

ВАЛЕРИ ДРУЭ И ПЬЕР-ЛУИ ВЬЕЛЬ

МЯСО

НА ЛЮБОЙ ВКУС И АППЕТИТ



Валери Друэ

Мясо на любой вкус и аппетит

«Азбука-Аттикус»

2012

УДК 641 (084)
ББК 36.997(4Фра)

Друэ В.

Мясо на любой вкус и аппетит / В. Друэ — «Азбука-Аттикус»,
2012

ISBN 978-5-389-22967-9

В этой книге представлены практические рецепты аппетитных блюд из различных видов мяса – говядины, телятины, свинины и баранины. Мясо жареное, тушеное, рубленое, запеченное – список представленных рецептов разнообразен. Авторы дополнили этот ассортимент блюдами из субпродуктов и отличными рецептами несложных, но очень интересных соусов. В формате PDF А4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641 (084)
ББК 36.997(4Фра)

ISBN 978-5-389-22967-9

© Друэ В., 2012
© Азбука-Аттикус, 2012

Содержание

Соусы	8
Соус чили	9
Соус с белыми грибами	10
Горчичный соус	11
Беарнский соус	12
Соус с зеленым перцем	13
Соус виллет	14
Соус виноторговца	15
Соус с шалотом	16
Бульоны	17
Бульон из ягненка	19
Концентрированный телячий бульон	20
Говядина	22
Настоящий стейк с перцем	22
Лакированная говядина средней прожарки с жареным луком	26
Говяжьи ребра под соусом винерон	29
Конец ознакомительного фрагмента.	30

Валери Друэ и Пьер-Луи Вьель Мясо. На любой вкус и аппетит

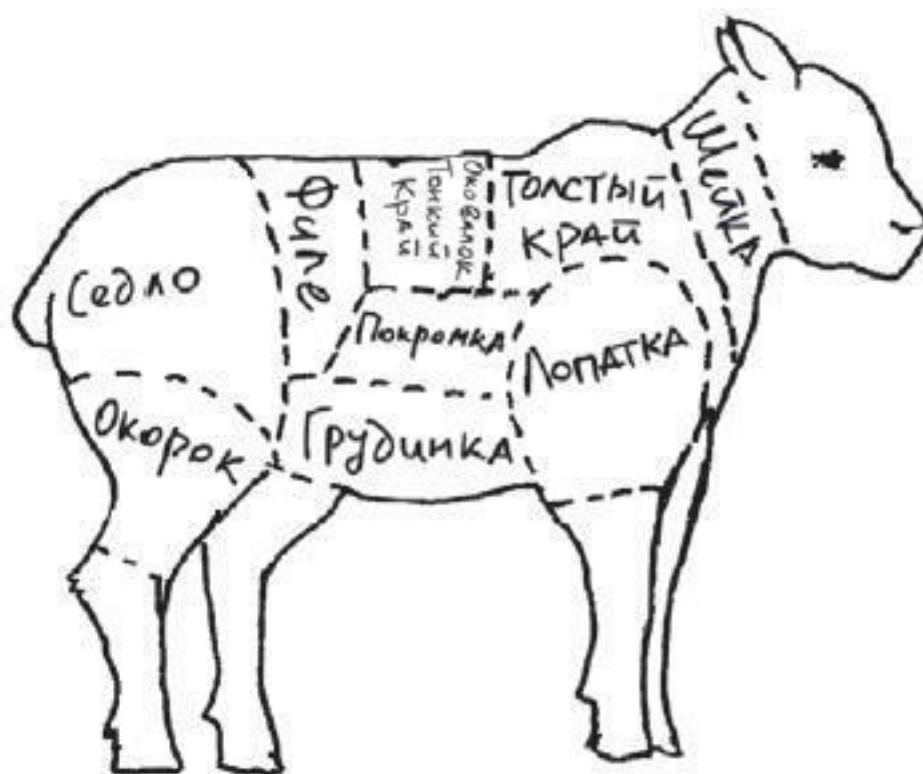
Valéry Drouet & Pierre-Louis Viel
BOUCHERIE! (recettes de viandes à partager)



Перевод с французского *Александры Ратай*



© Mango, 2012
© Ратай А., перевод на русский язык, 2014
© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2023 КоЛибри®



Соусы



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 телячьего бульона (см. с. 10) и соль. Варите 15 минут на среднем огне, регулярно помешивая венчиком. Измельчите погружным блендером. Подавайте соус горячим или холодным.

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 телячьего бульона, посолите и поперчите. Наполовину 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.

Горчичный соус

Влейте в кастрюлю 150 мл концентрированного телячьего 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).

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 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 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 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 телянка 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



Настоящий стейк с перцем

Приготовление: 30 мин.

Жарка: 25 мин.

Ингредиенты

На 6 порций

- 6 стейков по 200 г из огузка (или другого отруба)
- 1,5 кг картофеля для картофеля фри
- 300 мл концентрированного телячьего бульона (см. с. 10)
- 150 мл коньяка
- 200 мл портвейна
- 2 ст. л. густой сметаны
- 3 ст. л. растительного масла
- Масло для фритюра
- 80 г дробленого перца
- Соль, перец из мельницы



Почистите картофель и порежьте крупными ломтиками. Помойте и обсушите в салфетке. Разогрейте масло для фритюра до 150 °С. Погрузите в него картофель на 5 минут, затем выньте и дайте остыть.

Обсыпьте стейки дробленным перцем, слегка придавливая рукой, чтобы он прилип к мясу.

Обжаривайте стейки на сковороде по 3–8 минут с каждой стороны до желаемой степени прожарки. Переложите на блюдо и накройте тарелкой, чтобы не остыли.

Уберите жир со сковороды и нагрейте ее на сильном огне. Влейте коньяк, фламбируйте, выпарите на $\frac{2}{3}$. Добавьте портвейн и выпарите на $\frac{2}{3}$ до консистенции сиропа. Влейте телячий бульон и выпарите наполовину. Взбивая венчиком, добавьте сметану. Посолите и поперчите по вкусу. Положите перченые стейки в соус и разогревайте 3–4 минуты.

Тем временем разогрейте фритюрницу до 180 °С и вновь погрузите в нее картофель фри, чтобы он подрумянился. Дайте маслу стечь, посолите и сразу же подавайте со стейками.

Лакированная говядина средней прожарки с жареным луком

Приготовление: 30 мин.

Маринование: 24 ч.

Жарка: 15 мин.

Ингредиенты

На 6 порций

900 г говяжьего филе

150 г салатной смеси

1 пучок шнитт-лука

1 пучок кервеля

1 пучок мелкого молодого лука

100 г свежего имбиря

1 ч. л. без верха паприки

200 мл сладкого соевого соуса

2 ст. л. хересного уксуса

3 ст. л. растительного масла

3 ст. л. оливкового масла

1 л масла для фритюра

Соль, перец из мельницы



Накануне очистите и измельчите имбирь. Разрежьте говяжье филе пополам в длину, затем 3–4 минуты обжаривайте на сильном огне на сковороде с растительным маслом. Выложите на тарелку. Слейте жир, затем дегласируйте 150 мл соевого соуса. Добавьте имбирь и паприку. Обильно поперчите и посолите соус. Выпарите до консистенции сиропа.

Снова положите мясо на сковороду и 3–4 минуты на сильном огне обваливайте в соусе, чтобы слегка лакировать (внутри мясо должно быть с кровью). Выложите его на решетку и дайте остыть. Плотнo оберните пленкой. Уберите в холодильник на 24 часа.

На следующий день очистите лук, оставив часть зеленого стебля. В кастрюле разогрейте масло для фритюра примерно до 180 °С и 5–6 минут обжаривайте на нем лук. Переложите на бумажное полотенце и посолите.

Помойте салатную смесь и зелень. В салатнике смешайте уксус, оливковое масло, соль и перец. Добавьте салат, шнитт-лук, порезанный брусочками, и веточки кервеля.

Снимите с мяса пленку и порежьте кусочками шириной 8–10 мм. Разложите по тарелкам с луком. Сбрызните соевым соусом. Подавайте с салатом.

Говяжьи ребра под соусом винерон

Приготовление: 50 мин.

Запекание: 1 ч. 30 мин.

+ 10 мин.

Ингредиенты

На 6 порций

2 говяжьих ребра примерно по 700 г

6 крупных картофелин для пюре

200 г сыра эпуас

4 очищенные и измельченные головки лука-шалота

200 г красного винограда (без косточек)

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.