



вкусно и просто

кулинарные  
рецепты  
для  
рублевских  
жен



УДК 641/642

ББК 36.991

Э85

### **Эскофье Огюст**

Э85 Кулинарные рецепты для рублевских жен.— М.: РИПОЛ классик, 2005.— 64 с.—(Вкусно и просто).

ISBN 5-7905-4031-7

Легендарный Огюст Эскофье, признанный лучшим шеф-поваром XX столетия, написал свою книгу для тех, кто хотел бы превратить процесс приготовления и вкушения великолепных блюд в настоящее искусство. Хотите удивить своих гостей раками по-бордоски или изумительным «оссо-букко»? Нет ничего невозможного. С помощью этой книги вы сможете готовить изысканные и экзотические блюда и у себя дома. Рецепты Эскофье — это роскошь, свободная от вульгарности, это не просто нагромождение редких и крайне дорогих продуктов, а разумное и безупречно тонкое сочетание различных ингредиентов. Сегодня его секретами с успехом пользуются шеф-повара самых дорогих ресторанов мира. Теперь они станут доступными и вам.

УДК 641/642

ББК 36.991

ISBN 5-7905-4031-7

© ООО «ИД «РИПОЛ классик»,  
2005

[www.infanata.org](http://www.infanata.org)



## Предисловие

Готовить изысканные и экзотические деликатесные блюда у себя дома, оказывается, можете и вы. А научит вас этому волшебству «король поваров и повар королей», лучший шеф-повар минувшего столетия, кавалер ордена Почетного Легиона Огюст Эскофье. Его профессиональная деятельность длилась шестьдесят два года, и за это время имя Эскофье стало известно не только во всей Европе, но и за ее пределами.

Значительную часть времени Огюст Эскофье провел в Лондоне. Здесь он работал шеф-поваром в ресторанах роскошных отелей «Риц» и «Карлтон». Эскофье руководил командой из 60 специалистов-кулинаров и неустанно внедрял в практику принципы высокой французской кухни.

Знаменитый кулинар был сторонником простоты в приготовлении блюд. Он полагал, что изощренный, тонкий вкус достигается не за счет смешения и нагромождения дорогих и редких продуктов, а благодаря разумному и правильному сочетанию ингредиентов.

Эскофье, обладая глубокой внутренней культурой, показал миру роскошь, свободную от вульгарности, убедив высший свет, что кулинарные удовольствия могут быть

изысканными и утонченными без излишней экстравагантности.

Он сумел превратить приготовление пищи в настоящее искусство. Для этого Эскофье потребовалось вдохновение настоящего художника. Огюст Эскофье ввел моду на именные блюда. И если раньше самые благородные и состоятельные мрчкины заказывали портреты своих возлюбленных, теперь заказать великому кулинару рецепт блюда, посвященного даме сердца, стало считаться делом чести.

Огюст Эскофье постоянно сотрудничал в французских кулинарных журналах и опубликовал много книг. Наиболее практичная из книг «Ma Cuisine» переиздавалась во многих странах большими тиражами. Рецепты описанных в ней блюд отличаются точностью, ясностью и доступностью, поэтому каждый сумеет их приготовить.

В нашем издании вы найдете самые интересные, оригинальные, необычные и знаменитые рецепты «короля поваров» Опоста Эскофье.

Удивите гостей улитками по-бургундски, раками по-бордоски. Или лучше предложить им отведать «оссобуко»? Решать вам. Но можете быть уверены — ваш прием станет событием и вызовет восторг и восхищение.

Итак, пора действовать! Приготовление пищи — достойное, благородное и творческое занятие, если вы готовите по нашей книге. Запомните, блюда, рожденные фантазией Огюста Эскофье, не только очень вкусны, но и полезны.



## Соусы

***Roux brun***

**Коричневый мучной соус**

Поместить масло в сотейник подходящего размера, постепенно добавить муку и готовить на малом огне. Готовый коричневый «ру» должен иметь орехово-коричневый оттенок и быть очень однородным.

***Sauce brune, dite «sauce espagnole»***

**Коричневый соус, он же «Испанский»**

Для приготовления 1,2 л коричневого соуса потребуются: 100 г коричневого мучного соуса «ру» (см. выше), 1,2 л темного бульона, 25 г нарезанного кубиками бекона, 25 г рубленого лука, 40 г нарезанной кубиками моркови, 1 веточка тимьяна, небольшой лавровый лист, несколько веточек петрушки, 25—30 г сливочного масла.

Приготовить «ру» и дать ему несколько минут остыть, добавить темный бульон и размешивать, пока не исчезнут комочки. Довести до кипения, непрерывно и энергично помешивая. Добавить зелень и овощи, подрумяненные в жире бекона и масле. Отодвинуть на край плиты и оставить очень медленно кипеть в течение 3 часов, время от времени добавляя немного холодного бульона, чтобы соус не загустел. Протереть сквозь сито, перемешать, затем еще несколько раз перемешать, пока соус остывает.

## ***Glace de viande*** **Мясной студень**

Хороший мясной студень приготавливается путем выпаривания темного или светлого бульона. По мере упаривания бульон становится все более концентрированным, и его нужно процеживать через ткань и переливать в меньшие кастрюли. Прозрачность студня зависит от того, насколько тщательно снималась пена в процессе упаривания. Поначалу упаривать можно весьма быстро, но под конец — очень медленно и на очень слабом огне. Студень считается готовым, когда он приобретает консистенцию сиропа и покрывает ложку блестящим липким слоем.

В больших кухнях, приготовив и слив первый бульон, мясо снова отваривают несколько часов. Мясной студень особенно ценен на завершающем этапе приготовления некоторых соусов, которым он придает легкость, аромат и утонченность, но применять его следует осторожно.

## ***Sause demi-glace*** **Соус «Демидлясе»**

Соус «деми-глясе» — это испанский соус (см. стр. 5), в который на последнем этапе добавляется немного концентрированного темного телячьего бульона или мясной студень.

## ***Demi-glace tomatee*** **«Демидлясе» с томатами**

К вышеуказанному рецепту добавить томатный соус (около трети объема).

## ***Velouté simple*** **Простой белый соус («Велюте»)**

Чтобы приготовить хороший белый соус, действуйте, как и в случае с испанским соусом (см. стр. 5), соблюдая те же пропорции, но заменив темный бульон светлым.

Кипятить следует очень осторожно, приблизительно 1 1/2 часа чтобы соус получился чистым и прозрачным.

Процедить соус через тонкое сито в миску, во время приготовления периодически помешивать. Отложить, пока не потребуются.

*Примечание.* Пока соус готовится, следует время от времени удалять осадок, поднимающийся на поверхность.

При приготовлении белого соуса букет трав, указанный в рецепте для испанского соуса, не обязателен. Чтобы облегчить удаление пены при упаривании бульона, следует использовать высокие и узкие кастрюли.

Кастрюля не должна стоять на плите, ее следует слегка приподнять небольшим железным клином.

## ***Sauce blonde ou sauce parisienne*** **(sauce allemande)** **Белый соус с яичными желтками** **(«Паризьен»)**

*Несколько ст. ложек свежеприготовленного грибного соуса (для его приготовления нельзя пользоваться консервированными грибами), 600 мл прозрачного бульона, 5 яичных желтков, щепотка перца грубого помола, небольшой молотый мускатный орех, 1200 мл белого соуса, немного топленого сливочного масла.*

В кастрюле с толстым дном смешать грибной соус, прозрачный бульон, яичные желтки, перец и мускатный орех. Взбить смесь венчиком, добавить белый соус, довести до кипения и варить весьма быстро, помешивая лопаточкой и постоянно очищая дно кастрюли. Упаривать до тех пор, пока соус не начнет покрывать лопаточку ровным слоем, затем процедить через муслин. Слегка перемешать, залить поверхность тонким слоем растопленного сливочного масла, чтобы не появлялась корочка. Хранить, пока не потребуется.

### **Sauce béchamel** **Соус «Бешамель»**

*Для приготовления 1,2 л соуса потребуются: 100 г коричневого мучного соуса «ру» (см. стр. 5), 1,2 л горячего молока, большая щепотка соли, щепотка крупно помолотого перца, небольшой молотый мускатный орех, половинка луковицы среднего размера, в которую вставлен зубок чеснока, букет зелени из 1 веточки петрушки, половинки лаврового листа и 1 веточки тимьяна, растопленное сливочное масло.*

Приготовить мучной соус, дать ему немного остыть. Влить молоко, постоянно взбивая венчиком, снова довести до кипения. Присоединить приправы, лук и букет зелени. Кипятить на слабом огне 25—30 минут, обязательно приподняв край кастрюли над плитой, как было описано в рецепте белого соуса (см. стр. 7).

Процедить соус через муслин и залить поверхность тонким слоем растопленного сливочного масла. Хранить, пока не потребуется.



## **Sauce italienne** **Итальянский соус**

*Для приготовления 900 мл соуса потребуются: 900 мл соуса «деми-глясе» (см. стр. 6), 4 ст. ложки мелко нарезанных грибов, 100 г нарезанного и отваренного бекона, прослойка мисала, щепотка рубленной петрушки.*

Смешать все ингредиенты (кроме петрушки) и кипятить 5—6 минут, затем добавить петрушку.

## **Sauce piquante** **Соус пикантный**

*Для приготовления 600 мл соуса потребуются: 6 ст. ложек уксуса, 2 ст. ложки мелко нарубленного шалота, 600 мл соуса «деми-глясе» (см. стр. 6), 2 ст. ложки рубленых корнишонов, 1 ч. ложка рубленной петрушки, 1 ч. ложка эстрагона.*

Поместить уксус и шалот в сковороду и упарить наполовину. Добавить соус и кипятить еще 8—10 минут. Снять с огня и добавить корнишоны, петрушку и эстрагон.

Этот соус особенно рекомендуется к вареной или жареной свинине. Хорош также с вареной говядиной.

## **Sauce ravigote ou vinaigrette** **«Равигот», или соус «Винегрет»**

*300 мл растительного масла, 3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка маленьких каперсов,*

*щепотка петрушки, щепотка эстрагона, кервель, рубленый шнитт-лук, перец соль.*

Все хорошенько перемешать. По желанию к этому соусу можно добавить 1 ст. ложку мелко рубленного лука, 1 ст. ложку горчицы, 1 ст. ложку ворчестерширского соуса и 1 сваренное вкрутую рубленое яйцо.

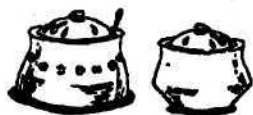
Соус подают к телячьей голове, телячьим и бараньим ножкам, а также к холодной рыбе.

**Sause tomate pour hors-d'oeuvre**  
**Томатный соус для закусок**

1 кг зрелых помидоров, соль, перец, 1 дес. ложка мелко нарезанной петрушки, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> зубца чеснока, 6ст. ложек оливкового масла.

Очистить помидоры, разрезать пополам и удалить се-  
мена. Мелко накрошить и засыпать на сковороду вместе с  
другими ингредиентами. Накрыть крышкой и кипятить  
на медленном огне около 30 минут.





## Супы

### *Bisque ou coulis d'écrevisses* **Суп из раков**

*20—25 среднего размера раков, сливочное масло, 40 г моркови, 40 г лука, 1/2 лаврового листа, 1 веточка тимьяна и 1 веточка петрушки, приправы, 2 ст. ложки бренди, 225 мл белого вина, 1,8 л белого бульона, 100 г рисовой муки, щепотка кайенского перца.*

Помыть раков и извлечь внутренности.

Растопить на сковороде 2 ст. ложки сливочного масла, добавить нарезанные овощи и зелень и обжаривать до появления коричневатого оттенка. Затем добавить раков, немного соли и свежемолотый перец и отпассеровать в течение нескольких минут. Добавить бренди и белое вино и слегка выпарить. После этого добавить 300 мл белого бульона и тушить в течение 10 минут.

Достать раков, извлечь филе из панцирей, отрезать головы и хвосты и 6—8 голов и хвостов отложить. Филе растереть с 50 г сливочного масла.

Оставшийся белый бульон залить в сковороду с овощами и довести до кипения. Затем добавить тщательно размешанную в небольшом количестве холодного бульона рисовую муку и кипятить около 15 минут. Засыпать молотые панцири и щепотку кайенского перца и кипятить еще 1 минуту. Протереть сквозь тонкое сито и до

момента подачи на стол сохранять полученное пюре горячим в паровой бане.

Помните, что немного добавленного в суп сливочного масла предохранит его от образования пленки.

Перед самой подачей на стол добавить в суп 85—100 г масла.

**Г а р н и р .** Разрезать рахьи хвосты и головы вдоль, заполнить фаршем и отварить в кипящей соленой воде.

### ***Garbure à la béarnaise***

### ***Суп из овощей с консервированной гусятиной***

Засыпать в кастрюлю жирную ветчину, консервированную гусятину, репу, картофель, кочерыжку белокочанной капусты и свежую или сушеную белую фасоль. Залить водой и слегка посолить. Варить на медленном огне в течение 2 1/2—3 часов.

Перед подачей на стол разложить овощи на огнеупорном блюде, перемежая их ломтиками сала и консервированной гусятины.

Полностью покрыть сверху тонкими ломтиками длинного французского батона, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до образования золотистой корочки. Сбрызнуть несколькими столовыми ложками бульона и оставить на 15 минут.

Бульон залить в супницу и подавать отдельно.

### ***Garbure L'oignon***

### ***Луковый суп***

225 г лука, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2, 1 л белого бульона, соус «беша-

*мель» (см. стр. 8), тосты из французского батона, тертый сыр, 2—3 ст. ложки растопленного масла.*

Тонко нарезать лук и слегка подрумянить его на масле. Затем добавить муку и продолжать пассеровать, пока она не приобретет светло-коричневый цвет. Тогда залить бульон и тушить в течение 10—12 минут.

Сцедить бульон и сохранять в горячем виде.

Лук перемешать с небольшим количеством соуса «бешамель» и затем протереть сквозь сито. Полученным пюре намазать ломтики хлеба, посыпать сыром, выложить на противень и запечь в духовке.

За несколько минут до подачи на стол залить тосты небольшим количеством бульона и растопленного масла

### ***Potage mulligatawny*** ***Суп «Маллигэмени»***

*1 среднего размера курица, 50 г сливочного масла, 1 большая луковица, 1 ч. ложка тонко смолотого карри, 2 л бульона, 1 веточка петрушки, 1 побег сельдерея, 1 ст. ложка рисовой муки, 6 ст. ложек свежих сливок.*

Нарезать курицу небольшими кусочками. Разогреть масло на большой сковороде, добавить тонко нарезанный лук и слегка подрумянить. Затем добавить кусочки курицы и карри и отпассеровать в течение 8—10 минут. Залить бульоном, добавить петрушку и мелко нарезанный сельдерей и довести до кипения. Тщательно размешать рисовую муку в небольшом количестве холодного бульона и

замешать в суп. Накрыть крышкой и готовить на медленном огне в течение 35—40 минут. Затем достать из кастрюли кусочки курицы, поместить на блюдо, залить небольшим количеством бульона и сохранять в тепле. Оставшийся суп процедить сквозь тонкое сито, переложить полученное пюре снова в кастрюлю, довести до кипения на быстром огне и перед концом готовки добавить сливки. Разместить части цыпленка в глубокой тарелке и залить кипящим супом.

*Примечание.* Для этого супа можно вместо курицы взять молодого кролика.

### ***Potage Windsor*** **Виндзорский суп**

*На 6—8 персон: 2 телячьи ноги, 125 г моркови, 125 г лука, 60 г сливочного масла, несколько веточек петрушки, 1 лавровый лист, веточка тимьяна, 450 г телячьей голяшки, 300 мл белого вина, 2 л бульона, 150 мл томата, 4 ст. ложки рисовой муки, 6 ст. ложек мадеры, щепотка свежемолотого черного перца, щепотка кайенского перца.*

Срезать мясо с костей, выложить на сковороду и залить холодной водой. Поставить на медленный огонь и довести до кипения. Затем откинуть мясо на дуршлаг и тут же переложить в миску с холодной водой.

Мелко накрошить морковь и лук, поместить на сковороду с разогретым маслом и слегка подрумянить. Затем добавить зелень и нарезанную небольшими кусочками телятину. Накрыть крышкой и пассеровать в течение

нескольких минут. Затем влить вино и кипятить до тех пор, пока оно полностью не выпарится.

Добавить бульон и томат. Прикрыть сковороду не до конца и тушить до тех пор, пока мясо не будет готово. Извлечь мясо и, залив бульоном, сохранять в тепле.

Тщательно перемешать рисовую муку с небольшим количеством бульона и замешать в суп. Кипятить в течение еще 15—20 минут.

Затем протереть суп сквозь сито, поместить на сковороду и сохранять горячим.

Перед подачей на стол снять жир и добавить мадеру, черный и кайенский перец.

При желании в качестве гарнира можно подать кнели.





## Салаты

### *Salade brésilienne* **Бразильский салат**

Рис и нарезанный кубиками свежий ананас залить небольшим количеством сливок, посолить, приправить лимонным соком и перемешать.

### *Salade de pieds de mouton et de pieds de veau* **Салат из бараньих и телячьих ножек**

Отварить бараньи и телячьи ножки обычным способом; в теплом виде срезать мясо с костей и нарезать небольшими кусочками.

Приправить соусом «винегрет» (см. стр. 9) с горчицей.

### *Salade Carmen* **Салат из красного сладкого перца и курицы**

*Рис, сладкий красный перец, подогретый в течение нескольких минут на гриле, чтобы отошла кожица, белое мясо курицы, отвар-*



*ной зеленый горошек, горчица, рубленый эстрагон, приправа из масла и уксуса\*.*

Отварить рис в подсоленной воде в течение 18 минут и хорошо слить.

Добавить равные количества красного перца (без кожицы и нарезанного полосками), нарезанной кубиками курятины и горошка.

К приправе добавить немного горчицы и эстрагона и залить ею салат.

## **Salade Alice** **Салат «Алиса»**

*Красные десертные яблоки среднего размера, лимонный сок, яблочные шарики, вырезанные очень маленькой овощерезкой, красная смородина, миндаль или грецкие орехи, соль, сливки, латук.*

Срезать верхушку яблока возле черенка и удалить как можно больше мякоти. Натереть внутренность яблочного шарика лимонным соком, чтобы она не потемнела. Смешать яблочные шарики, смородину и рубленые орехи. Посолить, полить лимонным соком и замесить на сливках. Заполнить смесью яблочные оболочки, накрыть яблочными крышечками и подавать на листьях латука (половинках или четвертинках).

---

\* Делается в соотношении 3 части масла к 1 части уксуса с добавлением соли и свежемолотого перца.

## **Salade Otero**

### **Салат из яблок и креветок**

*8 красных десертных яблок среднего размера, 450 г очищенных креветок, 100 г трюфелей, 50 г красного перца, 50 г тертого хрена, щепотка соли, свежемолотый перец, сок 1 лимона, густые сливки.*

У яблок срезать верхушки и подготовить как для салата «Алиса».

Мелко нарезать 50 г яблочной мякоти. Добавить креветки, мелко нарезанные трюфели, резаный перец без кожицы, хрен, соль, молотый перец и лимонный сок. Замесить на полувзбитых сливках, наполнить смесью яблочные оболочки и накрыть срезанными верхушками.

## **Salade Véronique**

### **Фруктовый салат со сливками**

#### **«Вероника»**

*Виноград, ананас, 2 апельсина, грецкие орехи, сливки, сок 1 лимона, по щепотке соли и сахара, листья латука (по вкусу).*

У виноградин удалить кожицу и косточки, ананас нарезать кубиками, очистить и порезать 1 апельсин. Фрукты перемешать и добавить мелкие кусочки орехов.

Сливки смешать с лимонным соком и соком второго апельсина. Добавить соль и перец. Небольшим количеством этой смеси залить фрукты и перемешать.

Этот салат можно подавать на апельсиновой кожуре или листьях латука.

Оставшиеся сливки подавать отдельно.

Салат «Вероника» особенно хорош, когда подается к холодной утке.





## Рыба и морепродукты

### *Pilaw de brochet* Плов из щуки

*0,8 кг щуки, соль, перец, мука, 750 мл воды, 1 веточка петрушки, 1 веточка тимьяна, 1 лавровый лист, 1 луковица, соль, несколько давленных горошин перца, 50 г масла, 1 ст. ложка мелко рубленого лука, 225 г риса.*

Разделить щуку на филе, нарезать кусочками размером с каштан, приправить солью и перцем, обвалять в муке.

Голову, хребет и обрезки положить в кастрюлю с водой, петрушкой, тимьяном, лавровым листом, тонкими ломтиками лука, солью и перцем. Варить 15 минут, затем процедить корт-бульон через дуршлаг.

Нагреть в сотейнике масло, положить мелко рубленый лук и, когда он слегка подрумянится, добавить рис. Хорошо перемешать, добавить две трети корт-бульона, накрыть крышкой и варить 18 минут, предпочтительно в духовке.

Пока рис варится, зажарить кусочки щуки на масле, затем переложить рыбу к готовому рису. Подавать с томатным соусом (см. стр. 10).

## ***Côtelettes de saumon Pojarski*** **Котлеты из лосося по-пожарски**

*300 г отварного лосося, 50 г масла, 50 г хлебных крошек, 1—2 ст. ложки сливок, соль, перец, масло для жарения.*

У рыбы удалить кожу и кости, крупно нарезать. Добавить масло и хлебные крошки, смоченные сливками, соль, перец и тщательно перемешать.

Разделить на 5—6 равных частей и сформовать котлеты на посыпанной мукой доске. Перед самой подачей поджарить на топленом масле, пока обе стороны не подрумянятся.

Разложить кругом на блюдо и выбрать на гарнир что-либо из следующего: раковые шейки или креветки, устрицы, трюфели, грибы, огурцы, рис с карри или паприкой, смешанный с небольшим количеством соуса «бешамель» (см. стр. 8).

## ***Truite de rivière au vin rouge*** **Речная форель с красным вином**

*Речная форель, масло, несколько ломтиков моркови, несколько ломтиков лука, 2—3 веточки петрушки, 1 лавровый лист, соль, свежемолотый перец, красное вино, 100 г масла, 25 г муки, несколько капель анчоусной эссенции, ломтики тостов.*

Форель очистить, положить на смазанное маслом огнеупорное блюдо с тонкими ломтиками моркови и лука,

петрушкой, лавровым листов, солью и перцем. Залить красным вином. Накрыть блюдо крышкой и запечь рыбу в духовке, время от времени поливая ее выделившимся соком..

Далее перелить этот сок на небольшую сковороду и упарить на треть.

Смешать 25 г масла с мукой и добавлять к соусу маленькими порциями, пока не будет достигнута желаемая густота. Процедить на чистую сковороду, добавить оставшееся масло и анчоусную эссенцию.

Положить рыбу на ломтики тостов, выложить их на блюдо и полить соусом.

### ***Cabillaud à la provençale*** **Треска по-провански**

*0,7—0,9 кг трески, 3—4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленого лука, соль, перец, мука, 4—5 томатов, петрушка, 1 зубок чеснока, 1 лавровый лист, 1 стакан белого вина.*

Рыбу нарезать ломтями толщиной 2 см, затем разрезать пополам и удалить кости. Нагреть в сотейнике масло, добавить лук и тушить несколько минут.

Приправить рыбу, обвалять в муке и выложить на сковороду. Жарить несколько минут, затем перевернуть и добавить кусочки томатов без кожицы и семян, немного рубленой петрушки, чеснок, лавровый лист и вино. Накрыть крышкой и тушить 12—15 минут.

Подавать с только что отваренным картофелем.

## ***Sole au vin blanc chez soi*** **Камбала в белом вине**

*1 среднего размера луковица, 2—3 веточки петрушки, 1 камбала весом 250—280 г, щепотка соли, перец, 3 ст. ложки белого вина, 6 ст. ложек горячей воды, 2 ст. ложки масла, сок 1 лимона, 1 ч. ложка муки, 2 яичных желтка.*

Поместить на огнестойкое блюдо ломтики лука и петрушку. Подготовить камбалу, выложить на блюдо. Добавить соль, перец, вино, горячую воду, 1 ст. ложку масла и лимонный сок. Накрыть крышкой и запечь в умеренно нагретой духовке. Переложить рыбу на горячее сервировочное блюдо.

К оставшемуся после приготовления рыбы соку добавить смесь масла и муки. Прокипятить несколько минут, затем снять с огня и добавить яичные желтки, смешанные с 1 ст. ложкой соуса. Процедить, вылить на рыбу.

Приготовленную таким образом камбалу можно украсить мидиями, устрицами, грибами, молоками.

## ***Crabe à l'anglaise*** **Краб по-английски**

*1 краб, 1 ч. ложка готовой горчицы, щепотка кайенского перца, масло, уксус, петрушка, 1—2 сваренных вкрутую яйца, филе анчоусов.*

Отварить краба в соленой воде и дать ему охладиться. Отломать клешни и ножки, вынуть из них мякоть и хоро-

шенько размять вилкой. Снять и выбросить подпанцирник, хвостовой отросток и желудочный мешок. Извлечь мякоть и положить в чашку. Добавить горчицу, перец и немного масла с уксусом. Затем смешать с мякотью клешней и ножек.

Заполнить верхний панцирь полученной массой, придавая ей гладкую куполообразную форму.

Подавать на салфетке, приложив к голове краба с обеих сторон клешни и украсив петрушкой, яйцами и филе анчоусов, как вам подсказывает воображение.

*Примечание:* К крабовой массе можно добавить 1—2 ст. ложки майонеза и рубленое яйцо, сваренное вкрутую.

### ***Écrevisses à la bordelaise*** **Раки с овощами и вином,** **или раки по-бордоски**

*50 г моркови, 50 г лука, 2 веточки петрушки, половинка лаврового листика, 1 веточка тимьяна, 50 г сырого нежирного окорока, 2 ст. ложки масла, 24 крупных рака, соль, перец, кайенский перец, 2 ликерные рюмочки бренди, 1 бокал белого вина, 3 ст. ложки мясного студня (см. стр. 6), 100 г масла, петрушка.*

Нашинковать морковь и лук и положить в кастрюлю вместе с петрушкой, лавровым листом, тимьяном, мелко нарубленным окороком и маслом. Все тушить на медленном огне, пока овощи не размягчатся.

Добавить раков вместе с приправами и готовить на сильном огне в течение 2 минут, постоянно помешивая. Влить бренди и вино и варить еще 10 минут.



Поместить раков на сервировочное блюдо. Добавить мясной студень к соусу и постепенно, капля за каплей, вмешать масло. Добавить щепотку рубленой петрушки и полить раков.

### ***Crevettes au curry*** **Креветки, приправленные карри**

*50 г масла, 3 ст. ложки мелко рубленого лука, 1 ч. ложка порошка карри, 450 г свежеприготовленных креветок, соус «бешамель» (см. стр. 8).*

Разогреть масло, положить лук и слегка подрумянить. Приправить порошком карри и хорошенько перемешать.

Залить креветки соусом, добавить лук, все хорошенько перемешать и разогреть.

Подавать с рисом.

### ***Homard à la française*** **Омар по-французски**

*1 омар весом примерно в 1—1,5 кг, масло, соль, перец, 300 мл белого вина, 3—4 ст. ложки бренди, 3 ст. ложки нарезанных соломкой лука и моркови, щепотка рубленой петрушки, 6 ст. ложек рыбного бульона, 4—5 ст. ложек соуса «велюте» (см. стр. 7), 3 яичных желтка, 3—4 ст. ложки сливок.*

Нарезать омара ломтиками и положить в сотейник с 25 г разогретого масла, посолить и поперчить.

Когда мясо омара будет готово, влить вино и бренди. Затем добавить лук и морковь, припущенные в масле, петрушку, рыбный бульон и соус «велюте». Закрыть крышкой и готовить 18—20 минут. Поместить омара в глубокую посуду, загустить жидкость яичными желтками и сливками, а в самом конце добавить 100 г масла. Полить омара полученным соусом.

### ***Moules à la toulonnaise*** **Мидии под соусом «Паризьен»** **с рисом**

#### Предварительная обработка мидий

Взять мидии среднего размера из свежего улова. Тщательно очистить створки раковин и уложить в кастрюлю вместе с тонко нарезанными кружочками репчатого лука, веточками петрушки, перцем грубого помола и с половиной стакана воды. Закрыть крышкой и варить в течение нескольких минут, пока не откроются створки.

По готовности снять с огня, отломить по одной створке с каждой мидии и уложить мидии в глиняный горшочек оставшейся створкой вниз. Профильтровать жидкость, в которой варились мидии, и полить ею содержимое горшочка.

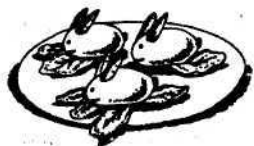
*1,2—1,8 кг мидий, 300 мл соуса «паризьен» (см. стр. 7), 2—3 яичных желтка, масло, рис, рыбный бульон, щепотка шафранного порошка.*

Приготовить мидии, как описано выше, и извлечь моллюски из раковин. Положить в кастрюлю с 1 ст. ложкой

жидкости, в которой они готовились, и влить соус. Продолжать держать на слабом огне, чтобы мидии не остыли. Если нужно, загустить соус яичными желтками с небольшим количеством масла.

Отварить рис в жидкости, оставшейся от мидий, с рыбным бульоном. Слить жидкость, добавить шафран и уложить в кольцо на сервировочном блюде. Поместить мидии в центр круга.





## Мясо

### ***Bœuf à la tyrolienne*** **Говядина по-тирольски**

*450 г холодной отваркой говядины, 2 большие луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки уксуса, 7—8 помидоров, соль, перец, петрушка, 1 зубец чеснока.*

Нарезать говядину тонкими ломтями и разложить на огнеупорном блюде.

Подрумянить в растительном масле тонко нарезанный лук, добавить уксус и дать овощам немного протушиться. Затем добавить мелко нарезанные, очищенные от кожуры и семян помидоры, посолить, поперчить и посыпать крупно нарезанными петрушкой и чесноком. Тушить на медленном огне в течение 15—18 минут. Затем готовым соусом залить мясо и поставить блюдо в духовку с температурой 160—180° С на 7—8 минут.

Перед подачей на стол готовое блюдо посыпать мелко нарезанной петрушкой. В качестве гарнира подавать картофель или макароны.

### ***Langue de bœuf bouillie*** **Отварной говяжий язык**

*1 говяжий язык, 2 луковицы, 2 гвоздички, «букет гарни» из 2 веточек петрушки, 2 лавро-*

*вых листов, 2 веточек тимьяна, 1 зубок чеснока, соль, 12 горошин черного перца.*

Положить язык на час в холодную воду. Затем переложить в кастрюлю и залить свежей водой. Добавить лук, гвоздику, «букет гарни» и чеснок. На каждые 1,5 л воды добавить по половине ч. ложки соли и 1 горошине черного перца. Накрыть кастрюлю крышкой и кипятить в течение полутора часов. Затем достать язык из кастрюли и очистить от кожи, после чего вновь положить его в кастрюлю и варить до готовности.

К отварному говяжьему языку подаются соусы пикантный (см. стр. 9), томатный (см. стр. 10) или итальянский (см. стр. 9).

В качестве гарнира обычно подаются шпинат, цикорий, а также картофельное, гороховое, чечевичное пюре.

### ***Gras-double à la génoise*** ***Рубец с томатным соусом***

*900 г свежее отваренное горюбца, 4—5 ст. ложек растительного масла, 300 мл крепкого костного бульона, 600 мл томатного соуса (см. стр. 10), тертый сыр пармезан.*

Нарезать рубец квадратами по 5—8 см. Нагреть в сотейнике растительное масло и в течение нескольких секунд обжаривать на нем рубец (до полного испарения влаги).

Выпарить бульон до половины объема и разбавить им томатный соус

Выложить рубец на сервировочное блюдо, полить сверху соусом и посыпать тертым сыром

## **Coeur de veau à la hongroise** **Телячье сердце по-венгерски**

*1 телячье сердце, топленый телячий жир или сливочное масло, соль, перец, 1 стакан красного или белого вина, 12 небольших луковиц, 24 молодые морковки, «букет гарни» из 2 веточек петрушки, 1 лаврового листа и 2 веточки тимьяна, крепкий костный бульон.*

Обжарить телячье сердце на топленом телячем жире или на сливочном масле до появления золотистой корочки, посолить, поперчить, добавить остальные ингредиенты и залить вином так, чтобы оно покрыло сердце с верхом. Накрыть кастрюлю крышкой и кипятить около 1 1/2 часов.

## **Côte de veau milanaise** **Отбивная из телятины** **по-милански**

*1 отбивная из телятины, 1 яйцо, панировочные сухари, сливочное масло, отваренные макароны, сыр пармезан, нарезанные соломкой трюфели, язык, грибы, томатный соус (см. стр. 10).*

Обвалять отбивную в яйце и панировочных сухарях и обжарить на масле. Выложить на сервировочное блюдо. Смешать некоторое количество масла с тертым сыром, свежесваренными макаронами и добавить немного трюфелей, грибов и языка, нарезанных соломкой. Обложить отбивную со всех сторон гарниром и добавить немного томатного соуса.

## ***Jarrets de veau ossi-buchi*** **«Оссобукко»**

*1,350—1,600 кг телячьих ножек, соль, перец, мука, сало, 100 г лука, 900 г помидоров, 1/2 бутылки белого вина, белый бульон, «букет гарни», мелко нарезанная петрушка.*

Нарезать мясо кусочками около 5 см толщиной. Посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на сале до появления коричневатого оттенка. Затем добавить мелко нарезанный лук и немного попомя очищенные от семян и нарезанные помидоры. Залить вином и добавить столько белого бульона, чтобы мясо было покрыто наполовину. Положить «букет гарни». Варить около полутора часов.

Выложить мясо на сервировочное блюдо, полить сверху полученным при готовке соусом и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

## ***Sauté de veau à la ménagère*** **Телятина, пассерованная с вином и помидорами**

*700 г телятины, соль, перец, мука, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1 стакан белого вина, 900 г помидоров, 1 зубец чеснока.*

Нарезать телятину кусочками, добавить приправы и обвалять в муке. Разогреть на сковороде растительное и сливочное масло, добавить мясо и предварительно мелко нарезанный, обжаренный до появления коричневатого

оттенка лук. Затем добавить вино, очищенные от семян и нарезанные помидоры и чеснок. Слегка приправить перцем и солью. Накрыть крышкой и кипятить в течение 1 1/2 часа. Если соус слишком сгустится, советую время от времени разбавлять его водой.

Подавать с вареным картофелем, нарезанными кружками, и отпассерованными в растительном масле баклажанами или с нарезанным полосками красным перцем «гриль».

### ***Carré de porc à la boulangère*** **Свинина с овощами**

Стушить мясо, взятое из поясничной части в горшочке. В середине процесса готовки добавить 4—5 тонко нарезанных белых луковиц и около 900 г картофеля, нарезанного довольно крупными ломтиками. В дальнейшем тушить до готовности, периодически поливая мясо соусом.

Когда мясо будет готово, достать его из духовки, добавить 5—6 ст. ложек крепкого бульона и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Подавать в горшочке, в котором готовилось блюдо.

### ***Как приготовить окорок...***

Предварительно мясо следует отмачивать в холодной воде не менее 6 часов.

Оскоблить и затем залить свежей холодной водой. Затем довести до кипения и отварить на медленном огне.

Время готовки варьируется в связи с весом куска мяса, однако в среднем требуется около 18—20 минут на каждые 450 г мяса.



Более нежные сорта ветчин (пражская, испанская) требуют не больше 15 минут варки на каждые 450 г.

В случае если окорок планируется подавать холодным, он должен быть оставлен остывать в том же бульоне, в котором был приготовлен.

### ***Jambon de Prague en croute*** **Окорок по-пражски в тесте**

Варить окорок до тех пор, пока он не будет готов примерно на две трети. Затем выложить мясо и дать ему остыть. После этого удалить кожу и слегка подрумянить.

Приготовить тесто в достаточном количестве, чтобы облепить окорок со всех сторон (в последнюю очередь обрабатывается широкая сторона). В случае образования щелей края теста тщательно заделываются.

Выложить окорок на противень (широкой частью вниз). В верхней части проделать в тесте отверстие, чтобы дать выход пару.

Готовить при температуре 160—180° С до тех пор, пока тесто не зарумянится.

Достать из духовки, при необходимости расширить отверстие вверху и влить через него стакан мадеры. Затем выложить на сервировочное блюдо.

Удалить корку из теста и нарезать мясо тонкими ломтиками.

Подавать под соусом «деми-глясе» (см. стр. 6), слегка разбавленным сливочным маслом и мадерой.

В качестве гарнира подавать макароны.

## ***Pâté de porc à l'anglaise*** **Свиной паштет по-английски**

*Тонко нарезанное свиное сало, соль, перец, 50г грибов, 2 небольших шалота, мелко нарезанная петрушка, щепотка шалфея, 450г нарезанной сырой свинины, 450г картофеля, 1 большая луковица, 300 мл воды, вермишель или лапша, взбитое яйцо.*

Выложить дно формы для паштета или пирога ломтиками сала. Добавить соль, перец, грибы, мелко нарезанный шалот, петрушку и шалфей и далее уложить слоями накрошенный картофель, лук и мясо, пересыпая каждый слой пряностями.

Затем добавить воду. Накрывать тонкой лепешкой из крутого теста и тщательно заделать край. Смазать взбитым яйцом и запекать в духовке при температуре около 160° С примерно 2 часа.





## Птица

### *Poularde à l'espagnole* **Курица по-испански**

*225 г риса, 75 г сладкого красного перца, 1 курица, ломтики жирной ветчины, 10 помидоров, соль, перец, 3—4 ст. ложки растительного масла, мелко нарезанная петрушка, 100 г «полосатого» бекона, паприка, шпик, жареный нарезанный кольцами лук, 3—4 ст. ложки крепкого бульона.*

Приготовить рис, как для плова, добавить нарезанный небольшими кусочками красный перец и полученным фаршем набить курицу и зашить. Обложить грудку тушки ломтиками ветчины и закрепить струной. Затем запечь в горшочке.

Срезать нижние части помидоров и, слегка сжав, удалить из них семена и выжать сок. Посолить и поперчить.

Нагреть на сковороде растительное масло, выложить помидоры обрезанным краем вниз и обжаривать на медленном огне в течение 7—8 минут. Затем перевернуть и обжаривать еще 5—6 минут. Выложить на тарелку и посыпать петрушкой.

Обжарить на гриле «полосатый» бекон и посыпать его паприкой.

Выложить курицу на сервировочное блюдо и украсить помидорами, беконом и луковыми кольцами.

В оставшийся на сковороде соус добавить бульон и подавать этот соус отдельно.

*Примечание.* Также в качестве гарнира можно подать нарезанные кружочками жареные баклажаны.

### ***Blanc de poulet florentine*** **Цыплячьи филейчики** **по-флорентийски**

*Грудки отварных цыплят, сливочное масло, соль, перец, 100 г шпината, щепотка тертого мускатного ореха, соус «бешамель» (см. стр. 8), тертый сыр.*

Разрезать каждую грудку на 2—3 куса. Растопить на сковороде 15—25 г масла и обжарить. Слегка посолить, поперчить и сохранять в тепле.

Отварить шпинат, откинуть на дуршлаг, дать стечь и нарубить крупными кусками. Затем обжарить на 25 г масла, добавив соль, перец и мускатный орех. Готовить, постоянно помешивая, до тех пор пока вся влага не выпарится.

Выстелить шпинатом дно огнеупорного сервировочного блюда, а сверху выложить кусочки куриного мяса. Залить соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и обжарить на гриле или в духовке до образования золотистой корочки.

### ***Poulet sauté hongroise*** **Отпассерованная курица** **по-венгерски**

*1 курица, соль, перец, мука, 25 г сливочного масла, 2 ст. ложки мелко нарезанного лука,*

*1/2 дес. ложки сладкой паприки, 6 ст. ложек*

*белого вина, 2—3 помидора, 3—4 ст. ложки сливок.*

Разделать курицу, посолить, поперчить и обвалить в муке. Разогреть на сковороде масло и выложить на нее курицу и лук. Когда лук начнет приобретать коричневатый оттенок, добавить паприку, белое вино и очищенные от семян и нарезанные помидоры. Накрыть крышкой и готовить, пока курица не станет мягкой.

Выложить курицу на сервировочное блюдо. Добавить в соус сливки, прокипятить в течение нескольких минут и полить курицу.

### ***Pilaw de poulet à la grecque*** **Куриный плов по-гречески**

*2 небольшие курочки, соль, перец, сливочное масло, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанного лука, 225 г риса, 600 мл бульона, 1 маленький красный перчик, 1 лавровый лист, 100 г кишмиша.*

Разделать курицу на небольшие кусочки, посолить, поперчить и обжарить на медленном огне на 25 г смеси сливочного и растительного масла

Одновременно на второй сковороде разогреть немного сливочного масла и подрумянить на нем лук. Затем добавить рис и хорошо перемешать его с маслом. Залить бульоном, положить в него рубленый красный перец, лавровый лист и кишмиш. Накрыть сковороду крышкой и кипятить в течение 18 минут.

После добавить готовую курицу и подавать с томатным соусом (см. стр. 10).

### ***Oie à l'anglaise*** **Гусь по-английски**

*1 гусь, 450—700 г лука, 450—700 г панировочных сухарей, бульон, соль, перец, щепотка тертого мускатного ореха, 15 г мелко нарезанного свежего или сушеного шалфея.*

Запечь лук в духовке, не снимая кожуры. Выложить и охладить, затем очистить шелуху и мелко нарезать/Добавить смоченные бульоном панировочные сухари, приправы, мускатный орех и шалфей.

Полученным фаршем набить гуся, зашить и запечь в духовке.

Подавать с немного подслащенным яблочным соусом.

### ***Oie à la bordelaise*** **Гусь по-бордоски**

*1 гусь, 350 г колбасного фарша, 225 г подрумяненных на сливочном масле панировочных сухарей, соль, перец, специи, 1 давленый зубец чеснока.*

Смешать колбасный фарш, панировочные сухари и приправы и этим фаршем набить гуся, зашить и запечь в духовке.

Полученный при готовке соус подать отдельно.

В качестве гарнира к гусю прекрасно подходят белые грибы.

***Foie gras au paprika doux***  
***(mode hongroise)***  
**Гусиная печень с паприкой**  
**по-венгерски**

*1 сырая гусиная печень, соль, 1—2 большие луковицы, 1 ст. ложка паприки.*

Обработать гусиную печень, посолить, поперчить и выложить в кастрюлю соответствующего размера.

Тонко нарезать лук и разложить его вокруг гусиной печени. Посыпать паприкой и готовить в духовке при температуре около 160° С в течение 30—35 минут (за это время лук должен приобрести коричневатый оттенок).

Достать сковороду из духовки и оставить остывать. Это блюдо, как правило, готовится на день раньше до подачи на стол. В качестве гарнира подавать картофельное пюре.

***Suprêmes de caneton à la Rossini***  
**Утиные филейчики с трюфелями**

*1 утка, лук, морковь, «букет гарни», 3—4 ст. ложки бренди, 6 ст. ложек белого вина, 300 мл соуса «деми-глясе» (см. стр. 6), 175 г трюфелей, соль, свежемолотый перец, 4 кусочка гусиной печени, мука, сливочное масло, 4 обжаренных на масле хлебных гренка.*

Стушить утку в горшочке на слое тонко нарезанных лука и моркови с добавлением «букета гарни». Когда утка будет готова, вынуть ее из горшочка и сохранять в тепле. В оставшийся на сковороде полученный при готовке соус добавить бренди и вино и выпарить их на две трети объема. Добавить соус, затем кипятить еще в течение нескольких минут и, процедив, залить на отдельную маленькую сковородку. Оставить на несколько минут, чтобы дать настояться, затем снять жир. Присоединить нарезанные посоленные и поперченные трюфели. Сохранять в тепле. Посолить и поперчить кусочки гусиной печени, обвалить их в муке и обжарить на масле.

Срезать с утки грудку и разрезать каждую половину на два кусочка.

Каждый из них положить на гренки и украсить кусочком гусиной печени. Полить горячим соусом.

### ***Caneton aux cerises*** **Утка с вишнями**

*1 утка, 300мл соуса «деми-глясе» (см. стр. 6), 450 г вишни, 2 ст. ложки сахарной пудры, щепотка тонко смолотой корицы, 6 ст. ложек портвейна, сок и кожура 1 апельсина, 4 ст. ложки желе из красной смородины.*

Стушить утку в горшочке и, когда она будет готова, удалить нитки. Выложить на порционное блюдо и сохранять в тепле. К полученному при готовке оставшемуся на сковороде соусу добавить соус «деми-глясе» и тушить, пока он не выпарится до нужной консистенции. Полученным соусом полить утку.



Удалить из вишен косточки и затем выложить их на сковороду с сахаром и корицей. Накрыть крышкой и кипятить в течение 5 минут. Слегка охладить, затем достать вишни. В вишневый сок (или сироп) добавить портвейн, тертую апельсиновую цедру и апельсиновый сок и выпарить до половины объема. Затем присоединить желе из красной смородины и помешивать, пока соус не приобретет текучую консистенцию. Тогда вновь засыпать в него вишни.

Соус подается отдельно.





## Овощи

### ***Aubergines à la napolitaine*** **Баклажаны по-неополитански**

*Баклажаны, соль, мука, растительное масло, тертый пармезан, достаточно густой томатный соус (см. стр. 10).*

Выбрать баклажаны среднего размера, очистить от кожицы и нарезать вдоль на 6 частей. Слегка посолить, запанировать в муке, обжарить в масле, снять со сковороды и дать маслу стечь.

Покрыть дно порционной кастрюльки слоем тертого сыра. Залить тонким слоем томатного соуса. Сверху положить половину подготовленных баклажанов, затем все повторить: слой сыра, слой соуса, баклажаны. Закончить слоем сыра. Перед подачей несколько минут подержать на огне, чтобы сыр успел расплавиться и смешаться с томатным соусом.

### ***Chou-fleur au gratin*** **Цветная капуста, запеченная под сыром**

*Отварные соцветия цветной капусты, масло, соль, перец, соус «бешамель» (см. стр. 8), тертый сыр, мелкие панировочные сухари.*

Когда с соцветий стечет вся вода, пассеровать их в масле в течение нескольких минут, пока не выпарится влага.

Приправить специями и покрыть дно жаропрочного сервировочного блюда слоем соуса «бешамель». Уложить соцветия цветной капусты сверху, причем таким образом, чтобы по возможности воссоздать первоначальную форму кочана. Облить соусом и посыпать смесью из тертого сыра и панировочных сухарей. Полить растопленным маслом и запечь в духовке или гриле.

### ***Concombres à la crème*** **Огурцы под белым соусом**

*Огурцы, масло, сливки, соус «бешамель»  
(см. стр. 8).*

Снять с огурцов кожицу и нарезать овальными или продолговатыми кусочками. Бланшировать несколько минут и откинуть на сито.

Затем тушить в масле, пока не выпарится вся жидкость. К тому времени огурцы должны уже быть готовы. Добавить немного кипящих сливок, кипятить 2 минуты и под конец добавить несколько ст. ложек соуса «бешамель».

К соусу для разнообразия можно добавить сладкий красный перец или неострый порошок карри.



## ***Tomates sautées à la provençale*** **Припущенные помидоры** **по-провански**

*Помидоры, соль, перец, растительное масло, рубленая петрушка, 1 зубок чеснока, панировочные сухари.*

Разрезать помидоры на половинки, удалить семена и приправить специями. Разогреть в сотейнике немного масла, добавить помидоры, положив их разрезом вниз и готовить несколько минут. Перевернуть, посыпать рубленой петрушкой, толченым чесноком и панировочными сухарями и на 5—6 минут поместить в духовку при температуре 160—180° С.

## ***Pommes de terre Mairé*** **Картофель «МЭР»**

*450 г молодого картофеля, молоко, соль, перец, мускатный орех, 225 г масла.*

Отварить картофель в соленой воде, затем очистить и нарезать на ломтики. Поместить их в мелкую кастрюлю, влить молоко, чтобы оно полностью покрыло картофель, и приправить специями. Поставить кастрюлю на довольно сильный огонь и варить, пока молоко не выпарится на две трети своего объема. Все это время помешивать в кастрюле металлической ложкой. Когда молоко достаточно уменьшится в объеме, снять с огня и сразу добавить много масла.

## ***Haricots verts à la provençale*** **Обыкновенная фасоль** **по-провански**

*450 г обыкновенной фасоли, растительное масло, соль, перец, 2 ст. ложки рубленого лука, 4—5 помидоров, 1 маленький зубок чеснока, рубленая петрушка.*

Фасоль отварить, дать воде стечь, припустить в течение нескольких минут в небольшом количестве масла и приправить специями.

Слегка зарумянить в масле лук, добавить нарезанные помидоры, предварительно очистив их от кожицы и удалив семена, приправить специями, добавить чеснок и немного рубленой петрушки. Готовить на слабом огне 15—20 минут, затем смешать с фасолью.





## Сладости (пудинги)

### *Pouding aux amandes*

### Миндальный пудинг

*100 г масла, 100 г сахарной пудры, 100 г муки, 300 мл миндального молока \*, 5 яиц, кусочек горького миндаля.*

Смешать масло с сахарной пудрой и мукой и хорошенько взбить. Постепенно добавить молоко. Выложить массу в сковороду и нагревать до тех пор, пока она не станет отставать от стенок сковороды (как заварное тесто). Снять с огня, вбить яичные желтки, добавить взбитые в крепкую пену белки.

Выложить массу в хорошо смазанную маслом форму, посыпать миндалем и поместить на водяную баню или в пароварку.

### *Pouding de biscuits*

### Бисквитный пудинг

*225 г бисквитов «дамские пальчики» или «будуар», 25 г цукатов, 600 мл горячего молока, 150 г сахара, 50 г сахаренных фруктов, 50 г кишмиша, вишневая водка, 5 яичных*

---

\* Оно состоит из сладкого миндаля, растертого с сахаром, и воды.

*желтков, 75 г топленого масла, 3 яичных белка, бисквитные крошки.*

Вылить в сковороду молоко, всыпать сахар, добавить раскрошенное печенье и нарезанные цукаты. Нагревать, помешивая, несколько минут, потом добавить засахаренные фрукты, кишмиш, вымоченный в вишневой водке, яичные желтки и масло. Все как следует перемешать, потом снять с огня и добавить взбитые в крепкую пену белки.

Формы смазать маслом и обсыпать изнутри крошками печенья. Заполнить их массой и готовить на водяной бане или в пароварке.

*Примечание.* Смесь можно положить в форму для суфле и выпечь в духовке при температуре 160—180° С. Однако в этом случае количество яичных белков следует увеличить до 5.

### ***Pouding de pommes*** **Яблочный пудинг**

*450 г просеянной муки, 6 г соли, 50 г сахара, 225 г мелко нарезанного нутряного сала, около 300 мл воды, яблоки, сахар, цедра 1 лимона, щепотка корицы.*

Смешать муку, соль, сахар и сало. Добавить воды и быстро замесить мягкое тесто. Поставить на час в прохладное место.

Раскатать пласт толщиной около 0,5 см и положить в форму для пудинга, оставив немного теста для верхней части пудинга. Выложить на тесто тонко нарезанные

яблоки, перемешанные с сахаром, цедрой и корицей. Зак-  
рыть оставшимся тестом, тщательно зашпатель края. Зак-  
рыть форму полотняной тканью и завязать. Поставить в  
кастрюлю с кипящей водой и кипятить 2 часа

*Примечание.* Таким же образом можно приготовить  
пудинг с другими фруктами.

### ***Pouding de riz à l'anglaise*** **Английский рисовый пудинг**

*100 г риса, 1,2 л кипящего молока, сахар,  
50 г масла, щепотка соли, 3 яичных желт-  
ка, 5—6 ст. ложек сливок.*

Залить рис 900 мл воды, довести до кипения, кипятить  
2 минуты. Слить воду, добавить молоко, 50—75 г сахара,  
масло и соль. Закрыть крышкой и кипятить 20—25 минут.

Добавить яичные желтки, перемешанные со слив-  
ками, выложить смесь в смазанную маслом форму для пиро-  
га, посыпать сахаром и цедрой, выпекать в духовке до за-  
румянивания.

### ***Pouding de semoule à la crème*** **Пудинг из манной крупы со сливками**

*175 г манной крупы, 1,2 л кипящего молока,  
пряности, 100—150 г сахара, щепотка  
соли, 12 г масла, 3 яичных желтка, 5—6 ст.  
ложек сливок.*



Тонкой струйкой всыпать манную крупу в кипящее молоко, добавить ароматизаторы, сахар, соль и масло. Закрыть кастрюлю крышкой и варить на очень малом огне 20—25 минут. Добавить яичные желтки, смешанные со сливками, и переложить смесь в смазанную маслом форму для пирога. Посыпать сахаром и выпекать в духовке до зарумянивания.

### *Pouding sahon* **Саксонский пудинг**

*75г масла, 75г сахарной пудры, 75г просеянной муки, 300мл кипящего молока, 5 яиц, картофельный крахмал.*

Смешать масло, сахарную пудру и муку, хорошенько все взбить. Прибавить смесь к молоку и взбить до получения однородной массы. Потом поставить ее в довольно горячую духовку и держать там до тех пор, пока она не подсохнет и не станет отставать от стенок посуды, как заварное тесто. Потом вынуть из духовки, добавить яичные желтки и взбитые в крепкую пену белки.

Выложить смесь в хорошо смазанную маслом форму, посыпать крахмалом и варить на водяной бане или в пароварке.





## Мороженое

### ***Основной рецепт приготовления мороженого***

*10 яичных желтков, 275 г сахара, 1 л кипяченого молока.*

Взбить смесь яиц и сахар на водяной бане до загустения.

Маленькими порциями влить молоко и, взбивая, осторожно нагревать до тех пор, пока смесь не станет удерживаться на обратной стороне ложки. Следить, чтобы смесь не закипела и не свернулась.

Процедить и размешивать вплоть до начала приготовления.

### ***Glacé aux amandes***

### ***Миндальное мороженое***

*100 г сладкого миндаля, 5 шт. горького миндаля, 2—3 ст. ложки воды, 1 л кипящего молока, 275 г сахара, 10 яичных желтков.*

Ошпарить миндаль кипятком и мелко истолочь, понемногу добавляя воды.

Добавить кипящее молоко и оставить на 20 минут, после чего действовать так, как описано выше.

### ***Glace aux avelines*** **Ореховое мороженое**

*100 г фундука, 2—3 ст. ложки холодного молока, 1 л кипящего молока, 275 г сахара, 10 яичных желтков.*

Поджарить орехи, потом истолочь их, понемногу добавляя холодное молоко. Добавить кипящее молоко, оставить на 20 минут. Далее действовать так, как описано выше.

### ***Glace au café*** **Кофейное мороженое**

*1 л кипящего молока, 100 г молотого кофе, 275 г сахара, 10 яичных желтков.*

Залить кофе кипящим молоком, оставить на 20 минут, процедить. Дальнейший процесс описан выше.

*Примечание.* Кофе можно заменить некоторым количеством кофейной эссенции.

### ***Glace à la vanilla*** **Ванильное мороженое**

*1 л молока, 1/2 стручка ванили, 275 г сахара, 10 яичных желтков.*

Вскипятить молоко, положить в него на 20 минут ванильный стручок. Дальше действовать так, как описано выше.

Чтобы мороженое было жирнее, к смеси следует прибавить 150—300 мл сливок.

### ***Glace au chocolat*** **Шоколадное мороженое**

*225 г шоколада, 150 мл воды, 6 ст. ложек сливок, 750 мл ванильного мороженого.*

Растворить шоколад в воде, добавить сливки, частично застывшее ванильное мороженое, тщательно перемешать и заморозить.

### ***Glace aux fraises à la crème fraîche*** **Клубничное мороженое со свежими сливками**

*450 г клубники, 225—275 г сахара, 600 мл сливок.*

Протереть клубнику через сито, добавить сахар и сливки и заморозить.



## ***Glace à la vanille et à la fraise*** ***Ванильно-клубничное мороженое***

*Смесь для ванильного мороженого, 450 мл  
клубничного пюре, 150 мл сливок.*

Приготовить смесь для ванильного мороженого и перемешать ее с клубничным пюре и сливками. Заморозить, как обычно.





## Напитки

### *Vin chaud*

#### **Подогретое вино**

*200г кускового сахара, 1 бутылка красного вина, цедра одного лимона, кусочек коричной палочки, кусочек мускатного ореха, 1 гвоздика, лимонные дольки.*

Положить сахар в медную кастрюлю. Влить вино и оставить так до тех пор, пока сахар не растворится.

Потом добавить ароматические вещества и постепенно подогреть напиток до появления на его поверхности белой пены. Процедить.

Подавать с тоненькой долькой лимона в каждом бокале.

### *Vin chaud à l'orange*

#### **Подогретое вино с апельсином**

*300мл кипятка, 350г кускового сахара, нарезанные на тонкие дольки 1—2 апельсина, 1 бутылка бургундского или кларета, апельсиновые дольки.*

Залить сахар кипятком. Добавить апельсиновые дольки и оставить на 15 минут. После чего профильтровать и смешать с подогретым вином. Подавать с апельсиновой долькой в каждом бокале.

### ***Vin à la française*** **Вино по-французски**

*225 г кускового сахара, 1 бутылка кларета,  
2 лимона.*

Заполнить сахаром бутылку, залить небольшим количеством воды и оставить так, пока сахар не растворится.

Потом добавить кларет и нарезанный на тонкие дольки лимон.

Хорошенько все перемешать. Подавать с долькой лимона в каждом бокале.

### ***Bavaroise*** **Баваруаз**

Этот напиток подают на стол на званых вечерах.

*8 яичных желтков, 225 г сахара, 6 ст. ложек сироп, ароматизированного апельсиновой цветочной водой, 600 мл свежесваренного чая, 600 мл горячего молока, 150 мл вишневой водки или рома.*

Взбить желтки с сахаром, пока смесь не загустеет.

Добавить сироп, чай и горячее молоко, не переставая взбивать, пока смесь не превратится в крепкую пену. В самом конце присоединить вишневую водку или ром.

Если в качестве ароматизаторов используются ваниль, апельсин или лимон, их следует добавить в молоко за 15 минут до приготовления напитка.

Чтобы получить шоколадный вкус, надо растворить шоколад в горячем молоке и добавить немного ванили.

Чтобы придать напитку кофейный вкус, следует всыпать в молоко 100 г молотого кофе или влить уже приготовленный свежесваренный кофе.

Баваруаз подается сильно охлажденным в специальных бокалах.

### ***Punch marquise*** **Пунш «Маркиза»**

*2 л сотерна, 200 г кускового сахара, кусочек лимонной корки, 1 гвоздичка, 300 мл бренди, дольки лимона.*

Налить вино в медную кастрюлю, добавить сахар, лимонную корку и гвоздику. Оставить так до тех пор, пока сахар не растворится, потом нагреть до появления белой пены. Вынуть лимонную корку и гвоздику, вылить напиток в чашу для пунша. Добавить подогретое бренди и поджечь. Когда пламя погаснет, разлить по бокалам. Подавать с ломтиком лимона в каждом бокале.



## ***Punch chaud au thé*** **Горячий чайный пунш**

*1 апельсин, 1 лимон, сахарная пудра, вода, 450 г кускового сахара, полбутылки бренди, 600 мл свежезаваренного чая.*

Снять с апельсина и лимона тонкую кожицу, положить ее в бутылку и посыпать сахаром. Оставить на 15 минут, после чего влить 300 мл теплой воды.

Положить кусковой сахар в медную посуду, добавить немного холодной воды и оставить так до тех пор, пока сахар не растворится. Прибавить сок апельсина и лимона и бренди. Смесь подогреть и поджечь. Когда пламя погаснет, присоединить процеженный настой апельсиновой и лимонной кожицы и в последнюю очередь — чай.

## ***Café glacé*** **Кофе глясе**

*750 мл горячей воды, 275 г натурального кофе, 560 г кускового сахара, 1 л кипяченого молока, ваниль, 600 мл сливок.*

Медленно влить кипящую воду в кофе, процедить. Добавить сахар и оставить, пока он не растворится. Охладить. Добавить холодное кипяченое молоко, ароматизированное ванилью, и сливки. Заморозить. Подавать сильно охлажденным.



## Содержание

Предисловие .....	3
<b>СОУСЫ</b> .....	5
Коричневый мучной соус .....	5
Коричневый соус, он же «Испанский» .....	5
Мясной студень .....	6
Соус «Деми-глясе» .....	6
«Деми-глясе» с томатами .....	6
Простой белый соус («Велюте») .....	7
Белый соус с яичными желтками («Паризьен») .....	7
Соус «Бешамель» .....	8
Итальянский соус .....	9
Соус пикантный .....	9
«Равигот», или соус «Винегрет» .....	9
Томатный соус для закусок .....	10
<b>СУПЫ</b> .....	11
Суп из раков .....	11
Суп из овощей с консервированной гусятиной .....	12
Луковый суп .....	12
Суп «Маллигэтени» .....	13
Виндзорский суп .....	14
<b>САЛАТЫ</b> .....	16
Бразильский салат .....	16
Салат из бараньих и телячьих ножек .....	16
Салат из красного сладкого перца и курицы .....	16

Салат «Алиса» .....	17
Салат из яблок и креветок .....	18
Фруктовый салат со сливками «Вероника» .....	18
<b>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</b> .....	20
Плов из щуки .....	20
Котлеты из лосося по-пожарски .....	21
Речная форель с красным вином .....	21
Треска по-провански .....	22
Камбала в белом вине .....	23
Краб по-английски .....	23
Раки с овощами и вином, или раки по-бордоски .....	24
Креветки, приправленные карри .....	25
Омар по-французски .....	25
Мидии под соусом «Паризьен» с рисом .....	26
<b>МЯСО</b> .....	28
Говядина по-тирольски .....	28
Отварной говяжий язык .....	28
Рубец с томатным соусом .....	29
Телячье сердце по-венгерски .....	30
Отбивная из телятины по-милански .....	30
«Оссобукко» .....	31
Телятина, пассерованная с вином и помидорами .....	31
Свинина с овощами .....	32
Как приготовить окорок .....	32
Окорок по-пражски в тесте .....	33
Свиной паштет по-английски .....	34
<b>ПТИЦА</b> .....	35
Курица по-испански .....	35
Цыплячьи филейчики по-флорентийски .....	36
<b>Содержание</b> .....	59

Отпассерованная курица по-венгерски .....	36
Куриный плов по-гречески .....	37
Гусь по-английски .....	38
Гусь по-бордоски .....	38
Гусиная печень с паприкой по-венгерски .....	39
Утиные филейчики с трюфелями .....	39
Утка с вишнями .....	40
<b>ОВОЩИ</b> .....	42
Баклажаны по-неополитански .....	42
Цветная капуста, запеченная под сыром .....	42
Огурцы под белым соусом .....	43
Припущенные помидоры по-провански .....	44
Картофель «МЭР» .....	44
Обыкновенная фасоль по-провански .....	45
<b>СЛАДОСТИ (ПУДИНГИ)</b> .....	46
Миндальный пудинг .....	46
Бисквитный пудинг .....	46
Яблочный пудинг .....	47
Английский рисовый пудинг .....	48
Пудинг из манной крупы со сливками .....	48
Саксонский пудинг .....	49
<b>МОРОЖЕНОЕ</b> .....	50
Основной рецепт приготовления мороженого .....	50
Миндальное мороженое .....	50
Ореховое мороженое .....	51
Кофейное мороженое .....	51
Ванильное мороженое .....	51
Шоколадное мороженое .....	52
Клубничное мороженое со свежими сливками .....	52
Ванильно-клубничное мороженое .....	53

<b>НАПИТКИ .....</b>	<b>54</b>
Подогретое вино .....	54
Подогретое вино с апельсином .....	54
Вино по-французски .....	55
Баваруаз .....	55
Пунш «Маркиза» .....	56
Горячий чайный пунш .....	57
Кофе глясе .....	57

*Практическое издание*  
*Серия «Вкусно и просто»*

**Огюст Эскофье**

## **КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ РУБЛЕВСКИХ ЖЕН**

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Редактор *К. С. Якубовская*  
Художественное оформление: *Е. Л. Амитон*  
Компьютерная верстка: *Т. М. Мосолова*  
Технический редактор *Е. А. Крылова*  
Корректоры *Н. М. Рубцова, Т. Е. Антонова*

Отпечатано с готовых диапозитивов в типографии  
ФГУП «Издательство «Самарский Дом печати».  
443080, г. Самара, пр. К. Маркса, 201.  
Качество печати соответствует качеству предоставленных диапозитивов.

Подписано в печать с готового оригинал-макета 5.08.05 г.

Формат издания 84×108/32.

Гарнитура «LazurskiC». Бумага газетная. Печ. л. 2,0.

Тираж 20000 экз. Заказ № 2025.

ООО «ИД «РИПОЛ классик»

107140, Москва, ул. Краснопрудная, д. 22а, стр. 1

Изд. лиц. № 04620 от 24.04.2001 г.

### **www.infanata.org**

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

### **www.infanata.org**