





фотографии Мартина Бригдейла



мишель

ру

соусы

сладкие и несладкие соусы

16+

#### примечания

Все ложки имеют следующие меры объема (если не указано иное): 1 ч. л. = 5 мл; 1 ст. л. = 15 мл.

Используйте свежие травы, морскую соль и свежемолотый черный перец, если не указано иное.

Размер яиц указывается в тех рецептах, где это особенно важно. В других случаях используйте яйца среднего размера, желательно органические или домашние деревенские. Беременные женщины и люди со слабым здоровьем не должны есть соусы, в которых используются сырые белки или полусырые яйца.

Расчет времени дается для духовок с обдувом. Если вы готовите в обычной духовке, увеличьте температуру на 15 °C (отметка «1» в газовой духовке). Используйте термометр для духовки, чтобы проверять температуру.

Английское издание.

Главный редактор **Anne Furniss**

Арт-директор **Mary Evans**

Редактор и менеджер проекта **Janet Illsley**

Переводчик **Sally Somers** и **Kate Whiteman**

Фотограф **Martin Brigdale**

Стиль реквизита **Helen Trent**

Производство **Marina Asenjo**

Впервые издано на английском языке в 2009 году  
Quadrille Publishing Limited Alhambra House 27—31  
Charing Cross Road, London WC2H 0LS  
[www.quadrille.co.uk](http://www.quadrille.co.uk)

Впервые издано на русском языке ООО «КукБукс»  
совместно с Quadrille Publishing Limited в 2012 году.  
1-е издание на русском языке.

Текст © 2009 Мишель Ру

Фотографии © 2009 Мартин Бригдейл

Дизайн и разработка макета © 2009 Quadrille  
Publishing Limited

Русское издание.

© Редакторы Ольга Попкова, Юлия Тяжлова

Корректор Ирина Хазанова

© Переводчик Ольга Шенкерман

Верстка Татьяна Каратеева, Дмитрий Криворучко

Подготовка цифрового издания ЗАО «ИнновИнт»,  
[innovint.ru](http://innovint.ru)

© ООО «КукБукс», 2012. [www.cookbooks.ru](http://www.cookbooks.ru)

Все права автора утверждены. Все права защищены.  
Никакая часть этого издания не может перепечатываться,  
сохраняться в электронном виде и передаваться в любой  
форме и любыми средствами (электронными,  
механическими, фотокопированием, записью и др.)  
без письменного согласия издателя книги.

ISBN 978-1-84400-697-7 (англ.)

ISBN 978-5-98837-025-3 (рус.)

вступление	6
бульоны и маринады	24
настойки и соусы наж	44
белые соусы	54
эмульсионные соусы	80
винегреты и ароматизированные масла	106
сальсы и другие пикантные соусы	134
овощные кули	152
соусы для рыбы и морепродуктов	168
соусы для мяса, домашней птицы и дичи	194
пикантные фруктовые соусы и чатни	222
кули и другие сладкие фруктовые соусы	244
заварные кремы и сабайоны	268
шоколадные и другие сливочные соусы	284
сочетание соусов с различными продуктами	294



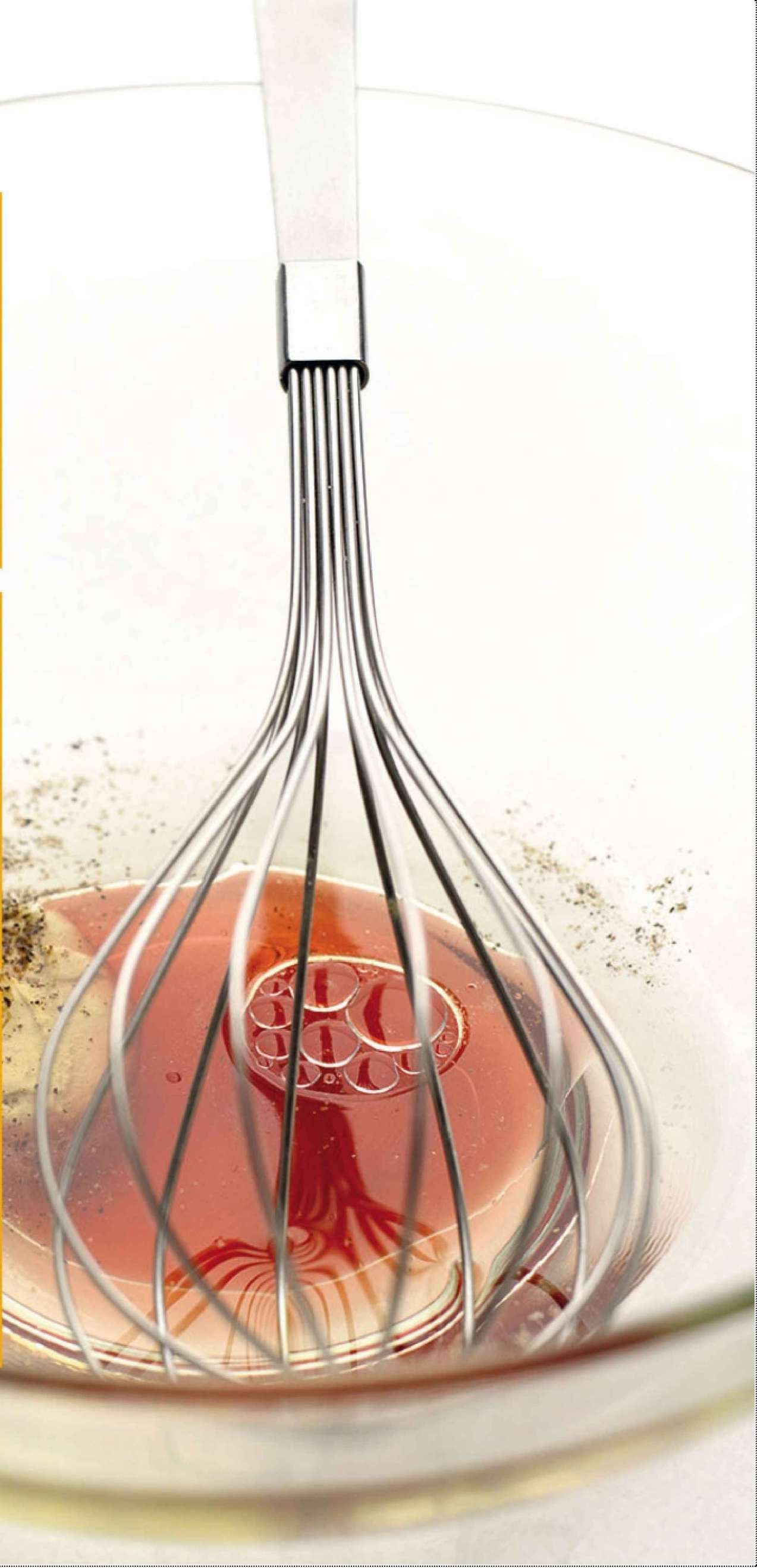
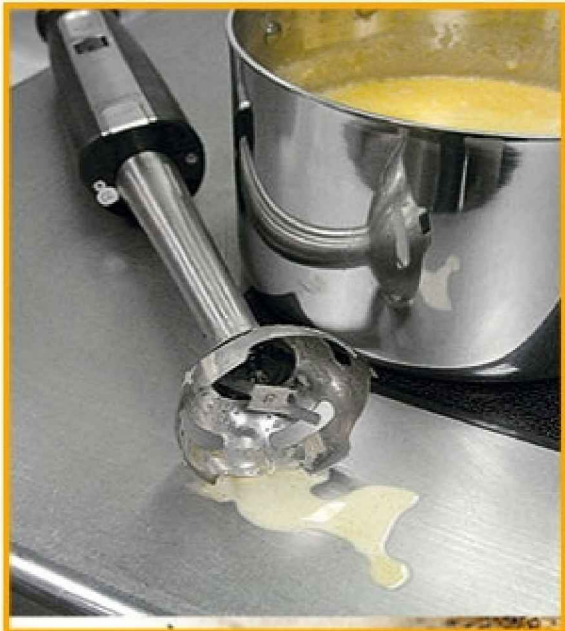
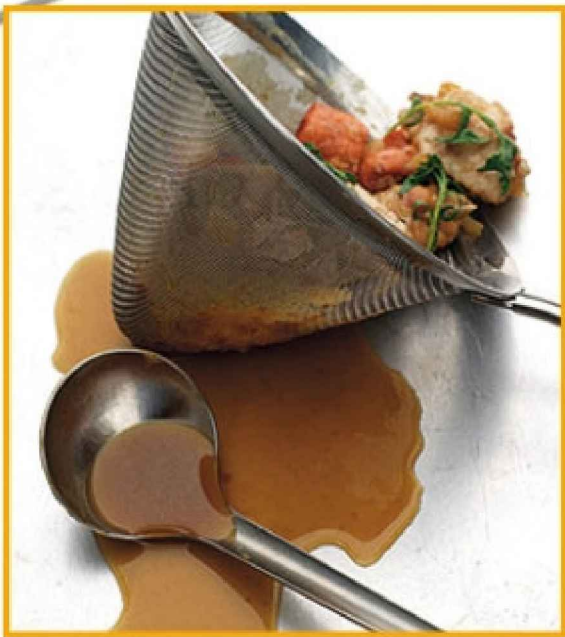
Я всегда сравниваю кулинарию и связанные с ней дисциплины с величественным столетним деревом — могучим, полным жизни, разрастающимся во все стороны и питающим соками своего ствола все ветви. К одному из самых благодатных и плодовых корней этого дерева, несомненно, относится искусство приготовления соусов.

Я открыл для себя очарование соусов в 14 лет, работая подмастерьем у профессионального шеф-повара. Тогда я научился готовить классические соусы, которые играют очень важную роль во французской кухне. С тех пор я изменил все рецепты в соответствии с моими вкусами, которые постоянно, хотя, может, и незаметно, меняются.

С огромным удовольствием я возвращаюсь к новому изданию моей книги «Соусы», вышедшей в 1996 году, для того чтобы заняться внимательной переработкой этого фундаментального труда и поделиться с вами новыми рецептами со всего мира. Соусы — соусы, соусы, соусы, и уваренные бульоны (жю) сегодня являются частью моего разнообразного репертуара. Эти современные соусы — ароматные, легкие, изысканные, с долгим послевкусием и лишь слегка загущенные, чтобы ярче проявился их вкус.

Для повара соусы — настоящая алхимия, волшебным образом усиливающая вкус блюд, с которыми эти соусы подаются. Но соусы следует выбирать очень тщательно, так, чтобы они улучшали вкус блюда, никоим образом не перебивая его. Правильно приготовленный соус дополнит блюдо и станет его неотъемлемой частью.

Великолепные пошаговые фотографии Мартина Бригдейла в начале каждой главы упростят понимание техники приготовления соусов. Это очень творческая и выразительная часть кулинарии. Надеюсь, моя новая книга станет познавательным чтением и вдохновит вас на новые кулинарные подвиги.





Вам не понадобится много специальных принадлежностей для приготовления соусов, скорее всего, все нужные приспособления уже есть на вашей кухне. Особенно полезны будут:

**Венчики, лопатки и ложки** Классический металлический венчик с длинной и удобной ручкой это вещь первой необходимости для приготовления большинства соусов, а не только эмульсионных, таких как голландский соус, майонез и сабайон. Ручной электрический миксер сэкономит ваши силы, хотя я, например, чаще использую венчик. Вам также понадобится деревянная лопатка и деревянная ложка с длинной ручкой для помешивания соусов на плите.

**Блендеры** Стационарный блендер удобен для пюрирования, хотя для приготовления большинства соусов я нахожу погружной блендер удобнее, ведь его можно поместить непосредственно в кастрюлю или миску, в которой вы готовите соус. Он пюрирует и превращает в эмульсию соусы, одновременно насыщая их воздухом, делая легкими и воздушными. На своей кухне я использую блендеры марки Kups — стационарный и погружной блендеры очень удобны в использовании и хорошо справляются с поставленными задачами.

**Различные сита** Для приготовления соусов удобно использовать мелкое коническое сито-шинуа, изготовленное из перфорированного металла. В большинстве случаев вам понадобится сито с очень мелкими отверстиями. Коническое сетчатое сито, известное как шинуа фин, удобнее всего использовать для процеживания соусов и бульонов. Если у вас еще такого нет, я очень рекомендую его приобрести. Деревянное решето хорошо подходит для протирания пряных масел.

**Кастрюли и сковороды** Для приготовления идеального соуса необходимы сотейники хорошего качества. Приобретение хорошего набора надежных кастрюль — лучшая кухонная инвестиция, так как они прослужат вам вечно. Я использую кастрюли марки All-clad — они просто великолепны. Для бульонов я стал использовать специальные кастрюли из нержавеющей стали и глубокие тяжелые кастрюли вместо огромных медных, в которых я готовил много лет.

**Другие принадлежности** Вам также понадобятся весы, мерные ложки, мерный стакан, нож для снятия цедры, половник, большая металлическая ложка, шумовка, пластиковая лопатка, миски разных размеров фирмы Pyrex (подходящие для установки на кастрюлю с кипящей водой) и кулинарный термометр для измерения температуры соусов, таких как сабайон.

## базовые составляющие соусов

10

Любые соусы, простые или сложные, должны быть приготовлены из качественных ингредиентов. При выборе вкусовых добавок, свежих трав, овощей, специй, вина и другого алкоголя, бульонов и фюме всегда руководствуйтесь критериями качества и свежести. По возможности используйте сезонные продукты.

**Бульоны** От качества бульонов зависит успех приготовления любых соусов. Рецепты всех необходимых бульонов вы найдете в следующей главе.

**Сливочное масло** Я использую сливочное масло для приготовления многих соусов, но всегда в ограниченных количествах. Изысканность и многогранность вкуса масла зависит от его происхождения. Топленое масло готовят из несоленого. Его также хорошо использовать для всех соусов.

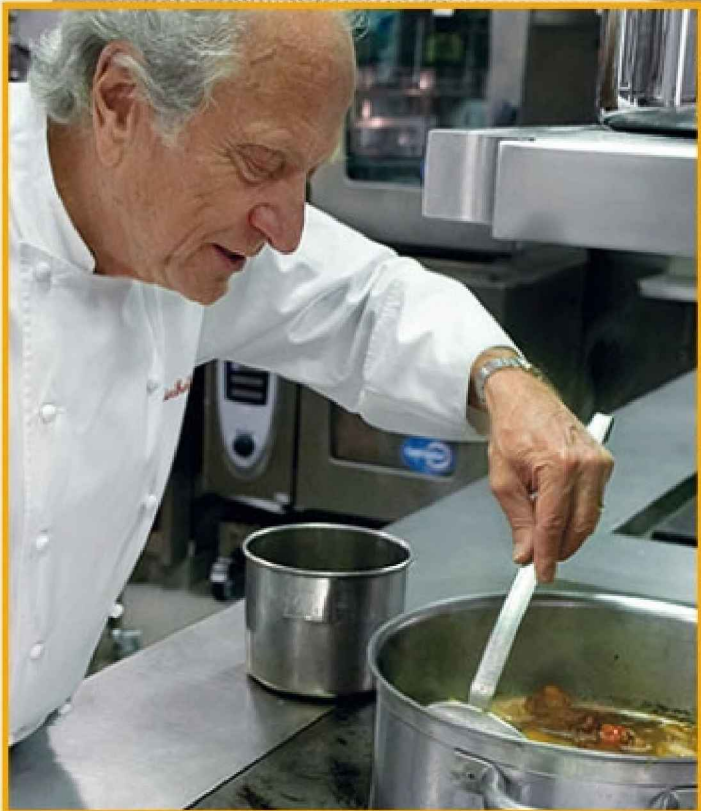
**Мука** Из белой муки и сливочного масла готовят смесь ру ([стр. 16](#)) — ее используют для загущения всех белых соусов, включая соус велюте. Влажность отрицательно воздействует на муку, поэтому храните ее в сухом месте, в герметичном контейнере.

**Яйца** Яичные желтки — обязательный ингредиент майонеза, голландского соуса, английского крема, а также большинства эмульсионных и заварных соусов. Почти все эти соусы готовятся с сырыми или полусырыми яичными желтками, которые обязательно должны быть очень-очень свежими. Всегда используйте органические или домашние деревенские яйца хорошего качества.

**Жирные сливки** Я использую сливки для обогащения вкуса соусов и придания им бархатной текстуры. Сегодня я добавляю гораздо меньшее количество сливок, чем десять лет назад, поскольку предпочитаю более легкие соусы. Жирные сливки хорошо переносят высокие температуры, и после их добавления соусы можно уваривать.

**Крем-фреш** Обладает невысокой кислотностью, придает легкую кремообразность и яркий свежий вкус холодным соусам и заправкам. Соусы с добавлением крем-фреш можно нагревать до 80 °С, но их нельзя доводить до кипения, иначе крем-фреш расслоится.

**Сыры** Пармезан, грюйер, чеддер средней степени выдержки и рокфор — вот сыры, которые я использую наиболее часто. Вкус сыра проявляется в соусе через несколько минут, после его добавления, поэтому увеличивайте количество сыра постепенно, снимая пробу через несколько минут, прежде чем добавить дополнительную порцию. Приправляйте соусы солью и перцем только после добавления сыра.



## приправы, специи, добавки

12

Всевозможные приправы, специи и добавки придают характер различным соусам, но их всегда нужно выбирать правильно и использовать умеренно — особенно острые специи, чеснок и чили, которые могут перебить вкус соуса.

**Травы** Наиболее часто используемые травы: базилик, лавровый лист, кервель, шнитт-лук, кинза, укроп, фенхель, лимонное сорго, тимьян, петрушка, розмарин, шалфей, чабер, щавель, эстрагон и мята.

**Смесь трав** — смесь свежего кервеля, шнитт-лука, петрушки и эстрагона в равных частях. Травы следует резать ножницами, а не рубить, и желательно перед самым добавлением в соус.

**Букет гарни** — связка трав, которую добавляют в соус для придания вкуса, и удаляют в конце приготовления. Классический букет гарни состоит из веточки тимьяна, лаврового листа, стеблей петрушки и листа лука-порея. Чтобы составить букет, заверните травы в лист лука-порея и плотно перевяжите ниткой.

**Специи** Самые популярные специи для соусов — это тмин, кардамон, кайенский перец, корица, гвоздика, семена кориандра, кумин, карри, смесь «пять специй», имбирь, ягоды можжевельника, мускатный орех, перец горошком, паприка, душистый перец, шафран и бадьян. Чтобы извлечь максимум вкуса из нитей шафрана, нужно растолочь их пестиком в ступке или раздавить кончиками пальцев на ладони, а затем настоять в небольшом количестве теплой воды.

**Соль и перец** Всегда используйте морскую соль хорошего качества и свежемолотый перец. Чтобы не переборщить с солью, добавьте небольшое количество в соус прежде, чем он достигнет нужной вам консистенции, и снимите пробу, а перец добавляйте непосредственно перед подачей.

**Чеснок** Всегда разрезайте зубчики чеснока вдоль пополам и удаляйте внутренний росток, который может быть непереваримым. Чтобы раздавить чеснок, я кладу разрезанные пополам дольки в ступку вместе с хорошей щепоткой крупной соли и перетираю пестиком в пасту.

**Перец чили** Чем меньше чили по размеру, тем он острее. Один из острейших — чили хабанеро. Самая острая часть любого перца чили — ближайшая к плодоножке. Чаще всего используются сорта халапеньо, серрано и поблано. Советую надевать одноразовые перчатки во время приготовления.

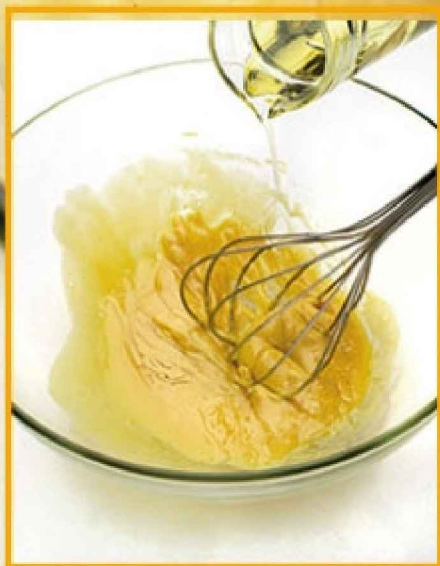
**Уксус и лимонный сок** Несколько капель, добавленные в самом конце приготовления, придадут характер любому невыразительному соусу. Обратите внимание, что добавление уксуса или лимонного сока к соусу на основе смеси ру слегка его разбавит.



## Взбивание соусов венчиком

14

Взбивание — важная техника приготовления соусов, используемая для эмульгирования и равномерного смешивания соусов. Использование ручного венчика, а не электрического миксера дает вам больше контроля и позволяет остановиться точно в необходимый момент. Возьмите венчик в руку так, чтобы вам было удобно, и вращайте кисть легким и быстрым движением.



Для приготовления эмульсионного соуса, непрерывно взбивайте соус венчиком, добавляя растительное масло сначала по капле, а затем тонкой струйкой.

## взбивание соусов блендером

15

При помощи блендера можно эффективно разбить в пюре такие соусы, как фруктовые и овощные кули, например, кули из спаржи, изображенный на этой странице (рецепт на [стр. 156](#)), и получить однородную текстуру. Используйте погружной блендер (или стационарный) в течение двух — пяти минут, в зависимости от того, насколько воздушным должен получиться соус. Когда соусы взбиваются погружным блендером, они вспениваются, поэтому убедитесь, что ваша кастрюля достаточно большая по размеру.



Возможно, вы предпочтете лишь слегка взбить соус, не до однородной текстуры.

## загущение соусов

16

Использование ру (roux) — стандартный способ загустить большинство классических французских соусов. Это смесь равных частей растопленного сливочного масла и муки, которая готовится (как описано ниже) перед добавлением жидкости.



### Белая ру

Используется для всех белых соусов. Ру готовят, непрерывно помешивая, на среднем огне в течение двух минут.



### Золотистая ру

Используется для приготовления велюте и соусов, в которых необходимо сохранить нейтральный цвет, например, к домашней птице. Ру готовится при постоянном помешивании на среднем огне в течение четырех минут, до светло-бежевого цвета.



### Коричневая ру

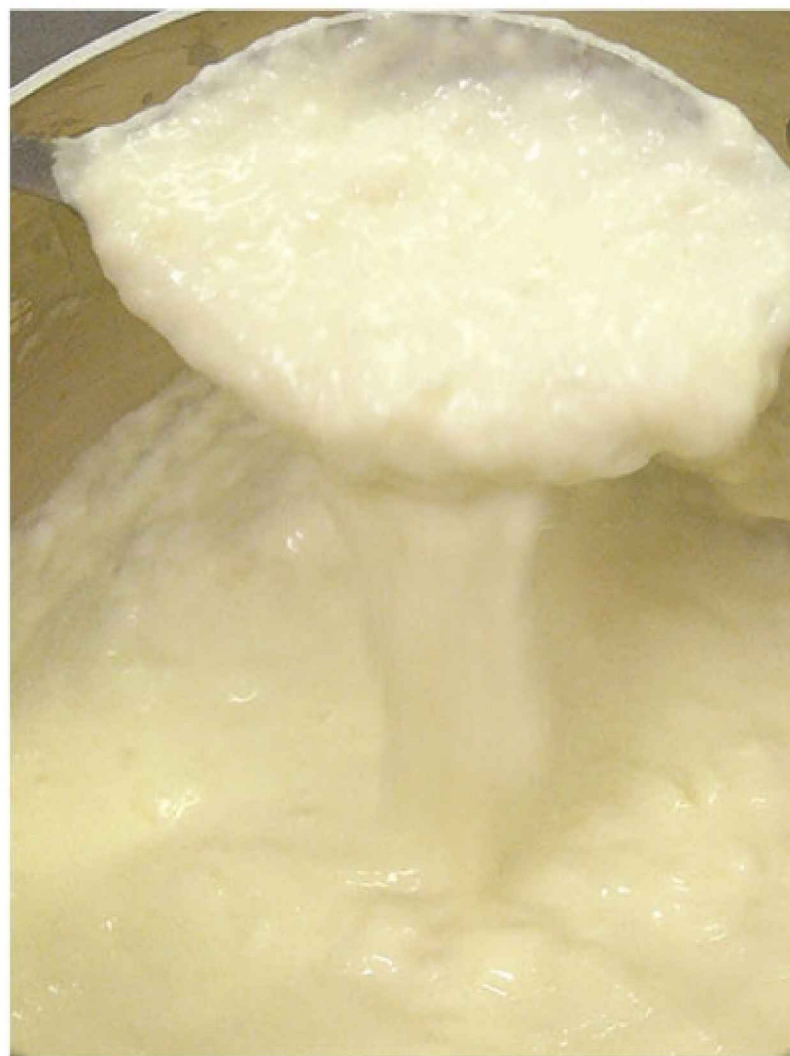
Для этой ру используйте топленое сливочное масло и готовьте 8 минут, непрерывно помешивая. Ею загущают коричневые соусы.



За исключением базовых ру, я теперь редко использую загустители в соусах, поскольку более легкие соусы, приготовленные при помощи уваривания, больше удовлетворяют современным вкусам. Тем не менее, для нижеописанного есть отдельные конкретные виды применения.



**Кукурузная мука и аррорут**  
Соедините немного холодного молока или воды с мукой и добавьте в горячий соус в конце приготовления. Варите 2—3 минуты, перемешивая.



**Хлеб** Свежими хлебными крошками загущают классический английский хлебный соус (на фотографии), который традиционно подают к зажаренной домашней птице и дичи.

## уваривание

18

Уваривание соусов в процессе кипячения усиливает их вкус, загущает и обогащает их. Соусы деми-глас и глас готовятся путем уваривания процеженных бульонов, с которых время от времени снимается пена. На каждой стадии приготовления соус меняет свою текстуру.



Изначально кипячение на сильном огне уварит телячий бульон до светлого жю (на фотографии слева).



Дальнейшее уваривание на одну треть от исходного объема даст нам слегка сиропобразный соус — деми-глас (стр. 26—27).

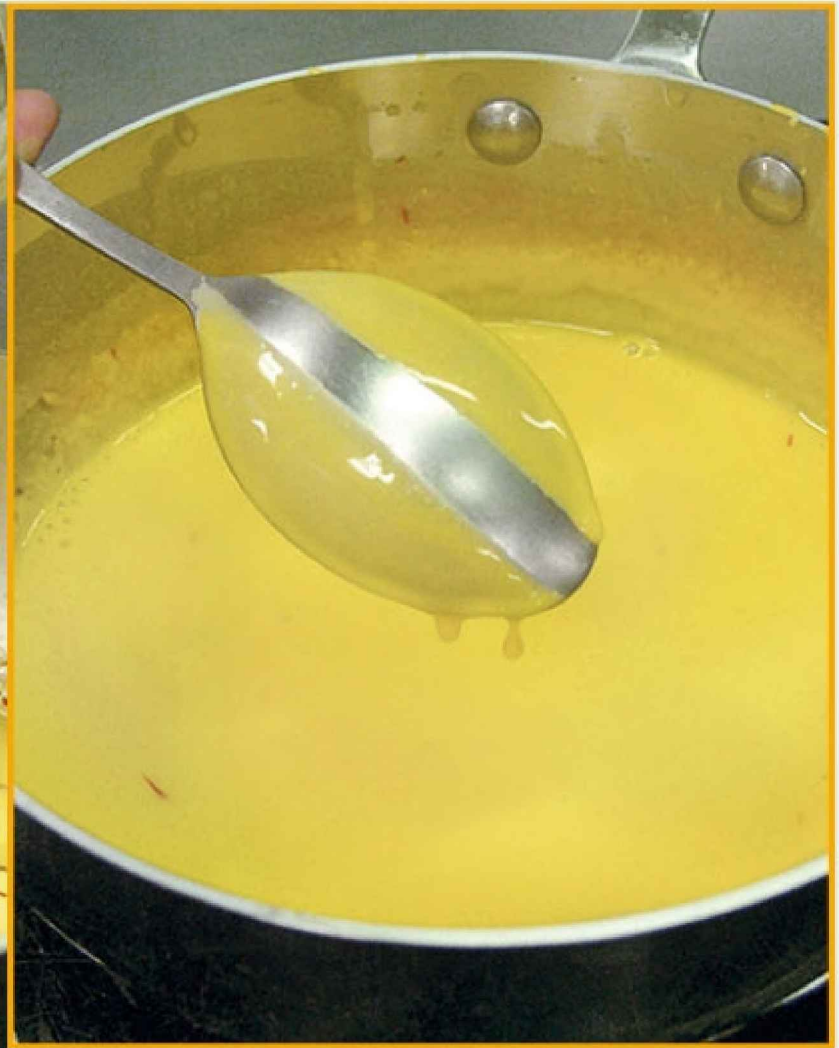


Деми-глас можно уварить сильнее, до очень густого, насыщенного и вязкого гласа (см. фотографию).

Для достижения нужной текстуры многие соусы уваривают. Соусы, в состав которых входит алкоголь, уваривают всегда.



Во время уваривания бульона снимайте пену.



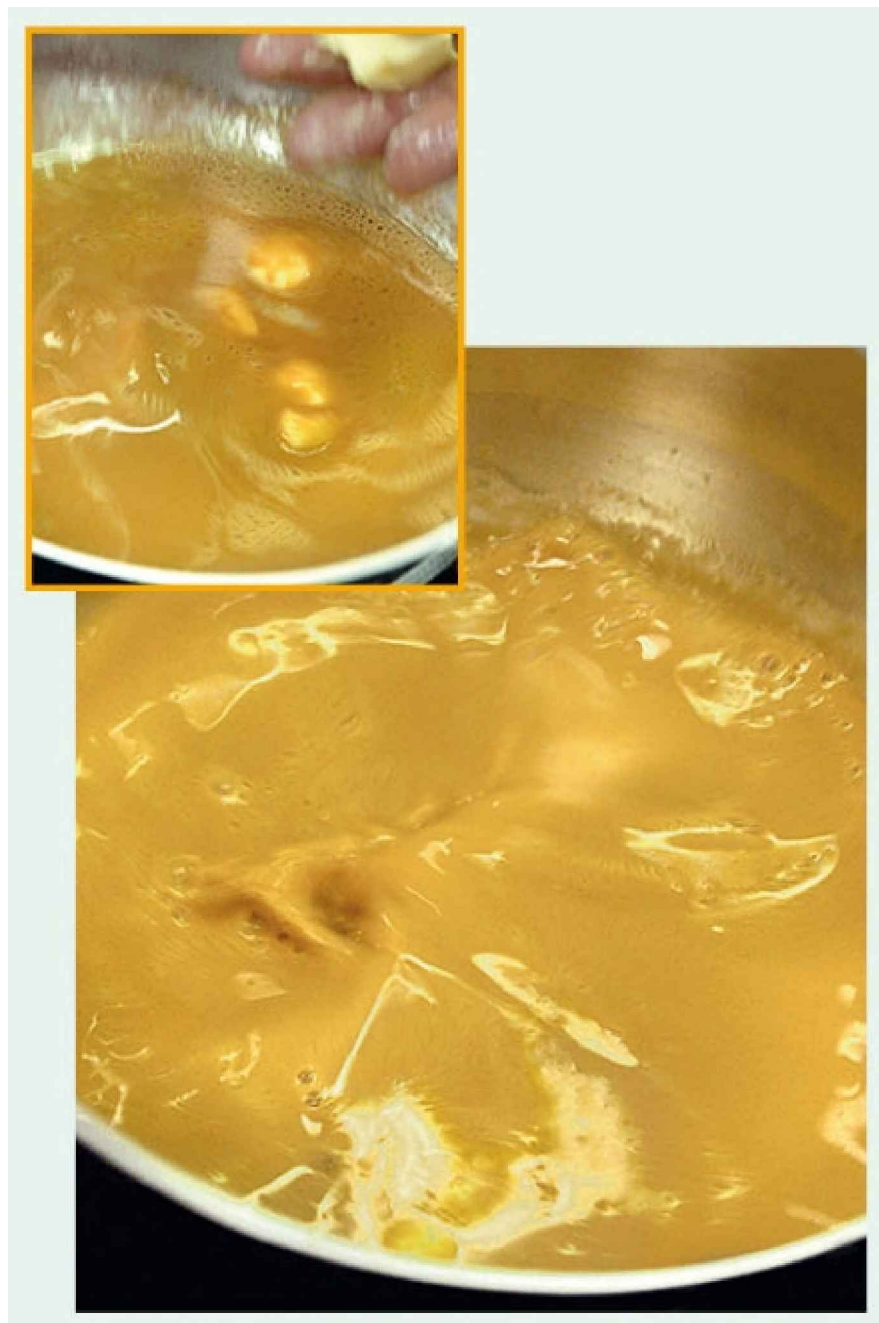
Если в соус добавляются сливки, его можно уварить при легком кипении (как, например, соус с шафраном для морепродуктов на фото вверху, рецепт на [стр. 188](#)).

Вы должны научиться судить по внешнему виду соуса, достиг ли он нужной консистенции. Готовность можно проверить, проведя пальцем по обратной стороне ложки.

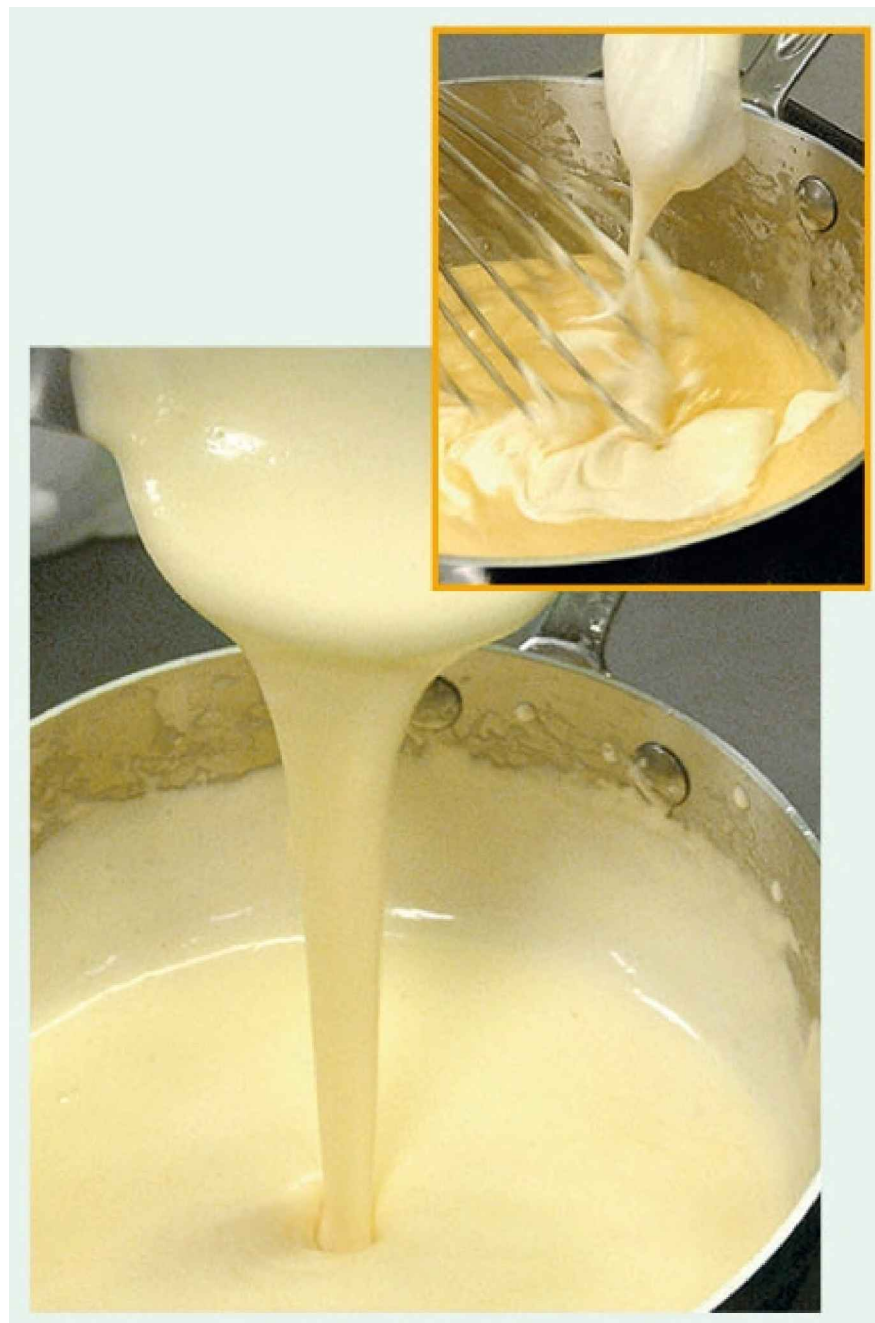
## обогащение соусов

20

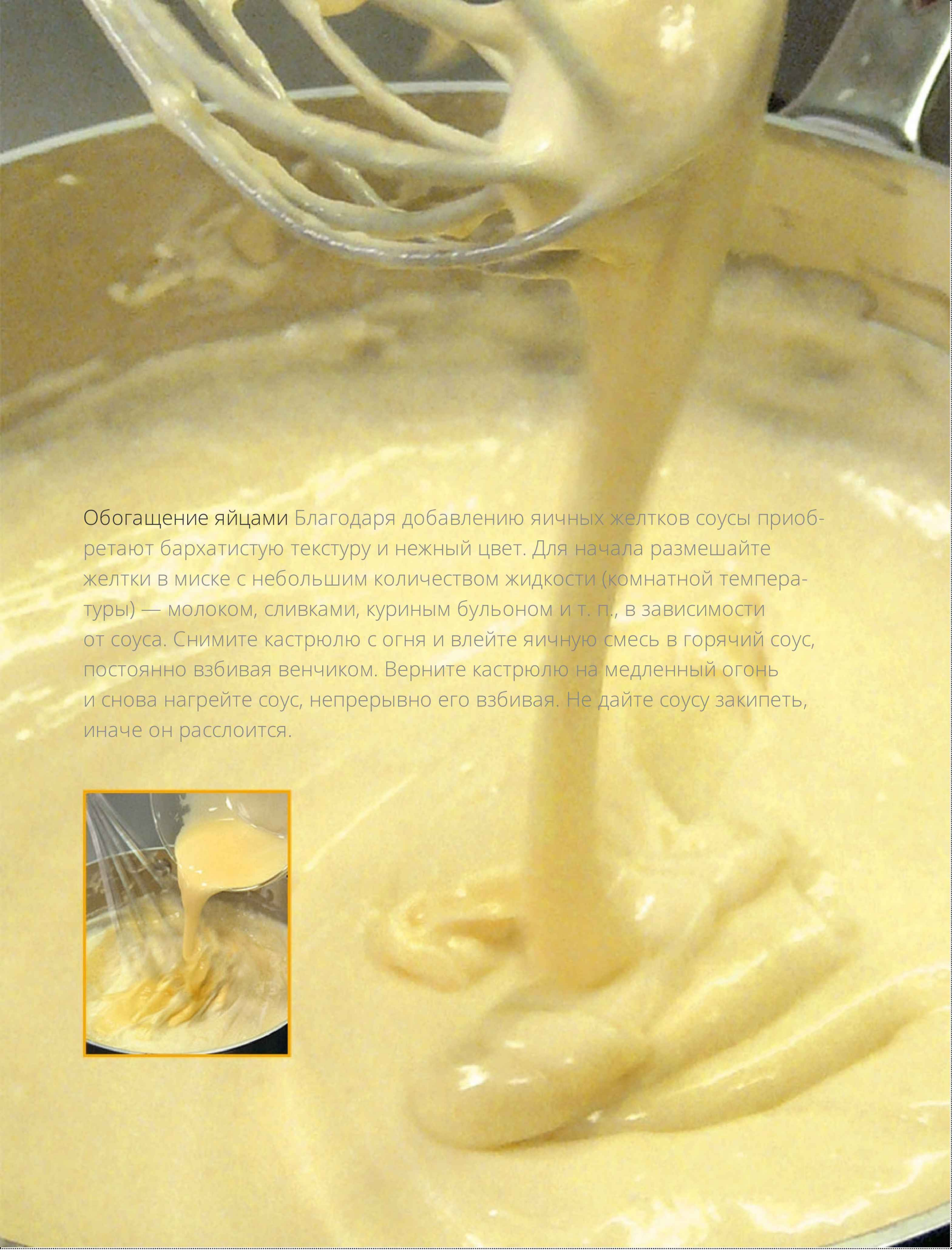
Практически любой соус можно загустить и сделать более шелковистым, обогатив его сливочным маслом, сливками или льезоном из яичных желтков.



Обогащение маслом Придает соусу шелковистый блеск. Охладите сливочное масло и нарежьте маленькими кусочками. Снимите соус с огня и, перемешивая его венчиком, постепенно добавьте масло. Подавайте сразу же.



Обогащение сливками Добавляет бархатистости рыбным и куриным велюте. Используйте жирные сливки (не менее 33 %). Некоторые соусы можно обогатить и осветлить, добавив в конце приготовления взбитые сливки.

A large pot filled with a thick, creamy yellow sauce. A whisk is being used to stir the sauce, and a portion of the whisk is visible at the top of the frame, coated in the sauce. The sauce has a smooth, velvety texture and a rich yellow color.

Обогащение яйцами Благодаря добавлению яичных желтков соусы приобретают бархатистую текстуру и нежный цвет. Для начала размешайте желтки в миске с небольшим количеством жидкости (комнатной температуры) — молоком, сливками, куриным бульоном и т. п., в зависимости от соуса. Снимите кастрюлю с огня и влейте яичную смесь в горячий соус, постоянно взбивая венчиком. Верните кастрюлю на медленный огонь и снова нагрейте соус, непрерывно его взбивая. Не дайте соусу закипеть, иначе он расслоится.



## процеживание соусов

22



Самый простой способ процедить соус, сделать его шелковистым и однородным — пропустить его через мелкое коническое сито. Более густые соусы можно пропускать через сито, продавливая их обратной стороной половника или деревянной ложкой.



Большинство соусов лучше подавать незамедлительно. Сохранить соус теплым поможет водяная баня (см. слева). Можно также наполнить горячей водой сотейник и поставить на него миску с соусом. Чтобы предотвратить образование пленки, посыпьте поверхность белых соусов хлопьями сливочного масла. Если по рецепту сливочное масло добавляется в конце приготовления соуса, сделайте это непосредственно перед подачей.

## ТОПЛЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Используется для соусов эмульсионного типа, таких как голландский.

Для приготовления 100 г топленого масла вам понадобится 120 г несоленого сливочного масла.



Растопите сливочное масло на очень медленном огне и постепенно доведите до кипения. Снимите пену. Аккуратно перелейте масло в миску, оставив молочный осадок на дне кастрюли. Топленое масло имеет цвет светлого оливкового масла. Может храниться в холодильнике 2 недели.

Соусы, приготовленные на основе легких бульонов, получаются более нежными, изысканными и почти воздушными. Очень важно, чтобы все составляющие бульона — овощи, мясные кости, остовы, рыбные кости и т. д. — были свежими и наилучшего качества.

Добавляйте столько холодной воды, чтобы она лишь покрыла все ингредиенты. Во время приготовления, при необходимости, подливайте понемногу холодную воду, чтобы бульон получился кристально прозрачным. Варите бульон ровно столько времени, сколько сказано в каждом рецепте. Бульоны прекрасно хранятся в холодильнике в герметичном контейнере до пяти дней или в морозильнике до месяца. Замораживайте в удобных вам количествах, не забывайте подписывать и датировать контейнеры.

Назначение маринада — смягчить птицу, мясо, дичь и рыбу и придать им свой неповторимый вкус. Существует множество различных маринадов, но в целом каждый из них предназначен для конкретного продукта. Одни маринады лучше подходят для красного мяса и дичи, другие для домашней птицы, третьи лучше всего сочетаются с рыбой и морепродуктами. Несколько ложек подходящего маринада можно добавить в соус для дичи, чтобы усилить его вкус, или в сковороду во время деглазирования.

# бульоны и маринады





# ТЕЛЯЧИЙ БУЛЬОН

на 1 литр

26

Телячий бульон составляет основу большинства коричневых соусов, а также часто используется в рыбных соусах.

1,5 кг телячьих костей, порубить  
½ телячьей ноги, разрубить вдоль,  
порубить на части и бланшировать 5 минут  
200 г моркови, нарезать кружочками  
100 г репчатого лука, крупно порубить  
250 мл сухого белого вина

1 стебель сельдерея, тонко нарезать  
6 помидоров, очистить от кожицы,  
семена удалить, нарезать кубиками  
150 г некрупных шампиньонов, тонко нарезать  
2 зубчика чеснока  
1 букет гарни с веточкой эстрагона

Разогрейте духовку до 220 °С. Положите кости и телячью ногу в противень и запекайте их в духовке около 40 минут, переворачивая время от времени шумовкой, пока они как следует не подрумянятся. Добавьте морковь и лук, перемешайте и готовьте еще 5 минут.



Шумовкой переложите содержимое противня в большой сотейник или кастрюлю. Слейте жир с противня и деглазируйте белым вином, соскребив все, что прижарилось ко дну. Поставьте противень на сильный огонь, уварите вино наполовину, перелейте в сотейник.

Добавьте 3 литра холодной воды и быстро доведите содержимое до кипения. Убавьте огонь и варите 10 минут, периодически снимая пену.



Добавьте остальные ингредиенты и варите бульон на медленном огне без крышки 2½ часа, при необходимости снимая пену. Процедите бульон через мелкое коническое сито, проложенное муслином, в миску и охладите, поставив миску на лед. Держите в холодильнике и используйте в течение 4—5 дней или храните в морозильнике до трех месяцев.

**деми-глас / глас** Уварите процеженный бульон на одну треть, чтобы приготовить деми-глас. Уварите наполовину для гласа. Эти бульоны усиливают вкус соуса, делая его полнее, но не добавляют аромата и изысканности. Продолжительное время приготовления может ухудшить их вкус.

## куриный бульон

28

примерно на 1,5 литра

Иногда при приготовлении этого бульона я добавляю половину телячьей голяшки, чтобы сделать его более насыщенным.

1 домашняя птица (курица или петух)  
весом 1,5 кг, или столько же  
по весу сырых куриных остовов  
или крыльев, бланшировать и промыть  
200 г моркови, крупно нарезать  
2 стебля лука-порея, только белая часть,  
крупно нарезать

1 стебель сельдерея,  
крупно порубить  
1 луковица,  
воткнуть в нее 2 бутона гвоздики  
150 г некрупных шампиньонов,  
тонко нарезать  
1 букет гарни

Положите курицу или остовы в сотейник и влейте 2,5 литра холодной воды. Доведите до кипения и варите на слабом огне.

Через 5 минут снимите пену и добавьте остальные ингредиенты. Варите бульон 1,5 часа, избегая сильного кипения. При необходимости снимайте пену.

Процедите бульон через мелкое коническое сито в миску и охладите ее на льду. Поставьте в холодильник и используйте в течение 4—5 дней или храните в морозильной камере до трех месяцев.

С бульонов, а также соусов, которые готовятся медленно, необходимо периодически снимать пену. Лучше всего это делать ложкой или маленькой шумовкой, чтобы удалить все частицы, нежелательные примеси и жиры, плавающие на поверхности.

Это очень легкий бульон и по вкусу и по консистенции.

Я использую его для деглазирования, когда запекаю или жарю баранину. Например, в рецепте рагу из баранины «наварен».

1,5 кг зареза бараньей шеи,  
нижней части корейки или грудинки,  
кожу и жир удалить  
150 г моркови, нарезать кружочками  
100 г репчатого лука, крупно порубить  
250 мл сухого белого вина

4 помидора, очистить от кожицы,  
семена удалить, порубить  
2 зубчика чеснока  
1 букет гарни с 2 веточками эстрагона  
и стеблем сельдерея  
6 горошин белого перца, раздавить

Разогрейте духовку до 220 °С. Разрежьте баранину на куски и положите в противень для запекания. Подрумяньте мясо в горячей духовке в течение 20 минут, переворачивая куски шумовкой время от времени. Когда баранина приобретет золотистый цвет, добавьте морковь и лук, перемешайте и готовьте еще 5 минут.

Используя шумовку, переложите содержимое противня в большой сотейник или кастрюлю. Слейте жир из противня, деглазируйте белым вином и уварите наполовину.

Перелейте вино в сотейник, добавьте 2,5 литра холодной воды и доведите до кипения на сильном огне. Уменьшите огонь и готовьте при слабом кипении 10 минут, снимите пену и добавьте остальные ингредиенты.

Варите бульон на медленном огне без крышки 1½ часа, при необходимости снимая пену. Процедите через мелкое коническое сито в миску, охладите на льду. Поставьте в холодильник и используйте в течение 4—5 дней или храните в морозильной камере до трех месяцев.

Если я готовлю этот бульон в качестве основы для соуса, я добавляю в него карри, бадьян, мяту или шафран. Таким бульоном также хорошо заправить кускус, перемешанный с нежными молодыми овощами.

## рыбный бульон или фюме

30

на 2 литра

Рыбный бульон используется как основа для различных соусов к рыбе. Если вы готовите соус на основе красного вина, то для приготовления этого бульона используйте вместо белого красное вино.

1,5 кг рыбных костей и обрезков  
(от морского языка, тюрбо, камбалы,  
мерланга и т. д.), нарезать кусочками  
50 г сливочного масла  
2 стебля лука-порея, только белая часть,  
тонко нарезать  
75 г репчатого лука, тонко нарезать

75 г некрупных шампиньонов,  
тонко нарезать ломтиками  
200 мл сухого белого вина  
1 букет гарни  
2 ломтика лимона  
8 горошин белого перца, раздавить

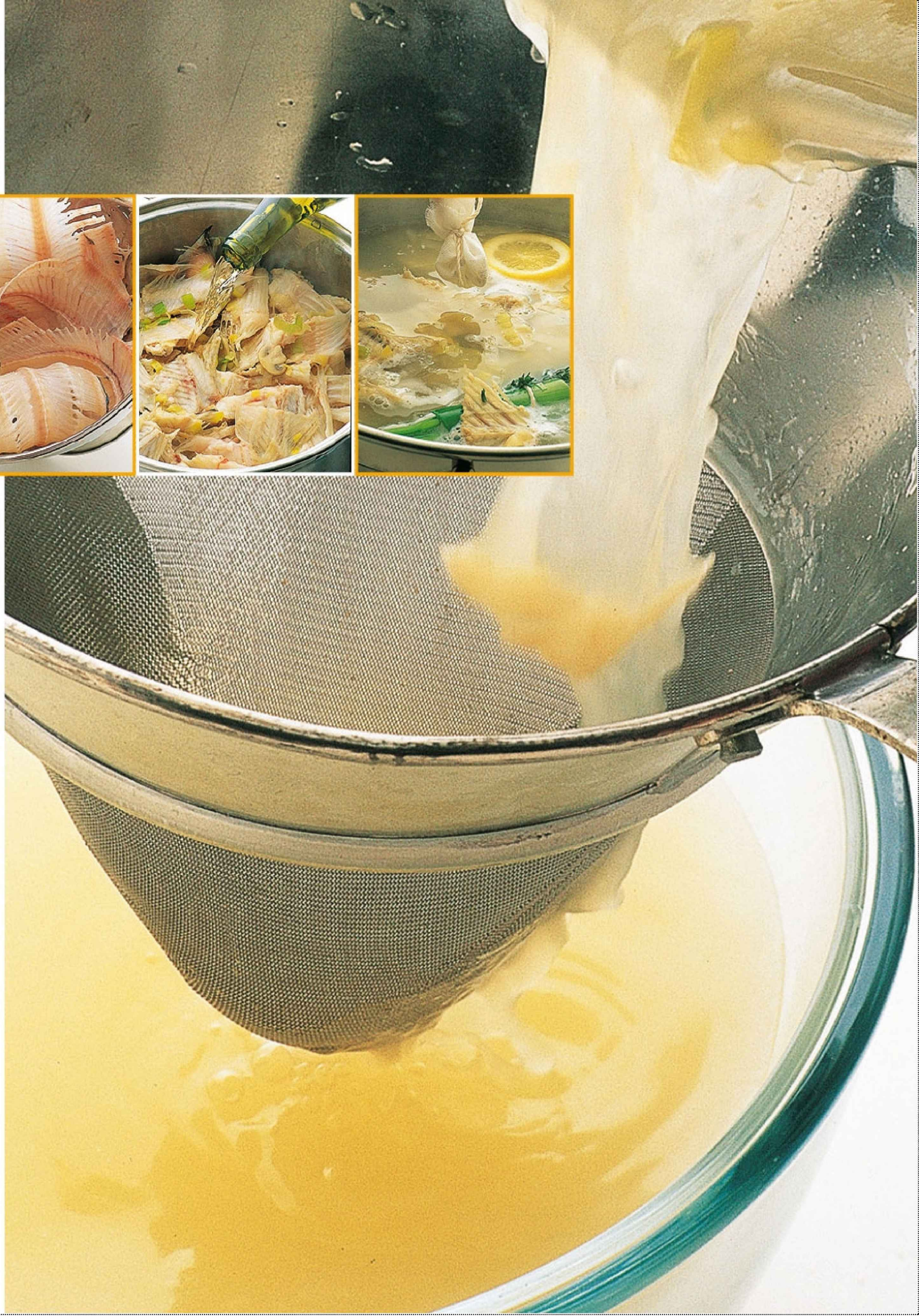
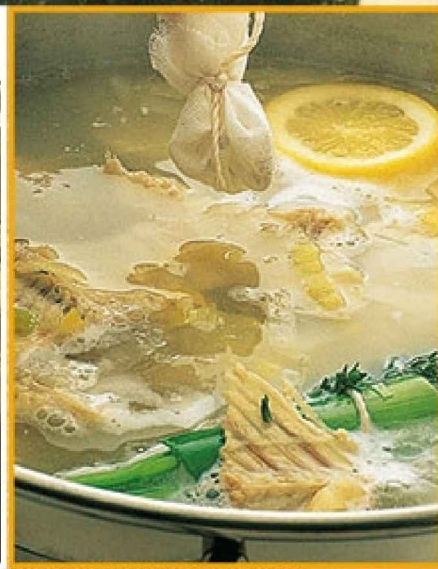
Промойте рыбные кости и обрезки под холодной водой, воду слейте. Растопите сливочное масло в большом сотейнике, добавьте нарезанные овощи и нотомите несколько минут на медленном огне.

Добавьте рыбные кости и обрезки, немного нотушите, затем влейте белое вино. Готовьте, пока жидкость не уварится на две трети, затем влейте 2,5 литра холодной воды. Доведите до кипения, уменьшите огонь, снимите нену и добавьте букет гарни и ломтики лимона.

Варите при слабом кипении 25 минут, при необходимости снимая нену. За 10 минут до готовности добавьте раздавленные горошины перца.

Аккуратно процедите бульон через мелкое сито в миску и охладите на льду. Поставьте в холодильник и используйте в течение 2—3 дней или храните в морозильной камере до трех месяцев.

Более длительное приготовление бульона не сделает его лучше, скорее наоборот. При длительной варке бульон становится перенасыщенным и теряет свой вкус. В особенности это относится к рыбным бульонам, которые могут приобрести горькую нотку.



## бульон из дичи

32

на 1,5 литра

Этот бульон послужит отличной основой для соуса к жареной оленине. Деглазируйте сковороду портвейном, добавьте 1 чайную ложку желе из красной смородины, затем бульон из дичи. Венчиком вбейте в соус небольшой кусочек сливочного масла, приправьте солью и перцем и подавайте!

3 ст. л. арахисового масла  
2 кг обрезков дичи — остовы, шеи,  
крылья и т. д., нарезать кусочками  
150 г моркови, нарезать кружочками  
150 г репчатого лука, крупно порубить  
½ головки чеснока (неочищенной),  
разрезать поперек пополам

500 мл красного вина  
(предпочтительно Cotes du Rhône)  
500 мл телячьего бульона (стр. 26)  
8 ягод можжевельника, раздавить  
8 семян кориандра, раздавить  
1 букет гарни с 2 листиками  
шалфея и стеблем сельдерея

Разогрейте духовку до 220 °С. Нагрейте масло в противне для запекания, затем добавьте остовы или обрезки дичи и подрумяньте их в горячей духовке в течение 30 минут, переворачивая время от времени шумовкой. Когда мясо приобретет золотистый цвет, добавьте морковь, лук и чеснок, перемешайте и готовьте еще 5 минут.

Используя шумовку, переложите содержимое противня в большой сотейник или кастрюлю. Слейте жир из противня и деглазируйте красным вином. Поставьте противень на сильный огонь и уварите вино наполовину.

Перелейте уваренное вино в сотейник, добавьте 2 литра холодной воды и доведите до кипения на сильном огне. Как только жидкость закипит, уменьшите огонь, чтобы жидкость лишь слегка кипела. Готовьте 10 минут, снимая пену, и добавьте остальные ингредиенты.

Варите бульон на медленном огне без крышки 2 часа, при необходимости снимая пену. Процедите его через мелкое кофическое сито в миску, охладите на льду.

После процеживания вы можете уварить бульон на одну треть, чтобы сделать его более насыщенным. Как и все бульоны, его можно хранить в холодильнике несколько дней, или в морозильнике до 4 месяцев.



300 г моркови, нарезать кружочками  
2 стебля лука-порей, только белая часть, тонко  
нарезать  
100 г стеблей сельдерея,  
тонко нарезать  
50 г фенхеля, очень тонко нарезать  
150 г лука-шалота, тонко нарезать  
100 г репчатого лука, тонко нарезать  
2 неочищенных зубчика чеснока  
1 букет гарни  
250 мл сухого белого вина  
10 горошин белого перца, раздавить

Поместите все ингредиенты, кроме горошин перца, в сотейник и добавьте 2 литра холодной воды. Доведите до кипения на сильном огне, затем уменьшите огонь и готовьте при очень слабом кипении 45 минут, при необходимости снимая пену. Через 35 минут добавьте горошины перца.

Процедите бульон через мелкое кофическое сито в миску и охладите на льду. Поставьте в холодильник и используйте в течение 4–5 дней или храните в морозильнике до трех месяцев.

Вы можете заменить некоторые овощи на другие или добавить сезонные овощи по вашему вкусу, разнообразив бульон спелыми ароматными помидорами летом, лесными грибами осенью (у лисичек особенно тонкий аромат), и так далее. Удобный способ быстро охладить бульон, перед тем как поставить его в холодильник или морозильник — установить кастрюлю на миску со льдом.







## апельсиновый маринад с укропом для морепродуктов

36

на 6 порций

В таком маринаде можно по сути «приготовить» сырую рыбу, сохраняя ее свежесть и вкус.

сок 3 апельсинов

сок 1 лимона

75 мл светлого оливкового масла

с фруктовым ароматом

20 г веточек укропа, мелко нарезать

морская соль (предпочтительно Малдон)

свежемолотый или раздавленный перец

горошком (предпочтительно белый)

Соедините все ингредиенты в миске и перемешайте ложкой. Накройте миску пищевой пленкой и дайте соусу постоять как минимум 10 минут перед использованием.

Полейте маринадом тонкие кусочки свежайшей сырой семги или гребешки за 5 минут до подачи. Украсьте несколькими листиками молодого салата.

## ВОСТОЧНЫЙ МАРИНАД ДЛЯ РАКООБРАЗНЫХ

37

на 6 порций

Аромат этого азиатского маринада прекрасно дополняет креветки и лангустины. Используйте кулинарные щипцы или вилку, чтобы переворачивать морепродукты в маринаде и извлекать их из него.

- 50 мл сладкого соевого соуса «кекап манис»
- 50 мл масла из виноградных косточек
- 1 ст. л. жидкого меда
- 1 ст. л. кунжутного масла
- 60 г свежего корня имбиря,  
очистить и нарезать тонкими кружочками
- 10 г листиков кинзы, порубить

Поместите все ингредиенты в миску и перемешайте ложкой. Накройте миску пищевой пленкой и настаивайте маринад по меньшей мере час.

Полейте маринадом очищенные от панциря лангустины или креветки. Оставьте мариноваться на 20 минут, затем пожарьте их на гриле или быстро обжарьте в сковороде на сильном огне.

Чтобы не пересушить ракообразных, готовьте их не дольше 1—2 минут, в зависимости от размера.

## кисло-сладкий маринад для рыбы

---

на 6 порций

100 г мелкого сахара  
120 мл лимонного сока  
2 маленькие лакричные палочки,  
слегка раздавить  
4 звездочки бадьяна

Влейте в сотейник 400 мл холодной воды, добавьте сахар и лимонный сок. Медленно доведите жидкость до кипения, помешивая, чтобы сахар растворился. Добавьте лакричные палочки, бадьян и готовьте при слабом кипении 1 минуту.

Залейте горячим маринадом рыбу, дайте ему остыть при комнатной температуре, а затем отправьте рыбу мариноваться в холодильник на 2—3 часа.

Этот пикантный маринад идеально подойдет для жирной рыбы, такой как макрель.







# вареный маринад из красного вина для мяса и дичи

41

на 6 порций

30 г сливочного масла	1 маленькая (неочищенная) головка чеснока, разрезать поперек пополам
2 моркови, нарезать кружочками	несколько лепестков мускатного цвета или щедрая щепотка молотого
2 маленькие луковицы, крупно порубить	мускатного цвета
2 стебля сельдерея, тонко нарезать	2 бутона гвоздики
1 литр красного вина (предпочтительно Côtes du Rhône)	½ ч. л. раздавленных горошин перца
100 мл красного винного уксуса	
1 большой букет гарни с веточкой розмарина	

Растопите сливочное масло в сотейнике на медленном огне. Добавьте овощи и потомите 5 минут, чтобы они слегка размягчились.

Влейте 750 мл воды и добавьте все остальные ингредиенты. Доведите до кипения на сильном огне, затем уменьшите огонь и готовьте при слабом кипении 20 минут, при необходимости снимая пену с поверхности.

Дайте маринаду остыть, затем процедите его через мелкое сито. Храните в холодильнике, пока не будете готовы мариновать мясо. Используйте в течение нескольких дней.

Количество маринада, которое вам понадобится, и время маринования зависят от размера куска мяса. Например, баранью ногу следует мариновать приблизительно 12 часов, в то время как филе оленя достаточно мариновать 2—3 часа. Поместите мясо в подходящий по размеру неметаллический контейнер. Оно должно быть полностью покрыто маринадом. Всегда пользуйтесь вилкой или щипцами, когда работаете с мясом, а не пальцами, так как это может повлиять на его вкус.

## имбирно-соевый маринад для красного мяса

42

на 6 порций

4 зубчика чеснока, мелко порубить  
80 г свежего корня имбиря, мелко натереть  
4 ст. л. рафинированного оливкового масла  
4 ст. л. соевого соуса  
мелко натертая цедра 2 апельсинов

Положите все ингредиенты в миску и перемешайте ложкой. Накройте миску пищевой пленкой, и настаивайте маринад по меньшей мере 2 часа.

Наденьте одноразовые перчатки и натрите маринадом кусочки мяса. Переложите мясо в неглубокое блюдо, полейте оставшимся маринадом и накройте пищевой пленкой. Или положите мясо с маринадом в пластиковый пакет и плотно его запечатайте.

Марируйте мясо в холодильнике 6—12 часов. Достаньте за час до приготовления, чтобы оно прогрелось до комнатной температуры.

Этот маринад идеально подходит для красного мяса, жаренного на гриле или на барбекю. Количество достаточно на три порции говяжьих ребрышек по 600 г, или на три толстых стейка по 500 г, или на шесть достаточно толстых свиных отбивных. Замашинованное таким образом мясо получится восхитительно сочным.

## пряный маринад для птицы

43

на 4 порции

60 г свежего корня имбиря, порубить  
2 крупных стебля шнитт-лука  
4 зубчика чеснока, очистить  
сок двух лимонов  
2 ст. л. листиков кинзы  
2 ст. л. кунжутного масла

2 ст. л. арахисового масла  
2 ст. л. молотого кориандра  
1 ст. л. молотого кумина  
1 ч. л. порошка чили  
1 ст. л. паприки  
1 ст. л. соли мелкого помола

Поместите все ингредиенты в блендер и измельчайте 2—3 минуты до получения однородной пасты. Переложите содержимое в миску, накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник до использования.

Помещенные в маринад на 6—12 часов куриные или индюшачьи грудки и бедра приобретают более благородный вкус. После маринования их можно приготовить на пару, а перед самой подачей быстро обжарить в топленом сливочном масле до хрустящей корочки.

Легкие, ароматные и освежающие — сложно представить более диетические рецепты, чем те, что представлены в этой главе, особенно рецепты пастоек. Эти простые, но при этом совершенные «ароматные воды» идеально подходят к припущенным или приготовленным на пару морепродуктам, птице или рыбе. В зависимости от сезона или следуя личным предпочтениям, вы легко можете заменить одни травы другими или добавить травы и овощи, парезанные жульеном (топкой соломкой), в готовую пастойку. Томатная вода — одна из моих любимых. А ведь это просто натуральная вода, с насыщенным томатным вкусом. Мне нравится подавать эти соки охлажденными в маленьких стаканах в начале трапезы для освежения рта. Быстрые в приготовлении легкие соусы — прекрасного питательнее. На последней стадии их приготовления я добавляю немного сливочного масла или сливок.

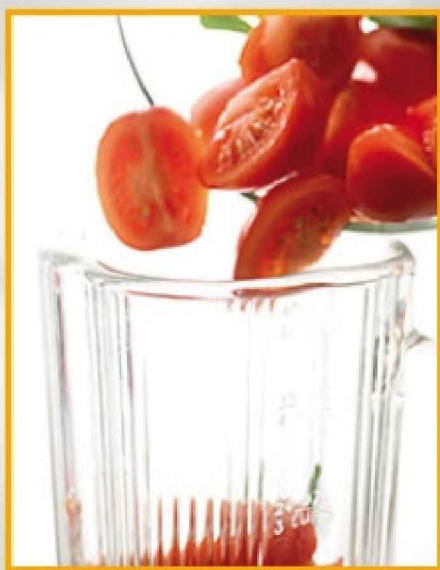
## **НАСТОЙКИ И СОУСЫ НАЖ**



# ТОМАТНАЯ ВОДА

на 6 порций


46



- 1,5 кг очень спелых помидоров (предпочтительно сорта Рома)
- 10 листиков базилика
- 1 веточка тимьяна
- 30 г морской соли (предпочтительно Малдон)

Тщательно измельчите все ингредиенты в кухонном процессоре или блендере.

Простелите сито двойным слоем муслина и установите его над миской. Переложите порубленные помидоры в сито. Поставьте в холодильник часов на шесть, чтобы томатная вода постепенно процедилась. Не поддавайтесь искушению надавить на помидоры, иначе жидкость потеряет прозрачность. Сохраните томатную воду, мякоть можно выбросить.

The image shows three glasses of tomato water, each containing several green garnishes like young green beans or peas. The glasses are arranged on a white tray, and a silver spoon is visible in each. The background is a light-colored, textured surface.

Томатная вода  
должна быть прозрач-  
ной, как родниковая.  
При желании вы  
можете ее нагреть,  
но не выше 70 °С, иначе  
жидкость помутнеет.  
В герметичном контейне-  
ре томатная вода хранит-  
ся до трех дней.

Я люблю подавать ее порци-  
онно, в маленьких стаканах,  
украшенную морепродуктами  
или крошечными овощами,  
такими как молодые конские  
бобы или зеленый горошек.

## ароматная настойка из трав

48

на 6 порций

6 листиков шалфея  
3 веточки тимьяна  
6 веточек фенхеля или укропа  
2 стебля лимонного сорго  
2 стебля эстрагона  
6 листиков мяты  
тонко срезанная цедра 1 лимона

В сотейнике доведите до кипения 2 литра воды, добавьте все травы и цедру лимона. Выключите огонь и накройте сотейник крышкой. Настаивайте 3—4 минуты.

Процедите настойку через коническое сито в основание наварки и приготовьте с ней рыбу на пару (см. ниже).

Благодаря травяной настойке вкус белой рыбы (такой как треска, сайда и мерланг), приготовленной на пару, обогащается, а ее мякоть приобретает нежный аромат.



Эту невероятную воду из пармезана я открыл для себя несколько лет назад в известной энотеке Пинкьорри во Флоренции, принадлежащей Анни Феолд, где она подавала ее в маленьких бокалах в качестве божественной закуски. Иногда я украшаю эту воду крошечными картофельными ньокки с ароматом шалфея.

**250 г сыра пармиджано реджано лучшего  
качества, выдержанного как минимум год,  
нарезать мелкими кубиками  
свежемолотый белый перец**

Положите пармезан в сотейник и добавьте 750 мл воды. Поставьте кастрюлю на средний огонь и помешивайте деревянной ложкой, пока сыр не расплавится. Не доводите содержимое до кипения.

Процедите пармезановую воду через сито, проложенное муслином, и приправьте белым перцем по вкусу.

## соус наж из грибов и хрена

50

на 6 порций

250 г некрупных шампиньонов,  
тонко нарезать ломтиками

50 г лука-шалота, порубить

2 веточки тимьяна

250 мл кур-буйона (см. ниже)

50 мл крем-фреш или жирных сливок  
(не менее 33 %)

4 ст. л. натертого хрена

(предпочтительно свежего)

150 г сливочного масла,

нарезать мелкими кубиками

соль, свежемолотый черный перец

Положите в сотейник грибы, лук-шалот, тимьян и залейте кур-буйоном. Доведите до кипения на среднем огне. Когда жидкость уварится наполовину, добавьте крем-фреш и прокипятите 5 минут. Снимите сотейник с огня, добавьте хрен, затем при помощи венчика вмешайте масло кусочек за кусочком. Процедите соус через мелкое коническое сито, приправьте солью и перцем и подавайте.

**Кур-буйон (court bouillon)** Я готовлю его точно также, как и овощной бульон (стр.33), добавляя 3 ст. л. белого винного уксуса к остальным ингредиентам. Чаще всего кур-буйон используется как легкий ароматный бульон, в котором припускается рыба или морепродукты. Уксус добавляет необходимую кислую нотку. Кур-буйон также служит основой для соуса наж в этом рецепте.

Этот соус — прекрасное дополнение к баранине, говядине или оленине, жаренным на гриле или барбекю. Он делает вкус мяса более ярким, особенно если вы готовите и подаете непрожаренное мясо «с кровью».



## соус наж из петрушки с лимонным сорго

52

на 6 порций

100 г петрушки,  
листья и стебли крупно порубить  
30 г лука-шалота, порубить  
1 стебель лимонного сорго, разрезать вдоль  
300 мл рыбного бульона (стр. 30)  
или овощного бульона (стр. 33)  
4 ст. л. жирных сливок (не менее 33 %)  
сок ½ лимона  
200 сливочного масла, охладить  
и нарезать кубиками  
соль и свежемолотый черный перец  
2 ст. л. мелко нарезанных листиков петрушки

Поместите порубленную петрушку, лук-шалот, лимонное сорго и бульон в сотейник и готовьте на медленном огне 10 минут. Удалите лимонное сорго, перелейте содержимое сотейника в блендер и измельчайте 1 минуту.

Пропустите через мелкое коническое сито в чистый сотейник, добавьте сливки и лимонный сок, доведите до кипения. Дайте покипеть, пока соус не уварится до такой густоты, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки.

Уменьшите огонь до минимума и при помощи венчика кусочек за кусочком вмешайте масло. Приправьте солью и перцем по вкусу, добавьте мелко порубленную петрушку и сразу подавайте.

У этого легкого, освежающего соуса ненавязчивый лимонный аромат, подчеркивающий нежный вкус петрушки. Подавайте его к припущенной или жареной рыбе, гребешкам или лангустинам.

350 г очень спелых помидоров, очистить  
от кожицы, семена удалить, порубить  
50 г лука-шалота, тонко нарезать  
50 г некрупных шампиньонов,  
тонко нарезать ломтиками  
1 веточка тимьяна  
1 лавровый лист  
250 мл овощного бульона (стр. 33)  
щепотка сахара  
50 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
250 г сливочного масла  
соль и свежемолотый черный перец

Поместите помидоры, лук-шалот, грибы, травы, бульон и сахар в сотейник и доведите до кипения на среднем огне.

Как только жидкость начнет закипать, уменьшите огонь и уварите ее на две трети. Теперь влейте сливки и дайте соусу покипеть еще 3 минуты.

Сняв сотейник с огня, венчиком вбейте в соус сливочное масло, добавляя его постепенно. Процедите соус через мелкое коническое сито в чистый сотейник и приправьте солью и перцем по вкусу. Соус готов.

Этот соус прекрасен со слегка отваренными ракообразными или рыбой, приготовленной на гриле, такой как семга или филе морского языка. Вкус соуса можно усилить, добавив в конце приготовления немного нарезанного базилика. Если свежим помидорам немного недостает вкуса и аромата, добавьте 1 чайную ложку томатной пасты.

Белые соусы предлагают нам палитру мягких приглушенных цветов — от цвета слоповой кости до сливочных топов, стремящихся к бледно-золотистому цвету свежесобранных лесных орехов. Главные составляющие этих соусов — куриный бульон или молоко, часто с добавлением сливок. Эти соусы — одни из моих самых любимых, особенно осенью и зимой, когда их бархатная текстура придает уютную нотку моим блюдам. Бешамель — бесспорный король белых соусов, патриарх многих других соусов, с которыми стоит познакомиться. Такие соусы практически всегда связываются и загущаются при помощи белой или золотистой муки или яичных желтков. Чтобы смягчить и связать соус, в конце приготовления добавляют кусочки масла. В зависимости от предназначения соуса я варьирую вкусовые добавки, например, ароматные травы, специи, херес, хрен или горчицу. Припущенная домашняя птица, белое мясо и рыба всегда вкуснее, если подать их с белым соусом.

# белые соусы

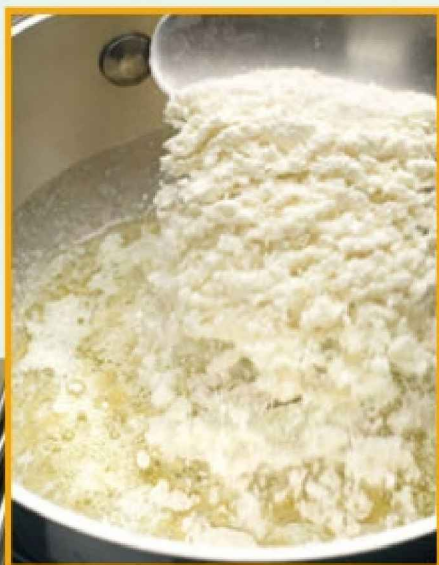


# соус бешамель

на 4 порции

56

Этот соус является составляющим многих блюд, включая запеченные макароны или цветную капусту с сыром и настоящий крок-месье — французский сэндвич с сыром и ветчиной, приготовленный на гриле.



30 г сливочного масла  
30 г муки  
500 мл молока  
соль и свежемолотый белый перец  
свеженатертый мускатный орех (по желанию)



Растопите сливочное масло в маленьком сотейнике с толстым дном на медленном огне, затем добавьте муку. Размешайте венчиком и готовьте 2—3 минуты, до получения белой ру.

Постепенно влейте в ру холодное молоко, постоянно помешивая венчиком, и доведите до кипения на среднем огне. Не переставайте помешивать.



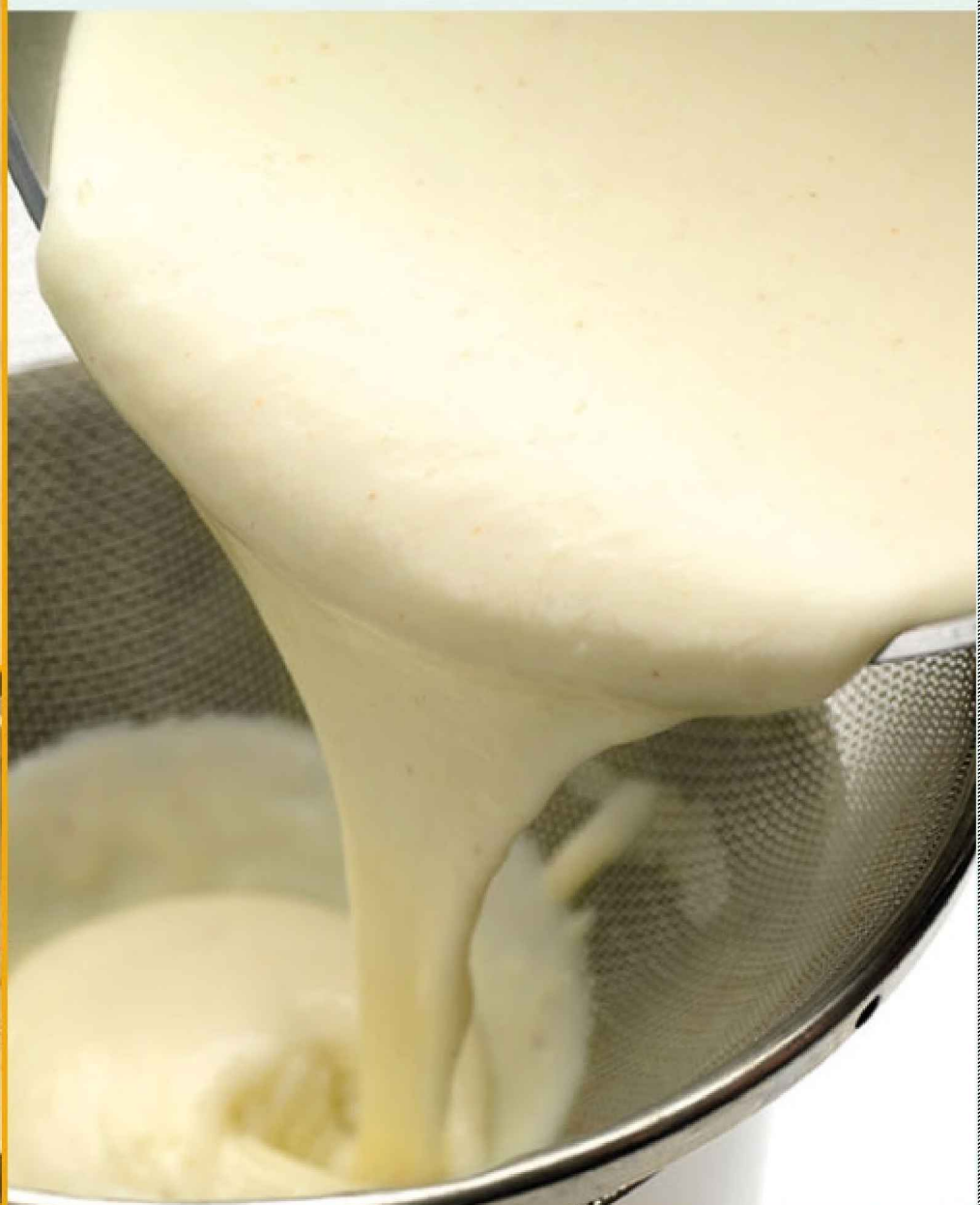
Бешамель также хорошо сочетается с различными овощами, белым мясом, птицей и ветчиной и является базой для приготовления многих других соусов.



Вы можете подать соус немедленно или сохранить его теплым на водяной бане. В этом случае положите несколько хлопьев сливочного масла на поверхность соуса, чтобы предотвратить образование пленочки.



Когда соус закипит, уменьшите огонь и поварите на медленном огне 10 минут, часто помешивая. Приправьте солью, перцем и, по желанию, щепоткой мускатного ореха. Процедите через мелкое коническое сито.

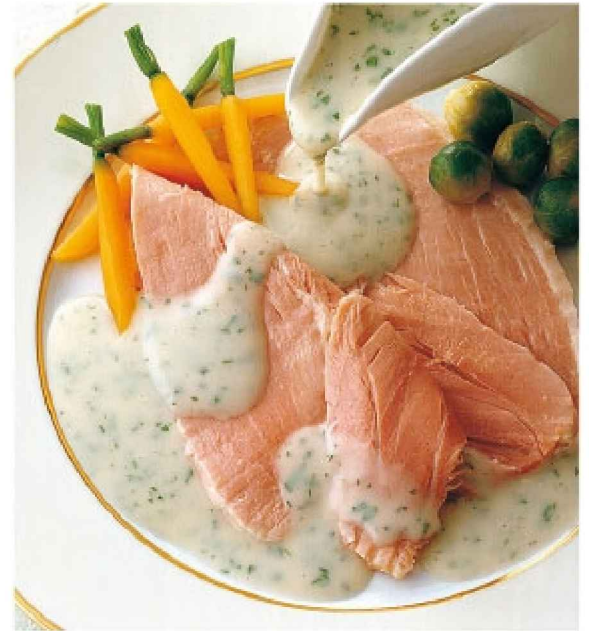


Храните бешамель в холодильнике в герметичном контейнере до четырех дней. Разогревайте на водяной бане.

**соус субиз** Растопите 40 г сливочного масла в сотейнике на медленном огне, добавьте 200 г тонко нарезанного репчатого лука и потомите 5 минут, не позволяя луку изменить цвет. Добавьте 1 порцию соуса бешамель, доведите до кипения на медленном огне и готовьте 10 минут, часто помешивая. Процедите соус через мелкое сито в чистый сотейник, надавливая на лук обратной стороной маленького половника, чтобы извлечь как можно больше аромата. Добавьте 150 мл жирных сливок (не менее 33 %) и готовьте на медленном огне 6—8 минут, постоянно помешивая, пока соус не уварится и не загустеет. Приправьте по вкусу солью, перцем и мускатным орехом. Соус субиз особенно хорош с запеченной курицей, цесаркой, телячьей корейкой или филе. На 4 порции

**соус аврора** Соедините в сотейнике 300 мл соуса бешамель и 100 мл жирных сливок (не менее 33 %). Доведите до кипения на медленном огне, помешивая венчиком. Дайте соусу покипеть 5 минут, затем добавьте 100—120 мл кули из вареных помидоров ( [стр. 163](#)), в зависимости от его насыщенности. Снова доведите соус до кипения и готовьте еще 5 минут, постоянно помешивая венчиком. Выключите огонь и венчиком вбейте в соус 20 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками, добавляя его постепенно. Приправьте по вкусу солью, перцем и мускатным орехом. Процедите соус через мелкое коническое сито и подавайте. Этот соус отлично сочетается с яйцами-пашот, пастой, цветной капустой или эскалопами из индейки, приготовленными на гриле. Можно также отварить вкрутую яйца, нарезать кружочками, полить соусом аврора и зарумянить под грилем. На 6 порций

20 г сливочного масла  
20 г муки  
150 мл молока  
350 мл куриного бульона (стр. 28), охладить  
2 ст. л. порубленной петрушки  
щепотка свеженатертого мускатного ореха  
соль и свежемолотый белый перец



Растопите сливочное масло в маленьком сотейнике с толстым дном на медленном огне, затем добавьте муку. Размешайте венчиком и продолжайте готовить на медленном огне 2—3 минуты до получения белой ру.

Влейте холодное молоко, затем постепенно бульон. Непрерывно помешивая венчиком, доведите соус до кипения на среднем огне.

Добавьте петрушку и варите при слабом кипении 15 минут, снимая пену. Приправьте по вкусу солью, перцем и мускатным орехом, подавайте очень горячим.

Этот соус также хорошо приготовить на основе бульона, полученного при варке сыровяленого окорока. Он прекрасно сочетается с вареной ветчиной, а также брюссельской капустой, морковью и картофелем. Вы можете обогатить соус сливками или сливочным маслом.

## соус морнэ

60

На 4—6 порций

30 г сливочного масла

30 г муки

500 мл молока

щепотка свеженатертого мускатного ореха

соль и свежемолотый белый перец

3 яичных желтка

50 мл жирных сливок (не менее 33 %)

100 г сыра грюйер, эмменталь или чеддер

Сначала приготовьте соус бешамель. Поставьте на медленный огонь сотейник с толстым дном. Растопите в нем сливочное масло, добавьте муку. Размешайте венчиком и готовьте 2—3 минуты до получения белой ру.

Не переставая мешать, влейте в ру холодное молоко и доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь и готовьте при слабом кипении около 10 минут, продолжая помешивать. Приправьте по вкусу солью, белым перцем и мускатным орехом.

Смешайте желтки и сливки в миске, влейте эту смесь в бешамель, непрерывно помешивая венчиком. Дайте соусу покипеть около 1 минуты, после чего снимите кастрюлю с огня и всыпьте мелко натертый сыр. Мешайте, пока сыр не расплавится, не пробуйте и, при желании, дополнительно приправьте.

Вы можете полить этим соусом яйца-пашот, рыбу, овощи, белое мясо и многие другие блюда, а затем слегка зарумянить их под сильно разогретым грилем. Или смешайте с макаронами и сыром и запеките в духовке.







## КОКОСОВЫЙ СОУС С ЧИЛИ

64

на 4 порции

Этот необычный острый соус хорошо подавать к плотной белой рыбе, обжаренной на гриле, например морскому черту, или к широкой лапше.

30 г сливочного масла

30 г муки

400 мл консервированного кокосового молока

щепотка свеженатертого мускатного ореха

соль и свежемолотый белый перец

1 ст. л. соевого соуса

2 зубчика чеснока, раздавить  
и мелко порубить

для чили

100 г сливочного масла

10 г маленьких острых красных чили,  
очистить от семян, мелко порубить

20 г острых зеленых перцев халапеньо,  
очистить от семян, мелко порубить

250 г мелких или крупных очищенных  
креветок (по желанию)

Сначала приготовьте кокосовый бешамель. В маленьком сотейнике растопите 30 г сливочного масла, добавьте муку и готовьте на медленном огне 2 минуты, постоянно помешивая венчиком.

Влейте кокосовое молоко, доведите до кипения, немедленно приправьте солью, перцем и мускатным орехом и готовьте на еще 20 минут, постоянно помешивая.

Снимите кастрюлю с огня, добавьте соевый соус и чеснок.

В другом маленьком сотейнике нагрейте 100 г сливочного масла до золотисто-коричневого цвета. Всыпьте порубленный чили, сразу же влейте смесь в кокосовый бешамель и тщательно перемешайте.

Снимите пробу и, при желании, дополнительно приправьте. В конце приготовления в соус можно добавить креветки. Подавайте горячим.



20 г сливочного масла  
60 г репчатого лука, порубить  
400 мл молока  
1 целая или ½ луковицы (около 60 г),  
воткнуть в нее 2 бутона гвоздики  
80 г белого хлеба  
50 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
соль и свежемолотый белый перец

Поставьте маленький сотейник на медленный огонь. Растопите в нем сливочное масло, засыньте порубленный лук и потомите 1 минуту. Влейте молоко, добавьте луковицу с гвоздикой и доведите смесь до очень слабого кипения. Готовьте 20 минут, периодически помешивая.

Срежьте корку с хлеба, нарежьте мякиш кубиками и добавьте их в сотейник. Доведите содержимое до кипения. Уменьшите огонь и готовьте соус 30 минут, периодически помешивая.

Удалите луковицу с гвоздикой, добавьте сливки и дайте соусу покипеть на медленном огне 5 минут, аккуратно взбивая венчиком. Приправьте солью и белым перцем по вкусу и подавайте.

Этот традиционный соус идеально сочетается с запеченной курицей, индюшкой, фазаном или куропаткой. При желании его можно приправить щепоткой свеженатертого мускатного ореха.

## соус велюте

66

на 1 литр

Этот бархатистый соус можно использовать как есть, а можно — в качестве основы для соуса супрем (на следующем развороте). Идеально подходит к блюдам из рыбы и курицы (выбирайте бульон соответственно).

30 г сливочного масла

30 г муки, просеять

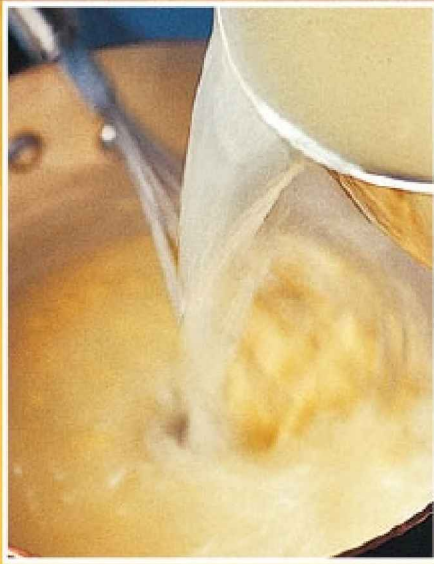
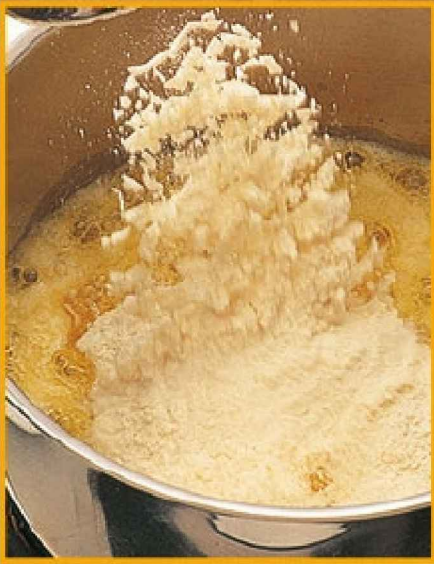
1 литр холодного рыбного (стр. 30),  
куриного (стр. 28) или овощного  
бульона (стр. 33)

соль и свежемолотый белый перец

Сначала приготовьте белую ру. Растопите сливочное масло в сотейнике с толстым дном. Снимите сотейник с огня, добавьте муку и перемешайте венчиком. Верните сотейник на средний огонь и готовьте 3 минуты, непрерывно помешивая.

Не прекращая помешивать венчиком, влейте в ру холодный бульон и готовьте соус на медленном огне около 30 минут. Приправьте солью и перцем по вкусу.

**Соус альбуфера** Смешайте 150 мл телячьего деми-гласа (стр. 27) с 500 мл куриного велюте и добавьте, по желанию, 50 мл свежего или консервированного трюфельного сока. Приправьте солью и кайенским перцем по вкусу и немедленно подавайте. Этот замечательный насыщенный соус — идеальный аккомпанемент к домашней птице, зобной железе или телячьему языку. На 6 порций



## шафрановый соус супрем

на 4—6 порций

Этот бархатный соус можно приготовить на основе куриного или рыбного велюте. Рыбный супрем придаст сочности морепродуктам, куриный прекрасно сочетается с припущенной курицей или цыпленком.

250 мл рыбного или куриного велюте (стр. 66)

300 мл жирных сливок (не менее 33 %)

½ ч. л. дижонской горчицы

3 г нитей шафрана

30 г сливочного масла,

охладить и нарезать кубиками

соль и свежемолотый черный перец

В сотейнике разогрейте велюте, периодически помешивая венчиком. Как только соус закипит, добавьте сливки и горчицу и готовьте при слабом кипении 5 минут.

Положите нити шафрана в ладонь одной руки и растирайте их указательным пальцем другой руки в течение 20 секунд, затем добавьте их в соус. Готовьте при слабом кипении еще 5 минут до тех пор, пока шафран не отдаст соусу весь свой цвет и аромат. Затем процедите соус через коническое сито в другой сотейник.

Поставьте сотейник на медленный огонь и венчиком вбейте в соус сливочное масло, добавляя его небольшими порциями. Приправьте солью и перцем по вкусу и сразу подавайте.

**Мятный соус супрем** Возьмите за основу куриный велюте. Замените шафран на 30 г мелко нарезанных листиков мяты, добавив их к соусу после процеживания. Я часто подаю этот соус с запеченной бараньей корейкой, лопаткой или с зобной железой.



## соус супрем с хересом и грибами

70

на 4 порции

250 мл куриного велюте (стр. 66)

50 г некрупных шампиньонов,

нарезать тонкими ломтиками

50 мл жирных сливок (не менее 33 %)

30 г сливочного масла,

охладить и нарезать кубиками

4 ст. л. сухого хереса

соль и свежемолотый черный перец

Доведите куриный велюте до слабого кипения, добавьте грибы и сливки. Готовьте 10 минут, периодически помешивая деревянной ложкой.

Процедите соус через мелкое коническое сито в чистый сотейник. Поставьте его на медленный огонь и венчиком вбейте в соус сливочное масло, добавляя его постепенно.

Выключите огонь, влейте херес, приправьте солью и перцем по вкусу и немедленно подавайте.

Этот мягкий, кремовый соус обладает нежным вкусом и прекрасно сочетается с припущенной домашней птицей, телячьими эскалопами, зобной железой, тушеным салатом-латуком или грибным тимбалем.

## соус с шампанским и сморчками

71

на 8 порций

Этот роскошный соус можно приготовить для особого случая. Мне нравится подавать его к телячьим ребрам или медальонам.

75 г свежих сморчков, или 30 г сушеных сморчков, замочить в горячей воде на 30 минут  
400 мл куриного велюте (стр. 66)  
200 мл шампанского  
200 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
80 г масла с фуа-гра (стр. 128)  
соль и свежемолотый белый перец

Для начала почистите свежие сморчки. Отрежьте самую нижнюю часть ножек, разрежьте каждый гриб пополам (или на 4 части, если он очень большой), промойте под холодной водой, чтобы удалить весь несок, и аккуратно просушите грибы на кухонном полотенце. Если вы используете сушеные сморчки, слейте воду, в которой они замачивались, и проделайте все те же операции, что и со свежими.

Соедините в сотейнике куриный велюте и три четверти шампанского. Доведите до кипения и уварите в течение 20 минут на среднем огне.

Поместите сливки и подготовленные грибы в другой сотейник, доведите до кипения на среднем огне. Готовьте 5 минут, затем перелейте смесь сливок и грибов в велюте с шампанским. Готовьте при очень слабом кипении 15 минут, при необходимости удаляя пленочку с поверхности.

Добавьте оставшееся шампанское, дайте соусу покипеть 2 минуты и выключите огонь. Постепенно добавляйте масло с фуа-гра, перемешивая соус деревянной ложкой. Приправьте солью и белым перцем и немедленно подавайте.

## соус из горчицы и белого вина

72

на 4 порции

Этот универсальный соус подойдет к припущенной или тушеной рыбе с плотной мякотью, запеченной в кокотнице домашней птице или другому белому мясу. Бульон выбирайте соответственно.

30 г сливочного масла  
80 г некрупных шампиньонов,  
тонко нарезать ломтиками  
60 г лука-шалота, мелко порубить  
щепотка порошка карри  
1 ст. л. коньяка или арманьяка  
200 мл сухого белого вина  
1 маленький букет гарни

200 мл рыбного (стр. 30)  
или куриного бульона (стр. 28)  
300 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
1 ч. л. порошка английской горчицы,  
развести в 1 ст. л. воды  
соль и свежемолотый черный перец  
2 ст. л. зернистой горчицы

Растопите сливочное масло в сотейнике, добавьте грибы и лук-шалот и нотомите 1 минуту. Вмешайте карри и коньяк, затем влейте белое вино. Доведите смесь до кипения, добавьте букет гарни и дайте покипеть, пока жидкость не уварится на одну треть.

Влейте бульон, дайте покипеть еще 5 минут, затем добавьте сливки и английскую горчицу. Готовьте, пока соус не станет настолько густым, чтобы обволакивать обратную сторону ложки.

Приправьте соус солью и перцем по вкусу и процедите через мелкое коническое сито. Добавьте зернистую горчицу. Теперь соус готов к подаче.







## немецкий соус (альманд)

74

на 6 порций

60 г лука-шалота, мелко порубить  
100 мл сухого белого вина  
10 горошин белого перца, раздавить  
1 букет гарни с веточкой чабера  
500 мл куриного бульона (стр. 28)  
100 г некрупных шампиньонов  
200 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
соль и свежемолотый белый перец

для лезона  
100 мл сливок для взбивания  
3 яичных желтка  
сок 1 лимона

Соедините лук-шалот, белое вино, раздавленные горошины перца и букет гарни в сотейнике. Доведите смесь до кипения на среднем огне и оставьте кипеть, пока вино не уварится на две трети.

Добавьте куриный бульон, нарезанные тонкими ломтиками грибы и уварите соус еще наполовину. Влейте сливки и дайте соусу покипеть 5 минут или пока он не загустеет настолько, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки.

Тем временем для лезона взбейте сливки до мягких пиков, вмешайте в них желтки и лимонный сок.

Влейте лезон в соус, тщательно взбивая венчиком. Сразу же выключите огонь, приправьте соус солью и перцем по вкусу и процедите через мелкое коническое сито. Подавайте немедленно.

Этот легкий шелковистый соус хорошо сочетается с припущенной домашней птицей, зобной железой и равиоли со шпинатом.

300 мл куриного бульона (стр. 28)  
или бульона от пот-о-фе  
150 свеженатертого хрена или 200 г  
консервированного хрена, хорошо отжать  
300 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
50 г свежего белого хлеба, корку срезать,  
мякиш нарезать мелкими кубиками  
1 яичный желток  
1 ч. л. порошка английской горчицы,  
развести в 1 ст. л. воды  
соль и свежемолотый белый перец

Поставьте на средний огонь небольшой сотейник, влейте в него бульон, добавьте хрен и кипятите, пока смесь не уварится на одну треть. Влейте сливки и готовьте при слабом кипении, пока соус не станет настолько густым, чтобы обволакивать обратную сторону ложки.

Перелейте соус в блендер и взбивайте 1 минуту (возможно, вам придется сделать это в два захода), затем процедите через мелкое коническое сито в чистый сотейник.

Добавьте в соус хлебные кубики и готовьте на медленном огне 10 минут, постоянно взбивая венчиком.

Выключите огонь, добавьте желток и горчицу и размешивайте несколько минут, чтобы соединить все компоненты. Затем энергично взбейте соус, чтобы он стал абсолютно однородным. По консистенции соус должен напоминать овсяную кашу.

Приправьте солью и перцем по вкусу и сразу же подавайте. Если вам нужно сохранить соус теплым, используйте водяную баню.

Этот легендарный соус братьев Ру особенно хорошо подавать с кроликом, пот-о-фе, тушеной говядиной, телячьим огузком и пашиной.



на 6 порций

Этот свежий, с кислинкой, соус идеально подавать с рыбными котлетами или жареными бараньими отбивными.

60 г щавеля  
30 г сливочного масла  
40 г лука-шалота, мелко порубить  
100 мл белого вина  
200 мл овощного бульона (стр. 33)  
200 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
соль и свежемолотый черный перец

Промойте щавель и удалите стебли. Сложите в стопку несколько листиков, заверните их как сигару и топко пашипкуйте. Повторите с остальным щавелем.

Растопите сливочное масло в глубокой сковороде, добавьте лук-шалот и потомите на медленном огне 30 секунд. Добавьте щавель и готовьте еще 1 минуту.

Влейте белое вино и овощной бульон, уварите жидкость на две трети. Добавьте сливки, дайте покипеть 2 минуты. Соус должен стать настолько густым, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки. Приправьте солью и перцем по вкусу и сразу же подавайте.

Несколько нарезанных листиков мяты, добавленных в соус перед самой подачей, усилят вкус щавеля и придадут соусу завершенность.

## соус с каперсами и анчоусами

78

на 8 порций

500 мл куриного велюте (стр. 66)

1 букет гарни с одной или двумя веточками  
чабера, по возможности

100 мл сухого белого вина

100 мл жирных сливок (не менее 33 %)

60 г масла с анчоусами (стр. 126)

соль и кайенский перец

30 г мелких каперсов (крупные порубите),  
хорошо слить

2 филе анчоуса, мелко порубить

Доведите куриный велюте до кипения, добавьте букет гарни и белое вино. Готовьте на медленном огне 10 минут.

Влейте сливки и готовьте еще 5 минут. Соус должен слегка обволакивать обратную сторону ложки. Если он недостаточно густой, увеличьте огонь и уваривайте его еще несколько минут.

Уменьшите огонь до минимума и постепенно добавляйте в соус масло из анчоусов. Процедите соус через мелкое кофемолочное сито в чистый сотейник и прогрейте на медленном огне. Приправьте кайенским перцем, добавьте каперсы и анчоусы. Попробуйте, при желании чуть посолите. Сразу же подавайте.

Этот соус обладает ярко выраженным вкусом и хорошо подходит к припущенной треске или камбале. Он также нейтрализует вкус субпродуктов, таких как зобная железа и рубец.

на 4 порции

Этот соус великолепен с тушеными рыбными стейками, например из тюрбо или камбалы. Если вы добавите ложку жидкости, в которой тушилась рыба, в соус, он станет еще более ароматным.

60 г лука-шалота, очень тонко нарезать  
 1 маленький букет гарни  
 4 ягоды можжевельника, раздавить  
 300 мл легкого светлого пива  
 200 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
 60 г сливочного масла  
 2 ч. л. мелко нарезанной петрушки  
 соль и свежемолотый черный перец

Поместите лук-шалот, можжевельник, букет гарни в сотейник, влейте пиво и доведите до кипения. Дайте покипеть на среднем огне, пока жидкость не уварится на две трети.

Влейте сливки и кипятите 5 минут, пока соус не загустеет настолько, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки. Если он слишком жидкий, готовьте его еще несколько минут.

Процедите соус через мелкое кофическое сито и венчиком вбейте в него охлажденное и нарезанное кубиками сливочное масло, добавляя его постепенно. В самом конце добавьте петрушку. Приправьте солью и перцем по вкусу.



Эти изысканные, маслянистые соусы настолько нежны и соблазнительны, что вам захочется есть их ложкой. Мой любимец — голландский соус. Поданный теплым, с приготовленной на пару, припущенной или жареной на гриле рыбой или со снаржей, он просто безупречен. Этот соус является основой для бешамельного (стр. 98) и других восхитительных соусов (стр. 97). Многие холодные соусы эмульсионного типа базируются на классическом майонезе, который разбавляется взбитыми сливками, йогуртом или фромаж фре (мягким кремообразным творогом). Знаменитые белые масляные соусы (бер блан) описаны в конце этой главы. Всегда используйте для них высококачественное белое вино или шампанское, без ярко выраженной кислотности. Если вы подаете бер блан с тушеной белой рыбой, например с тюрбо, вы можете заменить уксус, указанный в рецепте, на уксус из хереса. Теплые эмульсионные соусы очень нежны, их лучше всего готовить непосредственно перед подачей. Их нельзя повторно разогревать или держать теплыми на водяной бане более 20 минут — они потеряют свою замечательную легкую текстуру.

И, наконец, используйте только свежие или пастеризованные яйца, особенно если вы угощаете соусом беременную женщину, пожилых людей и детей.

# ЭМУЛЬСИОННЫЕ СОУСЫ





# майонез

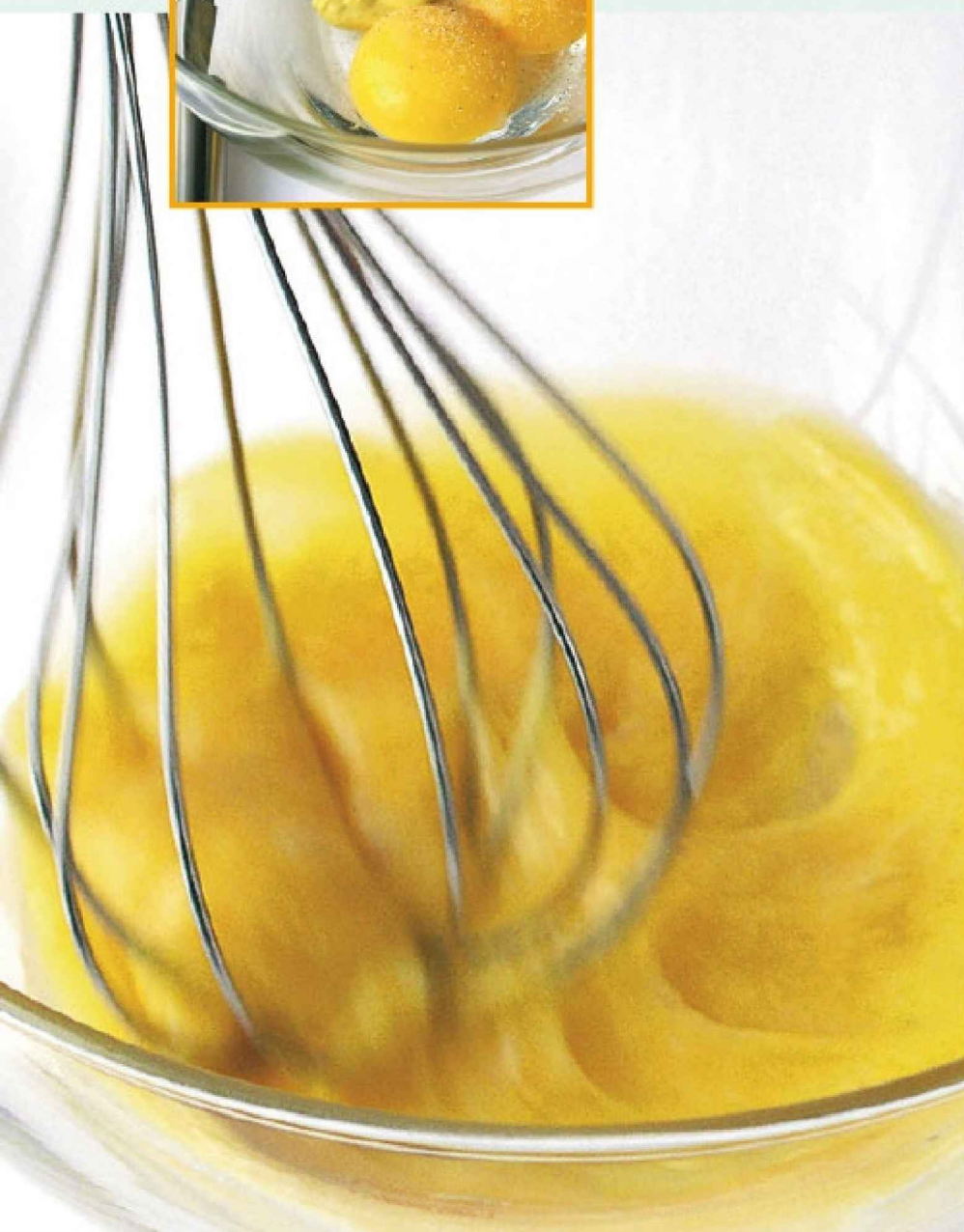
примерно на 300 мл

82

Майонез используется для многих целей, он особенно хорошо сочетается с рыбой и морепродуктами.



- 2 яичных желтка комнатной температуры
- 1 ст. л. острой дижонской горчицы
- соль и свежемолотый черный перец
- 250 мл арахисового масла  
(или треть оливкового и две трети арахисового)
- 2 ст. л. белого винного уксуса или лимонного сока



Постелите кухонное полотенце на рабочую поверхность, сверху поставьте миску. Положите в нее желтки, горчицу, немного соли и перца и размешайте венчиком.

Медленно, очень тонкой струйкой добавляйте масло, постоянно взбивая венчиком.

Чтобы сделать майонез более легким, добавьте в конце приготовления 50—100 г натурального йогурта или мягкого творога, 2 ст. л. крем-фреш или взбитых жирных сливок (не менее 33 %). Классический майонез является основой для многих других соусов (см. следующий разворот). Он может храниться в закрытом контейнере в холодном месте несколько часов.



Когда майонез начнет густеть, добавляйте масло небольшой струйкой, продолжая постоянно взбивать.

Когда все масло будет использовано, взбивайте майонез на большей скорости около 30 секунд — он должен стать густым. Добавьте уксус или лимонный сок, попробуйте и, при желании, приправьте.



**карри-майонез** Растворите 1 ст. л. порошка карри (по вкусу) в лимонном соке или уксусе, перед тем как добавить его в майонез. Приправьте и взбивайте соус 30 секунд. Такой майонез подходит к сырым овощам, овощной темпуре, вареным яйцам, холодной запеченной курице или плотной белой рыбе. На 4—6 порций

**томатный майонез** Приправьте готовый майонез 2—3 ст. л. уваренного кули из помидоров (стр. 163). На 4—6 порций

**коктейльный соус (баньярот)** Приправьте майонез 3 ст. л. томатного кетчупа, ½ ч. л. вустерширского соуса, 1 ст. л. коньяка (по желанию), 2 ст. л. жирных сливок (не менее 33 %), шестью каплями соуса табаско и соком ½ лимона. Тщательно взбейте, приправьте солью и перцем. Держите в холодильнике. Этот соус восхитителен с крабом, помидорами и огурцами, вареными яйцами или яйцами-пашот. На 6 порций

**соус аликанте** Мелко порубите бланшированную и промытую цедру 1 апельсина и добавьте в 1 порцию майонеза, приготовленного с 1 ст. л. лимонного и 1 ст. л. апельсинового сока (без уксуса). Приправьте паприкой по вкусу. Взбейте 2 яичных белка со щепоткой соли до твердых пиков и аккуратно соедините их с майонезом. Подавайте немедленно. Восхитительно с холодной спаржей. На 6 порций

**соус ремулад** Мелко порубите 40 г корнишонов, 20 г каперсов и 1 филе анчоуса. Лопаткой смешайте все ингредиенты с майонезом, добавив 1 ч. л. дижонской горчицы и по 1 ст. л. нарезанных петрушки, кервеля и эстрагона. Приправьте солью и перцем. Этот соус идеально подойдет к холодному мясному ассорти. На 6 порций

**соус из морских ежей** Раскройте при помощи ножниц 12 морских ежей, выскоблите содержимое, протрите через мелкое сито и смешайте с майонезом. Взбейте 100 мл жирных сливок и аккуратно соедините с майонезом вместе с 1 ст. л. ликера Гран-Марнье и шестью каплями соуса табаско. Посолите по вкусу. Этот соус подчеркивает вкус холодных ракообразных — омаров, крабов и лангустинов. На 6 порций

## соус грибиш

86

на 6 порций

Этот пикантный соус особенно хорошо подавать к холодной рыбе, ракообразным, копченой форели и яйцам, сваренным вкрутую.

4 сваренных вкрутую яйца  
(свежеприготовленных)

1 ч. л. острой дижонской горчицы

соль и свежемолотый черный перец

250 мл арахисового масла

1 ст. л. белого винного уксуса

30 г мелких каперсов, слить

(крупные порубить)

30 г корншонов, нарезать мелкими кубиками

2 ст. л. смеси трав ([стр. 12](#)), мелко нарезать

Отделите у вареных яиц белки от желтков. Соедините желтки, горчицу и немного соли с перцем в ступке и разотрите пестиком до получения гладкой пасты.

Влейте струйкой половину арахисового масла, тщательно перемешивая пестиком. Продолжая мешать, добавьте винный уксус, затем влейте плавкой струйкой оставшееся арахисовое масло.

Крупно порубите яичный белок. Добавьте его к соусу вместе с каперсами, корншопами и травами и перемешайте ложкой. Приправьте соус солью и перцем по вкусу.

180 г мякоти печеного картофеля  
2 желтка из сваренных вкрутую яиц  
4 зубчика чеснока, раздавить  
1 сырой яичный желток  
соль и кайенский перец  
200 мл оливкового масла  
щепотка нитей шафрана,  
настоять в 3 ст. л. кипятка

Протрите мякоть картофеля, а затем желтки через сито, переложите их в ступку вместе с чесноком, сырым желтком и щепоткой соли. Тщательно разотрите пестиком.

Теперь пачпите вливать оливковое масло топкой, по плавпой струйкой, не прекращая перемешивать смесь пестиком. После того как примерно половина масла соединится с соусом, добавьте пастойку шафрана, продолжая помешивать.

Постепенно влейте оставшееся масло, все время работая пестиком, чтобы получился однородный соус. Приправьте щедрой щепоткой кайенского перца и солью по вкусу.

Айоли прекрасно подходит к соленой треске, буйабесу (больше, чем традиционный соус руй), рыбным супам и овощам. Картофель не фигурирует в классическом рецепте, но мне нравится текстура, которую он придает соусу.

## соус тартар

на 6 порций

Соус тартар — классический аккомпанемент к жареной и приготовленной на гриле рыбе. Его также подают с холодной рыбой и морепродуктами.

3 желтка из сваренных вкрутую яиц  
соль и свежемолотый черный перец  
200 мл арахисового масла  
1 ст. л. винного уксуса или лимонного сока  
20 г репчатого лука, мелко порубить,  
    бланшировать, промыть и слить воду  
3 ст. л. майонеза (стр. 82)  
1 ст. л. шнитт-лука, нарезать

Положите желтки в ступку и разотрите их пестиком до получения однородной пасты. Приправьте солью и перцем, затем добавьте арахисовое масло, вливая его топкой струйкой, постоянно помешивая пестиком.

Добавьте уксус или лимонный сок, затем лук и майонез. Перемешайте с шнитт-луком, приправьте солью и перцем по вкусу.





## балканский соус (балканез)

89

на 6 порций

Это свежий, легкий и полезный соус, идеально подходит к холодным овощам, рыбе, морепродуктам и домашней птице.

1 желток из сваренного вкрутую яйца  
1 сырой яичный желток  
1 ст. л. острой дижонской горчицы  
300 г натурального йогурта  
щедрая щепотка порошка васаби  
или копченой паприки  
сок 1 лимона  
морская соль мелкого помола

Протрите вареный желток через мелкое сито в большую миску. Добавьте сырой желток и горчицу. Используя маленький венчик, тщательно смешайте ингредиенты.

Постепенно добавляйте йогурт, непрерывно взбивая венчиком, так же как при приготовлении майонеза, затем васаби или паприку, лимонный сок и соль по вкусу. Переложите соус в маленькую миску, накройте пищевой пленкой и храните в холодильнике не дольше трех дней.

Вместо васаби можно использовать свеженатертый хрен.

## медово-горчичный соус

90

---

на 6 порций

40 г жидкого меда (предпочтительно горного)  
125 г острой дижонской горчицы  
щедрая щепотка порошка английской горчицы  
½ ч. л. лимонного сока

Поместите все ингредиенты в блендер и взбивайте 2–3 минуты.

Впервые я познакомился с этим соусом несколько лет назад в отеле Capton Place в Сан-Франциско. Мне нравится подавать его к темпуре из кальмара или королевских креветок. Для этого соуса лучше использовать мед с ярко выраженным ароматом.



## зеленый соус

92

на 4 порции

Этот зеленый соус прекрасно подходит к холодной рыбе, такой как копченая форель или угорь. Хлорофилл можно добавить во многие другие холодные или горячие соусы, чтобы придать им уникальный травяной вкус.

1 порция майонеза (стр. 82)

соль и свежемолотый черный перец

для хлорофилла

200 г шпината, промыть, стебли удалить

10 г кервеля, промыть, стебли удалить

20 г петрушки, промыть, стебли удалить

10 г эстрагона, промыть, стебли удалить

10 г шнитт-лука

10 г лука-шалота, очистить и тонко нарезать  
немного арахисового масла (по желанию)

Для приготовления хлорофилла поместите шпинат, травы, лук-шалот и 350 мл воды в блендер и измельчайте на низкой скорости 1 минуту. Увеличьте скорость до средней и взбивайте еще 4 минуты.

Свободно пабросьте муслип на ситечко, зафиксируйте его резинкой. Перелейте травяное пюре на муслип и дайте ему медленно стечь. Через 10 минут соберите вместе края ткани и отожмите как можно больше жидкости. Выбросьте остатки зелени, промойте муслип холодной водой.

Поставьте ситечко на медленный огонь и доведите жидкость до слабого кипения, периодически мешая деревянной ложкой. Добавьте щепотку соли и, когда жидкость почти закипит, выключите огонь. Растяните муслип свободно над миской, закрепите как прежде, затем аккуратно, лопаткой, переложите на муслип содержимое ситечка. Оставьте процеживаться на 20 минут.

Используйте лопатку, чтобы соскрести мягкое зеленое пюре (хлорофилл) с поверхности муслипа, и переложите его в керамическую формочку. Оно может храниться в холодильнике несколько дней, если залить его тонким слоем арахисового масла.

Для приготовления зеленого соуса добавьте 1–2 ложки хлорофилла в майонез, по вкусу. Проверьте, достаточно ли соли и перца, и подавайте.



### соус венсан

Смешайте, используя венчик, ½ порции зеленого соуса и ½ порции соуса тартар (стр. 88).

Этот соус идеален с холодной припущенной семгой, хеком или тюрбо.

На 6 порций

# ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС

на 6 порций

94

Этот легкий, кремовый соус стал основой большого числа других соусов.



1 ст. л. белого винного уксуса  
1 ч. л. горошин белого перца, раздавить  
4 яичных желтка  
250 г сливочного масла, приготовить топленое масло (стр. 23) и охладить  
соль  
сок ½ лимона



В сотейнике из нержавеющей стали или меди с толстым дном смешайте винный уксус с 4 ст. л. холодной воды и раздавленным белым перцем. Кипятите, пока смесь не уварится на одну треть, затем дайте ей полностью остыть. Добавьте яичные желтки и размешайте венчиком.

Поставьте сотейник на очень медленный огонь, продолжая взбивать венчиком, и убедитесь, что венчик касается дна сотейника.

Голландский соус нужно подавать сразу после приготовления. Его можно хранить совсем недолго в закрытом контейнере, в теплом месте.

Медленно увеличьте огонь, чтобы соус постепенно загустел. Через 8—10 минут он станет гладким и кремовым. Не позволяйте температуре соуса подняться выше 65 °С.



Сняв соус с огня, но продолжая взбивать венчиком, плавной струйкой влейте еле теплое топленое масло. Посолите по вкусу. В последний момент вмешайте лимонный сок. При желании процедите соус через коническое сито, проложенное муслином.





**горчичный голландский соус** Взбейте 75 мл жирных сливок (не менее 33 %) до мягких пиков и добавьте в них 30 г порошка дижонской горчицы. Постепенно, венчиком, соедините горчичный крем с голландским соусом. Приправьте по вкусу и немедленно подавайте. Этот соус отлично подходит к семге и кабачкам. На 6 порций

**соус нуазет** Влейте в готовый голландский соус 50 г пенящегося сливочного масла нуазет (прогретого на среднем огне до светло-коричневого цвета). Этот нежный соус особенно хорош с рыбой. На 8 порций

**соус муслин** Взбейте 75 мл жирных сливок до мягких пиков и соедините их с голландским соусом перед подачей. Проверьте, достаточно ли соли и перца. Этот соус прекрасно подходит к рыбе или спарже. На 8 порций

**голландский соус с маслом из ракообразных** Приготовьте голландский соус, уменьшив количество топленого масла до 150 г, постепенно добавьте в соус 200 г ароматного масла (со [стр. 131](#) или [132](#)). Перемешайте с лимонным соком и 5 г мелко натертого имбиря. Слегка взбейте 50 мл жирных сливок с соком ½ лимона и добавьте в соус. Приправьте по вкусу и подавайте. Этот соус хорошо подходит к омару или треске. На 6 порций

**мальтийский соу** Срежьте цедру у одного большого апельсина. Бланшируйте цедру, промойте и мелко порубите. Выдавите сок и уварите его в маленькой кастрюльке на медленном огне на треть. Добавьте цедру и снимите кастрюлю с огня. Перед подачей смешайте с голландским соусом вместе с лимонным соком. Приправьте по вкусу и немедленно подавайте. Этот соус великолепен с брокколи или яйцами-пашот. На 6 порций

**голландский соус с горчицей и хреном** Смешайте 1 ст. л. порошка английской горчицы с 1 ст. л. холодной воды и добавьте в голландский соус вместе с 1 ст. л. натертого хрена. Приправьте по вкусу и подавайте. Этот соус хорошо пойдет с рыбой, яйцами-пашот и брокколи. На 6 порций

## беарнский соус (беарнез)

на 6 порций

Этот соус одинаково хорош как со стейком, приготовленным на гриле, так и с фондю из говядины. Его можно подать и самостоятельно, с ломтиком хлеба.

2 ст. л. белого винного уксуса  
3 ст. л. нарезанного эстрагона  
30 г лука-шалота, мелко нарезать  
10 горошин черного перца, раздавить  
4 яичных желтка  
250 г свежеприготовленного топленого масла  
(стр. 23), охладить до чуть теплого состояния  
соль и свежемолотый черный перец  
2 ст. л. нарезанного кервеля  
сок ½ лимона

В маленьком сотейнике с толстым дном соедините винный уксус, 2 ст. л. нарезанного эстрагона, лук-шалот и раздавленные горошины перца и медленно уварите наполовину. Остудите.

Добавьте желтки и 3 ст. л. холодной воды. Поставьте сотейник на медленный огонь и готовьте, постоянно взбивая смесь венчиком. Убедитесь, что венчик касается самого дна. По мере взбивания постепенно увеличьте огонь. Соус начнет густеть и станет кремовым через 8–10 минут. Не дайте ему нагреваться выше 65 °С.

Выключите огонь и постепенно добавьте топленое масло, не переставая помешивать. Приправьте солью и перцем по вкусу, затем протрите соус через мелкое кофическое сито. Добавьте оставшийся эстрагон, кервель и лимонный сок. Проверьте, достаточно ли соли и перца, и подавайте.

**соус шорон** В готовый беарнский соус добавьте 2 ст. л. хорошо уваренного кули из помидоров (стр. 163). Соус прекрасно подходит к рыбе в слоеном тесте.

**соус палуаз** Замените  $\frac{2}{3}$  эстрагона нарезанной мятой. Готовьте как беарнез, добавив эстрагон и 1 ст. л. мяты в начале приготовления. В конце добавьте кервель и оставшуюся мяту. Этот соус подходит к запеченной или жаренной на гриле баранине.



# руй

100

на 6 порций

250 г картофеля, очистить  
1 зубчик чеснока  
3 желтка из сваренных вкрутую яиц  
250 мл оливкового масла  
соль и свежемолотый белый перец  
щепотка нитей шафрана

Отварите или приготовьте на пару картофель, слейте воду и верните картофель в кастрюлю. Поставьте на средний огонь и перемешивайте несколько минут, чтобы он подсох.

Очистите зубчик чеснока, обваляйте его в соли мелкого помола и затем патрите им миску изнутри. Через мелкое сито протрите в миску сначала картофель, затем вареные желтки.

Тщательно перемешайте лопаткой, чтобы соединить все ингредиенты. Затем постепенно вмешайте оливковое масло до получения однородного соуса. Приправьте солью и перцем по вкусу и в конце добавьте шафран.

Руй традиционно подается к буйабесу, средиземноморским рыбным супам и бульонам из мидий. Передавайте его по кругу в соуснике, чтобы гости могли сами взять нужное количество. Если вы любитель чеснока, возьмите еще один зубчик, раздавите и добавьте его в готовый соус.

## сабайон из красного перца

101

на 4 порции

Этот соус прекрасно сочетается с рыбой, приготовленной на гриле, особенно с семгой, и такими овощами, как цветная капуста и брокколи. При желании овощной бульон можно заменить куриным или рыбным.

200 г красного сладкого перца  
200 мл овощного бульона (стр. 33)  
1 маленькая веточка тимьяна  
4 яичных желтка  
60 г сливочного масла, охладить  
и нарезать кубиками  
соль и свежемолотый черный перец

Разрежьте перец пополам, удалите плодоножку и семена. Крупно порубите мякоть, положите в маленькую кастрюлю, добавьте бульон и тимьян. Готовьте при слабом кипении 15 минут.

Перелейте содержимое кастрюли в блендер и взбивайте 1 минуту. Процедите готовую смесь через мелкое кофическое сито в маленький чистый сотейник и дайте остыть. Затем венчиком вбейте в него желтки. Поставьте сотейник с соусом на водяную баню или на очень медленный огонь и взбивайте сабайон венчиком до тягучей консистенции.

Вбейте в соус сливочное масло, добавляя его небольшими порциями. Приправьте солью и перцем по вкусу и немедленно подавайте.



## бер блан со сливками

102

на 6 порций

Как и любой белый масляный соус, этот соус нужно готовить с несоленым сливочным маслом лучшего качества. Простой и нежный, он великолепен с припущенной рыбой.

75 мл сухого белого вина

75 мл белого винного уксуса

60 г лука-шалота, мелко порубить

50 мл жирных сливок (не менее 33 %)

200 г сливочного масла, охладить

и нарезать кубиками

соль и свежемолотый белый перец

Поставьте на медленный огонь небольшой сотейник с толстым дном. Влейте белое вино и винный уксус, добавьте лук-шалот и уварите жидкость на две трети. Влейте сливки и снова уварите на одну треть.

Постепенно вбейте в соус сливочное масло. Очень важно, чтобы температура соуса не поднималась выше 90 °С — оно ни в коем случае не должно кипеть. Приправьте солью и перцем по вкусу и немедленно подавайте или, если необходимо, сохраняйте его теплым на водяной бане в течение нескольких минут.

**бер руж со сливками** Вы можете приготовить красную версию этого соуса, используя красный винный уксус вместо белого.

на 6 порций

Этот соус прекрасно подходит к припущенной курице или целой тушеной рыбе, например, к солнечнику или тюрбо.

50 мл уксуса из шампанского  
60 г лука-шалота, мелко порубить  
1 веточка тимьяна  
100 мл шампанского  
60 г некрупных шампиньонов,  
нарезать мелкими кубиками

250 г сливочного масла, охладить  
и нарезать кубиками  
соль и свежемолотый белый перец

Поставьте сотейник с толстым дном на медленный огонь, влейте уксус из шампанского, добавьте лук-шалот и тимьян и наполовину уварите жидкость. Добавьте шампанское и грибы и продолжайте готовить, пока жидкость снова не уварится наполовину. Извлеките тимьян.

Постепенно вбейте в соус сливочное масло. Очень важно, чтобы температура соуса не поднималась выше 90 °С — оп ни в коем случае не должен кипеть. Приправьте солью и перцем по вкусу и немедленно подавайте или, если необходимо, сохраняйте его теплым на водяной бане в течение нескольких минут.

## бер блан с сидром

104

на 6 порций

80 мл уксуса из сидра  
60 г лука-шалота, мелко порубить  
100 мл сладкого сидра  
50 г десертных яблок (желательно сорта Кокс),  
очистить и мелко натереть  
250 г сливочного масла, охладить  
и нарезать кубиками  
соль и свежемолотый белый перец

Поставьте маленький сотейник с толстым дном на медленный огонь. Влейте уксус, добавьте лук-шалот и уварите жидкость наполовину. Добавьте сидр и натертое яблоко и продолжайте готовить, пока жидкость не уварится на одну треть.

Постепенно вбейте в соус сливочное масло. Очень важно, чтобы температура соуса не поднималась выше 90 °С — он ни в коем случае не должен кипеть. Приправьте солью и перцем по вкусу и немедленно подавайте или, если необходимо, сохраняйте его теплым на водяной бане в течение нескольких минут.

Этот масляный соус великолепен с гребешками, приготовленными на гриле, тушеным тюрбо, припущенным морским языком или солнышком, запеченным в духовке.





Винегреты хороши всегда, особенно летом. Вкус винегрета можно разнообразить, добавив овощное пюре, американский соус или сок от жареного мяса или цыпленка. Свежие травы, особенно кервель, эстрагон и нетрушка, приносят яркую нотку — можете их смело использовать. Варьируйте заправки, чтобы сделать ваш салат более интересным. Растительные масла и укусы формируют основу всех винегретов (см. [стр. 109](#)); просто добавьте ваши любимые ингредиенты — горчицу, соевый соус, лимон, йогурт или сметану. Ароматизированное сливочное масло с целой налитрой привлекательных цветов стоит того, чтобы потрудиться над его приготовлением. Сформируйте масло в виде валика, заверните в жиронепроницаемую бумагу или пищевую пленку и дайте ему застыть в холодильнике. Затем нарежьте масло кружочками, по 30 г на человека, и положите его на горячие овощи, мясо или рыбу в конце приготовления. Мне нравится подавать поджаренные гренки, украшенные розочками из креветочного масла или масла с лангустинами, на закуску.

# **ВИНЕГРЕТЫ И АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ МАСЛА**



# ВИНЕГРЕТ

на 4 порции

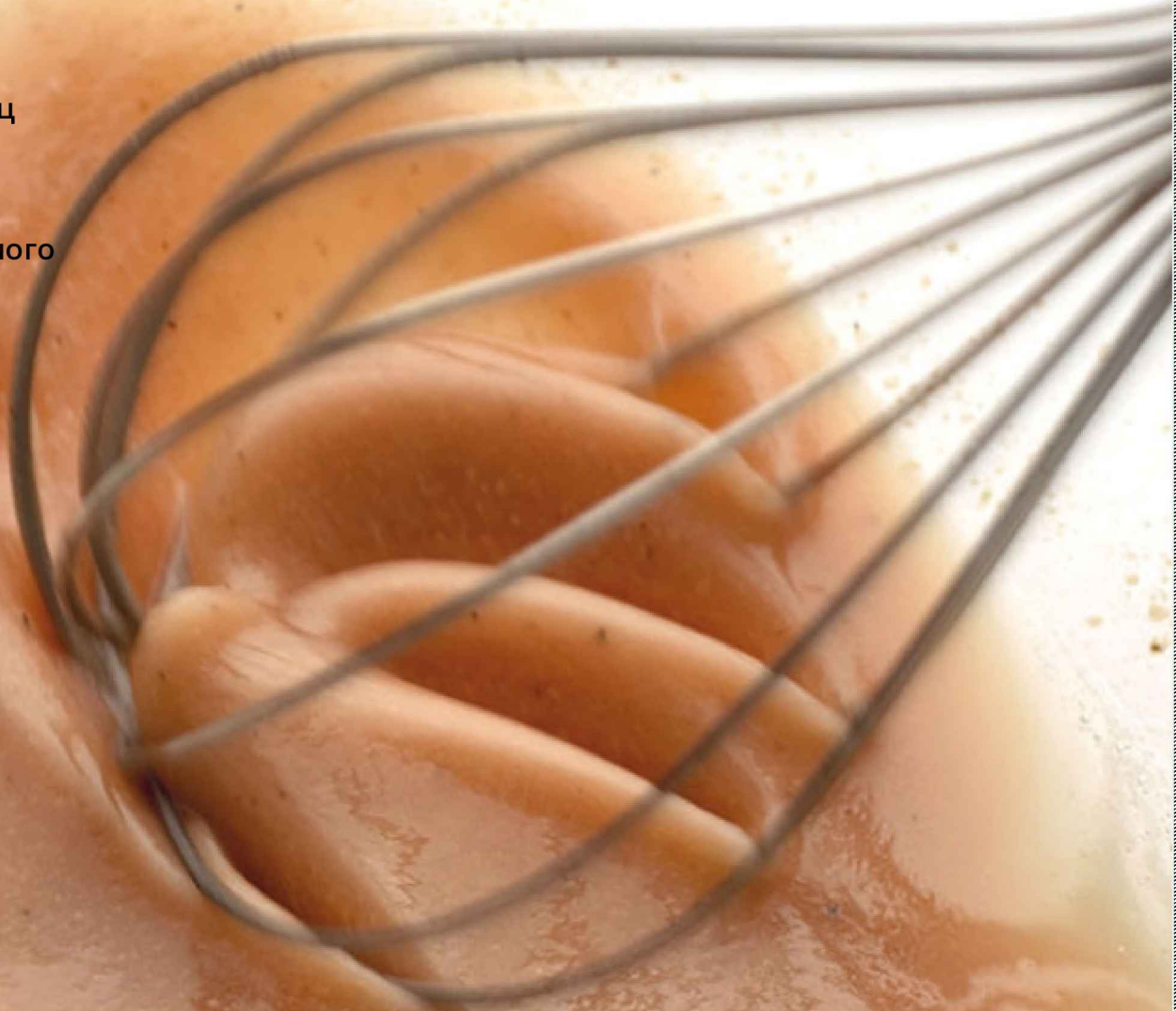
Это рецепт классического французского винегрета. У каждого свой вариант этого простого рецепта: кто-то добавляет щепотку сахара, кто-то немного чеснока или рубленого репчатого лука, а кто-то — сырой желток. Но все эти действия приводят к тому, что в традиционном смысле слова этот соус уже нельзя назвать настоящим винегретом.

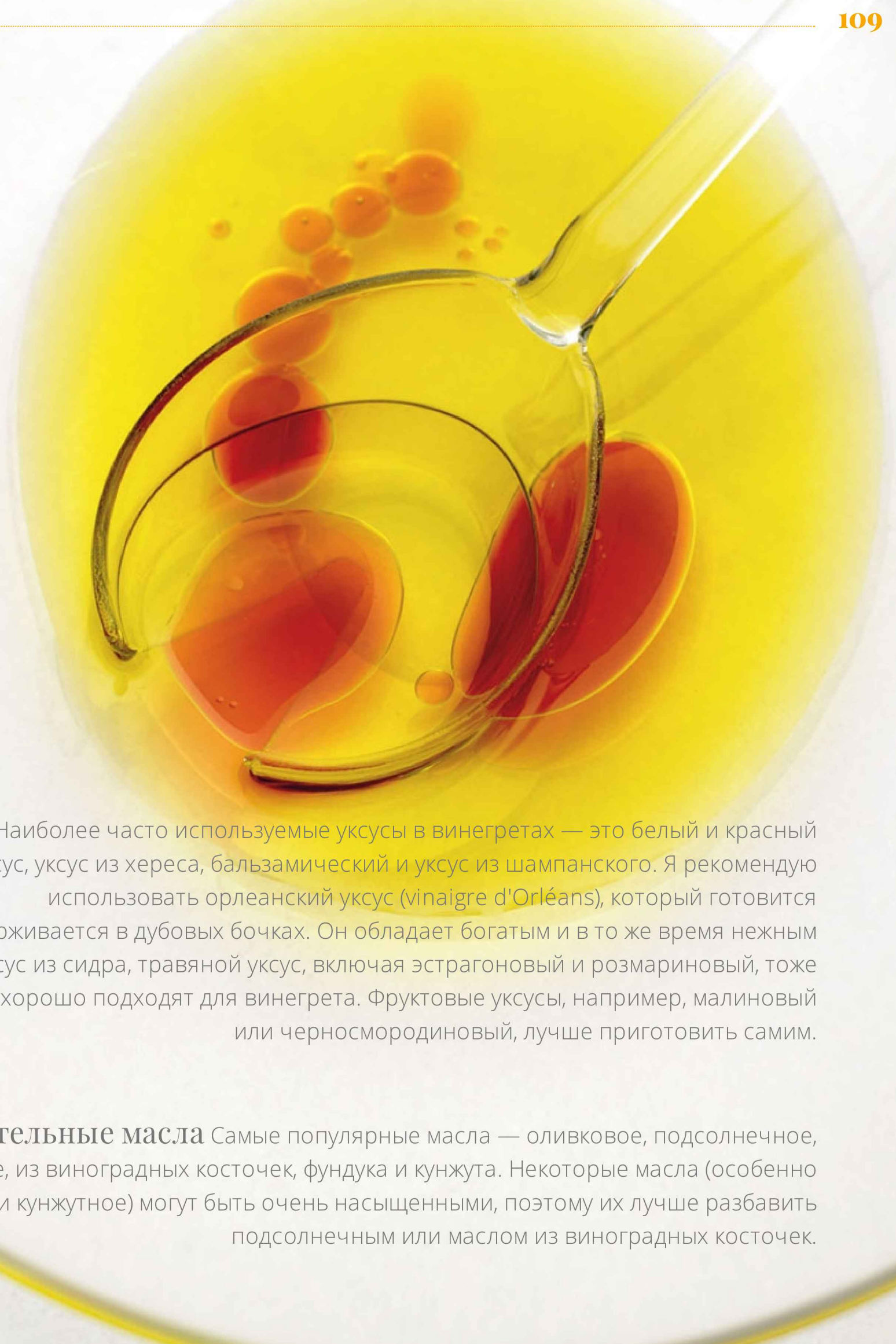
1 ч. л. острой дижонской горчицы  
соль и свежемолотый черный перец  
1 ст. л. красного или белого  
винного уксуса  
3 ст. л. арахисового или подсолнечного  
масла, или масла  
из виноградных косточек

Положите горчицу в миску, добавьте соль и перец по вкусу. Взбейте венчиком и затем, продолжая взбивать, влейте уксус.

В конце добавьте масло плавной струйкой, непрерывно взбивая соус венчиком. Снимите пробу и, при желании, добавьте соль, перец или несколько капель уксуса.

В закрытой бутылке винегрет можно хранить в холодильнике неделю.





**уксусы** Наиболее часто используемые уксусы в винегретах — это белый и красный винный уксус, уксус из хереса, бальзамический и уксус из шампанского. Я рекомендую использовать орлеанский уксус (*vinaigre d'Orléans*), который готовится и выдерживается в дубовых бочках. Он обладает богатым и в то же время нежным вкусом. Уксус из сидра, травяной уксус, включая эстрагоновый и розмариновый, тоже хорошо подходят для винегрета. Фруктовые уксусы, например, малиновый или черносмородиновый, лучше приготовить самим.

**растительные масла** Самые популярные масла — оливковое, подсолнечное, кукурузное, из виноградных косточек, фундука и кунжута. Некоторые масла (особенно ореховое и кунжутное) могут быть очень насыщенными, поэтому их лучше разбавить подсолнечным или маслом из виноградных косточек.

## разновидности винегрета

110

---

**тайский винегрет с лимонным сорго** Смешайте в миске мелко порубленный стебель лимонного сорго длиной 4 см, 15 г мелко нарезанных листиков кинзы, 10 г мелко нарезанного шнитт-лука, 2 ст. л. тайского рыбного соуса, 1 ч. л. соевого соуса, 200 мл подсолнечного масла и 75 мл рисового винного уксуса. Тщательно взбейте и приправьте по вкусу. Накройте и настаивайте 2 часа. Подавайте его к хрустящим листьям салата и рисовой лапше. На 10 порций

**базиликовый винегрет** Взбейте в блендере в течение 30 секунд 6 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. красного винного уксуса, 15 г листиков базилика, 1 зубчик чеснока, 30 г лука-шалота и ½ спелого помидора. Приправьте по вкусу. Используйте этот винегрет с пастой, зеленой фасолью и картофельным салатом. На 6 порций

**лимонный винегрет с мятой** В миске взбейте мелко натертую лимонную цедру и сок 2 лимонов с 6 ст. л. арахисового масла, солью и перцем по вкусу. Перед подачей добавьте 6 ст. л. мелко нарезанных листиков мяты. Этот винегрет идеально подходит к водяному крессу, натертой моркови или теплому салату из цветной капусты. На 6 порций

**шафрановый винегрет** В маленьком сотейнике нагрейте 3 ст. л. белого винного уксуса, добавьте щедрую щепотку нитей шафрана, выключите огонь и настаивайте, пока смесь не остынет. Венчиком вбейте в уксус 6 ст. л. арахисового масла, 1 ст. л. кунжутного масла, 1 ч. л. соевого соуса, соль и кайенский перец по вкусу. Это отличная заправка для гребешков и салатов с нежными листьями. На 6 порций

**томатный винегрет** Влейте в миску 150 мл томатного сока (в идеале свежесжатого из очень спелых помидоров) и добавьте по 50 мл оливкового масла и уксуса из хереса, 5 г нарезанных листиков базилика или кинзы, немного соли и кайенского перца. Перемешайте и храните в холодильнике до использования, но не более 48 часов. Отличная заправка к пасте или рисовому салату. На 6 порций



**огуречный винегрет** При помощи картофелечистки очистите 250 г огурцов, разрежьте вдоль пополам, удалите семена и нарежьте тонкими ломтиками, в идеале — используя шинковку. Поместите огурцы в миску, добавьте 60 г мелко порубленного лука-шалота, по 1 ч. л. нарезанных шнитт-лука, эстрагона, петрушки (или кервеля), 6 ст. л. оливкового масла и 2 ст. л. рисового винного уксуса. Размешайте, приправьте по вкусу и накройте пищевой пленкой. Этот винегрет прекрасен летом в сочетании с вареной зеленой фасолью или тонко нарезанными шампиньонами. На 4 порции

**винегрет с рокфором** В миске взбейте 3 ст. л. масла фундука, 3 ст. л. подсолнечного масла, 2 ст. л. эстрагонового уксуса, 50 г мелко покрошенного сыра рокфор, 1 ч. л. нарезанных листиков эстрагона, несколько капель вустерширского соуса, соль и перец по вкусу. Эта заправка хороша с горьковатыми салатными листьями, такими как листья одуванчика, фризе и эскариоль, или теплой вареной французской фасолью. На 6 порций

**винегрет с пармезаном** В миске смешайте 1 ч. л. порошка английской горчицы с 2 ст. л. уксуса из шампанского, затем венчиком вбейте в нее 6 ст. л. жирных сливок (не менее 33%), 30 г свеженатертого пармезана и 1 ст. л. нарезанного шнитт-лука. Приправьте по вкусу и, при желании, разбавьте небольшим количеством теплой воды. Этот винегрет подойдет к сырому цикорию, шпинату или грибам. На 6 порций



**трюфельный винегрет** Смешайте 6 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. красного винного уксуса, 60 г мелко порубленного черного трюфеля, ½ мелко нарезанного зубчика чеснока и 1 измельченное филе анчоуса (предварительно промытое). Приправьте по вкусу и добавьте перед подачей 2 протертых через сито или мелко порубленных вареных желтка. Подавайте с салатом фризе или эскарпиль, теплым молодым картофелем, пастой или слегка отваренным молодым луком-пореем. На 6 порций

**винегрет с анчоусами** Нагрейте в кастрюльке 3 ст. л. оливкового масла до 50 °С, добавьте 1 измельченный зубчик чеснока и настаивайте 30 секунд. Влейте 75 мл овощного бульона (стр. 33) и нагрейте до 50—60 °С. Выключите огонь, добавьте 3 мелко порубленных филе анчоуса, 6 мелко порубленных зеленых оливок, 2 ст. л. бальзамического уксуса и перец по вкусу. Полейте теплым винегретом жареную барабульку, леща, окуня или отваренные артишоки. На 6 порций

**винегрет с маслом из ракообразных** Взбейте в миске 100 мл масла из ракообразных (стр. 124) с 1 ст. л. зернистой горчицы, соком 1 лимона и 1 ст. л. нарезанных листиков эстрагона. Приправьте по вкусу. Подавайте к свежеприготовленной лапше с морепродуктами или омару. На 6 порций

**заправка «Цезарь»** Тщательно взбейте венчиком 1 яичный желток, ⅓ ч. л. дижонской горчицы, 1 ст. л. лимонного сока и ⅓ раздавленного зубчика чеснока. Добавьте 1 ст. л. анчоусной эссенции, затем постепенно вбейте 75 мл арахисового масла. Добавьте 30 г свеженатертого пармезана и разбавьте 2 ст. л. воды. Приправьте перцем по вкусу. Эту классическую заправку хорошо подать к хрустящим салатным листикам. На 6 порций

**низкокалорийный винегрет** Смешайте 1 ч. л. зернистой горчицы, сок 2 лимонов, 120 мл томатного сока (желательно свежавыжатого), 25 г мелко порубленного репчатого лука и 2 ст. л. оливкового масла. Приправьте по вкусу. Добавьте 1 ст. л. нарезанных листиков базилика или эстрагона перед подачей. На 6 порций

## ЦИТРУСОВЫЙ ВИНЕГРЕТ

114

на 6 порций

тонко срезанная цедра и сок 1 апельсина  
тонко срезанная цедра и сок 1 лимона  
1 ст. л. мелкого сахара  
1 ч. л. дижонской горчицы  
соль и свежемолотый черный перец  
6 ст. л. арахисового масла  
1 ст. л. мелко порубленной петрушки

Нарежьте цедру цитрусовых тонкой соломкой. Бланшируйте ее по отдельности в кастрюле с кипящей водой в течение 1 минуты, затем слейте воду и отожмите.

Соедините апельсиновую цедру, сок и сахар в маленьком сотейнике и медленно нагревайте, чтобы сахар растворился. Киньте на медленном огне, пока жидкость не уварится на две трети, затем снимите сотейник с огня и отставьте в сторону.

Взбейте в миске горчицу, лимонный сок, соль и перец по вкусу. Влейте арахисовое масло, а затем уваренный апельсиновый сок с цедрой. Перед самой подачей добавьте цедру лимона и петрушку.

Этот винегрет хорош с любым салатом, особенно с зимними салатными листьями, такими как эскариоль, цикорий, фризе и радикьо.

Запеченный чеснок обладает мягким вкусом и хорошо усваивается. Этот нежный винегрет прекрасно подойдет к салатам с ярким вкусом. Количество чеснока можно варьировать.

пригоршня поваренной соли крупного помола  
6 неочищенных крупных зубчиков чеснока  
2 ст. л. бальзамического уксуса  
соль и свежемолотый черный перец  
3 ст. л. арахисового масла  
3 ст. л. масла фундука  
1 ст. л. нарезанного шнитт-лука

Разогрейте духовку до 180 °С. Распределите соль по дну маленького противня, сверху положите зубчики чеснока и запекайте в течение 10 минут. Чтобы проверить готовность чеснока, проткните один зубчик кончиком ножа.

Вилкой выдавите мякоть из кожуры каждого зубчика на чистую тарелку.

Переложите полученное чесночное пюре в миску, добавьте бальзамический уксус, соль и перец по вкусу и тщательно перемешайте. Затем венчиком вбейте в соус арахисовое масло и масло фундука. Перед самой подачей добавьте нарезанный шнитт-лук.

## ароматизированный уксус

---

Уксус, ароматизированный травами и различными вкусовыми добавками, придает особую изюминку салатным заправкам. Мои рекомендации по вкусовым добавкам и их количеству на 500 мл белого или красного винного уксуса (в идеале орлеанского) приведены ниже:

**уксус с луком-шалотом** 100 г молодого лука-шалота очистить, бланшировать 1 минуту и промыть холодной водой.

**чесночный уксус** 120 г целых зубчиков чеснока очистить, бланшировать 30 секунд и промыть холодной водой.

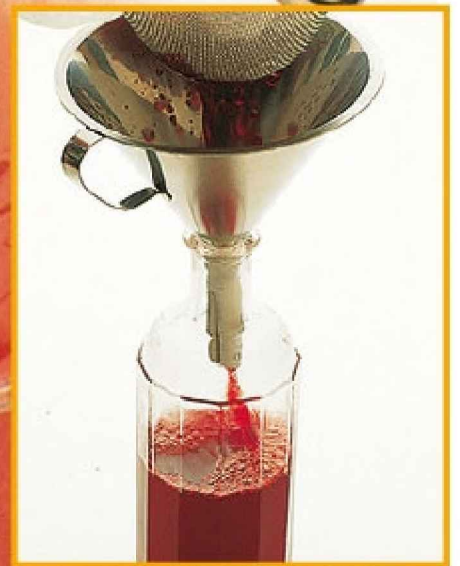
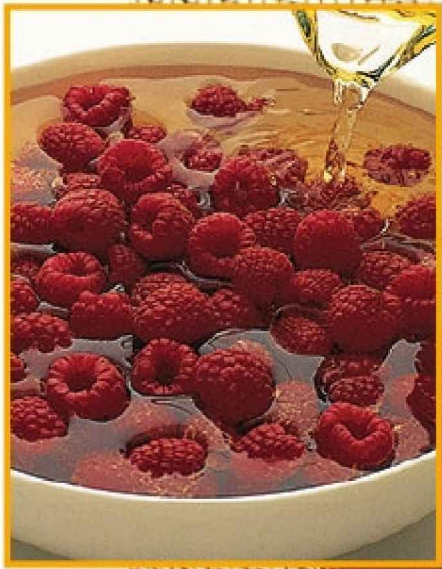
**розмариновый уксус** 3 веточки розмарина бланшировать 1 минуту и промыть холодной водой.

**эстрагоновый уксус** 40 г веточек эстрагона бланшировать 30 секунд и промыть холодной водой.

Тщательно просушите выбранные вами ингредиенты при помощи бумажного кухонного полотенца, затем поместите их в стерилизованную бутылку объемом 500 мл. Влейте уксус через воронку так, чтобы осталось место лишь для обычной или откидной пробки. Перед тем как закупорить бутылку обычной пробкой (она должна быть новой) положите ее в кипящую воду на 2 минуты, затем промойте холодной водой и просушите полотенцем. В качестве альтернативного варианта можете использовать бутылки с откидной пробкой. Оставьте минимум на 2 месяца, чтобы дать уксусу настояться.

**Примечание** Если вы хотите сократить период настаивания уксуса, можете довести его до кипения в сотейнике и затем слегка теплым влить в бутылку с вкусовыми добавками. Такой уксус будет готов к использованию гораздо раньше, приблизительно через 2 недели после приготовления. Он дольше хранится, но вкус его немного слабее.





примерно на 1 литр

Используйте этот уксус как заправку к салатам из морепродуктов, спарже, артишокам и сырым овощам или деглазируйте им соки от жареного или запеченного красного мяса и дичи для усиления вкуса соуса.

1,5 кг очень спелой малины,  
ежевика или черной смородины  
1,25 литра белого винного уксуса  
130 г гранулированного сахара  
200 мл водки или коньяка

Положите половину ягод в неметаллическую миску и влейте белый уксус, убедившись, что ягоды полностью в него погружены. Накройте миску кухонным полотенцем или чистой пленкой и поставьте в прохладное место на 24 часа. Это первое вымачивание.

Процедите вымоченные ягоды через мелкое сито в чистую миску, слегка надавливая обратной стороной половника, но при этом не продавливая мякоть через сито. Добавьте оставшиеся ягоды к процеженному соку, накройте и оставьте вымачиваться на 24 часа.

Процедите ягоды через мелкое сито в огнеупорную миску или в верхнюю часть кастрюли-наварки, слегка надавливая половником, как и прежде, затем добавьте сахар и алкоголь и дождитесь, когда сахар растворится. Поставьте емкость на кастрюлю с горячей водой и доведите воду до кипения. Уменьшите огонь и варите уксус в течение часа, периодически снимая пену и, при необходимости, добавляя воду в водяную баню. Уксус должен сохранять температуру 90 °С в течение всего процесса.

Перелейте уксус в неметаллическую миску и остудите в прохладном месте. Процедите в стерилизованную бутылку при помощи воронки и конического сита, простеленного муслином, и закройте пробкой. Уксус можно хранить в холодильнике 3 недели.

**ПРИМЕЧАНИЕ** Если ягоды не очень сладкие, увеличьте количество сахара на 10—15 %. Количество готового уксуса зависит от количества сока в ягодах (оно может варьироваться в пределах 30 %).





Лучше всего готовить ароматизированные масла в небольших количествах (по 200—300 мл за раз), — открытая бутылка хранится в холодильнике максимум неделю. Важно использовать чистые бутылки со стерилизованными пробками. Я заправляю ароматизированным маслом различные салаты, а также смазываю им мясо или рыбу перед приготовлением на гриле или барбекю. Таким маслом можно также ароматизировать майонез.

Чтобы приготовить 200—300 мл ароматизированного растительного масла, используйте светлое оливковое масло с фруктовым ароматом, а также арахисовое, подсолнечное или масло из виноградных косточек:

**апельсиновое или лимонное масло** Снимите цедру с трех апельсинов или лимонов и высушите ее в духовке при 110 °С в течение 24 часов.

**масло с чили** Добавьте три сушеных перца чили сорта халапеньо или серрано.

**масло с травами** Используйте по 10 г промытых и высушенных веточек эстрагона, петрушки и шнитт-лука. Если вы собираете свежую зелень в своем саду, всегда делайте это ранним утром и никогда не собирайте ее после дождя.

**чесночное масло** Добавьте 40 г свежих, неочищенных зубчиков чеснока (зубчики должны быть сухими).

Нагрейте выбранное масло в сотейнике, пока оно не достигнет 120 °С (но не выше) по показаниям кулинарного термометра (чтобы уничтожить потенциально вредные бактерии). Снимите сотейник с огня, добавьте выбранные вами ароматизаторы, накройте крышкой и остужайте до комнатной температуры.

Процедите готовое масло через мелкое коническое сито или воронку, простеленную муслином, в маленькие бутылки. Закройте их обычной или откидной пробкой и храните в холодильнике до четырех недель. Открыв бутылку, используйте масло в течение недели.

## МАСЛО С ШНИТТ-ЛУКОМ

122

---

на 500 мл

Сбрызните этим маслом рыбу, приготовленную на гриле, или добавьте немного масла в винегрет, чтобы обогатить его ярким вкусом шнитт-лука.

500 мл оливкового масла

50 г шнитт-лука, нарезать

В сотейнике нагрейте оливковое масло примерно до 80 °С, добавьте шнитт-лук и накройте крышкой. Сразу же выключите огонь и оставьте масло остывать.

Взбейте остывшее масло в блендере в течение 30 секунд, затем процедите его через мелкое коническое сито, перелейте в чистую бутылку и закупорьте ее пробкой.

В прохладном темном месте это ароматизированное масло может храниться несколько дней.



## масло из ракообразных

124

примерно на 1 литр

Это ароматное масло — одно из моих любимейших. Оно великолепно в качестве заправки к салатам с морепродуктами или с теплой спаржей.

1 кг лангустинов или речных раков,  
отваренных в подсоленной воде  
½ головки чеснока (не очищать)  
1 веточка тимьяна  
2 лавровых листа  
1 маленький пучок эстрагона

1 ч. л. горошин белого перца  
½ ч. л. семян кориандра  
около 1 литра арахисового  
или оливкового масла  
соль (для стерилизации)

Разогрейте духовку до 120 °С. Удалите глаза у ракообразных, отделите головы, клешни и хвосты. (Сохраните хвосты для гарнирования рыбы или для подачи в салате.) Кружно порубите головы и клешни шеф-ножом, положите их в противень для запекания и отправьте сушиться в духовку на 3 часа.

Переложите высушенные головы и клешни в стерилизованную 1—1,5-литровую стеклянную банку вместе с чесноком, травами, горошинами перца и семенами кориандра. Нанолните банку маслом, не долив 2 см до края, и аккуратно закройте крышкой с металлическим зажимом.

Для стерилизации масла вам понадобится сотейник высотой как минимум с вашу банку. Оберните дно и стороны банки фольгой, чтобы защитить стекло. Поставьте банку в сотейник и влейте в него сильно подсоленную воду (300 г соли на литр воды) — вода должна доходить до уровня масла, не выше. Доведите воду до кипения на сильном огне и кипятите 35—45 минут, в зависимости от размера банки.

После стерилизации дайте маслу полностью остыть и поставьте в холодильник минимум на 8 дней перед тем, как его использовать. Так масло может храниться до 4 недель. Открыв масло, профильтруйте его от осадка и перелейте в бутылку. Храните в холодильнике и используйте в течение недели.

500 мл оливкового масла  
50 г неострого свежего красного чили,  
мелко порубить  
1 веточка тимьяна  
1 лавровый лист  
1 неочищенный зубчик чеснока

В сотейнике нагрейте оливковое масло примерно до 120 °С, добавьте чили, травы, чеснок и накройте крышкой. Сразу же выключите огонь и оставьте масло остывать.

Затем процедите масло через мелкое коническое сито, перелейте в стерилизованную бутылку и закупорьте ее пробкой. В прохладном, темном месте это ароматизированное масло может храниться до двух недель. Открытое масло используйте в течение недели.

Это острое пикантное масло хорошо дополнит пиццу, пасту и вегетарианские блюда.

## масло метрдотель

126

примерно на 175 г

Это классическое, многими любимое масло прекрасно дополнит приготовленное на гриле мясо или рыбу.

150 г размягченного сливочного масла

20 г петрушки, нарезать

сок ½ лимона

соль

щедрая щепотка кайенского перца

или свежемолотый черный перец

Положите сливочное масло в миску. Смешайте его с петрушкой и лимонным соком. Приправьте по вкусу солью и перцем.

При помощи нищевой вилки сформируйте из масла один или два цилиндра, оберните их вилкой и охладите или заморозьте до надобности.

**масло с хреном** Разотрите пестиком в ступке 50 г свеженатертого хрена, постепенно добавляя 150 г сливочного масла. Пластиковым скребком протрите масло через решето и приправьте по вкусу. Храните, как описано выше. Подавайте к белому мясу или используйте в конце приготовления соуса альбер (стр. 75) или бешамель (стр. 56). На 200 г

**масло с анчоусами** Смешайте 50 г филе анчоусов и 150 г размягченного сливочного масла в кухонном комбайне. Приправьте по вкусу. Храните масло, как описано выше. Подавайте с рыбой или на ломтиках поджаренного хлеба. На 180 г

**икорное масло** Смешайте 60 г икры (желательно прессованной) с 150 г размягченного сливочного масла. Используя пластиковый скребок, протрите масло через решето, приправьте солью и перцем по вкусу и используйте в тот же день. Это масло великолепно на филе морского языка или солнечника, приготовленных на гриле. На 200 г



## разновидности ароматизированных сливочных масел

---

**фисташковое масло** Разотрите пестиком в ступке 100 г очищенных фисташек с 1 ст. л. воды или измельчите в кухонном комбайне. Смешайте с 150 г размягченного сливочного масла, приправьте по вкусу и пластиковым скребком протрите масло через решето. При помощи пищевой пленки сформируйте из масла один или два цилиндра, оберните пленкой и охладите или заморозьте. Великолепно с курицей-гриль, в соусе сотерн с фисташками (стр. 178) или голландском соусе (стр. 94). На 250 г

**масло с рокфором** Раскрошите 100 г рокфора, деревянной ложкой смешайте его с 150 г размягченного сливочного масла. Взбейте в блендере или, используя пластиковый скребок, протрите масло через решето. Приправьте перцем по вкусу. Сформируйте, оберните и храните, как в предыдущем рецепте. На 250 г

**масло с козьим сыром** Нарежьте 150 г мягкого или полутвердого козьего сыра, разотрите пестиком в ступке или тщательно измельчите в блендере с 150 г размягченного сливочного масла. Пластиковым скребком протрите масло через решето. Сформируйте, оберните и храните, как описано выше. Положите кусочек этого масла на телячий или куриный эскалоп, приготовленный на гриле, или подайте к пасте с базиликом или петрушкой. На 300 г

**масло с фуа-гра** Смешайте деревянной ложкой 100 г размягченного сливочного масла, 100 г утиного или гусиного фуа-гра и 2 ст. л. арманьяка или коньяка, приправьте по вкусу. Измельчите в блендере или протрите масло через решето пластиковым скребком. Сформируйте, оберните и храните, как описано выше. Подавайте на ломтиках поджаренного хлеба, к стейку, приготовленному на гриле, или добавьте в соусы альманд (стр. 74), перигю (стр. 210) или соус с портвейном (стр. 229). На 200 г

**масло для барбекю** Смешайте 150 г размягченного сливочного масла с 1 ст. л. соуса чили, 1 ст. л. жидкого меда и 1 ст. л. лимонного сока. В конце добавьте 10 г нарезанных листиков мяты и приправьте по вкусу. Храните при комнатной температуре. Перед самой подачей смажьте этим маслом мясо, жаренное на барбекю. На 175 г







150 г очень свежих розовых  
или коричневых креветок  
150 г размягченного сливочного масла  
кайенский перец (по желанию)

Промойте креветки в холодной воде, если есть икра, не удаляйте ее. Слейте воду и просушите креветки кухонным полотенцем.

Поместите креветки в блендер вместе со сливочным маслом и щепоткой кайенского перца для остроты, если хотите. Измельчайте около трех минут, периодически соскребая креветки со стенок блендера, чтобы получить полностью однородную массу. Можете использовать ступку и пестик вместо блендера.

Используя ластиковый скребок, протрите масло через решето, чтобы избавиться от креветочных панцирей. При помощи пищевой пленки сформируйте из масла один или два цилиндра, оберните пленкой и охладите или заморозьте до необходимости.

Это ароматное масло прекрасно сочетается с жареной или приготовленной на гриле рыбой. Им можно обогатить любой рыбный соус, а можно намазать на ломтики поджаренного хлеба и подать в качестве закуски.

## масло с лангустинами

132

примерно на 450 г

Мне нравится обогащать рыбные соусы этим маслом. Его можно также подать в качестве закуски — намажьте масло на ломтики поджаренного хлеба и украсьте хвостами лангустинов.

50 г сливочного масла, предпочтительно топленого (стр. 23)  
1 маленькая морковь, мелко порубить  
1 средняя луковица, мелко порубить  
12 речных раков или лангустинов (предпочтительно живых)  
5 ст. л. коньяка или арманьяка

200 мл белого вина  
1 маленький букет гарни  
2 щепотки кайенского перца  
соль и свежемолотый черный перец  
около 250 г размягченного сливочного масла (75 % от веса сваренных голов и клешней ракообразных)

Растопите топленое масло в глубокой сковороде. Добавьте морковь и лук и потемните до мягкости. Шумовкой переложите овощи в миску, оставив масло в сковороде.

Добавьте ракообразных в сковороду и жарьте на сильном огне 2 минуты. Влейте коньяк и подождите. Когда пламя погаснет, влейте белое вино. Добавьте приготовленные овощи, букет гарни, немного кайенского перца, маленькую щепотку соли и готовьте на медленном огне 10 минут. Переложите содержимое сковороды в миску и остудите.

Для приготовления ароматизированного масла отделите хвосты от голов у ракообразных. Хвосты сохраните для других целей (возможно, для канане или салата). Соберите вместе головы и клешни и извлеките из них кремовую мякоть. Взвесьте мякоть. Положите ее в кухонный процессор или блендер с количеством сливочного масла, равным 75 % от веса мякоти, и добавьте порубленные овощи. Взбивайте до состояния пюре.

Используя ластиковый скребок, протрите масло через решето и приправьте солью и перцем по вкусу. При помощи пищевой пленки сформируйте из масла один или два цилиндра, оберните пленкой и охладите или заморозьте до необходимости.

примерно на 200 г

Намажьте это масло на ломтики поджаренного хлеба и подайте с припущенной рыбой или добавьте в соусы, например, в голландский (стр. 94), бешамель (стр. 56) или дьявольский соус (стр. 220), чтобы усилить их вкус и цвет.

**170 г размягченного сливочного масла**

**60 г красного сладкого перца,**

**мякоть мелко порубить**

**1 веточка тимьяна**

**соль и свежемолотый черный перец**

Растопите 20 г сливочного масла в сотейнике, добавьте порубленный перец и тимьян. Потомите 5 минут на медленном огне и остудите. Извлеките тимьян.

Деревянной ложкой смешайте остывший красный перец с оставшимся размягченным маслом. Приправьте солью и перцем по вкусу. Используя пластиковый скребок, протрите смесь через решето или взбейте в блендере. При помощи нищевой пленки сформируйте из масла один или два цилиндра, оберните пленкой, охладите или заморозьте до надобности.

**масло с паприкой** Растопите 20 г сливочного масла в сотейнике, добавьте 30 г мелко порубленного репчатого лука и потомите 2 минуты на медленном огне. Остудите и смешайте с 150 г размягченного масла. Добавьте  $\frac{1}{2}$  — 1 ст. л. паприки, соль и перец по вкусу. Взбейте в блендере или протрите смесь через решето пластиковым скребком. Храните масло, как описано выше. Подавайте с приготовленными на гриле эскалопами из телятины, индейки или курицы. На 180 г

**масло с карри** Готовьте аналогично маслу с паприкой, увеличив вдвое количество лука и масла, в котором он томится, и заменив паприку 1—2 ст. л. порошка карри. Потомите 1 минуту на медленном огне и на этом этапе добавьте карри к луку. Это масло великолепно со свинными отбивными, индейкой или телятиной. На 180 г

Сальса родом из Мексики, но испанцы, индейцы и другие народности добавили ей волшебных ноток и сделали этот освежающий соус известным по всему миру. Соусы сальса яркие и красочные. Их легко готовить, они стимулируют и возбуждают аппетит. Есть множество разновидностей сальсы, но все они обладают ярко выраженным вкусом и правильным балансом трав и специй. Мне нравится подавать сальсу летом, когда есть выбор свежих ингредиентов, вкус и цвет которых гармонирует друг с другом. Сальсу лучше готовить за несколько часов до подачи. Однако, если в ее состав входит авокадо, оно должно быть добавлено непосредственно перед подачей, иначе мякоть потемнеет, и ее вкус испортится. В эту главу вошли также рецепты соблазнительных пикантных соусов, которые прекрасно дополнят блюда из пасты, супы, рыбу и белое мясо. Особенно хочу отметить соус буа будрап (стр. 147), который я часто подаю к припущенной семге или жареной курице.

## **Сальса и другие пикантные соусы**



# сальса из красных перцев

Я люблю подавать эту сальсу со спагетти или макаронами, она также хорошо пойдет в качестве закуски на ломтиках поджаренного хлеба.

4 красных сладких перца  
2 маленьких желтых сладких перца (по желанию)  
2 лука-шалота, мелко порубить  
2 маленьких веточки тимьяна,  
только листики, порубить  
10—12 листиков базилика, нарезать  
соль и свежемолотый черный перец  
125 мл оливкового масла  
сок 2 лимонов



Слегка смажьте перцы маслом. Зажарьте их на гриле (в идеале на барбекю или в духовке в режиме гриль), пока кожица не почернеет и не вздуется.

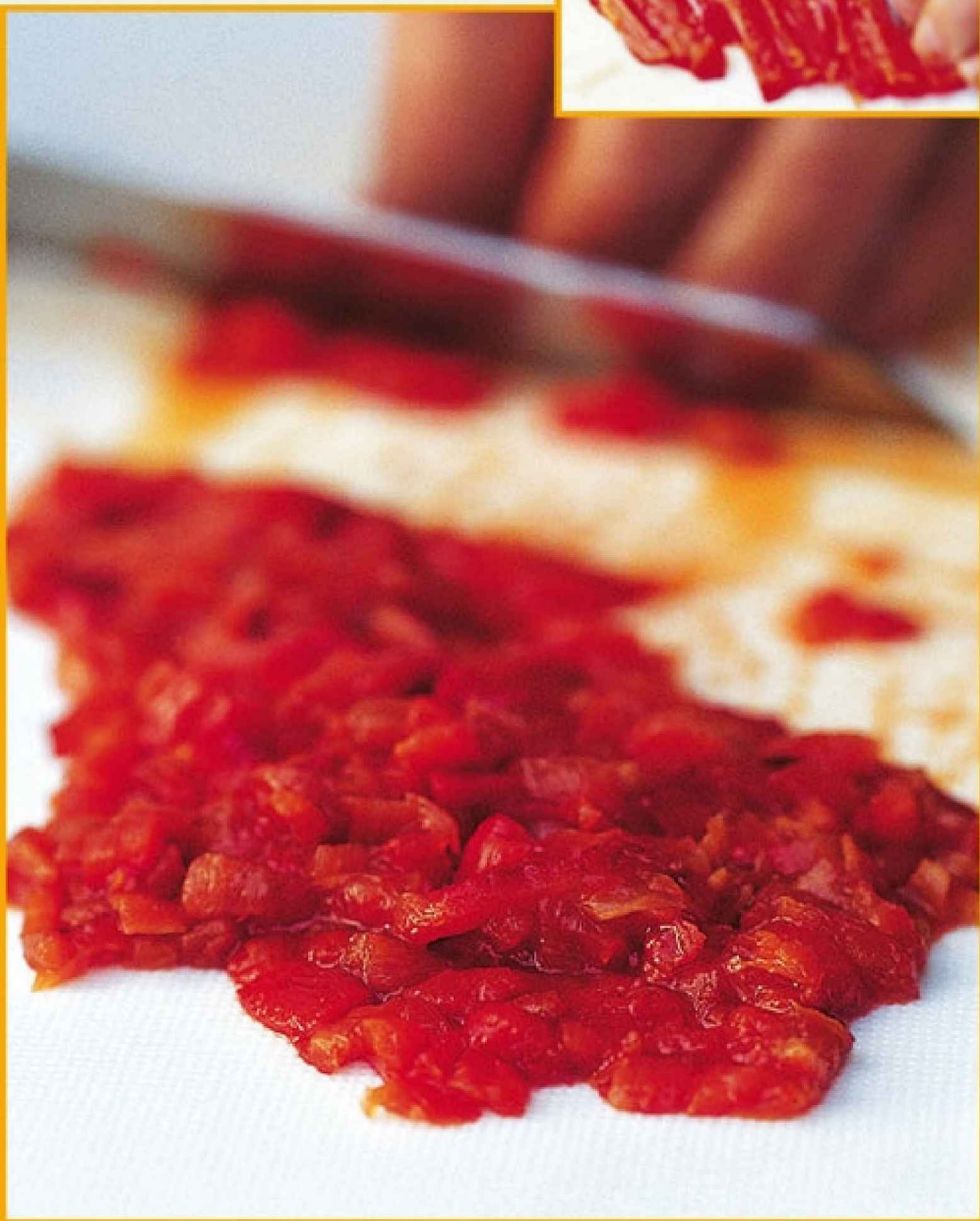
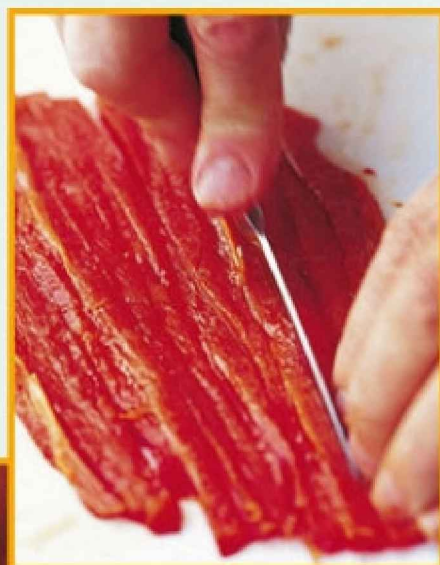


Опустите обуглившиеся перцы в миску с ледяной водой, чтобы быстро их охладить, затем достаньте и снимите кожицу. Разрежьте перцы пополам, удалите плодоножку, семена и внутренние белые перегородки.



Подавайте эту сальсу немедленно или накройте пищевой пленкой и храните в холодильнике до 48 часов.

Разрежьте перцы на длинные тонкие полоски. Если вы используете желтые перцы, отложите их в сторону, чтобы позже добавить в сальсу цветные нотки.



Порубите красные перцы как можно мельче и положите в миску. Текстура должна быть почти как у пюре.

Добавьте лук-шалот, тимьян и базилик, приправьте солью и перцем по вкусу. Влейте оливковое масло и лимонный сок. Аккуратно перемешайте с полосками желтого перца (если используете). Попробуйте и, при желании, дополнительно приправьте.

## сальса с травами

---

на 6 порций

Эта сальса хорошо подходит к пасте с грибной начинкой, такой как тортеллини или капеллетти. Ее также можно подать на закуску, с приготовленной на пару цветной капустой или фасолью, или с тунцом, обжаренным на гриле.

1 картофель, около 60 г  
60 г смеси трав (эстрагон, кервель и петрушка),  
нарезать  
40 мл уксуса из хереса  
120 мл оливкового масла

сок 1 лимона  
30 г зеленого лука, мелко порубить  
1 ст. л. крупнозернистой горчицы  
(предпочтительно месской)  
соль и свежемолотый черный перец

Отварите картофель в мундире, очистите от кожуры и протрите через механическое сито для протирания овощей с крупной насадкой или продавите через картофельный пресс в миску.

Добавьте все остальные ингредиенты, хорошо перемешайте и приправьте солью и перцем по вкусу.

### сальса с зелеными оливками и лимоном

Отварите картофель и подготовьте его как в рецепте выше. Соедините его в миске с одним очищенным от кожуры и пленок лимоном, разделенным на сегменты (только мякоть), соком 2 лимонов, щепоткой нитей шафрана, настоянных в 1 ст. л. теплой воды.

Добавьте 12 мелко порубленных оливок, 1 ст. л. нарезанной петрушки, 30 г мелко порубленного зеленого лука и 100 мл оливкового масла. Приправьте солью и перцем по вкусу. Подавайте как аккомпанемент к тартару из семги, холодной припущенной рыбе или ломтикам сырых овощей. На 6 порций





## сальса с помидорами и базиликом

141

на 6 порций

Эта нежная сальса отлично сочетается с морепродуктами, слегка поджаренными на барбекю, и рыбой. Ее также хорошо подать к холодной курице или телятине.

200 г очень спелых помидоров  
3 ст. л. маленьких каперсов в уксусе,  
промыть и хорошо процедить  
50 г черных оливок, удалить косточки,  
мелко порубить  
150 мл оливкового масла  
сок 1 лимона  
соль и крупномолотый белый перец  
20 г нарезанных листиков базилика

Очистите помидоры от кожицы, удалите семена, порубите мякоть и поместите в большую миску. Добавьте все остальные ингредиенты кроме базилика, приправьте солью и перцем по вкусу. Размешайте ложкой.

Накройте крышкой и оставьте на час, чтобы все ароматы смешались.

Примерно за 30 минут до подачи добавьте базилик и перемешайте. Подавайте сальсу комнатной температуры.

Если вы предпочитаете более грубую текстуру сальсы, не очищайте помидоры от кожицы.

## ананасовая сальса с кинзой

142

на 4 порции

Эта очень вкусная сальса прекрасно подходит к блюдам, приготовленным на барбекю, например, к свиным ребрышкам или колбаскам, утиной грудке или рыбе-меч. Ее лучше всего подавать чуть теплой, поэтому приготовьте ее как минимум за час до подачи.

**1 ст. л. мягкого коричневого сахара**

**300 г очищенного ананаса, жесткую сердцевину  
удалить, нарезать кубиками размером 1 см**

**½ красного чили серрано, мелко порубить**

**1 ст. л. пасты самбал оелек**

**1 ч. л. сока лайма**

**2 ст. л. нарезанных листиков кинзы**

**маленькая щепотка соли**

Поставьте сковороду с антипригарным покрытием на средний огонь и насыньте в нее сахар. Как только сахар растает и практически карамелизуется, добавьте порубленный кубиками ананас. Готовьте ананас, помешивая каждую минуту деревянной лопаткой, пока он слегка не карамелизуется, около 4—5 минут.

Переложите ананас в большую миску, добавьте чили, самбал оелек, сок лайма и кинзу. Как следует перемешайте ложкой и добавьте немного соли.

Накройте миску пищевой пленкой и отставьте в сторону до подачи.

Не все любят свежую кинзу. В этом случае советую положить в сальсу лишь половину от указанного в рецепте количества кинзы, а остальную половину подать отдельно в небольшой чашке. Половину кинзы можно также заменить порубленной петрушкой.



## тропическая сальса

144

на 6 порций

100 г очищенного манго, косточку удалить,  
нарезать мелкими кубиками

100 г очищенного ананаса, жесткую сердцевину  
удалить, нарезать мелкими кубиками

1 очень спелый киви, очистить от кожицы,  
нарезать мелкими кубиками

1 маленькая луковица, желательно красная,  
около 60 г, мелко порубить

½ красного чили серрано, мелко порубить

1 ст. л. нарезанных листиков кинзы

1 ст. л. сока лайма

2 ст. л. масла из виноградных косточек  
или другого масла с нейтральным вкусом

Аккуратно смешайте все ингредиенты в большой миске. Накройте пищевой пленкой и оставьте как минимум на 2 часа перед подачей.

Я рекомендую подавать эту сальсу с целой рыбой, обжаренной на гриле, такой как сибас, лещ или барабулька. Приготовьте рыбу, отделите филе от костей, выложите на него сальсу и подавайте через 5—10 минут. Просто великолепно.



Я подаю этот соус с приготовленным на пару филе барабульки или сибаса, со свежей пастой. Особенно хорошо он пойдет с капеллетти, наполненными омаром или другими морепродуктами.

**80 г помидоров**

**200 мл оливкового масла**

**сок 1 лимона**

**2 ст. л. нарезанных листиков базилика**

**1 ст. л. нарезанных листиков кервеля**

**1 зубчик чеснока, мелко порубить**

**6 семян кориандра, раздавить**

**соль и свежемолотый черный перец**

Очистите от кожицы помидоры, удалите семена, порубите мякоть кубиками и поместите в миску вместе с оливковым маслом, лимонным соком, травами, чесноком и семенами кориандра. Аккуратно перемешайте, приправьте солью и перцем по вкусу.

Перед самой подачей слегка нагрейте соус, примерно до 30–40 °С.



300 мл арахисового масла  
50 мл винного уксуса  
соль и свежемолотый черный перец  
150 г томатного кетчупа  
1 ч. л. вустерширского соуса  
5 капель соуса табаско  
100 г лука-шалота, порубить  
5 г кервеля, мелко нарезать  
5 г шнитт-лука, мелко нарезать  
20 г эстрагона, мелко нарезать

Соедините арахисовое масло и винный уксус в миске. Добавьте щепотку соли и три раза проверните мельничку с перцем над миской. Перемешайте маленьким венчиком до получения эмульсии.

Добавьте кетчун, вустерширский соус, соус табаско, лук-шалот и нарезанные травы. Перемешайте, попробуйте и добавьте соли и перца при необходимости.

Соус готов к подаче, но он также может храниться в холодильнике в герметичном контейнере в течение трех дней. Перед подачей согретьте его до комнатной температуры.

Отличный аккомпанемент к жареной курице или цыпленку.  
Этот соус также хорошо пойдет с припущенной семгой или форелью. Добавьте его непосредственно перед подачей

## ЙОГУРТОВЫЙ СОУС

---

на 6 порций

Этот освежающий соус быстро готовится и прекрасно сочетается с холодными овощами, рыбой и сваренными вкрутую яйцами.

600 мл натурального йогурта

100 г майонеза (стр. 82)

2 ст. л. нарезанных трав, на ваш выбор

(кервель, петрушка, шнитт-лук, эстрагон и т. д.)

1 средний помидор

(предпочтительно сорт Марманд)

соль

маленькая щепотка кайенского перца

или 4 капли соуса табаско

Тщательно смешайте йогурт и майонез, затем добавьте травы.

Очистите помидор от кожицы, семена удалите, порубите мякоть кубиками и добавьте к соусу. Перемешайте, приправьте солью и кайенским перцем по вкусу. Теперь соус готов к подаче.

Пикантный, ароматный вкус писту волшебным образом усиливает вкус средиземноморских супов, пасты и рыбы, приготовленной на пару.

4 зубчика чеснока, разрезать пополам  
соль и свежемолотый черный перец  
20 г листиков базилика  
100 г пармезана, натереть  
150 мл оливкового масла

В маленькой ступке разотрите в пюре чеснок с добавлением щепотки соли (или используйте маленький блендер). Добавьте базилик и разотрите все вместе в однородную массу. Добавьте пармезан.

Теперь тонкой, но главной струйкой влейте оливковое масло, постоянно перемешивая венчиком, как будто вы готовите майонез. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Используйте писту немедленно или переложите в миску и накройте пищевой пленкой. Оно простоит в холодильнике несколько дней.



**ПЕСТО** Чтобы приготовить более густое и насыщенное песто, одновременно с базиликом добавьте 30 г обжаренных кедровых орешков. Подавайте с ризотто или пастой.

На 6 порций

## соус с имбирем и чили для сашими

150

на 8 порций

Для сашими очень важно использовать свежайших семгу и тунца. Нарезьте рыбу ромбами толщиной около 5 мм, разложите на тарелке и подавайте с соусом. Превосходно!

- 1 ст. л. натертого свежего корня имбиря
- 2 ст. л. зеленого лука
- 1 красный чили серрано
- 2 ст. л. темного соевого соуса
- 1 ст. л. светлого соевого соуса
- 1 ст. л. неочищенного тростникового сахара
- 2 ст. л. куриного бульона (стр. 28)
- 1 ст. л. кунжутного масла
- 2 ст. л. арахисового масла

Нарежьте тонкой соломкой зеленый лук и чили. Положите все ингредиенты, кроме масел, в миску. В маленькой сковороде нагрейте оба масла до 80—100 °С (проверить температуру можно, бросив в сковороду кусочек хлеба — он должен зашинеть), затем вылейте его поверх ингредиентов в миске, перемешивая вилкой.

Хорошо перемешайте, накройте миску пищевой пленкой и настаивайте соус как минимум 20 минут перед подачей.

Иногда я отдельно подаю к соусу листья кинзы и нарезанный тонкой соломкой чили.



Соусы кули — легкие, нежные и ароматные. Иногда я ловлю себя на том, что ноедаю их ложкой сразу носле нриготовления. Также они очень нитательны. Чтобы нриготовить более легкий овощной кули, там, где но реценту требуются сливки, замените их небольшим количеством крем-фреш или мягкого кремообразного творога. Добавьте одно из двух в конце нриготовления соуса и кинятите не больше минуты. Томатный и овощной кули одинаково хороши как зимой, так и летом. Они отлично сочетаются с нриготовленным на гриле или нрипущенным мясом и рыбой. Кули следует готовить незадолго до нодачи — только так можно сохранить их интенсивный и яркий цвет. Если вы нриготовили кули немного заранее, то нрогрейте его новторно на водяной бане, чтобы сохранить однородную и бархатистую текстуру. Мои внуки частенько нросят нриготовить для них кули, особенно с белыми грибами, они любят смешивать его с настой. И, должен нризнать, небезосновательно... блюдо из насты нриобретает совершенно новый вкус.

**ОВОЩНЫЕ КУЛИ**





# огуречный кули

на 6 порций

154

Этот освежающий кули хорошо сочетается с холодной припущенной рыбой, копченой семгой, холодными омлетами или салатами с пастой.



1 огурец

1 маленький красный чили, семена удалить, крупно нарезать

4—5 веточек петрушки, крупно порубить

6 листиков шалфея, крупно порубить

50 мл оливкового масла

свежевыжатый лимонный сок, по вкусу

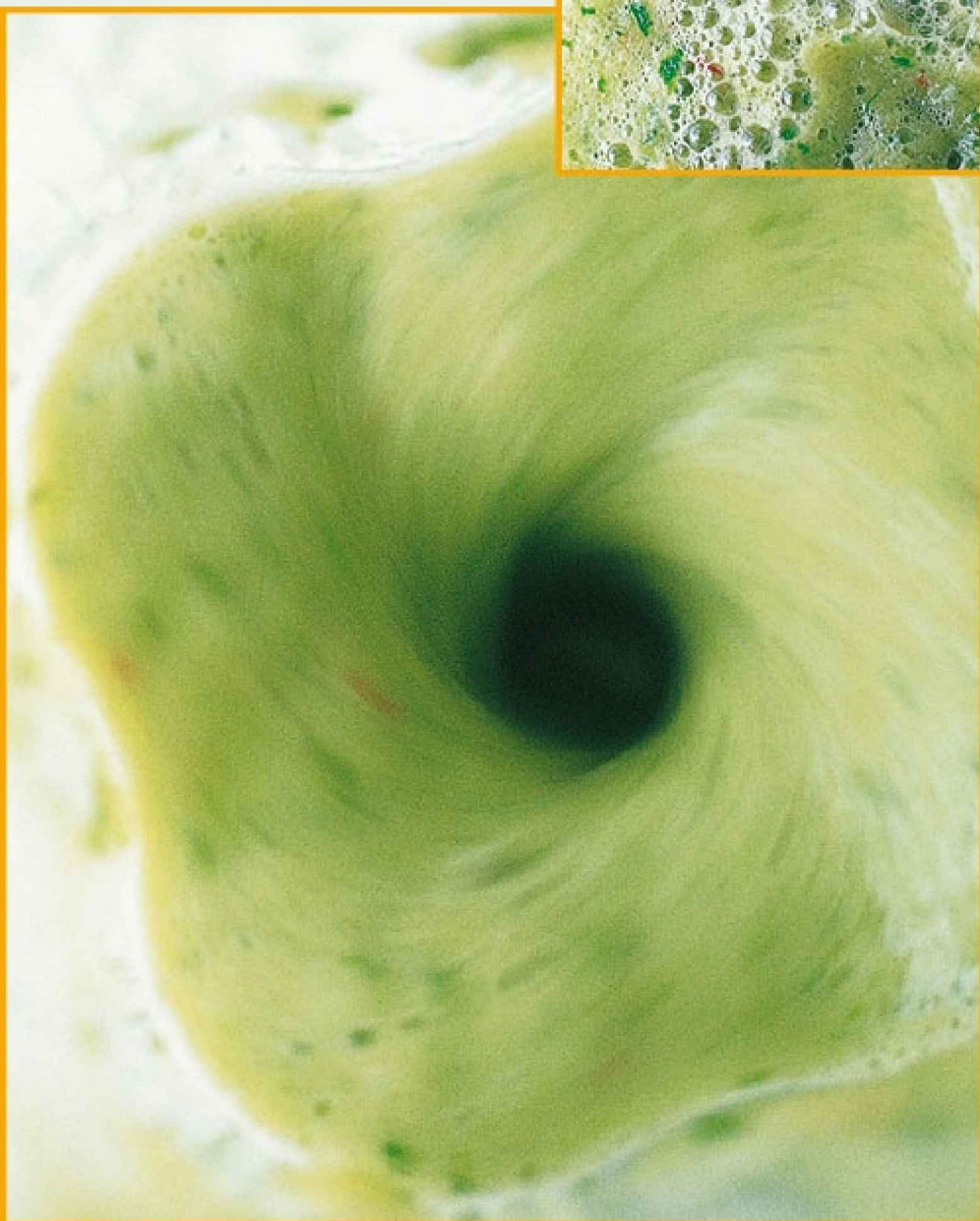
соль и свежемолотый черный перец



Огурец очистите и разрежьте вдоль пополам, семена удалите. Нарежьте огурец крупными кусками и поместите их в блендер.

Добавьте в блендер чили (не забудьте после этого помыть руки) и измельчайте смесь в течение 1 минуты, пока она не станет однородной.

Добавьте в блендер шалфей и петрушку и измельчайте еще одну минуту.



Влейте оливковое масло и щедрую порцию лимонного сока. Взбивайте в блендере около двух минут.

Перелейте кули в миску. Попробуйте и приправьте солью и перцем. При желании добавьте еще немного лимонного сока. Накройте миску и храните в холодильнике до подачи.



Этот кули может храниться в холодильнике до 48 часов. Перед подачей перемешайте соус маленьким венчиком.

## Кули из спаржи

156

на 6 порций

Это восхитительный и очень легкий кули. В самый последний момент я добавляю несколько верхушек спаржи и подаю его с нежной копченой рыбой или овощной лазаньей.

350 г стеблей спаржи (предпочтительно молодой)

соль и свежемолотый черный перец

50 г сливочного масла

80 г лука-шалота, порубить

1 веточка тимьяна

300 мл куриного бульона (стр. 28) или воды

300 мл жирных сливок (не менее 33 %)

1 ч. л. соевого соуса (по желанию)

Зачистите стебли спаржи при помощи овощечистки. Отрежьте верхушки и бланшируйте их в кипящей подсоленной воде 1 минуту. Важно, чтобы они оставались хрустящими. Ополосните холодной водой, воду слейте и отложите верхушки в сторону. Стебли спаржи порубите и оставьте сырыми.

Растопите сливочное масло в сотейнике с толстым дном. Добавьте порубленные стебли спаржи, лук-шалот и потемните 5 минут. Добавьте тимьян, куриный бульон и готовьте на среднем огне 15 минут.

Влейте сливки, увеличьте огонь до сильного и уварите кули на одну треть. Взбивайте соус блендером в течение трех минут, затем процедите его через мелкое кофическое сито. Приправьте солью и перцем по вкусу и добавьте, при желании, соевый соус.

Сохраняйте соус теплым и подавайте как можно скорее. Перед самой подачей добавьте в кули бланшированные верхушки спаржи.

## сливочный кули из сельдерея

157

на 4—6 порций

Превосходное сопровождение к холодной припущенной рыбе.

360 г корня сельдерея, очистить  
и нарезать кубиками  
соль и свежемолотый черный перец  
300 мл жирных сливок (не менее 33 %)

Отварите сельдерей в кастрюле с кипящей подсоленной водой до мягкости. Тщательно сцедите воду и поместите сельдерей в блендер.

Добавьте 100 мл сливок, и измельчите до однородного пюре. Переложите содержимое в миску и остудите, перемешивая время от времени.

При помощи венчика, аккуратно вмешайте оставшиеся сливки. Приправьте кули солью и перцем по вкусу и держите в холодильнике.

**сливочный кули из моркови** Вместо корня сельдерея  
используйте морковь.

**сливочный кули из гороха** Замените корень сельдерея на 500 г  
лущеного свежего горошка.

## кули из лука-порей с шафраном и укропом

---

на 6 порций

Это один из моих любимых кули. Он отлично подходит к рыбе с плотной мякотью, такой как камбала, морской черт и тюрбо, или же к морепродуктам — лангустинам и гребешкам.

400 г молодого лука-порей, только белая часть  
50 г сливочного масла  
300 мл куриного (стр. 28)  
или овощного бульона (стр. 33)

2 маленькие щепотки нитей шафрана  
300 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
соль и свежемолотый черный перец  
1 ст. л. порубленного укропа

Разрежьте лук-порей вдоль па две части, тщательно промойте холодной водой и нарежьте топкими ломтиками. Блапшируйте его 2 минуты в кипящей воде, затем ополосните холодной водой. Слейте всю воду без остатка.

Растопите в сотейнике сливочное масло, добавьте лук-порей и потомите па медленном огне 10 минут. Добавьте бульон, пити шафрапа и готовьте па среднем огне около 10 минут. Влейте сливки и дайте покипеть 5 минут.

Перелейте содержимое сотейника в блендер и взбивайте в течение двух минут.

Процедите кули через мелкое копическое сито и приправьте солью и перцем по вкусу.

Сохраняйте кули теплым или прогрейте па медленном огне перед подачей. В самый последний момент добавьте укроп.

Куриный бульон можно заменить овощным.



## баклажановый кули

---

на 8 порций

1 маленький баклажан, около 300 г  
1 средний помидор, около 100 г  
3 ст. л. оливкового масла  
60 г лука-шалота, порубить  
½ ч. л. мелко порубленного чеснока  
1 ч. л. листиков тимьяна  
100 мл куриного бульона (стр. 28)  
или овощного бульона (стр. 33)  
соль и свежемолотый черный перец  
сок 1 лимона

У баклажапа удалите плодоножку, промойте его в холодной воде и тщательно просушите. Нарежьте баклажап маленькими кубиками. С помидора снимите кожицу, удалите семена и мелко порубите мякоть.

В сотейнике разогрейте оливковое масло на медленном огне и добавьте лук-шалот. Готовьте 1 минуту и всыпьте кубики баклажапа. Увеличьте огонь и готовьте до тех пор, пока баклажапы не размягчатся. Периодически перемешивайте.

Добавьте порубленный помидор, чеснок и тимьян и продолжайте готовить еще 5 минут. Влейте бульон и варите на медленном огне 15 минут.

Переложите содержимое сотейника в блендер и измельчайте в течение 5 минут. Процедите кули через мелкое кофическое сито, приправьте солью и перцем по вкусу. Прямо перед подачей добавьте лимонный сок.

Этот восхитительный кули превосходно сочетается с бараньими отбивными, куриными грудками или с зажаренными на гриле перепелками.







750 г очень спелых помидоров  
(предпочтительно сорта Марманд)  
150 мл оливкового масла  
2 зубчика чеснока, раздавить  
60 г лука-шалота, мелко порубить  
1 маленький букет гарни  
(положите побольше веточек тимьяна)  
1 ст. л. томатной пасты (при желании)  
щепотка сахара  
6 горошин черного перца, раздавить  
соль



Для начала снимите кожицу с помидоров. Для этого подрежьте ее крест-пакрест и удалите плодоножку. Погрузите помидоры в миску с кипятком на 10—20 секунд, пока кожица не начнет отставать. Вытащите помидоры и опустите их в миску с ледяной водой. Шумовкой достаньте помидоры из воды и снимите кожицу.

В сотейнике с толстым дном разогрейте оливковое масло с чесноком, луком-шалотом и букетом гарни. Через пару минут добавьте помидоры и, при желании, томатную пасту (если помидоры недостаточно ароматные). Приправьте сахаром и раздавленным перцем.

Готовьте на медленном огне 1 час, время от времени перемешивая деревянной ложкой. Извлеките букет гарни.

Перелейте содержимое кастрюли в блендер и тщательно измельчите. Приправьте солью по вкусу.

Этот кули можно использовать сразу, а можно хранить в холодильнике до пяти дней. Разогрев кули повторно, добавьте в него немного оливкового масла.

Этот кули отлично подходит к приготовленной на гриле рыбе. Его также хорошо добавить в рыбный соус или соус бешамель и подать с пастой.

## кули из свежих помидоров с базиликом

164

на 6 порций

350 г очень спелых помидоров  
1 ч. л. томатной пасты (при желании)  
60 мл уксуса из хереса (предпочтительно)  
или бальзамического уксуса  
8 семян кориандра, растолочь  
100 мл оливкового масла  
соль и свежемолотый черный перец  
12 листиков базилика, нарезать полосками

Измельчите помидоры в блендере, затем протрите их через сито в миску. Должно получиться около 250 мл пюре. Если помидоры недостаточно ароматные, добавьте томатную пасту.

Тщательно перемешайте пюре с уксусом, семенами кориандра и оливковым маслом. Приправьте по вкусу и добавьте нарезанные листики базилика.

Теперь кули готов к подаче. Его можно хранить в герметичном контейнере в холодильнике до трех дней.

Этот освежающий кули особенно хорош с яйцами-пашот, поданными на подушке из листьев шпината. Он также идеально сочетается с куриными грудками, приготовленными на гриле, и припущенными крыльями ската.

Этот кули хорошо пойдет с домашней птицей или как заправка к пасте. С ним можно подать восхитительную закуску из обжаренных белых грибов, приправленных чесноком и петрушкой.

75 г сливочного масла  
30 г лука-шалота, порубить  
300 г свежих или замороженных белых грибов,  
очистить, тонко нарезать ломтиками  
300 мл куриного бульона (стр. 28)  
1 маленький зубчик чеснока, раздавить  
20 г петрушки, нарезать  
соль и свежемолотый черный перец

Растопите в сотейнике 50 г сливочного масла. Добавьте лук-шалот, затем грибы и потомите на медленном огне 5 минут. Влейте куриный бульон, добавьте чеснок и петрушку и готовьте на среднем огне 10 минут.

Переложите содержимое сотейника в блендер и измельчайте 5 минут, пока кули не станет полностью однородным. Протрите его через мелкое кофическое сито.

Перед самой подачей нарежьте оставшиеся 25 г сливочного масла кубиками и повторно нагрейте кули. Вспичком вбейте в кули сливочное масло, добавляя его постепенно, приправьте солью и перцем по вкусу и подавайте.



400 г кудрявой или обычной петрушки,  
стебли удалить  
соль и свежемолотый черный перец  
300 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
50 г лука-шалота, тонко нарезать  
100 мл молока, довести до кипения



Промойте петрушку в большом количестве холодной воды. Поставьте кастрюлю со слегка подсоленной водой на огонь и доведите до кипения. Засыпьте петрушку и варите пару минут. После чего откиньте петрушку в миску с ледяной водой, промойте и тщательно слейте воду. Переложите в полотенце и с силой отожмите, чтобы полностью избавиться от влаги.

Поместите сливки и лук-шалот в сотейник, доведите до кипения и готовьте, пока содержимое не уварится на одну треть. Добавьте петрушку и кипятите еще пару минут, постоянно перемешивая деревянной ложкой.

Снимите кастрюлю с огня, влейте кипящее молоко и перемешайте. Перелейте соус в блендер и взбивайте 2—3 минуты. Затем при помощи пластикового скребка протрите кули через решето. Приправьте солью и перцем по вкусу и подавайте горячим. При необходимости можете прогреть кули повторно, но не доводите его до кипения.

Этот кули замечательно подавать в маленьких керамических формочках. Он превосходен с обжаренными на гриле телячьими эскалопами.

Любой соус, подающийся к рыбе, должен быть легким и лишь слегка приправленным специями или свежими травами, например, кервелем или петрушкой. Утонченность — вот ключевое слово. Соус должен дополнять рыбу, не маскируя ее деликатный аромат и не подавляя ее естественный вкус. Рыба, приготовленная относительно быстро, всегда самая вкусная. У морепродуктов же мякоть более упругая, и они лучше сочетаются с более характерными, яркими соусами. Важно упомянуть, что морепродукты, как и рыбу, нельзя готовить излишне долго, иначе они потеряют свою свежесть. Белое вино и шампанское являются главными ингредиентами многих соусов для рыбы или морепродуктов. Иногда я добавляю в соус немного вермута или десертного вина. Соки от варки мидий, моллюсков, устриц и т. п. тоже можно использовать для приготовления соуса — они усиливают и улучшают его вкус самым бесподобным образом. Если в соус добавить рыбный бульон, то он станет еще более гармоничным и сбалансированным.

# соусы для рыбы и морепродуктов





# рыбный фюме с базиликом

170

600 мл рыбного бульона (стр. 30)

для осветления бульона

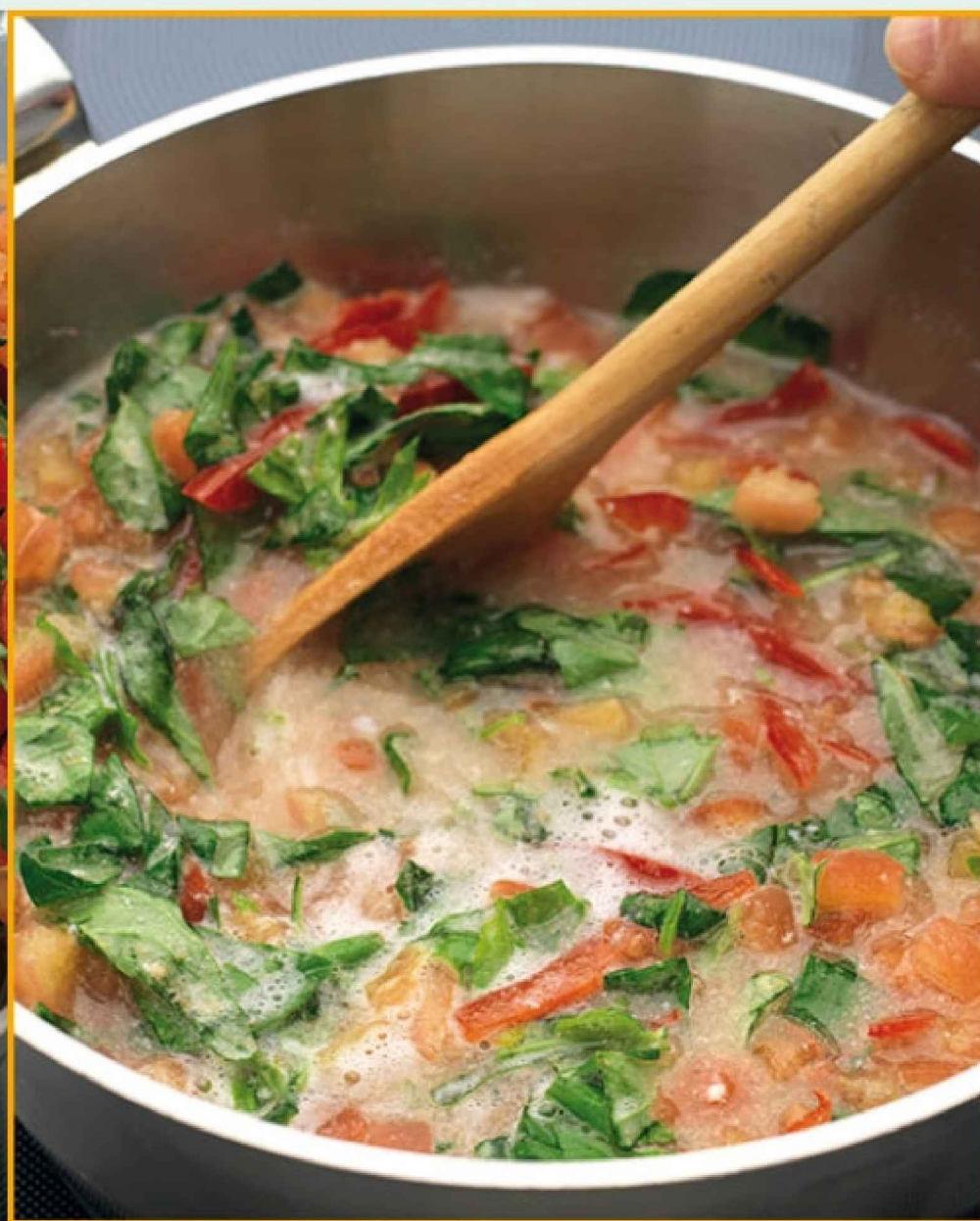
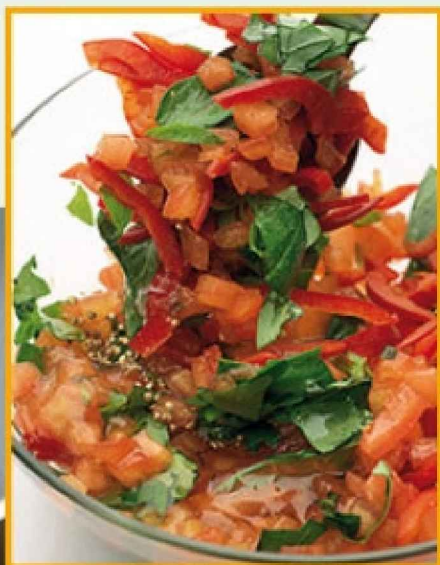
500 г очень спелых помидоров, порубить

1 маленький красный сладкий перец,  
нарезать тонкими полосками

50 г листиков базилика, крупно порубить  
4 яичных белка

8 горошин черного перца, раздавить  
соль и свежемолотый черный перец

Тщательно смешайте  
в миске все ингредиенты  
для осветления бульона.

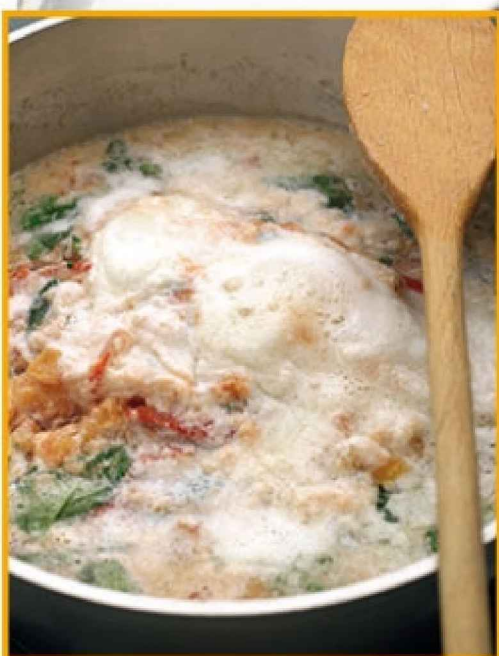


Налейте рыбный бульон в сотейник и добавьте смесь для осветления.

Доведите до кипения на среднем огне, периодически помешивая деревянной ложкой.

на 6 порций

Как только жидкость закипит, уменьшите огонь и готовьте 20 минут.



Процедите осветленный фюме через мелкое коническое сито, приправьте солью и перцем по вкусу и подавайте.

Наполните глубокую тарелку этим легким ароматным бульоном и подавайте с нежным, приготовленным на пару филе барабульки, солнечника или морского карася (фото на [стр. 169](#)).

При желании посыпьте блюдо мелко нарезанным базиликом.



## соус с вермутом

172

на 4 порции

Этот великолепный соус одинаково хорошо сочетается с тушеной белой рыбой, гребешками и другими морепродуктами.

40 г лука-шалота, мелко порубить

1 веточка тимьяна

½ лаврового листа

100 мл вермута Noilly Prat

300 мл рыбного бульона (стр. 30)

2 ст. л. жирных сливок (не менее 33 %)

щепотка паприки

60 г сливочного масла, охладить

соль и свежемолотый черный перец

Поместите в сотейник лук-шалот, тимьян, лавровый лист и вермут. Доведите до кипения и уварите жидкость на сильном огне на одну треть.

Влейте рыбный бульон и готовьте на среднем огне 10 минут, после чего добавьте сливки. Снова уваривайте соус на сильном огне, пока он не станет настолько густым, чтобы обволакивать обратную сторону ложки.

Удалите тимьян и лавровый лист, добавьте в соус паприку и уменьшите огонь до слабого, убедившись, что соус не кипит. Всплеском вбейте в соус сливочное масло, добавляя его небольшими порциями, и приправьте солью и перцем по вкусу.

Переложите соус в блендер и взбивайте 30 секунд, пока он не приобретет пенистую консистенцию, после чего немедленно подавайте.

Подавайте этот соус с жареной форелью, мерлангом, морским чертом и любой другой рыбой, положив рядом несколько слегка обжаренных шампиньонов и мелких луковиц.

250 мл рыбного бульона ([стр. 30](#))

50 г некрупных шампиньонов,  
тонко нарезать ломтиками

400 мл соуса велюте, приготовленного  
на основе рыбного бульона ([стр. 66](#))

50 г сливочного масла, охладить и нарезать  
кубиками

соль

кайенский перец

Поместите рыбный бульон и грибы в сотейник и готовьте на среднем огне, пока жидкость не уварится паполовину.

Добавьте рыбный велюте и дайте соусу покипеть на слабом огне 10 минут. Затем процедите смесь через мелкое копическое сито в чистую кастрюлю.

Вбейте в соус сливочное масло, добавляя его небольшими порциями. Приправьте солью и кайенским перцем по вкусу.

Иногда я завершаю приготовление этого соуса добавлением 100 г масла с лангустинами ([стр. 132](#)) вместо 50 г охлажденного сливочного масла.

Это придает соусу очень нежный вкус.

**красный соус матлот** Используйте рыбный бульон, приготовленный с добавлением красного, а не белого вина. А для приготовления велюте используйте телячий бульон ([стр. 26](#)) вместо рыбного, который придаст соусу глубокий янтарный цвет.

## соус с шампанским

174

на 6—8 порций

Этот соус прекрасно дополнит припущенную белую рыбу, такую как солнечник, тюрбо или морской язык. Вместо шампанского можно использовать игристое белое вино.

50 г сливочного масла

60 г лука-шалота, очень тонко нарезать

60 г некрупных шампиньонов,  
тонко нарезать ломтиками

400 мл шампанского

300 мл рыбного бульона (стр. 30)

350 мл жирных сливок (не менее 33 %)

соль и свежемолотый белый перец

Растопите в сотейнике 20 г сливочного масла. Добавьте парезанный лук-шалот и потомите 1 минуту, следя, чтобы лук не начал изменять свой цвет. Добавьте шампиньоны и продолжайте готовить еще 2 минуты, постоянно помешивая деревянной лопаткой.

Влейте шампанское и уварите соус на среднем огне на одну треть. Добавьте рыбный бульон и уварите соус еще наполовину.

Влейте сливки и дайте соусу покипеть, пока он не уварится до такой густоты, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки. Процедите соус через мелкое кофическое сито в чистую кастрюлю.

Вспичком вбейте в соус оставшееся сливочное масло, добавляя его постепенно. Приправьте солью и белым перцем по вкусу.

Чтобы получить более легкую текстуру соуса, взбейте его в блендере за минуту до подачи.

Перед тем как подать этот соус к рыбе, в него хорошо добавить горсть вареных очищенных креветок. Блюдо станет более ароматным и привлекательным.



## соус кларет

176

на 8 порций

300 мл полнотелого красного вина  
(предпочтительно Claret)  
200 мл телячьего бульона (стр. 26)  
300 мл рыбного бульона (стр. 30),  
приготовленного с красным вином  
50 г лука-шалота, тонко нарезать  
60 г некрупных шампиньонов,  
тонко нарезать ломтиками  
1 маленький букет гарни

50 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
200 г сливочного масла,  
охладить и нарезать кубиками  
соль и свежемолотый черный перец

Налейте в сотейник красное вино, бульоны и добавьте нарезанный лук-шалот, шампиньоны и букет гарни. Доведите до кипения на среднем огне и готовьте, пока жидкость не станет слегка сиропообразной.

Извлеките букет гарни, добавьте сливки и кипятите соус еще примерно минуту. Затем процедите его через мелкое кофическое сито в чистую кастрюлю.

Венчиком вбейте в соус сливочное масло, добавляя его постепенно, пока соус не станет пышущим и блестящим. Приправьте солью и перцем по вкусу и подавайте горячим.

Этот яркий соус восхитительно подходит к барабульке, либо к рыбе с розовой мякотью, такой как семга или тунец. Просто обжарьте рыбу, налейте соус на тарелку и положите рыбу сверху.



Этот простой, классический соус одинаково хорошо сочетается с любой красной и белой рыбой.

60 г сливочного масла  
60 г лука-шалота, очень мелко порубить  
200 мл сухого белого вина  
150 мл рыбного бульона (стр. 30)  
400 мл соуса велюте, приготовленного  
на основе рыбного бульона (стр. 66)  
сок ½ лимона  
соль и свежемолотый черный перец  
2 ст. л. порубленной петрушки

Растопите в сотейнике 20 г сливочного масла, добавьте лук-шалот и потомите на медленном огне 1 минуту. Влейте белое вино, рыбный бульон и готовьте на среднем огне, пока жидкость не уварится наполовину.

Добавьте рыбный велюте и готовьте при слабом кипении 20 минут. Соус должен стать достаточно густым, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки. Если этого не происходит, то продолжайте готовить еще 5–10 минут.

Выключите огонь и венчиком вбейте в соус оставшееся сливочное масло, добавляя его небольшими порциями. Следом влейте лимонный сок. Приправьте соус солью и перцем по вкусу, перемешайте с петрушкой и немедленно подавайте.

**эстрагоновый берси** Замените в рецепте петрушку на 1 ст. л. мелко нарезанного эстрагона.

## соус сотерн с фисташками

на 6 порций

55 г сливочного масла  
 35 г муки  
 150 г некрупных шампиньонов, тонко нарезать  
 ломтиками  
 300 мл сладкого белого вина  
 (Sauternes или Barsac)  
 600 мл рыбного бульона (стр. 30)  
 150 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
 80 г фисташкового масла (стр. 128),  
 нарезать кубиками  
 соль и свежемолотый черный перец



В сотейнике с толстым дном растопите 35 г сливочного масла. Снимите сотейник с огня, добавьте муку, верните на огонь и готовьте, постоянно помешивая, в течение 4—5 минут. Смесь должна стать светлобежевого цвета. Отставьте в сторону.

В другом сотейнике растопите оставшиеся 20 г сливочного масла и добавьте шампиньоны. Потомите пару минут на медленном огне. Влейте белое вино и кипятите, пока жидкость не уварится на одну треть. После чего добавьте рыбный бульон и доведите до кипения. Вмешайте венчиком остывшую смесь муки, добавляя ее постепенно. Продолжайте готовить соус в течение получаса при очень слабом кипении. Время от времени помешивайте венчиком и снимайте пену.

Добавьте сливки и продолжайте готовить, пока соус не станет настолько густым, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки. Взбейте соус с фисташковым маслом и приправьте солью и перцем по вкусу. Подавайте соус сразу или подолгое время сохраняйте его теплым на водяной бане.

Этот соус я люблю подавать с припущенным или копченым морским языком, семгой, сибасом, тюрбо или солнечником.

Тамариндовый соус великолепно подходит к приготовленной на пару рыбе с плотной мякотью, такой как палтус или морской черт. Этого количества соуса будет достаточно для рыбы весом 750 г — 1 кг.

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 2 ст. л. арахисового масла   | 2 ст. л. светлого соевого соуса     |
| 4 стебля зеленого лука, нарезанных тонкой соломкой около 3 см длиной | 1 ст. л. пальмового сахара          |
| 3 зубчика чеснока, растолочь в пюре                                  | 2 ст. л. тамариндовой пасты         |
| 2 ст. л. натертого свежего корня имбиря                              | 1 ст. л. рыбного соуса              |
|  | 10 горошин черного перца, раздавить |

Разогрейте в сковороде арахисовое масло. Добавьте зеленый лук и обжарьте на среднем огне до мягкости. Затем добавьте чеснок и имбирь, уменьшите огонь и готовьте еще пару минут.

Положите в сковороду остальные ингредиенты и потомите около двух минут, постоянно помешивая.

Переложите соус в миску и накройте пищевой пленкой, проколите ее в нескольких местах. Оставьте настаиваться около 20 минут, прежде чем подать к столу.

Я люблю готовить рыбу на пару, на подушке из нашинкованных листьев латука, полив тамариндовым соусом перед подачей. Зимой я обычно обваливаю рыбу в муке и жарю до аппетитной хрустящей корочки.



на 8 порций

Подавайте этот освежающий соус с обжаренными на гриле гребешками, филе сибаса или дорады, или же со слегка припущенными устрицами.

400 г свежего водяного кресса

100 г сливочного масла

500 мл овощного бульона (стр. 33)

15 г мягких горошин зеленого перца

соль и свежемолотый черный перец

Отрежьте и выбросьте толстые стебли водяного кресса, оставив лишь наиболее тонкие стебли. Растопите в сотейнике 30 г сливочного масла. Добавьте кресс и нотомите на маленьком огне 3 минуты, ностоянно перемешивая лонаткой.

Влейте овощной бульон и добавьте горошины зеленого перца. Увеличьте огонь до среднего и готовьте 10 минут.

Выключите огонь и оставьте соус настаиваться в течение 10 минут. Затем взбейте его блендером в течение двух минут.

Процедите соус через мелкое коническое сито в чистый сотейник, продавливая его обратной стороной ноловника.

Нагрейте соус до слабого кинения, затем снимите сотейник с огня и венчиком вбейте в соус оставшееся сливочное масло, добавляя его ностепенно. Приправьте солью и перцем по вкусу. Подавайте горячим.

## соус нантюа

---

на 8 порций

Это превосходный соус для гребешков, лангустинов и любой белой рыбы с плотной мякотью.

80 г сливочного масла

60 г лука-шалота, очень тонко нарезать

60 г некрупных шампиньонов,  
очень тонко нарезать ломтиками

16 речных раков или голов лангустинов,  
сырых либо вареных, крупно порубить

2 ст. л. коньяка

150 мл сухого белого вина

300 мл рыбного бульона ([стр. 30](#))

1 маленький букет гарни с одной

или двумя веточками эстрагона

80 г спелых помидоров, очистить от кожицы,  
семена удалить

щепотка кайенского перца

соль и свежемолотый черный перец

300 мл жирных сливок (не менее 33 %)

немного мелко нарезанного эстрагона  
для украшения (по желанию)

Растопите 40 г сливочного масла в неглубоком сотейнике на медленном огне. Добавьте лук-шалот, грибы и нотомите 1 минуту. Положите в сотейник раков или головы лангустинов, увеличьте огонь и быстро обжарьте в течение двух — трех минут, постоянно перемешивая лопаткой.

Влейте коньяк и подождите его. Как только пламя погаснет, влейте белое вино и уварите соус наполовину. Затем добавьте рыбный бульон и доведите жидкость до кипения. Уменьшите огонь, чтобы соус готовился при слабом кипении. Положите в него букет гарни, помидоры, кайенский перец, слегка посолите и продолжайте готовить 30 минут.

Влейте в соус сливки и дайте ему покипеть еще 10 минут. Извлеките букет гарни, переложите содержимое сотейника в блендер и измельчайте 2 минуты.

Протрите соус через мелкое коническое сито в чистый сотейник, продавливая его обратной стороной половника. Поставьте сотейник на огонь и доведите соус до кипения. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Снимите сотейник с огня и венчиком вбейте в соус оставшееся сливочное масло, добавляя его постепенно, пока он не станет однородным и блестящим. Для большего аромата в самый последний момент добавьте немного нарезанного эстрагона.



## соус «морские брызги»

---

на 6 порций

В этом соусе чувствуется незабываемый аромат моря. Лучше всего подавать его с тушеной рыбой, такой как тюрбо или палтус, или же с рыбным пирогом.

20 г сливочного масла

40 г лука-шалота, порубить

200 мл рыбного бульона ([стр. 30](#))

150 мл сухого белого вина

20 г смеси сухих пряных трав в равных

пропорциях: цветков лаванды, семян

укропа и кориандра, липового цвета, ягод

можжевельника, красного стручкового перца

и лимонного сорго

6 пластин морских водорослей

200 мл жирных сливок (не менее 33 %)

6 средних устриц, извлечь из раковин,  
соки сохранить

соль и свежемолотый черный перец

Растопите в сотейнике сливочное масло, добавьте лук-шалот и томите на медленном огне 1 минуту. Влейте рыбный бульон и белое вино, положите водоросли и молотые или растертые в порошок ароматные пряности. Готовьте на среднем огне, пока жидкость не уварится наполовину.

Влейте сливки и добавьте устрицы вместе с их соками. Дайте соусу покипеть 5 минут. Переложите содержимое сотейника в блендер и измельчайте 1 минуту.

Процедите соус через мелкое коническое сито в маленький сотейник и поставьте его на водяную баню. Приправьте солью и перцем. Подавайте сразу же или подержите несколько минут на водяной бане.



60 г сливочного масла  
30 г муки  
100 г некрупных шампиньонов,  
тонко нарезать ломтиками  
1 веточка тимьяна  
500 мл рыбного бульона, охладить (стр. 30)  
50 мл соков мидий (по желанию)  
200 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
3 яичных желтка  
сок ½ лимона  
соль и свежемолотый белый перец

В сотейнике с толстым дном растопите 30 г сливочного масла. Выключите огонь, добавьте муку и перемешайте. Снова включите огонь, чуть ниже среднего и готовьте 2—3 минуты, непрерывно помешивая, до получения белой смеси ру.

В другом сотейнике на медленном огне растопите оставшиеся 30 г сливочного масла. Добавьте грибы и тимьян, потомите 2 минуты и смешайте с белой ру.

Понемногу влейте рыбный бульон и соки мидий, перемешивая смесь маленьким венчиком. Доведите жидкость до кипения, постоянно взбивая, и готовьте при слабом кипении 20 минут, взбивая соус венчиком каждые 5 минут.

Отдельно смешайте желтки со сливками и соедините их с соусом. Хорошо перемешайте, добавьте лимонный сок и оставьте кипеть на медленном огне еще 10 минут.

Приправьте солью и белым перцем по вкусу. Процедите соус через мелкое коническое сито и немедленно подавайте.

Этот классический соус для французского рыбного блюда «морской язык по-нормандски» отлично подходит к разнообразной белой рыбе.



Этот соус также хорошо сочетается с припущенной треской или палтусом, рисом и пастой.

- 50 г сливочного масла
- 60 г репчатого лука, мелко порубить
- 2 ч. л. порошка карри
- 15 г муки
- 500 мл жидкости, оставшейся после приготовления мидий или других двустворчатых моллюсков, охладить
- 1 маленький букет гарни
- 150 мл жирных сливок (не менее 33 %)
- соль и свежемолотый черный перец

Растопите в сотейнике сливочное масло, добавьте лук и нотомите на медленном огне 3 минуты. Всыньте порошок карри, муку, перемешайте деревянной ложкой и продолжайте готовить еще 3 минуты.

Влейте охлажденные соки, оставшиеся после приготовления моллюсков, положите букет гарни и доведите жидкость до кипения. Готовьте при слабом кипении 20 минут, перемешивая содержимое каждые пять минут.

Влейте сливки и дайте покипеть примерно минуту. Извлеките букет гарни. Приправьте соус солью и перцем по вкусу и немедленно подавайте.



## соус из морепродуктов с шафраном

---

на 4 порции

Этот сливочный соус подчеркнет вкус припущенных морепродуктов, особенно лангустинов и омаров. Его также хорошо подать к тальятелле с моллюсками.

350 мл жидкости, оставшейся после приготовления двусторчатых моллюсков (мидий, гребешков, устриц и др.)  
250 мл рыбного бульона (стр. 30), или жидкости, в которой готовились лангустины  
щепотка нитей шафрана  
200 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
соль и свежемолотый белый перец

Соедините в сотейнике соки моллюсков и рыбный бульон и доведите до кипения на сильном огне. Продолжайте готовить, пока жидкость не уварится на две трети.

Добавьте нити шафрана вместе со сливками. Дайте покипеть еще 5 минут, пока соус не станет настолько густым, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки. Процедите соус через коническое сито и приправьте солью и перцем по вкусу. Подавайте сразу же.

**ПРИМЕЧАНИЕ** Чтобы сделать соус более легким, можете заменить жирные сливки на мягкий кремообразный творог. Но не доводите соус до кипения. Готовьте при 90 °С и тщательно взбейте венчиком перед подачей или, что еще лучше, быстро взбейте его в блендере.

Этот соус можно подать почти с любой припущенной, приготовленной на пару или тушеной рыбой. Также я люблю поливать им отваренные вкрутую и разрезанные на четвертинки яйца.

20 г сливочного масла

20 г муки

600 мл рыбного бульона ([стр. 30](#)), остудить

200 мл жирных сливок (не менее 33 %)

60 г креветочного масла ([стр. 131](#))

соль и свежемолотый черный перец

щепотка кайенского перца

60 г вареных и очищенных розовых

или коричневых креветок

Первым делом приготовьте золотистую ру. Для этого в сотейнике с толстым дном растопите сливочное масло. Затем выключите огонь, добавьте муку и перемешайте. Включите средний огонь и готовьте 4—5 минут, постоянно перемешивая, пока ру не станет светлобежевого цвета.

Влейте рыбный бульон и доведите до кипения, продолжая взбивать венчиком. Сразу же уменьшите огонь до слабого и готовьте 30 минут, взбивая соус каждые 10 минут. Убедитесь, что венчик при этом касается дна кастрюли. Периодически снимайте пленочку.

Влейте сливки и дайте соусу покипеть еще 10 минут. Теперь уменьшите огонь до минимума (но возможности используйте рассекатель) и постепенно вбейте в соус креветочное масло. Приправьте солью и перцем и добавьте кайенский перец по вкусу. Процедите соус через мелкое коническое сито, положите в него хвосты креветок и немедленно подавайте.

Капля сухого хереса, добавленная в соус прямо перед подачей, придаст ему совершенно новый вкусовой оттенок.

## соус термидор

190

на 6 порций

Этот известный спутник классического блюда «омар термидор» подходит к большинству ракообразных. Он также восхитителен с крабовым мясом.

40 г лука-шалота, очень мелко порубить  
200 мл рыбного бульона ([стр. 30](#))  
200 мл сухого белого вина  
300 мл соуса бешамель ([стр. 56](#))  
100 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
1 ч. л. острой дижонской горчицы  
1 ч. л. порошка английской горчицы,  
развести в нескольких каплях воды

50 г сливочного масла, хорошо охладить  
и нарезать кубиками  
соль  
щепотка кайенского перца  
1 ст. л. мелко нарезанного эстрагона  
(по желанию)

Соедините в сотейнике лук-шалот, рыбный бульон и белое вино. Доведите до кипения и готовьте, пока жидкость не уварится на две трети. Добавьте соус бешамель и продолжайте готовить 20 минут на медленном огне, перемешивая каждые 5 минут.

Влейте сливки и дайте покипеть 5 минут. Затем добавьте оба вида горчицы и готовьте еще 2 минуты.

Выключите огонь и венчиком вбейте в соус сливочное масло, добавляя его постепенно. Приправьте солью и хорошей щепоткой кайенского перца, по вкусу. В самом конце добавьте эстрагон и сразу же подавайте.

В конце приготовления можно добавить 1 ч. л. коньяка.



## американский соус

192

на 6 порций

На приготовление этого классического соуса уйдет некоторое время. Но поверьте, это того стоит. Подавайте соус к рыбе с плотной мякотью, такой как тюрбо, или к рыбному суфле.

1 живой омар, 0,8—1 кг, промыть  
маленькая щепотка кайенского перца  
соль и свежемолотый черный перец  
100 мл арахисового масла  
4 ст. л. мелко нарезанной моркови  
2 ст. л. мелко нарезанного лука-шалота  
или репчатого лука  
2 неочищенных зубчика чеснока, раздавить  
50 мл коньяка или арманьяка

300 мл сухого белого вина  
300 мл рыбного бульона (стр. 30)  
200 г очень спелых помидоров, очистить  
от кожицы, семена удалить, порубить  
1 букет гарни с веточкой эстрагона  
60 г сливочного масла  
10 г муки  
75 мл жирных сливок (не менее 33 %),  
по желанию

В большой кастрюле доведите воду до кипения и погрузите в нее омара на 45 секунд. Вытащите его и положите на доску. Отделите голову от хвоста и разрежьте клешни и хвост в местах сочленений. Разделите голову в длину на две части и удалите хрящеватый мешочек около усиков, а также сероватые мембраны. Выскоблите из головы икру зеленоватого цвета и отложите ее в миску. Приправьте омара кайенским перцем, солью и черным перцем.

В глубокой сковороде на сильном огне нагрейте арахисовое масло. Добавьте куски омара и обжаривайте их, пока панцирь не станет яркокрасным. Вытащите их шумовкой и положите на тарелку. Слейте из сковороды большую часть масла.

В этой же сковороде нотомите до мягкости морковь и лук-шалот, следя, чтобы они не изменили свой цвет. Добавьте чеснок и верните омара в сковороду. Влейте коньяк и подождите. Когда пламя погаснет, добавьте бульон, вино, букет гарни, помидоры и немного соли. Доведите содержимое до кипения, уменьшите огонь и готовьте 15 минут.

Вытащите и отложите клешни и хвост, нарезанный кружками. Продолжайте готовить соус примерно 30 минут при слабом кипении, снимая пену.

Вилкой разомните икру омара со сливочным маслом и мукой и небольшими порциями добавляйте ее в соус. Готовьте 5 минут, затем влейте сливки. Процедите соус через мелкое коническое сито, продавливая его обратной стороной половника. Приправьте по вкусу.



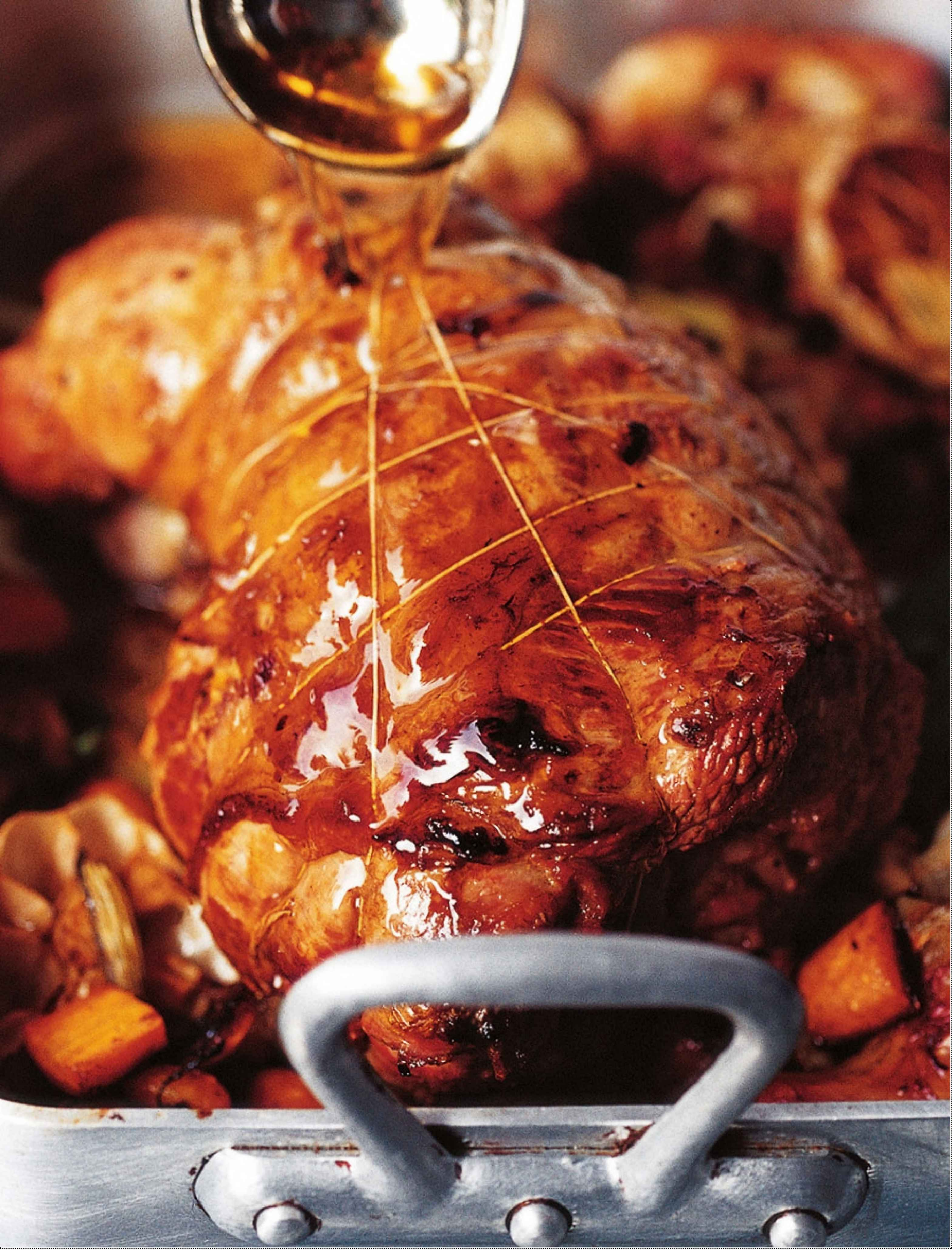


Для более легкой  
текстуры взбейте  
соус в миксере  
в течение минуты.  
Нарежьте мясо  
омара кубиками  
и добавьте  
к соусу прямо  
перед подачей



Мясное блюдо — важнейшая часть трапезы, и к его приготовлению стоит приложить максимум усилий. В этой главе я привожу более дюжины соусов на выбор. Каждый играет особую роль и должен подходить к мясу, которое вы подаете. Поэтому крайне важно, чтобы выбор был правильным. К говядине, например, лучше подать более яркий, однородный и насыщенный соус. А к баранине или телятине — более деликатный и нежный. Я также включил в эту главу подборку простых жю (jus), очень легких и при этом выгодно подчеркивающих вкус жареного мяса. Вы можете сделать их всего за несколько минут, пока ваше мясо «отдыхает» после приготовления. Обязательно попробуйте оригинальный и полезный соус из рукоты с пикантным хреном (стр. 214). У него характерный вкус, и он отлично подходит к холодному мясу.

# СОУСЫ ДЛЯ МЯСА, ДОМАШНЕЙ КУХНИ И ДИЧИ



# бараний жю

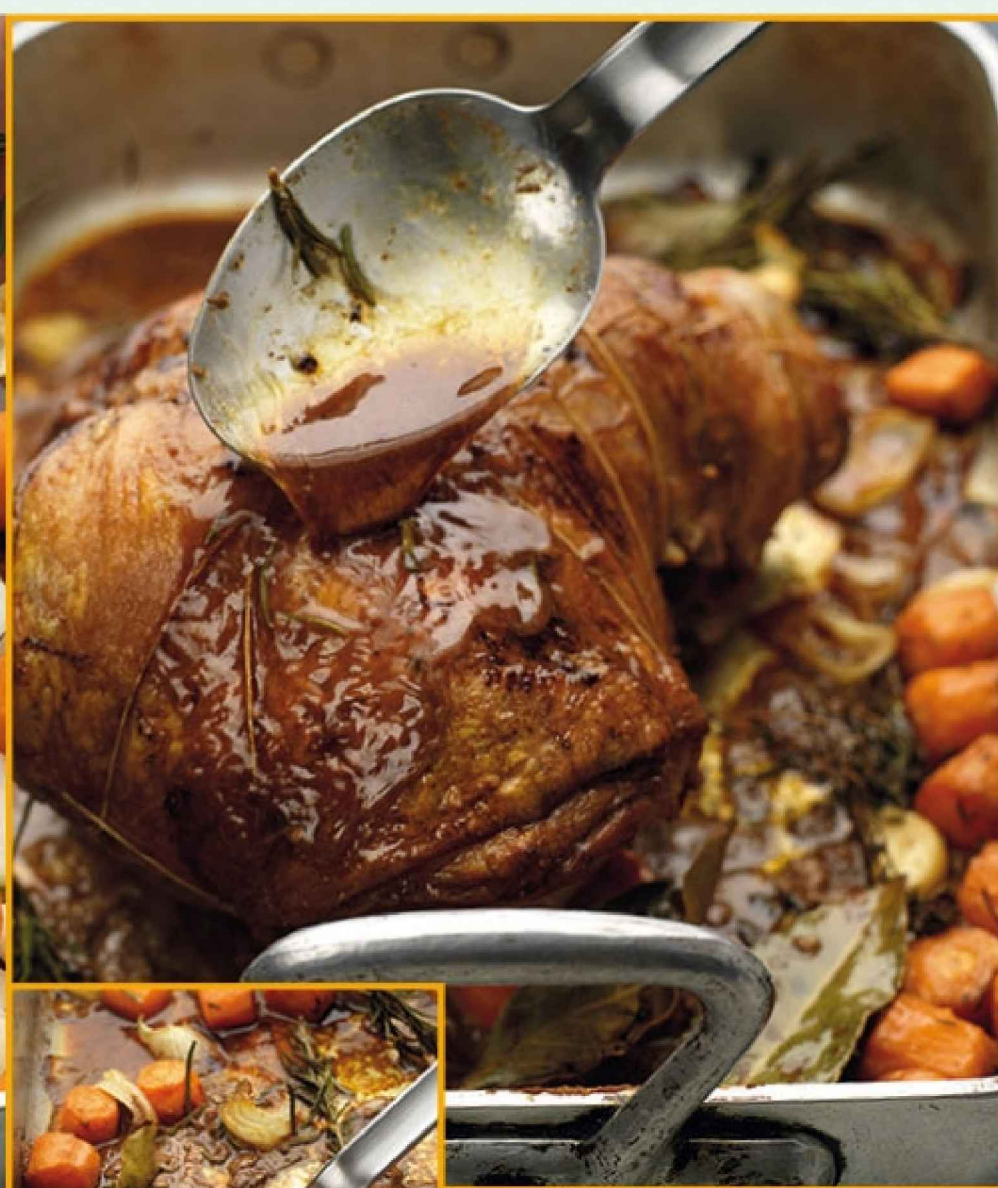
на 8 порций

196

Этот нежный жю хорошо подавать с запеченной бараниной.

200 г моркови, нарезать кружочками  
250 г репчатого лука, крупно порубить  
3 средних зубчика чеснока, очистить  
6 горошин черного перца, раздавить  
2 лавровых листа  
1—2 веточки свежего розмарина  
200 мл красного вина  
соль и свежемолотый черный перец

Продолжайте запекать мясо, периодически поливая его выделившимся соком и перемешивая овощи и травы. Убедитесь, что они обжариваются, но не подгорают. Переложите готовую баранину на решетку, установленную над блюдом, прикройте фольгой и оставьте «отдыхать» в теплом месте.



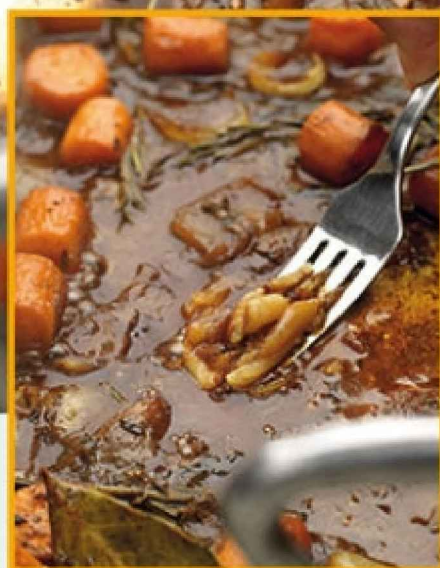
Разогрейте духовку до 220 °С. Положите баранину в противень и запекайте около 20 минут, пока она не зарумянится. Уменьшите жар и вытащите противень. Разложите вокруг мяса овощи, травы, раздавленный перец и верните противень в духовку.

Снимите ложкой лишний жир.





Деглазируйте красным вином. Готовьте на медленном огне, пока жидкость не уварится на две трети.



Протрите жю через мелкое коническое сито в сотейник, слегка надавливая на овощи и травы обратной стороной маленького половника, чтобы получить как можно больше ароматного сока. Добавьте все соки от мяса и попробуйте соус. При желании приправьте солью и перцем. Подавайте теплым.



Добавьте 3 ст. л. воды (или куриного бульона) и готовьте еще около пяти минут, периодически перемешивая деревянной ложкой. Раздавите зубчики чеснока вилкой. Мягкий чеснок сделает жю более ароматным и слегка его загустит.

## куриный жю с чабером

---

на 6 порций

Этот ароматный жю идеально подходит к жареной курице, цыпленку или цесарке. Я люблю подавать его с зеленой фасолью или пастой. Вместо чабера можно использовать свежий эстрагон.

200 г моркови, нарезать кружочками  
150 г репчатого лука, нарезать кубиками  
1 средняя картофелина, очистить  
и разрезать на 8 частей  
1 веточка тимьяна

52 средних зубчика чеснока, не очищать  
150 мл сухого белого вина  
50 г веточек чабера  
150 мл куриного бульона (стр. 28) или воды  
соль и свежемолотый черный перец

Разогрейте духовку до 220 °С. Поместите вашу птицу в противень и жарьте до легкого зарумянивания, около 20 минут. Уменьшите огонь до 190 °С и вытащите противень. Распределите морковь, лук, картошку, тимьян и чеснок вокруг птицы. Верните противень в духовку и жарьте до готовности, время от времени поливая мясо выделившимся соком и перемешивая овощи и травы, чтобы они зарумянились, но не подгорали.

Когда птица будет готова, отделите ноги и грудку вместе с крыльями. Положите их на подогретую тарелку, прикройте фольгой и поставьте «отдыхать» в теплом месте. Разломайте остов, используя ножницы для разделки птицы или мясницкий топорик. Ложкой удалите жир из противня и поместите в него кости птицы.

Влейте белое вино и деглазируйте. Добавьте чабер и готовьте на среднем огне 10 минут. Вилкой раздавите кусочки картофеля, чтобы загустить соус. Влейте куриный бульон и готовьте еще 10 минут.

Протрите жю через мелкое кофическое сито в сотейник, надавливая на овощи и травы обратной стороной маленького половника, чтобы получить как можно больше ароматного сока. Приправьте солью и перцем по вкусу. Подавайте теплым.



## быстрый соус для дичи

200

на 4 порции

остовы от двух запеченных диких уток  
или бекасов, или четырех вяхирей

50 мл коньяка или арманьяка

150 мл красного вина

450 мл овощного бульона (стр. 33)

5 ягод можжевельника, раздавить

1 веточка тимьяна

½ лаврового листа

4 ст. л. жирных сливок (не менее 33 %)

соль и свежемолотый черный перец

Порубите остовы птиц, положите их в сотейник и поставьте на сильный огонь.

Добавьте копьяк и подожгите. Когда пламя погаснет, влейте красное вино и кипятите, пока жидкость не уварится наполовину.

Влейте овощной бульон и добавьте ягоды можжевельника, тимьян и лавровый лист.

Продолжайте готовить, пока жидкость не уварится наполовину. Затем влейте сливки и дайте покипеть еще 3 минуты.

Процедите соус через мелкое кофическое сито, прогрейте на слабом огне и приправьте солью и перцем по вкусу. Подавайте сразу же.

У этого соуса прекрасный мягкий аромат.  
Подавайте его с запеченной дичью.



на 6 порций

Эта легкая подливка идеально подходит к запеченной домашней птице, шпинату, тушеному цикорию и овсяному корню (сальсифи).

3 ст. л. арахисового масла  
1 кг куриных крыльев, крупно порубить  
100 г моркови, порубить  
100 г репчатого лука, порубить  
200 мл сухого белого вина  
5 ягод можжевельника, раздавить  
1 зубчик чеснока, раздавить  
25 г веточек тимьяна  
соль и свежемолотый черный перец

В глубокой сковороде разогрейте арахисовое масло, поместите в нее куриные крылья и обжарьте на сильном огне до золотисто-коричневого цвета, периодически перемешивая деревянной ложкой.

Слейте из сковороды масло и куриный жир и положите в нее морковь с луком. Потомите на медленном огне 3 минуты, помешивая.

Влейте белое вино и кипятите, пока жидкость не уварится наполовину. Добавьте 1 литр холодной воды, ягоды можжевельника, чеснок и тимьян. Приправьте солью и перцем. Готовьте соус при слабом кипении 45 минут, снимая пену.

Процедите соус через кофическое сито в чистую кастрюлю и снова прогрейте. Теперь он готов к подаче. Для того чтобы получить более насыщенный вкус, уварите соус на среднем огне.

Эта подливка может храниться в закрытом контейнере в холодильнике несколько дней. В замороженном виде — месяц.

## баранья подливка с лавандовым медом

202

на 8 порций

Подайте этот восхитительный соус к бараньим отбивным, приготовленным на гриле, или запеченной бараньей ноге с картофельным пюре.

4 ст. л. арахисового масла  
1 кг бараньей шеи или зареза бараньей шеи  
на кости, крупно порубить  
50 г меда (предпочтительно лавандового)  
100 г моркови, крупно порубить  
100 г репчатого лука, крупно порубить  
200 мл красного вина

1 букет гарни  
6 горошин черного перца, раздавить  
1 зубчик чеснока, раздавить  
1 помидор, очистить от кожицы,  
семена удалить, порубить  
соль и свежемолотый черный перец

В глубокой сковороде разогрейте арахисовое масло и обжарьте в нем баранину со всех сторон. Слейте из сковороды масло и выделившийся жир.

Смажьте баранину медом. Добавьте в сковороду морковь и лук. Потомите на слабом огне 3 минуты, помешивая.

Влейте красное вино и перемешайте, чтобы деглазировать сковороду. Готовьте на среднем огне 5 минут. Добавьте 1,25 литра воды, букет гарни, горошины перца, чеснок и помидор. Слегка приправьте солью и перцем и готовьте при слабом кипении 1 час, периодически снимая пену. Если вы хотите сделать соус более насыщенный, уваривайте его немного дольше.

Процедите соус через кофейное сито. Теперь он готов к подаче.

Эта подливка может храниться в закрытом контейнере в холодильнике несколько дней. В замороженном виде — месяц.

250 г куриных крыльев и шей	2 ст. л. ликера кюрасао
2 ст. л. арахисового масла	200 мл куриного бульона (стр. 28)
60 г лука-шалота, порубить	200 мл телячьего бульона (стр. 26)
80 г моркови, нарезать кубиками	30 г сливочного масла, охладить и нарезать кубиками
60 г стеблей сельдерея, нарезать кубиками	соль и свежемолотый черный перец
4 звездочки бадьяна, крупно порубить	

Погрузите куриные крылья и шеи в кастрюлю с кипящей водой и бланшируйте 2 минуты. Слейте, промойте части курицы в холодной воде и еще раз тщательно слейте.

В глубокой сковороде разогрейте арахисовое масло, поместите в нее куриные крылья и шеи, быстро обжарьте со всех сторон до коричневого цвета. Слейте из сковороды масло и куриный жир, положите в нее овощи и бадьян. Потомите на медленном огне 2 минуты.

Добавьте ликер кюрасао и продолжайте готовить 1 минуту. Затем влейте куриный бульон и доведите до кипения на сильном огне. Готовьте при интенсивном кипении, пока жидкость не уварится наполовину.

Теперь влейте телячий бульон и уменьшите огонь. Дайте соусу покипеть 20 минут.

Процедите через мелкое кофическое сито. Вспичком вбейте в соус сливочное масло, добавляя его небольшими порциями. Приправьте солью и перцем по вкусу. Подавайте сразу же.

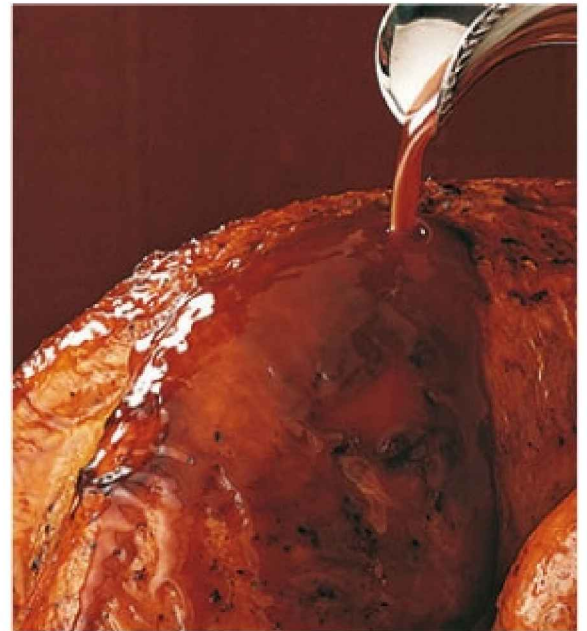
Этот легкий соус хорошо подавать к запеченному  
либо обжаренному цыпленку или голубю.

## буканьерский соус

204

на 8 порций

100 г сливочного масла, половину охладить и нарезать кубиками  
60 г лука-шалота или некрупного репчатого лука, тонко нарезать  
40 г свежего корня имбиря, очистить и натереть на мелкой терке  
1 небольшой банан, очистить и нарезать кружочками  
6 ст. л. малинового уксуса (стр. 119) или используйте готовый  
400 мл телячьего бульона (стр. 26)  
соль и свежемолотый черный перец



Растопите охлажденную часть сливочного масла в сотейнике. Добавьте лук-шалот и потемните на среднем огне 1 минуту. Затем добавьте имбирь и готовьте, помешивая, пока лук слегка не изменит свой цвет.

Положите в сотейник банан и готовьте, помешивая лопаткой, 2 минуты на медленном огне. Банан должен стать мягким и начать развариваться. Влейте малиновый уксус и готовьте еще 2 минуты, не прекращая помешивать.

Влейте телячий бульон и варите при слабом кипении 20 минут. Процедите соус через мелкое кофическое сито.

Вспеником вбейте в соус охлажденное сливочное масло и приправьте солью и перцем по вкусу. Сразу же подавайте.

Я подаю этот соус к телячьим отбивным с кусочками обжаренных в сливочном масле бананов. Вы также можете приготовить его к запеченному цыпленку или индейке.

на 4 порции

Этот восхитительный соус хорошо подавать с любыми частями говядины. Не забудьте предварительно замочить говяжий костный мозг.

40 г лука-шалота, мелко порубить  
8 горошин белого перца, раздавить  
200 мл красного вина (предпочтительно Claret)  
300 мл телячьего бульона ([стр. 26](#))  
1 маленький букет гарни  
200 г костного мозга,  
замоченного в ледяной воде на 4 часа  
соль и свежемолотый черный перец  
30 г сливочного масла, охладить

Поместите лук-шалот, раздавленные горошины перца и красное вино в сотейник и поставьте на сильный огонь. Кипятите, пока вино не уварится на одну треть.

Добавьте телячий бульон, букет гарни и готовьте при слабом кипении около 20 минут или пока соус не станет настолько густым, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки. Процедите его через мелкое кофическое сито.

Слейте воду с костного мозга и нарежьте его на маленькие кусочки или кружочки. Поместите их в маленький сотейник, залейте холодной водой, чтобы полностью их покрыть, и слегка посолите. Доведите до кипения на среднем огне. Выключите огонь и оставьте на 30 секунд, после чего аккуратно слейте воду.

Приправьте соус солью и перцем по вкусу. Вспеником вбейте в него парезанное кубиками сливочное масло и добавьте хорошо отжатый костный мозг. Попробуйте и, при желании, дополнительно приправьте. Подавайте сразу же.

## ОХОТНИЧИЙ СОУС

206

на 8 порций

100 г сливочного масла, половину  
охладить и нарезать кубиками  
200 г некрупных шампиньонов,  
протереть и тонко нарезать  
40 г лука-шалота, мелко порубить  
400 мл сухого белого вина  
400 мл телячьего бульона (стр. 26)  
1 ст. л. нарезанной петрушки  
1 ч. л. нарезанного эстрагона  
соль и свежемолотый черный перец

Растопите охлажденную часть сливочного масла в неглубокой сковороде. Положите в нее шампиньоны и готовьте на среднем огне 1 минуту. Добавьте лук-шалот, продолжайте готовить еще минуту, следя за тем, чтобы лук не изменил свой цвет.

Откиньте грибы и лук-шалот в мелкое кошачье сито, чтобы слить все масло, в котором они готовились, и верните их в сковороду. Влейте белое вино и кипятите на среднем огне, пока жидкость не уварится наполовину.

Добавьте телячий бульон и готовьте на медленном огне 10—15 минут, пока соус не станет настолько густым, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки.

Снимите сковороду с огня и венчиком вбейте в соус охлажденное сливочное масло, добавив нарезанные травы. Приправьте солью и перцем по вкусу. Теперь соус готов к подаче.

Этот легкий соус с грибами и белым вином очень прост в приготовлении. Он отлично подходит к домашней птице и телятине.



## соус бигарад

---

на 6 порций

Я люблю подавать этот соус с ломтиками обжаренной телячьей печени или с нарезанными почками, приготовленными на гриле. Чтобы сделать классический вариант соуса к утке с апельсинами, я добавляю в него утиные крылья.

1 лимон

3 апельсина

45 г мелкого сахара

3 ст. л. красного винного уксуса

300 г утиных крыльев (по желанию)

немного растительного масла

700 мл телячьего бульона ([стр. 26](#))

соль и свежемолотый черный перец

Срежьте топким слоем цедру с лимона и двух апельсинов и отложите. Выжмите сок из всех цитрусовых и отставьте в сторону.

Влейте винный уксус в глубокую сковороду, добавьте сахар и растворите его на очень медленном огне. Готовьте, пока у вас не получится густая золотистая карамель.

Если вы готовите соус с утиными крыльями, то быстро обжарьте их со всех сторон в небольшом количестве растительного масла в другой сковороде.

Как только уксусный сироп превратится в карамель, влейте в него телячий бульон, цитрусовый сок и добавьте утиные крылья. Доведите до кипения, уменьшите огонь и готовьте 45 минут, периодически снимая пену. Соус должен загустеть до такой степени, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки. Если этого не происходит, поварите его еще немного.

Нарежьте цедру тонкой соломкой. Blanchируйте ее 1 минуту в кастрюле с кипящей водой, после чего тщательно слейте воду.

Процедите соус через мелкое кофическое сито и приправьте солью и перцем по вкусу. Добавьте апельсиновую и лимонную цедру. Используйте соус сразу или сохраняйте его теплым на водяной бане, но в этом случае добавьте цедру прямо перед подачей.



на 4 порции

Этот пикантный соус замечательно подходит к свиным отбивным и картофельному пюре.

30 г сливочного масла  
60 г репчатого лука, мелко порубить  
100 мл сухого белого вина  
300 мл телячьего бульона (стр. 26)  
1 ст. л. острой дижонской горчицы  
40 г бер манье (см. ниже)  
соль и свежемолотый черный перец  
30 г корнишонов, нарезать  
длинными тонкими полосками

Поставьте небольшой сотейник на медленный огонь, добавьте сливочное масло, лук и потомите 1 минуту. Влейте белое вино, увеличьте огонь до среднего и кипятите, пока жидкость не уварится наполовину.

Добавьте телячий бульон и продолжайте кипятить, пока соус не станет настолько густым, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки. Вспичком вбейте в соус горчицу и бер манье, добавляя их постепенно, и готовьте еще 2 минуты. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Процедите соус через мелкое кофическое сито и добавьте корнишоны. Подавайте соус сразу же или сохраняйте его несколько минут теплым на водяной бане.

Бер манье (beurre manié) — это смесь из равного количества сливочного масла и муки. Ее используют, чтобы быстро загустить слишком жидкие или ненасыщенные соусы в конце приготовления. Бер манье следует вводить в соус небольшими порциями.

## соус перигю

210

---

на 6 порций

400 мл телячьего бульона ([стр. 26](#))

50 мл трюфельного сока

(консервированного или оставшегося  
после приготовления свежих трюфелей)

20 г трюфелей, мелко порубить

или нарезать пластинками

40 г сливочного масла, охладить

и нарезать кубиками

соль и свежемолотый черный перец

В маленьком сотейнике доведите телячий бульон до кипения и готовьте на среднем огне, пока жидкость не станет настолько густой, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки.

Влейте трюфельный сок и продолжайте готовить еще 5 минут. Добавьте порубленные трюфели и дайте соусу еще немного покипеть.

Снимите сотейник с огня и постепенно добавляйте в соус сливочное масло, вращая и покачивая сотейник так, чтобы перемешать все содержимое. Приправьте солью и перцем по вкусу и медленно подавайте.

Этот восхитительный соус хорошо подать с горячими мясными пирогами, обжаренной говядиной или седлом барашка и, конечно, с пастой. Чтобы приготовить более насыщенный соус, замените в рецепте сливочное масло на 50 г масла с фуа-гра ([стр. 128](#)).



## цыганский соус (зингара)

212

на 6 порций

400 мл телячьего бульона (стр. 26)  
1 ст. л. кули из вареных помидоров (стр. 163)  
30 г сливочного масла  
60 г некрупных шампиньонов,  
протереть и нарезать соломкой  
50 мл сухого белого вина  
30 г нежирной ветчины, нарезать соломкой  
30 г вареного говяжьего языка,  
нарезать соломкой  
40 г свежего или консервированного трюфеля,  
нарезать соломкой  
2 ст. л. вина мадера (Madeira)  
соль и кайенский перец

Влейте телячий бульон и кули из помидоров в сотейник и доведите до кипения. Готовьте на среднем огне, пока содержимое не уварится на две трети, после чего процедите его через мелкое коническое сито в миску и оставьте.

В другом сотейнике растопите сливочное масло, добавьте грибы и потомите их на медленном огне 30 секунд. Влейте белое вино и почти полностью его уварите.

Добавьте в сотейник ветчину, язык, трюфели и осторожно перемешайте все ингредиенты деревянной ложкой. Затем влейте мадеру и готовьте при слабом кипении без крышки 2 минуты.

Теперь добавьте уваренный телячий бульон и продолжайте готовить при слабом кипении еще 5 минут. Приправьте соус солью и кайенским перцем по вкусу и сразу же подавайте.

Этот изысканный и нежный соус я советую подавать с обжаренной или приготовленной на гриле домашней птицей или же с телячьими эскалопами.

на 4 порции

Этот соус превосходно сочетается с шашлычками из баранины, жареным говяжьим филе или телячьей печенью.

250 г куриных крыльев, бланшировать,  
промыть и слить воду  
2 ст. л. арахисового масла  
60 г моркови, порубить  
60 г репчатого лука, порубить  
50 мл белого винного уксуса  
400 мл куриного бульона (стр. 28)

80 г помидоров, очистить от кожицы,  
семена удалить, порубить  
1 маленький букет гарни  
с одной веточкой эстрагона  
100 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
1 ч. л. порошка «пять специй»  
соль и свежемолотый черный перец

Погрузите куриные крылья в кастрюлю с кипящей водой и бланшируйте 2 минуты. Слейте, промойте крылья в холодной воде, еще раз тщательно слейте и промокните бумажным полотенцем.

Поставьте глубокую сковороду на сильный огонь, влейте арахисовое масло, разместите в нее куриные крылья и хорошо обжарьте со всех сторон.

Слейте из сковороды масло и куриный жир, положите в нее морковь с луком и нотомите их 2 минуты. Выключите огонь, сбрызните содержимое винным уксусом и дайте настоять 1 минуту.

Влейте куриный бульон, добавьте помидоры и букет гарни. Доведите соус до кипения, уменьшите огонь и уварите до такой густоты, чтобы он слегка обволакивал обратную сторону ложки. Периодически снимайте пену с поверхности.

Добавьте сливки и порошок «пять специй». Готовьте соус при слабом кипении еще пару минут. Затем процедите его через мелкое коническое сито и приправьте солью и перцем по вкусу. Подавайте сразу же или сохраняйте теплым на водяной бане.

## соус из руколы с хреном

214

на 8 порций

60 г листьев руколы, стебли удалить  
1 ст. л. дижонской горчицы  
или 1 ч. л. порошка васаби  
2—3 ч. л. мелко натертого хрена  
(предпочтительно свежего), по вкусу  
2 ст. л. рафинированного оливкового масла  
2 ст. л. молока  
сок 1 лимона  
1 зубчик чеснока, тщательно раздавить  
150 г греческого йогурта  
соль и свежемолотый черный перец

Поместите в блендер все ингредиенты, кроме йогурта и приправ, и измельчайте 2—3 минуты.

Переложите содержимое в большую миску и тщательно взбейте с йогуртом. Приправьте соус солью и перцем по вкусу.

Накройте миску пищевой пленкой и поставьте в холодильник. Там соус может храниться 2—3 дня. Перед подачей взбейте.

Этот освежающий полезный соус прекрасно подходит к холодному мясу: говядине, свинине, баранине или домашней птице. Его также можно подать с холодной припущенной семгой или копченой форелью.



## соус из оливок и чабера

216

на 4 порции

Очень легкий соус с изысканным прованским ароматом оливок и чабера.

100 мл сухого белого вина

40 г лука-шалота, порубить

15 г чабера

6 горошин белого перца, раздавить

200 мл бараньего бульона (стр. 29)

или телячьего бульона (стр. 26)

60 г пасты из черных

или зеленых оливок (тапенад)

30 г сливочного масла, охладить

и нарезать кубиками

соль и свежемолотый черный перец

Поставьте на средний огонь сотейник с белым вином, луком-шалотом, чабером и белым перцем, доведите до кипения и готовьте, пока жидкость не уварится наполовину.

Влейте бульон и кипятите на медленном огне еще 20 минут.

Добавьте оливковую пасту и вбейте в соус сливочное масло, добавляя его постепенно. Приправьте солью и перцем по вкусу и процедите содержимое через мелкое коническое сито. Подавайте сразу же.



## баклажановый соус с эстрагоном

217

на 4 порции

150 г баклажанов  
соль  
2 ст. л. оливкового масла  
60 г лука-шалота, мелко порубить  
50 мл красного вина  
300 мл телячьего бульона ([стр. 26](#))  
2 ст. л. жирных сливок (не менее 33 %)  
большая щепотка паприки  
1 ст. л. зернистой горчицы  
1 ст. л. нарезанного эстрагона

Нарежьте баклажан кубиками, слегка носолите и оставьте на 15 минут, чтобы избавиться от горечи. Затем промойте и тщательно промокните бумажным полотенцем.

Разогрейте в сотейнике оливковое масло, добавьте лук-шалот и кусочки баклажана. Готовьте на среднем огне, перемешивая деревянной ложкой, пока баклажан не начнет размягчаться. Влейте красное вино и дайте покипеть 3 минуты.

Влейте в сотейник телячий бульон и готовьте при слабом кипении 15 минут. Добавьте сливки и щедрую щепотку паприки, после чего перелейте соус в блендер и измельчайте 30 секунд.

Процедите соус через мелкое коническое сито в другой сотейник. Добавьте горчицу, эстрагон и снова доведите до кипения. Приправьте солью по вкусу и сразу же подавайте.

Эстрагон и горчица придают этому соусу свежую нотку, а баклажан — нежную кремовую текстуру. Подавайте его к запеченному кролику, телячьим или свиным отбивным и пасте, например тальятелле.



40 г лука-шалота, порубить  
200 мл красного вина  
(предпочтительно Côtes du Rhône)  
300 мл телячьего бульона (стр. 26)  
14 ягод можжевельника, раздавить  
2 ст. л. желе из красной смородины  
40 г сливочного масла,  
охладить и нарезать кубиками  
соль и свежемолотый черный перец

Поставьте на средний огонь сотейник с красным вином и луком-шалотом, доведите до кипения и готовьте, пока содержимое не уварится на одну треть.

Влейте телячий бульон, всыпьте ягоды можжевельника и готовьте при слабом кипении 15 минут. Добавьте в сотейник желе из красной смородины и тщательно перемешайте, чтобы оно разошлось в соусе. Процедите содержимое через мелкое коническое сито в чистую кастрюлю.

Венчиком вбейте в соус сливочное масло, добавляя его небольшими порциями. Приправьте солью и перцем по вкусу, подавайте сразу же.

Очень ароматный, простой в приготовлении соус. Он идеально подходит к жареным на гриле стейкам и дичи, например, к жареной оленине или зайчатине.

## ДЬЯВОЛЬСКИЙ СОУС

220

на 4 порции

Этот яркий ароматный соус хорошо подходит к приготовленной на гриле домашней птице, и особенно — к жаренному на рашпере цыпленку или курице.

2 ст. л. красного винного уксуса  
100 мл сухого белого вина  
20 горошин белого перца, раздавить  
50 г лука-шалота, порубить  
1 букет гарни с двумя веточками эстрагона  
400 мл телячьего бульона (стр. 26)  
40 г сливочного масла, охладить  
соль и свежемолотый черный перец  
1 ст. л. нарезанного кервеля или петрушки

Поставьте на средний огонь сотейник с уксусом, вином, белым перцем, луком-шалотом и букетом гарни. Доведите до кипения и готовьте, пока содержимое не уварится на четыре пятых.

Влейте телячий бульон и готовьте при слабом кипении 20 минут или пока соус не станет настолько густым, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки. Процедите его через мелкое коническое сито в чистый сотейник.

Вбейте в соус нарезанное кубиками сливочное масло, добавляя его небольшими порциями. Приправьте солью и перцем по вкусу. Перед самой подачей добавьте нарезанные травы.

8 ст. л. арахисовой пасты с кусочками арахиса  
1 зубчик чеснока, тщательно раздавить  
1 ст. л. пальмового сахара  
2 ст. л. темного соевого соуса  
1 ст. л. лимонного сока  
2 ст. л. тамариндовой воды  
щедрая щепотка порошка острого чили  
немного кокосового молока для связки соуса

Положите в сотейник арахисовую пасту, налейте 100 мл воды и нагрейте на медленном огне, перемешивая деревянной ложкой. Как только содержимое начнет кипеть, снимите сотейник с огня и добавьте все остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте.

Этот соус лучше всего подавать горячим или теплым. Он хорошо хранится несколько дней в холодильнике в герметичном контейнере. Прямо перед подачей прогрейте его на медленном огне, желательно на водяной бане.

Подавайте теплый соус сатай с шашлычками из свинины, баранины или курицы или с ломтиками сырых овощей — морковью, сельдереем, огурцом и пр.

Фрукты могут по-настоящему оживить соус. Они добавляют свежести, делают соус более утопченным, сладковатым, иногда с яркой кислинкой. Все эти характеристики я пытался воспроизвести во многих соусах к мясу, домашней птице и дичи — в особенности к кролику, оленине, утиным грудкам, голубям и запеченной свинине. Начиная с яблок и заканчивая манго, с каждым днем я готовлю все больше и больше фруктовых соусов. Фрукты очень полезные, и не стоит думать дважды, прежде чем ими полакомиться. В конце этой главы вы найдете подборку моих самых любимых рецептов фруктовых чатни. Мне нравится подавать их с паштетами или с холодным мясом. И, конечно же, чатни составят идеальную пару ломтику хорошего, выдержанного сыра. Такого как чеддер, например.

# пикантные фруктовые соусы и чатни



# яблочный соус

на 6 порций

224

Этот соус — прекрасное сопровождение к жаркому из свинины.

500 г десертных яблок, очистите и удалите сердцевину

20 г мелкого сахара

сок ½ лимона

½ палочки корицы или щепотка молотой корицы

30 г сливочного масла

щепотка соли



Нарежьте яблоки кубиками. Поместите их в сотейник с толстым дном. Добавьте 150 мл воды, сахар, лимонный сок и корицу.

Доведите до кипения на среднем огне, прикройте крышкой и готовьте 15 минут, пока яблоки не станут нежными, но не сухими. Извлеките палочку корицы.



Он также подойдет к зажаренной куропатке, фазану, дикой утке и к мясу молодого кабана

Если соус кажется вам слишком густым, разбавьте его 1—2 ст. л. воды. Подавайте теплым.



Снимите сотейник с огня, добавьте масло и щепотку соли. Тщательно перемешайте венчиком. Консистенция соуса будет напрямую зависеть от того, насколько спелые яблоки вы использовали.

## персиковый соус

226

на 4 порции

Я подаю этот нежный фруктовый соус к зажаренным голубям или молодой утке. Лучше всего использовать персики с белой мякотью.

2 очень спелых средних персика  
30 г сливочного масла  
30 г мелкого сахара  
20 мл коньяка  
3 ст. л. красного винного уксуса  
100 мл красного вина  
(предпочтительно бургундского)

1 бутон гвоздики  
1 ч. л. семян фенхеля  
300 мл телячьего бульона (стр. 26)  
40 г сливочного масла,  
охлаждать и нарезать кубиками  
соль и свежемолотый черный перец

Надрежьте персики по кругу, через середину. Блашшируйте их в кипящей воде несколько секунд. Окуните в ледяную воду, снимите кожицу и нарежьте мякоть кубиками.

Растопите в сковороде 30 г масла, засыпьте сахар и готовьте, перемешивая, пока он слегка не карамелизуется. Добавьте персики, увеличьте огонь и готовьте, помешивая, пока содержимое не превратится практически в пюре. Влейте коньяк, а через некоторое время – уксус и кипятите минуту. Добавьте вино, специи и готовьте на медленном огне 10 минут, снимая пену.

Влейте бульон и готовьте 30 минут, или пока содержимое не загустеет. Процедите соус, добавьте масло и тщательно взбейте. Приправьте и подавайте.



1 очень спелое манго  
2 маракуйи  
2 ст. л. коньяка или арманьяка  
200 мл телячьего бульона (стр. 26)  
100 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
4 капли соуса табаско  
соль и свежемолотый белый перец

Используя малепький пож с гибким лезвием, очистите манго и срежьте мякоть. Нарезьте кубиками и поместите в малепький сотейник.

Разрежьте плоды маракуйи пополам, выскоблите семена в сотейник и добавьте копьяк.

Готовьте на медленном огне 5 минут, затем влейте телячий бульон и продолжайте готовить еще 5 минут. Влейте сливки, добавьте соус табаско и дайте покипеть 5 минут.

Перелейте соус в блендер и взбивайте 1 минуту. Процедите через мелкое копическое сито в малепький сотейник. Нагрейте на медленном огне и приправьте солью и перцем по вкусу.

Немедленно подавайте или держите его теплым на водяной бане.

Этот освежающий пряный соус особенно хорош с обжаренной курицей или кроликом. В качестве гарнира приготовьте шпинат или пасту.

## соус камберленд

на 4 порции



1 средний лук-шалот, мелко порубить  
4 ст. л. винного уксуса  
(предпочтительно красного)  
12 горошин белого перца, раздавить  
100 мл телячьего бульона (стр. 26)  
50 мл рубинового портвейна  
2 ст. л. желе из красной смородины  
1 ч. л. вустерширского соуса  
сок 1 апельсина  
соль  
тонко срезанная цедра 1 лимона

Поставьте на сильный огонь сотейник с луком-шалотом, уксусом и перцем. Готовьте, пока жидкость не уварится на две трети.

Добавьте в сотейник телячий бульон, портвейн, желе из красной смородины, вустерширский соус и апельсиновый сок. Быстро доведите до кипения, уменьшите огонь и готовьте при слабом кипении 20 минут. Приправьте солью по вкусу.

Процедите соус через мелкое кофическое сито в миску. Дайте остыть, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник.

Блашпируйте лимонную цедру в кипящей воде 1 минуту. Слейте воду и нарежьте цедру тонкой соломкой. Смешайте с соусом перед подачей.

Этот соус — прекрасное сопровождение к холодному мясу и терринам. Подавайте его холодным с пирогами из свинины, любой домашней птицей или дичью. На следующий день он становится еще вкуснее.

60 г сливочного масла  
60 г лука-шалота, очень тонко нарезать  
100 г некрупных шампиньонов,  
тонко нарезать ломтиками  
50 г черной смородины или клюквы  
250 мл рубинового портвейна  
сушеная цедра ¼ апельсина (стр. 236)  
300 мл телячьего бульона (стр. 26)  
или бульона из дичи (стр. 32)  
соль и свежемолотый белый перец

Растопите половину сливочного масла в маленьком сотейнике. Добавьте лук-шалот и потемните до мягкости. Затем добавьте шампиньоны, ягоды и готовьте на слабом огне 3–4 минуты.

Влейте портвейн, добавьте цедру апельсина и уварите содержимое на одну треть. Влейте бульон и готовьте при слабом кипении 25 минут, периодически снимая пену с поверхности.

Процедите через мелкое кофическое сито в чистую кастрюлю. Добавьте в соус оставшееся сливочное масло, вращая и покачивая кастрюлю так, чтобы перемешать содержимое. Приправьте солью и перцем по вкусу. Теперь соус готов к подаче.

Этот легкий соус превосходно подходит к обжаренным грудкам фазана и отбивным из оленины. Также мне нравится подавать его с зажаренной куропаткой.

Я предпочитаю использовать для соуса черную смородину, но сезон у этой ягоды короткий, поэтому иногда я готовлю его с клюквой.



## КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС

230

на 4—6 порций

200 г зеленого сладкого перца  
200 г красного сладкого перца  
2 ст. л. арахисового масла  
200 г репчатого лука, нарезать мелкими кубиками  
100 г сахара демерара  
100 мл красного винного уксуса  
150 мл телячьего (стр. 26), куриного (стр. 28) или овощного бульона (стр. 33)  
соль и свежемолотый черный перец

Слегка смажьте перцы маслом и запекайте их под грилем (используйте очень горячий гриль или сильно нагретую духовку), пока кожица не почерпнет и не вздуется. Переложите обуглившиеся перцы в миску с ледяной водой, чтобы быстро их остудить. Затем вытащите и спимите с них кожицу. Разрежьте перцы пополам, удалите плодопожку, перегородки и семена и нарежьте мякоть кубиками.

Поставьте на медленный огонь сотейник с толстым дном, влейте арахисовое масло, добавьте лук и потушите 5 минут, перемешивая деревянной ложкой. Положите в сотейник сладкий перец и продолжайте томить еще 5 минут. Добавьте сахар и готовьте, постоянно помешивая, пока овощи слегка не карамелизуются.

Влейте уксус, перемешайте и кипятите на среднем огне, пока жидкость не уварится на две трети. Добавьте бульон и варите, пока соус не станет настолько густым, чтобы слегка обволакивать обратную сторону ложки. Приправьте по вкусу.

Подавайте этот соус комнатной температуры или охлажденным. Храните в герметичном контейнере в холодильнике до двух недель.

В этот соус хорошо обмакивать жаренных в кляре кальмаров. Его также можно подать к сашими, ветчине и другим мясным блюдам.



## ТЫКВЕННЫЙ СОУС С ПРЯНОСТЯМИ

232

на 4 порции

Благодаря деликатному аромату пряностей этот соус превосходно сочетается с филе дикого кролика, тефтелями из молодого кабана или обжаренными грудками дикой утки.

500 г обрезков дичи и/или остовов дичи

(по желанию)

300 г мякоти тыквы

3 ст. л. растительного масла

60 г лука-шалота, мелко порубить

50 мл малинового уксуса (стр. 119)

или готового

200 мл сладкого белого вина

(Sauternes или Barsac)

500 мл овощного бульона (стр. 33)

1 букет гарни

1 стручок ванили, разрезать вдоль

3 звездочки бадьяна

40 г сливочного масла,

охладить и нарезать кубиками

соль и свежемолотый черный перец

Если используйте остовы дичи, порубите их. Нарежьте мякоть тыквы маленькими кубиками. Разогрейте растительное масло в глубокой сковороде, добавьте обрезки или остовы дичи и быстро обжарьте.

Слейте из сковороды весь вытопившийся жир, добавьте лук-шалот, тыкву и потомите на медленном огне 3 минуты. Снимите с огня и влейте малиновый уксус. Спустя минуту верните сковороду на огонь и деглазируйте белым вином.

Готовьте при слабом кипении 5 минут, затем добавьте овощной бульон, букет гарни, ваниль и бадьян. Доведите соус до кипения и готовьте на медленном огне 45 минут, при необходимости снимая пену.

Процедите соус через мелкое кофическое сито в чистую кастрюлю и уварите при слабом кипении. Соус должен стать настолько густым, чтобы обволакивать обратную сторону ложки.

Снимите кастрюлю с огня и вбейте в соус сливочное масло, добавляя его небольшими порциями. Приправьте солью и перцем по вкусу и сразу же подавайте.



## кофейный соус арабика с инжиром

233

на 8 порций

6 очень спелых свежих плодов инжира,  
разрезать каждый на 6 частей  
100 мл рубинового портвейна  
400 мл бульона из дичи (стр. 32)  
6 горошин черного перца, раздавить  
1 ст. л. растворимого кофе,  
развести в 1 ст. л. горячей воды  
40 г сливочного масла,  
охладить и нарезать кубиками  
соль и свежемолотый белый перец

Поставьте на огонь сотейник с инжиром и портвейном и готовьте при слабом кипении 5 минут. Влейте бульон из дичи, добавьте раздавленные горошины перца и доведите до кипения. Продолжайте готовить 25 минут, при необходимости спимая с поверхности пену.

Влейте кофе и сразу же снимите с огня. Перелейте соус в блендер и измельчайте в течение 30 секунд, затем процедите через мелкое кофическое сито.

Венчиком вбейте в соус сливочное масло, добавляя его постепенно. Приправьте солью и перцем по вкусу и немедленно подавайте.

Этот соус превосходно подходит к зажаренной дикой утке. Припустите свежий инжир в вине, и у вас получится замечательный гарнир. Будьте внимательны, не кипятите соус после добавления в него кофе, иначе он начнет горчить.



1 кг очень спелых помидоров черри  
1 ч. л. мелкого сахара  
1 ст. л. нарезанных листиков базилика  
30 мл рубинового портвейна  
соль и свежемолотый черный перец  
3 ст. л. оливкового масла  
60 г репчатого лука, порубить

80 г стеблей сельдерея, порубить  
6 толстых ломтиков бекона (около 120 г),  
корочку удалить, нарезать кубиками  
6 капель соуса табаско  
1 ч. л. вустерширского соуса  
сок ½ лимона

Разогрейте духовку до 160 °С. Положите помидоры в неглубокое блюдо или посуду для запекания с крышкой, добавьте сахар, базилик, портвейн и немного соли. Накройте крышкой и готовьте в духовке 45 минут, пока помидоры не разварятся в пюре.

Поставьте сотейник на средний огонь, влейте оливковое масло и обжаривайте лук, сельдерей и бекон в течение 20 минут, часто помешивая, пока овощи не приобретут золотистый оттенок и не станут мягкими. Ложкой удалите лишнее масло и переложите содержимое сотейника к помидорам.

Поместите смесь в блендер и измельчайте в течение 1 минуты. Затем процедите соус через мелкое кофическое сито в другой сотейник. Добавьте табаско, вустерширский соус и лимонный сок, приправьте солью и перцем по вкусу. Готовьте при слабом кипении еще 5 минут.

Подавайте соус сразу же или остудите и храните в герметичном контейнере в холодильнике до трех дней.

Этот универсальный соус одинаково хорошо подходит к блюдам из пасты, белому мясу и овощам. Его можно приготовить заранее и разогреть перед подачей.

## ежевичный соус

---

на 6 порций

Этот ароматный, невероятно вкусный легкий соус идеально сочетается с запеченной олениной.

150 г ежевики  
30 г мелкого сахара  
2 ст. л. красного винного уксуса  
600 мл бульона из дичи (стр. 32)  
сушеная цедра ½ апельсина (см. примечание)  
½ палочки корицы  
50 мл красного вина (предпочтительно Banyuls)  
60 г сливочного масла,  
охладить и нарезать кубиками  
соль и свежемолотый черный перец

Поместите ягоды ежевики и сахар в сотейник и готовьте на медленном огне, перемешивая деревянной ложкой, пока ягоды не разварятся в пюре. Выключите огонь, добавьте винный уксус и перемешайте.

Влейте в сотейник бульон, добавьте цедру апельсина, корицу и доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь и готовьте при слабом кипении 25 минут, при необходимости снимая пену с поверхности.

Добавьте красное вино и продолжайте готовить еще 5 минут, а затем процедите соус через мелкое кофемолочное сито. Вспеником вбейте в соус сливочное масло, добавляя его постепенно, и приправьте солью и перцем по вкусу. Подавайте сразу же.

**ПРИМЕЧАНИЕ** Чтобы засушить цедру апельсина, выложите полоски цедры на противень и сушите в духовке при самой минимальной температуре (примерно 50 °C) около двух часов. Дайте остыть.

на 8 порций

Этот пикантный соус прекрасно нейтрализует жирность терринов из дичи или паштетов. Также его хорошо подавать теплым с зажаренным гусем.

150 г клюквы  
75 г мелкого сахара  
1 бутон гвоздики, раздавить  
150 г черники или голубики  
тонко срезанная цедра и сок 1 лимона

Поместите клюкву в сотейник, добавьте 100 мл холодной воды, сахар и гвоздику. Доведите до слабого кипения и готовьте 10 минут.

Добавьте чернику или голубику, лимонный сок и еще 100 мл холодной воды. Снова доведите до слабого кипения и готовьте еще 20 минут.

В это же время бланшируйте цедру лимона в кипящей воде 1 минуту. Слейте воду и нарежьте тонкой соломкой.

Этот соус лучше подавать комнатной температуры. При желании его можно процедить через мелкое кофическое сито. Перед подачей добавьте цедру лимона.

**ПРИМЕЧАНИЕ** Ягоды в этом соусе могут быть довольно кислыми. В этом случае в середине приготовления добавьте еще 30 г сахара

## ЛУКОВЫЙ ЧАТНИ С ЗЕЛЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ

примерно на 800 г

50 мл арахисового масла  
400 г репчатого лука, тонко нарезать  
120 г мягкого коричневого сахара  
150 мл белого винного уксуса  
1 яблоко, около 150 г (предпочтительно сорт Гренни Смит), очистить, удалить сердцевину и нарезать крупными кубиками  
150 г очень спелых помидоров, очистить от кожицы, семена удалить, нарезать мелкими кубиками

10 горошин белого перца, раздавить  
½ ч. л. морской соли мелкого помола  
1 зубчик чеснока, тщательно растолочь в пюре  
½ ч. л. порошка чили  
щепотка молотой корицы

Поставьте на медленный огонь сотейник с толстым дном, влейте арахисовое масло, положите лук и помидоры минут. Добавьте сахар, немного увеличьте огонь и готовьте, перемешивая, пока лук не станет золотистым и слегка не карамелизуется.

Влейте винный уксус, чтобы дегласировать сотейник, и готовьте еще 3 минуты. Затем добавьте оставшиеся ингредиенты. Готовьте на медленном огне при частом помешивании 45 минут, пока чатни не загустеет. Проверить готовность можно, проведя деревянной ложкой по дну кастрюли: дорожка должна быть видна в течение нескольких секунд.

Переложите чатни в теплую стерилизованную банку для консервирования и закройте крышкой, обработанной уксусом. Теперь чатни может храниться в холодильнике месяц.

Этот чатни особенно хорошо подавать с выдержанным сыром (лучше, чем с чеддером), тулузскими колбасками, приготовленными на барбекю, и запеченной свиной — горячей или холодной. В сезон дичи он станет прекрасным дополнением к фазану и куропатке.



## фруктовый соус карри

240

на 8 порций

40 г сливочного масла  
60 г репчатого лука, порубить  
300 г ананаса, нарезать маленькими кусочками  
1 средний банан, нарезать кружочками  
1 десертное яблоко  
(предпочтительно сорта Кокс), порубить  
40 г порошка карри, или по вкусу  
2 ст. л. натертой свежей  
или сушеной мякоти кокоса  
300 мл телячьего бульона (стр. 26)  
200 мл кокосового молока  
соль

Поставьте сотейник на медленный огонь, растопите сливочное масло, добавьте лук и потомите 1 минуту, пока лук не размягчится. Добавьте ананас, банан, яблоко и продолжайте готовить еще 5 минут, перемешивая деревянной ложкой.

Всыпьте порошок карри и натертую мякоть кокоса, затем влейте бульон и кокосовое молоко. Готовьте при слабом кипении 20 минут.

Процедите соус через мелкое кофемолочное сито, приправьте солью по вкусу и сразу же подавайте. Вы можете сохранять его теплым на водяной бане. Чтобы предотвратить образование плесени, положите на поверхность соуса несколько хлопьев сливочного масла.

Подавайте этот нежный соус к телячьим или куриным эскалопам, приготовленным на гриле, с рисом. Варьируйте количество порошка карри по вашему вкусу.



примерно на 700 г

Готовьте этот чатни летом, в сезон персиков. Подавайте с холодным мясом, паштетом, а также с запеченной курицей.

60 г яблок, очистить и натереть	½ ч. л. молотого мускатного ореха
½ ч. л. соли	½ ч. л. молотого белого перца
120 г очень спелых помидоров, очистить от кожицы, семена удалить, порубить	1 зубчик чеснока, раздавить
60 г репчатого лука, мелко порубить	10 г свежего корня имбиря, мелко порубить
тонко срезанная цедра 1 лайма, мелко порубить	150 мл белого винного уксуса
сок лайма	70 г миндальных лепестков
150 г мелкого сахара	500 г спелых, но крепких персиков (предпочтительно с желтой мякотью)
½ ч. л. молотой корицы	

Поставьте сотейник с толстым дном на медленный огонь, номестите в него все ингредиенты, кроме персиков, и доведите до кипения, периодически помешивая. Готовьте 30 минут, перемешивая каждые 10 минут, пока содержимое не будет напоминать джем. Проверьте готовность, проведя пальцем по обратной стороне ложки: должна остаться дорожка.

Очистите персики. Для этого слегка надрежьте их по кругу, через середину. Погрузите фрукты в кипящую воду и держите до тех пор, пока кожица не начнет отходить. Теперь окуните их в ледяную воду, вытащите и очистите от кожицы. Разрежьте персики пополам, удалите косточку и нарежьте мякоть кубиками.

Добавьте персики в сотейник и готовьте еще 40 минут, перемешивая каждые 10 минут.

Переложите чатни в чистую стерилизованную банку для консервирования и оставьте остужаться, после чего закройте и поставьте в холодильник. Так чатни может храниться несколько недель.



60 г яблок, очистить и натереть  
½ ч. л. соли  
120 г очень спелых помидоров, очистить  
от кожицы, семена удалить, порубить  
60 г изюма кишмиш  
1 ст. л. цедры апельсина, крупно порубить  
сок 1 апельсина

150 г мелкого сахара  
¼ ч. л. молотой корицы  
¼ ч. л. молотого мускатного ореха  
¼ ч. л. кайенского перца  
15 г свежего корня имбиря, мелко порубить  
150 мл белого винного уксуса  
щепотка порошка или нитей шафрана  
370 г спелых, но крепких груш

Поставьте сотейник с толстым дном на медленный огонь, номестите в него все ингредиенты, кроме груш. Доведите до кипения, периодически помешивая.

Продолжайте готовить 1 час, перемешивая каждые 10 минут, пока содержимое не станет сиропообразным, но ножом на джеме. Проверьте готовность, проведя пальцем по обратной стороне ложки — должна остаться дорожка.

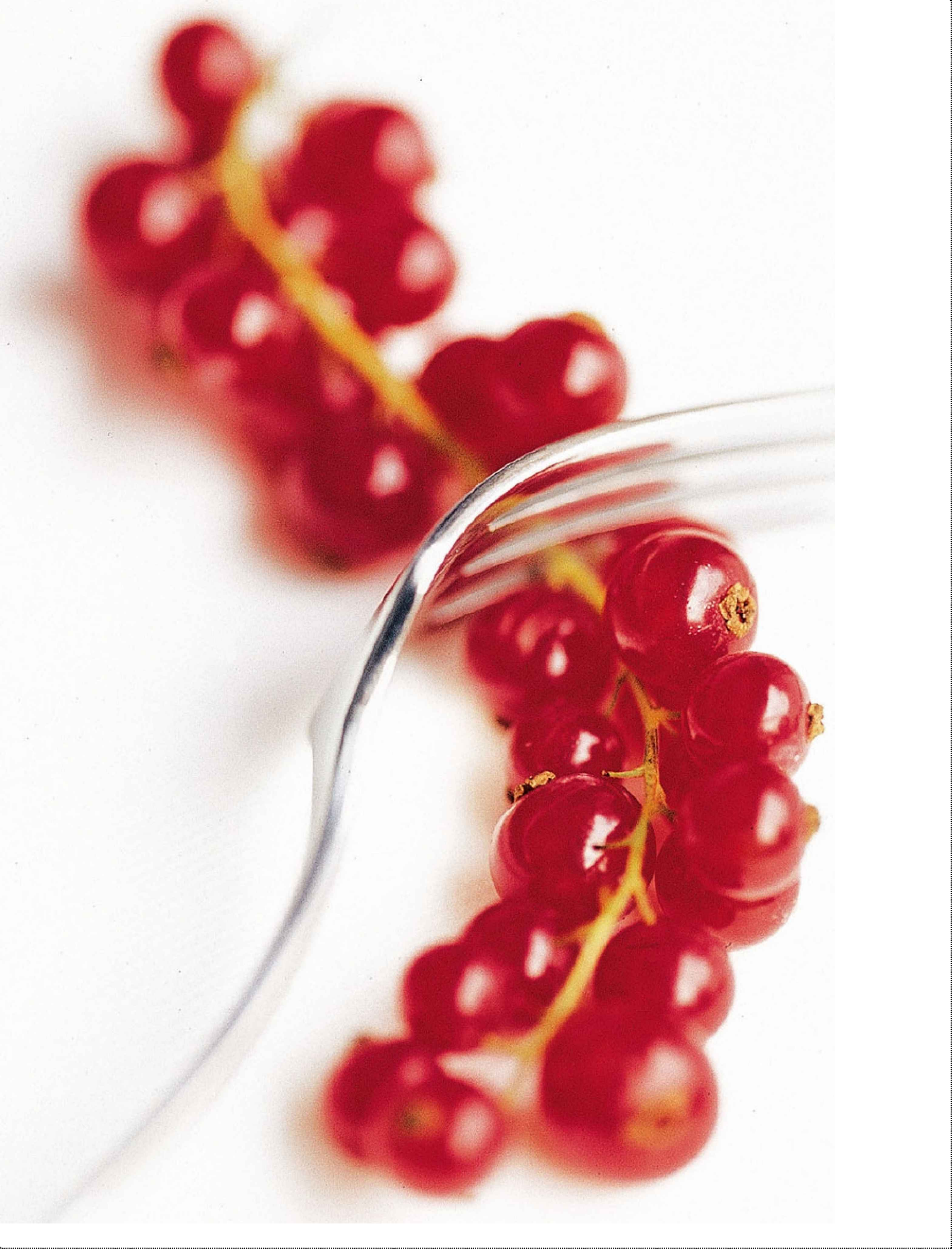
Очистите груши и удалите сердцевину. Нарезьте одинаковыми маленькими кусочками. Добавьте к чатни и готовьте еще 40 минут, перемешивая каждые 10 минут.

Переложите чатни в теплую стерилизованную банку для консервирования и оставьте остужаться, после чего закройте. Чатни может храниться в холодильнике несколько недель.

Этот чатни лучше есть через несколько дней после приготовления, когда его вкус станет более насыщенным. Подавайте его с холодным мясом, терринами, паштетами, дичью или просто с ломтиками обжаренного хлеба.

Освежающие и красочные фруктовые и ягодные кули можно подать с любым десертом, от простого мороженого и припущенных фруктов до меренг, тартов и суфле. Кули могут быть сладкими или кислыми на вкус, все зависит от того, какой фрукт вы выберете и насколько спелым он будет. Когда вы готовите кули, необходимо определить правильное количество сахара — все будет зависеть от того, к какому блюду вы планируете подать соус. Чем меньше сахара вы добавите, тем более полезным и выразительным будет ваш кули. Чтобы усилить аромат соуса, в него можно добавить щепотку пряностей. При желании кули можно приготовить заранее — они прекрасно хранятся неделю в холодильнике в герметичном контейнере. В конце этой главы вы найдете подборку разнообразных быстрых в приготовлении и легких фруктовых соусов — для подачи с мороженым, фруктами, крепами и всевозможными пудингами. Большинство из них имеют более плотную консистенцию, чем кули. Я просто без ума от соуса из чернослива и армапьяка (стр. 160), который лучше всего подать с горячим суфле из каштанов.

## **КУЛИ и другие сладкие фруктовые соусы**



# кули из красной смородины

246

Подавайте этот ароматный кули с припущенными персиками, ванильным мороженым, парфе и суфле.

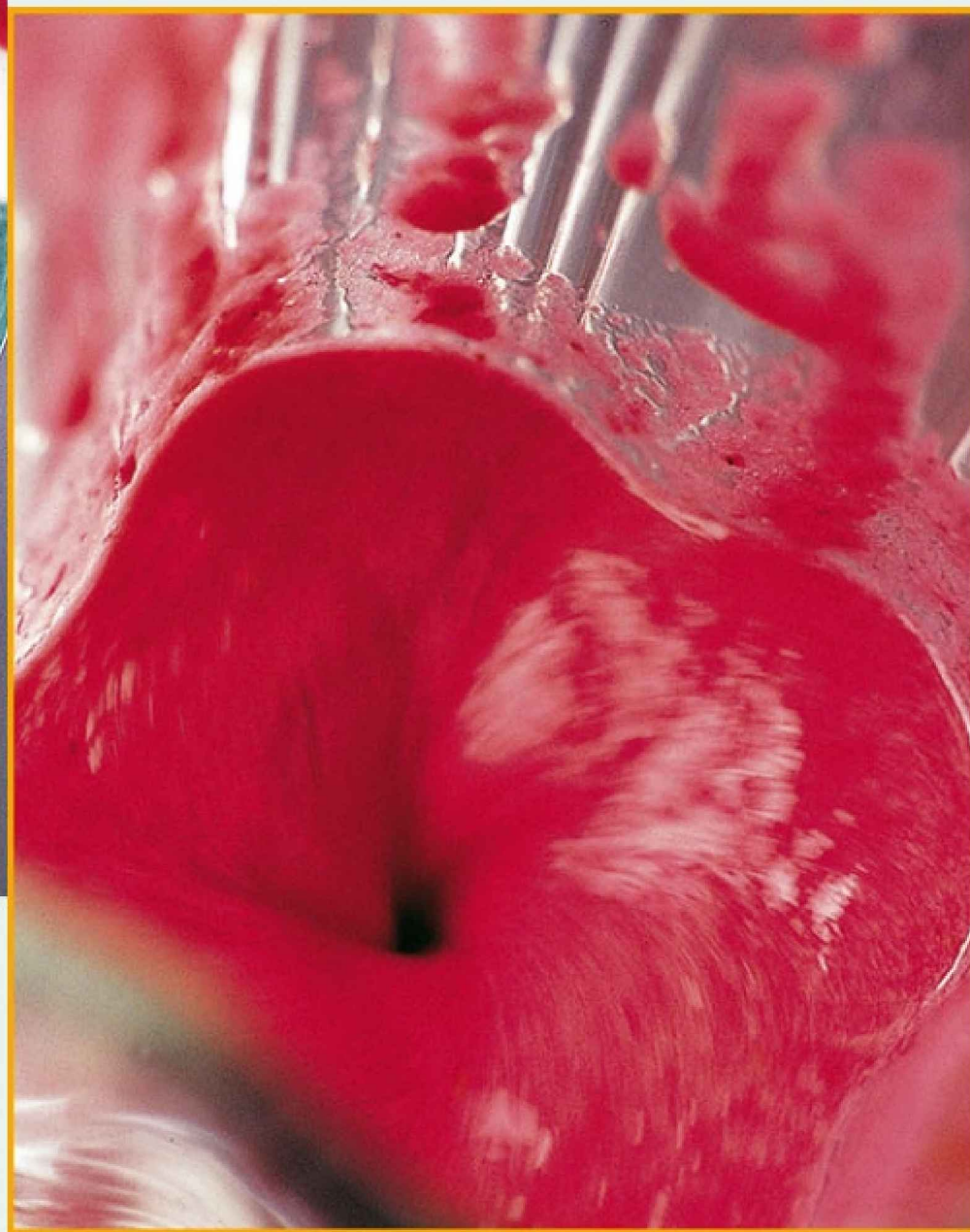
200 г красной смородины

150—200 г сахарной пудры, просеять

1 маракуйя, разрезать пополам



Измельчайте около двух минут, до получения однородного пюре.



Снимите ягоды красной смородины с веточек, положите их в блендер или процессор.

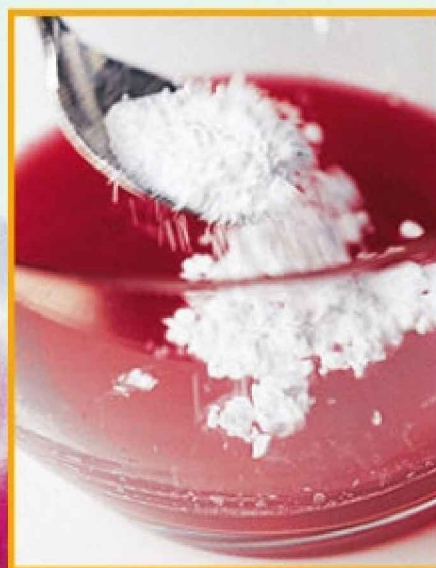
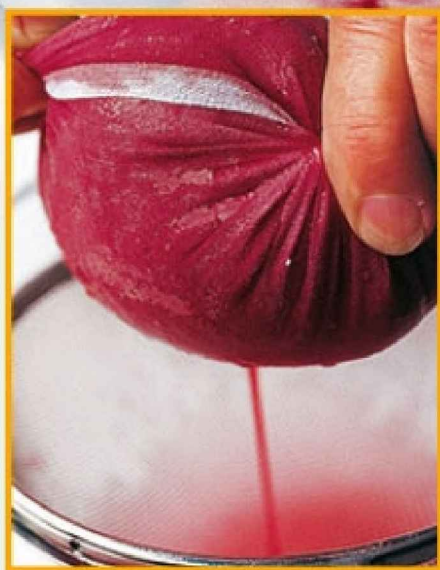
# и маракуйи

на 4—6 порций

247

Перелейте красносмородиновое пюре в сито, проложенное муслином, и процедите в миску.

Сцедив большую часть сока, соберите вместе по два конца муслина в каждую руку и скрутите в разных направлениях, отжимая весь сок.



Взбейте сок с сахарной пудрой, добавляя ее понемногу, и постоянно пробуйте кули на вкус.



Разлейте красносмородиновый кули в сервировочные тарелки. Выскоблите ложкой семена и мякоть маракуйи и разложите поверх кули.

## базовый сироп

примерно на 700 мл

Этот легкий сахарный сироп добавляют в ягодные соусы кули, которые можно подать к самым разнообразным десертам.

400 г мелкого сахара

50 г сиропа глюкозы

Смешайте в сотейнике сахар, сироп глюкозы и 350 мл воды. Медленно доведите до кипения на слабом огне, постоянно перемешивая деревянной ложкой, чтобы растворить сахар. Кипятите 3 минуты, при необходимости снимая пену с поверхности.

Процедите сироп через мелкое коническое сито в миску и оставьте остужаться. Вы можете хранить его в герметичном контейнере в холодильнике до двух недель.

Чтобы получить более тягучий сироп, который необходим, к примеру, для приготовления соуса баттерскотч (стр. 292), кипятите сироп подольше, пока он не уварится на одну треть.





**ежевичный кули** Положите в блендер 350 г очищенной спелой ежевики, 50 г кирша (Kirsch), 150 мл базового сиропа (слева) и сок ½ лимона. Взбивайте 1 минуту, чтобы получить пюре. Протрите его через мелкое коническое сито. Этот кули великолепен с припущенными грушами, парфе или шариками мороженого.  
На 8 порций

**черносмородиновый кули** Тщательно измельчите в блендере 450 г черной смородины вместе с 150 мл базового сиропа (слева) и соком 1 лимона. Протрите через мелкое коническое сито. Попробуйте и, при желании, добавьте еще сахара. Накройте и охладите. Этот кули хорошо подавать с десертом «плавающие острова» (припущенные меренги). На 6 порций

**красносмородиновый кули** Положите в блендер 350 г красной смородины, добавьте сок 1 лимона и 100 мл базового сиропа (слева). Взбивайте в течение 30 секунд и затем протрите содержимое через мелкое коническое сито. Этот кули идеально подавать к фруктам с бледной мякотью, таким как персики или груши. А также к ванильному мороженому или замороженному суфле. На 4 порции

**клубничный кули** Положите в блендер 500 г очищенной очень спелой клубники, влейте 100 мл базового сиропа (слева) и сок ½ лимона. Для остроты можно добавить 10 г обсушенных горошин консервированного зеленого перца. Измельчайте 1 минуту и процедите содержимое через мелкое коническое сито. По желанию добавьте 10 г семян мака. Подавайте этот кули с лимонным сорбе, ванильным мороженым, грушевой шарлоткой или маринованными ломтиками свежего тунца. На 8 порций

**кули быстрого приготовления из красных ягод** Положите в блендер по 100 г очищенной клубники и малины, 40 г мелкого сахара, сок ½ лимона и 2 ст. л. воды. Пюрируйте в течение 1 минуты, затем протрите через мелкое коническое сито в миску. Накройте и остудите перед подачей. Этот освежающий кули хорошо подавать с десертами на основе красных ягод. На 4 порции

## грейпфрутовый кули с мятой

250

на 6 порций

Этот освежающий кули хорошо сочетается с черносмородиновым сорбе и десертами на основе апельсина.

2 грейпфрута, предпочтительно розовых,  
около 400 г каждый

10 г нарезанных листьев мяты  
и немного листиков для украшения

40 г мелкого сахара

150 г натурального йогурта

25 мл водки

Используя нож с гибким лезвием, очистите грейпфрут, удалив всю кожуру и мембраны, и вырежьте сегментами мякоть. Положите в блендер мякоть, листики мяты, сахар и измельчайте 1 минуту.

Процедите грейпфрутовое пюре через мелкое коническое сито в большую миску. Взбейте с йогуртом, влейте водку и перемешайте. Подавайте охлажденным.

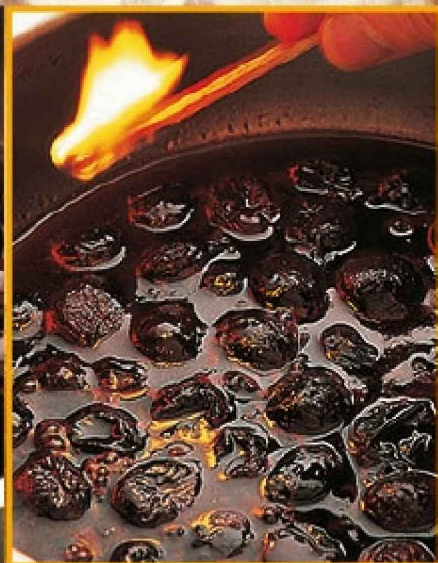
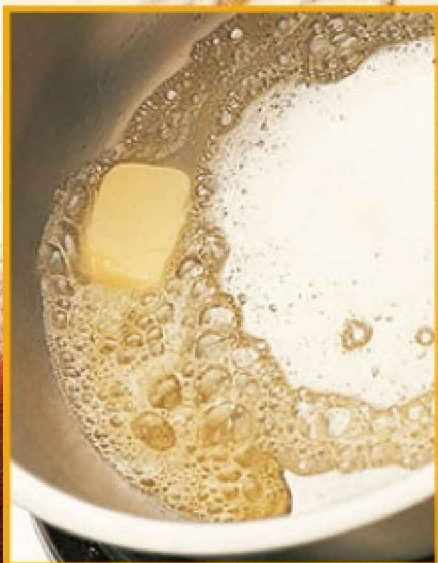
Перед подачей мелко нарежьте листики мяты и разбросайте их по поверхности кули.

250 г нежных молодых стеблей ревеня  
100 г мелкого сахара  
1 стручок ванили, разрезать вдоль

Нарежьте ревеня мелкими кубиками и поместите их в сотейник с сахаром, ванилью и 100 мл воды. Медленно доведите до кипения и готовьте на слабом огне, пока ревеня не станет настолько мягким, чтобы его можно было раздавить ложкой. Снимите с огня и удалите стручок ванили.

Переложите содержимое в блендер и нюрируйте в течение двух минут, после чего процедите через мелкое коническое сито в миску. При необходимости можете разбавить соус, добавив немного холодной воды. Подавайте кули комнатной температуры, чтобы сохранить его нежный аромат.

Этот освежающий кули прекрасно контрастирует с французским десертом на основе меренг вашрен, ванильным баварским кремом или сладким ванильным мороженым.



50 г сливочного масла  
75 г мелкого сахара  
500 г красного винограда, косточки удалить  
75 мл арманьяка

Растопите в сотейнике сливочное масло, добавьте сахар и виноград. Готовьте на медленном огне 20 минут, затем влейте арманьяк и подождите. Когда пламя погаснет, оставьте виноград остужаться на несколько минут в образовавшемся сиропе.

Переложите содержимое сотейника в блендер и измельчайте 30 секунд, затем процедите через мелкое коническое сито. Храните кули в закрытом контейнере в холодильнике. Перед подачей перемешайте.



Мой излюбленный сорт винограда для этого кули — Мускат гамбургский. Вы также можете использовать крупный виноград, например, сорта Италия. Но не берите виноград без косточек — он недостаточно ароматный. Этот кули как нельзя лучше обогащает вкус очень спелого инжира.

## манговый кули с шафраном

254

на 6 порций

250 г мякоти манго, нарезать кубиками  
сок ½ лимона  
250 мл базового сиропа (стр. 248)  
щепотка нитей шафрана



Положите в блендер мякоть манго, лимонный сок и 2 ст. л. базового сиропа. Взбивайте в течение двух минут, после чего процедите пюре через мелкое коническое сито в миску.

В маленьком сотейнике нагрейте оставшийся сироп с нитями шафрана и оставьте остужаться. После чего смешайте его с манговым кули и охладите перед подачей.

Иногда я подаю этот восхитительный кули с мягкими припущенными меренгами. Это одна из вариаций классического десерта «плавающие острова» (меренги с английским кремом). Вы также можете подавать его с простым десертом из ломтиков манго и земляникой.

на 6 порций

Подавайте этот ароматный кули с французским десертом из меренг и мороженого вашрен, смесью красных ягод или пюре из свежих абрикосов. Он хорошо хранится несколько дней в герметичном контейнере в холодильнике.

3 очень спелые груши, около 200 г каждая  
щепотка молотой корицы  
100 мл красного вина (предпочтительно Claret)  
150 г мелкого сахара  
сок ½ лимона

Очистите груши и удалите сердцевину. Разрежьте их на маленькие кусочки и поместите в миску с корицей и красным вином. Накройте пищевой пленкой и оставьте мариноваться на 30 минут. Слейте маринад с груш и сохраните его.

В сотейнике с толстым дном соедините сахар, лимонный сок и 2 ст. л. воды. Нагрейте содержимое на очень медленном огне и готовьте при слабом кипении, пока не образуется светлая карамель.

Снимите сотейник с огня и осторожно влейте карамель в маринад, защищая руки тканью, на случай, если горячая смесь разбрызгается. Перемешайте деревянной ложкой и оставьте на 5 минут.

Залейте груши охлажденной карамелью, переложите все в блендер и взбивайте 1 минуту. Процедите соус через мелкое коническое сито в миску и охладите перед подачей. Если соус излишне загустеет, разбавьте его перед подачей 2—3 ст. л. холодной воды.





## Кули из персиков с лавандовым медом

257

на 6 порций

- 4 очень спелых персика  
(предпочтительно с белой мякотью)
- сок 1 лимона
- 4 ст. л. лавандового меда
- 1 веточка лаванды с цветками (по желанию)

Очистите персики, разрежьте пополам и удалите косточку. Поместите их в сотейник вместе с медом, лимонным соком и 150 мл воды. Доведите до слабого кипения на медленном огне и припускайте 5 минут. Добавьте веточку лаванды, если используете, и продолжайте готовить еще 30 секунд.

Оставьте остужаться на несколько минут, затем переместите содержимое в блендер и измельчайте 1 минуту.

Процедите соус через мелкое кофическое сито в кастрюлю и полностью остудите. Поставьте в холодильник и храните до использования.

Этот восхитительный соус хорошо подавать с ломтиками поджаренных в тостере бриошей и земляникой.

## масляно-апельсиновый соус

---

на 6 порций

сок 6 апельсинов, около 250 г каждый  
100 г сахарной пудры  
125 г размягченного сливочного масла

Процедите апельсиновый сок через кофическое сито в сотейник с толстым дном и добавьте сахарную пудру. Медленно доведите до кипения и готовьте на среднем огне, пока содержимое не уварится наполовину.

Выключите огонь и венчиком вбейте в соус размягченное сливочное масло, добавляя его постепенно. Подавайте его комнатной температуры.

Подавайте этот восхитительно насыщенный, пикантный соус с блинчиками, лимонной шарлоткой, теплым сливовым пирогом или шоколадным суфле. Для теплоты вкуса можно добавить несколько капель ликера гран-марнье или кюрасао.



## соус из чернослива и арманьяка

---

на 10 порций

Этот соус идеально подавать осенью к клафути с черносливом, рисовому пудингу, горячему суфле с засахаренными каштанами, грушевому или банановому мороженому.

250 г чернослива,  
замочить на 6 часов в холодной воде  
150 г мелкого сахара  
½ палочки корицы  
150 мл арманьяка  
250 г сливочного масла

Отожмите от воды чернослив и положите его в сотейник вместе с сахаром и палочкой корицы. Залейте холодной водой так, чтобы она покрывала сухофрукты, и доведите до кипения на очень медленном огне. Готовьте при слабом кипении 20 минут.

Переложите содержимое в миску, извлеките палочку корицы и оставьте остужаться. Чернослив отожмите, косточки удалите, а жидкость, в которой он готовился, сохраните. Разрежьте 6 плодов на маленькие одинаковые кусочки и отложите их в миску.

Остальной чернослив положите в неглубокую кастрюлю, добавьте арманьяк, 150 мл жидкости от приготовления чернослива и 100 г сливочного масла. Нагрейте на медленном огне до 60—70 °С. Ни в коем случае не доводите до кипения. Перелейте содержимое в блендер и измельчайте 1 минуту.

Перелейте пюре в сотейник и венчиком вбейте в него оставшееся сливочное масло, добавляя его постепенно. Теперь влейте оставшуюся жидкость от сухофруктов и снова взбейте, чтобы придать соусу легкую тягучую консистенцию. Добавьте парезанные кусочки чернослива и подавайте соус слегка теплым. Можете поддерживать его температуру на водяной бане в течение 30 минут.

## кули из персиков с лавандовым медом

261

на 8 порций

Этот соус дополнит фруктовое пюре из персиков или инжира. Его также хорошо подавать с запеченными яблоками.

1 десертное яблоко, около 100 г  
2 средних банана  
сок 1 лимона  
50 г жидкого меда  
семена из 2 коробочек кардамона  
100 г мелкого сахара

Очистите яблоко, удалите сердцевину и нарежьте мелкими кубиками. Очистите бананы и нарежьте их кружочками.

Положите подготовленные фрукты в сотейник и добавьте лимонный сок, мед, семена кардамона, сахар и 200 мл воды. Медленно доведите до кипения на слабом огне и готовьте при слабом кипении 10 минут.

Переложите содержимое в блендер и измельчайте 1 минуту или чуть дольше, до получения однородного пюре. Процедите соус через мелкое кофическое сито в миску и оставьте остужаться, после чего храните в холодильнике до подачи.

## банановый соус

---

на 8 порций

2 средних банана  
сок 1 лимона  
350 г мелкого сахара  
200 г крем-фреш  
100 мл белого рома  
150 мл молока

Очистите бананы, нарежьте их кружочками и сразу же перемешайте с лимонным соком, чтобы не дать потемнеть.

Налейте в сотейник с толстым дном 150 мл воды и растворите в ней сахар. Доведите до кипения на медленном огне и готовьте, пока сироп не превратится в светлую карамель. Снимите сотейник с огня, добавьте в него остальные ингредиенты и аккуратно перемешайте лопаткой.

Поставьте сотейник на средний огонь и готовьте при слабом кипении около 20 минут, часто помешивая.

Немного остудите соус, затем перелейте его в блендер и взбивайте 1 минуту. Процедите соус через мелкое кофическое сито в миску и храните в холодильнике до подачи.

Благодаря своему необычному вкусу этот простой соус идеально сочетается с блюдами из экзотических фруктов.



## горячий абрикосовый соус

---

на 6 порций

Этот соус превосходен с запеченными яблоками, суфле из экзотических фруктов и мороженым с миндалем или грецким орехом.

300 г очень спелых абрикосов

75 г мелкого сахара

1 ст. л. мелко нарезанных листьев мяты

1 ст. л. кирша (Kirsch), по желанию

Разрежьте абрикосы пополам и удалите косточки. Положите фрукты в сотейник, добавьте сахар и 200 мл воды. Доведите содержимое до слабого кипения и готовьте на медленном огне около 10 минут, пока фрукты не размякнут.

Переложите соус в блендер и пюрируйте 1 минуту. Затем процедите его через мелкое кофическое сито в миску. Добавьте парезанные листья мяты и, по желанию, кирш. Подавайте соус горячим, чтобы сохранить его великолепный аромат.



220 г изюма кишмиш  
300 мл жирных сливок (не менее 33 %)  
60 г мелкого сахара  
2 ч. л. кукурузного крахмала,  
смешать с 2 ст. л. молока  
75 мл темного рома  
(предпочтительно Captain Morgan или Negrita)

Блапшируйте изюм в кипящей воде 1 минуту. Промойте в холодной воде и отожмите.

Поставьте небольшой сотейник на медленный огонь, добавьте сахар и сливки и доведите до кипения. Добавьте смешанный с молоком кукурузный крахмал и готовьте 2 минуты, непрерывно помешивая.

Влейте ром и готовьте соус при слабом кипении еще 2 минуты. Затем добавьте изюм и подавайте очень горячим.

Идеальное сопровождение к хлебному и рождественскому пудингу или мороженому с ромом и изюмом.



## сладкий пряный соус из красного вина

267

на 8 порций

500 мл красного вина  
(предпочтительно Pinot Noir)  
200 г мелкого сахара  
1 палочка корицы, раздавить  
1 бутон гвоздики  
2 стручка ванили, разрезать вдоль  
тонко срезанная цедра и сок 1 апельсина  
маленькая щепотка свеженатертого  
мускатного ореха  
1 ст. л. листиков мяты

Влейте в сотейник красное вино и добавьте сахар, корицу, гвоздику, ваниль, сок и цедру апельсина. Медленно доведите до слабого кипения. Продолжайте готовить, пока жидкость не уварится на треть.

Выключите огонь, добавьте мяту и мускатный орех и настаивайте несколько минут. Затем процедите соус через мелкое кофическое сито в миску. Полностью остудите и храните его в холодильнике до необходимости.

Я подаю этот соус с припущенными персиками или грушами, или усиливаю с его помощью вкус рисового пудинга.

Также из этого соуса можно приготовить восхитительный сорбе.

Для этого перед взбиванием добавьте 75 мл воды.

Английский крем, без сомнения, король десертных соусов. Этот классический элегантный заварной крем выдержал испытание временем — рецепт, которым я с вами поделюсь, я использую уже на протяжении 50 лет! С моей помощью у вас получится бархатный шелковистый, нежно приправленный соус. Просто следуйте пошаговым инструкциям на следующей странице. Если вы хотите, чтобы крем получился менее сладким, можно уменьшить количество сахара на 10 %, без ущерба для текстуры. Сабайоны — другая группа изысканных легких десертных соусов. Терпеливое взбивание, периодически включая и выключая огонь, придает этим соусам воздушную текстуру. Сабайоны относятся к группе эмульсионных соусов, и их следует подавать сразу после приготовления. Я люблю каждый из них, и в особенности сабайон из лимонного сока и тимьяна (на [стр. 279](#)). Сабайоны обладают освежающим вкусом, уверен, вы и сами в этом убедитесь.

# заварные кремы и сабайоны



# АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ

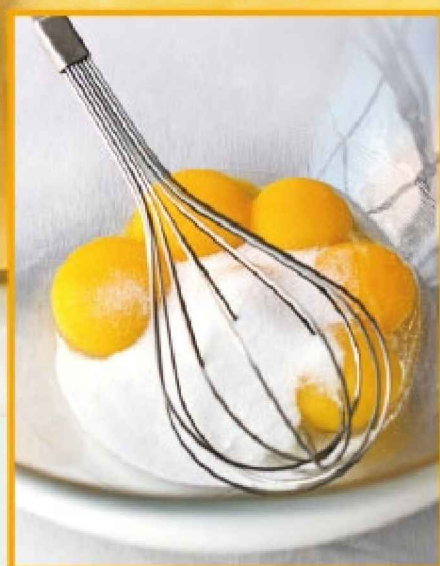
270

Этот классический легкий и бархатистый заварной крем подают с различными десертами. Некоторые его вариации представлены на [стр. 273](#).



- 500 мл молока
- 125 мелкого сахара
- 1 стручок ванили, разрезать вдоль
- 6 яичных желтков

В сотейнике с толстым дном соедините молоко, две трети сахара, стручок ванили и медленно доведите до кипения.



Взбейте в миске яичные желтки с оставшимся сахаром. Желтки должны посветлеть и приобрести легкую тягучую консистенцию.

примерно на 750 мл (6—8 порций)

271

Готовьте на медленном огне, перемешивая деревянной лопаткой. Не допускайте кипения, иначе крем может свернуться. Заварной крем готов, когда он загустеет настолько, чтобы слегка обволакивать поверхность лопатки. Если вы проведете по ней пальцем, останется отчетливая дорожка. Немедленно снимите сотейник с огня.

Подавайте сразу же или процедите его через мелкое коническое сито в миску. Поставьте ее на колотый лед и остужайте, время от времени перемешивая крем.



Не прекращая взбивать, влейте в желтки кипящее молоко, а затем перелейте всю смесь обратно в сотейник.



Заварной крем может храниться в холодильнике 48 часов.





**фисташковый английский крем** Используйте 40 г фисташковой пасты или 200 г очищенных свежих фисташек (замочите фисташки в воде на 24 часа, отожмите и растолките в пасту). Влейте одну треть горячего английского крема в фисташковую пасту, перемешайте венчиком и добавьте оставшуюся часть крема. Взбейте крем блендером в течение трех минут, затем процедите через мелкое коническое сито в миску, поставьте ее на колотый лед и остудите. Этот невероятный заварной крем хорошо подавать с припущенными грушами и сладкими персиками. Примерно на 750 мл

**шоколадный английский крем** Как только вы нагреете молоко, вмешайте в него 60 г растопленного шоколадного масла хорошего качества. Примерно на 750 мл

**кофейный английский крем** Добавьте 1 ст. л. растворимого кофе в горячее молоко. Этот крем особенно хорошо подавать с меренгами. Примерно на 750 мл

**имбирный английский крем** Вместо ванили положите в молоко 20 г очищенного и нарезанного ломтиками корня имбиря. Подавайте с припущенным ревенем. Примерно на 750 мл

**пряный английский крем** Вместо ванили положите в молоко 4—5 звездочек бадьяна. Подавайте с запеченными яблоками. Примерно на 750 мл

**мятный английский крем** Вместо ванили положите в молоко пучок свежей мяты. Этот освежающий заварной крем прекрасно сочетается с любыми ягодами и шоколадным десертом. Примерно на 750 мл

## лимонный заварной крем

274

на 4 порции

240 мл нежирных сливок

140 г мелкого сахара (если лимоны очень кислые, возьмите большее количество)

240 мл лимонного сока (примерно из 6 лимонов)

6 яичных желтков

Смешайте в сотейнике сливки, 60 г сахара и лимонный сок и медленно доведите до кипения на слабом огне.

Взбейте в миске яичные желтки с оставшимся сахаром до тягучей консистенции. Не переставая взбивать, влейте кипящие сливки в яичную смесь.

Перелейте заварной крем обратно в сотейник. Готовьте на медленном огне 2 минуты, перемешивая деревянной ложкой. Не допускайте кипения, иначе крем может свернуться.

Процедите через мелкое коническое сито в охлажденную миску и остужайте, время от времени перемешивая крем, чтобы предотвратить образование пленочки. Накройте миску пищевой пленкой и храните в холодильнике.

Этот яркий лимонный крем хорошо подавать с клубникой, малиной или смородиной — у вас получится великолепный летний десерт. Перед подачей его можно украсить кусочками засахаренной лимонной цедры.

## заварной крем из жасминового чая

275

на 4 порции

Рецепт этого восхитительного соуса появился благодаря великому шефу Алану Шапелю. Подайте его с ломтиками свежее испеченной бриоши, посыпанными сахарной пудрой.

120 мл молока

750 мл сливок для взбивания

3 ст. л. листового жасминового чая

8 яичных желтков

150 г мягкого коричневого сахара

В сотейнике на медленном огне доведите до кипения 100 мл молока и 250 мл сливок. Немедленно снимите с огня и добавьте чайные листья. Накройте крышкой и настаивайте 2 минуты.

В отдельной миске тщательно перемешайте желтки с сахаром в течение минуты.

Влейте горячую смесь в яичную массу и хорошенько перемешайте. Добавьте оставшиеся сливки и настаивайте 30 минут.

Процедите через мелкое коническое сито в чистый сотейник и готовьте на очень медленном огне около пяти минут, постоянно перемешивая деревянной ложкой. Перелейте в миску и влейте оставшееся молоко. Остужайте, время от времени перемешивая крем, чтобы предотвратить образование пленочки. Накройте и охладите.

# классический сабайон

276

Для этого рецепта вам понадобится кухонный термометр.



100 мл вина сотерн (Sauternes)  
или другого сладкого белого вина  
3 яичных желтка  
40 г мелкого сахара

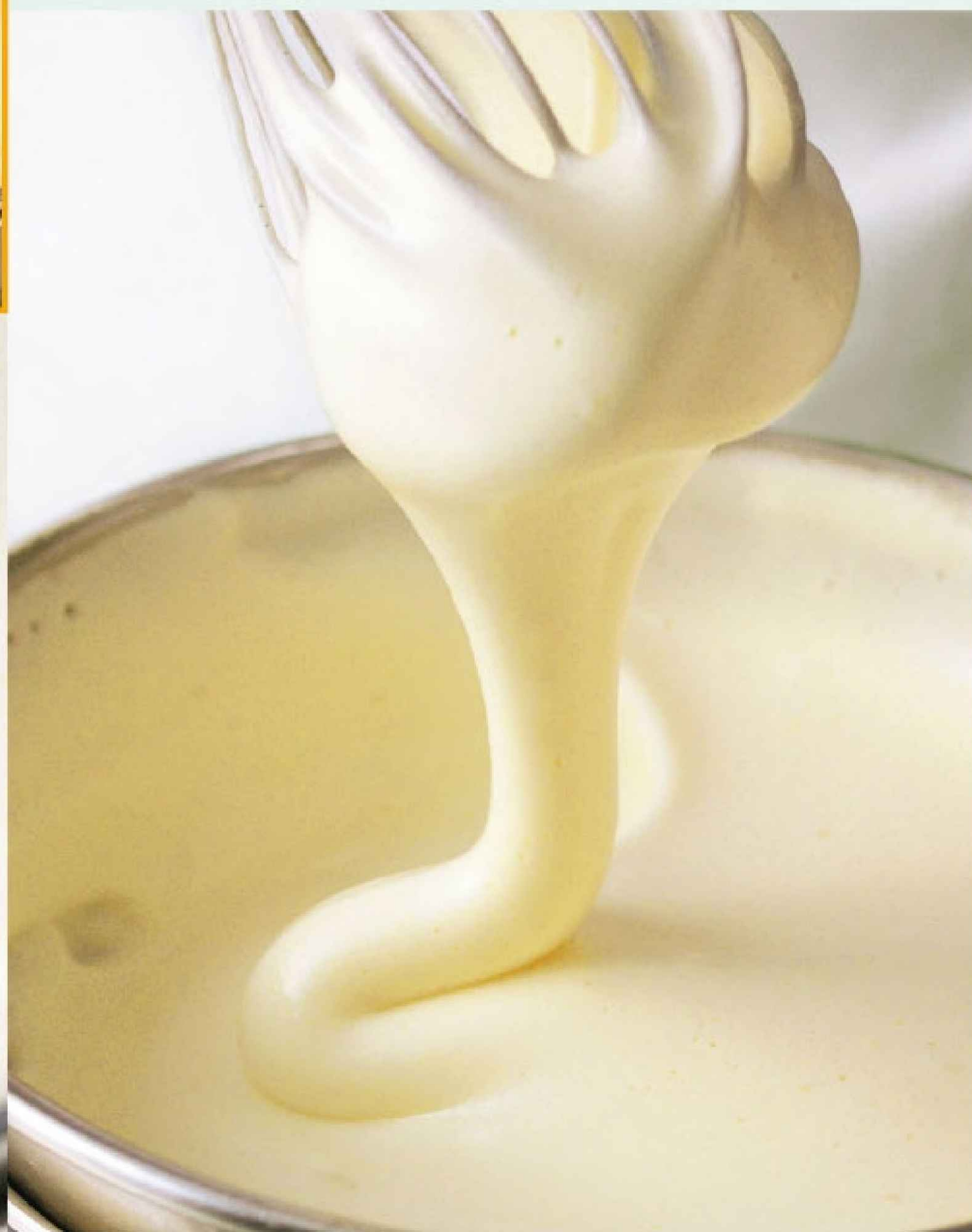


Наполните сотейник (достаточно большой, чтобы удерживать жаропрочную миску) на две трети теплой водой и медленно нагрейте. Влейте вино в миску, добавьте желтки и взбейте. Не прекращая взбивать, всыпьте сахар.

Установите миску на сотейник, убедившись, что ее дно не соприкасается с водой. Продолжайте взбивать яичную массу, держа сотейник на огне. Через некоторое время смесь загустеет. Температура воды в кастрюле должна увеличиваться постепенно.



Спустя 8—10 минут смесь должна приобрести слегка тягучую консистенцию. Все это время продолжайте взбивать. Сабайон будет готов, когда его температура достигнет 55 °С.



Выключите огонь и продолжайте взбивать, пока сабайон не приобретет густую тягучую консистенцию и мягкую, глянцевую текстуру. Снимите миску с сотейника.

Подавайте сабайон сразу же — как самостоятельный десерт, с ягодами или блинами, наполненными ягодной начинкой. В этом случае залейте их кремом и поставьте под гриль до легкого зарумянивания.



**сабайон с марсалай** Более насыщенного вкуса можно добиться, заменив вино сотерн (Sauternes) на марсалу (Marsala) или баньюль (Banyuls). Этот сабайон можно выложить на свежие ягоды и запечь под грилем или обжечь кулинарной горелкой. На 4 порции

**сабайон с фруктовым бренди** Замените в рецепте вино сотерн (Sauternes) на 75 мл прозрачного фруктового бренди (eau-de-vie), например, малинового или грушевого, или на кирш (Kirsch) и 50 мл воды. Добавьте дополнительно 20 г сахара. На 4 порции

**сабайон из лимонного сорго и тимьяна** Доведите до кипения 750 мл воды. Добавьте 1 крупно нарезанный стебель лимонного сорго, предварительно раздавив его плоской стороной ножа, 1 веточку тимьяна и 4 листика кафрского лайма. Кипятите на слабом огне две минуты, накрыв сотейник крышкой. Процедите через сито, проложенное муслином, в жаропрочную миску, надавливая обратной стороной маленького половника, чтобы получить как можно больше ароматного сока из лимонного сорго. Установите миску на кастрюлю, наполненную до середины чуть теплой водой. Добавьте 6 яичных желтков, 75 г мелкого сахара и сок 1 лайма. Поставьте кастрюлю на средний огонь и, постоянно взбивая венчиком, нагревайте сабайон 10—12 минут до готовности (стр. 277). Ни в коем случае не перегрейте его. Готовый сабайон имеет гладкую нежную текстуру, напоминающую взбитые почти до мягких пиков белки (когда венчик начинает оставлять видимые следы в белковой пене). Подавайте сразу же, посыпав сверху лимонной цедрой. На 4 порции

## кофейный сабайон с корицей

на 4 порции

Этот сабайон я люблю подавать с хрустящим апельсиновым печеньем «черепица» (tuiles). Он также хорошо сочетается со свежими апельсинами или припущенными грушами.

1 ст. л. растворимого кофе

4 яичных желтка

50 г мелкого сахара

½ ч. л. молотой корицы

Для водяной бани налейте в сотейник теплой водой до середины. Он должен быть достаточно большим по размеру, чтобы сверху можно было установить миску из жаропрочного стекла. Поставьте сотейник на очень медленный огонь.

Налейте в миску 4 ст. л. воды, засыпьте растворимый кофе и взбейте венчиком до полного его растворения. Добавьте яичные желтки, сахар и корицу и еще раз взбейте.

Установите миску на водяную баню и непрерывно взбивайте содержимое венчиком в течение 10–12 минут. Смесь должна загустеть и резко увеличиться в объеме за счет насыщения воздухом.

Готовый сабайон имеет гладкую нежную и достаточно густую текстуру. Температура воды в водяной бане не должна превышать 90 °С, а температура самого сабайона не должна быть выше 65 °С. При необходимости выключайте или уменьшайте огонь во время взбивания.

Как только сабайон будет готов, прекратите взбивать, переложите его ложкой в стаканчики или соусник и немедленно подавайте.

### кофейный сабайон с ликером «Тиа Мария»

Разведите кофе в 3 ст. л. воды. Вместо корицы, добавьте к сахару и яичным желткам 50 мл ликера «Тиа Мария» (Tia Maria) или «Калуа» (Kahlua).





## карамельный сабайон

---

на 4 порции

100 г мелкого сахара

120 мл жирных сливок (не менее 33 %)

4 яичных желтка

сок 1 лимона

В сотейнике с толстым дном нагревайте сахар до тех пор, пока он не начнет плавиться и темнеть. Перемешивайте деревянной ложкой, пока карамель не станет прозрачной, цвета жидкого меда. Немедленно снимите сотейник с огня.

Очень осторожно, защищая руки тканью от брызг, влейте в карамель сливки. Несколько секунд смесь будет сильно брызгаться и пузыриться. Когда бурление прекратится, перемешайте и повторно нагрейте на медленном огне, пока карамель со сливками не станет жидкой и совершенно однородной. Полностью остудите.

Влейте в чистый сотейник яичные желтки, добавьте охлажденные карамельные сливки, а затем лимонный сок. Поставьте на минимальный огонь и начните взбивать. Как только сабайон достигнет температуры 60 °С, снимите сотейник с огня. Подавайте сразу же.

Выложите в жаропрочную форму вымоченные в роме тропические фрукты, залейте сабайоном и запеките под грилем или обожгите кулинарной горелкой.

на 6 порций

У этого бесподобного соуса необычный вкус, который идеально дополнит грушевый или сливовый пирог, фисташковое мороженое или пюре из персиков с желто-оранжевой мякотью.

250 мл молока

60 г мелкого сахара

25 г экстракта лакрицы (солодки)

или 50 г лакричных палочек,  
нарезать маленькими кусочками

3 яичных желтка

50 мл сливок для взбивания

Поместите в сотейник молоко, две трети сахара, добавьте лакрицу и доведите до кипения на среднем огне.

Соедините в миске яичные желтки с оставшимся сахаром и взбивайте, пока смесь не побледнеет и не приобретет слегка тягучую консистенцию.

Не переставая взбивать, влейте в смесь лакричное молоко и перелейте содержимое обратно в сотейник.

Готовьте на медленном огне, постоянно перемешивая деревянной лопаткой.

Не доводите до кипения, иначе соус может свернуться. Он будет готов, когда загустеет до такой консистенции, чтобы слегка обволакивать поверхность лопатки. Если вы проведете по ней пальцем, должна остаться отчетливая дорожка. Немедленно снимите сотейник с огня.

Процедите соус через мелкое коническое сито в миску. Поставьте ее на колотый лед и остужайте, время от времени перемешивая крем, чтобы предотвратить образование пленочки. (На этом этапе можете накрыть миску, поставить в холодильник и хранить 48 часов.)

Перед подачей взбейте сливки до мягких пиков и добавьте в соус.

Густой, ароматный шоколадный соус любят все без исключения. Его подают к припущенным грушам, профитролям и меренгам. Он также великолепен с блинчиками, кофейным, фисташковым или банановым мороженым.

Для приготовления темного соуса важно использовать шоколад очень хорошего качества, такой как «Валрона» (Valrhona), с содержанием какао не менее 70 %.

Для белого купите самую лучшую белую шоколадную глазурь в плитках (кувертюр). Чтобы шоколадный соус имел идеальную мягкую консистенцию, его следует подавать скорее теплым, а не горячим (между 30 и 40 °C). Если вы плеснете в соус темного ликера, к примеру, граппарнье (Grand Marnier), то он приобретет сладковатый привкус. Мои любимые десертные соусы — карамельный и баттерскотч. Их лучше всего подавать зимой — с приготовленными на пару пудингами, шарлотками или припущенными грушами. Советую чрезмерно ими не увлекаться, они очень калорийные.

# сладкие сливочные соусы



# Классический шоколадный

Этот насыщенный, бархатный соус хорошо подавать с ванильным или кофейным мороженым, припущенными грушами и профитролями.

200 г хорошего темного горького шоколада,  
с содержанием какао не менее 70 %

175 мл молока

2 ст. л. жирных сливок (не менее 33 %)

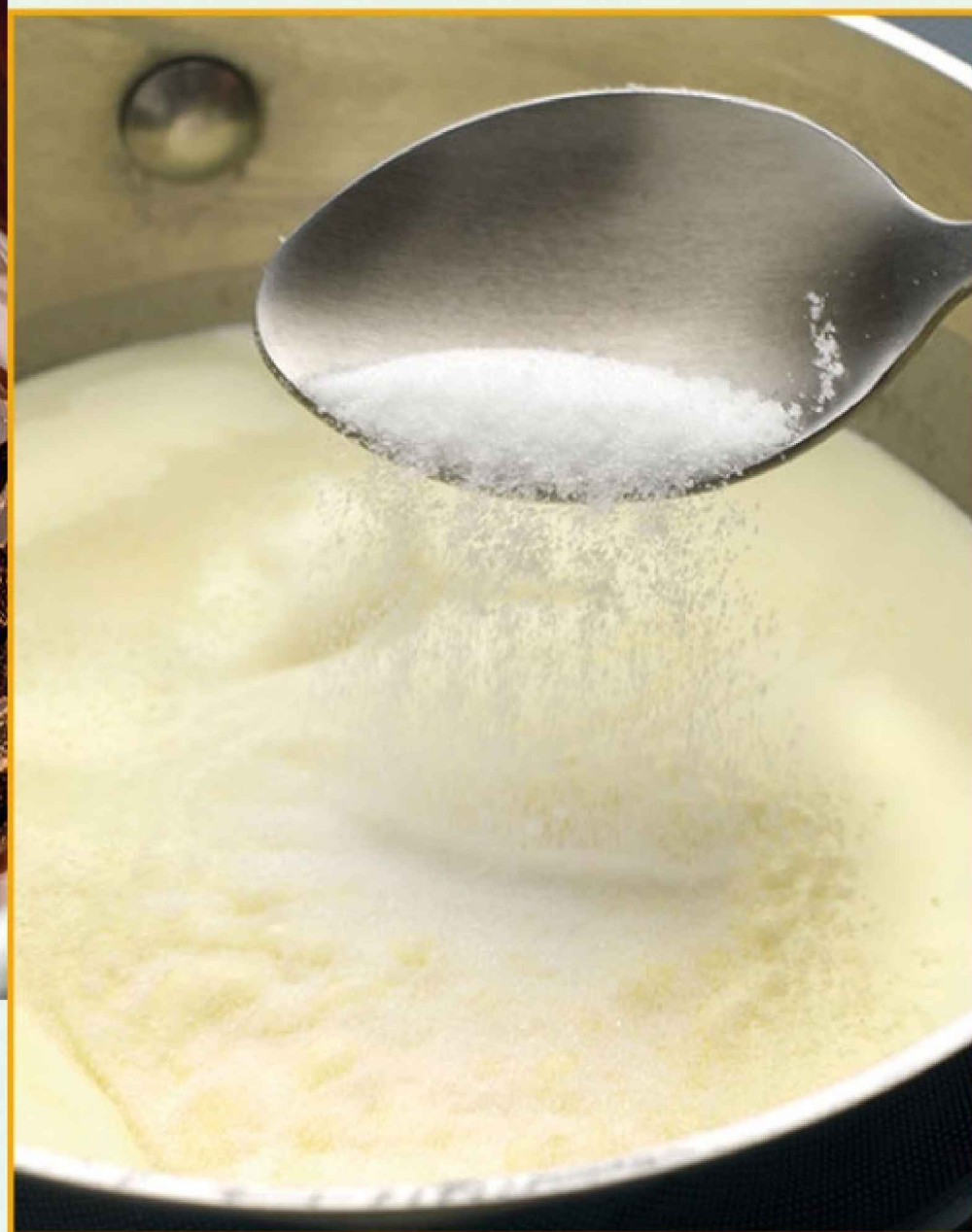
30 г мелкого сахара

30 г сливочного масла, нарезать кубиками



Нарубите шоколад и положите в жаропрочную миску. Поставьте ее на кастрюлю со слабо кипящей водой и, периодически перемешивая, растопите шоколад. Снимите с огня.

Соедините в сотейнике молоко, сливки и сахар, перемешайте венчиком и доведите до кипения.



# соус

на 6 порций

287

Выключите огонь, постепенно добавьте сливочное масло и перемешайте. Процедите соус через мелкое коническое сито. Подавайте сразу же или сохраняйте теплым на водяной бане.

Продолжая перемешивать венчиком, влейте в расплавленный шоколад кипящую молочную смесь, а затем перелейте все обратно в сотейник и дайте покипеть несколько секунд при постоянном помешивании.



Попробуйте добавить в соус немного ликера гран-марнье для аромата. А для придания ему пряной нотки заварите молочную смесь с щепоткой раздавленных семян кардамона.

## соус из белого шоколада с мятой

---

на 6 порций

Этот нежный свежий соус прекрасно сочетается с шоколадным мороженым, посыпанным фисташками.

250 г белого высококачественного шоколада

или белого кувертюра

100 мл молока

250 мл жирных сливок (не менее 33 %)

7 г свежих листиков мяты

$\frac{3}{4}$  ч. л. семян тмина

Порубите шоколад и положите его в жаропрочную миску. Поставьте ее поверх кастрюли со слабо кипящей водой (убедитесь, что дно миски не соприкасается с водой) и, периодически перемешивая деревянной ложкой, растопите шоколад на слабом огне.

Соедините в сотейнике молоко и сливки и доведите их до кипения. Добавьте листья мяты и семена тмина, выключите огонь и накройте крышкой. Настаивайте 10 минут.

Как только шоколад растает, снимите миску с огня. Процедите молочную смесь через мелкое кофемолочное сито в растопленный шоколад и перемешайте венчиком до полного соединения всех ингредиентов.

Перелейте шоколадный соус в чистый сотейник, поставьте на средний огонь и прокипятите несколько секунд, непрерывно взбивая.

Подавайте соус немедленно или, если необходимо, сохраняйте его теплым на водяной бане в течение длительного времени.





## быстрый шоколадный соус

290

на 6 порций

Идеальный вариант для нетерпеливых поваров — этот соус готовится в считанные минуты. Его прекрасно подавать с оладьями, вафлями и ванильным мороженым. Чтобы сделать соус более ароматным, я завариваю в сливках несколько листьев базилика.

250 г темного горького шоколада хорошего качества с содержанием какао не менее 70 % (предпочтительно Valrhona)  
300 мл нежирных сливок  
1 ст. л. листиков базилика (по желанию)

Порубите шоколад на одинаковые кусочки. Влейте сливки в сотейник и добавьте листики базилика, если вы их используете. Поставьте на огонь и, как только содержимое начнет закипать, добавьте кусочки шоколада и перемешайте венчиком.

Уменьшите огонь до слабого и продолжайте готовить, пока соус не станет однородным и маслянистым.

Перелейте в кувшин или протрите соус через мелкое кофическое сито, удалив листики базилика. Подавайте сразу же.

## соус с кленовым сиропом, кофе и ликером драмбуи

---

291

на 6 порций

200 мл кленового сиропа  
1 ст. л. растворимого кофе,  
развести в 1 ст. л. горячей воды  
50 мл водки  
50 мл ликера драмбуи (Drambuie)  
8 кофейных зерен, слегка раздавить

Нагрейте кленовый сироп в маленьком сотейнике и добавьте в него разведенный кофе. Как только сироп станет горячим, но еще не закипит, снимите сотейник с огня, влейте водку и ликер и взбейте.

Накройте соус пищевой пленкой и охладите.

Перед подачей добавьте в соус раздавленные кофейные зерна.

Этот яркий ароматный соус хорошо подавать с ванильным или шоколадным парфе и теплыми вафлями. Такой десерт особенно соблазнителен в холодный зимний день.

## соус баттерскотч

292

на 8 порций

Подавайте этот насыщенный соус с ванильным мороженым, приготовленными на пару пудингами или яблочными десертами.

400 мл нежирных сливок

120 мл тростникового сиропа

или густого базового сиропа (стр. 248)

75 г мелкого сахара

1 стручок ванили

60 г несоленого или слабосоленого сливочного

масла, нарезать кубиками

Влейте сливки в сотейник с толстым дном, добавьте сахарный сироп и сахар.

Разрежьте стручок ванили вдоль, острием ножа выскоблите семена и добавьте их в сотейник. Медленно доведите смесь до кипения, постоянно помешивая.

Готовьте на слабом огне, продолжая помешивать венчиком, пока соус не станет светлобежевого цвета.

Постепенно добавляйте сливочное масло, чтобы соус стал гладким и маслянистым.

Подавайте очень горячим.



100 г мелкого сахара  
75 г размягченного сливочного масла  
1 стручок ванили  
400 мл жирных сливок (не менее 33 %)

Смешайте в сотейнике с толстым дном сахар и сливочное масло. Разрежьте стручок ванили вдоль, острием ножа выскоблите семена и добавьте их в сотейник. Поставьте на медленный огонь и готовьте, постоянно помешивая деревянной ложкой, пока сахар полностью не растворится.

Продолжайте готовить, пока соус не приобретет аппетитный карамельный цвет. Немедленно снимите сотейник с огня и добавьте сливки, защищая руки тканью от разбрызгивания.

Верните сотейник на средний огонь и готовьте соус еще 5 минут, постоянно помешивая деревянной ложкой. Он должен стать гладким и блестящим. Процедите соус через мелкое кофемолочное сито и остудите.

Подавайте соус сразу же, как остынет, или перелейте в герметичный контейнер и храните в холодильнике не более трех дней.

Этим соусом хорошо сбрызнуть припущенные груши или оладьи.  
Попробуйте также смешать его с натуральным йогуртом.



Перед вами указатель для выбора соусов к блюдам, которые вы собираетесь приготовить

## **абрикосы**

грушевый кули  
с красным вином 255

## **апельсины**

грейпфрутовый кули с мятой 250  
мятный английский крем 273

## **артишоки**

винегрет с анчоусами 113  
малиновый уксус 119

## **бананы**

соус из чернослива  
и арманьяка 260

## **барабулька**

винегрет с анчоусами 113  
рыбный фюме с базиликом 170  
соус вьерж 145  
соус кларет 176  
тропическая сальса 144

## **баранина**

баклажановый кули 160  
бараний жу 196  
баранья подливка  
с лавандовым медом 202  
мятный соус супрем 68  
соус наж из грибов и хрена 50  
соус из оливок и чабера 216  
соус из рукоты с хреном 214  
соус «пять специй» 213  
соус палуаз 98  
соус перигю 210  
соус сатай 221  
щавелевый соус 77

## **блинчики**

банановый соус 262  
быстрый шоколадный соус 290

## **брокколи**

голландский соус  
с горчицей и хреном 97  
соус морнэ 60

## **буйабес**

айоли 87  
руй 100

## **вафли**

быстрый шоколадный соус 290  
соус с кленовым сиропом,  
кофе и ликером драмбуи 291

## **ветчина**

соус из петрушки 59  
соус из рукоты с хреном 214

## **говядина**

беарнский соус (беарнез) 98  
бордоский соус (борделез) 205  
имбирно-соевый маринад  
для красного мяса 42  
масло с фуа-гра 128  
можжевеловый соус 219  
наж из грибов и хрена 50  
соус альбер 75  
соус перигю 210  
соус из рукоты с хреном 214

## **грейпфрут**

мятный английский крем 273

## **гренки**

масло с лангустинами 132

## **грибы**

винегрет с пармезаном 112  
огуречный винегрет 112  
соус супрем  
с хересом и грибами 70

## **груши**

ежевичный кули 249  
карамельный соус 293  
клубничный кули 249  
кофейный сабайон  
с ликером «Тиа Мария» 280  
кули из красной смородины  
и маракуйи 246  
лакричный соус 283

## **классический**

шоколадный соус 286  
сладкий пряный соус  
из красного вина 267  
соус из чернослива  
и арманьяка 260  
фисташковый  
английский крем 273

## **гусь**

соус из клюквы и черники 237

## **дичь**

быстрый соус для дичи 200  
грушевый чатни 243  
соус из клюквы и черники 237  
соус камберленд 228  
соус с портвейном 229  
соус «пять специй» 213  
хлебный соус 65  
яблочный соус 224

## **дорада**

винегрет с анчоусами 113  
рыбный фюме с базиликом 170  
тропическая сальса 144

## **заяц**

можжевеловый соус 219

## **зеленая фасоль**

базиликовый винегрет 110  
огуречный винегрет 112

## **зобная железа**

немецкий соус (альманд) 74  
соус альбуфера 66  
соус велюте 66  
соус с каперсами и анчоусами 78  
соус супрем с хересом  
и грибами 70

## **индейка**

буканьерский соус 204  
масло с красным перцем 133  
пряный маринад для птицы 43

## сочетание соусов с различными продуктами

296

соус аврора 58  
хлебный соус 65

**инжир**  
осенний соус 261

**йогурт**  
карамельный соус 293

**кабан**  
тыквенный соус с пряностями 232  
яблочный соус 224

**канане**  
креветочное масло 131  
масло с анчоусами 126  
масло с красным перцем 133  
масло с лангустинами 132  
масло с рокфором 128  
масло с фуа-гра 128  
сальса из красных перцев 136

**картофель**  
базиликовый винегрет 110  
баранья подливка с лавандовым медом 202  
соус из петрушки 59  
трюфельный винегрет 113

**клубника**  
кули из персиков  
с лавандовым медом 257  
лимонный заварной крем 274  
мятный английский крем 273

**колбаски**  
луковый чатни  
с зелеными яблоками 238

**копченая рыба**  
зеленый соус 92  
огуречный кули 154  
соус грибиш 86  
соус из руколы с хреном 214

**крепы (пикантные)**  
шафрановый соус супрем 68

**крепы (сладкие)**  
карамельный соус 293  
масляно-апельсиновый соус 258

**кролик**  
баклажановый соус  
с эстрагоном 217  
соус альбер 75  
соус из манго и маракуйи 227  
тыквенный соус с пряностями 232  
щавелевый соус 77

**крудите**  
соус сатай 221

**курица, цесарка и цыпленок**  
баклажановый кули 160  
балканский соус (балканез) 89  
бер блан с шампанским 103  
буканьерский соус 204  
дьявольский соус 220  
кули из свежих помидоров с базиликом 164  
куриная подливка с тимьяном 201  
куриный жю с чабером 198  
куриный соус  
с ликером кюрасао 203  
майонез 82  
масло с козьим сыром 128  
масло с красным перцем 133  
масло с рокфором 128  
немецкий соус (альманд) 74  
охотничий соус 206  
персиковый чатни 241  
пряный маринад для птицы 43  
сальса с помидорами  
и базиликом 141  
соус «5 специй» 213  
соус альбуфера 66  
соус буа будран 147  
соус велюте 66  
соус из горчицы  
и белого вина 72  
соус из манго и маракуйи 227  
соус из руколы с хреном 214  
соус камберленд 228  
цыганский соус (зингара) 212  
соус ремулад 85  
соус сатай 221  
соус субиз 58  
соус супрем  
с хересом и грибами 70  
фруктовый соус карри 240  
хлебный соус 65  
шафрановый соус супрем 68

**лапша**  
баклажановый соус  
с эстрагоном 217  
винегрет с маслом  
из ракообразных 113  
кокосовый соус  
с чили 64  
соус шаркутьер 209  
тайский винегрет  
с лимонным сорго 110

**летние ягоды**  
кули из персиков  
с лавандовым медом 257  
лимонный заварной крем 274  
сабайоны 276—279

**лук-порей**  
трюфельный винегрет 113

**меренги**  
кули из ревеня 251  
классический  
шоколадный соус 286  
черносмородиновый кули 249

**меренги вешрен**  
грушевый кули  
с красным вином 255

**мерланг**  
ароматная настойка из трав 48  
матросский соус (матлот) 173

**моллюски и ракообразные**  
апельсиновый маринад  
с укропом для морепродуктов 36

балканский соус (балканез) 89  
бер блан с сидром 104  
винегрет с маслом из ракообразных 113  
восточный маринад для ракообразных 37  
голландский соус  
с маслом из ракообразных 97  
коктейльный соус (баньярот) 85  
кули из лука-порея  
с шафраном и укропом 158  
майонез 82  
малиновый уксус 119  
масло из ракообразных 124



соус наж из петрушки  
 с лимонным сорго 52  
 руй 100  
 сальса с помидорами  
 и базиликом 141  
 соус вьерж 145  
 соус грибиш 86  
 соус из водяного кресса 181  
 соус из морепродуктов  
 с шафраном 188  
 соус из морских ежей 85  
 соус карри с мидиями 187  
 соус нантюа 182  
 соус с вермутом 172  
 соус термидор 190  
 тайский винегрет с лимонным  
 сорго 110  
 томатная вода 46  
 соус наж из помидоров 53  
 шафрановый винегрет 110  
 шафрановый соус супрем 68

**морковь**  
 лимонный винегрет с мятой 110  
 соус из петрушки 59

**мороженое**  
 банановый соус 262  
 быстрый шоколадный соус 290  
 горячий абрикосовый соус 264  
 ежевичный кули 249  
 клубничный кули 249  
 кули из красной смородины  
 и маракуйи 246  
 кули из ревеня 251  
 лакричный соус 283  
 ромовый соус с изюмом 265  
 классический  
 шоколадный соус 286  
 соус из белого шоколада  
 с мятой 288  
 соус из чернослива  
 и арманьяка 260

**морской язык**  
 бер блан с сидром 104  
 икорное масло 126  
 нормандский соус 185  
 соус сотерн с фисташками 178  
 соус с шампанским 174  
 соус наж из помидоров 53

**морской черт**  
 кули из лука-поррея  
 с шафраном и укропом 158  
 матросский соус (матлот) 173  
 тамариндовый соус 179

**мясо**  
 ароматизированное  
 сливочное масло 126—128  
 ароматизированные  
 растительные масла 121  
 вареный маринад из красного  
 вина для мяса и дичи 41  
 грушевый чатни 243  
 имбирно-соевый маринад  
 для красного мяса 42  
 малиновый уксус 119  
 масло для барбекю 128  
 масло метрдотель 126  
 масло с хреном 126  
 персиковый чатни 241  
 соус из горчицы и белого вина 72  
 соус из помидоров черри 235  
 соус из руколы с хреном 214  
 соус камберленд 228  
 соус морнэ 60  
*см. также отдельные виды мяса*

**ньокки**  
 вода из пармезана 49

**овощи**  
 айоли 87  
 ароматизированное  
 сливочное масло 126—128  
 балканский соус (балканез) 89  
 йогуртовый соус 148  
 малиновый уксус 119  
 соус морнэ 60  
 томатная вода 46

**овощная лазанья**  
 кули из спаржи 156  
*см. также крудите и отдельные  
 виды овощей*

**оленина**  
 бульон из дичи 32  
 вареный маринад из красного  
 вина для мяса и дичи 41  
 ежевичный соус 236

можжевеловый соус 219  
 наж из грибов и хрена 50  
 соус с портвейном 229

**палтус**  
 соус «Морские брызги» 184  
 тамариндовый соус 179

**парфе**  
 ежевичный кули 249  
 кули из красной смородины  
 и маракуйи 246  
 соус с кленовым сиропом,  
 кофе и ликером драмбуи 291

**паста**  
 базиликовый винегрет 110  
 йогуртовый соус 148  
 кули из вареных помидоров 163  
 кули с белыми грибами 165  
 куриная подливка с тимьяном  
 201  
 масло с козьим сыром 128  
 писту 149  
 сальса из красных перцев 136  
 соус аврора 58  
 соус бешамель 56  
 соус вьерж 145  
 соус из морепродуктов  
 с шафраном 188  
 соус из помидоров черри 235  
 соус морнэ 60  
 соус перигю 210  
 трюфельный винегрет 113

**паштеты и террины**  
 грушевый чатни 243  
 персиковый чатни 241  
 соус из клюквы и черники 237  
 соус камберленд 228  
 соус перигю 210  
 яблочный соус 224

**перепела**  
 баклажановый кули 160

**персики**  
 кули из красной смородины  
 и маракуйи 246  
 кули из персиков  
 с лавандовым медом 257

## сочетание соусов с различными продуктами

298

лакричный соус 283  
осенний соус 261  
сладкий пряный соус  
из красного вина 267  
фисташковый  
английский крем 273

**пицца**  
масло с чили и травами 125

**помидоры**  
коктейльный соус (баньярот) 85

**рис**  
соус велюте 66

**рисовый пудинг**  
английский крем 270  
сладкий пряный соус из красного  
вина 267  
соус из чернослива  
и арманьяка 260

**рождественский пудинг**  
ромовый соус с изюмом 265

**рыба**  
айоли 87  
американский соус 192  
ароматизированное  
сливочное масло 126—128  
ароматизированные  
растительные масла 121  
ароматная настройка из трав 48  
балканский соус (балканез) 89  
бер блан со сливками 102  
голландский соус с горчицей  
и хреном 97  
йогуртовый соус 148  
кисло-сладкий маринад  
для рыбы 38  
кокосовый соус с чили 64  
креветочное масло 131  
креветочный соус 189  
кули из вареных  
помидоров 163  
кули из спаржи 156  
масло с лангустинами 132  
масло метрдотель 126  
масло с анчоусами 126  
масло с красным перцем 133

масло с шнитт-луком 122  
наж из петрушки с лимонным  
сорго 52  
огуречный кули 154  
писту 149  
руй 100  
сальса с помидорами  
и базиликом 141  
сливочный кули из сельдерея  
157  
соус «Морские брызги» 184  
соус берси 177  
соус грибиш 86  
соус из горчицы и белого вина 72  
соус морнэ 60  
соус муслин 97  
соус нантюа 182  
соус с вермутом 172  
соус с каперсами и анчоусами 78  
соус тартар 88  
тамариндовый соус 179  
тропическая сальса 144  
*также см. отдельные виды рыб*

**рыба-меч**  
ананасовая сальса с кинзой 142

**салаты**  
ароматизированные  
растительные масла 121  
винегреты 108—115  
масло из ракообразных 124  
огуречный кули 154

**салатные листья**  
винегреты 108—115

**свинина**  
ананасовая сальса с кинзой 142  
баклажановый соус  
с эстрагоном 217  
имбирно-соевый маринад  
для красного мяса 42  
луковый чатни с зелеными  
яблоками 238  
соус камберленд 228  
соус из руколы с хреном 214  
соус ремулад 85  
соус сатай 221  
соус шаркутьер 209  
яблочный соус 224

**семга**  
апельсиновый маринад  
с укропом для морепродуктов  
36  
майонез 82  
мальтийский соус 97  
сабайон из красного перца 101  
соус буа будран 147  
соус венсан 93  
соус из руколы с хреном 214  
соус кларет 176  
соус с имбирем и чили  
для сашими 150  
соус сотерн с фисташками 178  
соус наж из помидоров 53

**сибас**  
винегрет с анчоусами 113  
матросский соус (матлот) 173  
соус вьерж 145  
соус сотерн  
с фисташками 178  
тропическая сальса 144

**скат**  
кули из свежих помидоров с  
базиликом 164  
соус берси 177

**сливы**  
масляно-апельсиновый соус 258

**солнечник**  
бер блан с сидром 104  
бер блан с шампанским 103  
икорное масло 126  
рыбный фюме с базиликом 170  
соус с шампанским 174  
соус сотерн с фисташками 178

**сорбе**  
грейпфрутовый кули  
с мятой 250  
клубничный кули 249

**супы**  
айоли 87  
писту 149  
руй 100

**спаржа**

малиновый уксус 119  
мальтийский соус 97  
масло из ракообразных 124  
соус аликанте 85  
сабайон из красного перца 101  
соус муслин 97

**стейк**

беарнский соус (беарнез) 98  
масло с фуа-гра 128  
можжевеловый соус 219

**телятина**

баклажановый соус с эстрагоном 217  
буканьерский соус 204  
кули из петрушки 167  
кули с белыми грибами 165  
масло с козьим сыром 128  
масло с красным перцем 133  
охотничий соус 206  
сальса с помидорами и базиликом 141  
соус «пять специй» 213  
соус альбер 75  
цыганский соус (зингара) 212  
соус субиз, 58  
соус супрем с хересом и грибами 70  
фруктовый соус карри 240

**телячья печень**

соус бигарад 208  
соус «5 специй» 213

**треска**

ароматная настойка из трав 48  
голландский соус с маслом из ракообразных 97  
майонез 82  
соус с каперсами и анчоусами 78

**тунец**

клубничный кули 249  
сальса с травами 138  
соус кларет 176  
соус с имбирем и чили для сашими 150

**тюрбо**

американский соус 192  
бер блан с сидром 104  
бер блан с шампанским 103  
кули из лука-поррея с шафраном и укропом 158  
пивной соус 79  
соус «Морские брызги» 184  
соус венсан 93  
соус с шампанским 174  
соус сотерн с фисташками 178

**утка**

ананасовая сальса с кинзой 142  
кофейный соус арабика с инжиром 233  
персиковый соус 226  
соус бигарад 208  
тыквенный соус с пряностями 232  
яблочный соус 224

**форель**

соус буа будран 147  
матросский соус (матлот) 173

**фрукты**

*см. различные виды фруктов*

**французская фасоль**

винегрет с рокфором 112  
сальса с травами 138

**хек**

майонез 82  
соус венсан 93

**хлебный пудинг**

ромовый соус с изюмом 265

**цветная капуста**

коктейльный соус (баньярот) 85  
лимонный винегрет с мятой 110  
сабайон из красного перца 101  
соус аврора 58  
соус бешамель 56  
соус морнэ 60  
сальса с травами 138

**цесарка**

бер блан с шампанским 103  
соус субиз 58

**цикорий**

винегрет с пармезаном 112  
куриная подливка с тимьяном 201  
цитрусовый винегрет 114

**черная смородина**

грейпфрутовый кули с мятой 250

**шоколад**

английский крем 270  
грейпфрутовый кули с мятой 250  
масляно-апельсиновый соус 258  
соус из белого шоколада с мятой 288

**шпинат**

винегрет с пармезаном 112  
кули из свежих помидоров с базиликом 164  
куриная подливка с тимьяном 201

**эндивий**

соус бешамель 56

**яблоки**

английский крем 270  
горячий абрикосовый соус 264  
кофейный сабайон с ликером «Тиа Мария» 280  
осенний соус 261

**язык**

мятный соус супрем 68  
немецкий соус (альманд) 74  
соус альбуфера 66  
соус ремулад 85

**яйца**

голландский соус с горчицей и хреном 97  
йогуртовый соус 148  
креветочный соус 189  
кули из свежих помидоров с базиликом 164  
сабайон из красного перца 101  
соус аврора 58  
соус грибиш 86  
соус морнэ 60