

Еда с Еленой Чекаловой ТЕЛЯЧЬИ НЕЖНОСТИ



АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

СПУСТЯ ДВА ЧАСА
СМЕЛО КЛАДИТЕ МОЗГИ В КАСТРЮЛЮ

Котлеты из мозгов в кляре из дижонской горчицы

Мозги телячьи	500 г
Яйца	2 шт.
Тертые сухари	1,5 стакана
Дижонская горчица с зернами	150 г

Соль, перец, сахар, очищенное сливочное масло, пара лимонов, листья мяты или зеленого базилика



МОЗГИ невозможно купить в магазине. Ни телячьи, ни тем более ягнячьи. Они не лежат у нас и на рыночных прилавках. У нас вообще подозрительное отношение ко всем внутренностям забитой животного. Есть только два исключения: печень и язык. Но почки, сердца, желудки, мозги, всякая требуха, даже, представьте себе, кишки или какая-нибудь, прости господи, зобная железа — из всего этого тоже можно приготовить настоящие деликатесы. Вот ведь в чем беда: даже если вы поверите мне на слово, то, увидев истекающие кровью внутренние органы (а именно так происходит, если они свежие), вы откажетесь их не только готовить, но даже есть. Именно так случилось с телевизионной группой, которая приехала снимать, как я жарю мозги. Обычно ребята буквально за минуты сметают все, что готовится перед камерой, теперь же от мозгов с аппетитной золотистой корочкой все робко отвернулись. Одни сказали, что уже вполне сыты, другие просто вышли покурить, и только режиссер, вздохнув, решил сказать правду: «Понимаете, если бы вы поставили передо мной вот эту сейчас красивую еду и не говорили, что это такое, я бы наверняка уплел все за милую душу. Но ведь я же видел, что вначале была студенистая мерзость, вся в каких-то кровавых пленках. Даже не могу представить, что такое можно съесть». Это был первый и пока единственный раз, когда вся съемочная еда осталась нам с мужем. Теперь понимаете, почему с мозгами у нас такая беда? Уж не говорю про почки и прочую

требуху. Некоторые, правда, иной раз заказывают блюдо из тушеных почек в ресторане, но дома делать все равно не рискуют. Даже если нет эстетического предубеждения, считается, что так называемые субпродукты очень сложны в готовке, что их нужно непонятно как вымачивать и очищать. К тому же в сыром виде портятся они моментально, а разделать голову, чтобы достать те же мозги, или правильно подготовить к продаже желудок, кишки, железы — возня немаленькая. Зачем ковыряться, если нет спроса? Проще, объясняют торгующие в российских мясных рядах, оставить все это себе, если умеешь готовить, а то даже скормить собакам. Зато во Франции буквально все внутренности ценят наравне с вырезкой и прочими мясными деликатесами.

В разрубленном виде я впервые увидела телячью голову в Канне на рынке, куда на отдыхе как-то отправилась купить живописную мраморную мякоть. И вдруг вижу эту голову: язык отвратительно болтается, из ноздрей торчит слипшаяся от крови щетина, и вываливаются наружу страшные мозги с красными прожилками. Зрелище меня просто парализовало. Мясник это заметил и весело так стал уговаривать: мол, купите, дамочка, всю голову, я уступлю, язык сами понимаете какая прелесть, а из щек можно сделать то же самое мясо по-бургундски, а мозги — это же главная телячья нежность. Я уже было собралась их покупать, а он говорит: 10 евро. «Как? — возмутилась я. — Тут же и полкило нет!» Короче, купила я тогда вырезку (22 евро за килограмм), но все-таки запала мне эта голова. А у нас вот что выяснилось: хотя внутренностей как бы нигде нет, если попросить любого продавца мяса на рынке и заказать заранее, он вам их принесет и продаст, причем совсем недорого. Летом на рынке я покупала телячьи мозги по 100 руб. за килограмм, а почки — и вовсе по 45 руб. Даже набор костей для собак стоит дороже. Готовить этот продукт и правда оказалось совсем несложно, но пришлось мозги промывать, парить, прессовать и даже пудрить. Поверьте, это необходимо. Промойте прямо под краном, а потом положите мозги в миску, залейте холодной водой и поставьте в холодильник. Пусть постоят часа два, и хорошо бы пару раз сменить воду. Спустя два часа смело кладите мозги в кастрюлю: залейте литром воды, добавьте чайную ложку соли и столовую лимонного сока, чтобы при варке они не потемнели. Доведите до кипения и варите на крошечном огне 5-7 минут. Вот это и называется «парить мозги». Теперь быстренько промойте их ледяной водой, стряхните и снимите пленку. Ну вот, они уже выглядят лучше.

Именно в этом виде их во Франции любят добавлять в яичницу-болтунью. Она и вареные мозги — просто братья-близнецы: нежные и кремовые. Но как раз это мне не очень нравится. Главное достоинство мозгов — их консистенция, главный недостаток — отсутствие выраженного вкуса. Нежность лучше подчеркнуть хрустящей корочкой и добавить вкусовые ноты — вина, острого зеленого сыра, чеснока, грибов. Мозги можно порезать, обвалить в яйце и сухарях и обжарить на среднем огне в очищенном сливочном масле, а потом уже полить вашим любимым соусом, но это лучше сделать перед самой подачей, чтобы вкусная хрустящая корочка не размякла. Только есть одна хитрость: чтобы мозги легко обжаривать или тушить, их нужно сделать немного потверже. Кладете их в миску, соль, перец, еще немного лимонного сока, закрываете тарелкой, а сверху ставите банку с водой — и в холодильник хотя бы на часок. Это и называется «прессовать мозги»: в результате из них вытекает лишняя жидкость. А дальше — вперед, делайте что хотите. Лично я в процессе мозговых штурмов с бутылкой холодного пти-шабли придумала очень забавные котлетки. Когда увидите, что получился нежданный фарш, быстро готовьте горчицу — лучше взять с зернами. Положите в нее немножко сахара и постного масла, немного взбейте яйцо с солью и перцем, а сухари разровняйте на плоской тарелке. Поставьте на огонь сковородку и разогрейте очищенное сливочное масло. Ваш нос уже улавливает его несравненный ореховый аромат, а брошенная на сковородку капля воды весело трещит? Все — быстро подхватывайте фарш ложкой, обмакивайте котлетку в горчицу (чем больше зерен прилипнет, тем смачнее получится) и припудривайте ее сухарями. А теперь в яйцо — и на раскаленную сковородку. Котлетки зазолотятся быстро, и не нужно передерживать — сразу выкладывайте их на заранее приготовленные тосты. Стекающее с котлеток ароматное масло моментально пропитает хрустящий хлеб. Полейте сверху лимонным соком и украсьте веточкой зеленого базилика. Посмотрите на эти благородные оттенки тусклого золота — и как же все благоухает терпкой свежестью! А теперь откусите: хрустнула корочка тоста, тонкий слой поджаристого омлета, за ним острые и пикантные горчичные зерна — и вот наконец вы погружаетесь во влажную телячью нежность. А-а-а, настоящий экстаз! Можно сойти с ума, если не охладиться бокалом ледяного белого. Его, кажется, Андреем звали, того режиссера, который мне так логично объяснял, почему не может съесть мозги. Станные все-таки люди снимают кулинарные передачи.