

Рецепты и стиль Валери Друэ
Фотографии Пьера-Луи Вьеля



СОДЕРЖАНИЕ

СОУСЫ

➤ Соус тартар	8
➤ Голландский соус	8
➤ Соус руй	8
➤ Рыбный велютэ	9
➤ Соус бёр-блан	9
➤ Соус биск	9
➤ Рыбный бульон	10
➤ Бульон для варки рыбы	10

НА ПЛАНЧЕ

Рыба

➤ Маринованная пикша гриль	14
➤ Морской черт с беконом и шалфеем	16
➤ Филе лосося по-восточному	18
➤ Филе морского языка в панировке из зелени	20
➤ Треска с чорисо и манчего	23
➤ Рулеты из лосося с рокфором	24
➤ Филе солнечника с мускатным орехом и блины из батата	27
➤ Маринованная сайда с чили и чорисо гриль	28
➤ Крокеты из форели с васаби и кокосовым соусом	30
➤ Филе морского петуха с карри	32
➤ Скумбрия в сале со жгучим перцем	35
➤ Сибас и колбаски андуйет гриль с яблочным уксусом	36

➤ Красный тунец гриль с кинзой и кориандром	39
➤ Меч-рыба под острым соусом с васаби	40
➤ Сардины с песто из зелени	42
➤ Дорадо с кунжутом и пюре из помидоров	44
➤ Тюрбо в маке	46
➤ Барабулька, фаршированная маслинами и фенхелем	49
➤ Треска гриль со жгучим соусом и пюре с чесноком	50
➤ Маринованное филе барабульки с карри и бобами гриль	52
➤ Крепинеты из лосося с беконом и луком	55
➤ Сельди и вителот гриль с горчицей	56
➤ Морской черт и порей гриль с красным луком	58

Моллюски

➤ Морские гребешки с лимоном конфи	60
➤ Устрицы с лемонграссом на шпажках	62
➤ Морские гребешки на шпажках и шнитике с фундуком	64
➤ Хрустящие вонголе с имбирем	66
➤ Мидии с бататом фри	68
➤ Моллюски в обертке	70
➤ Волнистые рожки гриль в соусе айоли	72
➤ Мидии по-каталонски на планче	74
➤ Морские черенки с анисовым маслом	77

Ракообразные

- Креветки на шпажках с панчеттой и пармезаном 78
- Осьминоги под соусом верж с кинзой 80
- Лангусты по-ямайски 82
- Крупные лангустины с чермулой 84
- Крабовые крокеты с чесноком и чили 87
- Розовые креветки в персиладе с соусом сатай 88
- Омары с лаймами 90

В ДУХОВКЕ

Рыба

- Тажин из ската с шафраном, яблоками и мускатной тыквой 94
- Запеченная скумбрия с сидром и колбасками андуйет 96
- Кальмары с каперсами 98
- Пармантье из сайды с маслинами 100
- Запеченная тюрбо с салом, салатом и горошком 102
- Дорадо в соляной корке с зеленью 104
- Морской черт с белыми грибами и фундуком 107
- Попъеты из сайды с панчеттой и пармезаном 108
- Спинки трески, запеченные с копченой моцареллой и помидорами 110

- Запеченный сибас с зеленью и лепестками чеснока 112
- Сардины, запеченные с луковым конфитуром 114
- Камбала, запеченная с пряностями 117
- Запеченная форель с миндалем и щавелевым соусом 118

Моллюски

- Устрицы, запеченные с кремом из белых грибов и пармезана 120
- Мидии с мясной начинкой 122
- Моллюски, запеченные с пореем и пармезаном 124
- Вонголе, запеченные с имбирем 126
- Устрицы, запеченные с хреном 129

Ракообразные

- Лангустины в катаифи с ванилью 130
- Пирожки из краба и картофеля с козьим сыром и салом 132
- Рыбный суп 134

НАПИТКИ

136



СОУСЫ

ТАРТАР



ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС

РУЙ



БЕР-БЛАН



РЫБНЫЙ ВЕЛЮТЕ



БИСК



Все рецепты рассчитаны на 6 порций

СОУС ТАРТАР

» Измельчите 2 крутых яйца, 30 г каперсов, 6 крупных корнишонов, 2 молодые луковицы и 1 маленький пучок кервеля. Смешайте в миске все ингредиенты с 250 мл майонеза. Подается к жареной рыбе.

ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС

» Растопите на водяной бане 300 г сливочного масла. Когда масло растопится, снимите с поверхности хлопья и всплывшие частицы, чтобы масло стало совершенно прозрачным. В кастрюле смешайте 5 желтков с 3 ст. л. воды. Нагревайте на слабом огне 6–8 минут, непрерывно взбивая, чтобы получился сабайон. Снимите с огня и, взбивая, влейте топленое масло. Добавьте сок $\frac{1}{2}$ лимона, соль и перец. Храните при комнатной температуре.

Подавайте к рулетам из лосося с рокфором (с. 24), сардинам с песто из зелени (с. 42), крепинетами из лосося с беконом и луком (с. 55), морскому черту и порею гриль (с. 58)...

СОУС РУЙ

» В чашу комбайна поместите 1 желток круглого яйца, 1 сырой желток, 1 ст. л. горчицы, 1 филе анчоуса, 1 крупный очищенный зубчик чеснока, 2 щепотки шафрана, 2 щепотки паприки, 1 ч. л. томатной пасты, соль и перец.

» Включите комбайн на 30 секунд, затем влейте 100 мл оливкового масла и 100 мл подсолнечного.

» Включите комбайн еще на несколько секунд, чтобы соус стал однородным.

Подавайте к рыбному супу (с. 134), а также к жареной рыбе.



РЫБНЫЙ ВЕЛЮТЕ

» В кастрюле кипятите 400 мл рыбного бульона, пока он не выпарится наполовину, добавьте 200 мл жирных сливок, посолите и поперчите. Еще немного выпарите, чтобы соус слегка загустел. Взбивая, добавьте 60 г холодного сливочного масла. Кипятите 2 минуты, взбивайте погружным блендером до однородной консистенции. До подачи держите на водяной бане.

» Перед подачей на стол добавьте измельченный зеленый лук, карри, шафран, горчичные зерна и икру морского ежа...

СОУС БЁР-БЛАН

» В кастрюле смешайте 200 мл белого вина, 2 измельченные головки лука-шалота и 1 веточку тимьяна. Нагревайте, пока вино почти полностью не выпарится. Добавьте 200 мл жирных сливок и уварите наполовину. Сняв с огня, при непрерывном взбивании добавьте 200 мл порезанного кубиками холодного сливочного масла. Процедите соус через сито и держите в тепле на водяной бане.

Подавайте к маринованной пикше гриль (с. 14), треске с чорисо (с. 23), морским гребешкам на шпажках с шиитаке (с. 64)...

СОУС БИСК

» Измельчите и поджарьте в большой кастрюле с 50 мл оливкового масла 2 моркови, 2 зубчика чеснока и 2 луковицы. Добавьте 1 кг панцирей ракообразных или дробленых мелких крабов и, помешивая, поджаривайте 5 минут на сильном огне. Добавьте 1 ст. л. с верхом томатной пасты, поджаривайте 2 минуты, фламбируйте 1 рюмкой коньяка, залейте водой, чтобы она покрыла содержимое кастрюли, добавьте 3 нарезанных кусочками помидора, посолите и поперчите. Доведите до кипения и варите 1 час на среднем огне.

» В течение 2 минут измельчите погружным блендером, затем процедите через частое сито, отжимая как можно тщательнее. Влейте в кастрюлю, добавьте 200 мл жирных сливок, соль и перец. Варите 15 минут на среднем огне. Снимите с огня и, взбивая, добавьте 30 г холодного сливочного масла. Взбейте соус погружным блендером и подавайте горячим.

Подавайте к крокетам из крабов с чесноком и чили (с. 87), с запеченной тюрбо с салом (с. 102) или лангустинами в катаифи (с. 130)...

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 600 мл бульона

800 г костей рыбы,
желательно
камбалообразной
(тюрбо, морского языка,
солнечника...)
4 измельченные головки
лука-шалота
300 мл белого вина
30 г сливочного масла

» Кости разрежьте на удобные для варки куски, ополосните холодной водой. В большой кастрюле на среднем огне поджарьте на сливочном масле шалот. Добавьте кости и поджаривайте еще 5 минут.

» Влейте белое вино и добавьте холодной воды, чтобы она полностью покрыла кости. Доведите до кипения и варите 20 минут на среднем огне, снимая пену. Процедите рыбный бульон через частое сито.

» Используйте рыбный бульон в течение 2 суток или храните в морозильнике в маленьких пластиковых контейнерах. Можно также сделать из рыбьего бульона кубики льда. Это удобно, если вы используете его понемногу.

БУЛЬОН ДЛЯ ВАРКИ РЫБЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 3 л бульона

1 морковь
1 крупная луковица
1 веточка розмарина
2 веточки тимьяна
3 кружка лимона
500 мл белого вина
2,5 л воды
1 ст. л. крупной соли
15 зерен перца

» Почистите и нарежьте лук и морковь.

» Влейте в кастрюлю воду и белое вино. Добавьте лук и морковь, кружки лимона, тимьян, розмарин и соль. Доведите до кипения и варите на среднем огне 15 минут. Выключите огонь, добавьте перец и дайте полностью остыть. Процедите.

» Чтобы сварить рыбу в бульоне, положите ее в большое глубокое блюдо или другую жаростойкую посуду и залейте холодным бульоном. На слабом огне доведите до кипения и варите 10–20 минут (в зависимости от величины и сорта рыбы). Выньте рыбу из бульона, если подаете ее горячей, или дайте ей остыть в бульоне, если подаете холодной.





НА ПЛАНЧЕ



МАРИНОВАННАЯ ПИКША ГРИЛЬ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 мин.

МАРИНОВАНИЕ: 3 ч.

ЖАРКА: 10 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

6 кусков пикши по 160–180 г

2 ст. л. хрена

750 г картофеля сорта
розоваль

3 головки лука-шалота

1 маленький пучок петрушки

100 мл апельсинового сока

3 ст. л. винного уксуса

150 мл оливкового масла

Соль, перец из мельницы

» В миске смешайте апельсиновый сок с солью и перцем, добавьте половину оливкового масла и хрен.

» Положите куски копченой пикши в глубокое блюдо и залейте маринадом с хреном. Немного маринада оставьте для подачи. Закройте пленкой и на 3 часа поставьте в холодильник.

» Помойте картофель и 20 минут варите его в кастрюле с кипящей подсоленной водой.

» Почистите и измельчите шалот. Помойте и порежьте петрушку.

» В миске смешайте уксус, соль и перец. Добавьте оставшееся масло, шалот и петрушку. Все перемешайте.

» Разогрейте планчу.

» Выньте картофель из воды. Не охлаждая, порежьте ломтиками, положите в миску с соусом винегрет и перемешайте.

» Выньте пикшу из маринада и поджарьте на планче по 5 минут с каждой стороны.

» Подавайте пикшу гриль с теплым картофелем. Отдельно подайте оставшийся маринад.



МОРСКОЙ ЧЕРТ С БЕКОНОМ И ШАЛФЕЕМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 45 мин.

ОХЛАЖДЕНИЕ: 6 ч.

ЖАРКА: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

6 кусочков филе морского
черта по 160 г
12 ломтиков бекона
12 листиков шалфея
9 зеленых помидоров
2 головки лука-шалота
1 зубчик чеснока
300 мл рыбного бульона
(с. 10)
180 г сливочного масла
3 ст. л. оливкового масла +
еще немного для планчи
Соль, перец из мельницы

» Почистите и измельчите шалот и чеснок, порежьте 6 листиков шалфея.

» В миске смешайте 100 г размягченного сливочного масла с шалотом, чесноком, порезанным шалфеем, солью и перцем.

» Надрежьте каждый кусок рыбы и раскройте книжкой. Внутри посолите и поперчите и намажьте половиной масла с шалфеем. Закройте куски и сверху смажьте оставшимся маслом с шалфеем. Каждый кусок плотно оберните 2 ломтиками бекона. Закройте пленкой и на 6 часов поставьте в холодильник.

» Измельчите оставшийся шалфей, в кастрюле разогрейте рыбный бульон с солью и перцем и кипятите 5 минут. Взбивая, на сильном огне добавьте оставшееся холодное масло кусочками, затем нарезанный шалфей. Все измельчите погружным блендером и держите соус в тепле, но не кипятите.

» Разогрейте планчу и слегка смажьте оливковым маслом.

» Помойте помидоры, разрежьте их пополам, посолите и поперчите со стороны среза и сбрызните оливковым маслом.

» Подрумяньте на планче помидоры со стороны среза, одновременно положите на планчу куски морского черта и жарьте 10–15 минут, регулярно переворачивая. Сразу же подавайте на стол с соевым соусом.