ПО ЗАЙЦАМ КРОЛИКА ЖАРИЛ АЛЕКСЕЙ ЗИМИН («АФИША-ЕДА»)

АЛЕКСАНДР ШЕРБАК

кролик в красном вине

6 порций / 120 минут + 8–12 часов на маринад
Ножки кролика — 6 штук
Вино красное сухое — 1,5 литра
Чеснок — 1 головка
Петрушка — 30 граммов
Тимьян — 12 стеблей
Морковь — 1 килограмм
Лук — 1–2 головки
Лук-шалот — 12 головок
Мука пшеничная — 50 граммов
Масло растительное — 50 миллилитров
Рис жасминовый — 500 граммов
Масло сливочное — 200 граммов
Сахар — 2 столовые ложки
Соль — по вкусу
Перец черный молотый — по вкусу

У каждого года есть второе дно. И даже третье, и двадцать пятое. Это кроме порядкового номера, которых тоже может быть много. В зависимости от типа календаря. Следующий год, кроме того что он 2011-й и год Италии в России, еще и год Кролика по китайскому календарю.

В астрологическом смысле год Кролика представляет собой средоточие тепла, уюта и дипломатических ценностей. Насколько это справедливо, можно судить по прошлому году Кролика, 1999-му, но астрология не история, она лишена рефлексий и ретроспекций. Да и с бокалом в руках хочется думать о перспективах тепла и уюта, а не о гексогене. Впрочем, никакого парадокса тут нет. В китайской астрологии противоположности не просто притягиваются, они существуют одновременно.

Составители гороскопов в массе своей не рекомендуют есть кролика на Новый год, и поэтому большинство сезонных кулинарных советов страшно травоядно. Но составители этих советов чаще всего забывают, что китайский Новый год празднуется в феврале, так что никаких противопоказаний тому, чтобы попробовать, каков кролик на вкус, в декабре–январе, нет. Даже с точки зрения звезд. Тем более с позиций вкуса. Тем более что пережевывание кроличьего мяса может стать своеобразной пропедевтикой.

Кролик диетичен, как цыпленок. Но, в отличие от цыпленка, у кроличьего мяса есть вкус и даже какой-то характер. Характер этот лишен пафоса говядины, баранины или там утки. Он деликатен и тонок. Как у некоторых вин, у которых, попробовав вкус в бокале, хочется посмотреть на этикетку.

Диетическое совершенство — в кролике нет тяжелых жиров — увы, не поддерживается анатомией. По большому счету есть у кролика нужно только задние ноги. Грудка и все прочие части тела слишком малы и костисты — и это хотя и вкусно, но неудобно для поедания. Кстати, лапка кролика по китайским поверьям — это талисман удачи. Поэтому готовить лапы не только гастрономически, но и экзистенциально правильное дело.

> кролик диетичен, как цыпленок. но в отличие от цыпленка у кроличьего мяса есть вкус и даже какой-то характер

Поскольку в мясе отсутствует жир, оно нуждается в разнокалиберных кулинарных подпорках, чтобы на выходе еда не оказалась сухой. Лучший вариант для кролика — готовить его точно так же, как готовят бургундского петуха. В вине, с пряными травами, медленным тушением.

Делается это так.

Ножки кролика замариновать на ночь в красном вине, чесноке (головку можно просто порезать поперек на две части), тимьяне (его тоже можно бросать просто веточками), щепотке соли, щепотке перца, нескольких кусочках моркови и половинке лука. По истечении этого срока у вас окажется миска или какая-то другая емкость с ароматными маринадом и красно-черными кусками крольчатины.

Куски эти надо из маринада извлечь, обсушить на бумажных полотенцах и вывалять в муке.

Теперь нужно раскалить в сковородке растительное масло и обжарить на нем кролика со всех сторон до коричневой корочки. Внешне мясо должно быть почти готовым. У муки есть важная стратегическая функция: когда кролик потом будет тушиться в вине, мука выступит в роли загустителя для соуса.

Обжарив кролика, его надо переместить в сотейник и залить процеженным маринадом. После чего, запечатав сотейник фольгой и сделав в фольге несколько дырочек, чтобы выходил излишек пара, поставить сотейник в духовку, разогретую до 180 градусов, на полтора часа.

За двадцать минут до конца этого срок поставить вариться рис в подсоленной воде с куском сливочного масла.

Чищеный лук-шалот и морковь, нарезанную крупными кусками, залить водой (лук в одной кастрюльке, морковь — в другой, вода должна едва закрывать овощи), добавить в каждую кастрюлю щепотку соли, ложку сахара, варить, пока вся вода не выкипит, а сахар не карамелизуется.

Подавать кролика с рисом, соусом и карамелизированными овощами. Собственно, все, что должно быть хорошего в еде, есть в этом сочетании и так. И нежное, при этом достаточное плотное мясо. И баланс сладкого, кислого и соленого. И игра текстур, и разнообразие света. Но если кому-то недостаточно такого набора, он может вообразить себе, что ест не просто мясо с рисом и овощами, а эликсир бессмертия богини Чан-Э. Его, согласно китайской мифологии, как раз делали кролики.