

# «Фуа-гра подают под сладкими соусами» О ГУСИНОЙ И УТИНОЙ ПЕЧЕНИ

Шеф-повар ресторана «Николя» Людмила Орлова



## — Кому принадлежит приоритет в изобретении фуа-гра?

— Foie gras, в буквальном переводе с французского «жирная печень», считается одним из главных деликатесов французской высокой кухни. Франция действительно занимает первое место в мире по производству фуа-гра — печени гусей и уток, выкормленных особым образом в особых условиях. Но на самом деле фермы по откорму гусей и уток существовали еще в Древнем Египте. Их кормили пшеницей и инжиром, для того чтобы печенька становилась жирнее. Затем этот способ переняли в Европе. Но именно французы довели метод принудительного вскармливания до совершенства, получив уникальный по своим вкусовым качествам деликатес.

## — Вы предпочитаете готовить утиную или гусиную фуа-гра?

— Я готовлю в основном из гусиной. Она крупнее, и вкус у нее более нежный и утонченный, сливочный. Хотя и утиная печень по-своему вкусна — она имеет более выраженный аромат и мощный «деревенский» вкус. Главное, чтобы фуа-гра была свежей, чистой, цвета топленых сливок, без пятнышек. Фуа-гра перед приготовлением обрабатывают, убирая все жилки. Ее можно довольно долго хранить в замороженном виде, вкусовых качеств она при этом почти не теряет.

## — Какие блюда готовят в вашем ресторане из фуа-гра?

— Например, паштет из фуа-гра. Сначала фуа-гра маринуется в арманьяке со сладкой паприкой, солью и перцем. Затем ее ставят в духовой шкаф на водяную баню и выдерживают при 100 градусах 10 минут. Когда фуа-гра остынет, нарезаем ее тонкими пластинами и выкладываем на слегка подрумяненные тосты. К этому блюду хорошо подавать сладкое чатни из манго. Готовится оно так: обжаривается лук, добавляется винный красный уксус и мякоть одного манго, все это варится с добавлением небольшого количества сахара. После варки чатни надо взбить в блендере до образования пюреобразной массы. Выкладываем ее ложечкой рядом с гренками — и блюдо готово! Сочетание вкусов изумительное.

## ФУА-ГРА ТРЕБУЕТ ЛЕГКОГО И УТОНЧЕННОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ, С НЕЙ ХОРОШО СОЧЕТАЮТСЯ ЯГОДЫ, ФРУКТЫ, ЗЕЛЕНЬ

### — Получается, что сладость фуа-гра не помешает?

— Абсолютно точно. В кулинарной традиции ее принято подавать именно под сладкими соусами. Классический рецепт: фуа-гра с ягодным соусом. Три цельных кусочка печени по 30-40 граммов обжариваем на раскаленной сковороде без масла, так как в ней самой достаточно жира. Берем ежевику, клубнику, вишню и малину, карамелизуем все это сахаром и фламбируем коньяком. Варим несколько минут в собственном соку. Затем выкладываем на блюдо кусочки фуа-гра и поливаем их получившимся соусом, рядом выкладываем свежие фрукты. Можно все это декорировать листочками мяты.

### — Сочетается ли фуа-гра с мясными продуктами?

— Неплохо получаются блюда из фуа-гра с птицей. Я, например, делаю рулетики из куриного филе с фуа-гра. Берем кочанчик садовой капусты, бланшируем и отделяем необходимое количество листьев. Выкладываем на капустный лист кусочек фуа-гра, после чего заворачиваем его в куриное филе. Получившиеся рулетики отправляем в духовой шкаф и запекаем 10-12 минут. Подается блюдо с соусом демиглас.

### — Какие гарниры можно подавать с фуа-гра?

— На мой взгляд, никакие к ней гарниры не нужны. Это самодостаточное блюдо. Фуа-гра сама по себе жирная, много ее не съешь, на порцию идет только 60 граммов. Если она и нуждается в каком-то сопровождении, то в самом легком и утонченном, которое оттеняет и глянецует ее яркий вкус. Это могут быть ягоды, фрукты, зелень. В редких случа-

ях, если фуа-гра подают с мясом, то можно добавить и гарнир.

### — Каким блюдом из фуа-гра хозяйка можно удивить гостей?

— В домашних условиях легко готовится мусс из фуа-гра. Для этого покупаем в магазине 100 граммов гусиной или утиной печени, удаляем жилки, маринуем в арманьяке, добавляем соль, перец и винный красный уксус. Фуа-гра с маринадом ставим на час в теплое место, затем взбиваем ее в блендере. Затем чайной ложкой аккуратно добавляем в массу взбитые 35-процентные сливки, перемешиваем. Массу ставим в холодильник на полчаса — и блюдо готово. Мусс лучше всего выложить на слегка поджаренные и смазанные любым фруктовым джемом тосты — и ставим на праздничный стол.

### — Какие напитки особенно хороши с фуа-гра?

— Во Франции блюда из фуа-гра принято запивать арманьяками. Крепкий алкоголь и жирная фуа-гра очень гармонично сочетаются.

### — Есть ли у вас авторское блюдо с этим деликатесом?

— На конкурсе поваров я готовила мороженое с фуа-гра. Сначала готовится мороженое. Для этого два желтка яиц отбить в кастрюлю, смешать с сахаром и ванилью. Затем растереть и развести двумя стаканами горячих сливок. Потом варить, постоянно мешая деревянной лопаточкой. Когда смесь слегка загустеет, процеживаем ее через сито, охлаждаем. Полученную массу помещаем в мороженицу и замораживаем 30-40 минут, обложив льдом с солью. Когда мороженое готово, полпорции кладем на блюдо, сверху — кусочек заранее сделанного паштета из фуа-гра, накрываем второй полпорцией мороженого и замораживаем. Перед подачей на стол поливаем клубничным соусом. Для него мы предварительно варим клубнику с сахаром, потом взбиваем ее в блендере и остужаем. Выкладываем в креманку, украшаем мятой и свежими ягодами — смородиной, голубикой, ежевикой. На конкурсе не сразу определили, что это фуа-гра. Сочетание холода мороженого, сладости клубники и нежной жирности фуа-гра оказывается неожиданным, но очень гармоничным.