Еда с Еленой Чекаловой
ЯЙЦО ПРЕТКНОВЕНИЯ

АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

Яйца бенедикт

Яйца	4 шт.
Бекон	(4-8 ломтиков)
Белый хлеб	(4 кусочка)
Голландский соус (можно заменить домашним майонезом или соусом морнэ)	
Несколько веточек зелени	

СЕГОДНЯ у меня для вас подарок. Я расскажу, как делать самый изысканный в мире завтрак, который подают почти исключительно в пятизвездных отелях. Это яйца бенедикт, те самые пошированные яйца, которые варят без скорлупы, и они получаются в таких аккуратных мешочках, скрывающих теплый и жидкий желток-соус, и это чудо возлежит на теплой гренке с тоненьким ломтиком постной ветчины под нежнейшим голландским (яично-сливочным) соусом.

Вижу скептические улыбки: мол, много уже было таких, кто обещал, что все получится, что с голландским соусом придется, конечно, повозиться, но пашот — стоит только добавить в два литра слабо кипящей воды три столовых ложки уксуса и одну соли, считайте — у вас в кармане (кстати, слово «пашот» с французского переводится, в том числе, «в кармане»). Не тут-то было: следуя этим инструкциям, я сама угробила не один десяток яиц! Какие там аккуратные мешочки, яйца просто нагло растекались безнадежными лохмотьями в правильной, заметьте, подкисленной и едва кипящей воде. Все дело в том, что белок хорошо коагулируется только у яиц не старше двух-трех дней — а где ж их взять, если у тебя нет, например, собственного или соседского курятника? В магазине они в лучшем случае недельные.

В какой-то момент я успокоилась на том, что в Бургундии научилась делать яйца меретт — те же пашот, только в вине. Оказалось, пошировать в винном растворе легче, чем в уксусной воде, но яйца должны быть не старше хотя бы четырех-пяти дней, иначе все равно растекутся. В Италии мне показали еще одну хитрость: пошировать яйца, даже недельные, в едва булькающем остром томатном соусе. Делаешь в нем ложкой воронки, запускаешь в них все содержимое скорлупки и захлопываешь крышку. Минут через пять открываешь — и лопаточкой на гренку. Называется «адские яйца».

Да только тоска по божественному яичному совершенству у меня так и не прошла.

НАКОНЕЦ-ТО ЯЙЦО БЕНЕДИКТ У МЕНЯ В КАРМАНЕ

С новой силой она возникла во время весенней поездки в Индию. Пятизвездный отель «Тадж». Завтрак. Подают яйца бенедикт.

Из-под нежной вуали белка, которую какой-то соблазнитель слегка надрезал, немного проглядывает желток, будто протекает в конвульсиях наслаждения на укрывающую его кремовую пену соуса. Самое эротичное в мире блюдо: даже если чувствуешь себя почти трупом, от одного его вида текут слюни. Кстати, есть такая версия, будто изначально изощриться поваров заставил некий Сэмуель Бенедикт, нью-йоркский брокер, который, спасаясь от похмелья, искал что-то необыкновенное. От похмелья бенедикт, правда, помогает — в том смысле, что возрождает к жизни. Когда от всего тошнит — и вдруг это абсолютное совершенство.

Добивает та самая неслыханная простота. Сварено в воде. На две порции: два яйца, два ломтика бекона, два кусочка белого хлеба и несколько веточек зелени.

Я все-таки решила начать с того, что хотя бы выглядит посложнее, с голландского соуса. Два яйца, 100 граммов сливочного масла, по столовой ложке винного уксуса и лимонного сока, соль, черный перец — и этот набор продуктов, нагревая на водяной бане, надо превратить в легчайшую эмульсию. Это почти майонез, только вместо оливкового масла — сливочное, штука еще более капризная: одно неверное движение — и все безнадежно расслаивается. Единственный выход все тот же: расслабиться и не спеша получать удовольствие, когда на твоих глазах желток, принимая по капле масло, превращается в воздушную субстанцию.

Нужно четыре маленьких кастрюльки и продукты комнатной температуры. Отделяешь белки в одну кастрюльку, желтки — в другую. Солишь их, перчишь — и взбиваешь ручным миксером до загустения. На небольшой огонь ставишь третью кастрюльку — с маслом, чтобы растопилось, и четвертую — с лимонным соком и уксусом — их надо довести почти до кипения. Огонь выключаешь, но оставляешь обе кастрюльки на теплой плите (если нет металлокерамической, придется готовить на водяной бане), сюда же переставляешь ту, что с желтками. Включаешь миксер и, взбивая, вливаешь теплую кислоту в желтки. А теперь медленно, не прекращая взбивать, вводишь масло. Венчик ополаскиваешь — взбиваешь оставшиеся белки. Добавляешь их в соус — они его стабилизируют. Закрываешь крышкой и ставишь в кастрюлю побольше с теплой водой. Я уже довела процесс до автоматизма: пять минут — и все готово. И каждый раз масса положительный эмоций: ведь это же, черт побери, один из главных соусов французской кухни, и он опять получился потрясающим! Бекон поджарить вообще просто. Еще проще сделать тосты. Все дело в яйцах. Авторши знаменитых кулинарных книг XX века мечтали изобрести способ пошировании недельных яиц, которые любая хозяйка может купить в обычном супермаркете. Они бились над этой задачей, как ученые мужи над философским камнем. Как любила говорить незабвенная Джулия Чайльд, главная наша задача в том, чтобы высокая кухня пришла в обычный многоквартирный дом. Ведь хорошо питаться и наслаждаться жизнью — значит не забывать о своей человеческой сущности. И вот что она предложила: сначала яйцо с тупого конца надо осторожно проколоть канцелярской кнопкой, чтобы выпустить воздух, затем проварить 10 секунд в скорлупе, а потом пошировать. Я пробовала. Это чуть легче, но, если яйцо старше пяти дней, все равно растекается. Другая кулинарная богиня, англичанка Элизабет Дэвид, варила яйцо в скорлупе 30 секунд, а потом без скорлупы бросала в воронку, которую ложкой закручивала в воде — тоже ничего себе фокус, получается через раз. Я, кажется, нашла собственный метод.

Пока вода закипает без всякого уксуса, беру целлофановый пакетик для завтрака и надеваю его на кофейную чашечку, смазываю изнутри маслом, чтобы белок при варке не прилипал — а теперь выпускаю в пакетик яйцо. Ну и вот: птичка в клетке, завязываю пакетик жгутиком и опускаю в воду. В едва кипящей воде пакетик не тает, а белок быстро схватывается. Четыре минуты — и все готово. Всегда можно приподнять пакетик и потрогать: если яйцо пока жидковато, подержать еще чуток. Остальное — просто пустяки. На каждую гренку кладешь бекон, или нежнейшую семужку, или золотистую обжаренную креветку, обрезаешь пакетик ножницами под самым жгутиком и вываливаешь яйцо — оно идеально гладкое, никаких лохмотьев, правда, неидеально круглое, с небольшим хвостиком: ведь, завязывая, я сама загоняла его в угол пакетика. Поливаю соусом, посыпаю зеленью, чуть надрезаю, чтобы немного вытек желток, и — о-о-о! — наслаждаюсь. Да, представьте себе: вот теперь я так каждое утро.

Готовка, она делает вас не просто человеком, но человеком успешным — интересно, как это звучит по-латыни? Ведь вот оно счастье: наконец-то яйцо бенедикт у меня в кармане. Считайте, и у вас тоже!