

# Блюдо из Голливуда

## ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ



Лет пятнадцать назад я просто не могла без содрогания слышать слово «гамбургер». Оно звучало в моем доме с утра до вечера, потому что дети, мои дети, которых я старалась кормить самой вкусной, самой качественной и полезной едой, мечтательно вздыхали о «Макдональдсе» и были просто помешаны на этих дурацких (с моей точки зрения) котлетах, зажатых между половинками ватной булочки. Дети умоляли меня вникнуть в рецепты гамбургеров и готовить им то же самое дома. Но разве я могла столь низко пасть? Может быть, тогда и возникло первое в нашей жизни недоверие друг к другу? Ведь вот что удивительно: когда два года назад мы вместе оказались в Голливуде, дети припомнили мне старую обиду и повели в места, где подают самые вкусные гамбургеры на земле. О да, это были совсем не забегаловки и вовсе не «макдональдсы», но я с удовольствием признала былые ошибки и взялась за изучение вопроса.

Гамбургер — икона голливудских ресторанов, их, как здесь говорят, секретное оружие. В Голливуде гамбургеры и бургеры (это когда рубленая котлета подается без булочки) делают из лучших филейных кусков говядины, нередко из дорогого мраморного мяса, а для еще большего изыска и сочности их иногда еще фаршируют рокфором или фуа-гра. И соусы, которые подают здесь к этим рубленым бифштексам, ни капельки не похожи на кетчуп из «Макдональдса»: мы улавливали в них вкус темного эля, прыбного нам-пла, грибов, а иногда даже трюфелей. Здесь становится понятно: гамбургер сам по себе не виноват, что люди по всему миру привыкли есть его на ходу. Он может быть необыкновенно красивым, сочным и вкусным.

Главный секрет отличного гамбургера очень прост: для него нужен хороший кусок мяса, причем не постного. Как говорит знаменитый американский шеф Бобби Флей (его гамбургеры считаются в США едва ли не лучшими), в фарше должно быть не меньше 20% жира. Поэтому отлично подходит лопатка, из которой тщательно вырезаны жилы, нежная мякоть толстого и тонкого края, оковалка и костреца. Ведь бургер готовится очень быстро, и соединительные ткани не успевают размягчиться. Идеально измельчить мясо острым ножом, но и мясорубка тоже годится, особенно если ее можно поставить на режим крупного помола, чтобы мякоть рубилась, а не мялась, и из нее не выдавливался сок. Мои мама и бабушка всегда советовали: через мясорубку фарш лучше прокручивать подмороженным. Они это делали из соображения быстроты и облегчения всего процесса — мясорубки были ручные. Я тоже, не умничая, всегда поступала именно так, даже когда у нас появились мощные электроагрегаты. В последнее время на кухню пришла наука, и один из виднейших исследователей в этой области американец Натан Майрвольд, автор огромного труда «Модернистская кухня» (Modernist Cuisine), научно доказал, что мясо, прежде чем

тоненькие ходочки, наполненные соком (это правило применимо к любым котлетам). Майрвольд утверждает, что масло можно заменить ледяной крошкой: мол, результат будет тот же, а жира меньше.

Гамбургер можно подать на праздничный стол. Удобство в том, что всю «гарнитуру» и фарш (его лучше держать в «нулевой» камере холодильника) можно подготовить заранее — и жарить сочную котлету в самый последний момент, когда гости уже за столом и сходят с ума от мясного аромата. Если даже бургер получится с небольшими трещинками, они вам это простят. Классический гамбургер, он, конечно, из говядины, но в Америке к ней нередко примешивают свинину. Вообще вариантов не счесть — со всеми видами мяса и птицы, с разными овощами и соусами. Многие считают, что в отличном бургере не должно быть ничего, кроме мяса, однако некоторые признанные в США авторитеты, в том числе Бобби Флей, советуют класть в фарш немного мелко нарезанного лука. Но никаких специй: главное — вкусный запах мясной корочки. Фарш лучше не мучить, не месить его долго — вообще касаться как можно меньше. Иначе котлета получится слишком плотная, а вкуснее, когда она воздушная. И лепить тоже нужно быстро, не прижимая.

Оптимальный диаметр бургера около 10, а толщина его около 2 см. И вот еще один американский секрет: только когда бургер слеплен, его нужно посолить и поперчить, а в его центре надавить пальцем, чтобы получилась небольшая выемка, — это помогает ему держать форму. Когда бургер пожарится, никакой выемки не останется. Зато он весь соберется, не развалится, и получится симпатичная круглая котлетка. Это особенно важно, когда жарить его на углях, на решетке. Сковородку же надо хорошо разогревать и немного смазывать растительным маслом. Всего классический гамбургер жарится около восьми минут. На первой стороне (там, где нет углубления) нужно держать подольше — пять минут, а на второй — всего три. Вначале огонь должен быть довольно большим. Если мясо начнет гореть — лучше потом уменьшить, а когда будем переворачивать, то снова чуть увеличим. При этом ни на сковородке, ни на углях бургер не стоит прижимать лопаткой или ворочать. Он от этого только разваливается и становится суше. Перевернуть нужно лишь один раз.

Подается блюдо на мягкой булочке собственной выпечки. Чтобы она выглядела особенно аппетитно, ее нужно перед подачей разогреть, немного смазав желтком. А потом разрезать пополам, пропитать каждую часть смесью майонеза с кетчупом (возмущайтесь, сколько влезет, но это вкусно!), положить на основание лист салата фризе, на него толстый кусок сладкого бакинського помидора, на него водрузить сочную деликатесную котлету, посыпать ее хрустящим луком — и закрыть сей шедевр второй половинкой булочки.

<http://vkusitsvet.ru/>

ФАРШ ЛУЧШЕ НЕ МУЧИТЬ,  
НЕ МЕСИТЬ ЕГО ДОЛГО —  
ВООБЩЕ КАСАТЬСЯ  
КАК МОЖНО МЕНЬШЕ

пропускать через мясорубку, нужно обязательно охлаждать (от нуля до минус полутора градусов, и ни в коем случае не допускать температуры выше пяти градусов). Хорошо охлажденное, оно становится более плотным, но не твердым, молекулы легко разъединяются, в результате ничего не мнется и сок не выдавливается. А вот еще один старый бабушкин совет: в постный фарш для рубленых бифштексов добавлять не жир, а мелкие кусочки замороженного сливочного масла (ледяной кусок масла легко натирается на крупной терке), вмешивать его в фарш лучше руками в резиновых перчатках и быстро формировать котлеты, жарить на хорошо разогретой сковородке. Тогда масло тает внутри бургера, образуя

## Отличный гамбургер

- 1 говядина прайм (200 г)
- 2 сырая фуа-гра (40 г)
- 3 желток (1 шт.)
- 4 горчица (15 г)
- 5 соль, перец
- 6 лист фризе
- 7 кружок помидора
- 8 жареный лук
- 9 круглая булочка