



# №1 КОНЦЕНТРАТ КРАСНОГО МЯСНОГО БУЛЬОНА ИЗ ГОВЯЖЬИХ КОСТЕЙ (ПОЧТИ ДЕМИГЛАС)



40 минут/  
24 часа



Кости, мясная обрезь 1 кг  
Лук репчатый 50 г  
Лук-порей 50 г  
Помидоры 50 г  
Морковь 50 г  
Вино красное сухое  
(опционально) 100–200 мл  
Сухое обезжиренное молоко  
1–2 ст. л.

Из указанного количества  
продуктов получится  
примерно 150 мл концентрата.

Кости для концентрата красного бульона  
должны содержать как остатки мяса,  
так и хрящи и жилы в достаточном  
количестве.

Для приготовления различных соусов часто требуется усилить мясной вкус. В этом случае можно использовать концентрат мясного бульона — демиглас. В классической рецептуре телячьи кости, мясные обрезки и овощи сначала запекаются до сильного зарумянивания, затем перекладываются в кастрюлю, а противень деглазируется красным сухим вином. Продукты заливаются этим вином и водой, после чего долго (6–8 часов) вывариваются. Полученный бульон выпаривается до загущения, выправляется на вкус и получается очень крепкое желе. Но не всегда винный привкус хорош в готовом блюде, поэтому ниже предлагается вариант демигласа, который может иметь более широкий диапазон применения, нежели классический вариант.

1. Лук, морковь, помидоры нарезать кусками размером с куриное яйцо.
2. Выложить все продукты на противень, присыпать сухим молоком.
3. Запекать в духовке до сильного зарумянивания продуктов при 180–200 °С.

Цель — получить как можно больше зарумяненных поверхностей.

Эти прижаристые части — продукты реакции Анри Майяра — ради их вкуса и аромата затевается весь процесс. Продукты реакции образуются при тепловой обработке белков в присутствии сахаров. Поджаристая корочка на мясе или зарумяненные бока свежеевыпеченного пирога, румяная хлебная корочка — все это продукты реакции Майяра. Добавляя сухое молоко к мясу, мы тем самым обрабатываем мясной белок сахарами (молоко содержит молочный сахар — лактозу), и увеличиваем количество полученных продуктов реакции.

**4.** Все продукты переложить в кастрюлю, на противень вылить вино (или воду), при помощи деревянной или силиконовой лопатки снять и растворить весь благородный нагар.

**5.** Перелить все в кастрюлю к продуктам. Долить в кастрюлю воды так, чтобы покрыть все продукты.

**6.** Варить практически без кипения 6–8 часов, при необходимости подливая воду.

**Цель — выварить как можно больше продуктов реакции. Сами овощи и кости нам уже не нужны.**

**7.** Полученный бульон процедить, охладить и удалить с него весь застывший жир.

**8.** Застывший бульон уварить при слабом кипении до желаемой густоты, остудить в холодильнике. Готовый демиглас застывает, как холодец.

**9.** Для удобства использования его можно нарезать порционно кубиками размером с куриное яйцо, завернуть каждый в пищевую пленку и хранить в морозильнике.

Готовый демиглас имеет мощный аромат хорошо поджаренного стейка и он усиливает мясной вкус соусов.

См. рецепты:

№4 Свиная рулька без шкурки

№9 Баранья лопатка

№11 Баранина slow cook

№17 Свиные щеки в соусе демиглас

№01







# №2 КРАСНЫЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ



40 минут/  
24 часа



Куриные кости, куриная кожа,  
обрезки, кончики крыльев 2 кг  
Морковь 4 шт.  
Помидоры 2 шт.  
Шампиньоны 200–300 г  
Сухое молоко 100 г

Из указанного количества  
продуктов получится  
примерно 150–200 мл  
концентрата.

Этот вариант красного концентрированного бульона готовится по тем же принципам, что и рецепт №1, но на основе куриных остовов и обрезок. Он хорош в тех рецептах, где требуется подчеркнуть или усилить вкус обжаренной или запеченной курицы, впрочем, он настолько хорош, что его можно смело рекомендовать для любых блюд из птицы.

1. Морковь, помидоры нарезать кусками размером с куриное яйцо, шампиньоны разрезать пополам.
2. Выложить все продукты на противень, присыпать сухим молоком.
3. Запекать в духовке до сильного зарумянивания продуктов при 180–200 °С.

Далее весь процесс приготовления аналогичен рецепту №1.

Использование концентрата красного бульона из птицы возможно такое же, как в рецепте №1. Добавляя 1–2 столовых ложки этого концентрата к блюдам из тушеной птицы, можно значительно улучшить результат.





№3

# СВИНАЯ КОРЕЙКА В БЕКОНЕ С ИНЖИРОМ И ГРУШАМИ



1 час/  
36 часов



## День 1-й:

Масло сливочное 50 г  
Чили-перец 1 шт.  
Петрушка 50 г  
Чеснок 30 г  
Соль 1/2 ч.л.  
Инжир сушеный 80 г  
Портвейн 100 мл

## День 2-й:

Корейка бескостная 1,2 кг  
Бекон 100 г  
Грецкие орехи 30 г  
Горчица 1 ст.л.  
Мед 1 ст.л.  
Соль, перец черный

Картофель 0,6 кг  
Сахар 1 ст.л.  
Масло сливочное 20 г  
Груши 0,6 кг

Свинная корейка – прекрасный отруб, однако совсем небольшое количество жира в нём создает определенные трудности при запекании. Чтобы добавить сочности и яркости, можно использовать ароматизированное масло.

1. Залить инжир портвейном, накрыть пищевой пленкой, оставить на сутки при комнатной температуре.
2. Ароматизированное масло: мелко порубить чили перец, чеснок, петрушку, смешать с размягченным сливочным маслом, посолить, сформировать «колбаски» диаметром примерно 1 см, завернуть в бумагу для выпечки, убрать в морозильную камеру на сутки.
3. В корейке прорезать сквозное отверстие, вставить колбаску из ароматизированного масла, нафаршировать инжиром и грецкими орехами.
4. Смешать горчицу, мед, немного портвейна, соль, черный перец. Смазать горчично-медовым соусом мясо.
5. Обернуть корейку беконом, обвязать шпагатом.
6. В форму для запекания положить нарезанную луковицу, добавить портвейна, выложить на луковую подушку корейку, плотно накрыть фольгой. Запекать при 160–170 °С 2,5–3 часа.
7. По прошествии 2,5–3 часов картофель почистить и нарезать кусками размером в половину куриного яйца, если картофель молодой – кожуру можно не снимать. Добавить соль, чеснок, растительное масло, перемешать. Отправить запекаться к мясу на 30–40 минут.
8. Груши разрезать пополам, присыпать срез сахаром, разогреть в сковороде сливочное масло, обжаривать груши разрезанной стороной вниз до легкой карамелизации. Выключить нагрев.
9. Когда картофель запечется, вынуть мясо, убрать фольгу. Поверхность мяса/беконa смазать оставшимся медово-горчичным соусом, в форму переложить запеченный картофель, груши, отправить в духовку на 5–10–15 минут до подрумянивания беконa.





№4

# СВИНАЯ РУЛЬКА БЕЗ ШКУРКИ



30 минут/  
1 час 40 минут



Рульки свиные 2 шт.  
Лук 1 шт.  
Морковь 1 шт.  
Картофель 4 шт.  
Чеснок 4–5 зуб.  
Петрушка 4–5 веточек  
Паприка сладкая 1 ч.л.  
Острый чили-перец 1–2 шт.  
Вино 1/2 ст.  
Масло оливковое 3–4 ст.л.  
Бальзамический уксус  
1–2 ст.л.  
Перец маринованный  
(горошек) 1–2 ч.л.  
Демиглас 1 ч.л. (см. рецепт №1)  
Соль, перец

Безусловно, самый вкусный вариант приготовления рульки приведен в рецепте № 26, но не всегда есть возможность выделить 4 часа на приготовление. Для рецепта ниже вам понадобится в два раза меньше времени. И пусть эта рулька не будет такой же нежной, как отваренная в пиве, но она тоже вкусна и совершенно точно стоит каждой потраченной на нее минуты.

1. Из чеснока, петрушки, соли и масла приготовить масляный маринад в ступке.
2. В рульках сделать глубокие надрезы между костями. Натереть масляным маринадом.
3. Выложить в форму для запекания, добавить морковь и лук, приправить овощи солью и маслом. Добавить вино.
4. Картофель нарезать кружками, приправить солью, сладкой паприкой, острым красным перцем, маслом. Сладкий перец нарезать крупно, приправить солью и маслом. Выложить во вторую форму для запекания.
5. Запекать рульки при 200 °С 45 минут. Нагрев верхний и нижний. Следить, чтобы поверхность рулек не подгорела.
6. Отправить овощи в духовку. Рульки перевернуть на другой бок. Запекать еще 20–30 минут при той же температуре. Нагрев верхний и нижний. И в том же режиме продолжать следить за поверхностью рулек.
7. Соус: слить из формы, в которой запекались рульки, смесь вина и сока в сковороду. Снять жир. Добавить по вкусу перец, соль, бальзамический (или винный) уксус, демиглас. При необходимости добавить мед или сахар. При сильном нагреве выпарить до желаемой густоты.

