

«Нежный вкус сладкого мяса оттенит херес»

O RIS DE VEAU
ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА
«ТРОЕКУРОВЪ»
МИХАИЛ КОВАЛЕВ



Юрий Мартынов

— Что это за мясо, и почему оно сладкое?

— Это классический продукт французской кухни, хотя первое упоминание о нем я нашел в книге 1837 года «Новейший русский повар». Французы, истинные знатоки изысканной кухни, высоко ценят этот нежный по своей текстуре, ароматный деликатес, который они называют ris de veau. Собственно, сладкое мясо — это зобная железа телят (ris de veau), ягненка (ris de l'agneau) или козленка (ris du chevreau). Это дорогой и достаточно редкий продукт. Дело в том, что по мере взросления животного, эта железа становится все меньше. В России традиционно используют железу молочных, в возрасте до трех месяцев, а в идеале — трехнедельных, телят. Она имеет нежную консистенцию, она очень мягкая и сладковатая, со специфическим ароматом свежего хлеба. Так что ее название вполне отвечает вкусу.

— Как готовят сладкое мясо?

— Рецепт, которым я хочу поделиться, я узнал в парижском ресторане Les Muses, в отеле Scribe, у мишленовского шеф-повара Жан-Франсуа Роккета. Для приготовления этого блюда используется зобная железа телят. Она вычищается, вымачивается в нескольких сменах холодной воды в течение нескольких часов — желательно, не менее трех, после чего помещается в вакуумную упаковку 100-граммовым кусочком и в течение 10 минут готовится в собственном соку на медленном огне.

— А как упаковать сладкое мясо в вакуум?

— Мы используем вакуумный аппарат, существуют такие приборы и для домашнего использования. После того как сладкое мясо отварено, его нужно аккуратно извлечь из вакуума, нарезать кусочками по 1,5 см и обжарить до румяной корочки на топленом сливочном масле с добавлением соли и свежемолотого перца. Затем снять с огня и добавить несколько ложек соуса фюме.

— Что это за соус?

— Это крепкий, насыщенный бульон из говяжьих костей и овощей. Для его приготовления сырые промытые порубленные кости обжаривают в сковороде или форме для запекания. Овощи — помидоры, лук, морковь, сельдерей, перец — в небольшом количестве, в пропорции примерно по 25 г каждого вида на 1 кг костей, запекают в духовке. Подготовленные таким образом овощи и кости кладут в кастрюлю, заливают горячей водой и варят на медленном огне под крышкой до 5 часов, время от времени снимая жир и пену с поверхности бульона. Затем бульон процеживают и уваривают примерно до объема в пять раз меньше первоначального.

— Итак, у нас получились сочные обжаренные кусочки в соусе фюме.

Что дальше?

— Готовим карамель из смеси портвейна и уксусов с добавлением сахара — получается сладко-пряно-кислая карамель. Затем наносим декор из карамели на глубокую тарелку с широкими полями и добавляем томаты конкасе — то есть бланшированные, без

кожи и семян, нарезанные кубиками. Посыпаем обжаренными орехами сосны пинии — они несколько крупнее привычных кедровых.

— Теперь выкладываем сладкое мясо на декорированные тарелки?

— Нет, готовим овощной пирожок из слоеного теста. Для этого бланшируем брокколи в подсоленной воде, откидываем, разбираем на соцветия, убираем толстые плодоножки и выкладываем примерно 25 г брокколи на квадрат из 25 г слоеного теста — на одну порцию. Формуем из теста мешочек и запекаем в печи при температуре 200 градусов в течение 10 минут. Готовый пирожок укладываем в центр тарелки, вокруг него — кусочки ris de veau. И...

— Блюдо готово?

— Не совсем. Теперь — завершающий штрих, готовим пену из тыквы. Для этого протираем тушеную тыкву с луком, добавляем соль, херес, сельдерей и масло белого трюфеля. Если последнего ингредиента нет — можно обойтись и без него, но вкусовой букет будет не таким сложным. Полученную массу взбиваем в пену и полностью покрываем все сладкое мясо. Пены должно быть много. Теперь блюдо готово к подаче.

— Чем рекомендуете запивать?

— Нежный вкус сладкого мяса оттенит как херес, так и выдержанный в бочках из-под хереса односолодовый виски. Также подойдет белое сладкое вино позднего сбора.

Беседовала Яна Бобровникова