

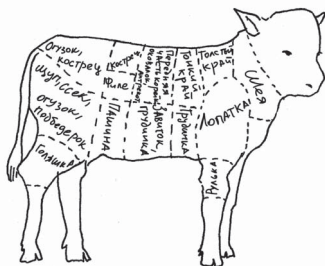
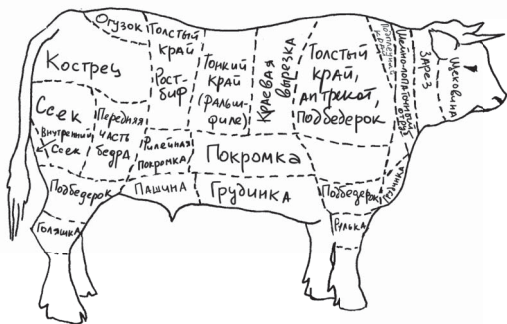
# СОДЕРЖАНИЕ

## ГОВЯДИНА

- Настоящий стейк с перцем 14
- Лакированная говядина средней прожарки с жареным луком 16
- Говяжьи ребра под соусом винерон 19
- Салат из лопатки с горчичным соусом 20
- Воскресное жаркое с портвейном 22
- Соте из огузка с имбирем 24
- Запеченное мясо с картофелем 26
- Говяжий антрекот гриль с розмарином 29
- Террин из потофе с эстрагоном 30
- Лопатка конфи с вином 33
- Говядина по-бургундски с салом и луком 34
- Потофе с бульоном по-тайски 37
- Антрекот с соусом виноторговца 38
- Карбонад по-фламандски 40
- Говяжье филе с вороночником 42

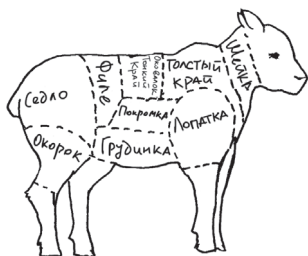
## ТЕЛЯТИНА

- Жаркое из телятины с можжевельником 46
- Соте из телятины с лисичками 48
- Тартар из телятины с горчицей 50
- Жаркое из вырезки с белыми грибами 52
- Телячьи ребра с медом и лаймом 54
- Фаршированная грудинка с зеленью 56
- Телячьи ребра под соусом из сидра 58
- Телячья рулька с лимоном конфи 60
- Телячьи попеты с шампиньонами и камамбером 63
- Кордон-блэ с пармезаном 64
- Нежная телячья грудинка с соусом верж и кинзой 67
- Телятина по-милански 68
- Телячий огузок в кокотнице с розмарином 70
- Телячий бланкет с луком и эстрагоном 72



## ЯГНЯТИНА

- Корейка ягненка под коркой из пармезана, с соусом с маслинами 76
- Лопатка ягненка, фаршированная сухофруктами 78
- Зеленое карри из ягненка 80
- Филе ягненка в панировке с горчицей 82
- Ножки ягненка конфи с шафраном 84
- Баклажаны, фаршированные ягненком 86
- Медальоны из ягненка с чесноком конфи 89
- Крепинеты из ягненка 90
- Тажин из ягненка с апельсином и миндалем 92
- Наварен из ягненка с зеленым горошком 94
- Семичасовое жигу с тимьяном 96
- Седло барашка, фаршированное тапенадой 98



## СВИНИНА

- Свинина с медом, варенная в банке 102
- Свиная вырезка под коркой из сычуаньского перца 105
- Жареная свиная грудинка с инжиром 106
- Лепешки из свиных ножек с вешенками и лавровым листом 108
- Жаркое из свиной шейки с чорисо и манчего 111
- Свиные щеки, тушенные с бадьяном 112
- Свиная лопатка с ямайским перцем 114
- Свиные ребра, фаршированные эмменталем и савойской ветчиной 116

## БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ

- Колбаски андуйет на шпажках с фондю из шалота 120
- Зобная железа телянка с грейпфрутом 122
- Говяжий шуп с лемонграссом 124
- Телячьи почки, жаренные на сковороде с винной гущей и кервелем 126
- Запеканка «Пармантье» с бычьим хвостом 128
- Голубцы с говяжьей щекой 130
- Телячья голова с хрустящей корочкой и каперсами 132
- Говяжьи онглеты с луком и финиками 135

## НАПИТКИ

136

# СОУСЫ

ЧИЛИ



ГОРЧИЧНЫЙ



С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ



БЕАРНСКИЙ

С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ



ВИНОТОРГОВЦА



ВИЛЛЕТ



С ШАЛОТОМ

Соусы рассчитаны на 6 порций. Подавайте к холодному мясу и мясу гриль.

## СОУС ЧИЛИ

Очистите и измельчите 2 головки лука-шалота и 1 зубчик чеснока. Положите в кастрюлю, добавьте 120 г кетчупа, 25 г коричневого сахара, 3 ст. л. сладкого соевого соуса, 1 ст. л. соуса табаско, 150 мл концентрированного говяжьего бульона (см. с. 10) и соль. Варите 15 минут на среднем огне, регулярно помешивая венчиком. Измельчите погружным блендером. Подавайте соус горячим или холодным.

## ГОРЧИЧНЫЙ СОУС

Влейте в кастрюлю 150 мл концентрированного говяжьего бульона (см. с. 10) и кипятите 10 минут. Добавьте 150 мл жидких сливок, соль и перец. Выпаривайте на среднем огне до получения густого соуса. Затем добавьте 1 ст. л. с верхом крепкой горчицы и 1 ст. л. традиционной горчицы. Перемешайте и подержите недолго на слабом огне (соус не должен кипеть).

## СОУС С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Очистите и мелко порежьте 400 г белых грибов. Поджаривайте их 5 минут на сковороде с 2 ст. л. орехового масла и 20 г сливочного. Посолите и поперчите. Выложите на тарелку. Дегласируйте сковороду на довольно сильном огне 200 мл концентрированного говяжьего бульона, посолите и поперчите. Наполвинку выпарите на довольно сильном огне. Добавьте 150 мл жидких сливок и выпарите, чтобы получился не очень густой соус. Перелейте соус в высокий сосуд и измельчите погружным блендером. Переложите в кастрюлю, добавьте жареные грибы и тушите 5 минут на слабом огне.

## БЕАРНСКИЙ СОУС

Растопите на водяной бане 250 г сливочного масла, снимите образовавшуюся пенку (молочный белок), чтобы получить топленое масло. Очистите и измельчите 60 г шалота. Положите в небольшую кастрюлю с 1 ч. л. дробленого перца, 1 ст. л. измельченного эстрагона, влейте 150 мл белого уксуса. Выпаривайте почти досуха на среднем огне, затем добавьте 4 желтка и 2 ст. л. холодной воды. Взбивайте 6–8 минут на слабом огне, чтобы получился сабайон. Продолжая взбивать, понемногу влейте топленое масло, посолите и поперчите. Процедите соус через мелкое сито и добавьте 1 ст. л. измельченного эстрагона.



## СОУС С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ

В кастрюле без масла разогрейте 2 ст. л. зеленого перца горошком. Влейте 3 ст. л. коньяка, фламбируйте и оставьте выпариваться на среднем огне. Добавьте 3 ст. л. портвейна и еще немного выпарите. В конце влейте 200 мл телячьего бульона (см. с. 10), посолите и оставьте на среднем огне еще на 10 минут. Введите 2 ст. л. с верхом густой сметаны. Подержите еще 5 минут на сильном огне, взбивая, чтобы получить достаточно густой соус. Размешайте соус погружным блендером.

## СОУС ВИНоторговца

Очистите и измельчите 150 г шалота. Положите в кастрюлю, добавьте 400 мл красного вина и 1 веточку свежего тимьяна. На среднем огне выпарите  $\frac{2}{3}$  объема. Добавьте 200 мл концентрированного телячьего бульона (см. с. 10), посолите, поперчите. 15 минут выпаривайте на среднем огне до получения достаточно густого соуса. В конце варки, взбивая, добавьте 20 г сливочного масла.

## СОУС ВИЛЛЕТ

Очистите и порежьте 1 крупную головку репчатого лука. Положите в кастрюлю с 150 мл белого уксуса и выпаривайте почти досуха на среднем огне. Добавьте 300 мл жидкой сметаны, посолите и поперчите. Взбивая время от времени, выпарите наполовину на среднем огне, чтобы получился густой соус.

## СОУС С ШАЛОТОМ

Очистите и измельчите 400 г шалота. На слабом огне, регулярно помешивая, 30 минут поджаривайте в кастрюле с 80 г сливочного масла, солью и перцем. Добавьте 250 мл концентрированного телячьего бульона (см. с. 10) и дайте потомиться 15–20 минут.



# БУЛЬОНЫ

На 1 л бульона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 мин.

ВАРКА: 4 ч. 30 мин.

ОХЛАЖДЕНИЕ: 1 ночь

## БУЛЬОН ИЗ ЯГНЕНКА

- Накануне положите на противень 2 кг разрубленных костей ягненка и 2 почищенные и разрезанные пополам головки репчатого лука. Подрумянивайте их 30 минут при температуре 200 °С.
- Почистите и мелко порежьте 200 г моркови и веточку сельдерея.
- Положите поджаренные кости ягненка и лук в большую кастрюлю.
- Очистите противень от жира и дегласируйте 1 полным стаканом воды. Полученный сок перелейте в кастрюлю. Добавьте 1 ст. л. томатной пасты, 4 помидора дольками, морковь и сельдерей. Поджаривайте на сильном огне 5 минут. Залейте холодной водой, добавьте 1 букет гарни. Доведите до кипения, затем варите без крышки при слабом кипении еще 4 часа, постоянно снимая пену.
- В конце процедите бульон и дайте остыть. Уберите в холодильник на всю ночь.
- На следующий день снимите застывший жир с поверхности. Перелейте жидкость в кастрюлю и выпарите наполовину, чтобы получить концентрированный бульон из ягненка.

## КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ ТЕЛЯЧИЙ БУЛЬОН

- Накануне 30–40 минут запекайте на противне при 200 °С 2 кг разрубленных телячьих костей и 150 г лопатки или рульки кусками.
- На сковороде на сильном огне обуглите (до черноты) 2 очищенные и разрезанные пополам луковицы (срезом вниз).
- Почистите 150 г моркови, 100 г сельдерея и 100 г белого стебля лука-порей.
- Порежьте мелкими кусочками.
- Положите кости и мясо в большую кастрюлю. Слейте с противня жир и дегласируйте 1 стаканом воды. Перелейте получившийся сок в кастрюлю. Добавьте овощи, лук, ½ ножки теленка и 1 букет гарни. Подрумянивайте 5 минут на сильном огне. Залейте с верхом холодной водой, доведите до кипения, затем при очень слабом кипении варите без крышки 4 часа, постоянно снимая пену. Процедите бульон и дайте остыть. Уберите в холодильник на всю ночь.
- На следующий день снимите с поверхности застывший жир, перелейте жидкость в кастрюлю и выпарите наполовину, чтобы получить концентрированный телячий бульон.





**ГОВЯДИНА**

**1kg**

**3**

**9**

**0**

**0**

**F**

**F**

**kg**

**30,90**

**F**