

Съдържание

<i>Предговор към изданието от 1983 г.</i>	13
<i>Предговор</i>	15
<i>Благодарности</i>	19
Кухненски съдове и прибори	21
Дефиниции	29
Продукти	34
Мерки	40
Рязане	43
Вина	46
Първа глава. Супи	52
Втора глава. Сосове	70
Бели сосове	71
Кафяви сосове	83
Доматени сосове	94
Групата на холандските сосове	97
Групата на майонезите	105
Сосове от олио и оцет	114
Топли маслени сосове	117
Студени ароматни масла	121
Други сосове	127
Бульони и аспици	127
Трета глава. Яйца	139
Поширани яйца	139
Запечени яйца	146
Бъркани яйца	149
Омлети	151
Четвърта глава. Предястия и обедни ястия	162
Тесто за пай – тестени кори	162

Открити тарти	168
Ястия огретен	176
Суфлета	180
Еклери, ньоки и кнедли	199
Еклери	201
Ньоки	205
Кнедли	209
Френски палачинки	215
Коктейлни предястия	222
Бисквити със сирене	222
Канапета, кошнички от хляб и тарталети	226
Пастети и кремове за мазане и пълнежи	227
Крокети	230
Пълнени хапки	231
Пета глава. Рибa	234
Рибени филета в сос от бяло вино	235
Гарнитури с ракообразни	240
Някои класически комбинации	241
Две рецепти от прованс	245
Две известни ястия от омари	248
Черни миди	254
Шеста глава. Птици	263
Пиле	263
Пилешки бульон	265
Печено пиле	268
Пиле, печено в касерола	279
Сотирано пиле	285
Пиле фрикасе	290
Пиле на грил	298
Пилешки гърди	300

Патица	305
Гъска.....	317
Седма глава. Месо.....	325
Говеждо	325
Стекове	326
Стекове от филе – стекове от бонфиле	333
Смляно говеждо - кюфтета.....	338
Говеждо филе	341
Варено говеждо.....	345
Задушено говеждо.....	348
Яхнии с говеждо.....	354
Говеждо соте	367
Агнешко и овнешко месо	371
Агнешки бут или плешка	372
Агнешка яхния	388
Агнешки кюфтета и мусака	393
Телешко	395
Телешко, печено в касерола.....	396
Телешка яхния.....	406
Телешки скалопини.....	412
Телешки пържоли и котлети	417
Кюфтета от телешка кайма.....	420
Свинско	425
Маринати.....	425
Печено свинско	427
Свински котлети и стекове	436
Яхнии със свинско	440
Шунка.....	440
Френски печен боб.....	451
Сотиран телешки черен дроб	457

Момици и мозък.....	460
Момици.....	462
Мозък.....	467
Телешки и агнешки бъбреци.....	470
Осма глава. Зеленчуци	475
Зелени зеленчуци.....	476
Артишок	476
Аспержи.....	488
Зелен фасул.....	495
Брюкселско зеле	504
Броколи.....	510
Карфиол.....	511
Зелен грах.....	516
Спанак.....	522
Моркови, лук и ряпа	532
Моркови.....	532
Лук	537
Ряпа	542
Задушени зеленчуци: маруля, целина, цикория и праз	546
Краставици	559
Патладжан	561
Домати	565
Култивирани гъби.....	568
Кестени.....	579
Картофи.....	581
Ориз	591
Девета глава. Студен бюфет.....	601
Студени зеленчуци.....	601
Салати.....	606
Аспици.....	609

Мусове във форма	624
Пастети и терини	631
Други студени ястия	642
Десета глава. Десерти и торти	645
Основни похвати и информация	645
Белтъци.....	645
Разбиване на яйца и захар	645
Разбита сметана	646
Масло и захар, разбити на крем	647
Разтопен шоколад	647
Бадеми	648
Сладки сосове и пълнежи	653
Яйчени кремове, мусове и кремове във форми	660
Сладки суфлета	682
Плодови десерти	693
Десертни тарти.....	705
Десертни палачинки.....	723
Плодови фланове	730
Баби и саварини	734
Бишкоти.....	742
Пет френски торти.....	744
Три маслени крема.....	759

* *QUICHE LORRAINE*

(Лотарингски киш)

[Киш със сметана и бекон]

Класическият лотарингски киш съдържа високомаслена сметана, яйца и бекон, без сирене. Беконът обикновено се бланшира в къкреща вода, за да се отстрани соленият му вкус на опушено месо, но това е по желание. Варена шунка, нарязана на кубчета и сотирана за кратко с масло, може да замени бекона.

За 4 до 6 порции

**90-120 г бекон без сланина (6-8
резена, със средна дебелина)**

1 л вода

**20-см частично изпечена кора,
поставена във форма за печене,
стр. 168**

3 яйца или 2 яйца и 2 жълтъка
**1 1/2-2 чаши сметана или половин
порция сметана и половин мляко**
1 ч. л. сол

Щипка черен пипер

Щипка индийско орехче

**1-2 с. л. масло, нарязано на
малки парченца**

Нагриваме фурната на 190°C.

Нарязваме бекона на парченца с дължина около 2,5 см и ширина 6 мм. Поставяме го в къкреща вода за около 5 минути. Изплакваме в студена вода. Подсушаваме с кухненска хартия. Леко запържваме в тиган. Притискаме парчетата бекон към кората за пай.

Разбиваме яйцата, сметаната или сметаната и млякото и подправките в купата, докато се смесят. Проверяваме как е сместа на вкус. Изсипваме я в кората за пай и разпределяме отгоре парченцата масло.

Поставяме киша в горната част на предварително затоплената фурна и печем 25-30 минути, или докато бухне и покафенее. Плъзгаме киша върху топъл поднос и сервираме.

Quiche au Fromage de Gruyère

[Киш с швейцарско сирене]

Следваме предишната рецепта, но разбъркваме 60-120 грама (1/2 до 1 чаша) настъргано швейцарско сирене със сместа с яйце и сметана. Беконът обикновено се изпуска и можем да използваме само мляко вместо сметана.

* *MOULES EN SAUCE**MOUCLADES**MOULES À LA POULETTE**MOULES À LA BÉARNAISE*

[Черни миди със сос, поднесени в черупки от миди „Сен Жак“]

Това е по-официална рецепта за миди. Те се варят под капак с вино и подправки, след това се приготвя богат, сметанов, маслен сос с течността от готвенето им. Това е същият маслен *sauce parisienne*, който можем да намерим на стр. 76, но с доста по-различен аромат. Ако мидите се сервират в половин черупка, както често се прави в Бретан, те се наричат *mouclades*. В следващата рецепта предлагаме те да се сервират в черупки от миди „Сен Жак“ със сос. Сготвени по този начин, те могат да се приготвят предварително. Съществуват, естествено, много версии и овкусители за миди, поднесени със сос. Например, ако пропуснем кърито, чесъна и резенето в рецептата и ги заменим с 1/2 чаша пънчета от гъби, ястието от миди ще се нарича *à la poulette*. Също така, ако пропуснем специалните овкусители и сметаната, жълтъците и маслото и разбъркаме чаша сос беарнез във велутето, точно преди да сервираме, ще получим *moules à la béarnaise*.

За 6 души

3-3,6 кг изчистени, накиснати миди, стр. 255 (тук е препоръчително 2-часово изкисване, за да се обезсолят мидите възможно най-много)

Виното и овкусителите за *moules à la marinère I*, стр. 255, плюс:

1/4 ч. л. кърпи на прах

Щипка резене

1 скилидка счукан чесън

Варим мидите, за да се отворят, във вино и подправки, като следваме метода за *moules à la marinère I*. Вадим мидите от черупките и ги поставяме в купа. Прецеждаме течността, в която са се готвили мидите, в емайлирана тенджерата и я сваряваме на силен огън, за да концентрираме вкуса ѝ. Често я опитваме, докато се вари; може да установим, че, ако я редуцираме твърде много, съдържанието на сол става твърде голямо. Измерваме 1 1/2 чаши от концентрираната течност, които да се използват в следния сос:

3 с. л. масло
4 с. л. брашно
2 л емайлирана тенджерата с дебело дъно
Дървена лъжица

Телена бъркалка

2 жълтъка
1/2 чаша сметана за разбиване
Купа
Телена бъркалка
Дървена лъжица
Сол и черен пипер
Капки лимонов сок

4-8 с. л. меко масло
6 намазани с масло черупки на миди „Сен Жак“ или форми от огнеупорно стъкло или порцелан с вместимост 1/2 чаша
Стръкчета магданоз

Разбъркваме маслото и брашното на слаб огън, докато станат на пяна и образуват мехурчета, без да променят цвета си. Махаме *roux* от огъня.

Прецеждаме горещата течност от готвенето на мидите в сместа с брашно и масло, като внимаваме да не добавяме никакъв пясък, който може да се е утаил на дъното на тенджерата с мидите. Разбиваме *roux* и течността с телена бъркалка, за да получим еднородна смес. Затопляме, докато заври, като бъркаме в продължение на 1 минута. Сосът ще бъде много гъст.

Смесваме жълтъците и сметаната в купа. Постепенно разбиваме в тях горещия сос на тънка струя. Връщаме соса обратно в тигана. Слагаме го на горещ огън и разбъркваме с дървена лъжица, като я прокаряваме през цялото дъно на тигана, докато сосът заври. Варим в продължение на 1 минута, като разбъркваме. Махаме от огъня и опитваме внимателно как е на вкус, като прибавяме вътре сол, черен пипер и капки лимонов сок, ако е необходимо. Връщаме мидите в соса.

(*) Ако не трябва да сервираме незабавно, обираме соса от страните на тигана и го покриваме с мляко. Оставяме ястието настрана непокрито и затопляме, докато започне да къкри, когато решим да го използваме.

Точно преди сервиране, и като се махне от огъня, разбъркваме маслото в горещия сос с миди лъжица по лъжица. Разбъркваме, докато се абсорбира всяка лъжица, преди да прибавим следващата. Поставяме сместа в черупките, украсяваме с магданоз и сервираме незабавно.

*** SUPRÊMES DE VOLAILLE À BLANC**

[Пилешки гърди със сметана]

Сервираме ги с връхчета от аспержи, зелен грах или сърцевини на артишок в масло, или със спаначено пюре, добро ризото, приготвено с концентриран пилешки бульон, и бутилка бяло бургундско вино или траминер.

За 4 души

Загриваваме фурната на 200°C.

4 филета (обезкостени гърди от две пилета за пържене; вж. указанията в параграфа преди рецептата)

1/2 ч. л. лимонов сок

1/4 ч. л. сол

Голяма щипка бял пипер

Тежка, покрита, огнеупорна касерола с диаметър около 25 см

Кръг пергаментова хартия с диаметър 25 см, намазана с масло от едната страна

4 с. л. масло

Натриваваме филетата с капките лимонов сок и поръсваме леко със сол и бял пипер. Затопляме маслото в касеролата, докато образува пяна. Бързо овалваме филетата в маслото, поставяме хартията с маслото над тях, похлупваме касеролата и поставяме в горещата фурна. След 6 минути натискаме горната част на филетата с пръст. Ако са още меки, ги връщаме във фурната за още малко. Когато месото пружинира при докосване, значи е готово. Изваждаме филетата в топъл поднос и покриваме, докато приготвяме соса (2-3 минути).

За соса:

1/4 чаша бял или кафяв концентриран бульон или консервиран говежди бульон

1/4 чаша порто, мадейра или сух бял вермут

1 чаша сметана за разбиване

Сол и черен пипер

Лимонов сок съобразно нуждите
2 с. л. нарязан на ситно пресен магданоз

Сипваме концентрирания или консервирания бульон и виното в касеролата с маслото за готвене и варим на силен огън, докато течността стане като сироп. Разбъркваме сметаната и варим отново на силен огън, докато сметаната се сгъсти леко. Махаме от котлона, опитваме и добавяме капки лимонов сок на вкус. Сипваме соса върху филетата, поръсваме с магданоз и сервираме веднага.

FLAN DES ISLES

[Яйчен крем с ананас, изваден от формата – студен десерт]

За 6 до 8 души

2 1/2 чаши отцеден, консервиран ананас на парчета и 1 2/3 чаши сироп от ананас (или около 1 кг: консерва № 2 1/2 и № 1)
Тенджера с вместимост 6-8 чаши

Телена бъркалка
1 с. л. брашно
3 с. л. лимонов сок
3 л смесителна купа
1/4 чаша кирш или коняк
5 яйца

Огнеупорна, цилиндрична форма с вместимост 6 чаши, покрита с карамел, стр. 650
Дълбока тенджера
Вряща вода

Поднос за сервиране
3 с. л. кирш или коняк
2 чаши изстуден крем „Англеz“ (яйчен сос), стр. 653

Варим сиропа от ананас 5 минути в тенджера. Добавяме ананаса, оставаме го отново да заври и варим на слаб огън още 5 минути.

Разбиваме брашното и лимоновия сок в купата, докато се смесят, след това добавяме, като разбиваме, кирша или коняка и яйцата. Постепенно разбиваме вътре горещата смес с ананаса на тънка струйка.

Сипваме крема с ананас в покритата с карамел форма и поставяме формата в дълбока тенджера. Сипваме вряла вода около външната част на формата до средата на нивото на яйчения крем. Оставаме да започне да къкри върху котлона и поддържаеме температурата така, че водата едва да къкри върху котлона 1 1/4 до 1 1/2 часа. Кремът е готов, когато започне да се отделя от страните на формата. Малък кръг в центъра на крема ще остане кремообразен.

Изваждаме формата от водата, оставаме да изстине, след това изстудяваме 3-4 часа или цяла нощ.

Обръщаме върху поднос за сервиране. Оставаме кирша или коняка да къкри във формата, за да се разтвори останалият карамел. Прецеждаме при изстудения крем „Англеz“ и сипваме соса около яйчения крем.