порции горохового пюре (ближе к краю). Оставшиеся прямоугольники смазать взбитым яйцом и положить поверх первых. Плотно обжать края обоих прямоугольников вокруг начинки. Получившиеся «пельмени» сжать посередине таким образом, чтобы они приобрели форму бабочек. Фарфалле варить в соленой воде в течение 3-4 минут.

Вскипятить 2 л воды с тимьяном, укропом, горошинками перца и морской солью. В кипящую воду поместить речных раков, варить в течение 3 минут, затем обдать холодной водой. Скрыть хвосты раков, удалить клешни, вынуть мясо. Панцирь использовать для приготовления бульона (с. 152).

Подогреть 300 мл бульона из раков, маленькими кусочками ввести холодное сливочное масло для вязкости, добавить оливковое масло и лимонный сок, приправить солью и кориандром. В теплый соус положить мясо раков и горошек, оставить на несколько минут пропитываться.

Фарфалле подавать на стол вместе с раками и горошком, заправив соусом и украсив листьями салата.





Жаренные в масле конверты с маринованной уткой и овощами

Конверты:

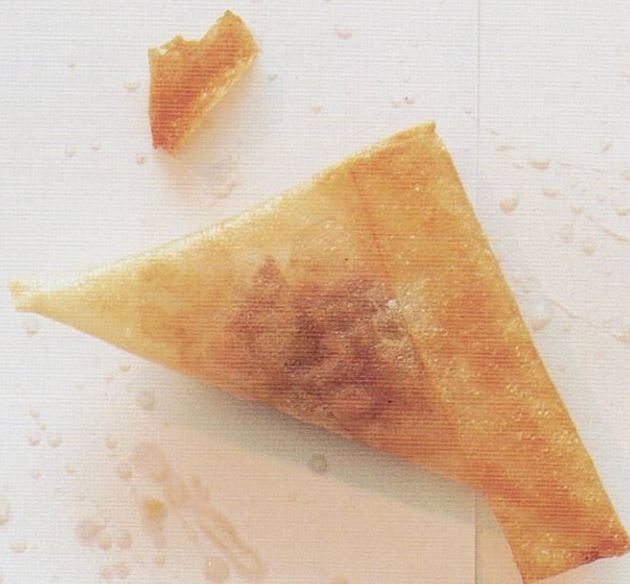
250 г утиной грудки, 1 столовая ложка темного соевого соуса, 1 чайная ложка устричного соуса, перец, молотый звездчатый анис, 1/2 чайной ложки сахара, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени кориандра, 1 чайная ложка кукурузного крахмала, 8 квадратиков готового слоеного теста

Овощи:

8 маленьких початков кукурузы, по половине зеленого, красного и желтого перца, 2 луковицы, 50 г ростков сои, 3 столовые ложки кунжутного масла, 2 столовые ложки рыбного соуса, молотый кориандр, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 столовая ложка рубленой зелени кориандра

Дополнительно:

16 грибов шиитаке, 50 г грибов энoki, 500 мл арахисового масла для жарки



Ушину цукку промыть, обсушить, нарезать очень тонкими полосками или кубиками. Мясо утки смешать с соевым и устричным соусами, перцем, молотым звездчатым анисом, сахаром и зеленью кориандра, мариновать в течение 1 часа.

Положить на каждый кусочек тонко раскатанного слоеного теста по 1 столовой ложке маринованной утки с пряностями, свернуть тесто в треугольник, прочно зашпигить края.

Отделить шляпки грибов шиитаке от ножек, разрезать на четыре дольки. У грибов энoki отрезать ножки, оставив примерно 2 см.

Початки кукурузы промыть, разделить на четыре части. Перец и лук промыть, очистить, мелко нарезать. Ростки сои отсортировать, промыть, обсушить.

Грибы шиитаке обжарить в горячем кунжутном масле, добавить лук, перец и початки кукурузы, перемешать встряхиванием, влить рыбный соус, добавить грибы энoki, ростки сои. Затем снять овощи с плиты, заправить по вкусу молотым кориандром, соевым соусом и зеленью кориандра.

Конверты жарить в большом количестве горячего арахисового масла в течение 2–3 минут, вынуть, обсушить на салфетке. Подавать на стол вместе с азиатскими овощами и японскими грибами (шиитаке – древесные грибы с исключительными целебными и питательными свойствами, широко используются в восточной кухне в приправах, соусах, с лапшой, при производстве гнеймических продуктов; энoki – грибы с длинными ножками и маленькими белыми шляпками, обычно их едят сырыми в салатах, добавляют в супы и гарниры – Примеч. ред.).

Наш совет:

Это блюдо можно подать к столу вместе с кусочками жареной утки в хрустящей корочке, смазанной смесью из меда и соевого соуса.





Карпачо из рыбы в соусе из лимонного и манго

Соус:

1 целое яблоко, 1/2 целого манго, 1 чайная ложка лимонного сока, 2 столовые ложки сока лимонного, 2 столовые ложки кукурузного масла, 2 чайные ложки лимонного сока, 1/2 лимонного сока, чайная ложка перца, молотый перец чили, 2 чайные ложки

Рыба:

250 г филе рыбы, 2 столовые ложки кукурузного масла, морская соль, перец

Нам собою:

Порезать лимонный сок, добавить перец, добавить нас в соус, — лучше использовать этого много.

Яблоко и манго очистить от кожуры. Яблоко разрезать пополам, удалить косточки. Сливочной ложкой вырезать из манго и яблока шарики, сбрызнуть лимонным соком. Из оставшейся мякоти манго сделать пюре.

Премешать сок лимонный, кукурузное масло, чайную ложку сока и перец лимонный, добавить 2 столовые ложки пюре из манго, добавить по вкусу соль, чайную ложку перца чили и карри.

Рыбу очистить, обобрать от жабр, промыть, очистить кожу, нарезать пополам. Добавить 4 чайные ложки лимонного сока, добавить лимонный сок, добавить по вкусу соль, чайную ложку морской соли и перца.

Мариновать яблоко и манго очистить в соус, при необходимости из манго и лимонного сока добавить на тарелку с рыбой, украсить зеленью, лимонным коринтоном и сбрызнуть лимонным соком, приправить маслом по вкусу лимонным маслом.



Перепелные грудки в соусе из сливового вина

Соус из сливового вина:

2 столовые ложки сахара, 2 тонко нарезанные красные лукбвицы, 1 чайная ложка чесночной пасты (с. 155), 1 чайная ложка тертого имбиря, 3 столовые ложки соуса «хонсин», 2 столовые ложки сливового мусса, 1 чайная ложка смеси из 5 приправ, 1 л сливового вина, 100 мл сока черной смородины, 50 мл ликера из черной смородины, 4 сливы без косточек, 1 чайная ложка соуса «чили», соль, перец

Перепелные грудки

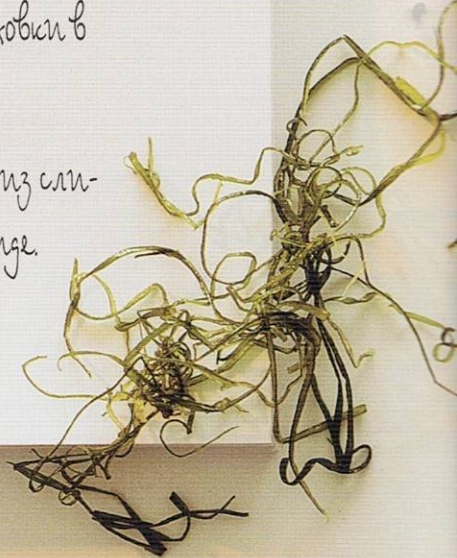
4 тушки перепелов (без ножек), соль, перец, 1–2 столовые ложки растительного масла

Растопить сахар до состояния жидкой карамели. В карамели поджарить лук, добавить чесночную пасту, имбирь, сливовый мусс, порошок из приправ и соус «хонсин» (густой соевый соус, приправленный чесноком, сахаром, чили и др.; широко используется в китайской кухне для приготовления барбекю. — Примеч. ред.). Залить сливовым вином, смородиновым соком и смородиновым ликером, уварить на треть.

В этом соусе варить сливы до размягчения, затем его процедить, приправить по вкусу соусом «чили», солью и перцем.

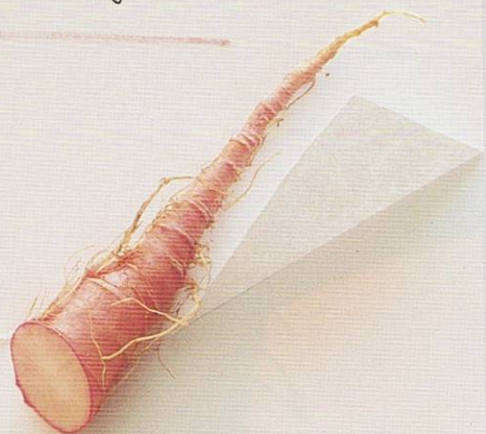
Разогреть духовку до 150 °C. Перепела посыпать солью и перцем, с обеих сторон обжарить в масле, довести до полной готовности на средней решетке духовки в течение 5–8 минут.

Отделить перепелные грудки, мариновать их в течение 1 часа в соусе из сливового вина. Подавать на стол вместе с соусом в холодном или теплом виде.





Чуть не забыл: это блюдо надо подавать с тонко нарезанным редисом!



Сашими из говядины с запеченным сельдереем и соусом из горчицы и хрена «васаби»

Сашими из говядины:

1/4 стебля лука-порея, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка хрена «васаби», соль, 1 чайная ложка неострой горчицы, 350 г филе говядины одним куском

Запеченный сельдерей:

1/2 клубня сельдерея, сок 1 лимона, 1 столовая ложка сахара, соль, 3 столовые ложки муки, 2 яичных белка, 4 столовые ложки белых и черных кунжутных зерен

Соус из горчицы и хрена «васаби»:

1 яичный желток, 1 чайная ложка неострой горчицы, 100 мл подсолнечного масла, 1 чайная ложка хрена «васаби», 3 столовые ложки бульона из птицы (с. 150), соль, перец, 1 столовая ложка соевого соуса

Дополнительно:

8–10 столовых ложек растительного масла для жарки



Лук разрезать вдоль, почистить, помыть, нарезать дольками. Чеснок очистить и измельчить. Чеснок и лук смешать с солью, горчицей и хреном «васаби» (используется для приготовления пасты зеленого цвета, служащей приправой для многих японских блюд. — Примеч. ред.). Полученной смесью обмазать говядину, положить в мешок для замораживания, плотно его закрыть.

Мешок для замораживания завернуть в кухонное полотенце и крепко завязать таким образом, чтобы филе сохранило свою естественную форму. Блюдо довести до кипения, затем охладить до температуры 80 °С. Завернутую в мешок говядину положить на полчаса в горячую воду, вынуть и поместить в холодильник на 1 день.

Неочищенный клубень сельдерея варить до полуготовности в воде, заправленной лимонным соком, сахаром и солью. Затем слить воду, моментально обдать холодной водой.

Сваренный до полуготовности сельдерей очистить, нарезать кусочками толщиной 1–2 мм, обвалять в муке. Взбить яичный белок. Кусочки сельдерея обмакнуть в яичный белок и обвалять в кунжутных зернах.

В горячем растительном масле обжарить сельдерей (каждую сторону жарить по 3 минуты), затем вынуть, обсушить на салфетке, выложить на 4 тарелки.

Для приготовления соуса взбить яичный желток и добавить в него горчицу. Постоянно помешивая, ввести подсолнечное масло, сначала капельками, а потом тонкой струйкой. Продолжать помешивать до образования майонеза, смешать с хреном «васаби» и бульоном, добавить соль, перец и соевый соус.

Вынуть говядину из мешка, острым ножом нарезать тонкими ломтиками и выложить на тарелки. Сбрызнуть соусом из горчицы и хрена «васаби».



Сотэ из птицы с ореховым соусом

Сотэ из птицы:

4 филе грудки птицы (по 180 г), 1 столовая ложка кунжутного масла, 2 столовые ложки арахисового масла, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 столовая ложка хереса, 2-3 столовые ложки кокосового молока, по 1/2 чайной ложки тертого имбиря, карри, сахара и перца

Ореховый соус:

120 г жареного арахиса (без скорлупы), 10 г имбиря, 1 стручок перца чили, 3 столовые ложки арахисового масла, сок 1 лимона, 200 мл кокосового молока без сахара, 2 столовые ложки соевого соуса, 1-2 столовые ложки пальмового сахара, соль, перец

Мясо птицы нарезать вдоль волокон полосками длиной 5 см, нанизать гармошкой на деревянную палочку. Смешать кунжутное и арахисовое масло, соевый соус, херес, кокосовое молоко, имбирь, карри, сахар и перец. Смесь вылить на шампур с мясом птицы, поставить мариноваться на 2 часа.

Мелко размолоть арахис, очистить и мелко натереть имбирь, стручок перца чили разрезать вдоль на две половинки, удалить семена и мелко нарезать. Слегка поджарить в арахисовом масле орехи, имбирь и перец чили. Добавить сок лимона, кокосовое молоко, соевый соус и пальмовый сахар. Помешивая, варить на слабом огне до загустения. Приправить солью и перцем. Мясо готовить на гриле или жарить на сковороде. Подавать на стол с ореховым соусом.



Лангусты в кунжутных семечках со шпинатом и соусом из яблок и карри

Соус из яблок и карри:

500 мл яблочного сока, 2 кислых яблока, 1 чайная ложка карри, 40 г охлажденного сливочного масла, немного лимонного сока

Шпинат:

по 1 столовой ложке бальзамического и яблочного уксуса, по 2 столовые ложки лимонного и кунжутного масла, соль, перец, 1 щепотка сахара, примерно 150 г листьев шпината

Лангусты:

12 лангустов, 2 яичных белка, 3 столовые ложки кунжутных семечек, 2-3 столовые ложки кунжутного масла, немного масла для жарки, соль

Уварить яблочный сок до 350 мл. Яблоки очистить, натереть на мелкой терке, положить в яблочный сок и варить до размягчения, заправить карри и на несколько минут поставить на медленный огонь. Полученный соус взбить миксером. Постепенно, маленькими кусочками, добавить сливочное масло. Соус заправить по вкусу лимонным соком.

Смешать уксус, лимонное и кунжутное масло, заправить по вкусу солью, перцем и сахаром. Листья шпината полить готовым маринадом.

Лангусты очистить, удалить у них кишечники, затем обмакнуть в слегка взбитый яичный белок, обвалять в кунжутных семечках. Обжарить в смеси из кунжутного и сливочного масла, посолить. Подавать к столу со шпинатом и соусом из яблок и карри. По желанию блюдо можно украсить картофельной соломкой.



Морской окунь в тесте с цитрусовым чаппи

Цитрусовое чаппи:

150 г красного лука, 100 г сахара, 2 апельсина, 2 лимона, 12 измельченных горошин белого перца

Морской окунь:

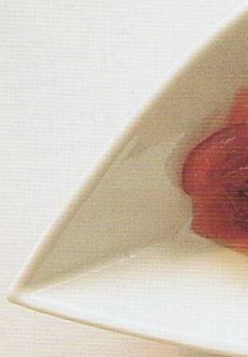
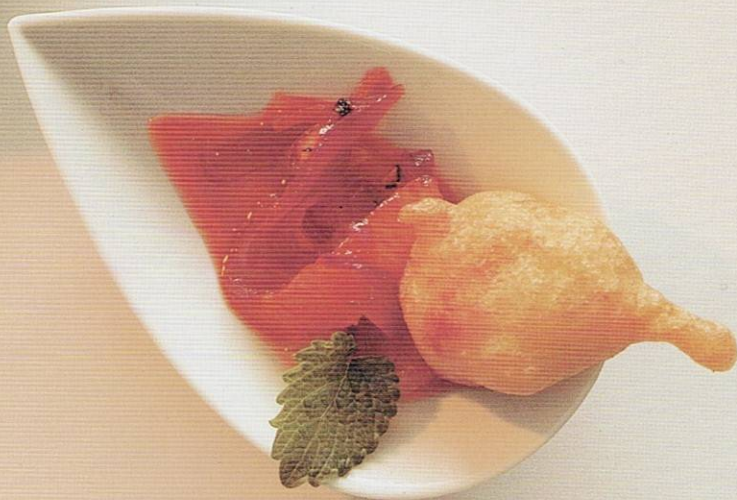
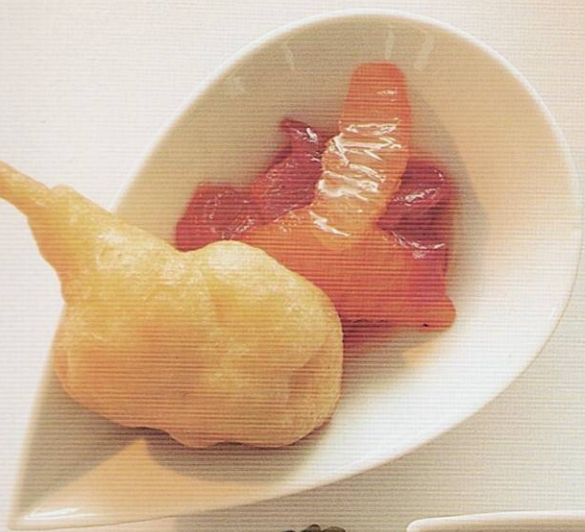
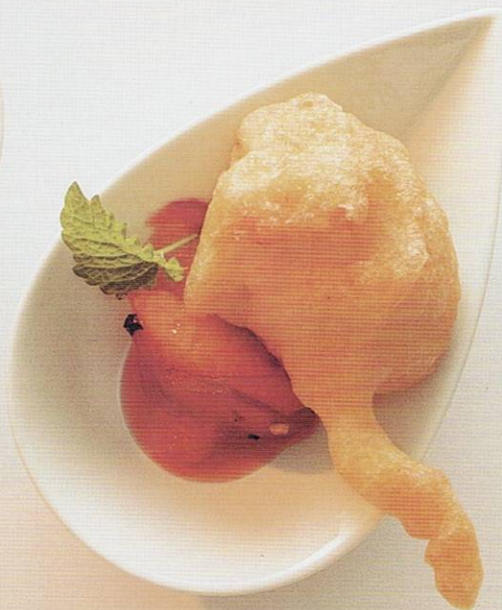
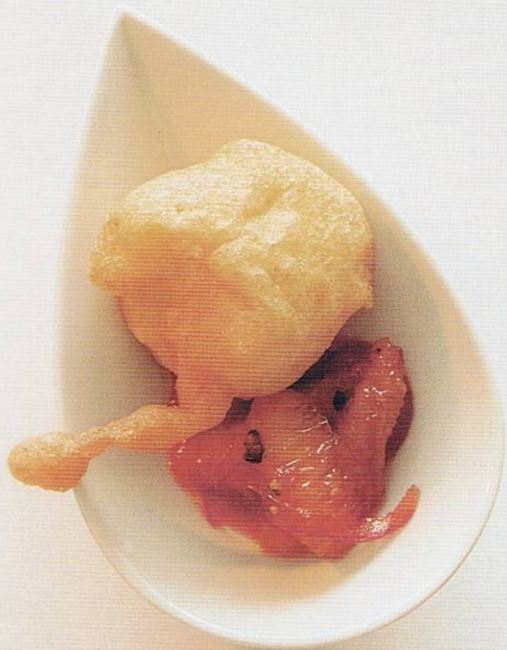
150 г муки, 1 столовая ложка карри, 2 яичных желтка, 250 мл пива, 2 яичных белка, 500 г филе морского окуня, соль, перец, 500 мл растительного масла, 4 веточки лимонной мяты (мелиссы)

Для приготовления цитрусового чаппи очистить и нарезать лук, положить его в растопленный до карамели сахар и хорошо проварить. Апельсины и лимоны очистить, удалить косточки. Мякоть фруктов вместе с перцем соединить с сахарно-луковой смесью, довести до кипения и процедить. Собранный сок варить до состояния сиропа, соединить с фруктовой мякотью.

100 г муки, карри, яичный желток и пиво замесить в однородное тесто. Осторожными движениями снизу вверх ввести в него крепко взбитый яичный белок.

Филе рыбы нарезать ломтиками по 30 г, посолить, поперчить и обвалять в 50 г муки. Кусочки рыбы окунуть в тесто, жарить в горячем масле 3 минуты, затем выложить на салфетку и обсушить.

Цитрусовое чаппи выложить на 4 тарелки, сверху положить кусочки жареной рыбы и украсить веточками мелиссы.



Требешки на гриле с манго и салатом

Салат:

2 кочана салата, 2 манго, 1 лук-шалот, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки уксуса на основе белого вина, 2 столовые ложки бальзамического уксуса, 1 чайная ложка соевого соуса, 1 чайная ложка имбирного маринада (из консервированного имбиря), 2 щепотки карри, соль, перец, сахар, 6 столовых ложек оливкового масла, 1-2 столовые ложки рубленой зелени кориандра

Требешки:

12 очищенных требешков, 2 столовые ложки арахисового масла, соль, перец, 1 чайная ложка чесночной пасты (с. 155), 1 столовая ложка сливочного масла

Листья салата промыть, манго очистить от кожуры, мякоть отделить от косточки, большую часть мякоти нарезать полосками, меньшую — мелко порубить.

Очистить и мелко нарезать лук-шалот и чеснок. Уксус, соевый и имбирный соусы хорошо перемешать с приправами, оливковым маслом, добавить мелко нарубленную мякоть манго и собранный манговый сок. Листья салата, полоски манго и кориандр осторожно перемешать с маринадом.

Мясо требешков жарить в арахисовом масле на сковороде для гриля, приправить солью, перцем и чесночной пастой. Незадолго до конца жарки добавить сливочное масло.

Жареные требешки подавать на стол с салатом, украсив полосками манго.



Пельмени и рулетики из слоеного теста с креветками, спагетти из картофеля и лапшой по-сиангурски

6 порций

Пельмени: 100 г свиного, 80 г сырого мяса омар, 3 луковицы, 1 чайная ложка кунжутного масла, соль, перец, 6 квадратиков слоеного теста Бан-Тан, 1 яичный желток

Рулетики: 20 г моркови, 20 г лука-порей, 20 г клубня сельдерея, 20 г соевых ростков, 2 столовые ложки кунжутного масла, 1 чайная ложка соевого соуса, щепотка карри, перец, сахар, 100 г филе благородной рыбы, 6 квадратиков слоеного теста Бан-Тан, 1 яичный желток

Королевские креветки и тайский соус: 2 большие картофелины, 6 очищенных креветок, 300 мл бульона из раков (с. 152), 1 столовая ложка соуса «чили», по 1 чайной ложке карри и чесночной пасты (с. 155), 1/2 чайной ложки тертого имбиря, 2 столовые ложки холодного сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени кориандра

Лапша по-сиангурски: 100 г красного и желтого перца, 2 столовые ложки кунжутного масла, 10 г отваренных и нарезанных грибов Му-Эрр, 400 г вареной сиангурской лапши, по 80 г свеклы и китайской кантуны, нарезанных соломкой, 1 чайная ложка чесночного масла, 1/2 чайной ложки тертого имбиря, 2 столовые ложки устричного соуса, 3 столовые ложки сладкого соуса «чили», по 1 чайной ложке карри и куркумы, 1 столовая ложка рубленой зелени кориандра

Дополнительно: Растительное масло для жарки



Мелко порубленное филе свинины и мясо омар, тонкие кольца лука заправить маслом, солью и перцем. Смазать яичным желтком края 6 квадратов тонко раскатанного готового слоеного теста Бан-Тан. Приготовленный фарш положить в середину каждого кусочка теста, зауплотнить края, чтобы получились 6 пельменей квадратной формы.

Морковь, лук, клубень сельдерея нарезать соломкой, пассеровать в кунжутном масле, приправить соевым соусом, карри, солью, перцем и сахаром, охладить, смешать с мелко порубленной рыбой. Рыбно-овощную начинку положить на 6 других кусочков теста Бан-Тан, смазать края яичным желтком, завернуть в виде рулетиков.

Картофель почистить, помыть, при помощи овощерезки нарезать соломкой. Королевские креветки смешать с картофельной соломкой (спагетти).

Для приготовления тайского соуса бульон из раков, соус «чили», карри, чесночную пасту и имбирь подогреть, взбить миксером вместе со сливочным маслом, добавить кориандр.

Перец нарезать соломкой, потушить в масле. Отварить и мелко нарезать грибы. Свеклу и канусту нарезать соломкой. Все ингредиенты для ланчи по-сиангурски смешать и потушить.

Пельмени и рулетики из слоеного теста Бан-Тан а также креветки с картофельными спагетти обжарить в масле, выложить на ланчу по-сиангурски, заправить тайским соусом.



Хлеб домашней выпечки

45 г дрожжей, 600 мл воды, 1 кг муки, 25 г соли, 6 столовых ложек оливкового масла, мука для обработки теста, растительное масло для противня

Растопить дрожжи в теплой воде. Муку, соль, оливковое масло и остаток воды замесить в однородное тягучее тесто. Разделить тесто на 4 равные части, накрыть и оставить на 2 часа подходить. Затем придать тесту форму караваля или булочки, выложить на смазанный маслом противень, оставить на 20 минут подходить. Хлеб или булочки выпекать в течение 10 минут на средней решетке (250 °C). Уменьшить температуру до 200 °C и продолжать выпекать еще 20–30 минут (для булочек достаточно 10 минут).

Вариант 1: Картофельный хлеб

Для приготовления картофельного хлеба уменьшить количество ингредиентов основного рецепта в 2 раза, замесить тесто, 250 г теплого картофельного пюре смешать с тестом. Выложить булочки, дать подойти и испечь в соответствии с основным рецептом.

Вариант 2: Хлеб с салом, оливками или помидорами

Взять (по выбору) 250 г нарезанного сала, 200 г мелко нарубленных черных или зеленых оливок или 200 г нарезанных сушеных помидоров, смешать с тестом, приготовленным в соответствии с основным рецептом. Придать желаемую форму и испечь.



Основные рецепты

Бульон из птицы 1,5 л бульона

1 куриная кость, 1 кг костей птицы, 500 г корнеплодов, 150 г шампиньонов, 50 мл растительного масла, 20 мл белого вина, 1 лавровый лист, 2 гвоздики, 50 г корня петрушки, 2 веточки тимьяна, соль

Крупно порубить курицу и кости птицы. Нарезать кубиками и пассеровать в масле корнеплоды и шампиньоны, соединить с мясом курицы и костями, слегка обжарить. Добавить белое вино, лавровый лист, гвоздику, зелень и залить 2,5 л воды. Немного посолить, довести до кипения и снять пену. Не закрывая крышкой, варить на слабом огне в течение 1,5 часа, регулярно снимая пену. Готовый бульон процедить.

Бульон из телятины 1,5 л бульона

2 кг телячьих костей, 500 г корнеплодов, 150 г шампиньонов, 50 мл растительного масла, 200 мл белого вина, 1 лавровый лист, 2 гвоздики, 50 г корня петрушки, 2 веточки тимьяна, соль

Телячьи кости крупно порубить. Корнеплоды и шампиньоны нарезать, пассеровать в растительном масле, сохраняя их изначальный цвет. Затем добавить кости и обжарить. Злить вино, заправить лавровым листом, гвоздикой и зеленью, залить 2,5 л воды. Немного посолить, довести до кипения, снять пену. Не накрывая крышкой, варить на слабом огне примерно 1,5 часа, регулярно снимая пену. Готовый бульон процедить.

Концентрированный бульон из телятины

1,5 л бульона

2 кг телячьих костей, 500 г лука, 300 г корнеплодов, 10 горошин белого перца, 3 веточки тимьяна, 200 г томатной пасты, соль

Разогреть духовку до 200 °C. Телячьи кости крупно порубить, положить в соейник; часто помешивая, жарить в открытой духовке до светло-коричневого цвета. Порезанные лук и корнеплоды, перец, тимьян добавить к костям и слегка поджарить. Все переложить в большую кастрюлю, залить 4 л холодной воды, посолить, довести до кипения и снять пену. Варить на слабом огне 6–7 часов, процедить.

Бульон из костей кролика

1,5 л бульона

2 кг костей кролика, 500 г корнеплодов, 150 г шампиньонов, 50 мл растительного масла, 200 мл белого вина, 1 лавровый лист, 2 гвоздики, 50 г петрушки, 2 веточки тимьяна, соль

Кости кролика крупно порубить. Корнеплоды и шампиньоны крупно нарезать, пассировать в растительном масле, сохраняя их изначальный цвет. Добавить кости и обжарить. Злить вино, заправить лавровым листом, гвоздикой и зеленью, залить 2,5 л воды. Немного посолить, довести до кипения. Не накрывая крышкой, варить на слабом огне примерно 1,5 часа, регулярно снимая пену. Готовый бульон процедить.

Рыбный бульон

1/4 л бульона

500 г рыбных костей, 1 лук-шалот, 1 небольшая морковь, 1/2 стебля сельдерея, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки оливкового масла, 20 горошин белого перца, 1 чайная ложка морской соли, 1 ветка укропа, 1 ветка тимьяна, 3 лавровых листа, 250 мл белого вина

Тщательно промыть кости в холодной воде (до тех пор, пока вода не станет прозрачной), мелко их порубить. Овощи и чеснок почистить, мелко нарезать, пассеровать в оливковом масле. Добавить кости, приправу, зелень, все вместе потушить, влить вино и 1/2 л холодной воды. Бульон довести до кипения, снять пену, варить на среднем огне в течение 15–20 минут, процедить.

Бульон из раков

1 л бульона

2 кг раковых панцирей, 50 мл оливкового масла, 5 помидоров, 600 г нарезанных корнеплодов, 5 зубчиков чеснока, 10 горошин белого перца, 10 веточек укропа, 150 г измельченного фенхеля, 150 мл белого вина, соль

Панцири раков обжарить в оливковом масле. Добавить овощи, помидоры, нарезанные на 4 части, измельченные зубчики чеснока, перец и укроп, слегка потушить. Влить вино и 3 л воды. Варить на медленном огне в течение 1 часа. При необходимости снять пену. Бульон приправить по вкусу солью, процедить и дать увариться до 1 л.



Оливковая паста

1 веточка тимьяна, 6 горошин перца, 1 зубчик чеснока, 5 филе анчоусов, 250 г черных оливок (без косточек), 150 г каперсов, оливковое масло

Тимьян, перец и чеснок измельчить в ступке. Анчоусы сполоснуть, оливки крупно нарезать. Чесночную смесь, анчоусы, оливки и каперсы также растереть в ступке. Добавить оливковое масло, размешать до получения однородной пасты.

Оливковую пасту переложить в стеклянную посуду, например в два стакана, плотно закрыть крышкой. Хранить в холодном месте.

Баклажанная икра

3 баклажана средней величины, 100 мл оливкового масла, соль, перец, мука, 2 зубчика чеснока, 4 веточки тимьяна, 3 веточки розмарина, порошок карри на кончике ножа, чесночная паста (с. 155) на кончике ножа, 1–2 столовые ложки майонеза

Баклажаны почистить, нарезать дольками толщиной примерно 8 мм, посолить, поперчить, обвалять в муке, смешанной с зеленью и измельченными зубчиками чеснока, обжарить в оливковом масле до золотисто-желтого цвета. Обсушить на салфетке, мелко порезать.

Смешать с карри и чесночной пастой, по желанию еще раз посолить и поперчить, затем охладить и заправить майонезом.

Запеченные помидоры

4 помидора, оливковое масло, соль, перец, сахар, 2 веточки тимьяна, 1 веточка розмарина, 2 зубчика измельченного чеснока, 1 веточка базилика

Помидоры очистить от кожицы и семян, разрезать на 4 части, выложить на противень, смазанный растительным маслом, посолить, поперчить, добавить щепотку сахара. Выложить на противень тимьян, розмарин и измельченный чеснок, сбрызнуть оливковым маслом. Помидоры запекать в духовке, разогретой до 120 °C, в течение 2 часов. К готовым помидорам добавить базилик. Охлажденные помидоры переложить в стеклянную банку, залить оливковым маслом, хранить в холодном месте не более 1 недели.

Соус «песто» с базиликом

1 веточка базилика, 2 столовые ложки слегка обжаренных зерен пшеницы, 3 крупно нарезанных зубчика чеснока, соль, примерно 150 мл оливкового масла, 60 г тертого сыра «пармезан»

С помощью миксера приготовить нежное пюре из листьев базилика, зерен пшеницы, чеснока и соли. Продолжая смешивать, добавлять столовой ложкой попеременно оливковое масло и тертый сыр «пармезан» до образования тягучей массы. Соус «песто» переложить в две стеклянные банки, плотно закрыть, охладить. Хранить в холодильнике не более 1 недели.

Чесночная паста

25 зубчиков чеснока, 500 мл оливкового масла

Зубчики чеснока очистить, смешать миксером с оливковым маслом до образования однородной массы. Чесночную пасту переложить в стеклянные банки, плотно закрыть, поставить в холодильник. Хранить в течение 3 недель.

Желе из помидоров и перца

4 красных перца, 8 спелых помидоров, 1-2 г картофельного крахмала, 1/2 чайной ложки бальзамического уксуса, 1 измельченный зубчик чеснока, по 1 веточке базилика и тимьяна

Перец разрезать пополам, очистить от семян, крупно нарезать. Помидоры разделить на 4 части. Миксером сбить из перца и помидоров нежное пюре и процедить.

Овощной сок уварить до 250 мл, добавить картофельный крахмал, разбавленный холодной водой. Соединить с уксусом, чесноком, зеленью, охладить. Из охлажденной массы удалить чеснок и веточки зелени. Переложить желе в стеклянную банку с крышкой. Хранить в течение 2 недель в холодном месте.



Список рецептов

Картофельные равиоли с кровяной колбасой, кресс-салатом и картофельным пюре	10
Маринованный телячий язык с хлебным хреном	12
Тушеная телячья ножка и бычий мозг в маринаде из красного перца	16
Запеченная стейк с рыбой	20
Жареные телячьи хвосты	22
Салат из овощей и телятины в зеленом соусе	24
Конфи из мяса кролика со свеклой в маринаде	28
Толстые грудки с гарниром из чечевицы	32
Конченная рыба с капустным салатом и блинами из картофеля	34
Мясные тарелки с глазуньей из перепелиных яиц	38
Черные трюфели, запеченные в соленой корочке, с картофельным пюре	42
Сдобные булочки (брюшны)	44
Запеченная гусиная печень в винном маринаде	45
Гусиная печень с яблочным муссом, орешками в карамели и жареными яблоками	48
Жареные стейки из сельдерея и трюфеля с луковыми сердечками в трюфельном маринаде	50

Тарталетки со саржей и черешней	52
Запеканка из лавашового теста с трюфелями	54
Чесночные листочки	58
Соус «руйе» (ржавый)	59
Лосось по-татарски с икрой на картофельных «ложечках»	60
Слоеные пирожки с козьим сыром и овощами на конфи из красного лука	62
Баранина с овощами и соусом из руколы	66
Салатный рулет по-гречески	70
Маринованные креветки, приготовленные на древесных углях, со спятейти из огурцов в томатном соусе	74
Фаршированные кальмары с морепродуктами в соусе из помидоров и эстрагона	78
Мильфей из овощей со шампиньонами и соусом «песто»	83
Лепешки с белыми грибами, ветчиной и руколой	86
Спинка кролика с молодыми артишоками и овощным рагу «рататутуй»	88
Кролик с овощами, тушенный в винном соусе	93
Каннелони из гребешков с жареным фенхелем в апельсиновом соусе	94
Шафры из кальмаров и лангустов с белой томатной пеной	98

Фаршированные овощи	102
Помидоры с овощной начинкой «рататутуй»	102
Цукеки цукини с гребешками	102
Белые грибы с баклажанной икрой	102
Перец с пастой из тунца	102
Лук с начинкой из печени кролика	102
Тючки с томатно-грибной подливкой и топленым салом	106
Сырные «листочки» с руколой и пармской ветчиной	110
Зарпаны: Сырные «листочки» с помидорами	110
Сыр «моццарелла», запеченный в тесте с помидорами и пеной из базилика	114
Фарфалле с речными раками и зеленым горошком	118
Жаренные в масле конверты с маринованной уткой и овощами	124
Карпаччо из рыбы в соусе из лимонной и манго	128
Переделанные грядки в соусе из сливового вина	130
Салатики из говядины с запеченным сельдереем и соусом из горчицы и хрена «васаби»	132
Соус из птицы с ореховым соусом	136
Лангусты в кунжутных семечках со шпинатом и соусом из яблок и карри	138



Морской окунь в тесте с цитрусовым чаем	140
Требеши на гриле с манго и салатом	142
Пельмени и рулетики из слоеного теста с креветками, спагетти из картофеля и лапшой по-сибирски	144
Хлеб домашней выпечки	148
Вариант 1: Картофельный хлеб	148
Вариант 2: Хлеб с салом, оливками или помидорами	148
Бульон из курицы	150
Бульон из телятины	150
Концентрированный бульон из телятины	151
Бульон из костей кролика	151
Рыбный бульон	152
Бульон из раков	152
Оливковая паста	153
Баклажанная икра	153
Запеченные помидоры	154
Соус «песто» с базиликом	154
Чесночная паста	155
Желе из помидоров и перца	155