

ФУА-ГРА, КАШТАНЫ И ВИНОГРАД РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ГОРЯЧЕЕ

обжарил шеф Plaza Athenee Ален Дюкасс



Ален Дюкасс, три звезды «Мишлен»

Трудно назвать хотя бы одну кулинарную награду, которой нет у гурзу Алена Дюкасса. Гастрономический перфекционист и кулинарный карьерист, ставший легендарным уже в 33 года. Великий шеф и знаменитый бизнесмен, планомерно выстраивающий свой ресторанный бизнес Groupe Alain Ducasse по всему миру — от Парижа до Маврикия, от Токио до Лас-Вегаса. Сегодня рестораны его компании обладают 12 звездами «Мишлен» в общей сложности. Шесть из них — три у ресторана в парижском гранде Plaza Athenee и три в Hotel de Paris в Монте-Карло — особенно дороги Алену Дюкассе. «Шеф строг, справедлив, но всегда горяч в работе! Все разбегаются в разные стороны, когда он лично орудует у плиты» — так утверждают его сотрудники. Типичный француз южного типа.

Я обожаю готовить гусей и уток. Любовь к ним у меня с самого детства, ведь я родился и вырос на юго-западе Франции. А это самые наваристые гусиные и грибные места моей страны. Я работать-то начинал в свои неполные 16 лет именно в родных краях, так что с моими милыми птичками я уже вот как 37 лет накоротке.

Конечно, рождественское горячее — это всегда особое блюдо. И вовсе не такое простое и бесхитростное, как может показаться на первый взгляд. Рождественское горячее должно сочетать в себе и торжественность, и сытность. Многие в данном случае предпочитают именно гуся. Еще бы! Хороший настоящий помпезный гусь — это половина всего рождественского удовольствия. В моей семье всегда в Рождество был гусь, и никак иначе. Но чуть скорректировать традицию тоже бывает полезно.

Я предлагаю обойтись на этот раз без классического гуся, а остановиться на фуа-гра, легендарной французской печенке. И вот мое новое рождественское горячее предложение называется «Жареная фуа-гра под соусом из портвейна». Тяжеловато, конечно, звучит, но все-таки у нас праздник. Спешу подчеркнуть, что это горячее потребует хлопот и немало времени. Но, повторю, ведь праздник! Так что будем терпеливы. Рождественские блюда никогда не готовятся за час-два. Это же церемония. Берем два яблока, очищаем от кожуры и семечек ножом. Режем

**Жареная фуа-гра
под соусом из портвейна
На четыре персоны**

4 кусочка фуа-гра
2 яблока сорта грэнни-смит
300 граммов красного
винограда сорта
гамбургский мускат
150 граммов очищенных
каштанов
200 граммов сливочного
масла
25 миллилитров куриного
бульона
15 миллилитров соуса
из утки
1 неочищенная головка
чеснока
600 миллилитров
столового портвейна
Соль, перец
Масло из виноградных
косточек

каждое на 12 тонких ломтиков. Не забудем, что у нас есть столовый портвейн. Берем половину (это 300 граммов) от необходимой для всего горячего порции и замачиваем яблоки в портвейне. Держим их там четверо суток. То же самое проделываем и с виноградом: чистим от кожуры, замачиваем в оставшихся 300 миллилитрах столового портвейна и оставляем на четверо суток.

Медленно обжариваем каштаны на сливочном масле в течение 10 минут в кокотнице. Добавляем соль, перец и совсем немного куриного бульона. Куриный бульон — это у нас в своем роде хронометр. Накрываем кокотницу крышкой и готовим на медленном огне до тех пор, пока весь бульон не испарится. Выливаем портвейн с замаринованными в нем фруктами на сковородку. И готовим на огне до тех пор, пока соотношение портвейна к фруктам не станет 1:8.

Перекладываем яблоки и виноград в кокотку и готовим их на сливочном масле. В отдельной сковороде обжариваем кусочки фуа-гра уже на масле виноградном. В кокотку к яблокам и винограду добавляем каштаны. Добавляем оставшийся портвейн и соус из утки, наверх выкладываем обжаренную фуа-гра. Это горячее подается в кокотнице. Кстати, это горячее сопровождается одинаково хорошо как шампанским, так и красным вином.