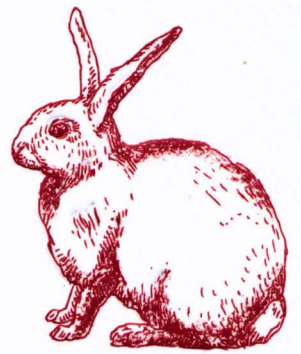
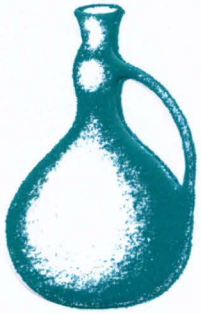
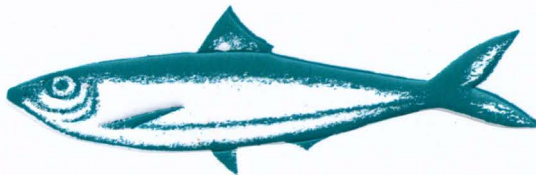
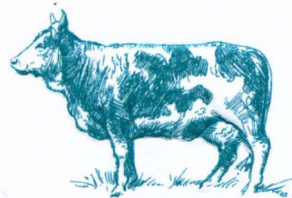




ПОЛЬ БОКЮЗ
КРИСТОФ МЮЛЛЕР

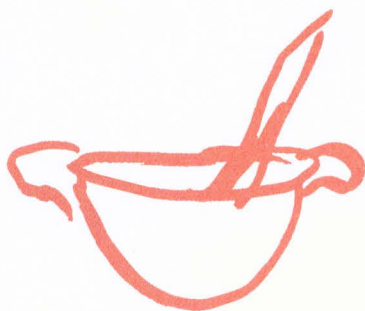


ПРОСТО КАК БОКЮЗ



ПОЛЬ БОКЮЗ
КРИСТОФ МЮЛЛЕР

ПРОСТО КАК БОКЮЗ



Колibri
МОСКВА

УДК 641 (084)
ББК 36.997(4Фра)
Б78

Paul Bocuse, Christophe Muller
Simple comme Bocuse

Поль Бокюз, Кристоф Мюллер
Просто как Бокюз

Перевод с английского Зарифы Бутаевой
Оформление обложки Надежды Данильченко

Бокюз П.

Б78 Просто как Бокюз / Поль Бокюз, Кристоф Мюллер ; пер. с фр. З. Бутаевой. – М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2016. – 264 с. : ил.

ISBN 978-5-389-07967-0

В новой книге величайшего повара современности Поля Бокюза, написанной совместно с его знаменитым учеником Кристофом Мюллером, представлены рецепты блюд французской кухни, которые, как следует из названия, готовить очень просто. Мы привыкли к тому, что французская кухня – это тонкое, невероятно сложное искусство, доступное лишь немногим посвященным. Гениальный Бокюз опровергает это представление: свежие продукты плюс правильная их обработка – вот главный секрет вкусной еды, и не просто вкусной – завораживающе прекрасной, достойной самых высоких похвал и искреннего восхищения. Авторы подчеркивают: собранные в книге рецепты отработаны до мелочей, они опробованы не только в лучших ресторанах по всему миру, но и на кухнях друзей и близких самого месье Поля. «Высокая кухня» – это не магия, и приобщиться к ней может каждый. Толковые советы и полезные замечания Бокюза помогут в этом, они – ключ к беспроигрышному результату, даже если за дело берется начинающий кулинар.

УДК 641 (084)
ББК 36.997(4Фра)

ISBN 978-5-389-07967-0

© 2008, Éditions Glénat
© Фото на обложке. Arnaldo Magnani/Getty Images
© Бутаева З., перевод на русский язык, 2016
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2016
КоЛибри®



OUE
ouest express

Christophe Keller
Paul Scacco
Franco

Содержание

Боктоз за столом у своего шеф-повара 8

Повседневная кухня 30

- Котлетки из трески **40**
- Бланкет из телятины по-старинному **42**
- Шампиньоны по-гречески **44**
- Телячья печень с малиной **46**
- Гратен из баклажанов **48**
- Гратен из макарон **50**
- Утиная грудка в соусе «Апициус» **52**
- Яйца пашот в винном соусе **54**
- Курица в лимонном соусе **56**
- Курица в винном уксусе **58**
- Соте из телятины **60**
- Суфле с сыром **62**
- Спагетти болоньезе **64**
- Фаршированные помидоры **66**
- Свинные ребрышки **68**

В дружеской компании 70

- Артишоки мамы Бразье **80**
- Печенье финансье **82**
- Гаспачо по-андалузски **84**
- Плавающие острова **86**
- Кнели из щуки **88**
- Ризотто с мидиями и лимоном **90**
- Табуле **92**
- Тартар из говядины **94**
- Тарталетки с лимонным кремом **96**
- Шоколадный тарт **98**
- Тарт фламбе, или
Эльзасский луковый пирог **100**
- Тарт Татен **102**
- Туец, запеченный с горгондзолы **104**
- Тирамису с малиной **106**
- Миндальное печенье «черепица» **108**

На берегу реки 110

- Раки в нежном желе **120**
- Паэлья по-андалузски «Фарахан» **122**
- Паэлья с берегов Соны **124**
- Барабулька по-марсельски **126**
- Гребешки по-венски **128**
- Гужоны из морского языка **130**
- Суп из лягушек **132**
- Суп из мидий бушо **134**

Уик-энд за городом 136

- Шампиньоны в винном уксусе **146**
- Петух в вине жульена **148**
- Баранья лопатка по-мароккански **150**
- Печенье флорентино **152**
- Жареная утиная печень **154**
- Суфле из куриной печени **156**
- Наварен из ягненка **158**
- Картофель суфле **160**
- Сладкое мясо теленка
в сливочном соусе **162**
- Телячьи почки в горчичном соусе **164**
- Тыквенный суп с каштанами **166**
- Тирамису бабушки Ассунты **168**

Маленькие сладкоежки 170

- Баварский крем с клубникой **180**
- Пончики с яблоками **182**
- Шу с кремом шантильи **184**
- Креп Сюзетт **186**
- Пастила **188**
- Пирог бабушки Вавро **190**
- Меренги с шоколадным соусом **192**
- Шоколадный муалё **194**
- Пицца с помидорами
и анчоусами **196**



Перекусит с друзьями 198

Блины **208**

Кекс с ветчиной и маслинами **210**

Гуакамоле **212**

Паштет, запеченный в тесте **214**

Салат из красного перца **216**

Киш лорен **218**

Колбаски в тесте **220**

Лосось с укропом **222**

Террин из кролика с пряностями **224**

Испанская тортилья «Пруденсия» **226**

Праздничные обеды 228

Спаржа **236**

Ромовая баба **238**

Акация в кляре **240**

Хворост по-лионски **242**

Коктейль из омаров **244**

Крем-брюле от Сирио **246**

Суп-крем из зеленого горошка **248**

Баранья нога в тесте **250**

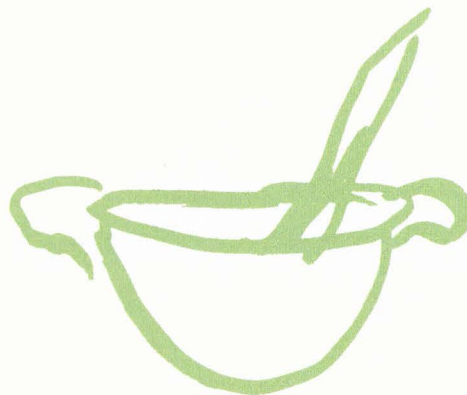
Гужеры с сыром конте **252**

Гратен по-лионски **254**

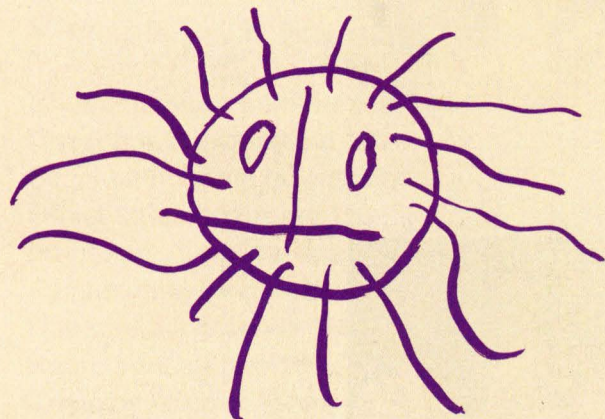
Заливное из лосося с петрушкой **256**

Террин из утиной печени **258**

Алфавитный указатель **261**



Бокюз за столом у своего шеф-повара

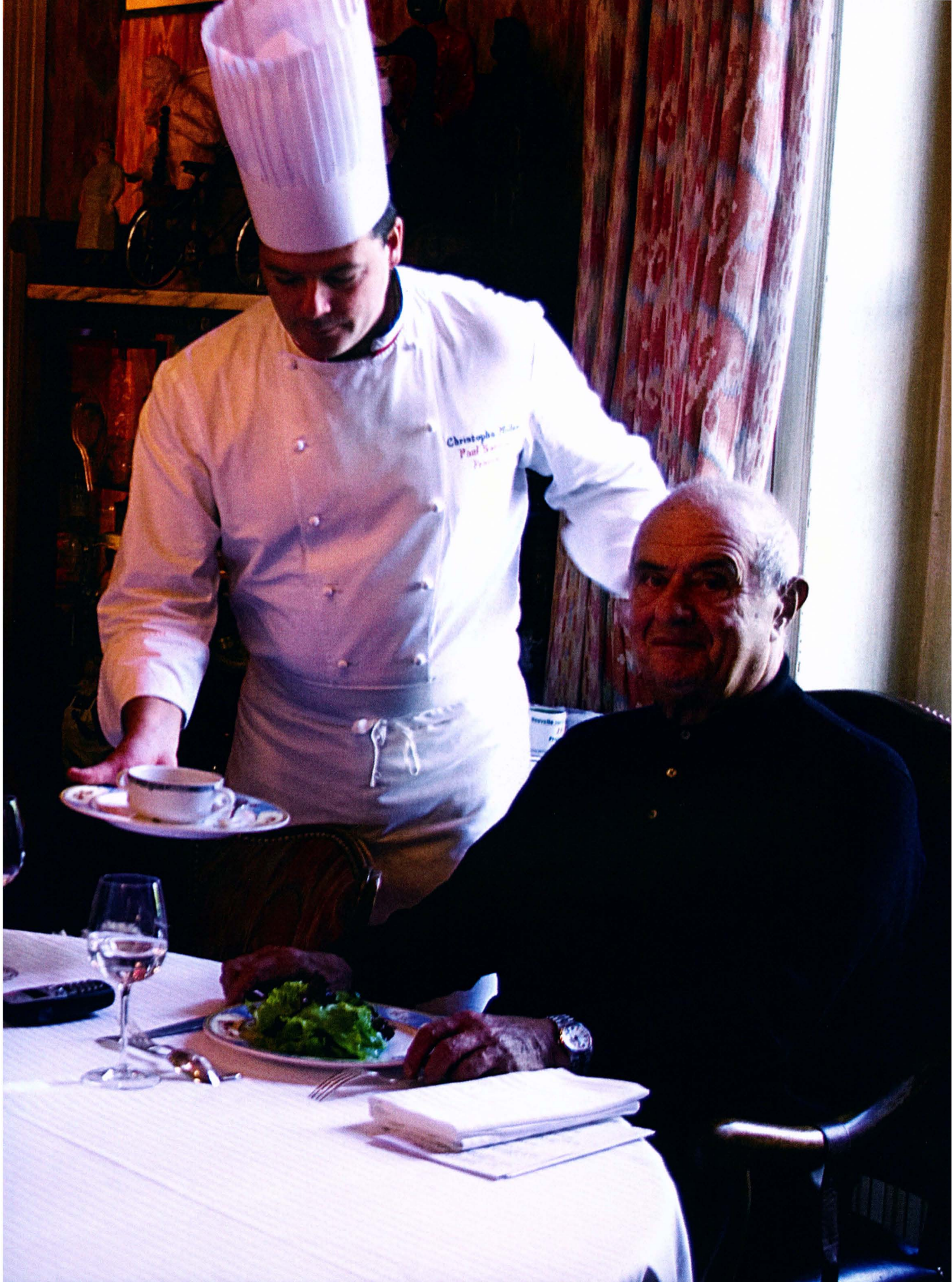


Н

а кухне самого знаменитого в мире ресторана «L'Auberge du Pont de Collonge» («Трактир у моста Коллонж») есть человек, до тонкостей знающий вкус Поля Бокюза: ему точно известно, сколько времени и как следует готовить мясо, сколько положить соли и какие овощи придадут блюду тот оттенок, который не вызовет нареканий у его патрона. Человек, неизменно удивляющий своим искусством уже не первое поколение гурманов. Этот человек – Кристоф Мюллер, он хлопочет у кухонных плит рядом с Кристианом Буваре и Жилем Рейнардом: все трое удостоены престижного звания и медали «Лучший работник Франции».







Для Поля Бокюза Кристоф Мюллер – и один из членов возглавляемой им команды, и его личный повар: Мюллеру поручено составлять ежедневный сбалансированный рацион и меню обеда и ужина для великого шеф-повара и его супруги. Для Кристофа Мюллера месье Поль – одновременно и хозяин, и самый взыскательный и опытный дегустатор, которого он пытается удивить и перехитрить с помощью различных кулинарных уловок, а их он знает множество. Стейк, обжаренный за несколько секунд во фритюрнице, овощи в панировке из детской молочной смеси, традиционный кекс с оливками, превратившийся в кекс с почками, тарт Татен, испеченный без теста, – все подвластно Кристофу Мюллеру. Пораженный Бокюз по достоинству оценивает результат этих экспериментов, но иногда ворчит по поводу методов готовки, которые использует Кристоф. Уточним, что его рецепты не имеют ничего общего с лабораторными экспериментами – предметом лютой ненависти «верховного жреца вкуса»; напротив, это прямое продолжение кулинарных хитростей умелых французских кухарок, таких, например, как «икона домашней кухни» Франсуаза Бернар. Поль Бокюз всегда искренне восхищался их изобретательностью.

Строгость, дисциплина, концентрация, страсть к работе, умение все делать быстро... Кристоф Мюллер обладает всеми необходимыми качествами, которые должен проявлять кулинар

на кухне Бокюза. Более того, он кулинар по природе, одержимый кухней. Он постоянно разрабатывает комбинации ингредиентов, идя по улице, во сне, бреясь по утрам. Когда на работе перерыв, он торопится домой, чтобы приготовить что-нибудь вкусненькое для своей семьи: свежие овощи, киши, шоколадные муссы для детей, спагетти болоньезе: готовит их сразу 15 порций, раскладывает по контейнерам и убирает в морозилку. Отпуск Мюллер использует на то, чтобы проводить курсы для профессионалов и любителей: он словно по волшебству притягивает публику, и она к нему валом валит. А посмотреть на него и вправду стоит, когда он, всегда одетый с иголки, в ладно сидящем белом поварском кителе со знаменитым трехцветным воротничком, с блестящими волосами, в безупречно начищенных туфлях, с улыбкой на губах рассказывает о достоинствах запеченного в тесте морского окуня – блюда, которое невозможно испортить. «Я могу научить готовить любого, – говорит он. – Нужно только изложить ему четкую последовательность действий, шаг за шагом, и у него все получится! Как в математике». Однажды ему пришло в голову приготовить яблочный пирог сестер Татен в эмалированной чугунной кокотнице «Staub» («Стоб»). На следующий день уже с утра он привел в исполнение свою идею в Коллонже, разрабатывая рецепт, который противоречил всем канонам выпечки этого знаменитого яблочного





пирога. Основной принцип заключался в том, чтобы все процедуры выполнять порознь: карамель и яблоки – отдельно, тесто – отдельно. «Патрон был потрясен», – прокомментировал Мюллер с нескрываемой гордостью. Что касается Жан-Жака Бернасона, мастера-шоколадье, потрясающего кондитера и по совместительству зятя Поля Бокюза, то он тогда предпочел промолчать. В его кондитерской один из мастеров каждые четверть часа трясет кастрюльку с карамелью для знаменитого тарта Татен, который обожают все лионцы.

Все, к чему прикасается Кристоф Мюллер, превращается в рецепт. Вот во время съемок фотограф пьет айс-ти. Мюллер тут же советует: «Добавьте в айс-ти немного связующего, вскипятите, положите персик, пошируйте, затем получившийся отвар сильно охладите, чтобы подчеркнуть вкус айс-ти. Получится просто восхитительно!» Один журнал предлагает ему создать десерт на тему берегов Соны... Он изображает лебедя из заварного теста с кремом шантильи на водной глади из голубой глазури, с островками из картофельного крахмала, смешанного с «Гран-Марнье». Что касается рецепта пастилы, легкой, очень нежной в середине и ароматной ровно настолько, насколько нужно, то родился он по вдохновению, но его хранят в тайне, и месье Поль отказывается им поделиться. Кто знает? Возможно, они однажды разбогатеют благодаря этому рецепту.

От Куглофа до «Лучшего работника Франции»

Ничто не предвещало, что Кристоф Мюллер станет кулинаром. Он родился в Сирентсе вблизи города Мюлуза, был очень живым и непоседливым мальчишкой, которому все удавалось. Выходец из семьи скромного достатка, он очень хорошо учился и получал всевозможные награды с необыкновенной легкостью. Футболист, инженер, археолог, дизайнер... казалось, этот молодой эльзасец может выбрать любую карьеру. Чемпион Франции по дзюдо в двенадцать лет, он мог бы стать спортсменом-профессионалом, но из-за серьезной травмы ему было запрещено заниматься спортом в течение двух лет. Именно в этот момент и пересеклись жизненные пути учителя и ученика. У Поля Бокюза несколько поколений предков были прекрасными поварами, в том числе и его бабушка, и его отец. Дед Кристофа Мюллера тоже был отменным, очень умелым поваром, но его карьера не сложилась. Фредерик Мюллер работал учеником повара в «Hôtel du Parc» в Мюлузе. У него появилась возможность уехать в Соединенные Штаты, где в те времена французских кулинаров встречали как посланцев небес, однако он упустил ее: колебался, держался двумя руками за то, чего уже достиг, и в результате уступил свое место работавшему вместе с ним Андре Солтнеру, настроенному более решительно. В 1961 году Андре Солтнер открыл

в Нью-Йорке знаменитую «Lutèce», где бывает весь цвет Нью-Йорка, от Вуди Аллена до Ричарда Никсона. Фредерик Мюллер остался на своем месте с горечью в сердце, но с горячим желанием помочь своему внуку преуспеть в том, в чем он сам потерпел поражение.

Деду с внуком куда легче найти общий язык, чем отцу с сыном. Кристоф вспоминает о вкусных блюдах, которые готовил его дед – телячья печень, яблочный пирог, свиные отбивные в сметанном соусе, рагу из говядины, маринованные шампиньоны, – о походах за грибами, о прогулках по лесу, когда они с Фредериком пытались выслеживать разных зверей, определяя их по следам или клочкам шерсти, оставленным на деревьях и тропинках. Иногда они бродили по лесу сутками, ища раненого зверя или сброшенные оленем рога. Фредерик Мюллер знал верный способ, как очистить рога: достаточно было разворошить муравейник, положить туда рога и воткнуть палку в качестве ориентира, и через некоторое время муравьи очищали их так, как если бы прибегли к помощи техники «Kärcher». Поль Бокюз, умеющий подражать пению самки снегиря так, что в брачный период самцы прилетают к нему с другого берега Соны, сумел бы оценить характер и навыки Фредерика. Кристоф знает: под кичливыми замашками его гениального шефа прячется простой крестьянский здравый смысл, без которого невозможен хороший кулинар. Когда Кристофу

исполнилось пятнадцать лет, семья потребовала, чтобы он выбрал профессию. Больше всего он любил рисование, но преподаватели находили, что у него талант только... копировать. Кулинария как раз и существует именно благодаря постоянному копированию того, что в ней было создано самого лучшего. В итоге Кристоф Мюллер осуществил мечту своего деда, о которой тот поведал ему однажды, подарив первый в жизни парня филейный нож. «Я хотел бы, чтобы ты стал поваром, – сказал он, затем добавил: – Я хотел бы умереть, зная, что ты выбрал эту профессию и что ты работаешь у Поля Бокюза». Фредерик Мюллер не колебался в выборе образца, он хотел самого лучшего для своего внука: лучший ресторан, лучший шеф, лучшая награда. Когда ты разминулся со своей судьбой, то не можешь допустить, чтобы твой двойник совершил ту же ошибку. «В этой профессии, – сказал Кристофу дед, – самая высокая награда – это медаль “Лучший работник Франции”, и я хочу, чтобы ты ее получил». И молодой человек ответил: «Хорошо, дедушка, получу».

Дальнейшие события развивались по классической схеме: Кристоф отправился на курсы кулинарного мастерства. Благодаря своей родственнице, работавшей метрдотелем у Хеберлина, Кристоф Мюллер сумел попасть в этот знаменитый эльзасский ресторан. Он проходил там стажировку во время школьных каникул, а в шестнадцать



лет его взяли работать туда учеником повара. Он сохранил прекрасные воспоминания о замечательной семейной атмосфере, которая царила в этом доме, прямо противоположной обычной жизни на кухне большого серьезного заведения. Именно здесь 10 октября 1987 года он впервые представил свой знаменитый справочник рецептов. Красивым, ровным почерком он ежедневно записывал в толстую тетрадь в кожаном переплете все лучшее, чему сумел научиться. Вскоре появился и второй том. В этой книге глава «К вашим кастрюлям!» состоит из некоторых самых любимых рецептов той поры. Ученичество Кристофа закончилось в восемнадцать лет, и он начал работать по-настоящему. Кристоф составил список предпочтений: Робюшон, Бокюз, Дюкасс... Но обстоятельства заставили его поторопиться с выбором: дед серьезно заболел, по прогнозу врачей ему оставалось жить не более полугода. В сентябре 1989 года Бокюз принял Мюллера на работу в срочном порядке по рекомендации своего друга Хеберлина. Молодому человеку пришлось несладко. Как и все эльзасцы, учившиеся в Коллонже, он получил прозвище Куглоф. Роже Жалу, тогдашний шеф-повар, показал ему где раки зимуют – таков закон. Кристоф пообещал себе, что даже в случае крайности ни за что не пойдет к нему работать. Кристоф трудился до седьмого пота, и благодаря его усилиям жизнь его любимого деда

продлилась еще десять лет. В тот период Фредерик не разговаривал ни с кем, кроме своего внука, он хотел любой ценой передать ему свои знания. Как только Кристоф заходил к нему, дед отправлял жену за продуктами, чтобы передать внуку все наработанные за годы навыки и маленькие хитрости, указать нужные пропорции. Он передал Кристофу также свою кулинарную библию – знаменитый справочник-энциклопедию «Larousse gastronomique» с собственными комментариями и посвящением: «Кристофу. Прими мои лучшие рецепты».

Буквально накануне смерти деда Кристоф Мюллер записался на конкурс «Лучшие работники Франции», чтобы реализовать его мечту. Фредерик успел узнать, что внук вышел в финал. Но до завершения конкурса дед не дождался.

Кристоф стал одним из 14 лауреатов среди 710 кандидатов. Превосходный результат, символизирующий посмертный реванш его деда.

Коллонж.

Возвращение к истокам

«Старая, Поль Бокюз все больше напоминает мне дедушку – своей человечностью, отношением к людям, житейской философией», – замечает Кристоф Мюллер. Действительно, между шефом и его помощником сложились такие отношения, которые ни тот ни другой не назвали бы привязанностью, но которые свидетельствуют о тесной душевной близости. Мюллер восхищается Бокюзом,



BLO

Christophe Müller
Paul Bocuse
France

Christophe Müller
Paul Bocuse
France



Paul Bocuse
France

в первую очередь его инстинктивным знанием, таким же, как у его деда. Бокюз посматривает на Мюллера так, как благожелательный патриарх взирает на своего норовистого, но подающего надежды отпрыска. Но не спрашивайте у первого, что он думает о втором. Сдержанность, дистанция, отсутствие видимых предпочтений – мэтр из Коллонжа не склонен откровенничать. Он может вспоминать, уточнять факты, имена, отыскивать в закоулках своей памяти даты и цифры, может найти насмешливое словцо и сразить врага наповал, но не станет показывать свои подлинные чувства по отношению к окружающим его людям.

Бокюзу достаточно одного взгляда, чтобы выразить свое удовлетворение, как это было в тот памятный вечер, когда Кристоф сотворил подлинный шедевр. Это были раки в нежном, дрожащем желе – триста порций для всех гостей, собравшихся отметить сороковую годовщину со дня присуждения его патрону трех мишленовских звезд. И тот признал, что у раков в желе с муссом из цветной капусты изысканный вкус.

Для того чтобы прийти к такому взаимопониманию, со стороны незаметному, им суждено было расстаться на десять лет и снова встретиться. Первый опыт Кристофа в Коллонже закончился быстро, и молодого ученика приняли помощником шеф-повара к Тайевану. Тот опыт оказался весьма поучительным: это был хрестоматийный ад, в который

попадают все начинающие повара, зачастую готовые на все, лишь бы оттуда выбраться, в том числе тайком спать два месяца в раздевалке, чтобы не снимать комнату – непосильный расход, который юный повар не может себе позволить. В это время Кристоф встретил Фабриса Гомеса, шеф-повара в ресторане прекрасного бургундского отеля «Les Ursulines à Autun», тоже учившегося в Коллонже. Фабрис стал его защитником и ментором. Хватило одного рукопожатия, и Кристофа одарили дружбой, приютили, накормили. Благодаря Фабрису он встретил свою будущую жену Пепиту, которая в девятнадцать лет рассталась с семьей, чтобы следовать за Кристофом повсюду, куда ни забросила его судьба. Первый этап: «Le Toit de Passy», одна звезда Мишлена; Мюллер стал су-шефом с очень хорошей зарплатой. Но карьера только начиналась. Военную службу Кристоф Мюллер провел на кухнях Матиньона, в очень дружной команде, и научился обслуживать по триста пятьдесят человек в день. Он получил там прозвище «ученика девяти звезд» по числу трехзвездочных ресторанов, в которых он работал (у Хеберлина, Бокюза и Тайевана). Когда он вернулся в «Le Toit de Passy», чтобы, как он думал, остаться там навсегда, постепенно собрал там всех хороших поваров, с которыми познакомился в Матиньоне, и придал собственный кулинарный стиль заведению. Но в один прекрасный день его начальник Янн Жако сказал

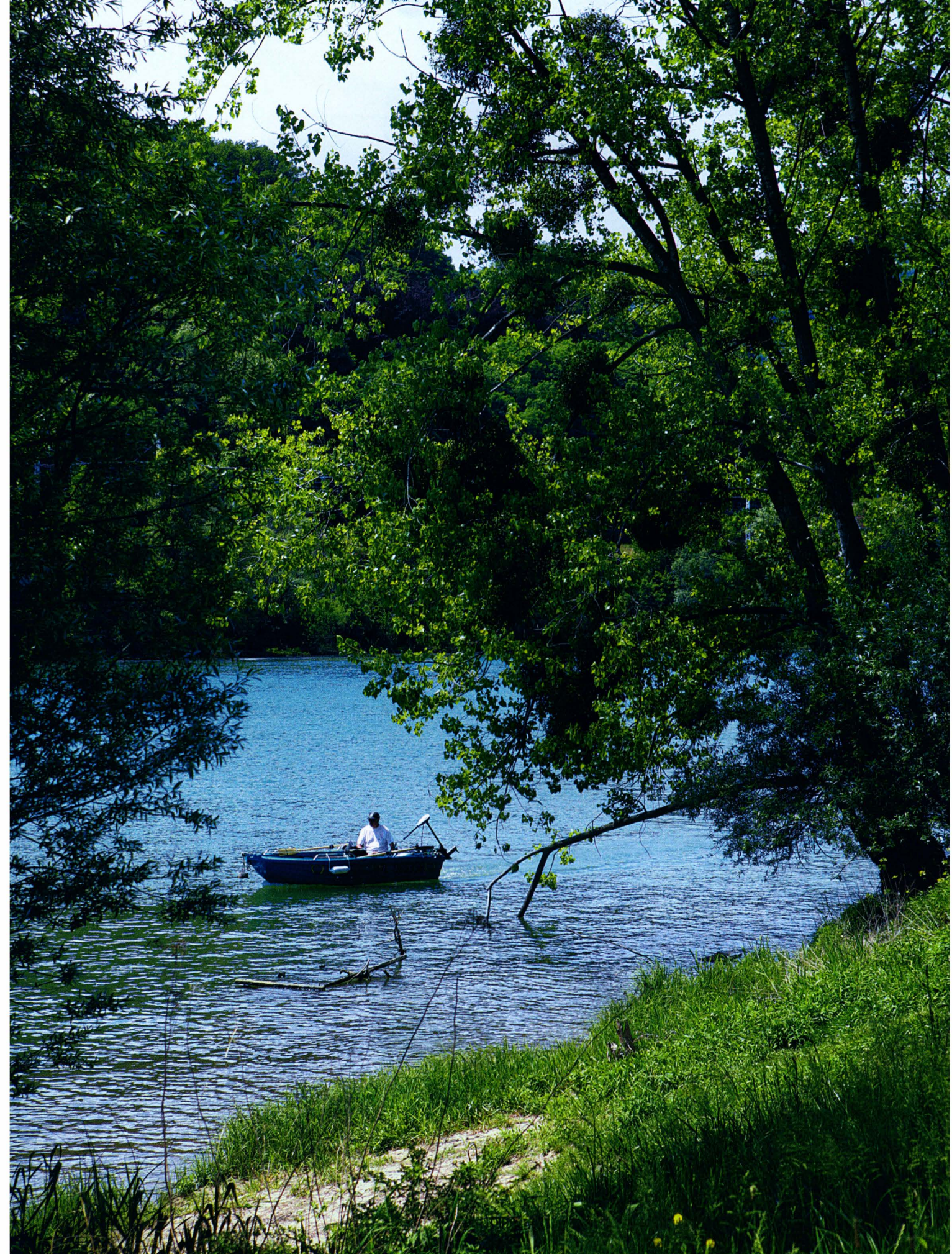
ему: «Я буду очень озабочен, когда вы нас покинете. Необходимо вернуться к моей кухне, а то клиенты спрашивают у меня, как готовится то или иное блюдо, а я не в состоянии им ответить»...

Этот разговор стал последним предупреждением. Рождественским вечером 1994 года Кристоф Мюллер поделился с друзьями тайной мечтой: вернуться к Бокюзу в качестве шеф-повара и привнести свою ноту в кухню Коллонжа. Месяц спустя ему позвонили Роже Жалу и Кристиан Буваре, шеф-повара в бригаде Коллонжа, и предложили место су-шефа. Пепиту только что приняли в великолепный ресторан на Вандомской площади «Goumard-Prunier», но она спросила только: «Это хорошо для твоей карьеры?» За несколько часов они сложили весь домашний скарб в грузовик и отправились в Бокюз-на-Соне. Это стало возвращением в будущее...

Вступив в новую должность, Кристоф Мюллер стремился отличиться любой ценой. Но ему еще многое предстояло постигнуть: «Первые годы научили меня работать на пределе сил. У Бокюза, как в армии, превращаешься в машину, нельзя расслабляться, нужно держать себя в жестких рамках. Никакой бесхозяйственности, ничего лишнего, только все самое свежее. Если усвоить эти принципы, все становится возможным». Мюллер был готов к соперничеству, он довел все процессы до автоматизма, что позволило ему не тратить времени на то, чтобы сначала делать, а по-

том переделывать. Он получал награду за наградой: премии винного дома Taittinger, отельеров и рестораторов Paul-Louis Meissonnier, гастрономического клуба Prosper Montagné, элитного поставщика мяса и птицы «Le Coq Saint-Honoré» – с каждым разом поднимаясь еще на одну ступеньку выше. Звание и медаль «Лучший работник Франции» позволяли ему добиться самого высокого признания, но зато закрывали доступ к участию в других конкурсах. Однако устав конкурса, запрещая лауреатам участвовать в иных состязаниях, поощрял их передавать свои знания другим соискателям. Кристоф Мюллер всегда очень серьезно относился к этой роли и увлеченно занимался подготовкой кандидатов к конкурсу. Он женился и стал отцом двоих детей – Максима и Леа.

В 2000 году кухни в Коллонже были реорганизованы по той схеме, которая действует до сих пор. Три шефа – Кристиан Буварель, который работает в ресторане уже 38 лет, Кристоф Мюллер и его «младший кулинарный брат» Жиль Ренард возглавляют бригаду вместе с двумя су-шефами – Франческо Сантенном, признанным специалистом по приготовлению суфле из яблок и яиц пашот, и Оливье Кувеном, способным быстро выполнить любую работу. Но поскольку Кристоф Мюллер гиперактивен – черта характера, свойственная также и его патрону, – то он всегда хотел большего. Поэтому в 2000 году



он организовал кулинарные курсы для подруг своей жены. Постепенно он начал сотрудничать с кулинарными школами, где проходят курсы как профессионалы, так и частные лица, со школой Эскофье, центром профессиональной ориентации в Париже, Европейским центром профессиональной подготовки в Страсбурге... Лионская ассоциация «Только шефы» пригласила его проводить раз в месяц занятия для любителей, требующих рецептов шефа, которые «всегда работают». Кристоф чувствует себя как рыба в воде во время этих занятий, он забавляется, анализируя в мельчайших деталях рецепты, сто раз проверенные и усовершенствованные им по чьей-нибудь просьбе или по собственному вдохновению.

Особая гордость Кристофа Мюллера – приготовление обедов для месье Поля, которые он окрестил «обедами дирекции». Это очень простые рецепты, не имеющие ничего общего, например, с морским окунем, запеченным в тонком

тесте, или пуляркой в свином мочевом пузыре – блюдами, которые с большой помпой подают в ресторане. Поль Бокюз может принести одуванчики, которые собрал на берегу своего пруда в Домбе. Их необходимо приготовить, осторожно промыв целиком, включая стебельки, которые ни в коем случае не отрезают, отдельно обжарить бекон, сварить яйцо так, чтобы оно осталось мягким и его можно было раздавить вилкой. В соус добавить побольше горчицы и чеснока, так как, по поэтическому выражению патрона, «от лука только пукаешь, зато чеснок возбуждает желание». Кристоф, как никто, умеет приготовить копченую сельдь, скумбрию в белом вине или охотничьи трофеи – уток. «Это довольно неприятная работа», – замечает Кристоф и слышит слова месье Поля: «Береги свои руки, Кристоф». Прекрасный комплимент от человека, который, несмотря на свои преклонные годы, делает погоду в маленьком мире своей большой кухни.





Christophe M.
Paul Bocuse
France



Коллонж-о-Мон д'Ор или «Бокюз-на-Соне»? Место действия и герой – в данном случае единое целое. Каждый квадратный сантиметр этого ресторана, еще в 1965 году получившего три мишленовские звезды, несет отпечаток своего хозяина, который изо дня в день поддерживает окружающую его легенду, в том числе улыбкой и рукопожатием. Благотворные жесты, гарантирующие долгую добрую славу. В стороне от зала несколько шеф-поваров и су-шефов уверенно стоят у штурвала, ведь они – необходимые звенья гастрономической цепи. Кристоф Мюллер работает бок о бок с Кристианом Буварелем, Жилем Ренардом, Франческо Сантенем, Оливье Кувеном и Жюльеном Дюброком. Коллонж – гигантская сложная машина: она одновременно готовит сотни порций супа из трюфелей, варит полсотни яиц пашот, одной «рукой» растирает добела сливочное масло, другой – готовит вагоны яблочного суфле... Быстро и хорошо, без права на ошибку, без передышки. Некогда сомневаться и сожалеть. В итоге все должно быть превосходно.

Бокюз за столом
у своего
шеф-повара





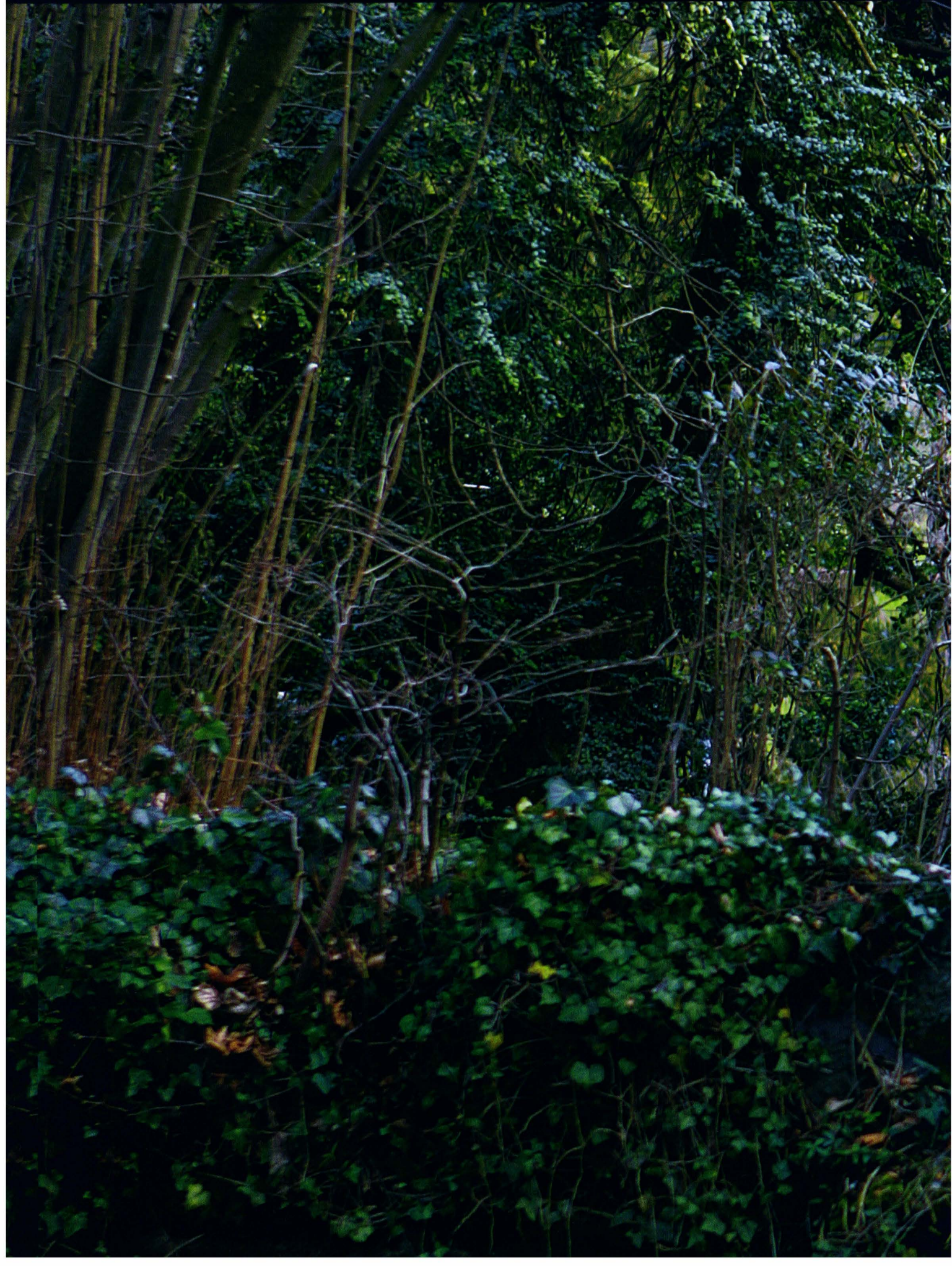
Повседневная кухня



П

ростота, быстрота, экономия... Готовить каждый день – это само по себе испытание. Лучший способ с ним справиться – предусмотреть два или три самых главных блюда в неделю. При небольшой практике приготовление курицы в винном уксусе или рагу из телятины не будет вызывать у вас затруднений. В другие дни можно использовать остатки. Вот несколько примеров классики жанра в арсенале семейных обедов.





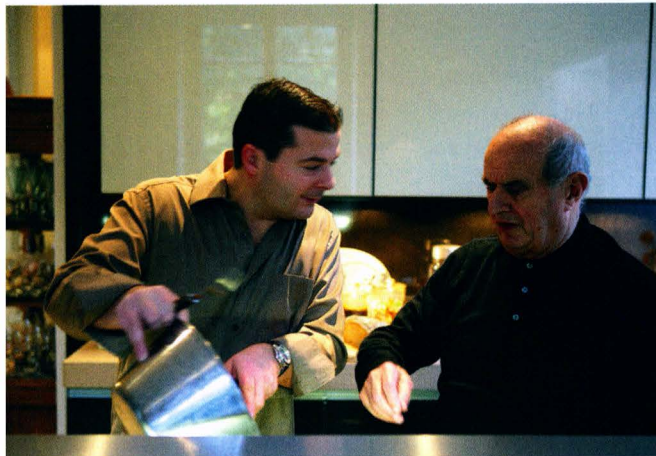






Несколько теоретических замечаний, касающихся приготовления рагу... Кристоф Мюллер предлагает нам подумать, прежде чем начать готовить. Огонь допускает только три способа готовки. Первый способ – приготовление путем концентрации: берут отбивную или морской язык, быстро обжаривают на сковороде и сразу съедают. Это самый простой способ сохранить вкус. Второй способ – приготовление путем расширения, например супы, бульоны, тушеные блюда. В этом случае вкус блюда можно прочувствовать постепенно. Третий способ – смешанный: в блюда добавляют пряности (концентрация вкуса), затем вливают жидкость, чтобы ароматы приправ распространились по всему блюду (расширение вкуса). Для тех, кто еще сомневался: кулинария – это наука, это профессия, которой нужно прилежно и серьезно учиться.

Повседневная
кухня









Котлетки из трески

Кристоф Мюллер: Совет дегустаторам: если вы любите экзотические блюда, сдобрите кусочки рыбы каплей-другой соуса табаско, это очень пикантно и изысканно. Тем, у кого слишком чувствительные рецепторы, лучше воздержаться...



Почистить и тщательно промыть морковь. Почистить луковицы, чеснок и имбирь. Натереть на терке морковь и имбирь. Мелко порубить в блендере лук, чеснок, предварительно вынув сердку, и мытую и обсушенную петрушку. Добавить чайную ложку тимьяна. Подготовленные таким образом овощи перемешать в миске.

Довести до кипения 0,5 л воды, в течение 5–7 минут отварить треску, вынуть рыбу с помощью шумовки и дать стечь воде. Перемешать лук с овощами в миске. Дать остыть и поставить в холодильник.

Насыпать в миску муку, дрожжи, соль, перец и, осторожно помешивая, добавить сначала молоко, затем яйцо. Добавить рыбную смесь с овощами. Перемешать.

Нагреть во фритюрнице растительное масло. Когда температура достигнет 180 °С, ложкой сформировать шарики и с помощью шумовки опустить их во фритюрницу. Через 6 минут вынуть рыбу, а перед тем как подавать, согреть в духовке при 60 °С.

Можно приготовить по этому рецепту и соленую треску, но тогда ее надо предварительно вымочить.

На 10 порций

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 15 мин.

250 г спинки трески
200 г муки
12 г разрыхлителя
250 мл молока
0,5 л воды
1 яйцо
2 моркови
2 перышка зеленого лука
2 белые луковицы
1 веточка свежего тимьяна
3 зубчика чеснока
1 пучок петрушки
20 г имбиря
Соль, перец

Поль Бокюз: Очень важное замечание: для приготовления фритюра масло должно быть чистым, без осадка и примесей. Жарить треску обязательно при указанной температуре, иначе рыба получится резиновой. Используйте кулинарный термометр-щуп для определения температуры.



Бланкет из телятины по-старинному

Кристоф Мюллер: В противоположность привычным правилам я не использую ни белое вино, потому что оно помешало бы варке, ни лимон, который употребляли когда-то для борьбы с микробами и который не добавляет этому блюду никакого вкуса.



Порезать телятину на кусочки приблизительно по 50 г. Растопить в сковороде 40 г масла и обжарить кусочки мяса на сильном огне в течение 3–4 минут. Посолить, поперчить. Почистить морковь и лук. Положить в кастрюлю кусочки телятины, 4 целые моркови, луковицу с воткнутой гвоздикой и лавровый лист. Залить водой и куриным бульоном, довести до кипения и тушить в духовке под крышкой 50 минут при 170 °С.

Проверить готовность мяса и вынуть его вместе с овощами. Уварить бульон на $\frac{2}{3}$, удаляя с поверхности всплывающие частички и накипь.

На среднем огне приготовить лезон, смешав в маленькой кастрюльке 35 г сливочного масла и 35 г муки. Помешивая венчиком, добавить лезон в уваренный бульон и взбивать еще несколько минут. Влить крем-фреш и варить еще 10 минут. Добавить мясо, порезанную на кусочки морковь и тушить еще 15 минут.

Подержать шампиньоны на сковороде на сильном огне, пока не отдадут всю влагу, затем убавить огонь, еще немного пожарить их со сливочным маслом и добавить к мясу.

На 6 порций

Подготовка: 30 мин.

Тушение: 1 ч. 15 мин.

Плита: 170 °С

1 кг тушеной телятины
4 моркови
1 луковица
1 гвоздика
1 маленький лавровый листик
0,5 л воды
300 мл куриного бульона
200 г шампиньонов
40 г сливочного масла
500 г крем-фреш
Соль, перец

Для лезона

35 г сливочного масла
35 г муки

Поль Бокюз: Чтобы проверить готовность мяса, надо раздавить кусочек между двумя пальцами и убедиться, что текстура достаточно нежная.



Шампиньоны по-гречески

Кристоф Мюллер: Освежающая закуска, которая еще вкуснее, если ее приготовить накануне. Добавьте несколько стружек пармезана, капельку душистого греческого оливкового масла и немножко молотого перца для вкуса.



Почистить и мелко покрошить лук и чеснок. Выжать сок из 2 лимонов. Почистить шампиньоны, быстро промыть под струей холодной воды, разрезать на 4 части.

В кастрюле или в сотейнике разогреть оливковое масло на сильном огне, обжарить лук, чеснок, лавровый лист и зерна кориандра, не давая потемнеть.

Когда овощи дадут сок, добавить лимонный сок и белое вино и выпарить.

Затем добавить шампиньоны, закрыть крышку и продолжать варить 4–5 минут на сильном огне.

На 8 порций

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 10 мин.

400 г мелких белых шампиньонов
1 лавровый лист
1 ч. л. толченого кориандра
2 лимона
200 мл белого вина
100 мл оливкового масла
3 луковицы
4 зубчика чеснока

Поль Бокюз: *Вы можете подавать шампиньоны по-гречески с головками цветной капусты или артишоками пуаврад.*



Телячья печень с малиной

Кристоф Мюллер: На этот рецепт меня вдохновило блюдо, которое подается у Тайевана. Печень, весящая не менее 4 кг, целиком вносилась в зал и разрезалась официантами, как окорок. Рецепт, который я предлагаю, адаптирован к домашней кухне.



Почистить и мелко порубить лук-шалот. Насыпать в глубокую тарелку 4–5 столовых ложек муки, обвалять каждый кусочек печени с двух сторон. Налить 2 столовые ложки оливкового масла в сковороду, обжарить каждый кусочек по 2 минуты с каждой стороны. Посолить и поперчить. Держать в тепле. Добавить малину, предварительно очищенную от плодоножек, и жарить на среднем огне еще около 4 минут, затем дегласировать красным малиновым уксусом, добавить 50 г сливочного масла, перемешать. Разложить кусочки телячьей печени по тарелкам и полить малиновым соусом.

На 4 порции

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 6 мин.

4 кусочка телячьей печени
примерно по 100–120 г
1 лоточек малины
2 головки лука-шалота
6 ст. л. красного малинового
уксуса
4 ст. л. муки
50 г сливочного масла
2 ст. л. оливкового масла
Соль, перец



Гратен из баклажанов

Кристоф Мюллер: Посыпать дно панировкой – это придаст вкус блюду. Все время в процессе тушения мешать овощи, чтобы они не слиплись, тогда вы получите запеканку нужной консистенции.



Почистить и помыть баклажаны. Один баклажан можно не чистить, оставить для цвета. Обсушить и порезать крупными кубиками.

Очистить луковицы и порезать колечками, измельчить чеснок, снять со стеблей листья базилика. Нагреть оливковое масло в кастрюле с толстым дном и добавить баклажаны. Жарить 15 минут; добавить лук и помидоры черри и тушить на медленном огне 10 минут. Добавить чеснок, базилик и переложить все в форму для запекания. Приготовить бешамель: положить сливочное масло и муку в кастрюлю, в которой готовились овощи, поставить на маленький огонь и помешивать, пока смесь не станет коричневатой. Влить молоко и взбивать 2 минуты, пока соус не загустеет.

Залить овощи бешамелем, сверху посыпать тертым грийером. Поставить в предварительно разогретую духовку до 180 °С и оставить тушиться еще 20–25 минут.

На 6 порций

Подготовка: 20 мин.

Запекание: 25 мин.

Духовка: 180 °С

1 кг баклажанов (3 крупных)
300 г помидоров черри
2 белые луковицы
2 веточки базилика
5 ст. л. оливкового масла
2 зубчика чеснока
50 г тертого грийера

Соус бешамель

20 г муки
20 г сливочного масла
300 мл молока

Поль Бокюз: Если у вас есть огород, это блюдо вам почти ничего не будет стоить. Не колеблясь делайте бешамель в той же кастрюле, в которой готовили овощи, придется мыть меньше посуды, а блюдо только выиграет.



Графен из макарон

Кристоф Мюллер: Небольшой технический совет: макаронны должны остаться почти сырыми, так как доходить они будут в духовке, что им позволит проявить свой вкус.



Довести до кипения 1 л воды, посолить, поперчить, добавить 4 щепотки мускатного ореха. Положить макаронны и варить 3 минуты, потом слить воду. В большой кастрюле растопить сливочное масло, не доводя до коричневого цвета, добавить муку и жарить еще 1 минуту. Влить молоко. Несколько минут взбивать, держа на огне, до получения жидкого бешамеля.

Добавить сливки и макаронны. Перемешать. Проверить на соль и перец и переложить все в форму для запекания.

Посыпать тертым грюйером и поставить на 30 минут в духовку, предварительно нагретую до 170 °С.

На 8 порций

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 30 мин.

Духовка: 170 °С

250 г макарон
60 г сливочного масла
45 г муки
1 л молока
100 г густых сливок
50 г грюйера
Мускатный орех (4 щепотки)
Перец – 5 оборотов
мельницы
12 г соли

Поль Бокюз: *Сорок лет я варил макаронны по 8 или 9 минут, а Кристофу хватает всего трех минут! Я признаю, что результат довольно убедителен, но при условии, что макаронны готовятся для запекания.*



Утиная грудка в соусе «Апициус»

Кристоф Мюллер: Чтобы точно измерить вес, лучше всего использовать электронные весы.



Перемолоть в блендере-измельчителе все специи: карри, кумин, паприку, гвоздику, кориандр, сычуаньский перец и бадьян.

Высыпать смесь в кастрюлю с красным винным уксусом. Нагревать, помешивая деревянной ложкой, пока смесь не загустеет. Добавить соевый соус, уварить до половины, влить мед. Продолжать варить еще 20 минут на слабом огне. Процедить через сито или дуршлаг с очень мелкими отверстиями, отставить в сторону.

Обжарить грудки на антипригарной сковороде. Сначала обжаривать со стороны кожи, потом перевернуть и жарить еще 2 минуты.

Переложить на противень и поставить в духовку, предварительно разогретую до 200 °С, и жарить еще 12 минут. Дать отдохнуть, потом разрезать на ровные ломтики.

Подавать с соусом.

На 6 порций

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 15 мин.

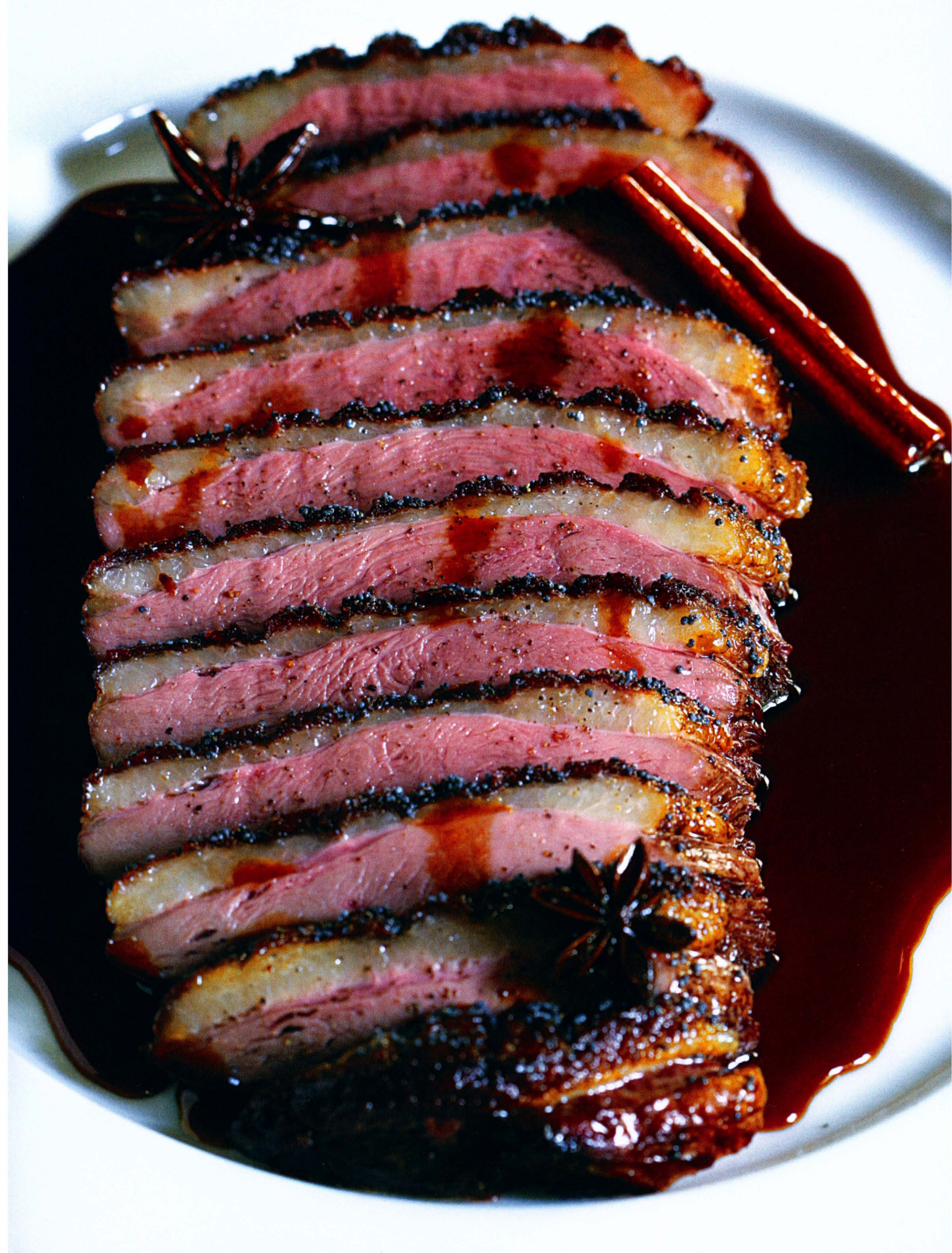
Духовка: 200 °С

3 утиные грудки
(по 350 г)

Соус «Апициус»

70 г уксуса из красного вина
125 г соевого соуса
250 г цветочного меда
6 г молотого карри
2 г молотого кумина
3 г паприки
2 шт. гвоздики
3 г молотого кориандра
2 г сычуаньского перца
2 г перца
2 г бадьяна

Поль Бокюз: *Перед тем как обжаривать грудку, оставьте ее на час при комнатной температуре. Готовую грудку следует резать вдоль волокон. Подавайте с печеными яблоками.*



Яйца пашот в винном соусе



Сначала надо приготовить соус. В маленькую кастрюлю влить 100 мл божоле, нагреть и, помешивая, выпарить, пока не получится густая масса объемом $\frac{1}{2}$ чайной ложки. Перемешать в миске майонез, красный винный уксус, оливковое масло, оставшиеся 100 мл божоле и выпаренную винную «пасту». Вскипятить в маленькой, но высокой кастрюле воду с уксусом. Когда смесь начнет закипать, опустить в нее яйца одно за другим и варить 4–5 минут. Затем вынуть их с помощью шумовки на салфетку, обсушить и отложить. Полить винным соусом и подавать на крутонах, обжаренных в оливковом масле.

На 4 порции

Подготовка: 15 мин.

Варка: 5 мин.

4 свежих яйца
Вода с уксусом из белого вина (на 1 л воды – 200 мл белого винного уксуса)
4 крутона

Винный соус

200 г майонеза
1 ст. л. красного винного уксуса
1 ст. л. оливкового масла
200 мл божоле
Соль, перец

Поль Бокюз: *Это вариант яиц пашот в винном соусе. Лично я делаю яйца пашот в горячем вине и съедаю сразу. Рецепт Кристофа позволяет готовить их заранее.*



Курица в лимонном соусе

Кристоф Мюллер: В качестве гарнира можно использовать кускус среднего помола.



Разрезать курицу на 8 частей. Помыть лимоны и нарезать 2 лимона кружочками толщиной 2 см. В низкую кастрюлю с крышкой влить 1,5 л воды, добавить кубики куриного бульона и дольки лимона. Довести до кипения, добавить кусочки курицы. Уменьшить огонь и варить 25 минут на слабом огне.

Вынуть кусочки курицы и лимон, продолжать уваривать, пока количество бульона не уменьшится вдвое, и снять жир половником. В маленькой кастрюле сделать льезон, смешав на медленном огне 35 г сливочного масла и 35 г муки. Энергично мешая венчиком, добавить льезон и продолжать взбивать еще несколько минут. Осторожно перемешивая, добавить сливки и продолжать варить еще 15 минут; процедить через мелкое сито, полить соусом.

Положить кусочки курицы с лимоном в соус и перед подачей добавить оставшийся лимонный сок.

На 4 порции

Подготовка: 20 мин.

Варка: 30 мин.

1 курица весом 1,5 кг
3 свежих лимона
2 кубика куриного бульона
1,5 л воды
250 г жирных сливок
1 ч. л. соли

Льезон

35 г сливочного масла
35 г муки

Поль Бокюз: Возьмите за правило держать лимоны в холодильнике, чтобы сохранить их сочность, иначе они ее теряют.



Курица в винном уксусе

Кристоф Мюллер: При варке курицы следует учитывать, что белое мясо варится 20 минут, а красное (ножки и бедра) – около 40 минут. Это необходимо иметь в виду, чтобы не испортить вкус ни белого, ни красного мяса.



Разрезать курицу на 8 частей или попросить сделать это вашего мясника.

Разогреть духовку до 160 °С. Посолить и поперчить кусочки курицы. В кастрюле для тушения разогреть арахисовое и половину сливочного масла. Обжарить кусочки курицы, переворачивая их, чтобы они подрумянились со всех сторон. Поставить в духовку при температуре 160 °С сначала бедра, а через 20 минут добавить к ним белое мясо и запекать еще 20 минут.

Положить кусочки в тарелку.

Очистить и порезать лук, лук-шалот и чеснок. Снять кожицу с шампиньонов и ополоснуть их. Положить помидоры в кипяток, очистить от кожицы, удалить семена, мякоть порезать на кубики.

В кастрюле припустить в оставшемся сливочном масле лук-шалот, чеснок и шампиньоны, пока они не пустят сок. Добавить томатную пасту, свежие помидоры и эстрагон. Дегласировать уксусом и хорошо уварить. Положить курицу в этот соус и продолжать тушить в закрытой посуде еще 10 минут на слабом огне.

На 4 порции

Подготовка: 20 мин.

Тушение: 40 мин.

Духовка: 160 °С

- 1 бресская курица
весом 1,5 кг
- 150 г шампиньонов
- 2 помидора
- 5 головок лука-шалота
- 4 зубчика чеснока
- 1 луковица
- 2 веточки эстрагона
- 100 мл уксуса из красного
вина
- 1 ст. л. томатной пасты
- 30 мл арахисового масла
- 80 г сливочного масла
- Соль, перец

Поль Бокюз: В ресторане всегда подают в одной тарелке белое и красное мясо. Этот способ разрезать курицу на 8 частей, который позволяет угодить всем сразу, называется бабушкиным.



Соте из телятины

Кристоф Мюллер: Это блюдо чаще всего приходится готовить во время квалификационных экзаменов по поварской профессии.



Подготовить овощи: положить помидоры в кипящую воду, снять кожицу, удалить семена, мякоть измельчить. Мелко порезать лук и чеснок.

Почистить картофель и разрезать на половинки. Порезать петрушку. Быстро промыть шампиньоны, почистить и порезать. В чугунной кастрюле подрумянить кусочки мяса с 30 г сливочного масла и 2 столовыми ложками арахисового масла. Затем добавить лук и слегка его обжарить, посыпать 1 столовой ложкой муки и подождать, пока смесь слегка порыжеет. Влить белое вино и поскрести дно кастрюли, чтобы ее дегласировать, затем добавить помидоры, букет гарни, измельченный чеснок, посолить и поперчить. Влить горячую воду, довести до кипения и положить картофель.

После этого закрыть кастрюлю и поставить в духовку, предварительно нагретую до 180 °С. Тушить в течение 1 часа. Тем временем обжарить в сотейнике шампиньоны в 20 г сливочного масла. Нарезать ломтики хлеба, срезав корочку, и подрумянить с двух сторон в 3 столовых ложках оливкового масла. Перед подачей блюда добавить в кастрюлю шампиньоны, а также гренки, посыпанные петрушкой.

На 6 порций

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 1 ч.

Духовка: 180 °С

1 кг телячьей лопатки,
порезанной на куски
по 50 г
3 луковицы
500 г помидоров
8 картофелин сорта амандин
150 г белых шампиньонов
3 ломтика тостового хлеба
1 ст. л. муки
150 г белого вина
1 букет гарни
Несколько веточек петрушки
2 зубчика чеснока
2 ст. л. арахисового масла
3 ст. л. оливкового масла
50 г сливочного масла
Соль, перец

Поль Бокюз: Вы запросто можете размять картофель вилкой – и тогда ваше телячье соте превратится в рагу.



Суфле с сыром

Кристоф Мюллер: Это суфле, как и любое другое, следует подавать и есть сразу после приготовления.



Отделить желтки от белков; взбить белки в пену. Предварительно разогреть духовку до 180 °С. Подготовить соус бешамель: поставить маленькую кастрюлю со сливочным маслом и мукой на слабый огонь. Хорошо перемешать и постепенно добавлять подогретое молоко, не переставая помешивать, пока смесь не станет пастообразной. Посолить и поперчить в конце.

Ввести в смесь яичные желтки, затем взбитые в пену белки, а также сыр, порезанный кубиками. Осторожно перемешать. Смазать дно чугунной кастрюли или формы для суфле и посыпать мукой. Влить смесь и поставить в духовку на 25 минут.

На 4 порции

Подготовка: 25 мин.

Приготовление: 25 мин.

Духовка: 180 °С

4 яйца
150 г сыра конте,
порезанного мелкими
кубиками

Соус бешамель

30 г сливочного масла

40 г муки

0,5 л молока

Соль

Перец

Понадобится

1 утятница или форма
для суфле

Поль Бокюз: Я люблю есть это простое блюдо зимой, вернувшись с охоты.



Спагетти болоньезе

Кристоф Мюллер: Чтобы правильно сварить пасту, нужно десять раз проверить, насколько правильно рассчитан объем воды! Не забывайте о соли, она делает пасту плотнее. Не удивляйтесь объему соуса, который вначале кажется очень жидким, он уварится. Пищеварение от этого только выиграет: кислота уйдет.



Посолить и поперчить молотую говядину и телятину, добавить 2 столовые ложки муки; хорошо перемешать. Мелко порезать лук и чеснок, крупно – сельдерей и морковь. Положить в кипяток помидоры, затем снять с них кожицу и порезать кубиками. В чугунной кастрюле разогреть оливковое масло, положить мясо на 10 минут, чтобы оно пустило сок. Добавить лук, чеснок и овощи и продолжать жарить еще 4–5 минут. Добавить букет гарни и сбрызнуть все красным вином. Уварить почти досуха. Положить томатную пасту, свежие помидоры и томатное пюре, влить воду и довести до кипения. Хорошо перемешать и оставить на слабом огне на 1 час 30 минут.

В конце приготовления соуса сварить пасту аль-денте. Добавить тертый пармезан и оливковое масло.

Перемешать пасту с соусом болоньезе. Посыпать мелко порезанными листиками базилика.

На 8 порций

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 1 ч. 30 мин.

- 500 г спагетти
- 300 г говяжьего фарша
- 300 г телячьего фарша
- 1 букет гарни
- 4 зубчика чеснока
- 1 веточка сельдерея
- 2 моркови
- 2 луковицы
- 2 больших спелых помидора
- 500 г консервированного томатного пюре (пассаты)
- 1 ст. л. томатной пасты
- 250 мл красного вина
- 250 мл воды
- 50 г тертого пармезана
- 12 листиков базилика
- 2 ст. л. муки
- Соль, перец
- 50 мл оливкового масла

Поль Бокюз: Подавайте пасту, перемешав с соусом болоньезе, так ее едят итальянцы. Надо добавлять не сливочное, а непременно оливковое масло.



Фаршированные помидоры

Кристоф Мюллер: Избегайте сырого колбасного фарша. Чтобы фаршированные помидоры удались, следует пожарить мясо дважды. Вы можете попросить у своего мясника остатки от рагу, это удобнее всего.



Мелко порезать лук и чеснок, припустить на сливочном масле в кастрюле с толстым дном. Влить молоко и оставить томиться на слабом огне 10 минут, посолить и поперчить. Тем временем порезать хлеб маленькими кубиками и бросить их в молоко. Остудить все в течение 20 минут.

С помощью мясорубки перемолоть жареное мясо. Смешать его с молоком. Посолить, поперчить.

Срезать с помидоров верхушку, вынуть ложкой серединку, положить фарш. Выложить на противень, смазанный оливковым маслом; налить на него немного воды.

Поставить в предварительно нагретую до 180 °С духовку и запекать 40 минут.

На 4 порции

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 40 мин.

Духовка: 180 °С

Говяжье сердце
4 помидора
1 крупная луковица
500 мл молока
50 г черствого хлеба
250 г жареного
или тушеного мяса
2 зубчика чеснока
1 яйцо
20 г сливочного масла
Несколько веточек петрушки
Оливковое или арахисовое
масло
Соль
Перец

Поль Бокюз: Это блюдо идеально подходит для использования остатков мяса, которое вы готовили в течение недели (курица, говядина, свинина, телятина). Предпочтительно использовать спелые помидоры «бычье сердце». Этот рецепт также подходит для кабачков и картофеля: это всё отменно вкусные фаршированные провансальские блюда.



Свинные ребрышки

Кристоф Мюллер: Летом вы можете запечь свиные ребра в духовке, не карамелизируя их, и завершить приготовление на барбекю.



Смешать в миске все специи, необходимые, чтобы приправить ребрышки, включая соль и перец. Смазать оливковым маслом противень. Свиные ребрышки обсыпать пряной смесью, разложить на противне. Поставить противень в духовку, предварительно нагретую до 140 °С на 2 часа. Переворачивать каждые 30 минут.

Приготовить соус: влить в кастрюлю винный уксус и уварить его на среднем огне, затем влить соевый соус, мед и кетчуп и продолжать варить на слабом огне 15 минут.

Вы можете приготовить это блюдо заранее и разогреть в нужное время. Соус можно использовать и в других случаях, в горячем или холодном виде. Его можно использовать также для карамелизации ребрышек: для этого надо обжарить их с соусом на слабом огне в течение 10 минут.

На 4 порции

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 2 ч.

Духовка: 140 °С

1 кг свиных ребер
1 ч. л. молотого кумина
1 ч. л. паприки
1 ч. л. карри
12 г мелкой соли
2 г свежемолотого перца
2 ст. л. оливкового масла

Соус

60 г красного винного уксуса
125 г соевого соуса
250 г цветочного меда
1 ст. л. кетчупа

Поль Бокюз: Не забудьте заранее заказать у мясника самые лучшие свиные ребрышки.



В дружеской компании

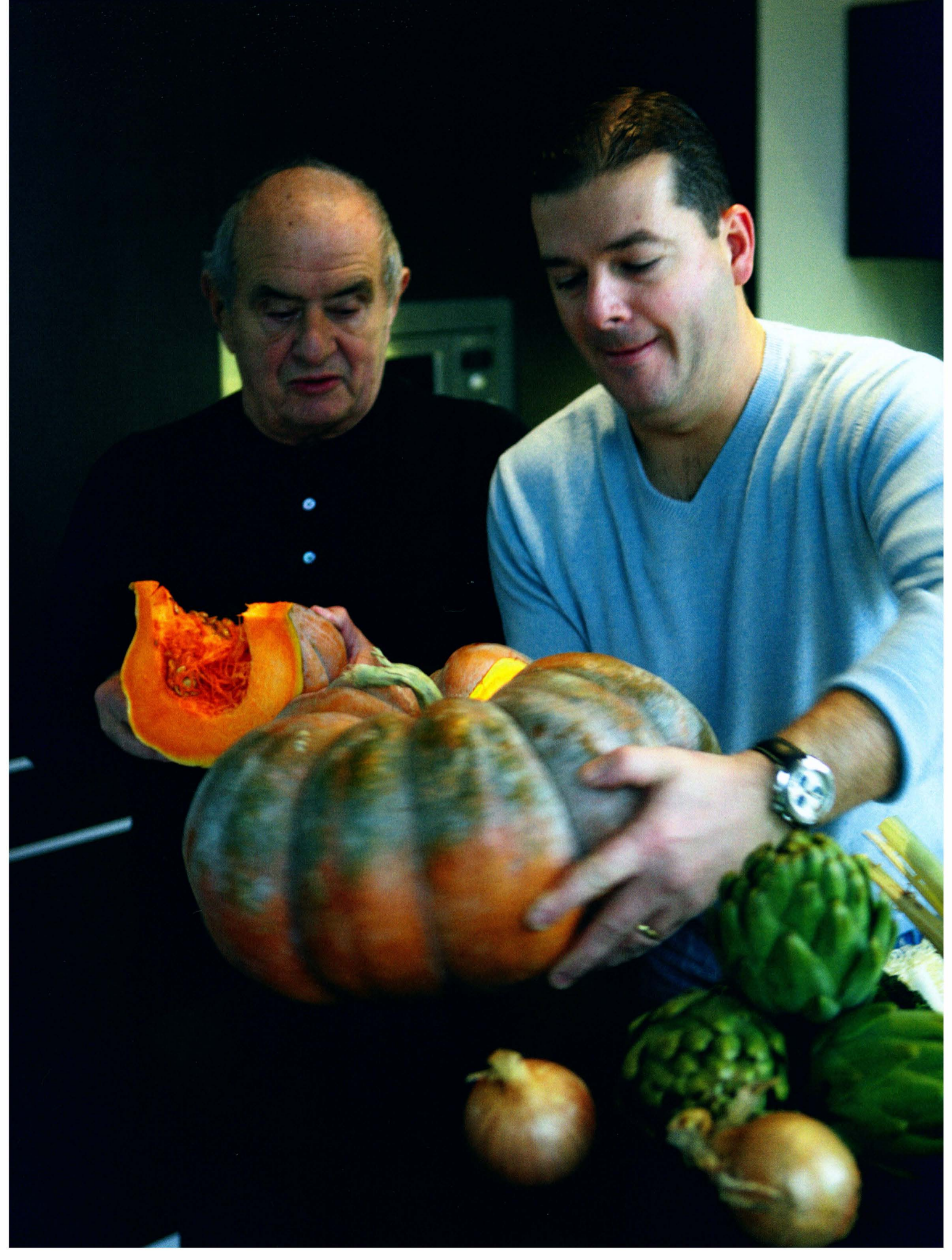


Стол накрыт, рюмки позвякивают, из кухни доносится аромат готовящихся деликатесов. В дружеской компании хочется понемножку попробовать закуски, положить в рот кусочек тарта фламбе или приготовить какие-нибудь кулинарные изыски. Кнели из щуки, гаспачо по-андалузски, яблочный тарт Татен или тирамису... Преимущество большинства этих блюд – возможность приготовить их заранее, что позволит вам наслаждаться свободой, когда в дверь позвонят.





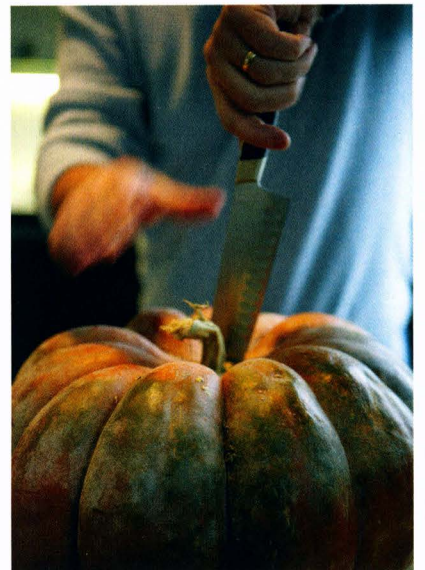






Кухонные навыки... Почистить, порезать, выскрести, раскрыть, перевернуть – тысячу раз и каждый раз все быстрее, недрогнувшей рукой. Поль Бокюз очень ценит эти навыки. Теряется столько деталей, которые раньше отличали хорошего кулинара от любителя. Как перевязать птицу, как ее разделать, сделать правильный узел, подготовить пучки из спаржи, снять филе... Умеет ли Кристоф Мюллер правильно перевязывать спаржу? Поль Бокюз застает его врасплох, но... сюрприз! Мюллер, обладатель сертификата лучшего ученика в классе, прекрасно справляется с заданием под удивленным взглядом своего ментора.

В дружеской
компании









Артишоки мамыши Бразье

Кристоф Мюллер: Поскольку как следует обработать артишоки, то есть очистить их до сердцевин, очень трудно, мы рекомендуем вам купить замороженные сердцевин.



Отварить сердцевин артишоков в 1,5 л подсоленной кипящей воды под крышкой. Слить воду и остудить.

Подготовить грибной фарш. Растопить в сковороде сливочное масло и потомить в нем мелко порезанный чеснок и лук-шалот, пока они не пустят сок. Добавить шампиньоны, вымытые и крупно порезанные. Жарить шампиньоны 10 минут, пока не выпарится влага. Посолить и поперчить, отставить в сторону.

Вскипятить 250 мл воды в маленькой кастрюле и растворить в ней желатин, охладить в течение 10 минут. Когда все подготовленные ингредиенты остынут, разложить грибной фарш в сердцевин артишоков, сверху поместить ломтики печени и пластинки трюфелей. Покрывать желатином.

В момент подачи положить артишоки на соус винегрет с горчицей. Подавать с салатом из холодной зеленой фасоли.

На 4 порции

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 30 мин.

- 4 артишока
- или 4 замороженные сердцевин
- 4 ломтика фуа-гра
- 100 г белых шампиньонов
- 4 пластинки трюфеля (по желанию)
- 25 г порошка желатина
- Соус винегрет с горчицей (см. с. 216)
- 20 г сливочного масла
- 1 головка лука-шалота
- 2 зубчика чеснока
- Соль, перец

Поль Бокюз: Я делал первые кулинарные шаги в лионском ресторане, это было начало большого пути! Мамаша Бразье брала сердцевину артишока целиком, обмакивала ее в соус винегрет с горчицей, помещала в середину тарелки нарезанную зеленую фасоль и хороший ломтик фуа-гра.



Печенье фундуче

Кристоф Мюллер: Хранить печенье следует в жестяных коробках, его можно использовать для детского полдника или как сладости на завтрак, вместо венских булочек, которые продаются в упаковках в супермаркетах.



Перемешать в миске муку и сахарную пудру с мукой из миндаля и фундука. Разбить яйца, отделив белки от желтков.

Белки хорошо взбить в отдельной миске. Сначала добавить в сухую смесь желтки и хорошо перемешать, затем – взбитые белки, перемешивая тесто снизу вверх. Разогреть духовку до 220 °С. В маленькой кастрюле прогреть сливочное масло до придания ему орехового цвета. Добавить это масло в тесто, перемешать. Разложить тесто по силиконовым формам. Поставить в духовку не больше чем на 5–6 минут, чтобы печенье оставалось мягким внутри. Остудить.

На 15 печений

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 8 мин.

Духовка: 220 °С

60 г муки

75 г сахарной пудры

40 г муки из фундука

35 г муки из миндаля

4 яйца

100 г сливочного масла

Поль Бокюз: *Вкус и аромат печенья будут сильнее, если вы сами приготовите муку из миндаля и фундука с помощью блендера непосредственно перед выпечкой.*



Гапачо по-андалузски

Кристоф Мюллер: Необходимо выбрать очень спелые помидоры. А потому проще всего будет купить кистевые помидоры, только не слишком мелкие. Они очень сочные и, как и помидоры черри, очень сладкие.



Помыть крупные помидоры, удалить семена, порезать мякоть на кусочки. Помыть помидоры черри и разрезать на половинки. Помыть красный перец, удалить семена и порезать крупными кубиками. Очистить и порезать огурец. Почистить лук и мелко порезать. Очистить чеснок и мелко порезать. Влить в миску $\frac{1}{2}$ л воды и положить в нее все подготовленные овощи. Добавить 150 г тостового хлеба, размельченного до состояния крупной крошки, 6 столовых ложек оливкового масла, 2 щепотки соли, свежемолотый перец. Измельчить в пюре с помощью блендера. Убрать в холодильник.

Налить в миску майонез, табаско, кетчуп и вустерский соус. Хорошо перемешать. Влить соус в хорошо охлажденный суп. Поставить в холодильник.

Перед подачей посыпать порезанными или мелко порванными листиками базилика и, по возможности, стружкой пармезана.

На 12–15 порций

Приготовление: 15 мин.

1 кг крупных спелых помидоров
250 г помидоров черри
4 зубчика чеснока
6 ст. л. оливкового масла
2 мелко порезанные белые луковицы
3 красных перца
1 очищенный огурец
150 г тостового хлеба
0,5 л холодной воды
2 щепотки соли
Свежемолотый перец (10 оборотов мельницы)

Соус коктейль

150 г майонеза
1 ч. л. соуса табаско
3 ст. л. кетчупа
2 ст. л. вустерского соуса

Поль Бокюз: Когда Кристоф предложил мне попробовать этот рецепт, я сказал ему: «Нет, спасибо, у нас есть рецепт, проверенный за двадцать лет». Однако попробовав, я решил включить его в меню всех брассери Бокюза в Лионе.



Плавающие острова

Кристоф Мюллер: Приготовьте побольше карамели и влейте ее в ячейки блюда для улиток, вставьте шпажку в каждую ячейку – и вы получите карамельные конфеты. Вы можете подавать плавающие острова как три отдельных элемента: взбитые белки, приготовленные в микроволновке, крем, разложенный по стаканам, и конфеты из карамели.



В сосуд для взбивания всыпать сахарный песок, добавить яичные белки и взбить в пену. Вскипятить подсоленную воду в низкой кастрюле. Когда вода вскипит, снять с огня, сформировать «острова» из белков с помощью столовой ложки и пошировать, осторожно переворачивая и держа под крышкой по минуте с каждой стороны. Можно также готовить белки в микроволновой печи в течение 30–40 секунд, затем дать им отдохнуть. Такой способ позволяет формировать белки по вашему усмотрению, в чашке или в стакане.

Приготовить заварной крем: влить молоко в кастрюлю, добавить палочки ванили, на среднем огне довести до кипения. Тем временем растереть в миске желтки с сахаром. Когда молоко вскипит, влить осторожно небольшую порцию в смесь желтков с сахаром и сильно взбить. Затем влить эту смесь в молоко, поставить кастрюлю на слабый огонь и продолжать варить, регулярно помешивая, пока крем не будет держаться на ложке.

Подавать взбитые белки, покрыв их заварным кремом.

На 8–10 порций

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: по 1 мин.

с каждой стороны

6 белков

120 г сахара

Соль

Английский крем

1 л молока

300 г сахарного песка

8 желтков

2 палочки ванили

Поль Бокюз: Я готовлю карамель всухую: сахарный песок обжаривается в кастрюле без воды – и украшаю плавающие острова тонкой стружкой карамели. Надо быть очень внимательным, чтобы не сжечь сахар.



Кнели из щуки

Кристоф Мюллер: Для того, чтобы масса для кнелей оставалась плотной и вам легче было ее разделять, миску, в которой вы будете готовить, следует предварительно подержать в морозильнике.



Приготовить кнели: сложить в миксер филе щуки, соль, яйца, яичные белки, сливки и сливочное масло. Все смешать в миксере. Переложить в миску и поставить ее в другую миску большего размера, наполненную кусочками льда или измельченным льдом. Сформировать кнели из этой массы и оставить в холодильнике.

В кастрюле с крышкой довести до кипения подсоленную воду. Когда вода вскипит, положить в нее кнели и пошировать их по 4–5 минут с каждой стороны.

Приготовить соус: наполнить кастрюлю подсоленной водой и довести до кипения. Когда вода вскипит, опустить в нее раков и варить, пока они не всплывут. Вынуть из воды и дать воде стечь, затем очистить от хвостов, но сохранить их. Потомить панцири со сливочным маслом на слабом огне, пока они не пустят сок. Дегласировать коньяком, затем добавить одну чайную ложку томатной пасты и сливки, чтобы они покрыли раков. Оставить на слабом огне на 10 минут, затем процедить через сито, чтобы в соус не попали кусочки панциря. После этого все перемешать в миксере и попробовать приправу. Добавить хвосты. Подавать в горячем виде.

На 12–14 порций

Подготовка: 1 ч.

Приготовление: 20 мин.

Кнели из щуки

450 г филе щуки

250 г сливочного масла

450 г жирных сливок

18 г соли

5 яичных белков

3 яйца

Соус нантуа (по желанию)

6 раков на порцию (панцирь используют для соуса, можно добавить в него и мясо)

20 г сливочного масла

2 колпачка коньяка

100 г сливок жирностью около 35 %

1 ч. л. томатной пасты

Поль Бокюз: Я предпочитаю эти кнели просто со сливочным маслом и без всякого соуса.



Ризотто с мидиями и лимоном

Кристоф Мюллер: Для удачного приготовления ризотто очень важно на первом этапе варить рис 18 минут, объем воды при этом должен составлять $\frac{1}{2}$ от объема риса. Чтобы прекратить первый этап варки, следует влить белое вино, которое сохранит твердость зерен. Окончание варки займет примерно 6–7 минут, не больше.



Приготовить мидии мариньер: промыть и быстро поскрести мидии ножом под струей воды, чтобы очистить их от водорослей. Выбросить разбитые или приоткрытые раковины.

В широкой кастрюле потушить лук-шалот и мелко порезанную луковицу, затем добавить белое вино, горошины перца и мидии, а также веточки петрушки. Закрывать кастрюлю и жарить несколько минут на сильном огне, регулярно встряхивая кастрюлю. Как только раковины раскроются, снять с огня и подождать, пока они остынут, затем очистить и отложить. Приготовить бульон: налить в кастрюлю 600 мл воды и бросить бульонный кубик. Выжать лимонный сок, снять цедру овощечисткой и бланшировать ее, трижды опуская в кастрюлю с кипящей водой, пока она не сварится. Порезать молодой лук вместе с частью стеблей, обжарить на сковороде с небольшим количеством сливочного масла.

Растопить в кастрюле кусочек сливочного масла на слабом огне, переложить в нее рис, затем добавить $\frac{2}{3}$ бульона и варить 12 минут. Снять кастрюлю с огня, добавить белое вино и отставить в сторону. Перед подачей разогреть рис в течение 6–7 минут, несколько раз полить оставшимся бульоном, встряхивая кастрюлю. Добавить лимонный сок, обваренную цедру, мидии, измельченный шнитт-лук, пармезан, обжаренный молодой лук. Взбить сливки венчиком и добавить в последний момент, чтобы придать рису мягкость. Ризотто готово, когда рис впитает почти всю оставшуюся жидкость.

На 6 порций

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 20 мин.

Для мидий

1 луковица
2 головки лука-шалота
Несколько веточек петрушки
250 мл белого вина
Несколько горошин перца

Для ризотто

250 г риса арборио
1 пучок молодого лука
с зелеными перышками
1 пучок шнитт-лука
2 лимона
80 мл белого вина
80 г тертого пармезана
200 г очищенных мидий или
1 кг свежих, в раковинах
100 г сливок
1 кубик куриного бульона
600 мл воды
20 г сливочного масла

Поль Бокюз: Для ризотто следует использовать особенный рис – итальянские сорта риса арборио и карнаролли или французский рис из Камарга.



Табуле

Кристоф Мюллер: В этом рецепте не предполагается варить продукты, крупа разбухает в воде, это очень простой и легкий рецепт.



Вымыть помидоры, очистить огурец. Порезать помидоры и огурец на маленькие кубики. Порезать на доске листья мяты и пучок петрушки. Выжать сок из 4 лимонов.

В большую миску влить уксус, горячую воду, лимонный сок, оливковое масло, вустерский соус и табаско. Перемешать. Добавить крупу, овощи и зелень. Хорошо все перемешав, выложить в прямоугольное блюдо и поставить в холодильник на ночь.

На следующий день еще раз все перемешать, попробовать, если нужно, добавить соли и перца и только после этого подавать.

На 8 порций

Приготовление: 20 мин.

500 г кускуса среднего размера
120 мл красного винного уксуса
4 лимона
150 мл горячей воды
200 мл оливкового масла
3 ст. л. вустерского соуса
10 капель табаско

Добавки

6 помидоров
1 очищенный огурец
10 листиков мяты
1 пучок петрушки

Поль Бокюз: Табуле – одно из моих любимых блюд. В качестве крупы лучше всего использовать кускус среднего размера.



Тартар из говядины

Кристоф Мюллер: Основную роль в этом блюде играет качество мяса. Мясо должно быть очень свежим. Если вы не можете сами нарезать его так, как нужно, лучше всего попросить, чтобы это сделал ваш мясник.



Выбрать хороший кусок мяса абсолютно без жира. Попросить мясника порубить его не слишком мелко. Можно сделать это самим с помощью тяжелого острого ножа.

Смешать в миске яичный желток, кетчуп, оливковое масло, табаско и вустерский соус. Добавить измельченное мясо, петрушку, обсушенные на салфетке каперсы, корнишоны, нарезанные кружочками или мелкими кубиками, мелко нарезанный лук, соль и перец. Тщательно перемешать, попробовать на соль и перец и сразу же подавать.

В качестве гарнира прекрасно подойдут картофель фри и зеленый салат.

На 2 порции

Приготовление: 20 мин.

250 г филе говядины
(мясо для тартара)
1 маленькая очень мелко порубленная луковица
1 ст. л. оливкового масла
1 яичный желток
3 ст. л. кетчупа
4 ст. л. вустерского соуса
4 капли табаско
2 ч. л. каперсов
2 ст. л. нарезанной петрушки
2 маленьких корнишона
Соль, перец

Поль Бокюз: *Это одно из моих любимых блюд. Я готовлю его сам, нарезаю мясо хорошо наточенным ножом.*



Тарталетки с лимонным кремом

Кристоф Мюллер: Вот верный способ правильно выпечь пустые тарталетки: накройте тесто пекарской бумагой и насыпьте сверху муку. При выпечке мука превращается в твердую массу и снимается целиком.



Предварительно разогреть духовку до 180 °С. Приготовить тесто для тарталеток. Смешать в миске муку, сахар и соль. В другой миске растереть яйцо и сливочное масло. Соединить все и месить тесто, пока оно не станет однородным. Дать постоять не менее 1 часа.

Затем раскатать тесто на рабочей поверхности. Вырезать кружочки по форме тарталеток, смазать маслом формы и уложить в них тесто. Выпекать пустые тарталетки, застелив их пекарской бумагой и насыпав в них муку или сухую фасоль, примерно 20 минут.

Приготовить крем: хорошо вымыть лимоны, выжать сок и натереть цедру на терке. Затем перемешать в кастрюле сахар, яйца, лимонный сок и цедру. Варить на слабом огне, энергично помешивая. Когда смесь загустеет, добавить 50 г сливочного масла, нарезанного кубиками. Хорошо перемешать. Разлить крем по тарталеткам.

На 4 тарталетки

Приготовление: 30–40 мин.

Выстаивание: 1 ч.

Выпекание: 20 мин.

Духовка: 180 °С

Песочное тесто

290 г муки

140 г сливочного масла

130 г сахарного песка

1 яйцо

1 щепотка соли

Лимонный крем

125 г сахарного песка

3 яйца

50 г сливочного масла

3 лимона био (для цедры)

Понадобится

4 формы для тарталеток
диаметром 12 см

Поль Бокюз: Этот рецепт напоминает мне о необыкновенных лимонах, которые мой друг, художник Роже Мюль, привозил мне когда-то из Ментоны.



Шоколадный тарт



Не забудьте вынуть масло из холодильника за час до приготовления теста. Всыпать муку в большую миску и добавить сливочное масло, нарезанное маленькими кусочками. Хорошо вымесить, прижимая смесь ладонью, добавить сахарный песок, соль и яйцо. Дать тесту 1 час постоять, накрыв чистой салфеткой.

Предварительно разогреть духовку до 200 °С. Раскатать тесто на рабочем столе скалкой. Уложить пласт в форму для выпечки, смазанную маслом и присыпанную мукой. Выпекать основу для тарта в течение 20 минут, накрыв тесто пекарской бумагой и засыпав сухой фасолью.

В кастрюле довести молоко до кипения. Снять с огня и добавить слегка взбитые сливки, шоколад и яйцо. Хорошо перемешать. Вынуть корж из духовки и залить шоколадной смесью. Поставить в духовку, сразу выключив огонь. Оставить тарт в духовке на 8–10 минут. Температура будет постепенно понижаться. Тесто станет хрустящим, а шоколад – блестящим и плотным.

По этому рецепту можно приготовить и порционные тарталеты, используя 4 формы диаметром 12 см.

На 6–8 порций

Приготовление: 15 мин.

Выстаивание: 1 ч.

Выпекание: 30 мин.

Духовка: 200 °С

350 г горького черного шоколада
200 г сливок жирностью около 35 %
100 г молока
1 яйцо + 1 желток

Песочное тесто

290 г муки
140 г сливочного масла
130 г сахарного песка
1 яйцо
1 щепотка соли

Понадобится

1 круглая форма диаметром 20 см или 4 маленькие формы

Поль Бокюз: *Готовя этот тарт, главное – выбрать очень хороший шоколад с содержанием какао не менее 70 %.*



Тарт фламбе, или Эльзасский луковый пирог

Кристоф Мюллер: Не удивляйтесь: это тесто совсем не просто раскатать скалкой, надо приложить изрядную силу. Можно воспользоваться специальным устройством, например для раскатки пасты, если у вас такое имеется.



Приготовить тесто: в чаше миксера перемешать муку, соль и сахар.

В миске смешать воду, яйца и растительное масло. Вылить в чашу миксера, в сухую смесь для теста, перемешивать, пока тесто не станет однородным и довольно плотным. Дать постоять полчаса.

Приготовить основу начинки: в большой миске смешать яйца и яичный желток, творог, муку, зерна кориандра и сделать 5 оборотов мельницы для перца. Перемешать до однородности.

Предварительно разогреть духовку до 220 °С. Раскатать тесто очень тонко и разложить на противне без масла. Проткнуть во многих местах вилкой. Очистить лук и тонко нарезать. Разложить на пласте теста приготовленную основу начинки, сверху посыпать луком, кусочками копченой грудинки, грюйером и тимьяном.

Выпекать в духовке 12–15 минут. Следить за тем, чтобы тесто пропеклось равномерно.

Поль Бокюз: Это эльзасская пицца. У Хеберлина подавали вкуснейший тарт фламбе к аперитиву. Все повара, прошедшие через «L'Auberge de Lille», изучают этот рецепт, прежде чем расстаться с рестораном. На Юге он служит повару чем-то вроде охранной грамоты.

На 8 порций

Приготовление: 20 мин.

Отдых: 30 мин.

Выпекание: 12–15 мин.

Духовка: 220 °С

Тесто

500 г муки
50 мл растительного масла
40 г сахарного песка
10 г соли
3 яйца

Основа начинки

1 яйцо
1 яичный желток
3 ст. л. однородного мягкого творога
2 ст. л. муки
1 ч. л. зерен молотого кориандра
Свежемолотый перец
(5 оборотов мельницы)

Начинка

3 тонко нарезанные
луковицы
200 г копченой свиной
грудинки
100 г тертого грюйера
(по желанию)
1 веточка свежего тимьяна



Тарт Татен

Кристоф Мюллер: Этот ранее нигде не публиковавшийся рецепт можно запросто испортить, если выпекать пирог в неподходящей посуде. Чугунная эмалированная кокотница, например марки «Staub», идеально подходит для этой цели. Соответственно рассчитано и соотношение между ее диаметром (20 см) и пропорциями ингредиентов.



Всыпать сахарный песок в кокотницу диаметром 20 см и нагревать его, помешивая деревянной ложкой, пока он не превратится в золотисто-коричневую карамель.

Снять с огня, добавить 140 г сливочного масла, нарезанного маленькими кубиками, хорошо размешать и дать остыть. Расщепить ванильный стручок, не разрезая его до конца. Разложить его буквой V на карамели на дне кокотницы.

Снять кожуру с яблок и вынуть сердцевину, затем разрезать пополам. Уложить яблоки в кокотницу плотно друг к другу, срезом вверх. Поставить в печь на 1 час – 1 час 15 минут при температуре 150 °С, не накрывая крышкой. Дать остыть, затем поставить в холодильник на 4 часа минимум. Можно также заморозить тарт, чтобы использовать позднее.

Пока яблоки пекутся, приготовить песочное тесто. Всыпать муку в большую миску, добавить соль, сахар, разрыхлитель, сливочное масло и слегка взбитое яйцо. Осторожно замесить тесто и скатать в ровный шар. Дать постоять 1 час. Раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм и вырезать круг по размеру дна кокотницы. Смазать сливочным маслом лист для выпечки и переложить на него тесто. Выпекать в духовке 13 минут при 200 °С. Затем можно подержать некоторое время при комнатной температуре. Накрывать испеченным коржом яблоки в кокотнице, словно крышкой. Поставить на сильный огонь на несколько секунд, чтобы дно кокотницы слегка прогрелось, затем осторожно отлепить бока тарта от бортов кокотницы, потихоньку поворачивая пирог руками, и перевернуть его на блюдо.

На 8 порций

Приготовление: 20 мин.

Выстаивание: 1 ч.

Выпечка: 1 ч., затем еще 13 мин.

Духовка: 150 °С, потом 200 °С

6 яблок сортов канада или ренет
280 г сахарного песка
140 г сливочного масла
1 стручок ванили

Песочное тесто

200 г муки
100 г сливочного масла
1 яйцо
75 г сахара
2 г разрыхлителя
Щепотка соли

Понадобится

Чугунная эмалированная кокотница диаметром 20 см

Поль Бокюз: Очень важно правильно выбрать сорта яблок. Лучше всего взять канаду или ренет. Этот рецепт хорош тем, что тарт по нему можно приготовить заранее. Затем, когда ждешь гостей, достаточно только собрать все составные части. Можно также украсить тарт взбитой крем-фреш или шариками ванильного мороженого.



Тунец, запеченный с горгондзолой

Кристоф Мюллер: Подавать это блюдо лучше всего с томатным соусом и ризотто.



Разогреть духовку до 200 °С. Срезать корку с горгондзолы и порезать на маленькие кусочки. С помощью лопатки перемешать в миске панировку, сливки и горгондзолу.

В форму для запекания налить 2 столовые ложки оливкового масла. Посолить и поперчить медальоны и положить их в форму. Выложить на каждый медальон смесь с горгондзолой и поставить в духовку. Запекать 12–13 минут.

На 5 порций

Приготовление: 20 мин.

Запекание: 12–13 мин.

Духовка: 200 °С

5 медальонов тунца по 100 г
(можно использовать меч-рыбу)
200 г горгондзолы
100 г панировочных сухарей
100 г жирных сливок
2 ст. л. оливкового масла
Соль, перец

Поль Бокюз: Удачно приготовить рыбу – одна из самых деликатных операций. Данный рецепт сохраняет всю нежность тунца благодаря корочке из горгондзолы, которая позволяет теплу равномерно распространяться по всему куску рыбы.



Тирамису с малиной

Кристоф Мюллер: Десерт, любимый детьми, можно приготовить и для взрослых, добавив в него малиновый ликер или мараскино.



Приготовить песочную крошку: заранее вынуть сливочное масло из холодильника, чтобы оно стало мягче. В большой миске перемешать муку, сахар, молотый фундук и сливочное масло до получения однородной массы. Переложить раскатанное тесто на противень, накрытый бумагой для выпечки, и поставить на 10 минут в предварительно разогретую до 180 °С духовку. Дать массе остыть на противне, затем раскрошить.

Положить в миску маскарпоне и яйца и взбивать миксером на малой скорости около 12 минут. В другую посуду влить сливки, добавить сахар и взбивать до получения крема шантيلي. Затем осторожно перемешать обе смеси.

В десертные бокалы выложить поочередно слой крема, слой малины, слой крошки, а затем вновь слой крема и слой малины. Держать в холодильнике. В момент подачи можно полить ложечкой малинового пюре.

На 10 порций

Приготовление: 20 мин.

Выпечка: 10 мин.

Духовка: 180 °С

250 г маскарпоне
250 г сливок для взбивания
3 яйца
125 г сахарного песка
1 лоток малины (примерно 250 г)

Крамбл (песочная крошка) с фундуком

100 г муки
100 г сахарного песка
60 г молотого фундука
100 г сливочного масла

Поль Бокюз: Этот десерт следует употребить в течение 48 часов. Как правило, во взбитых сливках довольно быстро начинают размножаться бактерии, а потому не нужно их хранить в холодильнике дольше двух суток.



Миндальное печенье «черепаща»



Предварительно разогреть духовку до 210 °С. Растопить сливочное масло в кастрюле. Отделить в миске белки от желтков и слегка взбить белки. В большой миске перемешать 250 г сахарной пудры, 30 г муки и белки.

Добавить растопленное масло и миндальные хлопья. Все хорошо перемешать, следя за тем, чтобы не повредить лепестки миндаля. Смазать сливочным маслом противень. Ложкой или маленьким половником распределить на противне маленькие печеня, сколько поместится. Выпекать в духовке 6–7 минут. Снять печенье с листа, пока оно теплое.

На 10–12 порций

Приготовление: 20 мин.

Выпечка: 6–7 мин.

Духовка: 210 °С

250 г миндальных хлопьев

250 г сахарной пудры

30 г муки

5 яичных белков

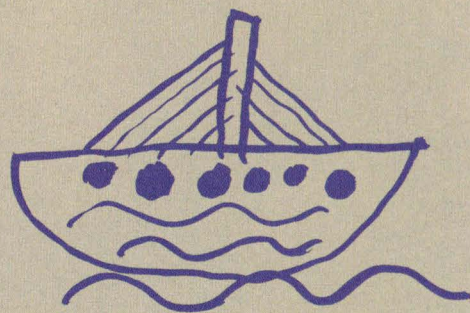
55 г растопленного
сливочного масла

1 стручок ванили

Поль Бокюз: *Маленькая хитрость: не ждите слишком долго, чтобы снять печенье с листа, иначе у вас это не получится. Вы можете придать печеню форму черепащи, «обернув» им ручку метлы, покрытую бумагой для выпечки, или дно перевернутой чашки. Это надо делать сразу же, вынув печенье из духовки, пока оно еще теплое.*



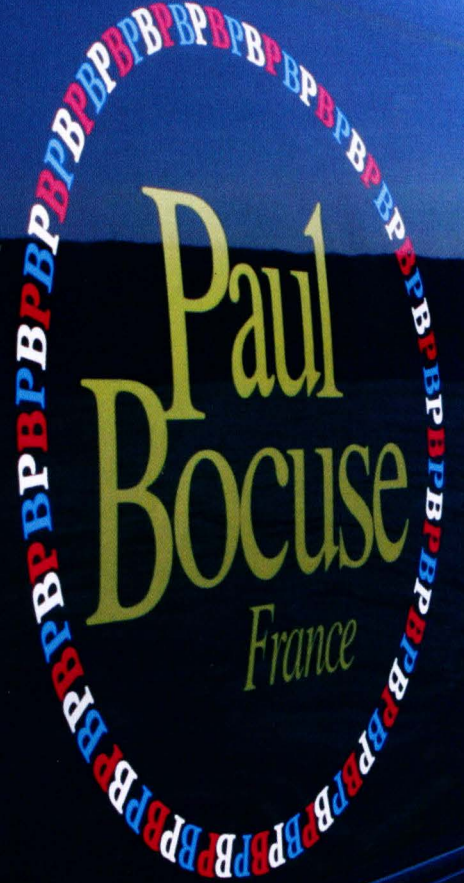
На берегу реки



П

оль Бокюз охотно именуется «Паоло с берегов Соны», ибо именно эта бурная река течет рядом с его рестораном. Воспоминания детства и страсть к природе связаны очень тесно... Речные рыбы и рыбешки из его пруда составляют часть его мира. В честь шефа Коллонжа Кристоф Мюллер изобрел паэлью с берегов Соны, используя традиционный рецепт и вдохновляясь образами моря и океана.





Paul
Bocuse
France



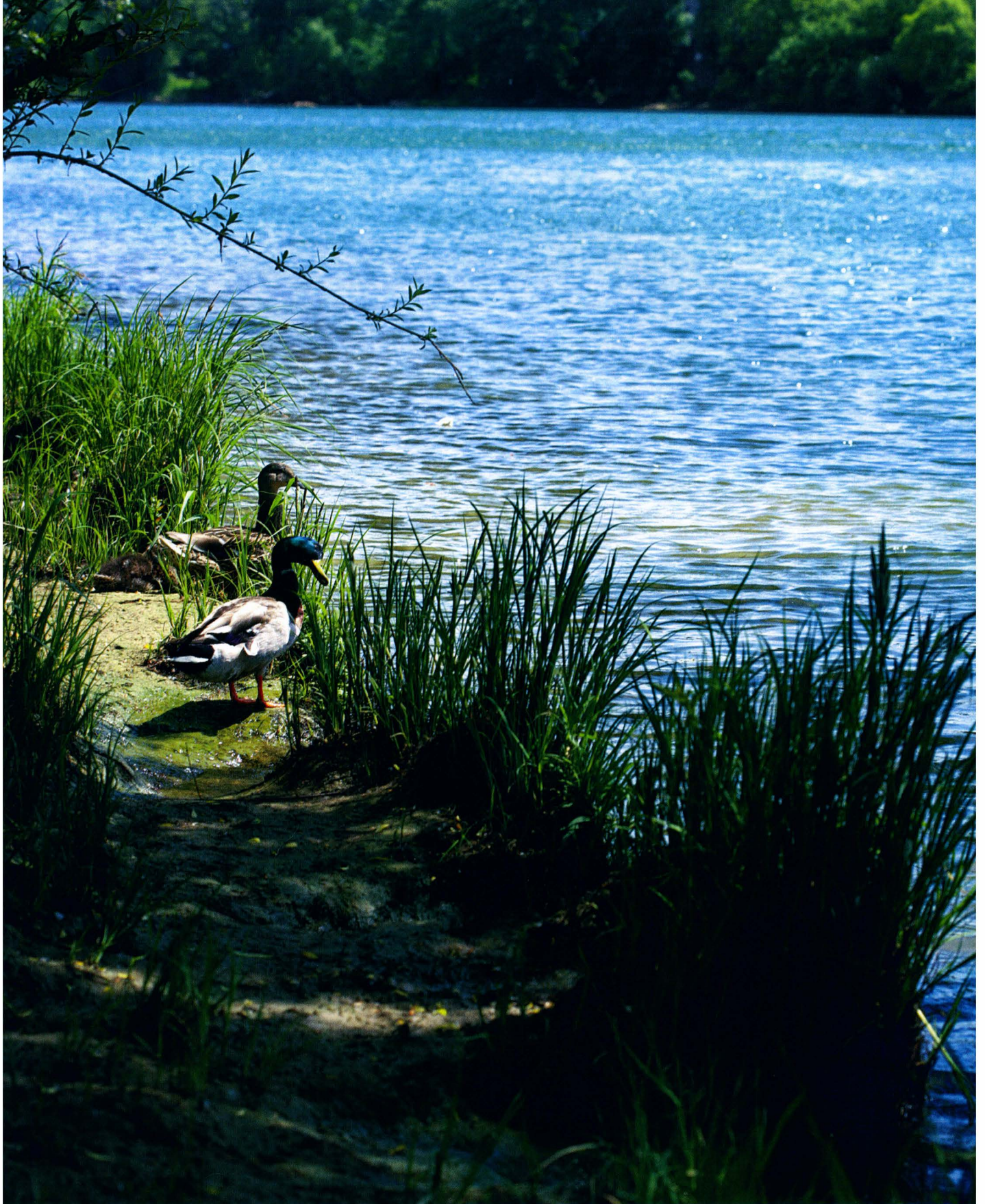




На берегу
реки

Вода и огонь – пара дополняющих друг друга стихий. У Поля Бокюза это не просто вызывает восхищение: это для него естественная и необходимая жизненная потребность. «Даже на другом конце земли, чтобы заснуть, я представляю себе Сону. Независимо от звездности отеля, мысленно я всегда чувствую, что Сона находится слева от меня», – говорит он. Время идет, но самым волнующим для него остается полет диких гусей над его прудом в Домбе. Ничто не доставляет ему большего удовольствия, чем тушеная утка, приготовленная Кристофом Мюллером по возвращении с охоты, это лакомство его юности и синтез двух страстей: любви к природе и кулинарии.









Раки в нежном желе

Кристоф Мюллер: Вы можете добавить в это блюдо любые овощи на свой вкус: горошек, помидоры, цветную капусту. Вы можете также сварить суп биск из раковых панцирей.



Вскипятить в кастрюле воду, добавить крупную соль, зубчик чеснока, разрезанный на четыре части, букет гарни, листик эстрагона, пуйи-фюиссе, желе и уксус. После того как вода вскипит, варить еще 10 минут.

Процедить бульон через мелкое сито, выложенное салфеткой, смоченной в холодной воде. Остудить. Получится желеобразный бульон.

Разложить по бокалам 6 клешней и заполнить охлажденным бульоном. Держать в холодильнике. Готовить заранее, за 3 или 4 дня.

На 10 порций

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 10 мин.

Примерно 60 раков,
сваренных и очищенных
1 л воды
30 г герандской соли
(флер-де-сель)
100 мл вина пуйи-фюиссе
100 мл белого винного уксуса
1 зубчик чеснока
1 букет гарни
4 листика эстрагона
10 г желатина в порошке

Поль Бокюз: Этот рецепт был создан Кристофом по случаю 40-й годовщины получения рестораном в Коллонже трех мишленовских звезд. У меня остались прекрасные воспоминания об этом вечере, на который я пригласил 350 своих друзей, многие из которых сами шеф-повара.



Паэлья по-андалузски «Фарахан»

Кристоф Мюллер: Праздничное блюдо, семейное, которое позволяет обойтись без закусок и десерта.



Поскрести мидии и почистить под струей холодной воды; открытые раковины выбросить. Измельчить лук, порезать перец крупными кубиками, мелко порубить чеснок. Снять кожицу с чорисо и порезать кружочками.

В сковороде для паэлья разогреть оливковое масло, добавить перец и потомить на слабом огне, затем добавить чеснок и лук и продолжать тушить еще 5 минут. После этого добавить лавровый лист, кусочки кальмара и чорисо.

Продолжать жарить в течение 5–7 минут. Положить вареные креветки и куриные бедрышки. Посолить, поперчить и продолжать жарить, помешивая, еще 10 минут. Затем добавить мидии, хорошо перемешать и продолжать жарить еще около 5 минут, пока мидии не раскроются. Добавить рис и хорошо поскрести борта и дно сковороды.

В маленькой кастрюле приготовить бульон из воды и специй. Залить в паэлью половину бульона; продолжать жарить еще 8–9 минут, затем добавить остальной бульон и закрыть сковороду фольгой. Жарить еще 10 минут, проверить на соль и перец и оставить паэлью постоять под крышкой.

На 6 порций

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 40 мин.

- 1 неострая колбаска чорисо весом примерно 300 г
- 6 куриных бедер
- 400 г вареных креветок
- 400 г кальмаров (ломтиками или колечками)
- 800 г мидий
- 100 мл оливкового масла
- 500 г риса для паэлья
- 1 лавровый лист
- 2 луковицы
- 1 красный перец
- 6 зубчиков чеснока
- 10 г молотой смеси из сладкого перца, куркумы и шафрана
- 1200 мл воды
- Соль, перец

Поль Бокюз: В каждом районе существует свой рецепт паэлья, эта – с Коста-дель-Соль. Так же как и у буйабеса, у паэлья есть различные варианты и каждый имеет свое название. Сковорода для приготовления паэлья называется «паэльера».



Паэля с берегов Соны



Поскрести мидии и почистить под струей холодной воды; выбросить те, что раскрыты. Лук порезать мелко, перец – крупными кубиками, чеснок порубить. Отделить лапки лягушек от тушки.

В сковороде для паэли разогреть оливковое масло, добавить перец и потомить на маленьком огне, высыпать туда же лук и чеснок и продолжать тушить еще 5 минут. После этого положить лавровый лист и лягушек. Продолжать тушить в течение еще 5–7 минут. После этого положить вареных креветок, судака, порезанного крупными кубиками, и лапки лягушек. Посолить, поперчить и продолжать тушить на медленном огне, регулярно помешивая, еще 10 минут.

Добавить мидий и продолжать тушить еще около 5 минут, пока раковины не раскроются. Добавить рис и хорошо поскрести борта и дно сковороды.

В маленькой кастрюле приготовить бульон из воды и смеси специй. Влить в паэлю половину бульона; продолжать тушить 8–9 минут, затем добавить вторую половину бульона и закрыть сковороду фольгой. Тушить еще 12 минут, попробовать, достаточно ли специй, затем оставить доходить в сковороде под крышкой.

Если хочется добавить к этому рецепту корюшку, надо поджарить ее во фритюрнице на арахисовом масле, а затем разложить на рисе.

На 5 порций

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 40 мин.

300 г лягушек
200 г жареной корюшки
(по желанию)
200 г филе судака
200 г вареных креветок
600 г мидий
100 мл оливкового масла
400 г риса для паэли
1 лавровый лист
2 луковицы
1 красный перец
6 зубчиков чеснока
10 г молотой смеси
из сладкого перца,
куркумы и шафрана
1 л воды
0,5 л арахисового масла
для фритюра
Соль, перец

Поль Бокюз: Судак, мелкая жареная рыбешка, лягушки...

Не хватает только раков, чтобы собрать все самые известные дары Соны.



Барабулька по-марсельски

Кристоф Мюллер: У барабульки самая вкусная кожа из всех рыб. Но внимание: не надо путать барабульку барбе и барабульку из Дакара (часто замороженную). Разницу можно заметить по голове и, конечно, по вкусу. В разгар сезона барабулька имеет иногда вкус шафрана, так как она ест водоросли, у которых привкус шафрана. Эту рыбку можно узнать с закрытыми глазами.



Подготовить овощи: помыть, очистить и порезать соломкой лук-порей, морковь и сельдерей. Опустить помидоры в кипящую воду, снять кожицу и удалить зерна. Мелко порезать чеснок и лук.

В овальную сковороду сложить рыбу, посолив и поперчив с двух сторон.

Налить в кастрюлю оливковое масло и потомить овощи, лук и чеснок, а затем тушить их еще 10 минут на маленьком огне.

Дегласировать пастисом, добавить шафран, тушить 2 минуты и добавить белое вино. Жарить 3–4 минуты. Затем добавить томатную пасту, помидоры и воду, все хорошо перемешать и залить рыбу. Накрыть ее фольгой и запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 20 минут. Поставить в холодильник на 12 часов и подавать в холодном виде.

На 2 порции

Подготовка: 25 мин.

Маринование: 12 ч.

Приготовление: 20 мин.

Духовка: 180 °С

1 барабулька весом примерно 400 г

1 стебель лука-порея

3 моркови

1 веточка сельдерея

3 зубчика чеснока

1 луковица

2 г шафрана

4 ст. л. пастиса

100 мл белого вина

1 ч. л. томатной пасты

150 мл воды

2 помидора

50 мл оливкового масла

Соль, перец

Поль Бокюз: Это закуска или холодное блюдо, род южной скумбрии в белом вине. Этот рецепт можно использовать для других рыб, у которых есть кожа и мало костей.



Гребешки по-венски

Кристоф Мюллер: Готовя по этому рецепту, для простоты можно использовать очищенные замороженные гребешки, только нужно их разморозить.



Опустить помидоры в кипяток, затем очистить от кожуры, вынуть семена и порезать кубиками. Очистить половину зубчика чеснока и мелко порезать. Нагреть в сковороде столовую ложку оливкового масла и обжарить в нем помидоры. Отставить в сторону. В миске смешать 50 г крошек хлебного мякиша, 50 г размягченного сливочного масла, 25 г тертого сыра, щепотку тимьяна, порезанный чеснок, соль и перец. Перемешать все ингредиенты лопаткой, чтобы получилось своеобразное тесто – венское.

Разложить раковины с гребешками на листе для запекания, накрыть каждую раковину шариком из теста и полить чайной ложечкой приготовленного соуса из жареных помидоров. Поставить в духовку при температуре 200 °С на 12 минут.

На 4 порции

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 12 мин.

Духовка: 200 °С

12 крупных гребешков
2 помидора
Соль, перец

Венское тесто

50 г тостового хлеба
(только мякиш)
50 г размягченного
сливочного масла
25 г тертого сыра
(типа грюйера)
Щепотка свежего тимьяна
1 зубчик чеснока
Оливковое масло
Соль, перец

Поль Бокюз: Следует знать, что килограмм гребешков, продающихся в раковинах, соответствует пяти разделанным гребешкам. Корзина содержит 13 кг.



Гужоны из морского языка

Кристоф Мюллер: Вкус блюду придает бульон, в котором варили морской язык, постарайтесь, чтобы он был концентрированным.



Почистить шампиньоны, помыть и нарезать кружочками.

Смазать сливочным маслом прямоугольный противень, затем уложить рядом филе морского языка; посолить и поперчить. Добавить белое вино, вермут, эстрагон, несколько капель лимонного сока и кружочки шампиньонов.

Поставить в духовку, разогретую до 200 °С, и запекать 5 минут.

Вынуть филе и отложить в сторону. Остальные продукты переложить с противня в кастрюлю и уварить на $\frac{2}{3}$. Добавить сливки и варить на медленном огне в течение 10 минут.

Положить филе на противень и разогреть в духовке при температуре 200 °С в течение нескольких минут.

При подаче разложить рыбу на блюде, полить горячим соусом и посыпать зеленым луком.

На 4 порции

Подготовка: 10 мин.

Приготовление: 15 мин.

Духовка: 200 °С

8 филе морского языка,
по 40 г каждое
20 г сливочного масла
8 белых шампиньонов
150 мл белого вина
100 мл хорошего сухого
вермута
1 веточка эстрагона
1 сок лимона
200 г жирных сливок
1 пучок шнитт-лука
Соль, перец

Поль Бокюз: *Добавив пригоршню мидий в белом вине и тушеный лук-порей, вы получите мидии со сливками, белым вином и морским языком.*



Суп из лягушек



Очистить лягушек, отделив тушку от лапок. Смешать в большой кастрюле 500 г свежих сливок и 750 мл воды, добавить куриный бульон, посолить и поперчить. Довести до кипения. Опустить в кастрюлю лягушачьи лапки и пошировать несколько минут. Снять с огня. Через 10 минут вынуть их шумовкой на тарелку и отставить в сторону, как и бульон.

В холодном виде очистить лапки и сохранить мясо.

Почистить и мелко порезать лук-шалот и чеснок. В другой кастрюле потомить тушки лягушек в 50 г сливочного масла. Подрумянить, затем добавить лук и чеснок. Дегласировать белым вином и уварить, помешивая, пока не выкипит вся жидкость. Влить бульон, в котором пошировали лапки, добавить пучок кресс-салата, предварительно вымытого. Варить 30 минут, затем процедить.

Смешать в миске 20 г сливочного масла и 20 г муки, сделать тесто. Добавлять это тесто маленькими кусочками в суп для густоты, затем положить очищенные лапки и попробовать на соль и перец.

На 8–10 порций

Подготовка: 10 мин.

Приготовление: 40 мин.

1 кг лягушек (без головы)
(купить у торговца рыбой)
500 г густой крем-фреш
750 мл воды
2 кубика куриного бульона
100 г лука-шалота
40 г чеснока
1 пучок кресс-салата
370 мл белого вина
50 г сливочного масла
Щепотка соли
Щепотка перца

Загуститель

20 г сливочного масла
20 г муки

Поль Бокюз: Я люблю добавлять в этот суп с лягушками столовую ложку хорошего тертого свежего кокоса с острова Сент-Пол.



Суп из мидий бушо

Кристоф Мюллер: Очень важно хорошо потушить овощи до полной готовности, прежде чем влить пастис.



Подготовить мидии мариньер: помыть и очистить мидии ножом под проточной водой, чтобы убрать все водоросли и наслоения. Выбросить расколотые и открытые раковины.

Обжарить в сотейнике лук в сливочном масле, затем добавить белое вино и мидии, а также веточку петрушки. Закрыть крышкой и варить несколько минут на сильном огне, регулярно встряхивая сотейник.

Как только мидии раскроются, снять с огня и охладить. Затем освободить мидии от раковин и оставить в бульоне.

Приготовить овощи: вымыть, высушить, порезать соломкой морковь, сельдерей и белую часть лука-шалота. Ошпарить помидоры кипятком, снять кожу и удалить семена. Измельчить лук и чеснок.

Положить в кастрюлю с толстым дном все эти овощи и потомить в 1 столовой ложке оливкового масла, добавить свежий тимьян, продолжать тушить, затем выложить туда же 3 помидора, шафран и томатную пасту. Влить пастис и немножко бульона от варки мидий, хорошо перемешать и уваривать в течение 10 минут, затем добавить сливки. Томить еще 10 минут, затем добавить очищенные от раковин мидии.

На 8 порций

Подготовка: 25 мин.

Приготовление: 20 мин.

1,2 кг мидий
50 г сливочного масла
200 мл белого вина
1 луковица
1 веточка петрушки

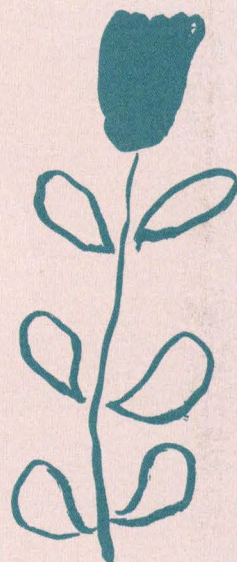
Суп

1 луковица
3 моркови
1 веточка сельдерея
1 стебель лука-порея, только белая часть
2 зубчика чеснока
3 помидора
1 веточка свежего тимьяна
2 г шафрана
4 ст. л. пастиса
2 ст. л. томатной пасты
600 г густых сливок
1 ст. л. оливкового масла

Поль Бокюз: Я не люблю жульены, они пачкают галстук. Нарезайте овощи тоненькой соломкой, иначе вам не избежать пятен...

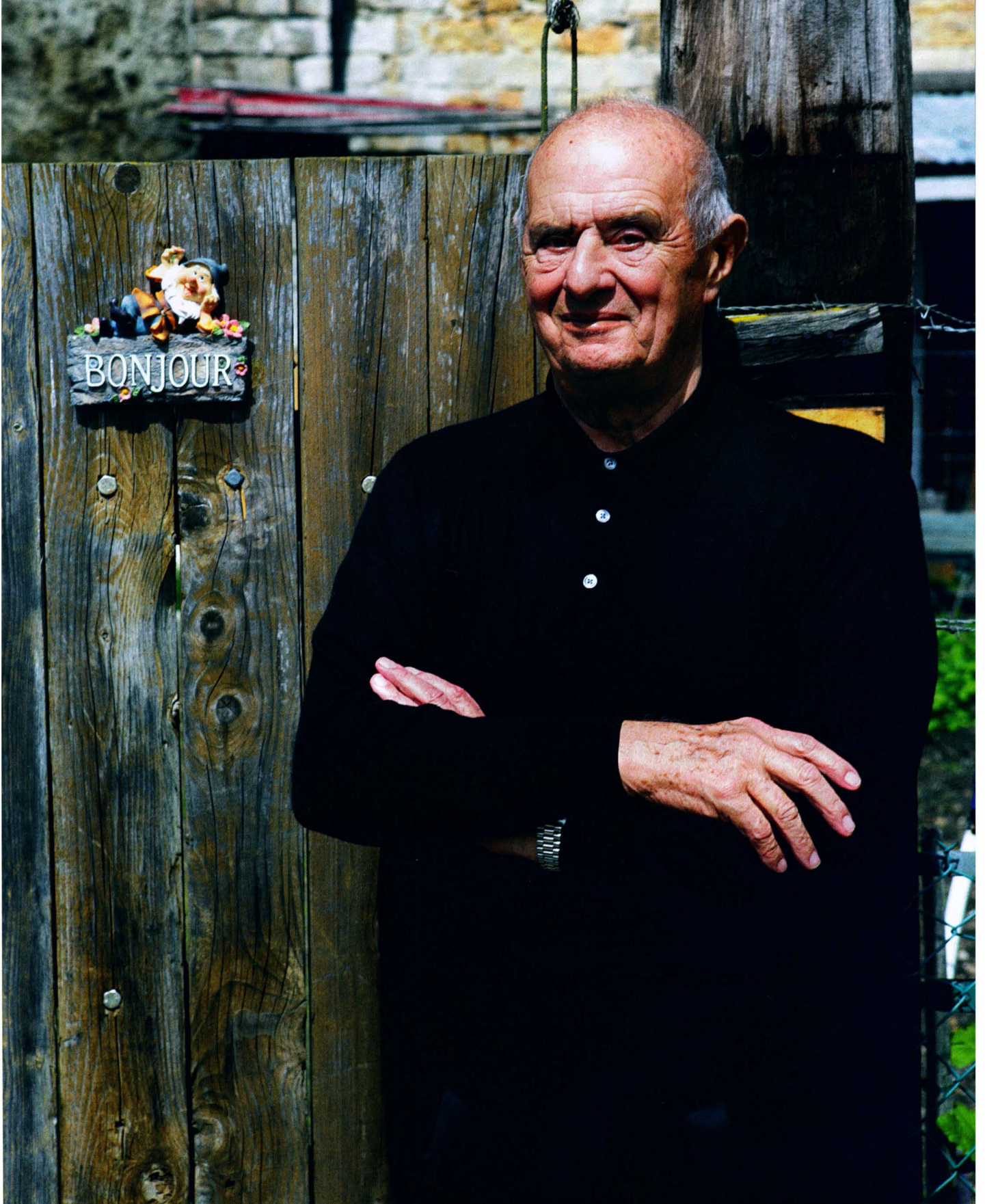


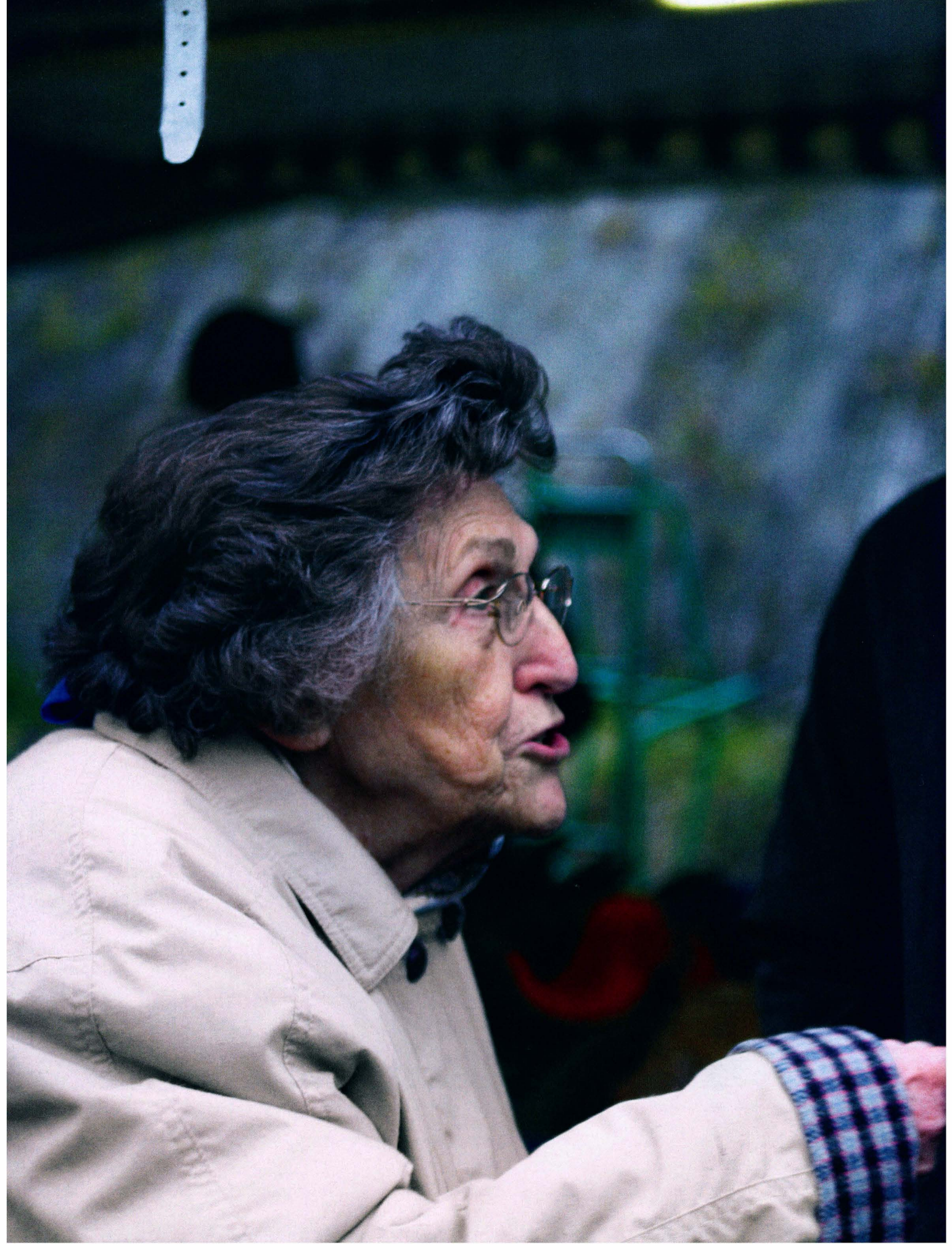
Уик-Энд за городом



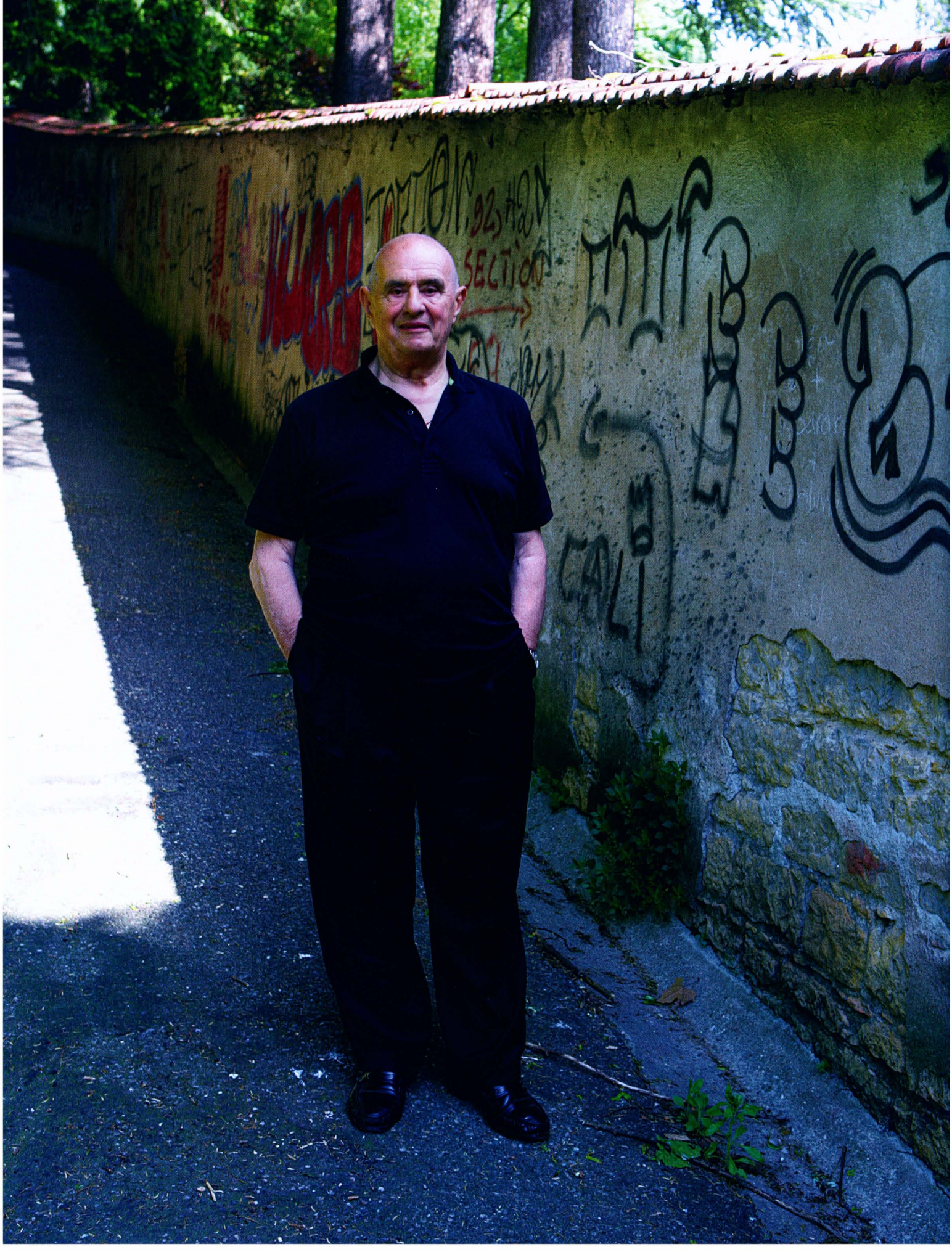
Т

радиционные праздники или простые уик-энды с друзьями... Когда компания собирается за городом, это часто связано с большими застольями. Заранее продумывается меню пиршества, закупаются свежие продукты, удовольствие готовить удесытеряется от удовольствия доставить удовольствие. Это повод для того, чтобы приготовить телячью лопатку, паштет из печени домашней птицы или петуха в вине... Успех этим традиционным блюдам, напоминающим бабушкину стряпню, обеспечен!





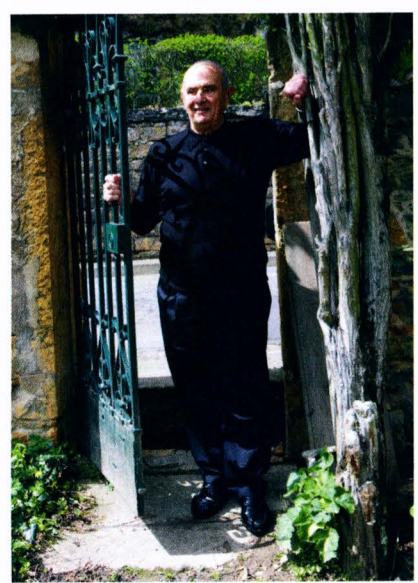
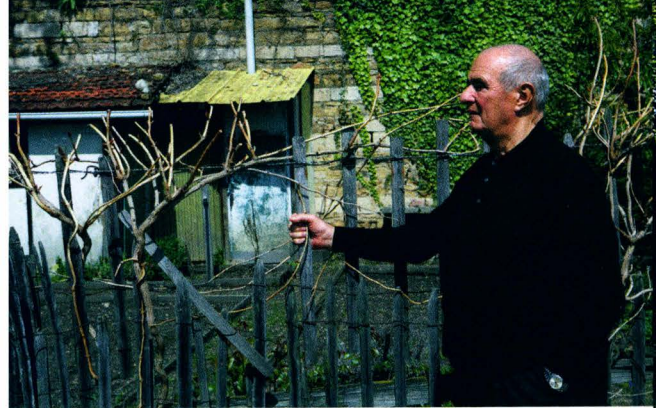






В Коллонже принято, чтобы все кулинары внимательно следили за своим внешним видом: колпак и куртка белые, волосы коротко стриженные, ногти безупречные, туфли начищены... Странный контраст. Когда Поль Бокюз не на работе, то всегда одет во все черное – полная противоположность тому костюму, который он надевает дважды в день. Прежде чем появиться на сцене, шеф, усталый и согбенный, смирившись перед неизбежностью, облачается в ритуальную униформу, и она производит на него исцеляющее действие. Он надевает белый китель, повязывает фартук, водружает на голову колпак – и происходит чудо: его фигура распрямляется, черты лица разглаживаются, и Поль превращается в Бокюза. Тореро, выходящий на арену и готовый противостоять всем «быкам» мира.

Уик-Энд
за городом





suji, Meilleur
France honoris
se, journaliste,
trophes pour son
e livre : "Etude
nçaise". C'est lui
tous nos grands
à Liergues et à
où les jeun
s tours de m
made in Fr
il perfectio
chi Ono,
Shizuo T





Шампиньоны в винном уксусе

Кристоф Мюллер: Это рецепт моего итальянского прадедушки. Мы с братом сражались за то, чтобы вымыть посуду и получить вознаграждение в виде ложечки шампиньонов.



Очистить грибы, быстро промыть в холодной воде, положить в миску и посыпать мелкой солью, помешивая, чтобы соль равномерно распределилась. Оставить на ночь в холодильнике, чтобы удалить лишнюю жидкость, слить жидкость и обсушить грибы бумажным полотенцем.

Положить все специи в кусочек марли, сделать мешочек и перевязать. Разогреть оливковое масло в сотейнике и опустить в него мешочек со специями.

Добавить шампиньоны и жарить на сильном огне в течение 8–10 минут. Снять с огня и отставить на 1 час.

Поставить на огонь, добавить красный винный уксус, жарить 10 минут и отставить на 1 час.

В третий раз поставить на огонь. Охладить, переложить в банку и поставить в холодильник или стерилизовать.

На поллитровую банку

Подготовка: соленье
в течение ночи

Приготовление: 3 раза
по 8–10 мин.

1 кг мелких белых шампиньонов или лисичек, рядовок или белых грибов
350 мл оливкового масла
1 ч. л. свежего тимьяна
4 шт. гвоздики
1 ч. л. черного перца
3 лавровых листа
1 ч. л. зерен кориандра
15 ягод можжевельника
200 мл красного винного уксуса
1 ст. л. мелкой соли
1 кусочек марли

Поль Бокюз: Это приятная легкая закуска, достойная так называться!



Петух в вине жюльена

Кристоф Мюллер: Если вы охотник, то можете по этому рецепту со всеми его ингредиентами приготовить зайца. В качестве гарнира отлично подойдет лапша.



Разрезать птицу на 8 частей. Положить на тарелку вместе с потрохами и посыпать мелкой солью и свежемолотым перцем. Тонко порезать бекон, положить в сотейник с холодной водой, разогреть до кипения и варить 5 минут. Вынуть из воды и обсушить. Разогреть духовку до 160 °С. Разогреть сливочное масло в кастрюле, положить кусочки бекона и маленькие луковички и подрумянить на слабом огне.

Когда все подрумянится, выложить на тарелку и отставить в сторону. Вместо бекона и луковок положить в кастрюлю грибы, хорошо почищенные, быстро вымытые и порезанные на четыре части, если грибы очень большие. Слегка подрумянить и положить к бекону. В этом же масле слегка обжарить кусочки птицы, затем припудрить мукой, перемешать и продолжать жарить еще некоторое время. Через 5 минут добавить порезанный чеснок, все перемешать и влить вино. Разогреть до кипения, постоянно помешивая. Добавить букет гарни, лук, бекон и грибы. Закрывать крышкой и поставить в духовку на 45 минут при слабом огне.

Вынуть из духовки и переложить в посуду кусочки птицы и гарнир. Если соус недостаточно уварился во время тушения, уварить до нужной консистенции. Протереть соус через мелкий дуршлаг. Переложить птицу и соус в помывую кастрюлю, дать закипеть и проверить на соль и перец. Если ваш соус остается слишком жидким, сделать льезон из 25 г сливочного масла и 25 г муки в маленькой кастрюле и вмешать его с помощью венчика.

На 6 порций

Подготовка: 40 мин.

Приготовление: 1 ч.

Духовка: 160 °С

- 1 курица весом 1,8 кг
- 100 г белых шампиньонов
- 100 г бекона
- 12 маленьких лукович
- 1 ст. л. муки
- 2 зубчика чеснока
- 1 букет гарни (петрушка, 1 веточка тимьяна, половинка лаврового листа)
- 3 ст. л. коньяка
- 50 г сливочного масла
- 2 бутылки вина жюльена (сорт божоле)
- Соль, перец

Поль Бокюз: Выбирайте хорошего петуха, посоветовавшись с мясником. Можно также использовать для этого рецепта хорошую курицу бресской породы.



Баранья лопатка по-мароккански

Кристоф Мюллер: В память о моем первом посещении базара на площади Дজেмаа эль-Фна, на котором я купил карри, паприку и кумин, горами высившиеся на прилавках.



Разогреть духовку до 140 °С. Зубчик чеснока порезать на узкие полоски. Надрезать баранью лопатку и в каждый надрез вложить кусочек чеснока. Перемешать в миске оливковое масло, тимьян и специи и смазать этой смесью мясо с помощью кисточки или бумажного полотенца.

Поставить мясо в духовку и запекать 45 минут. Затем накрыть мясо фольгой и оставить в духовке еще на 35 минут.

В конце запекания взять 4 столовые ложки сока от мяса, добавить к нему 3 столовые ложки меда и 4 столовые ложки пива.

Прежде чем подавать, смазать этой массой лопатку и прогреть ее на гриле.

Повторить эту операцию несколько раз (приблизительно 10–12 минут), чтобы мясо карамелизировалось.

На 4 порции

Подготовка: 20 мин.

Запекание: 1 ч. 20 мин.

Духовка: 140 °С

- 1 баранья лопатка 1,5 кг
- 1 ч. л. молотой паприки
- 1 ч. л. молотого кумина
- 1 ч. л. молотого карри
- 3 зубчика чеснока
- 1 веточка свежего тимьяна
- 3 ст. л. оливкового масла
- 3 ст. л. меда
- 4 ст. л. пива

Поль Бокюз: По моему мнению, марокканская кухня одна из лучших в мире, изысканная и очень пряная. В Марракеше это блюдо часто подают с яблоками с шафраном.



Печенье флорентинно



Насыпать в сковородку сахар, положить мед, влить воду и варить, сверяясь с термометром-щупом, при температуре 115 °С. Снять с огня, дегласировать все с помощью сливок и добавить миндальные хлопья.

Хорошо перемешать, затем распределить с помощью лопатки на листе, покрытом фольгой; разложить равномерно и поставить в духовку, нагретую до 200 °С, на 8–9 минут, пока смесь не приобретет коричневый цвет. Охладить при комнатной температуре.

**На 2 круглых пласта
диаметром 25 см**

Подготовка: 20 мин.

Выпекание: 10 мин.

Духовка: 200 °С

1 ст. л. воды

120 г миндальных хлопьев

60 г сливок для взбивания

150 г сахарного песка

50 г меда

Понадобится

Кулинарный термометр-щуп

Поль Бокюз: *Флорентийское печенье, а к нему еще несколько хороших шоколадных конфет – эти сладости очень приятно дополняют кофе...*



Жареная утиная печень



Выжать сок из грейпфрутов. В маленькой кастрюле растопить сахарный песок с водой. Все время мешать и следить за варкой.

При получении светлой карамели добавить бальзамический уксус. Уварить до половины, затем влить сок грейпфрутов и вновь уварить до половины смеси.

Жарить печень без масла на сковороде с антипригарным покрытием по 2 минуты с каждой стороны. Переложить печень на тарелку и дегласировать соус от жарения соком грейпфрута. Полить соусом. Можно на каждый кусочек печени положить по очищенной дольке грейпфрута.

На 8 порций

Подготовка: 20 мин.

Жарение: 4 мин.

8 ломтиков утиной печени,
по 50 г каждый
100 г сахарной пудры
100 мл воды
250 мл бальзамического
уксуса
4 грейпфрута

Поль Бокюз: Иногда клиенты удивляются, почему из печени не удалены жилы... Их удаляют в тех случаях, когда готовят паштет. Если жарить печень на сковороде, этого делать нельзя, чтобы не нарушать консистенцию печени... Без жил она превратится в кашу!



Суфле из куриной печени



Разогреть духовку до 140 °С. Очистить и измельчить чеснок. Положить куриную печень в блендер и перемолоть, добавить молоко, сливки, яйца, желтки, соль, чеснок и перемешать все. Вылить подготовленную смесь в форму для суфле или разлить по нескольким формам. Поставить форму на водяную баню и в духовку на 20 минут.

На 4 порции

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 20 мин.

Духовка: 140 °С

200 г куриной печени

250 мл молока

150 мл сливок

2 яйца

2 яичных желтка

1 зубчик чеснока

10 г соли

Понадобится

Одна большая или несколько
маленьких формочек
из алюминия

Поль Бокюз: Для этого известного блюда брессанцы используют печень белых кур, очень сочную. Они считают это своим паштетом.



Наварен из язненка

Кристоф Мюллер: В конце приготовления рагу можно добавить немного свежего кориандра.



Почистить картофель, лук и морковь. Картофель и лук разрезать на четыре части, морковь – на три части. Очистить чеснок.

Нарезать баранину на куски по 50 г, посолить, поперчить. Налить оливковое масло в утятницу, разогреть на слабом огне, чтобы мясо выпустило сок. Добавить овощи, тимьян, лавровый лист, розмарин и продолжать тушить. Затем добавить муку, томатную пасту, белое вино и уварить все, после чего залить водой так, чтобы покрыть содержимое. Раскрошить бульонный кубик и добавить в мясо.

Закрывать утятницу крышкой и поставить в духовку, разогретую до 180 °С, на 45 минут. Прежде чем подавать, попробуйте на соль и перец.

На 6 порций

Подготовка: 20 мин.

Тушение: 45 мин.

Духовка: 180 °С

1 кг мякоти баранины
5 маленьких картофелин
 сорта амандин
3 моркови
2 луковицы
4 зубчика чеснока
1 веточка тимьяна
1 веточка свежего розмарина
1 лавровый лист
2 ст. л. томатной пасты
2 ст. л. муки
100 мл белого вина
1 кубик куриного бульона
3 ст. л. оливкового масла
Соль, перец

Понадобится

Овальная утятница
шириной 15 см

Поль Бокюз: Это блюдо можно подавать на стол прямо в утятнице.



Картофель суфле

Кристоф Мюллер: Для того чтобы это блюдо удалось, необходимо соблюсти некоторые принципы: качество самого картофеля, правильная нарезка, нужная толщина и температура масла для фритюра. Суфле можно приготовить заранее и сохранять 2 или 3 дня в холодильнике, а затем, в последний момент, доготовить в масле.



Почистить картофель, вымыть и порезать в длину на равные пластинки толщиной 3 мм. Затем вымыть в холодной воде, слить воду и высушить.

Для жарки необходимо приготовить две фритюрницы с маслом – для первой жарки и для суфле. В первой масло надо разогреть до температуры 180 °С. Погрузить в него корзину для фритюра с небольшим количеством картофеля. Перевернуть корзину и распределить картофель в масле шумовкой, чтобы он плавал свободно. Продолжать жарку, не увеличивая температуру и помешивая, чтобы ломтики находились в движении. Одновременно согреть вторую фритюрницу с маслом до температуры 190 °С. Через 6–7 минут ломтики картофеля все еще останутся бледными, но сделаются мягкими и всплывут. Вынимать их следует шумовкой небольшими партиями, стряхнуть лишнее масло и сразу же погрузить во вторую фритюрницу. В зависимости от первоначальной формы и толщины пластинки распухают и становятся похожи на яйцо. Они подрумяниваются и быстро подсыхают. Вынуть картофель, быстро обсушить на бумажном полотенце, посыпать мелкой солью и разложить на салфетке, на плоском блюде.

Картофель суфле можно приготовить заранее: после второй бани его надо осушить и разложить на блюде, накрытом салфеткой. Картофель опадет, но в момент подачи его следует погрузить в третью кипящую баню. Он подрумянится и окончательно подсохнет.

На 6 порций

Подготовка: 1 ч.

Приготовление: 3 раза по 5 мин.

5 голландских картофелин
2 л арахисового масла
Мелкая соль

Понадобится

Кулинарный термометр-щуп,
2 фритюрницы и корзина
для жарки во фритюрнице

Поль Бокюз: Я ждал 80 лет, чтобы наконец попробовать настоящий картофель суфле, которое делает мой су-шеф Франческо Сантен. У него совершенно потрясающая техника, при которой практически не бывает никаких потерь.



Сладкое мясо теленка в сливочном соусе

Кристоф Мюллер: Просите у вашего мясника левую (сердечную) долю зубной железы, а не правую (горловую), потому что она суше и обычно используется для волованов.



Большую кастрюлю наполнить водой, посолить и положить мясо. Довести до кипения и варить 3 минуты. Слить воду и промыть мясо холодной водой, затем очистить от пленок и жилок. Хорошо промокнуть бумажным полотенцем.

Очистить морковь и лук и порезать маленькими кубиками. Поставить чугунную кастрюлю на средний огонь, положить сливочное масло и припустить овощи. Дегласировать затем белым вином и вермутом, добавить мясо, кипятить 3 минуты, после чего добавить воду так, чтобы она покрывала мясо. Раскрошить туда бульонный кубик, положить эстрагон, тимьян, закрыть крышкой и поставить в духовку на 25 минут при 180 °С.

Проверить готовность мяса (оно готово, если нож втыкается в него без усилий) и вынуть его из бульона. Уварить бульон на две трети, добавить сливки и кипятить на медленном огне 10 минут, затем попробовать соус, нарезать мясо ломтиками и подавать со сливочным соусом.

В качестве гарнира прекрасно подойдет рис.

На 3 порции

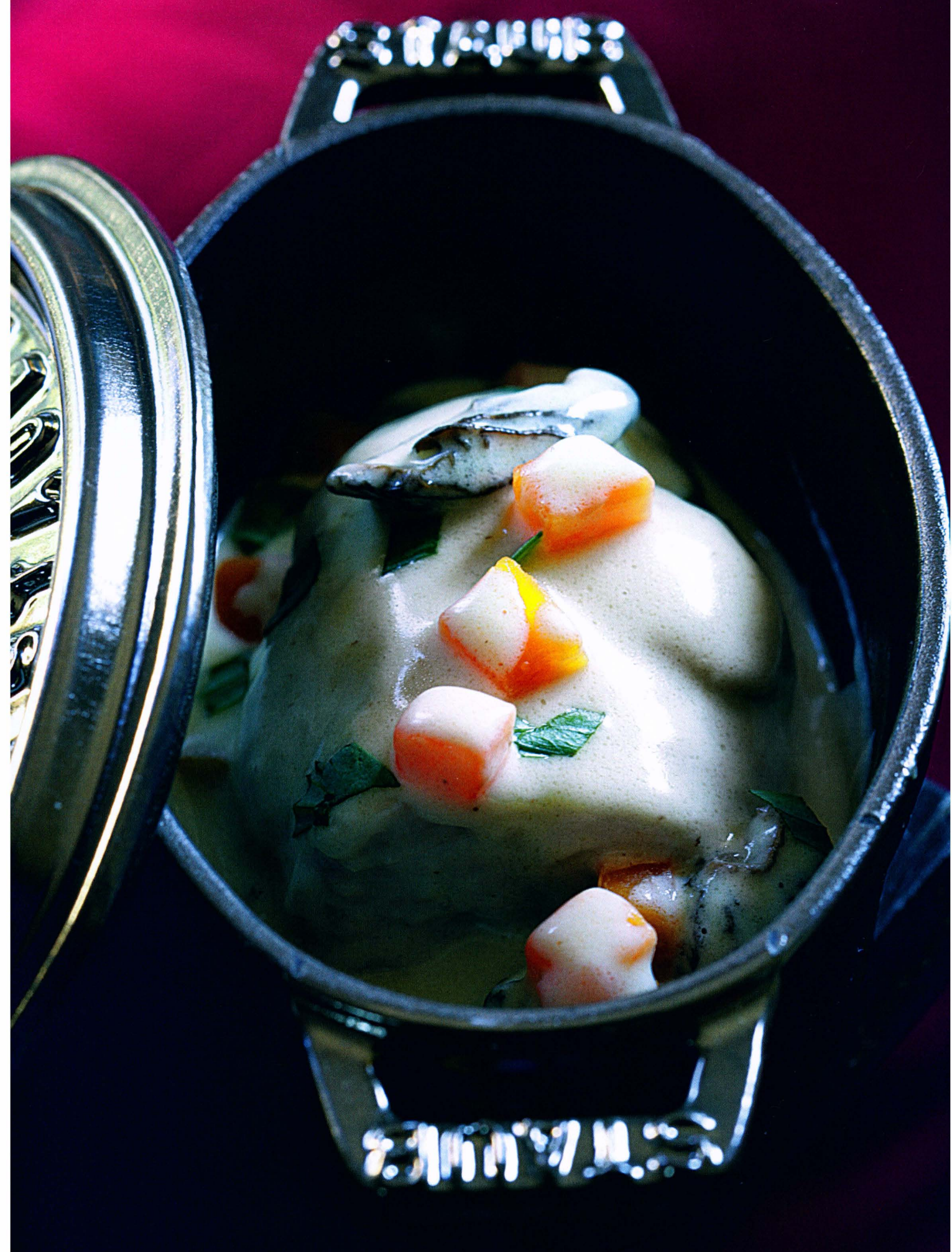
Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 35 мин.

Духовка: 180 °С

300 г зубной железы
1 морковь
1 луковица
1 веточка свежего тимьяна
50 мл белого вина
50 мл хорошего сухого вермута
1 веточка эстрагона
1 кубик куриного бульона
250 г густых сливок
20 г сливочного масла
Крупная соль

Поль Бокюз: Это дорогостоящее блюдо, которое готовят по праздникам. Если мясо красновато, положите его в молоко с кусочками льда и оставьте на два дня.



Телячьи почки в горчичном соусе



Разогреть духовку до 200 °С. Начать с приготовления соуса: почистить и измельчить лук-шалот, потомить в кастрюле со сливочным маслом. Затем влить белое вино, уварить до половины, добавить крем-фреш. Снова уварить вдвое, снять с огня, добавить ложку горчицы. Перемешать, посолить и поперчить.

Положить почку в чугунную кастрюлю и обжарить с каждой стороны по 3 минуты, затем поставить в духовку на 15 минут при 200 °С. Отставить на некоторое время, затем разрезать на ломтики. Разогреть соус и полить им почки перед подачей.

На 2 порции

Подготовка: 10 мин.

Жарка и запекание: 20 мин.

Духовка: 200 °С

1 целая телячья почка, жир
удалить

Горчичный соус

1 лук-шалот

100 мл белого вина

200 мл крем-фреш или

густой некислой сметаны

1 ст. л. дижонской горчицы

2 ст. л. оливкового масла

Соль, перец

Поль Бокюз: *Почки жарят, пока не появится «капля крови». Это такое же правило, как бифштекс с кровью, розоватая телятина или хорошо прожаренная свинина. Нужная степень прожарки – ни больше ни меньше.*



Тыквенный суп с каштанами

Кристоф Мюллер: Есть у меня один чудесный бургундский рецепт... Возьмите целую тыкву, срежьте верхушку, очистите от семян, заполните на $\frac{1}{3}$ черствым хлебом, залейте почти доверху сливками, добавьте 300 г тертого сыра, посыпьте мускатным орехом, заверните тыкву в 3 слоя толстой фольги, поставьте в духовку на 5 часов при температуре в 120 °С. Съесть сразу же, как фондю.



Почистить все овощи. Мелко порезать луковицу и лук-порей. Порезать кубиками картофель и тыкву. Обжарить каштаны на сливочном масле и отставить в сторону. Согреть молоко, добавить в него сливки и соль. Когда молоко начнет закипать, опустить в него все овощи, попробовать на соль и перец, продолжать варить на слабом огне 40 минут. Измельчить блендером.

Добавить каштаны и тертый мускатный орех по вкусу.

На 10 порций

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 40 мин.

50 г лука-порей
35 г лука
200 г картофеля
9 г крупной соли
350 г тыквы
20 г сливочного масла
250 мл молока
500 мл сливок для взбивания
250 г очищенных каштанов
Мускатный орех

Поль Бокюз: Возьмите мускатную тыкву с толстыми прожилками, густого оранжевого цвета. Китайская тыква для этого рецепта не годится.



Тирамису бабушки Ассунты

Кристоф Мюллер: Однажды на занятиях по кулинарии мои ученики попросили рецепт тирамису. Франческо Сантен, су-шеф в Коллонже, открыл мне секрет своей венецианской бабушки. Это был триумф...



Налить в миску сливки, засыпать сахар и взбить миксером в крем шантильи. Отделить белки от желтков. В другой миске перемешать желтки с маскарпоне, отдельно взбить белки, все перемешать и добавить крем шантильи.

Влить в миску горячий кофе, кофейный экстракт и коньяк. Все перемешать. Обмакнуть бисквиты, чтобы они пропитались кофе.

На блюде разложить слой печенья, пропитанного кофе, затем слой крема, снова слой печенья и слой крема. Сверху посыпать порошком какао. Держать в холодильнике до момента подачи.

На 8 порций

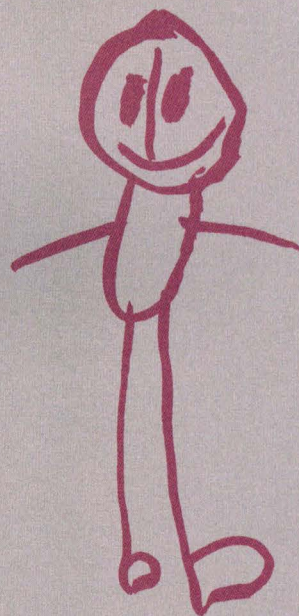
Приготовление: 30 мин.

1 упаковка сухого бисквитного печенья («Будуар», «Савоярди», «Дамские пальчики») 250 г
4 свежих яйца
500 г маскарпоне
250 г сахарного песка
200 г сливок для взбивания
6 чашек эспрессо-лунго
2 ст. л. кофейного экстракта
20 г коньяка
100 г какао-порошка

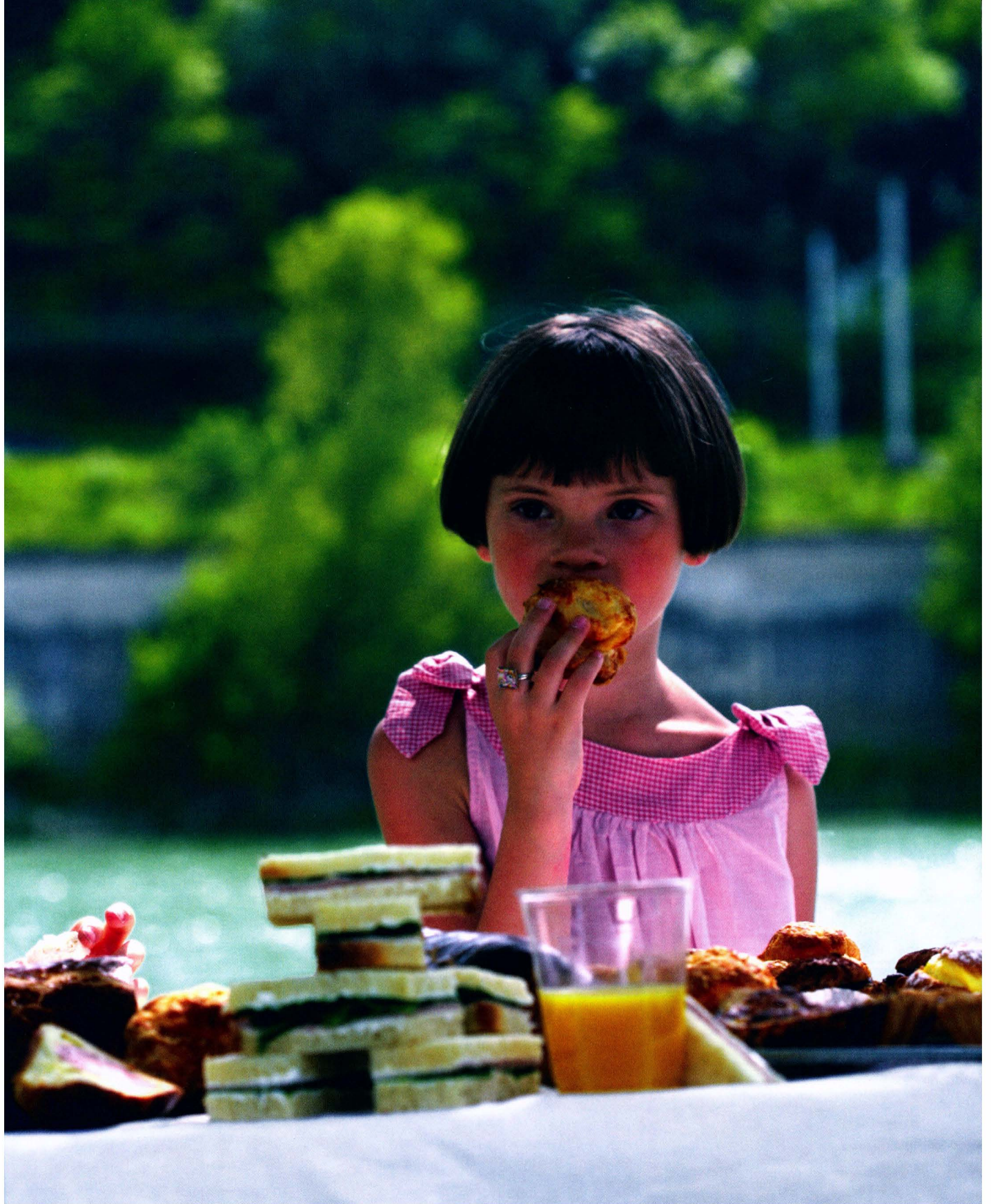
Поль Бокюз: *Обратите внимание, что это пирожное нельзя хранить больше 48 часов, Я люблю украшать его маленькими вишенками амаретто.*



Маленькие сладкоежки

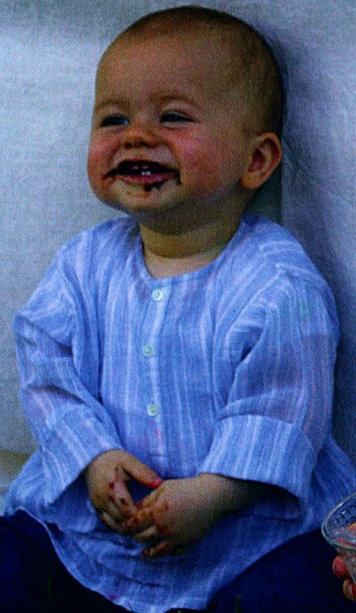


Маленькие пальчики в шоколаде, губы в муке, испачканные фартуки... Уроки кулинарии для детей – удобный момент, чтобы пробудить ощущения. Трогать сливочное масло, месить тесто, смотреть через окно духовки, как тесто вздувается, ждать, слушать, как шипят в масле пончики, и с наслаждением пробовать плоды своих трудов... Прибавьте к этому удовольствие разделить с другими радости коллективного творчества – и вот вам рецепт удавшегося полдника.











Маленькие сладкоежки

Таверна на берегу Соны, вибрирующий от жары месяц май... Шестьдесят лет назад, развалившись на траве, жуя травинку, Поль Бокюз любезничал со своей будущей супругой Раймондой. Сегодня их правнуки устраивают здесь пикник вместе с детьми Кристофа Мюллера и друзьями. В меню: сосиски в булочке, киш лорен, тосты с ветчиной и грюйером, клубничный торт, эклеры с шоколадом и кофе, шоколадный крем, клубнично-вишневая пастила...









Баварский крем с клубникой

Кристоф Мюллер: Выберите для этого блюда соответствующую посуду, желательно прозрачную, чтобы смотрелось красиво.



Приготовить английский заварной крем: влить молоко в кастрюлю, добавить стручок ванили и довести до кипения на среднем огне. Тем временем растереть в миске желтки с сахарным песком. Когда молоко вскипит, влить небольшое количество молока в смесь желтков с сахаром и энергично взбить. Затем влить эту массу в молоко, поставить кастрюлю на маленький огонь и варить, помешивая, пока крем не станет держаться на ложке.

Приготовить шантильи. В охлажденную миску влить сливки и добавить 50 г сахарной пудры. Энергично взбивать до получения крема.

Остудить заварной крем, затем добавить в него желатин, предварительно разведенный водой, кирш и крем шантильи.

Быстро промыть и очистить от плодоножек клубнику, затем порезать на части.

В десертный бокал положить слоями баварский крем и клубнику, начав с крема. Украсить сверху фисташками в сахаре, очищенным миндалем и влить немного пюре из ягод.

Совет для приготовления пюре: взять сито с маленькими дырочками, положить в него, например, малину, очень спелую, добавить сахарную пудру (половину от объема ягод) и осторожно протереть. Побрызгать лимонным соком.

На 10 порций

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 10 мин.

500 мл молока
250 г сахарного песка
6 яичных желтков
12 г желатина
1 стручок ванили
20 мл кирша
30 г фисташек
50 г очищенного миндаля
200 мл пюре из красных ягод
1 кг клубники

Крем шантильи

500 мл сливок для взбивания
50 г сахарной пудры

Поль Бокюз: Выбирайте хорошие ягоды. Сегодня самая ароматная клубника – сорта гаригет. Но вы можете попробовать этот рецепт и с лесной земляникой.



Пончики с яблоками

Кристоф Мюллер: Подавать их лучше с абрикосовым соусом. Откройте банку с половинками абрикосов в сиропе и разогрейте их в кастрюле вместе с соком в течение 20 минут. Измельчите блендером, а когда остынет, добавьте сок половины лимона, чтобы улучшить вкус.



Приготовить тесто для пончиков: смешать в миске муку, соль, кукурузный крахмал, разрыхлитель. В миске перемешать воду, сливки, яйцо. Добавить эту смесь в муку. Расстаивать минимум один час.

Очистить 4 яблока и вынуть сердцевину. Разрезать каждое яблоко на 4 диска, оставив отверстие в середине. Обмакнуть каждый кружок яблока в тесто, чтобы тесто покрыло его со всех сторон. Разогреть растительное масло до 180 °С. Погружать в него каждый кружок яблока в тесте и обжаривать по 3 минуты с каждой стороны. Обсушить пончики, разложив на бумажном полотенце, затем выложить на блюдо и слегка присыпать сахарной пудрой.

На 16 пончиков

Подготовка: 20 мин.

Расстойка: 1 ч.

Приготовление: 20 мин.

4 яблока сорта канада
Сахарная пудра
2 л растительного масла

Тесто для пончиков

60 г кукурузного крахмала
90 г муки
1 яйцо
15 г разрыхлителя
75 г сливок для взбивания
1 щепотка соли
125 мл холодной воды

Понадобится

Кулинарный термометр-щуп

Поль Бокюз: *Маленькая хитрость, чтобы избежать комочков в тесте: перемешайте отдельно все сухие компоненты (муку, разрыхлитель, соль и т.д.), отдельно – все жидкие ингредиенты. Затем соедините все вместе, вливая осторожно жидкость в сухую смесь.*



Шу с кремом шантильи

Кристоф Мюллер: В настоящее время правила гигиены запрещают готовить в ресторанах взбитые сливки. Отныне профитроли готовят с заварным кремом. Этот рецепт позволяет попробовать настоящий крем шантильи.



Разогреть духовку до 200 °С. Перемешать в кастрюле соль, сахар, молоко и воду. Добавить сливочное масло и поставить на маленький огонь. Когда масло растопится, всыпать сразу всю муку и хорошо все перемешать в течение 2 минут до получения однородной массы, которая не прилипает ни к стенкам кастрюли, ни к ложке. Снять кастрюлю с огня и добавлять яйца по одному, каждый раз тщательно перемешивая тесто, чтобы оно оставалось однородной массой.

Накрыть противень бумагой для выпечки и разложить на ней тесто в виде маленьких шариков с помощью кулинарного мешка или ложки. Поставить в духовку на 25 минут.

Тем временем приготовить крем шантильи. В чашу миксера всыпать сахар и влить сливки, можно использовать большую миску, предварительно охлажденную. Можно также поместить эту миску в другую, большего размера и заполненную кубиками льда. Взбивать, все время поворачивая, чтобы масса была воздушной и сливки получились действительно взбитыми. Готовый крем поставить в холодильник.

Когда профитроли остынут, разрезать каждую пополам и наполнить одну половину взбитыми сливками с помощью кулинарного мешка или ложки, а другой накрыть сверху. Посыпать сахарной пудрой.

На 20 профитролей

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 25 мин.

Духовка: 200 °С

120 мл молока

120 мл воды

4 яйца

100 г сливочного масла

130 г муки

5 г сахара

5 г соли

Крем шантильи

125 г жирных сливок

50 г сахарной пудры

Поль Бокюз: *Когда меня хотят удивить каким-то необыкновенно сложным пирожным, я говорю: «Сделайте мне лучше профитроли с кремом, как это делает мой друг Гастон Ленотр». Это подлинный шедевр.*



Крен Сюзетт

Кристоф Мюллер: Подавать с салатом из апельсинов, чуть приправленных шафраном.



Приготовить тесто: положить сливочное масло в небольшую кастрюлю и поставить на маленький огонь. Когда масло распотится, отставить в сторону. В чашу миксера влить молоко и яйца и хорошо перемешать на средней скорости. Добавить последовательно сахар и муку и смешать до получения однородной массы без комочков. Затем влить остывшее масло и вновь перемешать.

Приготовить соус Сюзетт: выжать сок из лимонов и апельсинов и отставить в сторону. В маленькую кастрюлю всыпать сахар, помешать и подержать на среднем огне до получения карамели. Дегласировать лимонным и апельсиновым соком и варить на слабом огне 30 минут. Затем охладить соус и добавить холодный ликер и коньяк.

Приготовить блины: смазать кисточкой сковороду сливочным маслом и разогреть на сильном огне. Когда сковорода нагреется, влить маленьким половником тесто на сковороду и жарить одну минуту. Затем перевернуть блин лопаткой на другую сторону и быстро поджарить. Продолжать эту операцию, пока не закончится тесто. Сохранять блины в духовке при температуре 60 °С. Подавать блины, разложив их на блюде и полив соусом.

На 10 порций

Подготовка: 10 мин.

*Приготовление: по 2 мин.
на блинчик*

Тесто для блинов

400 мл молока
5 яиц
275 г муки
70 г сахара
120 г сливочного масла

Соус Сюзетт

200 г сахарного песка
3 лимона
5 апельсинов
10 мл ликера «Гран Марнье»
10 мл коньяка

Поль Бокюз: У меня был хороший клиент, который приезжал на Сретенье, он любил зайти на кухню и жарить блинчики, ловко подбрасывая их.



Пастила

Кристоф Мюллер: Вот лучший рецепт пастилы, которым я могу поделиться в книге. Другой рецепт, может, и станет однажды известен, но это скорее рецепт промышленного производства.



Замочить желатин на 20 минут в большом количестве холодной воды. Слить воду и растопить в микроволновке. Разогреть в кастрюле воду, 90 г глюкозы, сахар и малину при 112 °С. Для измерения температуры используйте кулинарный термометр-щуп.

Влить вторую порцию глюкозы (135 г) в блендер, добавить приготовленную на огне смесь, растопленный желатин и энергично перемешать. Разложить в прямоугольном противне бумагу для выпечки так, чтобы были закрыты борта. Вылить всю смесь и разровнять ее ножом, чтобы получить гладкую поверхность. Дать затвердеть в течение дня.

На следующий день вынуть пастилу из блюда и присыпать картофельным крахмалом. Большим ножом разрезать пастилу по своему желанию на полоски или кубики.

На 12 порций

Подготовка: 20 мин.

Выстаивание: 24 ч.

300 г сахарного песка
100 мл воды
90 г + еще 135 г
глюкозы (в аптеке или
в специализированном
магазине)
300 г свежей малины
12 листиков желатина
(каждый по 2 г)
Картофельный крахмал

Понадобится

Кулинарный термометр-щуп

Поль Бокюз: В ресторане пастилу готовят со свежими ягодами, но это очень сложный рецепт. Это секрет шефа...



Пирог бабушки Вавро

Кристоф Мюллер: Это новый взгляд на кекс куглоф. Пирог по этому традиционному рецепту имеет невероятный успех на детских днях рождения.



В маленькой кастрюле растопить сливочное масло на очень слабом огне. Согреть (но не более того) 100 мл молока и распустить в нем дрожжи. В кухонном комбайне перемешать муку, соль, столовую ложку сахара, яйца, взбитые в омлет, остальное молоко, затем добавить растопленное сливочное масло и дрожжи в молоко. Месить крюком для теста в течение 15 минут до тех пор, пока оно не станет отставать от стенок чаши, а затем дать тесту расстояться в течение 30–40 минут.

Добавить 3 столовые ложки сахарной пудры, корицу, орехи, мак. Хорошо вымесить тесто, смазать сливочным маслом дно и бока чугунной формы для выпечки. Разложить тесто в форме и поставить в духовку на 40 минут при температуре 200 °С.

На 10 порций

Подготовка: 30 мин.

Расстойка: 40 мин.

Выпечка: 40 мин.

Духовка: 200 °С

250 мл молока

350 г муки

60 г сливочного масла

15 г хлебопекарных дрожжей
(разрыхлитель не подойдет)

4 ст. л. сахарной пудры

2 яйца

1 щепотка соли

1 ст. л. молотой корицы

150 г очищенных грецких
орехов

1 ст. л. маковых зерен

Понадобится

1 чугунная форма для
выпечки диаметром 18 см

Поль Бокюз: Чтобы сделать приятное Алену Вавро, Кристоф воссоздал рецепт его словацкой бабушки.



Меренги с шоколадным соусом

Кристоф Мюллер: Сахар, распущенный на водяной бане, позволяет меренгам сохранять мягкость и воздушность.



В большую миску поместить яичные белки и сахар и согреть смесь на водяной бане, все время взбивая белки венчиком до тех пор, пока смесь не станет ощутимо теплой (45 °С). Влить эту смесь в посуду для взбивания в блендере и взбивать, пока она не превратится в плотную снежную массу и не охладится. Добавить измельченный миндаль и осторожно перемешать лопаткой. Застелить противень бумагой для выпечки и разложить на ней эту массу столовой ложкой в виде шариков. Поставить в предварительно разогретую до 150 °С духовку на 40–45 минут.

Приготовить шоколадный соус: в маленькой кастрюле довести до кипения сливки, добавить шоколад и снова, помешивая, довести до кипения. Держать на водяной бане.

При подаче полить меренги шоколадным соусом.

Приблизительно
на 25 меренг (размером
со столовую ложку)

Подготовка: 15 мин.

Выпечка: 45 мин.

Духовка: 150 °С

7 яичных белков
350 г сахарного песка
1 полная ст. л.
измельченного миндаля

Шоколадный соус

150 г сливок для взбивания
80 г очень темного шоколада
(72 % какао)

Поль Бокюз: Существует мнение, что надо вначале взбивать белки, а затем добавлять в них сахарный песок. Это ошибка. Это мешает процессу диффузии двух веществ. Одно замечание. Когда используют желтки, а белки нужно сохранить, то следует знать, что белки можно сохранять в холодильнике в плотно закрытой посуде в течение пятнадцати дней.



Шоколадный торт

Кристоф Мюллер: Немного техники: если вы используете яйца целиком, то вы получите мягкое пирожное. Если вы используете только взбитые белки, вы получаете суфле. Все очень просто.



Разломать шоколад на кусочки и положить его в маленькую кастрюлю. Растопить шоколад на водяной бане вместе со сливочным маслом, помешивая время от времени. Взбивать в салатнике яйца вместе с сахаром, желательно электрическим миксером. Всыпать тонкой струйкой муку, перемешать и осторожно вмешать шоколад. Смазать сливочным маслом алюминиевые формы, наполнить их на $\frac{2}{3}$ этой смесью, посыпать сверху мукой и поставить в духовку, разогретую до 180 °С, на 6 минут.

На 10 пирожных

Подготовка: 15 мин.

Выпекание: 6 мин.

Духовка: 180 °С

6 яиц

100 г сахарный песок

250 г очень темного
шоколада

125 г сливочного масла

80 г муки

Понадобится

12 алюминиевых формочек
объемом 100 мл

Поль Бокюз: *Лично я предпочитаю очень мягкий шоколад. Для этого пирожное надо поставить в сильно разогретую духовку в последний момент, но на короткое время. Подавать с фисташковым соусом или ванильным мороженым. Не выбрасывайте формы. Их можно вымыть и использовать в дальнейшем.*



Пицца с помидорами и анчоусами

Кристоф Мюллер: Маленький секрет: делать шарики из густых сливок и грюйера, это позволяет сыру равномерно растекаться при выпечке, не высыхая.



Приготовить тесто: в маленькой кастрюле растопить сливочное масло. В большой миске смешать муку, соль, разрыхлитель, сахар. Перемешать в миске воду, оливковое масло и охлажденное растопленное сливочное масло. Добавить эту массу в смесь с мукой и месить до получения однородного теста.

Разогреть духовку до 180 °С. Приготовить начинку: в миске перемешать тертый сыр со сливками. Сделать шарики одного размера.

Приготовить помидоры: разрезать на мелкие кубики и обжарить на сковороде с небольшим количеством оливкового масла.

Смазать маслом противень, раскатать тесто и разложить на противне. Поверх теста выложить помидоры. Равномерно распределить шарики из сыра и сливок и анчоусы. Поставить в духовку и выпекать от 15 до 20 минут.

На 6 порций

Подготовка: 15 мин.

Выпекание: 15–20 мин.

Духовка: 180 °С

Тесто

500 г муки

10 г соли

20 г разрыхлителя

25 г сахара

250 мл воды

50 г сливочного масла

120 мл оливкового масла

Начинка

5 помидоров

6 филе анчоусов

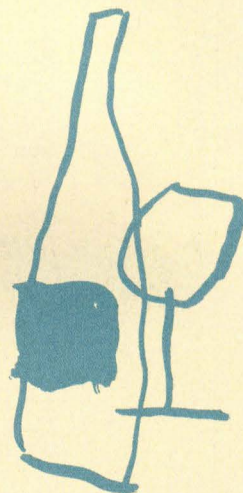
100 г тертого сыра

60 г густых сливок

Поль Бокюз: Пицца – еда бедняков. Чем сложнее начинка, тем она хуже. Лучшим является самый простой рецепт: помидоры, тертый сыр и несколько анчоусов.



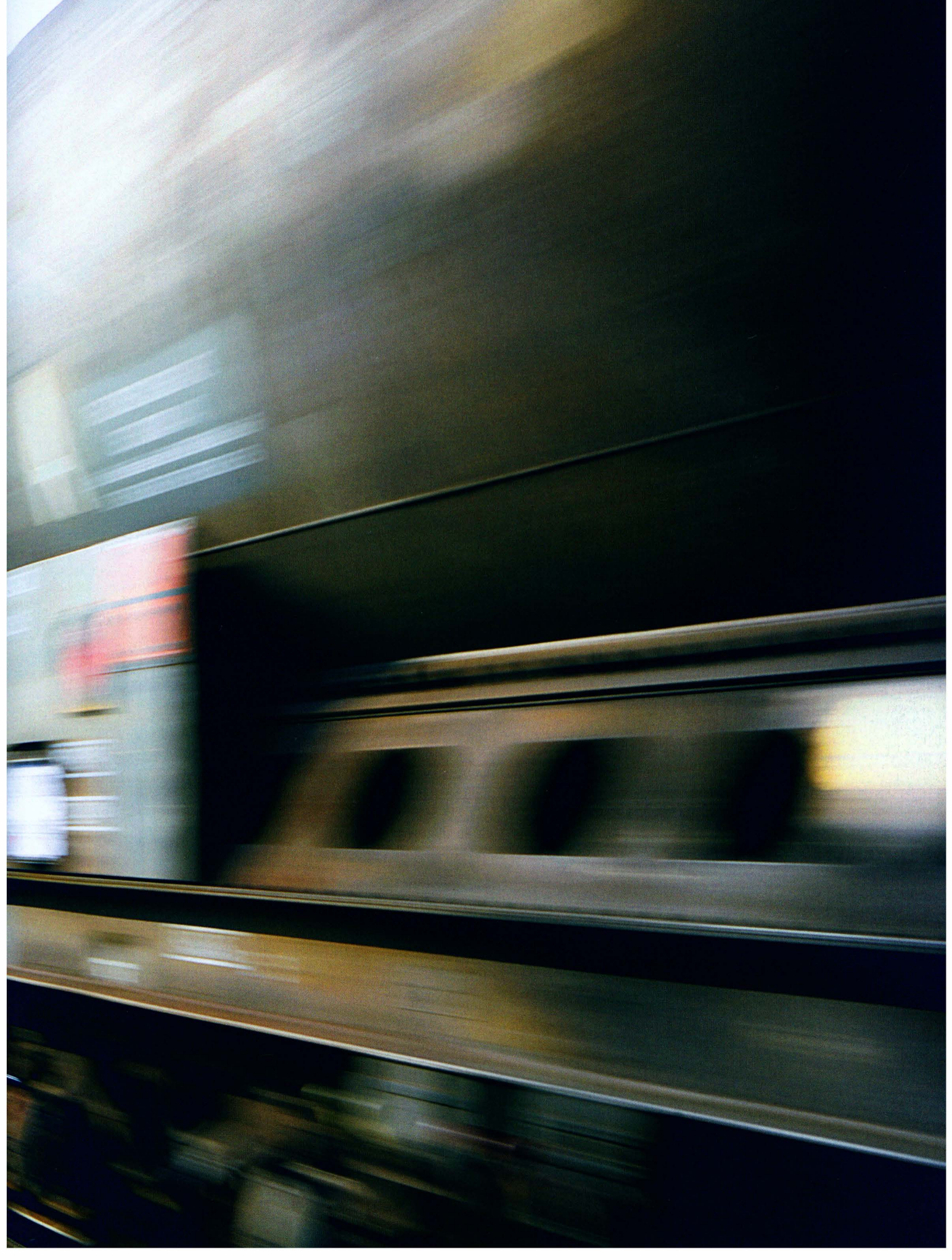
Перекусит с друзьями



Легкая закуска, выбор которой зависит от пристрастий и аппетита гостей – это типично лионская традиция. Принято собираться с друзьями, заказав кувшинчик божоле и традиционные колбасные изделия, не забыв при этом про знаменитые «мозги ткача» – творожный сыр с чесноком. Мясо, запеченное в тесте, перец в оливковом масле, гуакамоле... Когда речь идет о еде, для легкой закуски все подходит. Недаром пословица говорит: «Выбирая между милой женщиной и хорошей закуской, не сомневайся, парень, не сомневайся».







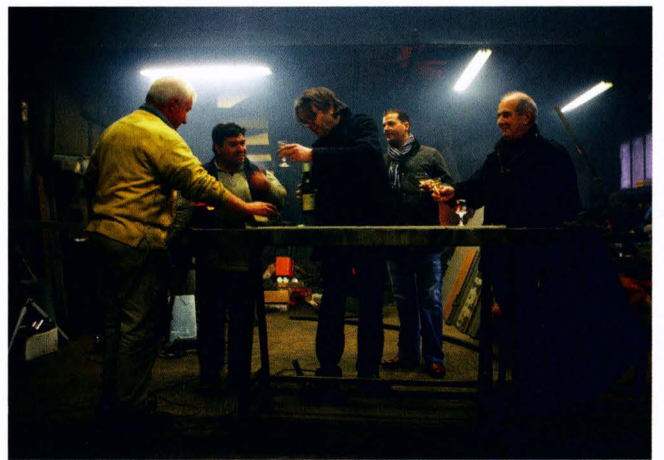




Перекусит
с друзьями

Без друзей нет и кулинарии. В отличие от ресторана в Коллонже – никаких скатертей, никаких выкрутасов. Поль Бокюз встречается с Аленом Вавро и Кристофом Мюллером у своего друга и поставщика, кузнеца Даниэля Гро.

Стаканчик вина, легкие закуски, они выпивают и беседуют в мужской компании. Это и есть настоящий Бокюз, такой же человек, как и все остальные, – человеческое лицо, которое хорошо бы включить в его портретную галерею «Человек в поварском колпаке».

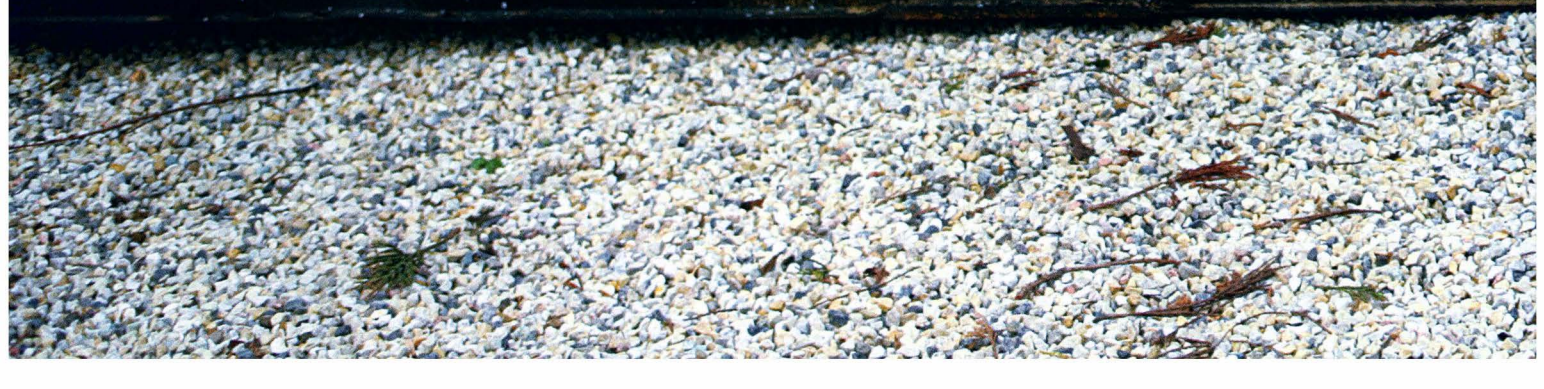






Demeure du chaos .org

VANITAS





Блины



В большой миске перемешать муку, соль, сахар. Отставить. В маленькой кастрюле подогреть молоко, добавить сливочное масло и перемешать. Перелить эту смесь в миску, перемешать. В миске слегка взбить 2 яйца и 2 желтка. Влить их в миску и перемешать. Когда тесто станет однородным, добавить манную крупу и оставить на 30 минут при комнатной температуре.

В каждой чугунной сковороде разогреть по одной чайной ложке оливкового масла, затем влить по небольшому половнику теста. Поставить в духовку на 5 минут при температуре 200 °С. Перевернуть блины с помощью кухонных щипцов и вновь поставить в духовку. Блины можно печь на плите, по 2 минуты с каждой стороны.

На 20 блинов

Подготовка: 20 мин.

Выпекание: 6 мин.

Духовка: 200 °С

500 г муки
12 г соли
10 г сахара
70 мл молока
65 г сливочного масла
40 г хлебопекарных дрожжей
2 целых яйца
2 желтка
45 г мелкой манной крупы
Оливковое масло

Понадобится (по желанию)

4 маленькие чугунные
сковороды

Поль Бокюз: *Внимание! Молоко должно быть теплым, то есть температуры тела человека, чтобы дрожжи не сварились.*



Кекс с ветчиной и маслинами



В одной посуде тщательно смешать вино, оливковое масло и яйца до получения однородной массы. В большой миске перемешать муку, разрыхлитель и соль. Влить в миску смесь с вином и энергично перемешать, затем добавить ветчину, маслины и сыр. Месить лопаткой до получения однородной массы. Смазать сливочным маслом форму для кекса из фольги, выложить в нее тесто и поставить в предварительно разогретую до 190 °С духовку. Выпекать 45 минут.

На 10 порций

(1 кекс разрезается на 20 кусочков)

Подготовка: 10 мин.

Выпекание: 45 мин.

Духовка: 190 °С

80 мл белого вина

80 мл оливкового масла
(1 ст. л. = 10 мл)

2 яйца

125 г муки

½ пакета разрыхлителя
(или 6 г)

1 щепотка соли

150 г ветчины, порезанной кубиками

80 г маслин без косточек

80 г грюйера, порезанного кубиками

Понадобится

1 форма для кекса

(фольга или тефлон)

Поль Бокюз: Не забудьте проверить, нет ли косточек в маслинах, и вытащите их. Иначе маслины опустятся вниз под тяжестью своего веса и не смогут равномерно распределиться по толщине кекса.



Гуакамоле

Кристоф Мюллер: Я знаю секрет, как помешать гуакомоле окислиться и потемнеть. Меня этому научил один мексиканский стажер в Коллонже. Надо оставить косточку от авокадо в соусе – так делают в Мексике. Ваш гуакомоле может простоять в холодильнике несколько дней и при этом сохранит свой прекрасный зеленый цвет.



Снять кожицу со всех авокадо, вынуть косточки, одну из них сохранить. Очистить и мелко порезать лук. В чашу блендера поместить мякоть авокадо, сок двух лимонов, 1 чайную ложку молотого карри, 5 столовых ложек оливкового масла. Все перемешать. Переложить в миску. Опустить в соус косточку авокадо. Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник.

На 6 порций

Подготовка: 15 мин.

3 спелых авокадо
Сок двух лимонов
1 ч. л. карри
5 ст. л. оливкового масла
1 луковица
Щепотка соли



Паштет, запеченный в тесте

Кристоф Мюллер: Этот рецепт вполне доступен для приготовления в домашних условиях и дает поразительный результат. Однажды приготовив его самостоятельно, вы больше не захотите покупать подобный паштет у мясника или в магазине.



Приготовить тесто: в большой миске смешать муку, соль и крахмал.

Растопить сливочное масло в кастрюле, а когда оно остынет, смешать его с водой, яйцом и уксусом. Влить эту смесь в муку с крахмалом. Все хорошо перемешать, чтобы получить однородное тесто, затем дать ему расстояться 3 часа при комнатной температуре.

Разрезать телятину и свинину на мелкие кубики. Положить их в миску. Полить белым вином, посолить, добавить специи, коньяк и фисташки. Добавить свиную шейку, предварительно порубленную, а также свиное сало, порезанное на мелкие кубики, и печень. Все хорошо перемешать и поставить на ночь в холодильник.

Подготовить тесто: раскатать его и разрезать на 2 прямоугольных пласта толщиной 3–4 мм. Длина и ширина прямоугольников должны соответствовать размеру формы, тесто также должно закрыть начинку по бокам.

Смазать террин сливочным маслом и выложить один пласт, затем положить на него фарш. Сверху накрыть вторым прямоугольником теста, соединить края и защипнуть, смазать яйцом. Сделать ножом отверстие в середине и вставить в него «трубу» из фольги. Поставить в духовку, разогретую до 190 °С, на 1 час 15 минут – 1 час 20 минут, затем вынуть из духовки и дать остыть.

Вскипятить 500 мл воды в маленькой кастрюле, всыпать желе и растворить. Остудить. Прежде чем желе затвердеет, влить его в «трубу».

Поставить в холодильник до момента подачи.

На 12 порций

Приготовление: 1 ч.

Выпекание: 1 ч. 20 мин.

Духовка: 190 °С

400 г телячьей вырезки
400 г свиной вырезки
(без кусочка жира)
500 г свиной шейки
200 мл белого вина
25 г мелкой соли
2 г смеси «4 специи»
25 г фисташек
2 колпачка коньяка
100 г сала или бекона
100 г жареной печени,
нарезанной кубиками

Тесто (готовится накануне)

440 г муки
400 г сливочного масла
18 г соли
100 мл воды
2 яйца
220 г картофельного крахмала
1 ч. л. белого винного уксуса
25 г желатина в порошке
500 мл воды

Понадобится

1 террин длиной 40 см
и шириной 10 см

Поль Бокюз: Идеально для того, чтобы перекусить с друзьями, добавив несколько огурчиков.



Салат из красного перца



Разогреть духовку до 230 °С. Разложить перцы на прямоугольном противне, сбрызнуть оливковым маслом и поставить в духовку на 20 минут. Тем временем положить яйца в кастрюлю с кипящей водой и варить их 5 минут. Вынуть перцы из духовки, снять кожицу, порезать на дольки и дать остыть.

Для заправки: мелко порубить петрушку, порезать чеснок, удалив сердцевину зубчиков, почистить яйца и размять их вилкой. В миске перемешать 1 чайную ложку соли, 1 столовую ложку горчицы, 2 столовые ложки красного винного уксуса, 4 столовые ложки оливкового масла. Добавить 3 столовые ложки петрушки, чеснок, яйца, хорошо перемешать. Затем добавить перцы и попробовать заправку. На сковороде разогреть 1 столовую ложку оливкового масла и обжарить хлеб, порезанный на маленькие кубики, и подавать его с салатом.

На 10 порций

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 20 мин.

Духовка: 230 °С

6 красных перцев
3 яйца
1 букет гарни
Хлебные сухарики
2 зубчика чеснока
2 ст. л. красного винного уксуса
1 ст. л. дижонской горчицы
4 ст. л. оливкового масла
Несколько веточек петрушки
Соль

Поль Бокюз: Не забудьте снять с перцев кожицу, так как она плохо переваривается и некоторым людям противопоказана.



Киш лорен

Кристоф Мюллер: Поставьте киш на третью решетку в духовке, чтобы хорошо пропекся низ пирога.



Приготовить рубленое тесто: сначала смешать в салатнике муку и мягкое масло до получения однородной крошки. Затем добавить подсоленную воду с яйцом и продолжать месить тесто, пока оно не станет однородным, но не слишком долго, чтобы оно не стало резиновым. Дать постоять при комнатной температуре не меньше одного часа.

Приготовить начинку: порезать ветчину и грюйер на кубики. Вскипятить воду в кастрюле на сильном огне и опустить в нее кусочки бекона на несколько минут, чтобы их бланшировать, вынуть, дать воде стечь и слегка обжарить. Отложить всё в сторону и приготовить заливку. В салатнике перемешать и слегка взбить 6 яиц, сливки и молоко. Посолить, поперчить и добавить тертый мускатный орех.

Раскатать тесто на рабочем столе, затем разложить его на противне, смазанном сливочным маслом. Поставить в духовку, разогретую до 160 °С, на 8–10 минут, затем разложить ветчину, бекон и сыр, залить соусом. Поставить в духовку приблизительно на 40 минут.

На 8 порций

Подготовка: 30 мин.

Выпекание: 40–45 мин.

Духовка: 160 °С

Рубленое тесто

500 г муки
350 г сливочного масла
100 мл воды
1 яичный желток
5 г соли

Начинка

200 г ветчины
100 г грюйера
200 г бекона
6 яиц
350 г сливок
150 г молока
Мускатный орех
Перец
Соль

Понадобится

Овальный противень
или форма для выпечки

Поль Бокюз: Я советую вам использовать окорок на кости. Это будет намного вкуснее и дешевле.



Колбаски в тесте

Кристоф Мюллер: Можно по своему вкусу выбрать колбасу: натуральную, с фисташками или трюфелями, с чечевицей и соусом из мадеры. Это может служить основным блюдом. Для того чтобы разрезать колбасу в тесте, используйте хлебный нож.



Накануне. В чаше миксера перемешать муку, сахар, дрожжи, распущенные в одной столовой ложке теплой воды, 2 яйца и соль. Мешать миксером на малой скорости и постепенно добавлять по одному оставшиеся яйца, чтобы получить однородную массу – тесто должно отставать от стенок посуды. Добавить масло и продолжать месить тесто, пока масло полностью не впитается и тесто не перестанет прилипать к стенкам чаши. Накрывать салфеткой и поставить в холодильник на ночь.

Сварить колбасу в горячей, но не кипящей воде. Снять кожицу, пока колбаса еще не остыла. Завернуть в пищевую пленку и держать в прохладном месте.

На следующий день. Подготовить смесь для смазывания теста: взбить желтки с небольшим количеством воды и щепоткой соли. Раскатать тесто скалкой в форме прямоугольника, немного толще в середине и тоньше по краям, чтобы удобно было завернуть в него колбасу. Смазать подготовленной смесью тесто и колбасу. Обвалить колбасу в муке и поместить ее в центр прямоугольника. Завернуть колбасу в тесто так, чтобы оно полностью покрывало колбасу, и защипнуть края. Положить колбасу в тесте на противень, покрытый бумагой для выпечки швом вниз. Обмазать тесто яичной смесью и дать расстояться один час при комнатной температуре. За 15 минут до истечения часа включить духовку и разогреть ее до 210 °С. Выпекать колбасу в тесте в течение 30 или 40 минут, пока тесто не подрумянится.

На 6 порций

Подготовка: 40 мин.

Выпекание: 25–30 мин.

Духовка: 210 °С

Подготовить тесто и запечь колбасу нужно накануне.

- 1 сырая колбаска с фисташками (для жарки) весом 600 г
- 300 г муки, из них 50 г для колбасы
- 30 г сахара
- 4 г соли тонкого помола
- 10 г хлебопекарных дрожжей
- 120 г мягкого сливочного масла, нарезанного кубиками
- 4 яйца целиком
- 2 желтка для обжаривания

Поль Бокюз: Это одна из моих любимых закусок. Я покупаю колбасы на лионском рынке у моей подруги, Колетт Сибиллы. Ее колбасные изделия пользуются широкой известностью.



Лосось с укропом



Смешать в миске соль, сахар и перец. Разложить филе лосося кожей вниз на блюде. Полностью покрыть филе смесью соли, сахара и перца, а сверху положить несколько веточек укропа.

Положить в холодильник для маринования на 24 или 36 часов (24 часа – при весе 800 г, 36 часов – при весе 1 кг). Лосось готовится под маринадом. На следующий день промыть рыбу под холодной водой, смыть сахар и соль, обсушить бумажным полотенцем.

Съесть в течение недели.

На 8–10 порций

Подготовка: 15 мин.

Маринование: 24–36 ч.

1 филе лосося с кожей
от 800 г до 1 кг

Маринад

500 г крупной соли
300 г сахара
40 г дробленого перца
1 пучок укропа

Поль Бокюз: *Прекрасный рецепт! С горячей картошкой, блинами и творожным сыром – это наслаждение!.. В холодильнике лосось с укропом сохраняется не меньше недели. Нарезайте более или менее тонкими ломтиками, по своему вкусу. Лично я люблю обмакивать свой кусочек прямо в молотый перец!*



Террин из кролика с пряностями

Кристоф Мюллер: Мелко порезать лук-шалот и чеснок вручную, чтобы избежать горечи, которая появляется в их соке, если использовать блендер.



Освободить мясо от костей или попросить мясника сделать это. Порезать мясо на кубики по 2 см. Так же нарезать 100 г белого мяса птицы и печень. Положить все в большую миску. Порезать бекон на кубики размером 1 см. Почистить лук-шалот и зубчики чеснока. Порезать вручную эстрагон, розмарин, тмин, лук-шалот и зубчики чеснока. Смешать эти травы с мясом, добавить фисташки и несколько трюфелей.

В большой кастрюле нагреть белое вино, не доводя до кипения. Замочить 3 листика желатина в миске с водой. Отжать и смешать с белым вином. Посолить и поперчить. Поставить желе в холодное место на десять минут. Добавить в желе подготовленное мясо и хорошо перемешать. Переложить все в посуду для запекания и поставить в духовку на 1 час 15 минут при 170 °С. Остудить и поставить в холодильник минимум на 5 часов.

На 20 порций

Подготовка: 40 мин.

Запекание: 1 ч. 15 мин.

Духовка: 170 °С

Половина тушки кролика (примерно 600 г) без костей (или 300 г мяса кролика – спина и бедра)
100 г белого мяса птицы
100 г жирного бекона
150 г утиной печени
10 г порезанного эстрагона
10 г свежего, порезанного розмарина
1 ч. л. свежего тимьяна
20 г трюфелей (по желанию)
40 г свежих фисташек
2 головки лука-шалота
1 зубчик чеснока
120 мл белого вина
3 пластинки желатина (9 г)
10 г мелкой соли
Свежемолотый перец (6 оборотов мельницы)

Поль Бокюз: *Очень простой и хороший рецепт из тех, что я люблю. Не хватает только корнишонов и серого хлеба «Пуалан»!*



Испанская тортилья «Трудолюбия»

Кристоф Мюллер: Этот омлет – знак признательности моей испанской теще. Она обладает необыкновенной способностью резать овощи не на доске, а прямо на весу.



Почистить картофель и порезать кубиками размером 2 см. Очистить лук и крупно порезать; очистить и мелко порезать чеснок, вынув из зубчика серединку. Налить на сковороду 2 столовые ложки оливкового масла, разогреть на сильном огне и добавить картофель. Жарить в течение 15 минут, регулярно помешивая. Когда картофель слегка подрумянится, добавить лук. Жарить эту смесь 10 минут на среднем огне, потом добавить чеснок. Смешать в миске яйца, взбить их в омлет и залить этой смесью картофель. Когда верх немного подрумянится – через 3–5 минут, в зависимости от желаемой консистенции, – осторожно перевернуть омлет на блюдо или тарелку. Можно подавать как в горячем, так и в холодном виде, по-испански.

На 4 порции

Подготовка: 15 мин.

Жарение: 30 мин.

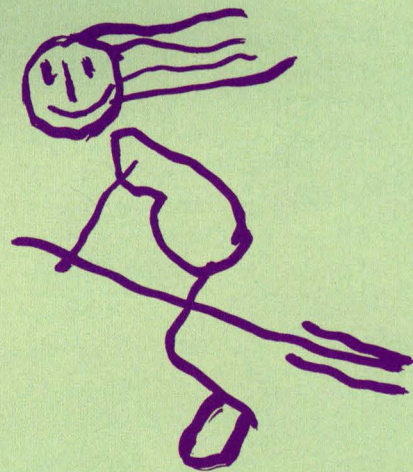
Плита: 200 °С

2 большие луковицы
4 картофелины сорта
амандин (белые)
1 зубчик чеснока
5 яиц
2 ст. л. оливкового масла
Соль, перец

Поль Бокюз: В Испании тортилья нередко заменяет хлеб. Крестьяне часто перекусывают этим блюдом, уходя в поле. Это также идеальная еда для пикника. Чтобы сохранять омлет мягким, заверните его в горячем виде в пищевую пленку.



Праздничные обеды



П

о случаю важных событий – лучшие рецепты. Гужеры, паштеты, баранина в тесте, суфле... Если это покажется вам трудным в первый раз, ничто не мешает повторить снова и снова. Поль Бокюз и Кристоф Мюллер познакомят вас с надежным способом изготовления блюд, которые заставят покоренных вашими талантами гостей встречать вас восторженными возгласами.



Paul ROO





679 GW 42





Рассматривая два рецепта, разработанные Полем Бокюзом и его сыном Максимом, Кристоф Мюллер вспоминает о молекулярной кулинарии. Он блестяще излагает нам, чем по сути является данный химический эксперимент: концентрировать до предела вкусовые свойства продукта, полученные на основе эссенций, затем развивать их, добавляя аромат из сифонов. «Раньше из одной курицы можно было приготовить два блюда: курицу и бульон. С помощью молекулярной кулинарии можно в лучшем случае приготовить закуски. Это хорошо или плохо?» Кристоф Мюллер не отвечает на собственный вопрос. Поль Бокюз бормочет: «После смерти Поля Жерберлина я последний образчик классической кулинарии». Помолчав, он добавляет: «Если эта новая форма кулинарии существует, значит, у нее, безусловно, сегодня есть свое место. Просто мода или радикальный переворот? Только будущее покажет».

Праздничные
обеда





Спаржа

Кристоф Мюллер: Когда я готовлю спаржу, то думаю о своем родном крае... Столицей спаржи является Хёрдт в Эльзасе. Маленькая хитрость: готовьте майонез с красным винным уксусом, он лучше усваивается.



Влить около 3 л воды в большую кастрюлю или скороварку, добавить щепотку соли и довести до кипения. Когда вода вскипит, опустить спаржу. Варить от 12 до 15 минут, в зависимости от размера спаржи. Готовую спаржу вынуть с помощью шумовки и дать стечь воде, затем разложить на блюде.

Приготовить майонез: разбить в миску желток и добавить 1 столовую ложку горчицы. Добавить щепотку мелкой соли. Быстро взбивая, постепенно добавлять арахисовое масло, затем струйкой добавлять оливковое масло, следя за тем, чтобы оно постепенно «абсорбировалось». Когда майонез станет достаточно плотным, поставить его в холодильник до момента подачи. Добавить в него чайную ложку уксуса и затем подавать.

На 2 порции

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 12–15 мин.

- 1 пучок белой спаржи (крупной, или 10 штук на 1 кг)
- 1 щепотка крупной соли

Майонез

- 1 яичный желток
- 1 ч. л. горчицы
- 150 мл арахисового масла
- 150 мл оливкового масла
- 1 щепотка мелкой соли
- 1 ч. л. красного винного уксуса

Поль Бокюз: Необходимо дважды почистить спаржу, чтобы не пришлось жевать грубые волокна.



Ромовая баба

Кристоф Мюллер: Для начинки можно использовать, в зависимости от сезона, ягоды, апельсин, лимон, крем из каштанов, шантильи.



Приготовить тесто: просеять муку в большую миску; положить в другую миску дрожжи и распустить их в небольшом количестве теплого молока. В третьей миске растворить соль в остальном молоке. Затем сделать ямку в муке и влить в него дрожжи с молоком, затем молоко с солью. Добавить яйца, сахар и изюм. Месить энергично, пока тесто не станет однородным и не будет отставать от стенок посуды. Растопить сливочное масло на слабом огне и добавить его в тесто. Заново вымесить тесто, чтобы масло в него полностью впиталось.

Смазать маслом форму для ромовой бабы и наполнить ее до половины тестом, затем поставить ее в духовку, разогретую до 190 °С, на 15 минут. Вынуть форму из духовки и дать остыть. Можно приготовить несколько ромовых баб в порционных формах.

Приготовить сироп: согреть в кастрюле все ингредиенты для сиропа и продолжать варить в течение 15 минут. Полить пирог сиропом. Когда он пропитается, выложить его на блюдо и украсить, по желанию, кремом шантильи и сахарным декором.

На 15 порций

Подготовка: 15 мин.

Выпекание: 15 мин.

Духовка: 190 °С

500 г муки
20 г хлебопекарных дрожжей
250 г молока
10 г соли
6 яиц
50 г сахарного песка
150 г сливочного масла
100 г изюма (замоченного в роме на 3 дня)

Сироп

1 л воды
300 г сахара
150 г рома
1 цедра апельсина
1 цедра лимона
2 палочки корицы
1 стручок ванили

Понадобится

1 форма для ромовой бабы

Поль Бокюз: Классический вариант, подаваемый в Коллонже и приготовленный традиционным способом. Семейной версией ромовой бабы является саварен.



Акация в кляре

Кристоф Мюллер: Для того чтобы блюдо выглядело более презентабельно, посыпьте пончики сахарной пудрой и поставьте на несколько минут в духовку, чтобы получить эффект карамели.



Приготовить тесто: смешать в миске муку, крахмал, разрыхлитель и сахар. Взбить яйцо со сливками и водой и добавить в муку. Мешать до получения однородной массы. Дать постоять тесту не меньше 2 часов.

Разогреть растительное масло до 180 °С во фритюрнице или в сотейнике с высокими бортами. Последовательно обмакивать цветки акации в тесто и погружать затем в кипящее масло. Затем разложить на бумажном полотенце.

Через некоторое время переложить их на сервировочное блюдо.

На 20 штук

Подготовка: 20 мин.

Расстойка: 2 ч.

Выпекание: 2 мин. на штуку

10 крупных соцветий акации
нарвать за городом
1 л растительного масла
для фритюра (арахисового
или из виноградных
косточек)

Тесто для кляра

60 г кукурузного крахмала

90 г муки

30 г сахарного песка

1 яйцо

15 г разрыхлителя

75 г сливок

120 мл воды

Для пропитки

Кленовый сироп

Поль Бокюз: Подавать с ванильным мороженым или кленовым сиропом – это наслаждение!



Хворост по-лионски



Слегка растопить в кастрюле 150 г сливочного масла. Остудить. Смешать в миске муку и сахар. Сделать ямку и влить в нее молоко, воду, ванильный сахар, ром. Хорошо перемешать все лопаткой. Взбить яйцо вилкой и добавить в тесто вместе с размягченным маслом. Вновь все хорошо перемешать и скатать шар. Накрыть его чистой салфеткой и дать постоять 2 ч.

На рабочем столе раскатать тесто толщиной 3 мм и нарезать на ромбы с отверстием посередине.

Разогреть в кастрюле с высокими бортами арахисовое масло до 170 °С (использовать термометр-щуп). Опускать каждый кусочек теста в масло, жарить по 3 минуты с каждой стороны. Вынимать и раскладывать на бумажном полотенце. Когда пончики остынут, присыпать их сахарной пудрой.

На 10 порций

Подготовка: 15 мин.

Расстойка: 2 ч.

Выпекание: 10 мин.

500 г муки

1 яйцо

80 г сахара

13 г разрыхлителя

150 г сливочного масла

50 мл рома

120 мл молока

70 мл воды

1 пакет ванильного сахара

1,5 л арахисового масла

Понадобится

Кулинарный термометр-щуп

Поль Бокюз: Дети это обожают! Ром придает вкус тесту. Не бойтесь за детей, алкоголь испаряется.



Коктейль из омаров

Кристоф Мюллер: Предпочтительнее использовать самок омаров, мясо у них нежнее.



Наполнить водой большую кастрюлю и довести ее до кипения. Добавить соль, опустить омаров и варить из расчета 1 минута на каждые 100 г, то есть около 6 минут на 600 г. Вынуть из воды, обсушить и разложить на сервировочном блюде.

Приготовить соус. Промыть зелень под струей холодной воды, порезать эстрагон и лук. Перемешать в миске сливки, кетчуп, вустерский соус, коньяк и табаско, добавить зелень.

Подавать омаров и соус вместе с салатом-латуком, помидорами и ароматными травами.

На 4 порции

Подготовка: 20 мин.

Варка: 6 мин.

4 омара, по 600 г каждый
1 ч. л. крупной соли

Соус-коктейль

150 г густых сливок
1 ст. л. кетчупа
1 ст. л. вустерского соуса
1 ч. л. порезанного эстрагона
1 ч. л. порезанного шнитт-лука
1 ч. л. коньяка
4 капли табаско

Гарнир

1 салат-латук
16 помидоров черри
Эстрагон и шнитт-лук

Поль Бокюз: Если у вас есть возможность приготовить бретонских омаров (голубых омаров), это лучше.



Крем-брюле от Сирио



Расщепить ванильный стручок. Вскипятить молоко и опустить в него подготовленный стручок. Смешать в миске яичные желтки с сахаром и растерать их, пока не побелеют. Влить сливки, затем все смешать с молоком. Вынуть ваниль. Разлить по маленьким формочкам с ушками и поставить в большую посуду, налив туда воды, чтобы крем варился на водяной бане. Поставить в духовку на 35 минут при 120 °С. Присыпать крем-брюле коричневым сахаром и поставить в духовку под гриль на несколько минут. Когда образуется карамель, крем-брюле готов.

На 6 порций

Подготовка: 15 мин.

Выпекание: 40 мин.

Духовка: 120 °С

1 ванильный стручок
250 мл молока
5 желтков
75 г сахарного песка
400 мл сливок
100 г коричневого сахара

Понадобится

4 маленькие керамические формочки с ушками

Поль Бокюз: В 1980-е годы Сирио Маччиони завел моду на каталонский крем в ресторане «Цирк» в Нью-Йорке. Поскольку этот десерт мне очень понравился, я включил его в меню в Коллонже, и это стало классическим блюдом ресторана... С той поры крем-брюле подают по всей Франции!



Суп-крем из зеленого горошка

Кристоф Мюллер: Суп-крем из зеленого горошка можно есть как в горячем, так и в холодном виде. Его также можно подавать в стаканчиках для аперитива в сопровождении гужеров.



Почистить лук-порей и отрезать зеленые перья. Белую часть промыть под холодной водой, порезать на кусочки. Почистить и мелко порезать лук. Вылущить горох и сохранить стручки. Почистить, помыть и порезать картофель на кусочки. Припустить картофель и стручки в сотейнике с 50 г сливочного масла. Налить туда немного молока и сливок; хорошо перемешать. Варить на слабом огне от 30 до 35 минут. Вылить смесь в блендер и превратить в пюре. Отставить в сторону.

В кастрюле с кипящей водой отварить зеленый горошек в течение 5 минут. Добавить в суп. Подавать в горячем или холодном виде. Если суп очень густой, его можно разбавить небольшим количеством воды.

На 12 порций

Подготовка: 30 мин.

Варка: 40 мин.

2 белой части лука-порея

1 луковица

500 г картофеля

1 кг зеленого горошка

500 мл молока

250 мл сливок

50 г сливочного масла

Соль, перец

Поль Бокюз: Если вы хотите, чтобы у супа был хороший вкус, возьмите свежий горошек. Впрочем, это единственная возможность получить стручки для супа.



Баранья нога в тесте

Кристоф Мюллер: Попросите мясника вынуть кости из бараньей ноги и перевязать мясо.



Накануне. Разогреть духовку до 180 °С. Почистить зубчики чеснока и разрезать их на две части. Вынуть серединки и порезать тонкими полосками. Сделать надрезы в мясе и вложить в каждый по полоске чеснока. Прodelать эту операцию с обеих сторон мяса с равными интервалами. Посолить мясо с обеих сторон и внутри, поперчить.

Положить мясо на противень и смазать оливковым маслом. Поставить в духовку и запекать 40 минут. Остудить и убрать в холодильник.

На следующий день. Разогреть духовку до 180 °С. Разложить слоеное тесто на противне, застеленном бумагой для выпечки.

Выложить мясо на тесто. Разложить тимьян на мясе. Обмазать мясо сверху и с двух сторон тапенадой.

Растворить щепотку соли в смеси одного желтка и одной чайной ложки воды. Кисточкой обмазать мясо со всех сторон этой смесью.

Размотать второй рулон теста и разложить его на мясе, соединив тесто со всех сторон с нижним слоем.

Обрезать лишнее тесто, отступив 1,5 см от мяса. Сохранить его для другого блюда. Защипнуть тесто, сделав округлые зубчики кончиком овощечистки.

Отрезать бумагу для выпечки на расстоянии 1 см от теста. Смазать кисточкой всю поверхность теста той же смесью. Кончиком овощечистки нанести линии в виде веера на том месте, где была бедренная кость. Затем нарисовать вилкой полосы на остальной поверхности теста. Прodelать то же самое в другом направлении, чтобы получилась сетка. Поставить в духовку на 40 минут. Вынуть мясо из духовки и снять с листа. Подавать очень горячим.

На 8–10 порций

Подготовка: 40 мин.

+ 10 мин. накануне

Запекание: 40 мин.

+ 40 мин. накануне

Духовка: 180 °С

1 баранья нога без костей
(1,5–1,6 кг)

4 зубчика чеснока

Мелкая соль

Свежемолотый черный перец

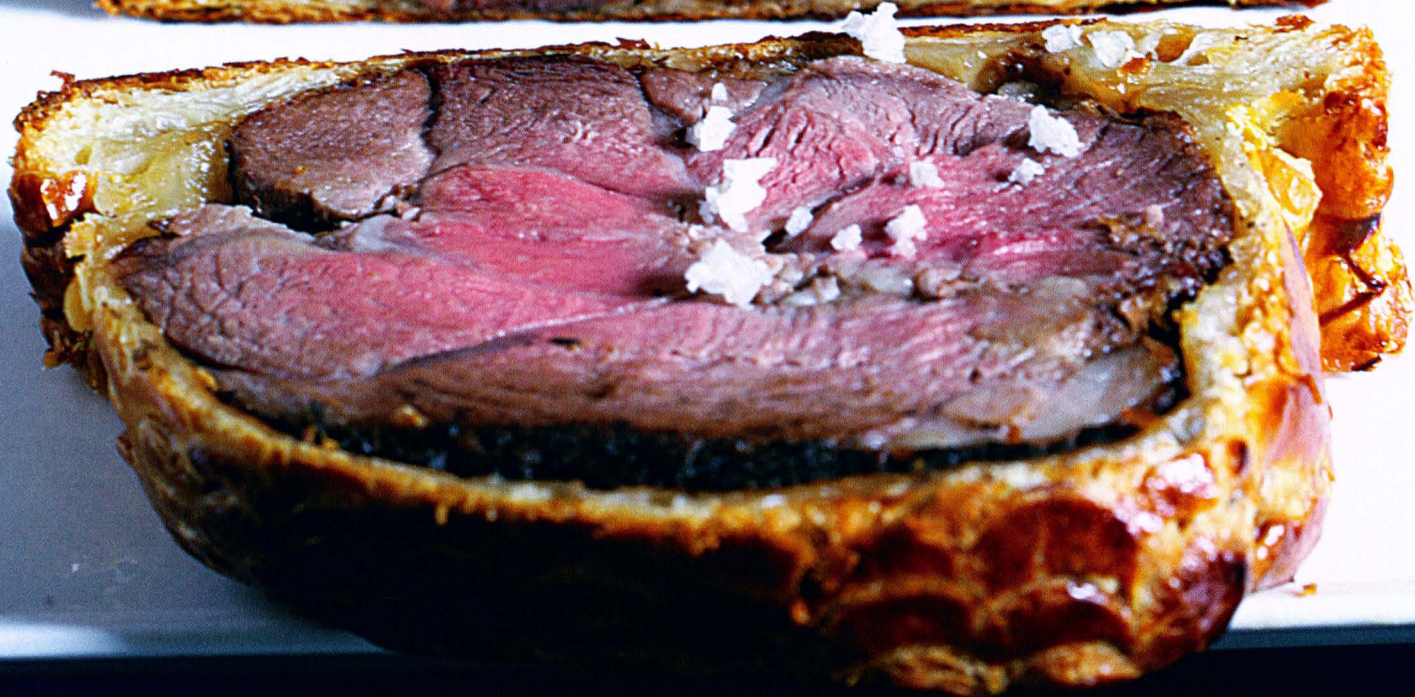
Оливковое масло

2 рулона готового слоеного
теста

1 веточка свежего тимьяна

100 г тапенады из черных
оливок

1 яичный желток



Гужеры с сыром конте

Кристоф Мюллер: Тесто для гужеров можно хранить в морозильнике до тех пор, пока оно не понадобится. В этом случае скатайте небольшие шарики и поместите их в пластиковый пакет.



В кастрюле довести до кипения молоко и воду, добавить сливочное масло и соль. Постепенно всыпать муку и энергично вымесить лопаткой. Когда тесто будет казаться сухим, снять с огня и ввести поочередно яйца. Добавить предварительно натертый на терке сыр.

С помощью ложки брать небольшие шарики теста и раскладывать их на противне для выпечки. Вы можете смазать гужеры желтком, чтобы они подрумянились при выпечке, и немного присыпать сыром. Поставить в духовку, разогретую до 200 °С, на 18 минут.

На 10–12 порций

Подготовка: 20 мин.

Выпекание: 18 мин.

Духовка: 200 °С

250 мл воды
80 мл молока
10 г герандской соли
(флер-де-сель)
250 г муки
4 яйца
60 г сливочного масла
150 г сыра конте

Поль Бокюз: Этот рецепт очень похож на рецепт моего друга Дюклу из Турнюса. Гужеры довольно вкусны. Хороший совет: даже если вам кажется более практичным купить тертый сыр, не делайте этого. Он не такой ароматный и быстро портится в холодильнике.



Гратен по-лионски



Разогреть духовку до 150 °С.

Очистить лук и разрезать на 2 части вдоль. Измельчить очень мелко ножом или в блендере. В чугунной кастрюле растопить сливочное масло. Добавить лук и обжаривать, пока лук не приобретет золотистый оттенок. Всыпать муку, помешивая, жарить 2 минуты. Добавить бульон, зелень и довести до кипения. Томить 30 минут на слабом огне, проверить на соль. Вынуть зелень. Порезать батон на тонкие кусочки и поджарить в тостере или в духовке.

Вылить суп в супницу, положить сверху поджаренный хлеб, посыпать тертым грюйером и поставить в духовку на 20 минут или пока вся поверхность не подрумянится.

На 4 порции

Подготовка: 15 мин.

Запекание: 30–40 мин.

Духовка: 150 °С

6 больших луковиц

60 г сливочного масла

1 ст. л. муки

1,5 л бульона, оставшегося

после варки курицы или
приготовления мясного

рагу в горшочке (без жира)

1 букет гарни (петрушка,

тимьян, лавровый лист)

Мелкая соль, молотый перец

½ багета для крутонов

300 г тертого грюйера

Поль Бокюз: *В годы моей юности было принято разбалтывать желток яйца в рюмочке порто и этой смесью загущать суп. Очень хорошо взбадривало после бессонной ночи! В «L'Abbaye de Collonges» клиенты всегда с удовольствием ели этот суп после бурных ночных возлияний. Теперь традиция утрачена.*



Заливное из лосося с петрушкой

Кристоф Мюллер: Для разрезания заливного лучше всего использовать электрический нож, так как он позволяет отделять ровные куски.



Почистить и вымыть овощи, порезать на мелкие кусочки. Отрезать жесткие зеленые перья лука-порея, снять более мягкие зеленые листья, белую часть оставить для другого блюда (суп). Отварить овощи в большом количестве подсоленной воды: 10 минут для моркови и сельдерея, 5 минут для зелени лука-порея и 2 минуты для зеленых стручков фасоли. Остудить под струей холодной воды. Взять зеленые листья лука-порея и разложить их крест-накрест внутри формы для заливного.

Размешать 28 г порошкового желатина в $\frac{1}{2}$ л воды, добавить веточку эстрагона и перец. Нагреть до кипения в течение 10 минут, снять с огня.

Тем временем разрезать филе лосося на 4 брусочка. Обжарить с четырех сторон, по 2 минуты с каждой. Брусочки должны остаться розовыми внутри. Выложить 2 остывших брусочка на дно формы.

Перемешать в миске желе, охлажденное до комнатной температуры, с овощами. Затем влить часть этой смеси в форму с лососем. Выложить сверху 2 оставшихся брусочка и залить остальной смесью так, чтобы она полностью покрыла всю рыбу. Дать застыть в течение 5 часов в холодильнике.

На заливное в 1 кг или 12 хороших кусков

Подготовка: 30 мин.

Варка: 20 мин.

Застывание: 5 ч.

300 г филе лосося без кожи
100 г зеленой стручковой фасоли
1 стебель лука-порея
2 моркови
100 г корня сельдерея
2 веточки петрушки

Желе

28 г желатина в порошке
500 мл воды
1 веточка эстрагона
свежемолотый перец
(6 оборотов мельницы)

Поль Бокюз: *Надо купить хорошего лосося с красной этикеткой. Сейчас его можно купить повсюду, даже в супермаркетах. Будьте внимательны, готовя лосося: мякоть в середине должна остаться розовой. Если у вас есть остатки вареных овощей, используйте их, это сэкономит время и деньги.*



Террин из утиной печени

Кристоф Мюллер: Хорошая печень стоит не менее 40 евро за кило. Ее следует упаковывать в пищевую пленку: фольга пропускает кислород.



Очистить печень от прожилок или попросить мясника, чтобы он это сделал. Перемешать в миске мелкую соль, сахар, перец и мускатный орех. Посыпать этой смесью печень со всех сторон. Полить порто и коньяком.

Положить печень в форму соответствующего размера. Налить в большую посуду воды и поместить в нее форму. Нагреть духовку до 120 °С и поставить все в духовку приблизительно на 50 минут (термометр-щуп – до 35 °С). Остудить и поставить в холодильник на 12 часов.

На 12–15 порций

Подготовка: 25 мин.

Приготовление

на водяной бане: 50 мин.

Духовка: 120 °С

Отдых: 12 ч.

1 кг утиной печени
100 мл портвейна
100 мл коньяка

Приправа

15 г мелкой соли
1 щепотка сахарного песка
Щепотка свежемолотого перца
Щепотка свеженатертого мускатного ореха (или готового молотого мускатного ореха)

Понадобится

Кулинарный термометр-щуп

Поль Бокюз: Кристоф предлагает недожаривать печень. Надо знать, что чем сильнее пожарена печень, тем она суше. Температура приготовления печени минимум 55 °С. Покупайте печень весом не более 500 г. Если она крупнее, значит, утка была перекормлена, и при приготовлении печень потеряет часть своего объема.





Алфавитный
указатель

А

Акация в кляре **240**
Артишоки мамыши Бразье **80**

Б

Баварский крем с клубникой **180**
Барабулька по-марсельски **126**
Баранья лопатка по-мароккански **150**
Баранья нога в тесте **250**
Бланкет из телятины по-старинному **42**
Блины **208**

Г

Гаспачо по-андалузски **84**
Гратен из баклажанов **48**
Гратен из макарон **50**
Гратен по-лионски **254**
Гребешки по-венски **128**
Гуакамоле **212**
Гужеры с сыром конте **252**
Гужоны из морского языка **130**

Ж

Жареная утиная печень **154**

З

Заливное из лосося с петрушкой **256**

И

Испанская тортилья «Пруденсия» **226**

К

Картофель суфле **160**

Кекс с ветчиной и маслинами **210**

Киш лорен **218**

Кнели из щуки **88**

Коктейль из омаров **244**

Колбаски в тесте **220**

Котлетки из трески **40**

Крем-брюле от Сирио **246**

Креп Сюзетт **186**

Курица в винном укусе **58**

Курица в лимонном соусе **56**

Л

Лосось с укропом **222**

М

Меренги с шоколадным соусом **192**

Миндальное печенье «черепица» **108**

Н

Наварен из ягненка **158**

П

Пастила **188**

Паштет, запеченный в тесте **214**

Паэлья по-андалузски «Фарахан» **122**

Паэлья с берегов Соны **124**

Петух в вине жюльена **148**

Печенье финансье **82**

Печенье флорентино **152**

Пирог бабушки Вавро **190**

Пицца с помидорами и анчоусами **196**

Плавающие острова **86**

Пончики с яблоками **182**

Р

Раки в нежном желе **120**

Ризотто с мидиями и лимоном **90**
Ромовая баба **238**

С

Салат из красного перца **216**
Свинные ребрышки **68**
Сладкое мясо телянка
в сливочном соусе **162**
Соте из телятины **60**
Спагетти болоньезе **64**
Спаржа **236**
Суп из лягушек **132**
Суп из мидий бушо **134**
Суп-крем из зеленого горошка **248**
Суфле из куриной печени **156**
Суфле с сыром **62**

Т

Табуле **92**
Тарт Татен **102**
Тарт фламбе, или
Эльзасский луковый пирог **100**
Тарталетки с лимонным кремом **96**
Тартар из говядины **94**
Телячьи почки в горчичном соусе **164**
Телячья печень с малиной **46**
Террин из кролика с пряностями **224**
Тирамису бабушки Ассунты **168**
Тирамису с малиной **106**
Тунец, запеченный с горгондзолой **104**
Тыквенный суп с каштанами **166**

У

Утиная грудка в соусе «Апициус» **52**
Террин из утиной печени **258**

Ф

Фаршированные помидоры **66**

Х

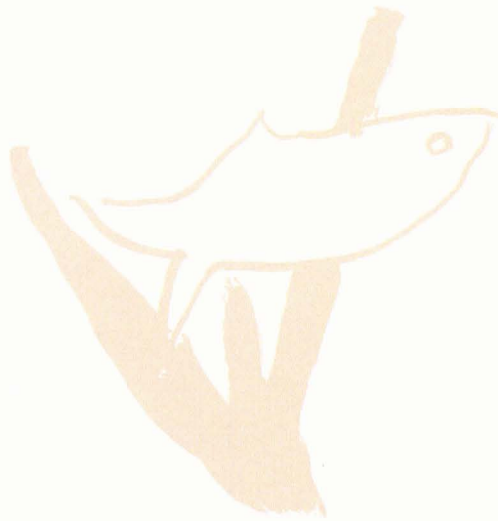
Хворост по-лионски **242**

Ш

Шампиньоны в винном уксусе **146**
Шампиньоны по-гречески **44**
Шоколадный муалё **194**
Шоколадный тарт **98**
Шу с кремом шантильи **184**

Я

Яйца пашот в винном соусе **54**



Издание для досуга

Поль Бокюз, Кристоф Мюллер

ПРОСТО КАК БОКЮЗ

Редактор Е. Тарусина

Технический редактор Л. Сеницына

Корректор Н. Соколова

Верстка Н. Козель

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» –
обладатель товарного знака «Издательство КоЛибри»
119334, Москва, 5-й Донской проезд, д. 15, стр. 4

Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус»
в г. Санкт-Петербурге
191123, Санкт-Петербург, Воскресенская набережная, д. 12, лит. А

ЧП «Издательство «Махаон-Украина»
04073, Киев, Московский проспект, д. 6, 6-й этаж

ЧП «Издательство «Махаон»
61070, Харьков, ул. Ак. Проскуры, д. 1

ПО ВОПРОСАМ РАСПРОСТРАНЕНИЯ ОБРАЩАЙТЕСЬ:

В Москве:

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус»
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19
E-mail: sales@atticus-group.ru

В Санкт-Петербурге:

Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус»
в г. Санкт-Петербурге
Тел. (812) 327-04-55
E-mail: trade@azbooka.spb.ru

В Киеве:

ЧП «Издательство «Махаон-Украина»
Тел./факс (044) 490-99-01
e-mail: sale@machaon.kiev.ua

В Харькове:

ЧП «Издательство «Махаон»
Тел. (057) 315-15-64, 315-25-81
e-mail: machaon@machaon.kharkov.ua
www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Знак информационной продукции
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.)

12+

Подписано в печать 02.08.2016. Формат 60×90 1/8.

Бумага мелованная. Гарнитура «Proxima Nova».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 33,0.

Тираж 2000 экз. В-VSK-15970-01-R. Заказ 2505/16.

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами
в ООО «ИПК Парето-Принт». 170546, Тверская область,
Промышленная зона Боровлево-1, комплекс № 3А
www.pareto-print.ru

Поль Бокюз – патриарх французской кухни и самый знаменитый в мире повар. В 1987 году он учредил конкурс поварского искусства, Гран-при которого, «Золотой Бокюз», считается столь же престижным в мире гастрономии, как премия «Оскар» в кинематографе.

Сам великий Бокюз в 1989 году получил звание «Шеф-повар XX века». Он родился в семье потомственных поваров и рестораторов и высоко чтит кулинарные традиции своей родины. Месье Поль полагает, что даже из простых ингредиентов можно сотворить шедевр – при условии, что продукты будут свежими, а их приготовление – правильным. Главное – следовать его рецептам и советам.

Его ученики – блистательная плеяда великих шефов, основателей собственных направлений в современной кулинарии. Однако они по-прежнему считают за честь работать в прославленном лионском ресторане под бдительным оком учителя – непререкаемого авторитета в гастрономии. Один из его ближайших единомышленников и последователей – Кристоф Мюллер. Именно ему доверил Бокюз составление книги своих рецептов, как доверяет каждый день свой рацион: Мюллер – личный повар месье Поля и его жены.

