



БАРАНЬЯ НОЖКА *по-гасконски*

См. рецепт на с. 62

Ешь баранину, какой бы дорогой она ни была, оставайся в городе, сколько бы зла он тебе ни принес, и пей воду из реки, даже если она мутная.

Испанская пословица



ГОВЯДИНА *а-ля дуржуа*



4-5 ПОРЦИЙ



2 ЧАСА 30 МИНУТ



ФРАНЦИЯ

Это блюдо довольно трудоемкое в приготовлении — нужно не менее 5–6 часов, чтобы получилась нежная, тающая во рту говядина а-ля буржуа.

Удивительно, но во времена Дюма искушенные гурманы с презрением относились к вареной говядине, называя ее мясом без сока. Но сам писатель этого мнения не разделял, утверждая, что «вареная говядина — настоящий добрый гений для бедных людей и небольших домашних хозяйств, которым она обеспечивает не только обед сегодня, но и завтрак на следующий день».



Совет

Это блюдо хорошо сочетается с гречневой кашей, помидорами черри и свежей зеленью. Соус можно подавать отдельно.

- 700 г говядины (мякоть с тазобедренной части)
- 250 г сала
- 1 морковь
- 4 луковицы
- 2 бутона гвоздики
- 2 зубчика чеснока
- 1 ч. л. сушеного тимьяна
- 1 лавровый лист
- 400 мл воды
- 200 мл белого вина
- соль

- 1 Говядину промойте и обсушите бумажной салфеткой.
- 2 Нарежьте сало небольшими брусками и нашпигуйте им говядину.
- 3 Очистите морковь, чеснок и лук; морковь нарежьте, а в одну из луковиц воткните бутоны гвоздики.
- 4 Сложите мясо, лук, морковь, чеснок, тимьян и лавровый лист в кастрюлю с толстым дном. Добавьте воду и вино.
- 5 Доведите бульон до кипения, снимите шумовкой пену, посолите и 2 часа варите под крышкой на очень слабом огне, периодически удаляя жир.
- 6 Достаньте говядину, разрежьте на порционные куски. Из оставшегося в кастрюле бульона с овощами и приправами сделайте пюре в блендере или протрите через сито. Доведите соус до кипения, положите в него мясо и хорошо прогрейте.



Bозьмите кусок говядины, предпочтительно со средней части огузка или бедра, нащипгуйте его салом, положите в миску с двумя морковками, четырьмя луковицами (в одну из которых воткните два бутона гвоздики), чесноком, тимьяном, лавровым листом, солью и перцем. Залейте все это большим стаканом воды с половиной стакана белого вина или ложкой коньяка. Тушите, пока говядина не станет очень нежной, затем удалите жир, процедите подливу сквозь сито и подавайте. Нужно пять или шесть часов, чтобы приготовить хорошую говядину на буржуазный манер.





Купить книгу на сайте kniga.litres.ru

АНТРЕКОТ ПО-МИЛАНСКИ

с макаронами и пармезаном



4 ПОРЦИИ



1 ЧАС 30 МИНУТ



ИТАЛИЯ

Это итальянское блюдо получится идеальным, если соблюсти несколько условий: использовать макароны из твердых сортов пшеницы (форма может быть любой), настоящий пармезан из окрестностей Пармы — твердый, ломкий, отслаивающийся чешуйками — и оригинальную португальскую мадеру*. Тогда про антрекот по-милански можно будет сказать только одно: «Bellissimo!»

Bрьзмите кусок говядины, вырезанный из спины, между ребрами и хребтом, очистите его, нашпигуйте салом, поперчите и посолите, тушищите в двух стаканах мадеры с солью, перцем крупного помола, букетом пряных трав, морковью и луком. Когда говядина будет готова, процедите бульон, удалите выделившийся жир и вновь варите, чтобы объем жидкости уменьшился. В получившемся бульоне отварите и потушите макароны, добавив немного сливочного масла и сыра пармезан, прокипятите макароны на слабом огне. Выложите мясо на тарелки и подавайте горячим.

- 500 г бескостной говядины
- 0,7 л мадеры
- 600 мл воды
- 100 г сала
- 1 морковь
- 1 луковица

- 3 бутона гвоздики
- 1 лавровый лист
- 60 г сливочного масла
- 100–150 г тертого пармезана
- 400 г макарон
- соль и молотый черный перец

- 1 Мясо вымойте, обсушите бумажной салфеткой и нарежьте на порционные куски.
- 2 Сало нарежьте небольшими брусками, нашпигуйте им говядину, поперчите и посолите ее с двух сторон.
- 3 Переложите мясо в кастрюлю с толстым дном, добавьте воду. Поставьте на сильный огонь, доведите до кипения, снимите пену и слейте воду.
- 4 В кастрюлю с мясом влейте мадеру, добавьте соль, перец, гвоздику, лавровый лист, очищенные и разрезанные пополам лук и морковь. Варите примерно час (до готовности мяса).
- 5 Говядину выньте из бульона, снимите с него жир, процедите и прокипятите.
- 6 В бульоне (или воде) сварите макароны до полуготовности, откиньте на дуршлаг. В глубокую сковороду влейте стакан бульона, положите недоваренные макароны и тушите 7 минут.
- 7 Добавьте в макароны сливочное масло, пармезан и прогрейте.
- 8 Говядину подавайте с гарниром из макарон в подливе. Можно посыпать блюдо свежей зеленью.



* Мадера — крепленое вино родом с португальского острова Мадейра. В рецептах классической французской кухни мадера встречается достаточно часто — ее добавляют в соусы, мясные и рыбные блюда, в овощные рагу.

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

под соусом аше



6 ПОРЦИЙ



4 ЧАСА 30 МИНУТ



ФРАНЦИЯ

Это блюдо — истинный деликатес, который Александр Дюма ценил не только как гурман, но и как опытный кулинар. Жорж Санд в своих записных книжках восхищалась обедом из восьми или десяти вкуснейших блюд, каждое из которых приготовил сам «папаша Дюма».



Совет

В этом изысканном рецепте важно, во-первых, как следует очистить говяжий язык, а во-вторых, правильно приготовить аше — так, чтобы он только прогрелся с каперсами, но не кипел. Кстати, название этого соуса происходит от французского слова *hachée*, что означает «рубленый, мелко нарезанный». Подавайте запеченный язык с веточкой розмарина, а соус можно поставить на стол отдельно, в соуснике.

- 1 говяжий язык (1,3 кг)
- 100 г сала
- 2 щепотки тертого мускатного ореха
- 1½ ч. л. соли
- 2 щепотки черного молотого перца
- ½ пучка петрушки
- ½ пучка зеленого лука
- 10 г сливочного масла
- 100 г тертого пармезана

Соус аше

- 2 луковицы
- 2 ст. л. оливкового майонеза
- 50 г сливочного масла
- 2 ст. л. 6%-ного винного уксуса
- 4 ст. л. бульона
- 50 г шампиньонов
- 1 ст. л. смеси рубленой зелени (петрушка, розмарин, тимьян)
- 3 корнишона
- 1 ст. л. каперсов
- щепотка перца крупного помола

- 1 Отрежьте у языка горловую часть и тщательно почистите его щеткой под проточной водой. Положите в кипящую воду и варите 20 минут, затем достаньте и под холодной водой снимите кожу. Бульон можно вылить или использовать для других блюд.
- 2 Нарежьте сало длинными брусками и нашпигуйте язык.
- 3 Положите язык в кипящую воду вместе с зеленым луком, петрушкой и мускатным орехом, добавьте соль, перец и варите 3 часа на слабом огне. Дайте остить, не вынимая из бульона.
- 4 Нарежьте готовый язык ломтиками толщиной 3 мм. Выложите их в форму, смазанную маслом, чередуя слой ломтиков языка со слоем пармезана и поливая бульоном.
- 5 Поставьте в разогретую духовку и запекайте до золотистой корочки.
- 6 Приготовьте соус. Мелко нарезанные лук, шампиньоны, зелень обжарьте на сливочном масле. Влейте туда же уксус, бульон, майонез, поперчите и проварите 5 минут.
- 7 Добавьте мелко нарезанные корнишоны и каперсы. Прогрейте соус, но не кипятите.





зык вымачивайте сутки в свежей воде, несколько раз менять ее. Затем опустите язык в кипящую воду, чтобы он побелел, после этого соскребите с него кожу и пленку. Нашинкуйте язык большими кусками сала, добавьте перец, соль, мускат, нарезанные петрушку и лук-шалот, тушиште пять часов на раскаленных углях. Для соуса аи положите в кастрюлю маленькую ложку нарезанного и бланированного лука-шалота, столько же шампиньонов,

немного покрошенной петрушки, залейте двумя или тремя ложками испанского соуса, добавьте столько же бульона, две ложки хорошего уксуса и щепотку перца крупного помола. Вскипятите и снимите жир, мелко порубите столовую ложку каперсов и столько же корнишонов. Когда вы захотите подать ваш соус к столу, добавьте масло из одного-двух анчоусов, нагрейте и перемешайте все. Не доводите до кипения корнишоны и каперсы.

ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА

с зелеными горошками

3 ПОРЦИИ 1 ЧАС ФРАНЦИЯ

- 400 г телячьей грудинки
- 1 ст. л. муки
- 50 г сливочного масла
- 400 мл говяжьего бульона
- сборный пучок пряных трав (тимьян, розмарин, корень петрушки)
- 500 г зеленого горошка лопатками
- ½ ч. л. сахара
- 2 яичных желтка
- пучок свежей зелени
- соль и молотый черный перец

- 1 Грудинку нарежьте небольшими кусочками, ошпарьте. Растирайте в сковороде масло и 5 минут обжаривайте грудинку на сильном огне.
- 2 Муку разведите холодным бульоном, влейте в обжаренное мясо, посолите, поперчите, добавьте пряные травы и тушите на медленном огне 45–60 минут, периодически помешивая.
- 3 Добавьте горошек, сахар и тушите 7–10 минут, в конце приготовления влейте желтки и перемешайте.
- 4 Подавайте с соусом, в котором тушилось блюдо, и нарезанной свежей зеленью.



Совет

Вместо лопаток свежего горошка для этого блюда подойдут и свежемороженые. А к традиционному букету гарни — тимьян, петрушка, лавровый лист — можно добавить базилик, чабер, кервель, розмарин, эстрагон, шалфей или сельдерей.

См. фото на с. 74

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА

а-ля дуржуда

3 ПОРЦИИ 50 МИНУТ ФРАНЦИЯ

- 600 г телячьей печени
- 200 г сала
- 1 морковь
- 2 луковицы
- ½ пучка петрушки
- 3 зубчика чеснока
- 1½ ст. л. соли
- ½ ч. л. молотого черного перца
- щепотка молотого мускатного ореха
- 3 бутона гвоздики
- 400 мл бульона
- 400 мл красного вина
- ½ лимона
- сборный пучок пряной зелени

- 1 Вымойте печеньку в холодной воде, обсушите бумажной салфеткой, удалите пленки и протоки.
- 2 Нарежьте половину сала брусками, остальное — ломтиками. Брусками нашпигуйте печеньку и нарежьте ее на порционные куски толщиной около 2 см.
- 3 Очищенную морковь нарежьте кружочками. Очищенный лук разрежьте на дольки и одну из них нашпигуйте гвоздикой.
- 4 Положите на дно кастрюли половину ломтиков сала, на него выложите печеньку. Добавьте морковь, лук, петрушку и нарезанные вдоль зубчики чеснока. Посолите, поперчите, добавьте мускатный орех, покройте все оставшимися ломтиками сала. Влейте бульон и вино.
- 5 Очистите лимон от кожицы и зерен, нарежьте дольками и добавьте в кастрюлю.
- 6 Варите на медленном огне 30 минут, снимая излишки жира.
- 7 Подавайте печеньку с соусом, в котором она тушилась, и пряной зеленью.





ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА *а-ля буржуа*

Александр Дюма утверждал, что существует всего три способа правильного приготовления телячьей печени: жаренная на вертеле, а-ля буржуа и по-итальянски.

Рецепт печени а-ля буржуа («на буржуазный манер») писатель сопровождает экспрессивной и явно выстраданной рекомендацией: «Ради бога, никогда на добавляйте корнишоны в рагу из телячьей печени!»

Наштигуйте печеньку большими кусками сала и положите куски сала на дно емкости. Сверху положите печеньку с морковью, пряной зеленью, луковицами (в одну из которых воткните бутоны гвоздики), тертым мускатным орехом, солью и крупным перцем. Покройте сверху кусочками сала, залейте бульоном и двумя стаканами красного вина. Добавьте кусочки лимона, предварительно очищенного от кожуры и зернышек, если нет лимона, добавьте вержус (сок незрелого винограда) и варите. Когда печенька приготовится, удалите жир.

Особую пикантность этому блюду придает рекомендуемый Дюма букет гарни (*bouquet garni*) — перевязанный ниткой пучок сухих душистых трав, завернутых в лавровые листья.

Эта традиционная провансальская приправа используется для приготовления не только вторых блюд, но и супов, и соусов.

Главное, не забыть вынуть букетик перед подачей блюда на стол.

 арежьте телячью грудинку кусками, пробланируйте, затем обжарьте в масле, добавьте добрую щепотку муки, разведенной бульоном, приправьте перцем и букетом гарни. Не кладите соль, поскольку бульон, скорее всего, уже соленый. Когда грудинка почти приготовится, добавьте зеленый горошек с одним или двумя листиками чабера и кроичечным кусочком сахара. Ближе к моменту подачи на стол добавьте для загустения четыре яичных желтка.

ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА *с зеленым горошком*

См. рецепт на с. 72



[<>>](http://kniga.biz.ua)

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА *по-итальянски*

 3 ПОРЦИИ  40 МИНУТ  ИТАЛИЯ

Это еще один из трех правильных, по мнению Дюма, рецептов приготовления телячей печенки. В качестве соуса писатель рекомендует не только тот, в котором печенка тушилась, но и отдельно приготовленный — итальянский. Во времена Дюма итальянский соус готовили из рубленой петрушки, лука и свежих шампиньонов, тушенных на слабом огне с белым вином, сливочным маслом и специями.



Совет

Подавайте печенку, приготовленную по-итальянски, со свежей зеленью и миниатюрными помидорами черри.

- 600 г телячьей печени
- 3 ст. л. жира или топленого сала
- сборный пучок петрушки и зеленого лука
- 300 г свежих шампиньонов
- 1 ч. л. соли
- 3 горошины черного перца
- 50 мл растительного масла
- 500 мл белого вина

- 1 Печеньку вымойте, обсушите бумажной салфеткой, удалите пленки и протоки, нарежьте тонкими ломтиками.
- 2 Вымойте шампиньоны, снимите со шляпок кожицу, нарежьте дольками.
- 3 Порубите петрушку и лук.
- 4 Влейте в небольшую кастрюлю растопленное сало, сверху слоями уложите половину петрушки, лука и грибов. Добавьте половину соли и перца.
- 5 Влейте масло и вино, выложите слоем половину ломтиков печени. Сверху положите слоями оставшиеся петрушку, лук и грибы. Посолите и поперчите. Выложите верхний слой из ломтиков печени.
- 6 Тушите на слабом огне 20–25 минут, удаляя излишки жира. Подавайте вместе с соусом, в котором тушилась печенка.



*H*arezьте телячью печеньку на кусочки. Налейте в кастрюлю превосходного растительного масла и белого вина, добавьте растопленный жир, петрушку, лук, шампиньоны, соль, перец крупного помола, уложите поверх кусочки печени, покройте приправами и продолжайте выкладывать поочередно. Готовьте на медленном огне, удалите жир, поварите, чтобы жидкость уменьшилась в объеме, и подавайте вашу печеньку по-итальянски в собственном соусе.