

Огюст Эскофье

КУЛИНАРНЫЙ
ПУТЕВОДИТЕЛЬ



Рецепты от короля французской кухни



Огюст Эскофье

**Кулинарный путеводитель.
Рецепты от короля
французской кухни**

«Центрполиграф»

Эскофье О.

Кулинарный путеводитель. Рецепты от короля французской кухни
/ О. Эскофье — «Центрполиграф»,

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

Содержание

Предисловие	12
Кулинарный путеводитель	14
I	14
Основополагающие принципы	15
Приготовление основ для соусов (бульонов)	16
Коричневый бульон, или эстуфад	16
Белый мясной бульон	16
Бульон из домашней птицы	17
Коричневый бульон из телятины	17
Бульон из дичи	17
Белый рыбный бульон	17
Рыбные бульоны на красном вине	18
Концентрированный рыбный бульон	18
Различные концентрированные рыбные бульоны	18
Различные сгущенные бульоны	19
Подливки (мучные соусы)	19
Коричневая мучная подливка	20
Осветленная мучная подливка	20
Белая мучная подливка	20
Основные (базовые) соусы	20
Жирный «Испанский» соус	20
Постный «Испанский» соус	21
Соус «Деми-глас»	21
Телячий бульон, загущенный крахмалом	21
Жирный белый соус («Велуте»)	22
«Велуте» из домашней птицы	22
«Велуте» из рыбы	22
«Парижский» соус (бывший «Немецкий»)	22
Соус «Сюпрем»	22
Соус «Бешамель»	23
Томатный соус	23
Составные коричневые соусы	23
Соус «Бигард»	23
Соус «Борделез»	24
Соус «Бургундский»	24
Соус «Бретонский»	24
Соус вишневый	24
Соус грибной	24
Соус свиной	25
Соус «Охотничий»	25
Соус «Охотничий»	25
Коричневый заливной соус «Шофруа»	25
Коричневый заливной соус «Шофруа» для утки	25
Коричневый заливной соус «Шофруа» для дичи	25
Томатный заливной соус «Шофруа»	25
Соус для косули (оленины)	26

Соус «Кольбер»	26
Соус «Дьявольский»	26
«Дьявольский» соус эскофье	26
Соус «Диана»	26
Соус «Дюксель»	26
Соус из эстрагона	27
Соус «Финансьер»	27
Соус из ароматных трав	27
Соус «женеваз» (Женевский)	27
Соус «Годар»	27
Соус «Гран-венер» (королевский охотничий соус)	28
Соус «Гран-венер»	28
Соус «Гратен»	28
Соус «Аше»	28
Соус «Аше» нежирный	28
Соус «Гусарский»	28
Соус «Итальянский»	29
Сгущенный бульон с эстрагоном	29
Сгущенный бульон с томатами	29
Соус «Лионский»	29
Соус «Мадера»	29
Соус «Матлот»	29
Соус «Московский»	29
Соус «Периге»	30
Соус «Перигурдин»	30
Соус «Пикантный»	30
Обычный перечный соус «Пуаврад»	30
Соус «Пуаврад» для дичи	30
Соус «Порто» (с портвейном)	30
Соус «Португальский»	31
Соус «Провансаль»	31
Соус «Регентский»	31
Соус «Роберт»	31
Соус «Роберт»	31
Соус «Римский»	31
Соус «Руанский»	32
Соус «Салми»	32
Соус «Тортю» (черепаший)	32
Соус к оленине	32
Соус на красном вине	32
Соус «Зингара» А	33
Соус «Зингара» В	33
Составные светлые и сгущенные соусы	33
Соус «Альбуфера»	33
Соус «Американский»	33
Соус из анчоусов	33
Соус «Аврора»	34
Постный соус «Аврора»	34
Соус «Баварский»	34

Соус «Беарнский»	34
Соус «Беарнский» с томатами (соус «Шорон»)	34
Соус «Беарнский» со сгущенным мясным бульоном (другие его названия: соус «Фуайо» или соус «Валуа»))	34
Соус «Берси»	35
Масляный соус, или «Батард»	35
Соус «Бонефуа», или «Бордоский» соус на белом вине	35
Соус «Бретонский»	35
Соус «Канотьер»	35
Соус с каперсами	35
Соус «Кардинал»	36
Соус шампиньоновый	36
Соус «Шантильи»	36
Соус «Шатобриан»	36
Обычный белый соус «Шофруа»	36
Соус «Шофруа» светлый	36
Соус «Шофруа «аврора»	36
Соус «Шофруа» изумрудно-зеленый	37
Соус «Шофруа» постный	37
Соус «Шиври»	37
Соус «Шорон»	37
Соус сливочный	37
Соус креветочный	37
Соус «Карри»	38
Соус «Карри» по-индийски	38
Соус «Дипломат»	38
Соус «Шотландский»	38
Соус с эстрагоном	38
Соус с ароматными травами	38
Соус «Фуайо»	39
Соус из крыжовника	39
Соус «Голландский»	39
Соус из омаров	39
Соус «Венгерский»	39
Соус с устрицами	39
Соус «Индийский»	39
Соус «Слоновая кость»	40
Соус «Жуанвиль»	40
Соус «Лагипьер»	40
Соус «Ливонский»	40
Соус «Мальтийский»	40
Соус «Мариньер» («Морской»)	40
Соус «Матлот» белый	40
Соус «Морнэ»	41
Соус «муслин», или соус «шантильи»	41
Соус пенный «Муссез»	41
Соус горчичный	41

Соус «Нантуа»	41
Соус «Нью-бург» с сырым омаром	41
Соус «Нью-бург» с отварным омаром	42
Соус из фундука	42
Соус «Восточный»	42
Соус «Палуаз»	42
Соус «Пулэтт»	42
Соус «Равигот»	43
Соус «Регентский» для рыбы и рыбный гарнир	43
Соус «Регентский» для гарнира из домашней птицы	43
Соус «Риш»	43
Соус «Рубенс»	43
Соус «Сен-мало»	43
Соус сметанный	43
Соус «Солферино»	43
Соус «Субиз», или луковая подливка «субиз»	44
Соус «Субиз» томатный	44
Соус «Суше»	44
Соус «Тирольский»	45
Соус «Тирольский»	45
Соус «Валлийский»	45
Соус «Венецианский»	45
Соус «Верон»	45
Соус «Деревенский»	45
Соус «Виллерау»	45
Соус «Виллерау «Субиз»	46
Соус «Виллерау» томатный	46
Соус на белом вине	46
Горячие английские соусы	46
Соус клюквенный	46
Соус «Альберт»	46
Соус «Ароматный»	46
Соус масляный по-английски	47
Соус с каперсами	47
Соус с сельдереем	47
Соус к косуле	47
Крем-соус по-английски	47
Соус креветочный по-английски	47
Соус «Дьявольский»	47
Соус «Шотландский»	48
Соус укропный	48
Соус из крыжовника	48
Соус из омаров по-английски	48
Соус с устрицами	48
Соус с устрицами коричневый	48
Подливка окрашенная	48
Соус яичный по-английски	48
Соус яичный с топленым маслом	49
Соус луковый	49

Соус хлебный	49
Соус с жареным хлебом	49
Соус с петрушкой	49
Соус с петрушкой для рыбы	49
Соус яблочный	50
Соус с портвейном	50
Соус горячий с хреном	50
Соус «Реформаторский»	50
Соус шалфейно-луковый	50
Соус «Йоркширский»	50
Холодные соусы	51
Соус «Айоли», или прованское масло	51
Соус «Андалузский»	51
Соус «Цыганский»	51
Соус «Шантли»	51
Соус «Генуэзский»	51
Соус «Грибиш»	51
Соус из красной смородины с хреном	52
Соус «Итальянский»	52
Соус «Майонез»	52
Майонез «Колле» (прилипающий)	52
Майонез взбитый а-ля Рюс	53
Майонезы разные	53
Соус «Мушкетерский»	53
Соус горчичный со сливками	53
Соус с хреном и грецкими орехами	53
Соус «Равигот», или «Винегрет»	53
Соус «Ремулад»	53
Соус «Русский»	54
Соус «Татарский»	54
Соус зеленый	54
Соус «Винсент»	54
Соус «Шведский»	54
Холодные английские соусы	55
Соус «Кембриджский»	55
Соус «Камберленд»	55
Соус «Глочестерский»	55
Соус мятный	55
Соус «Оксфордский»	55
Соус с хреном	55
Составные сложные масла для гриля и как дополнение к соусам и закускам	55
Чесночное масло	56
Анчоусное масло	56
Миндальное масло	56
Масло из лесных орехов	56
Масло «Берси»	56
Масло с икрой	57
Масло «Шиври», или «равигот»	57

Масло «Кольбер»	57
Масло красящее красное	57
Масло красящее зеленое	57
Масло креветочное	57
Масло с луком-шалотом	57
Масло раковое	57
Масло для улиток	58
Масло с эстрагоном	58
Масло селедочное	58
Масло омарное	58
Масло из молоки	58
Масло «метрдетель»	58
Масло «манье»	58
Масло «маршан де вин» («Продавец вин»)	58
Масло а-ля меньер («Мельничное»)	58
Масло «Монпелье»	59
Масло «Монпелье» для поджаривания	59
Масло горчичное	59
Масло черное для обслуживания большого количества людей	59
Масло с фундуком	59
Масло с паприкой	59
Масло пикантное	59
Масло фисташковое	59
Масло «Польское»	60
Масло с хреном	60
Масло «Равигот», или масло зеленое	60
Масло с копченым лососем	60
Масло из трюфелей	60
Масла весенние	60
Различные подливки	60
Растительное масло из ракообразных	60
Маринады и рассолы	60
Маринады моментальные	61
Маринад сырой для мяса и дичи	61
Маринад отварной для рубленого мяса или дичи	61
Маринад отварной или сырой для крупной дичи	61
Маринад отварной для барашка и козули	61
Маринад отварной для барашка и серны	62
Рассолы соляные	62
Жидкий рассол для языка	62
Большой рассол	63
Различные студни	63
Бульон для обычного студня	63
Бульон для белого студня	64
Бульон для студня из домашней птицы	64
Бульон для студня из дичи	64
Бульон рыбный для обычного студня	64
Бульон для рыбного студня на красном вине	64

Осветление студней	65
Обычные жирные студни	65
II	67
Панады	67
А – панада хлебная	67
В – панада мучная	68
С – панада «франжипан»	68
D – панада рисовая	68
Е – панада картофельная	68
Фарши	68
А – фарш с панадой и маслом	68
В – фарш с панадой и со сливками	69
С – фарш со сливками изысканный, или муслин	69
Фарш телячий с говяжьим жиром, или годиво	69
А – годиво со льдом	69
Фарш из телятины для окантовки блюд, бульонов, фрикаделек с начинкой и т. д	70
Фарш для холодных блюд (галантины, пироги, террины)	71
Соль со специями	71
Фарш А	71
Фарш В	72
Фарш С	72
Специальные фарши для тушеной рыбы	72
Фарш А	72
Фарш В	72
Различные фрикадельки	73
Смесь различных вспомогательных элементов для горячих гарниров и разные способы их приготовления	73
Смесь для котлеток «Кромески» и «Крокет»	73
Смесь для «Дофин», «Дюшес» и «Маркизы»	73
Смесь «Мантенон»	73
Смесь а-ля монглас	73
Смесь а-ля провансаль	74
Окантовка фаршем	74
Окантовка овощами	74
Окантовка из белого теста	74
Окантовка из теста для лапши	74
Гренки	74
Сухая смесь «дюксель»	74
«Дюксель» для фаршированных овощей	75
«Дюксель» для разнообразных гарниров	75
«Дюксель» для домашней хозяйки	75
Томатная эссенция	75
Основа под блюдо, тампоны и крустады	75
Фондю из томатов	75
Каша гречневая для супов	76
Каша манная для кулебяки	76
«Матиньон»	76

«Мирепуа»	76
Мелкая нарезка «Мирепуа» а-ля Борделез	76
Перловая крупа для фарширования домашней птицы и другого применения	77
Тесто заварное официальное	77
Тесто для жаренья во фритюре	77
Тесто для овощей, обжаренных во фритюре	77
Рис для фарширования домашней птицы, используемой для первых блюд и острых блюд	77
Различные салпиконы	77
Творожная начинка для пирогов	78
Вспомогательные элементы для холодных гарниров и различные способы их приготовления	78
Холодные муссы, муслины и суфле	78
Состав вспомогательных элементов для холодных муссов и муслинов	78
Разлив холодных муссов по формочкам	78
Разлив холодных муслинов (клецок)	79
Холодные суфле	79
Заливное	79
Блюда шофруа (заливное)	80
Холодный хлеб	80
Гарниры к холодным блюдам	80
Размышления по поводу изменении сервировки гарниров	81
Важные замечания по поводу соусов, подаваемых к мясным блюдам с овощным гарниром	81
Серия гарниров	82
Гарнир «Алжирский»	82
Гарнир «Эльзасский»	82
Гарнир «Американский»	82
Гарнир «Андалузский»	82
Гарнир «Арльский»	82
Гарнир «Банкирский»	82
Гарнир «Беришон»	82
Гарнир «Берни»	83
Гарнир «Византийский»	83
Гарнир «Буланжер»	83
Гарнир «Букетьер»	83
Гарнир «Буржуаз»	83
Гарнир «Бургундский»	83
Гарнир «Брабансонский»	84
Конец ознакомительного фрагмента.	85

Огюст Эскофье

Кулинарный путеводитель. Рецепты от короля французской кухни

Предисловие

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Огюст Эскофье

Кулинарный путеводитель

Рецепты от короля французской кухни

I

Соусы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

курт-бульоны и осветленные бульоны для мяса и овощей;

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

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

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

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

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

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

Основополагающие принципы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приготовление основ для соусов (бульонов)

Коричневый бульон, или эстуфад

(пропорции на 10 литров)

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

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

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

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

Белый мясной бульон

(пропорции на 10 литров)

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

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

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

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

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

Бульон из домашней птицы

(пропорции на 10 литров)

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

Коричневый бульон из телятины

(пропорции на 10 литров)

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

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

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

Бульон из дичи

(пропорции на 5 литров)

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

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

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

Белый рыбный бульон

(пропорции на 10 литров)

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

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

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

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

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

Рыбные бульоны на красном вине

(пропорции на 5 литров)

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

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

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

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

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

Концентрированный рыбный бульон

(пропорции на 1 литр)

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

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

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

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

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

Различные концентрированные рыбные бульоны

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

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

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

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

Различные сгущенные бульоны

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

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

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

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

Концентрированные сгущенные бульоны из мяса

Они достигаются путем сгущения коричневого бульона (эстуфад).

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

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

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

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

Сгущенный бульон из домашней птицы

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

Сгущенный бульон из дичи

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

Сгущенный бульон из рыбы

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

Подливки (мучные соусы)

Цель любой подливки – связать ингредиенты соуса. Их приготовление на первый взгляд кажется простым, но на самом деле требует большого внимания и усердия. Так, коричневая подливка, приготовление которой занимает много времени, должна быть сделана заранее. Осветленные и белые подливки готовятся непосредственно перед их использованием.

Коричневая мучная подливка

500 грамм очищенного масла, 600 грамм просеянной муки.

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

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

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

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

Осветленная мучная подливка

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

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

Белая мучная подливка

500 грамм масла и 600 грамм просеянной муки.

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

Основные (базовые) соусы

Жирный «Испанский» соус

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Постный «Испанский» соус

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

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

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

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

Соус «Демигляс»

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

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

Телячий бульон, загущенный крахмалом

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

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

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

Жирный белый соус («Велуте»)

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

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

Процедить через ткань и охладить.

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

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

«Велуте» из домашней птицы

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

«Велуте» из рыбы

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

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

«Парижский» соус (бывший «Немецкий»)

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

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

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

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

Растопить на поверхности сливочное масло, чтобы не появлялось корочки.

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

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

Соус «Сюпрем»

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

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

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

Соус «Бешамель»

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

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

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

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

Томатный соус

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

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

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

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

Составные коричневые соусы

Соус «Бигард»

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

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

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

Соус «Борделез»

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

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

Этот соус предназначен для хорошо прожаренной на гриле говядины.

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

Соус «Бургундский»

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

Используется для различных блюд из яиц.

Соус «Бретонский»

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

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

Соус вишневый

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

Подается к оленине, жареной или тушеной утке.

Соус грибной

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

Соус свиной

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

Подается к жареной свинине и другим острым блюдам.

Соус «Охотничий»

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

Соус «Охотничий»

(метод Эскофье)

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

Коричневый заливной соус «Шофруа»

(полухолодный)

Пропорции на 1 литр: $\frac{1}{3}$ литра соуса «Демигляс», 1 децилитр отвара из трюфелей, 6–7 децилитров говяжьего студня.

Смешать отвар из трюфелей с соусом «Демигляс», поставить на большой огонь и постепенно добавлять маленькими частями студень. Упарить до $\frac{1}{3}$.

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

Коричневый заливной соус «Шофруа» для утки

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

Коричневый заливной соус «Шофруа» для дичи

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

Томатный заливной соус «Шофруа»

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

Соус для косули (оленины)

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

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

Соус «Кольбер»

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

Соус «Дьявольский»

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

Чтобы приготовить 2,5 децилитра соуса, нужно упарить на $\frac{2}{3}$ 3 децилитра белого вина с 3 мелко нарезанными луковичками шалота. Добавить 2 децилитра соуса «Деми-глас», кайенского перца и кипятить несколько минут.

Подается к жареным голубям и курице.

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

«Дьявольский» соус эскофье

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

Соус «Диана»

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

Соус «Дюксель»

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

Подается к различным запеканкам.

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

Соус из эстрагона

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

Соус «Финансьер»

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

Соус из ароматных трав

В 3 децилитра вскипевшего белого вина положить листья петрушки, кервель и лук-резанец.

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

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

Соус «женеваз» (Женевский)

Поджарить на масле нарезку «Мирепуа»: 100 грамм моркови, 80 грамм репчатого лука, немного тимьяна и лаврового листа, 20 грамм зелени петрушки. Добавить 1 килограмм лососиных голов, щепотку перца и тушить 15 минут. Сцедить масло. Влить 1 литр красного вина и упарить наполовину. Добавить 0,5 литра постного «Испанского» соуса. Дать постоять на огне час. Процедить через мелкое сито. Дать постоять несколько минут и снять жир. Добавить еще 0,5 литра красного вина и столько же рыбного бульона. Варить, снимая жир и пену. Довести до нужного объема. Процедить через ткань. В конце положить ложку настоя из анчоусов и 150 грамм масла. Охладить. Подается к лососю и форели.

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

Соус «Годар»

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

Соус «Гран-венер» (королевский охотничий соус)

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

Соус «Гран-венер»

(метод Эскофье)

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

Оба соуса подаются к блюдам из оленины.

Соус «Гратен»

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

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

Соус «Аше»

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

Соус «Аше» нежирный

Приготовить лук-шалот и упарить винный уксус, как описано выше. Залить 5 децилитрами рыбного курт-бульона, загустить 45 граммами коричневой мучной подливки и 50 граммами масла; проварить 8–10 минут. В конце добавить ложку смеси из ароматных трав, 1,5 ложки сухой смеси «Дюксель», 1,5 ложки маленьких каперсов, полложки соуса от анчоусов и 60 грамм масла или 80–100 грамм анчоусного масла. Подается к такому виду рыб, как скат.

Соус «Гусарский»

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

Соус «Итальянский»

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

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

Сгущенный бульон с эстрагоном

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

Сгущенный бульон с томатами

Сгущенный телячий бульон заправить томатной эссенцией из расчета 3 децилитра эссенции на 1 литр бульона. Упарить на $\frac{1}{5}$ часть. Подходит для рубленого мяса.

Соус «Лионский»

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

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

Соус «Мадера»

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

Соус «Матлот»

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

Соус с костным мозгом

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

Соус «Московский»

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

Соус «Периге»

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

Соус «Перигурдин»

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

Соус «Пикантный»

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

Обычный перечный соус «Пуаврад»

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

Соус «Пуаврад» для дичи

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

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

Соус «Порто» (с портвейном)

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

Соус «Португальский»

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

Соус «Провансаль»

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

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

Соус «Регентский»

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

Соус «Роберт»

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

Примечание. Горчицу кладут только после снятия соуса с огня.

Соус «Роберт»

(метод Эскофье)

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

Соус «Римский»

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

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

Соус «Руанский»

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

Соус «Салми»

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

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

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

Соус «Тортю» (черепаший)

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

Примечание. Кайенский перец надо использовать осторожно.

Соус к оленине

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

Соус на красном вине

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

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

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

Соус «Зингара» А

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

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

Соус «Зингара» В

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

Составные светлые и сгущенные соусы

Соус «Альбуфера»

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

Соус «Американский»

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

Соус из анчоусов

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

Соус «Аврора»

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

Постный соус «Аврора»

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

Соус «Баварский»

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

Соус «Беарнский»

В 2 децилитра белого вина и 2 децилитра винного уксуса с эстрагоном положить 4 ложки рубленого лука-шалота, 20 грамм наломанных веточек эстрагона, 10 грамм кервеля, 5 грамм перца грубого помола и щепотку соли. Упарить на $\frac{2}{3}$. Немного охладить в течение нескольких минут. Потом добавить 6 яичных желтков и поставить на медленный огонь с 500 граммами сырого или топленого сливочного масла. Взбивать венчиком. Когда масло растворится, процедить через ткань. В конце приправить кайенским перцем, ложкой рубленого эстрагона и 1,5 ложки рубленого кервеля. Соус подается к мясу, жаренному на гриле.

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

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

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

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

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

Соус «Берси»

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

Масляный соус, или «Батард»

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

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

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

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

Соус «Бретонский»

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

Соус «Канотьер»

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

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

Соус с каперсами

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

Соус «Кардинал»

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

Соус шампиньоновый

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

Соус «Шантильи»

Это соус «Муслин», описанный ниже.

Соус «Шатобриан»

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

Обычный белый соус «Шофруа»

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

Соус «Шофруа» светлый

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

Соус «Шофруа «аврора»

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

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

Соус «Шофруа» изумрудно-зеленый

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

Соус «Шофруа» постный

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

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

Соус «Шиври»

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

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

Соус «Шорон»

см. Соус «Беарнский» томатный.

Соус сливочный

Добавить 2 децилитра сливок к 1 литру соуса «Бешамель». Поставить на большой огонь и, помешивая лопаткой, упарить, пока не останется $\frac{3}{4}$ от литра. Процедить, влить 1,5 децилитра свежих жирных сливок и сок половины лимона.

Соус креветочный

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

Соус «Карри»

Поджарить на масле 250 грамм репчатого лука, 100 грамм сельдерея и 30 грамм корня петрушки, все мелко нарезанные. Добавить веточку тимьяна, немного лаврового листа. Посыпать 50 граммами муки и кофейной ложкой порошка карри. Слегка подогреть муку, не поджаривая ее, и разбавить $\frac{3}{4}$ литра белого консоме. Дать закипеть, варить на медленном огне 45 минут, процедить через ткань. Подогреть соус, снять с него жир и поставить на баню. Подается к рыбе, ракообразным, домашней птице и яичным блюдам.

Примечание. Иногда в соус добавляют кокосовое молоко.

Соус «Карри» по-индийски

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

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

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

Соус «Дипломат»

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

Соус «Шотландский»

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

Соус с эстрагоном

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

Соус с ароматными травами

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

Соус «Фуайо»

см. «Беарнский» соус на сгущенном мясном бульоне.

Соус из крыжовника

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

Примечание. Этот соус должен готовиться только из зеленого крыжовника.

Соус «Голландский»

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

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

Соус из омаров

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

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

Соус «Венгерский»

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

Соус с устрицами

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

Соус «Индийский»

см. Соус «Карри» по-индийски

Соус «Слоновая кость»

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

Соус «Жуанвиль»

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

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

Соус «Лагипьер»

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

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

Соус «Ливонский»

К 1 литру «Велуте» из рыбного бульона добавить 100 грамм тушеной нарезки «Жюльен»: морковь, сельдерей, шампиньоны и репчатый лук. Потом положить нарезку «Жюльен» из трюфелей и рубленую зелень петрушки. Приправить. Подается к такой рыбе, как форель, лосось, камбала, палтус, калкан и т. д.

Соус «Мальтийский»

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

Соус «Мариньер» («Морской»)

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

Соус «Матлот» белый

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

Соус «Морнэ»

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

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

Соус «муслин», или соус «шантильи»

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

Соус пенный «Муссез»

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

Соус горчичный

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

Соус «Нантуа»

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

Соус «Нью-бург» с сырым омаром

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

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

Соус «Нью-бург» с отварным омаром

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

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

Соус из фундука

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

Соус «Нормандский»

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

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

Соус «Восточный»

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

Соус «Палуаз»

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

Соус «Пулетт»

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

Соус «Равигот»

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

Соус «Регентский» для рыбы и рыбный гарнир

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

Соус «Регентский» для гарнира из домашней птицы

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

Соус «Риш»

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

Соус «Рубенс»

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

Соус «Сен-мало»

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

Соус сметанный

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

Соус «Солферино»

Выжать 15 спелых томатов, собирая сок. Процедить этот сок через ткань и упарить до состояния густого сиропа. Добавить 3 ложки разбавленного сгущенного мясного бульона,

щепотку кайенского перца и сок половины лимона. Положить 100 грамм масла «Метрдотель» с эстрагоном и 100 грамм масла с шалотом. Этот соус прекрасно подходит к любому мясу, жаренному на гриле.

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

Соус «Субиз», или луковая подливка «субиз»

Этот соус можно приготовить двумя способами.

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

2. Побланшировать лук, как описано выше, дать стечь воде, положить его в кастрюлю, дно которой выложить тонким слоем сала. Добавить 120 грамм каролинского риса, 7 децилитров белого консоме, соль, перец, сахарную пудру и 25 грамм масла. Дать вскипеть, поставить в духовку на маленький огонь. Растолочь рис с луком, протереть через сито, поместить в кастрюлю, подогреть, а в конце добавить масло и сливки, как описано выше.

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

Соус «Субиз» томатный

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

Соус «Суше»

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

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

Соус «Тирольский»

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

Соус «Тирольский»

(старинный метод)

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

Соус «Валлийский»

Это «Беарнский» соус со сгущенным мясным бульоном.

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

Соус «Венецианский»

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

Соус «Верон»

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

Соус «Деревенский»

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

Соус «Виллеруа»

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

Примечание. Этим соусом поливают мясо, птицу, рыбу, перед тем как обваливают их в панировочных сухарях. В дальнейшем блюда с этим соусом будут называться а-ля виллеруа.

Этот соус относится к такому типу соусов, которые в старинной кулинарии называли «утерянными соусами».

Соус «Виллеруа «Субиз»

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

Соус «Виллеруа» томатный

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

Соус на белом вине

Готовится следующими тремя способами:

1. К 1 литру рыбного «Велуте» добавить 2 децилитра крепкого рыбного бульона, 4 яичных желтка и упарить на 1/3. В конце положить 150 грамм масла. Подходит для глазирования.
2. Упарить наполовину 1 децилитр крепкого рыбного бульона. Добавить 5 яичных желтков и 500 грамм масла, как указано в рецепте приготовления «Голландского» соуса.
3. Растереть в кастрюле 5 яичных желтков и слегка подогреть. Замесить 500 грамм масла, добавляя маленькими дозами 1 децилитр крепкого рыбного бульона.

Горячие английские соусы

Соус клюквенный

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

Соус «Альберт»

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

Соус «Ароматный»

В 1/2 литра консоме настаивать 10 минут веточку тимьяна, 4 грамма базилика, 1 грамм чабреца, 1 грамм майорана, 1 грамм шалфея, щепотку лука—резанца, 2 рубленые луковички шалота, немного мускатного ореха и 4 горошины перца. Откинуть на дуршлаг, загустить 50 граммами мучной белой подливки, дать немного покипеть. В конце добавить сок половины

лимона, ложку бланшированных рубленых эстрагона и кервеля. Подается к первым блюдам из отварных рыбы и мяса.

Соус масляный по-английски

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

Соус с каперсами

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

Соус с сельдереем

Почистить 6 стеблей сельдерея и вырезать мякоть. Положить в кастрюлю, залить белым консоме, добавить букет из ароматных трав, репчатый лук, гвоздику, поставить на слабый огонь. Слить воду, растолочь овощи, процедить через ткань, добавить такое же количество крем-соуса по-английски, как и пюре из сельдерея, а также 2–3 ложки полученного отвара. Подогреть, не доводя до кипения, поставить на водяную баню, если соус употребляется не сразу после приготовления. Подается к отварной или тушеной домашней птице.

Соус к косуле

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

Крем-соус по-английски

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

Соус креветочный по-английски

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

Соус «Дьявольский»

Положить в 1,5 децилитра винного уксуса столовую ложку лука-шалота и упарить наполовину. Добавить 2,5 децилитра «Испанского» соуса и 2 ложки томатного пюре. Варить 5

минут. В конце дополнить ложкой соуса «Дерби», кайенским перцем и процедить либо через мелкое сито, либо через ткань. Этот соус подается к курам гриль.

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

Соус «Шотландский»

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

Соус укропный

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

Соус из крыжовника

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

Соус из омаров по-английски

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

Соус с устрицами

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

Соус с устрицами коричневый

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

Подливка окрашенная

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

Соус яичный по-английски

Из 60 грамм масла и 30 грамм муки приготовить белую мучную подливку. Разбавить ее 0,5 литра кипяченого молока. Приправить солью, белым перцем и мускатным орехом. Дове-

сти до кипения и варить на медленном огне 5–6 минут. Добавить в соус 2 горячих, нарезанных кубиками крутых яйца, а также один белок и один желток. Подается к копченой пикше и треске.

Соус яичный с топленным маслом

Растопить 250 грамм масла, добавить в него соль, перец, сок $\frac{1}{2}$ лимона, 3 горячих, нарезанных кубиками крутых яйца и чайную ложку нарубленной и бланшированной петрушки. Подается к острым рыбным блюдам.

Соус луковый

Тонко нарезать 200 грамм репчатого лука, сварить его в 6 децилитрах молока, приправленного солью, перцем и мускатным орехом. Потом сцедить всю жидкость. Приготовить белую мучную подливку из 40 грамм масла и 40 грамм муки. Разбавить ее луковым молоком, вскипятить, добавить сцеженный лук и варить на медленном огне 7–8 минут. Соус должен быть густым. Этот соус может подаваться к кролику, домашней птице, потрохам, отварной баранине, жареной дичи; им хорошо полить любое мясо.

Соус хлебный

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

Соус с жареным хлебом

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

Соус с петрушкой

К $\frac{1}{2}$ литра масляного соуса по-английски добавить настой из листьев петрушки. В конце положить столовую ложку рубленной бланшированной петрушки. Этот соус подается к телячьей голове, ножкам и мозгам.

Соус с петрушкой для рыбы

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

Соус яблочный

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

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

Соус с портвейном

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

Примечание. Этот английский соус особенно ценится французскими гурманами.

Соус горячий с хреном

Он описан выше (см. Соус «Альберт»).

Соус «Реформаторский»

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

Соус шалфейно-луковый

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

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

Соус «Йоркширский»

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

Холодные соусы

Соус «Айоли», или прованское масло

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

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

Соус «Андалузский»

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

Соус «Цыганский»

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

Соус «Шантильи»

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

Соус «Генуэзский»

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

Соус «Грибиш»

Растереть в миске до пастообразного состояния 6 желтков только что сваренных вкрутую яиц. Добавить кофейную ложечку горчицы, щепотку соли и щепотку перца. Вмешать в соус 0,5 литра растительного масла и 1,5 ложки винного уксуса. В конце положить 100 грамм нарезанных корнишонов и каперсов, ложку порубленных и смешанных зелени петрушки, кервеля,

эстрагона, а также белки 3 крутых яиц, нарезанные соломкой. Обычно подается к холодным рыбным блюдам.

Соус из красной смородины с хреном

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

Соус «Итальянский»

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

Соус «Майонез»

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

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

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

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

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

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

Майонез «Колле» (прилипающий)

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

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

Майонез взбитый а-ля Рюс

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

Майонезы разные

Для любого рода закусок и первых холодных блюд можно получить разнообразные майонезы, добавляя в них мякоть ракообразных, а также креветки, икру, анчоусы и т. д. Для этого надо растолочь один из вышеперечисленных продуктов, смешать полученное пюре с небольшим количеством майонеза, процедить через ткань или мелкое сито и вновь смешать с необходимым количеством майонеза.

Соус «Мушкетерский»

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

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

Соус горчичный со сливками

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

Соус с хреном и грецкими орехами

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

Соус «Равигот», или «Винегрет»

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

Соус «Ремулад»

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

Соус «Русский»

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

Соус «Татарский»

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

Соус зеленый

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

Соус «Винсент»

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

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

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

Соус «Шведский»

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

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

Холодные английские соусы

Соус «Кембриджский»

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

Соус «Камберленд»

Развести 4 ложки красносмородинового желе. Добавить децилитр портвейна, пол-ложки мелко нарезанного лука-шалота, бланшированного и отжатого, по столовой ложке цедры апельсина и лимона, нарезанной тонкой соломкой. Эта цедра должна быть бланширована и хорошо отжата. Также надо добавить сок апельсина, сок половины лимона, кофейную ложку горчицы, немного кайенского перца и немного имбирного порошка. Все хорошо перемешать. Подается к холодным блюдам из диких животных.

Соус «Глочестерский»

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

Соус мятный

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

Соус «Оксфордский»

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

Соус с хреном

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

Примечание. Винный уксус добавляется в последнюю очередь.

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

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

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

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

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

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

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

Чесночное масло

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

Анчоусное масло

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

Миндальное масло

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

Масло из лесных орехов

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

Масло «Берси»

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

Масло с икрой

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

Масло «Шиври», или «равигот»

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

Масло «Кольбер»

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

Масло красящее красное

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

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

Масло красящее зеленое

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

Примечание. Эта зелень заменяет искусственный зеленый краситель.

Масло креветочное

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

Масло с луком-шалотом

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

Масло раковое

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

Масло для улиток

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

Масло с эстрагоном

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

Масло селедочное

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

Масло омарное

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

Масло из молоки

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

Масло «метрдетель»

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

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

Масло «манье»

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

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

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

Масло а-ля меньер («Мельничное»)

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

Масло «Монпелье»

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

Масло «Монпелье» для поджаривания

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

Масло горчичное

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

Масло черное для обслуживания большого количества людей

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

Масло с фундуком

см. *Масло из лесных орехов.*

Масло с паприкой

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

Масло пикантное

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

Масло фисташковое

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

Масло «Польское»

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

Масло с хреном

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

Масло «Равигот», или масло зеленое

см. *Масло а-ля шиври*.

Масло с копченым лососем

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

Масло из трюфелей

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

Масла весенние

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

Различные подливки

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

Растительное масло из ракообразных

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

Маринады и рассолы

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

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

Маринады моментальные

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

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

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

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

Маринад сырой для мяса и дичи

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

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

Маринад отварной для рубленого мяса или дичи

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

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

Маринад отварной или сырой для крупной дичи

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

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

Маринад отварной для барашка и косули

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

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

Маринад отварной для барашка и серны

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

Маринад готовится как в предыдущем рецепте.

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

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

Замечания по использованию маринадов

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

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

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

Хранение маринадов

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

Рассолы соляные

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

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

Жидкий рассол для языка

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

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

Большой рассол

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

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

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

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

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

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

Различные студни

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

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

Бульон для обычного студня

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

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

Бульон для белого студня

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

Способ и время приготовления бульона такие же.

Бульон для студня из домашней птицы

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

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

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

Бульон для студня из дичи

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

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

Бульон рыбный для обычного студня

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

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

Бульон для рыбного студня на красном вине

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

Замечания по поводу использования бульонов для студней

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

Осветление студней

Обычные жирные студни

Общие правила:

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

2. Держать бульон для студня уже отстоявшимся и обезжиренным.

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

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

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

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

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

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

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

Студень из домашней птицы

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

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

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

Студень из дичи

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

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

Студень из белой рыбы

Осветление рыбного студня производится следующим образом:

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

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

Этот метод описан в главе «Осветление рыбных консоме».

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

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

Рыбный студень на красном вине

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

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

II Гарниры

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

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

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

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

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

Фарши по способу их приготовления подразделяются на

1. Фарши из телятины и жира, которые в старые времена называли годиво.
2. Фарши, состоящие из различных пищевых элементов, но основой которых всегда являются панады (мучная или хлебная добавка) их соединяющие.
3. Фарши со сливками, на основе которых делаются муссы и муслины (клецки).
4. Специальные протертые фарши на основе печени. Они называются гратен и имеют множество видов, хотя способ их приготовления всегда один и тот же.
5. Простые фарши, которые используются для холодных блюд, таких, как заливное (галантины), пироги с различной начинкой, террины и т. д.

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

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

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

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

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

Панады

А – панада хлебная

(используется при фаршировании рыбы)

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

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

В – панада мучная

(используется для любого фарша, жирного и постного)

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

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

С – панада «франжипан»

(используется при фаршировании домашней птицы и рыбы)

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

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

Д – панада рисовая

(используется для различных фаршей)

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

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

Е – панада картофельная

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

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

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

Фарши

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

А – фарш с панадой и маслом

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

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

Нарезать мясо кубиками, провернуть его вместе с приправами, потом растереть панаду и добавить масло. Смешать провернутое мясо с панадой и хорошо растереть их вместе, чтобы они смешались. Постепенно добавлять в фарш яйца и желтки, вмешивая их по 1–2 штуки. Протереть массу через сито, и вновь хорошо все перемешать лопаткой.

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

В – фарш с панадой и со сливками

(для маленьких фрикаделек)

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

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

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

С – фарш со сливками изысканный, или муслин

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

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

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

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

Фарш телячий с говяжьим жиром, или годиво

А – годиво со льдом

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

Телятину, предварительно очистив ее от кожи и жил, нарезать кубиками, пересыпать приправами. Потом провернуть ее вместе с говяжьим жиром и растереть до получения однородной массы, добавляя яйца. Протереть через сито. Разложить фарш на противни тонким слоем и оставить его на сутки на льду. На следующий день вновь растереть фарш, добавляя в него постепенно куски колотого льда. Попробовать фарш, чтобы убедиться, что он обладает приятным вкусом и необходимой консистенцией. Возможно, стоит добавить немного воды, если он жестковат, или яичный белок, если он расплывается.

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

В – годиво со сливками

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Для получения 1 килограмма фарша требуется 250 грамм жирного бекона, 250 грамм телячьей ляжки без хрящей и жил, 250 грамм телячьей печени, 150 грамм масла, 40 грамм грибной шелухи, 25 грамм кожуры свежих трюфелей, 6 яичных желтков, $\frac{1}{2}$ листика лавра,

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

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

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

Фарш гратен В (для пирогов с начинкой из дичи)

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

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

Фарш гратен С (для фаршированных гренков, канapé, мелкой дичи, утят)

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

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

Фарш для холодных блюд (галантины, пироги, террины)

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

Соль со специями

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

Фарш А

(из свинины)

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

Фарш В

(из телятины и свинины)

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

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

Фарш С

(из домашней птицы и дичи)

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

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

Замечания по приготовлению фаршей

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

Специальные фарши для тушеной рыбы

Фарш А

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

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

Фарш В

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

Готовится как фарш А.

Различные фрикадельки

Фрикадельки делают различной величины и формы:

их можно скатать пальцами в маленькие цилиндры на доске, посыпанной мукой;

можно положить их в специальные формочки на смазанную маслом доску;

можно сделать их с помощью ложки;

можно скатать пальцами в шарики, напоминающие куриные яйца.

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

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

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

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

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

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

Смесь для котлеток «Кромески» и «Крокет»

см. «Горячие закуски».

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

см. «Картофель».

Смесь «Мантенон»

(для отбивных «Мантенон»)

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

Смесь а-ля монглас

(для различных отбивных)

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

Смесь а-ля провансаль

(для фаршированных отбивных)

Хорошо упарить 5 децилитров соуса «Субиз».

Добавить давленную дольку чеснока и загустить 3 яичными желтками.

Окантовка фаршем

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

Окантовка овощами

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

Окантовка из белого теста

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

Окантовка из теста для лапши

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

Гренки

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

Сухая смесь «дюксель»

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

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

«Дюксель» для фаршированных овощей

(томаты, шампиньоны и т. д.)

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

«Дюксель» для разнообразных гарниров

(тарталетки, лук, огурцы и т. д.)

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

«Дюксель» для домашней хозяйки

(для приготовления в домашних условиях)

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

Томатная эссенция

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

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

Основа под блюдо, тампоны и крустады

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

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

Фондю из томатов

Обжарить на сливочном или растительном масле нашинкованный лук, добавить 500 граммов очищенных от кожицы, нарезанных и отжатых помидоров, давленную дольку чеснока,

соль, перец. Варить смесь, пока она не загустеет и не выпарится вся вода. В зависимости от времени года, то есть в зависимости от степени зрелости томатов, это фондю можно приправить щепоткой сахарной пудры.

Каша гречневая для супов

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

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

Каша манная для кулебяки

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

«Матиньон»

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

«Мирепуа»

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

Мелкая нарезка «Мирепуа» а-ля Борделез

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

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

Перловая крупа для фарширования домашней птицы и другого применения

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

Тесто заварное официальное

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

Тесто для жаренья во фритюре

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

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

Тесто для овощей, обжаренных во фритюре

(испанский козлец, сельдерей, сладкий корень и т. д.)

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

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

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

Примечание. Домашняя птица должна быть заполнена рисом лишь на $\frac{3}{4}$, потому что при приготовлении он разбухнет.

Различные салпиконы

Под термином «салпикон» подразумевается целая серия различных способов приготовления гарниров. Салпикон может быть простым и составным. В простом используется только один продукт. Например, мясо домашней птицы или дичи, мясо рубленое, белое мясо телятины, гусиная печень, рыба или ракообразные, окорок или язык. Составной салпикон содер-

жит помимо вышеупомянутых продуктов, некоторые из которых можно сочетать друг с другом, еще и другие ингредиенты: шампиньоны, трюфели и т. д. Салпикон готовится следующим образом: нарезать все ингредиенты кубиками шириной 0,5 сантиметра. Их смесь, приготовленная таким образом, может быть использована для таких блюд, как *Салпикон по-королевски*, *Салпикон по-парижски*, *А-ля финансьер*, *А-ля монглас* и т. д.

Творожная начинка для пирогов

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

Вспомогательные элементы для холодных гарниров и различные способы их приготовления

Холодные муссы, муслины и суфле

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

Состав вспомогательных элементов для холодных муссов и муслинов

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

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

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

Разлив холодных муссов по формочкам

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

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

Муссы можно делать как в серебряной посуде, так и в посуде из современного материала. В любом случае на дно ее сначала укладывается слой светлого желе, затем на него – мусс. Блюдо ставится в прохладное место, а когда он застывает, украшается его верхний слой. Если

это мусс из дичи, то он обычно окружен глазированными кусочками филе из той же дичи, из которой приготовлен.

Разлив холодных муслинов (клецок)

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

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

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

Холодные суфле

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

Примечание. Принцип приготовления этих трех блюд один и тот же, только мусс, который также может называться суфле, делается в большой форме и подается для нескольких персон;

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

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

Заливное

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

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

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

Если заливное состоит из различных кусков мяса, гусяной печени и т. д. и объем самой формы обязывает приготовить его в несколько рядов, то между этими продуктами обязательно

должна быть прослойка желе, но каждый ряд может быть сделан лишь тогда, когда предыдущий слой желе застынет.

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

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

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

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

Блюда шофруа (заливное)

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

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

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

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

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

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

Холодный хлеб

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

Гарниры к холодным блюдам

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

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

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

маленькие сердечки из белого салата-латука;

филе анчоусов, оливки и т. д.

Размышления по поводу изменении сервировки гарниров

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

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

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

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

Эти замечания относятся к горячим острым блюдам.

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

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

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

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

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

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

Серия гарниров

(пропорции рассчитаны на 10 персон)

Гарнир «Алжирский»

(к мясным блюдам)

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

Гарнир «Эльзасский»

(к мясным блюдам, говяжьему филе, турнедо)

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

Гарнир «Американский»

(к рыбе)

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

Гарнир «Андалузский»

(к мясным блюдам или блюдам из домашней птицы)

10 половинок печеного болгарского перца, фаршированных рисом по-гречески, 10 очищенных от сердцевины, испеченных баклажан, нарезанных соломкой шириной 4 сантиметра и фаршированных перед сервировкой жареными в растительном масле томатами. Подается с загущенным крахмалом мясным бульоном.

Гарнир «Арльский»

(к турнедо и нуазетам)

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

Гарнир «Банкирский»

(к пулярке)

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

Гарнир «Беришон»

(к острым мясным блюдам)

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

Гарнир «Берни»

(для дичи и маринованного мяса)

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

Гарнир «Византийский»

(для мясных блюд и турнедо)

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

Гарнир «Буланжер»

(для блюд из баранины, ягненка и домашней птицы)

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

Гарнир «Букетьер»

(для острых мясных блюд)

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

Гарнир «Буржуаз»

(для мясных блюд)

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

Гарнир «Бургундский»

(для мясных блюд из говядины)

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

Гарнир «Брабансонский»

(для мясных блюд)

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

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.