

Найти место под соусом

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

Я РЕШИЛАСЬ — с нынешней весны на даче завела вначале кур, потом индюков с цесарками и перепелками. Представляете, каждый день свежие яйца! Свои! И что называется, от вольно пасущихся кур. У этих яиц и правда совсем другой вкус. Полный отрыв от города и нашего нынешнего с каждым днем крепчающего политического маразма. Мы разбили грядки — не в бадминтон же на своих сотках играть. Укроп, петрушка, сельдерей, огурцы, перцы, свекла, даже тимьян с розмарином и шалфеем — все теперь свое. Последними появились кролики — мы купили десять штук. Оказалось, плодятся эти звери, ну, просто как кролики — у нас их теперь где-то пятьдесят, и всегда свежее мясо. Вот если бы кто год назад рассказал мне о нашей нынешней жизни, я не поверила бы. Осенью стала закручивать банки с огурцами, перцами, домашней аджикой и грибами. Варю варенье. Можете крутить пальцем у виска, но я делаю свой яблочный мармелад и яблочную чурчхелу с грецкими орехами. Знакомые, соседи и родственники несут мне мешки яблок и еще говорят спасибо, что я их беру. Ведь яблок в этом году столько, что от них деревья ломаются, и непонятно, куда и девать. Эти наивные люди не знают открывшегося мне: были бы яблоки, а применение всегда найдется. Вот даже сейчас все имеющиеся в моем доме противни заняты пастилой: одна высыхает — расстилаю новое уваренное яблочное пюре. Совершенно волшебная получается штука: без грамма сахара, никакого белка, тем более крахмала — чистой вкус яблока, ничего общего с липко-сладкой покупной ерундой. Как-то очень быстро изменился весь наш образ жизни. Представьте, мы стали счастливее. Нам нравится долго сидеть на террасе и смотреть, как важно внизу вышагивают индюки. Рассуждать о том, что вон тот, с длинными красными «соплями», уже еле ходит — килограмм 20, поди, нагулял. Нам хочется жить и есть не спеша.

Так уже случалось на свете. В XVII веке, например, у Людовика XIV все началось с зеленого горошка. Он по нему вдруг сошел с ума. И тогда известный юрист и адвокат Ля Кинтини все забросил, разбил в Версале огород, построил там парники и в итоге стал королевским садовником, известным на всю Европу. Король даже водил в эти сады-огороды высоких иностранных гостей. Огород дожил до наших дней и, почти четыреста лет спустя, производит 80 тонн фруктов и овощей в год. Сегодня все повторяется. Я уже как-то писала о знаменитой американке — хозяйке ресторана Chez Panisse Элис Уэйтерс, которая совершила великую огородную калифорнийскую революцию и стала советницей Мишель Обамы. И вот уже первая леди Америки разбивает в Белом доме огород и кормит своими овощами семью и гостей. Мол, такое уж сейчас время, когда хочется быть поближе к истинным ценностям.

Возвращаясь к нашим баранам, то есть к моим кроликам, хочу заметить, что домашний продукт тоже нужно уметь хорошо приготовить. Ведь и экологически чистого кролика можно засушить и погубить уже навеки. А можно использовать с большим толком на все 100% и даже больше. Так рачительно подходить к пушному меня научил мой друг — итальянский шеф Валентино Бонтемпи. Мясные кроличьи ножки, говорит он, это отдельное блюдо — их можно обжарить и немного потушить, а из пашины приготовить фантастический рулет, фаршированный кроличьей нежной вырезкой. Все остальное мясо Валентино советует снять с костей и мелко нарезать. Из него он готовит вкуснейшее рагу, для которого важна каждая косточка. Ведь что для рагу главное? Правильно, соус! Только настоящий соус



И ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТОГО КРОЛИКА МОЖНО ЗАСУШИТЬ И ПОГУБИТЬ УЖЕ НАВЕКИ

покрыты, — доводим до кипения еще раз. Закрываем сковороду фольгой и ставим в духовку (температура 180 градусов) часа на полтора, а потом еще полчаса без фольги. Соус получается золотисто-коричневого цвета, густой и насыщенный, а мясо, оставшееся на косточках, тоже золотистое и очень мягкое. Валентино соус процедил, а каждую косточку с аппетитом обглодал. Вот. Это только присказка, блюдо впереди.

Лук, морковь и сельдерей нарезать маленькими кубиками. На холодную сковородку нужно положить сливочное масло и налить оливковое, добавить листочки от четырех веточек тимьяна и поставить на небольшой огонь. Бросить лук — слегка потушить до прозрачности. Добавить сельдерей. Минут через пять морковь — и все вместе на несильном огне потушить до полуготовности. Наконец, отправляем на сковородку измельченную мякоть кролика. Добавляем немного жара, чтобы мясо с овощами обжаривалось до выпаривания почти всей жидкости. Вливаем еще бокал вина и продолжаем тушить при невысокой температуре. Следить за тем, чтобы кролик не стал сухим. Когда выкипит вся жидкость, нужно влить тот самый изумительный соус, поперчить крупно смолотым перцем, посолить и тушить на медленном огне до готовности. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки. Кроличье рагу Валентино подает с пастой и жареными лисичками. Говорит, что Россия для пасты очень даже подходящая страна. Не нужно нам здесь никаких морских цикад, когда у нас есть для нее замечательные ушастые, морковка, лук, грибы и много чего еще. Пойдите в ресторан Bontempi и сами попробуйте это блюдо: там, конечно, не мои кролики, но все равно очень вкусно. И представьте: ведь может быть еще вкуснее. Как говорит Элис Уэйтерс, «если вы хотите, чтобы персик пах персиком, вам нужно вырастить его самому».

<http://vkusitsvet.ru/>

Рагу из кролика Валентино Бонтемпи

- 1 кролик среднего размера (1 шт.)
- 2 лук и морковь небольшого размера (по 2 шт.)
- 3 сельдерей (2 стебля)
- 4 тимьян (5–6 веточек)
- 5 белое сухое вино (300 мл)
- 6 сливочное масло
- 7 оливковое масло
- 8 соль, перец, зелень петрушки

совсем не похож на невнятную мучнистую подливу, которой в советском общепите заливали все без исключения. От той подливы мясо не становилось ароматным, а курица и кролик оставались сухими. Правильный соус, насыщенный ароматами и соками овощей или фруктов, вина или горчицы и сливок, он, как живая вода, может вытянуть и сделать вкусным даже средний продукт. А у меня не средний, а лучший на свете кролик! Мы с Валентино бережно складываем все косточки в большую сковородку и слегка обжариваем на очищенном сливочном масле. Добавляем нарезанные морковь и лук и пару веточек тимьяна — томим еще немного. Вливаем бокал сухого белого вина и доводим до кипения. Заливаем водой так, чтобы все косточки были