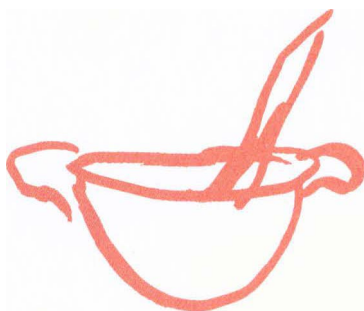


ПОЛЬ БОКЮЗ
КРИСТОФ МЮЛЛЕР

ПРОСТО КАК БОКЮЗ



УДК 641 (084)
ББК 36.997(4Фра)
Б78

Paul Bocuse, Christophe Muller
Simple comme Bocuse

Поль Бокюз, Кристоф Мюллер
Просто как Бокюз

Бокюз П.

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

ISBN 978-5-389-07967-0

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

УДК 641 (084)
ББК 36.997(4Фра)

ISBN 978-5-389-07967-0



Содержание

Боктоз за столом у своего шеф-повара 8

Повседневная кухня 30

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

В дружеской компании 70

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

На берегу реки 110

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

Уик-энд за городом 136

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

Маленькие сладкоежки 170

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



Перекусит с друзьями 198

Блины **208**

Кекс с ветчиной и маслинами **210**

Гуакамоле **212**

Паштет, запеченный в тесте **214**

Салат из красного перца **216**

Киш лорен **218**

Колбаски в тесте **220**

Лосось с укропом **222**

Террин из кролика с пряностями **224**

Испанская тортилья «Пруденсия» **226**



Праздничные обеды 228

Спаржа **236**

Ромовая баба **238**

Акация в кляре **240**

Хворост по-лионски **242**

Коктейль из омаров **244**

Крем-брюле от Сирио **246**

Суп-крем из зеленого горошка **248**

Баранья нога в тесте **250**

Гужеры с сыром конте **252**

Гратен по-лионски **254**

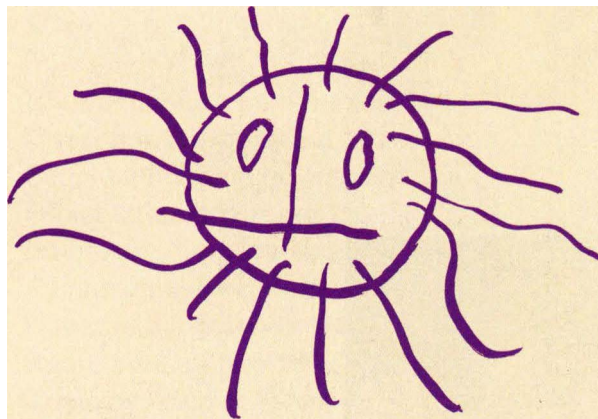
Заливное из лосося с петрушкой **256**

Террин из утиной печени **258**

Алфавитный указатель **261**



Боктоз за столом
у своего шеф-повара



Н

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







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

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

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





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

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

От Куглофа до «Лучшего работника Франции»

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Коллонж.

Возвращение к истокам

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





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

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

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

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

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

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

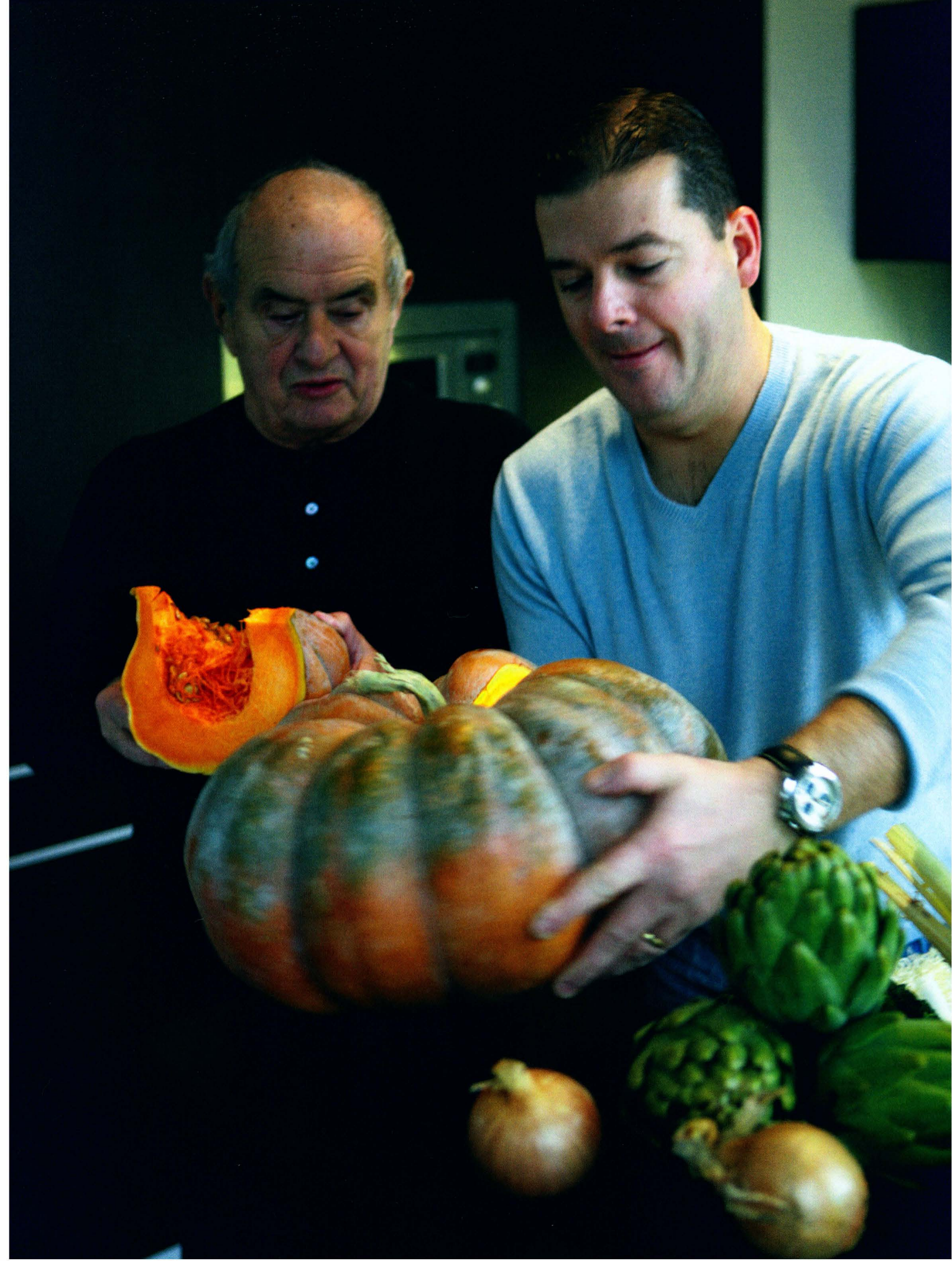
Вступив в новую должность, Кристоф Мюллер стремился отличиться любой ценой. Но ему еще многое предстояло постигнуть: «Первые годы научили меня работать на пределе сил. У Бокюза, как в армии, превращаешься в машину, нельзя расслабляться, нужно держать себя в жестких рамках. Никакой бесхозяйственности,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

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

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









В дружеской
компании

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









Артишоки мамыши Бразье

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



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

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

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

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

На 4 порции

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 30 мин.

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

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



Печенье финансье

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



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

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

На 15 печений

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 8 мин.

Духовка: 220 °С

60 г муки

75 г сахарной пудры

40 г муки из фундука

35 г муки из миндаля

4 яйца

100 г сливочного масла

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



Гаспачо по-андалузски

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



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

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

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

На 12–15 порций

Приготовление: 15 мин.

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

Соус коктейль

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

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



Плавающие острова

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



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

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

Подавать взбитые белки, покрыв их заварным кремом.

На 8–10 порций

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: по 1 мин.

с каждой стороны

6 белков

120 г сахара

Соль

Английский крем

1 л молока

300 г сахарного песка

8 желтков

2 палочки ванили

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



Кнели из щуки

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



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

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

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

На 12–14 порций

Подготовка: 1 ч.

Приготовление: 20 мин.

Кнели из щуки

450 г филе щуки

250 г сливочного масла

450 г жирных сливок

18 г соли

5 яичных белков

3 яйца

Соус нантуа (по желанию)

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

20 г сливочного масла

2 колпачка коньяка

100 г сливок жирностью около 35 %

1 ч. л. томатной пасты

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



Ризотто с мидиями и лимоном

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



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

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

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

На 6 порций

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 20 мин.

Для мидий

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

Для ризотто

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

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





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



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

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

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

На 8 порций

Приготовление: 20 мин.

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

Добавки

6 помидоров
1 очищенный огурец
10 листиков мяты
1 пучок петрушки

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



Тартар из говядины

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



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

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

В качестве гарнира прекрасно подойдут картофель фри и зеленый салат.

На 2 порции

Приготовление: 20 мин.

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

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



Тарталетки с лимонным кремом

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



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

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

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

На 4 тарталетки

Приготовление: 30–40 мин.

Выстаивание: 1 ч.

Выпекание: 20 мин.

Духовка: 180 °С

Песочное тесто

290 г муки

140 г сливочного масла

130 г сахарного песка

1 яйцо

1 щепотка соли

Лимонный крем

125 г сахарного песка

3 яйца

50 г сливочного масла

3 лимона био (для цедры)

Понадобится

4 формы для тарталеток
диаметром 12 см

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



Шоколадный тарт



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

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

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

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

На 6–8 порций

Приготовление: 15 мин.

Выстаивание: 1 ч.

Выпекание: 30 мин.

Духовка: 200 °С

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

Песочное тесто

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

Понадобится

1 круглая форма диаметром 20 см или 4 маленькие формы

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



Тарт фламбе, или Эльзасский луковый пирог

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



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

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

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

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

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

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

На 8 порций

Приготовление: 20 мин.

Отдых: 30 мин.

Выпекание: 12–15 мин.

Духовка: 220 °С

Тесто

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

Основа начинки

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

Начинка

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

