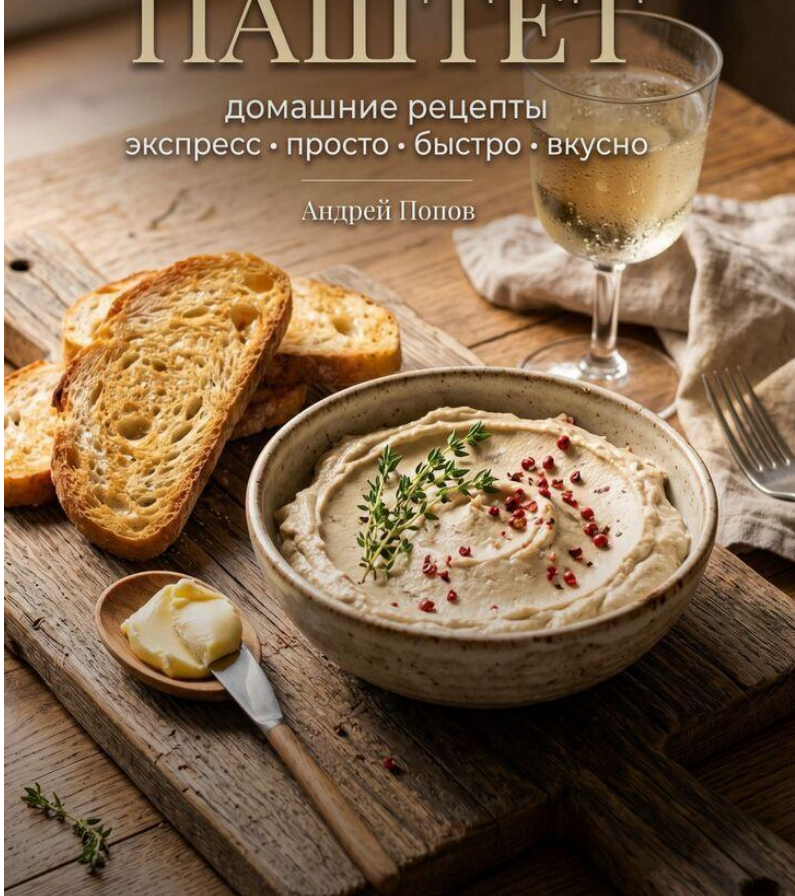


18+

НЕЖНЫЙ ПАШТЕТ

домашние рецепты
экспресс • просто • быстро • вкусно

Андрей Попов



Андрей Попов

Нежный паштет:

домашние рецепты

<https://litres.ru/74150393>

ISBN 9785007006026

Аннотация

Уважаемый читатель, представьте: тихий вечер, аромат свежего хлеба, нежный паштет тает на языке... А гости ахают — «Где вы это купили?» — а Вы лишь улыбаетесь.

Устали от безвкусных магазинных намазок с непонятным составом? Не хватает времени на сложные блюда? Эта книга — Ваш кулинарный спаситель. Более 60 рецептов: печёночные, рыбные, сырные, веганские, праздничные. Просто, быстро, по-домашнему.

Откройте — и Ваша кухня заговорит на языке вкуса.

Содержание

«Имеются противопоказания. Необходима консультация специалиста», так как рекомендации в книге могут быть связаны с риском для здоровья	5
Введение	6
История паштета	7
Виды паштетов	8
Базовые ингредиенты	9
Инструменты	10
Текстура: грубая или гладкая	12
Глава 1: Основы приготовления	14
Подготовка ингредиентов	15
Использование блендера	17
Соотношение масла	19
Соль и специи	21
Финальная проба	23
Глава 2: Печеночные паштеты	25
Из куриной печени	26
Из говяжьей	29
Из свиной	32
Из утиной (фуа-гра-стайл)	34
С коньяком	37
Конец ознакомительного фрагмента.	39

Нежный паштет: домашние рецепты

Андрей Попов

Иллюстратор Nano Banana Андрей Попов

© Андрей Попов, 2026

ISBN 978-5-0070-0602-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

**«Имеются противопоказания.
Необходима консультация
специалиста», так как
рекомендации в книге могут быть
связаны с риском для здоровья**

Введение

Здравствуйте, дорогие друзья. Сейчас расскажу вам одну вещь — паштет, который вы покупаете в магазине, и тот, что готовится дома за пятнадцать минут, это два разных продукта. Совершенно. Как растворимый кофе и свежесваренный эспрессо. Похожи только названием.

Многие думают — паштет это сложно. Долго. Только повара умеют. И зря думают. На самом деле базовый паштет освоит даже тот, кто кроме яичницы ничего не готовил. Seriously.

Автор этих строк — человек, который сам долго боялся паштетов. Казалось — это какая-то французская премудрость, доступная только мастерам. А потом попробовал один раз. Получилось. Второй — еще лучше. Сейчас домашний паштет в холодильнике стоит почти всегда. И магазинный больше не покупается — невкусный по сравнению с домашним.

Эта книга — для тех, кому за тридцать пять. Для тех, кто хочет накормить семью вкусно и без химии. Для тех, кто помнит вкус настоящих продуктов из детства. И для тех, кто хочет удивить гостей чем-то особенным — без шеф-поварских курсов и редких ингредиентов.

История паштета

Слово «паштет» пришло из французского языка. *Pâté* — означало изначально начинку для пирога. Французы запекали мясо с пряностями в тесте, потом тесто разламывали — и ели нежную мясную массу внутри. Со временем тесто перестали использовать. Осталась только начинка. Так и появился паштет в современном виде.

Хотя справедливости ради — паштеты ели задолго до французов. Древние римляне готовили нечто похожее из печени откормленных гусей. Греки делали мясные пасты с травами. Даже в наших краях рубленое мясо с луком и салом было обычным крестьянским блюдом — это тоже разновидность паштета по сути.

Расцвет паштетов случился в восемнадцатом веке во Франции. Знаменитый повар Жан-Пьер Клоз придумал паштет из гусяной печени в Страсбурге. Получилось так вкусно, что блюдо стали подавать королям. С тех пор французская гастрономия и паштеты — практически синонимы.

В России паштеты тоже знали. У дворян на столе стояли разные разновидности — печеночный, рыбный, дичный. Простой народ делал свои варианты — попроще, но не менее вкусные. Бабушкин печеночный паштет с большим количеством сливочного масла — это наше культурное наследие. И многие его помнят с детства.

Виды паштетов

Паштеты бывают разные. По основному ингредиенту — мясные, рыбные, овощные, сырные, веганские. Каждый со своим характером и применением.

По текстуре делятся на гладкие и грубые. Гладкие — пробитые в блендере до состояния крема. Намазываются на хлеб как масло. Грубые — с кусочками, более рустикальные. Едят ложкой или толстым слоем на куске хлеба.

По способу приготовления — холодные и запеченные. Холодные — варится мясо, потом пробивается с маслом. Запеченные — сырое мясо смешивается со специями и запекается в форме. И тот, и другой способ дают отличный результат.

По температуре подачи — горячие и холодные. Большинство паштетов едят холодными — так раскрывается полный вкус. Но есть и горячие варианты, особенно из печени с грибным соусом — подаются прямо со сковороды.

И еще одна классификация — по уровню сложности. Экспресс-паштеты делаются за пятнадцать минут. Парадные — несколько часов работы и сутки выдержки. В этой книге будет в основном экспресс — для занятых людей с обычной кухней.

Базовые ингредиенты

Паштет — это не магия. Это правильно подобранные обычные продукты. Главных компонентов всего четыре — основа, жир, ароматика и приправы.

Основа — это мясо, рыба, овощи, сыр или бобовые. То, что дает паштету характер. От качества основы зависит результат полностью. Дешевая печень с большим количеством желчных протоков даст горький паштет, как ни старайся. Свежая чистая печень — божественный вкус.

Жир — это душа паштета. Сливочное масло, сало, бекон, оливковое масло, сливки. Без жира паштет будет сухим, рассыпчатым, невкусным. Жир делает массу нежной, кремовой, тающей во рту. Не бойтесь жира — это база хорошего паштета.

Ароматика — лук, чеснок, морковь, грибы, зелень. То, что дает паштету глубину и сложность. Обжаренный лук плюс чеснок плюс капля коньяка — и обычная курица превращается в ресторанное блюдо.

Приправы — соль, перец, мускатный орех, тимьян, лавровый лист, паприка. Здесь главное — мера. Лучше недоложить и потом добавить, чем переборщить. Передавленный перцем паштет испортит весь обед.

Инструменты

Хороший паштет можно сделать с минимальным набором кухонной техники. Не нужны промышленные мясорубки и профессиональные миксеры. Нужно простое и понятное.

Главный инструмент — блендер. Погружной или стационарный. Без него паштет будет крупный, неоднородный. С ним за две минуты получается шелковистая масса. Если блендера нет — кухонный комбайн или хороший миксер с насадками. В крайнем случае дважды прокрученное мясорубкой мясо.

Сковорода с толстым дном — для обжарки печени и лука. Тонкая сковорода пригорает, мясо получается жестким. Чугунная или с антипригарным покрытием — идеал.

Острый нож. Обычный кухонный, но острый. Тупой нож рвет печень — она теряет сок. Острый режет чисто. Поточите нож перед готовкой — пять минут работы с точилкой меняют все.

Силиконовая лопатка для перемешивания. Не царапает посуду, чисто собирает массу со стенок. Стоит копейки, служит годами.

Формы для подачи — баночки с крышками, керамические горшочки, силиконовые формы. Можно использовать обычные чашки или маленькие тарелки. Главное — чтобы паштет в холодильнике не подсыхал. Поэтому крышка или пленка

обязательны.

Текстура: грубая или гладкая

Это главный вопрос для начинающих. Какую текстуру выбрать. И ответ простой — пробуйте обе. У каждой свои поклонники и свое назначение.

Гладкая текстура — это классика. Кремовая, шелковистая, тает на языке. Идеальна для бутербродов на свежем хлебе. Дети любят такую — однородная, без сюрпризов в виде кусочков. Французская школа ставит на гладкую текстуру.

Грубая текстура — это деревенский стиль. Видны кусочки мяса, лука, грибов. Чувствуется характер каждого ингредиента. Хороша на крупном крестьянском хлебе, на крекерах, под бокал хорошего вина. Английская и немецкая школа предпочитают такую.

Для гладкой текстуры — все пробивается блендером минуты две-три, потом протирается через сито. Получается идеально. Для грубой — пробивается коротко, импульсами. Часть массы можно не пробивать вообще, а порубить ножом — добавить в общую миску.

Главная мысль введения — паштет это просто, вкусно и доступно. Не бойтесь начинать. Первый блин может получиться комом — второй уже будет шедевром. Книга поможет вам пройти весь путь от новичка до домашнего мастера.

И еще момент. Домашний паштет — это здоровая еда. В нем нет консервантов, красителей, усилителей вкуса. Только

продукты, которые вы сами выбрали. Это особенно важно для тех, кому за сорок — здоровье на первом месте.

Совет напоследок. Начните с самого простого — куриного печеночного паштета из второй главы. Это база. Освойте ее — освоите половину остальных рецептов.

Глава 1: Основы приготовления

Хороший паштет начинается не у плиты. Хороший паштет начинается на рынке или в магазине, где вы выбираете продукты. Это правда, которую почему-то редко говорят. А зря.

Купили старую печень с зеленоватыми пятнами — никакая техника не спасет. Купили свежую розовую печенку у проверенного продавца — половина дела сделана. Дальше техника важна, но без хорошего сырья — все впустую.

В этой главе разберем технологию. Без сложностей, без академических терминов. По делу. Чтобы вы поняли — паштет это четкая последовательность простых действий. Освойте ее — будете делать любой паштет из книги.

Подготовка ингредиентов

Первое правило — все продукты должны быть готовы до начала готовки. Французы называют это «мизанплас» — все на своих местах. Лук уже нарезан, печень очищена, специи отмерены, масло вынуто из холодильника.

Почему это важно. Когда вы готовите паштет — процесс идет быстро. Печень жарится три минуты. Если в этот момент вы режете лук — печень пересушится. Подготовка заранее избавляет от спешки и ошибок.

Печень — главный ингредиент многих паштетов. Ее нужно правильно подготовить. Промыть холодной водой. Удалить пленки и желчные протоки. Замочить в молоке на тридцать минут — уйдет горечь, печень станет нежнее. Этот лайфхак знают не все, но он работает.

Лук — режется кубиком средним. Не мелким — будет гореть. Не крупным — не успеет приготовиться. Морковь — натирается на крупной терке или режется тонко. Чеснок — давится прессом или мелко рубится ножом.

Сливочное масло вынимается из холодильника заранее. За час минимум. Холодное масло не вмешается в массу — будут комочки. Мягкое — соединится идеально. Это обязательное правило.

Зелень моется и сушится. Мокрая зелень разводит водянистый паштет. Сушить можно полотенцем или специальной

сушилкой. Стебли удаляются — в паштете нужны только листочки.

Один важный момент. Не покупайте слишком много продуктов сразу. Паштет лучше делать из свежего. Полкило печени превращается в три баночки паштета — этого хватает семье на неделю. Больше готовить впрок не нужно.

Лайфак про печень. Если печень слегка горчит даже после молока — добавьте при обжарке щепотку сахара. Сахар нейтрализует горечь, не делая паштет сладким. Старый ресторанный прием.

И еще секрет. Лук перед обжаркой можно слегка посыпать солью — он быстрее даст сок и приготовится. Получится мягким, без горчинки сырого лука. Готовые повара так делают всегда.

Использование блендера

Блендер — главное оружие современного кулинара. То, что раньше делали часами через сито, сейчас делается за две минуты. Технологии в помощь.

Главное правило — пробивать паштет нужно теплым, но не горячим. Горячая масса в блендере испаряется паром, конденсируется на крышке, капает обратно — паштет становится водянистым. Пятнадцать минут отдыха перед пробивкой — золотое правило.

Если блендер погружной — масса должна полностью покрывать ножи. Иначе будут комки. Если блендер стационарный — заполняйте чашу не больше чем наполовину. Иначе при работе масса полезет наружу.

Время пробивки — от двух до четырех минут. Меньше — будет крупная текстура. Больше — масло разделится, паштет станет масляным. Оптимум определяется глазом и опытом. Через несколько раз вы будете чувствовать момент сами.

Между пробивками открывайте блендер и собирайте массу со стенок лопаткой. Иначе по краям останутся непробитые кусочки — в готовом паштете будут крупные включения.

Один важный момент. Не лейте в блендер кипящую жидкость. Закрытая чаша с кипятком — это маленькая бомба. Под давлением пара крышка может слететь, обжечься можно

сильно. Остужайте до семидесяти градусов минимум.

Лайфак для шелковистой текстуры. После пробивки в блендере протрите массу через мелкое металлическое сито лопаткой. Уйдет все лишнее — жилки, пленочки, неперебитые кусочки. Получится текстура как у самого дорогого магазинного паштета. Только в сто раз вкуснее.

И еще момент. Не забывайте промывать блендер сразу после работы. Засохший паштет на ножах — это катастрофа. Снять трудно, вода с моющим — пять минут, и блендер чистый.

Соотношение масла

Это главный секрет, который повара не любят рассказывать. Сколько масла нужно. И ответ может вас удивить — много. Очень много.

Классическая французская пропорция — на пятьсот грамм основного продукта (печень, мясо, рыба) идет двести-двести пятьдесят грамм сливочного масла. То есть половина веса. Звучит много? Зато вкус — ресторанный.

Многие хозяйки экономят на масле — кладут пятьдесят-сто грамм. Получается сухой плотный паштет, который не намазывается на хлеб. Это главная ошибка домашней готовки. Не бойтесь масла. Масло — это душа паштета.

Если масла кажется много по жирности — добавьте меньше за раз. Двести грамм масла на пятьсот грамм печени дадут продукт, который вы будете есть тонким слоем. Скушаете в итоге того же масла столько же, как на бутерброде с обычным маслом. Только удовольствия в десять раз больше.

Помимо сливочного масла, можно добавлять сливки. Жирные, тридцать три процента. Они дают воздушность и нежность. Двести грамм печени плюс сто грамм масла плюс пятьдесят миллилитров сливок — отличная пропорция.

Для рыбных паштетов часто используют оливковое масло. Оно дает другой характер — средиземноморский, легкий. Хорошо к рыбе. К мясу не подходит — будет странный

вкус.

Один важный момент. Масло должно быть качественным. Дешевое маргариноподобное масло испортит вкус всего паштета. Берите масло от восьмидесяти процентов жирности минимум. Лучше — фермерское, домашнее. Разница огромная.

Лайфак для воздушности. Масло перед добавлением слегка взбейте миксером в пышную массу. Получится воздушное «кремовое» масло. Соедините с печенью — паштет получится почти муссовый, легкий. Прием из дорогих ресторанов.

И еще секрет. В конце готовки, когда паштет уже готов, можно сверху залить тонким слоем растопленного сливочного масла. Застынет — будет защитная корочка. Паштет под маслом хранится в два раза дольше. Французская технология.

Соль и специи

Соль в паштете — деликатный момент. Недосолил — пресно. Пересолил — невозможно есть. Найти золотую середину важнее, чем кажется.

Базовая пропорция — одна чайная ложка соли на килограмм основного продукта. Это для среднего человека. Кто любит посолонее — добавляет больше. Кто на диете — меньше. Пробуйте по ходу готовки — это главное правило.

Когда солить. Печень — в самом конце, после пробивки в блендере. Если посолить раньше — печень даст сок, станет жесткой при жарке. Мясные паштеты — соль добавляется при готовке мяса. Рыбные — в самом конце, чтобы рыба не пустила воду.

Перец черный — практически в каждый паштет. Молотый свежий лучше готового. Купите перечную мельницу — это инвестиция на годы. Свежемолотый перец дает аромат, готовый — только остроту.

Мускатный орех — секретная специя для паштетов. Маленькая щепотка дает невероятную глубину вкуса. Особенно хорош в печеночных и куриных паштетах. Молотый или тертый прямо перед использованием.

Лавровый лист — кладется при готовке, потом извлекается. В готовом паштете не оставляется — иначе будет горечь. Один листик на пол кило мяса — достаточно.

Тимьян — французская классика. Свежий или сушеный, отлично работает с печенью, курицей, кроликом. Веточка свежего тимьяна при обжарке — и паштет приобретает прованский характер.

Один важный момент. Не сыпьте все специи сразу. Лучше начинать с минимума и добавлять по вкусу. Пересолить или переперчить можно за секунду, исправить — невозможно.

Лайфак про вкус холодного и горячего. Паштет на пробу всегда теплый — кажется недосоленным. Когда остынет в холодильнике — вкус соли усилится. Поэтому солите на пятнадцать процентов меньше, чем кажется правильным. На холоде дойдет.

И еще момент. Помимо соли, для глубины вкуса добавляют немного сахара — буквально щепотку. Сахар в мясном паштете не делает его сладким, а раскрывает другие вкусы. Старый европейский прием.

Финальная проба

Это самый важный этап. Многие пропускают, и зря. Финальная проба — момент истины. Здесь паштет либо становится произведением, либо остается обычной едой.

Возьмите ложку готового паштета. Положите на блюдце. Поставьте в холодильник на пятнадцать минут — пусть охладится. Попробуйте уже холодный.

Что оцениваете. Соль — достаточно? Перец — чувствуется? Текстура — нужная? Жирность — комфортная? Кислотность — есть ли? Вкус сбалансированный или чего-то не хватает?

Если соли мало — добавьте. Если перца мало — добавьте. Если кажется пресным — щепотка лимонного сока или немного коньяка дадут жизнь. Если слишком жирно — мало что сделаешь, только в следующий раз меньше масла.

Если консистенция плотная — добавьте размягченного масла или ложку сливок. Перемешайте. Если жидкая — поставьте в холодильник на час, застынет от масла. В крайнем случае добавьте панировочные сухари — впитают лишнюю влагу.

После корректировки попробуйте снова. И еще раз — холодным. Когда вкус устраивает полностью — раскладывайте по баночкам. Не раньше.

Один важный момент. Не пробуйте паштет десять раз

подряд — язык устанет, будете путаться. Между пробами выпейте воды, съешьте кусочек хлеба. Освежите рецепторы. Тогда оценка будет точной.

Лайфак для контроля вкуса. Дайте попробовать кому-то из домашних. Свежий взгляд — точнее своего. Иногда автор перестает чувствовать вкус собственного блюда — а посторонний сразу скажет: «Соли мало» или «Перца многовато».

И еще секрет. Записывайте свои корректировки. Если в этот раз добавили щепотку коньяка, и стало гениально — запишите. Через неделю забудете, не повторите. Кулинарный дневник — лучший инструмент развития.

Главная мысль главы — основы важнее рецептов. Понимание основ позволяет творить любые паштеты, даже без рецептов. Освойте подготовку, блендер, пропорции масла, специй и финальную пробу — и вы сможете все.

И еще одна важная мысль. Не торопитесь. Паштет — это медленная еда. Полчаса работы — и продукт на неделю. Спокойно, без суеты, с любовью. В этом и есть кулинарная медитация.

Совет напоследок. Сделайте первый паштет точно по рецепту. Не импровизируйте. Когда получится отлично — делайте второй раз и пробуйте менять детали. Эксперименты на проверенной базе работают лучше всего.

Глава 2: Печеночные паштеты

Куриная печень в магазине стоит копейки. А паштет из нее, который подают в дорогих ресторанах, стоит полтыщи за маленький горшочек. Парадокс? Не совсем. Это маржа за технологию и атмосферу. Дома вы можете сделать тот же продукт за час работы и сто рублей.

Печеночные паштеты — самые популярные в мире. И самые благодарные для домашнего повара. Печень готовится быстро — десять минут на сковороде. Прощает ошибки — пересолил, разбавил сливками. Ее любят почти все — кроме упрямых противников субпродуктов.

В этой главе пять рецептов печеночных паштетов. От простого куриного до экзотического утиного. Каждый — проверенный, каждый — рабочий. Начинайте с куриного — это база. Освойте его — освоите все остальные.

Из куриной печени

Куриная печень — самая нежная из всех. Деликатная, с мягким вкусом, без выраженной горечи. Идеальна для начинающих. Дает результат, который понравится всем — даже тем, кто печень не любит.

Состав. Куриная печень — пятьсот грамм. Лук репчатый — две средние луковицы. Морковь — одна средняя. Сливочное масло — двести грамм. Соль — чайная ложка. Перец черный молотый — половина чайной ложки. Мускатный орех — щепотка. Лавровый лист — один. Растительное масло для обжарки — две столовые ложки. Молоко для замачивания печени — стакан.

Технология. Печень промыть, удалить пленки и желчные ходы. Залить молоком на тридцать минут. Это уберет горечь и сделает текстуру нежнее.

Лук нарезать кубиком. Морковь натереть на крупной терке. Разогреть растительное масло в сковороде. Обжарить лук пять минут до прозрачности. Добавить морковь, жарить еще пять минут. Овощи должны стать мягкими и сладковатыми.

Печень слить с молока, обсушить полотенцем. Положить в сковороду к овощам. Добавить лавровый лист. Жарить на среднем огне семь минут — печень должна стать серой снаружи, но розовой внутри. Передержите — будет резино-

вой.

Снять сковороду с огня. Извлечь лавровый лист. Дать постоять пятнадцать минут — пусть остынет до теплого. Горячую печень в блендер не кладите.

Переложить содержимое сковороды в блендер. Добавить мягкое сливочное масло. Половину сразу — сто грамм. Пробивать на максимальной скорости две минуты. Останавливать, собирать массу со стенок лопаткой. Снова пробивать.

Добавить оставшееся масло. Соль, перец, мускатный орех. Пробить еще минуту. Попробовать на вкус. Скорректировать соль и перец если нужно.

Для шелковистой текстуры — протереть массу через мелкое сито. Получится паштет ресторанного класса. Если оставить как есть — будет домашний рустикальный вариант. Оба хороши.

Разложить по баночкам. Сверху можно залить тонким слоем растопленного сливочного масла — продлит хранение. Холодильник минимум четыре часа — лучше ночь. Перед подачей дать постоять пятнадцать минут при комнатной температуре — масло слегка размягчится, паштет будет легче намазывать.

Получается домашний печеночный паштет, перед которым магазинный отдыхает в углу. Нежный, ароматный, с глубоким вкусом. На бутерброде с поджаренным хлебом и зеленью — счастье в чистом виде.

Один важный момент. Не пережаривайте печень. Это

главная ошибка девяноста процентов начинающих. Передержанная печень — жесткая, с зернистой текстурой, никакой блендер не спасет. Семь минут — максимум. Лучше слегка недожарить, чем пережарить.

Лайфак про сливки. Замените тридцать грамм сливочного масла на пятьдесят миллилитров жирных сливок. Паштет станет легче, воздушнее, более муссовым. Особенно вкусно с домашним хлебом из тостера.

И еще секрет. Добавьте при обжарке две столовые ложки коньяка или хорошего бренди. Алкоголь выпарится, останется аромат. Паштет приобретет французский характер. Профессиональный прием с домашней кухни.

Из говяжьей

Говяжья печень — серьезный продукт. Плотная, с выраженным вкусом, более насыщенная по железу. Паштет из нее — для любителей мужского характера. Не такой нежный как куриный, зато глубокий и сытный.

Состав. Говяжья печень — пятьсот грамм. Лук — две луковицы. Морковь — одна. Сало или бекон — сто грамм. Сливочное масло — сто пятьдесят грамм. Соль — чайная ложка. Перец черный — половина чайной ложки. Чеснок — два зубчика. Сухой тимьян — половина чайной ложки. Молоко для замачивания — два стакана. Коньяк — две столовые ложки (по желанию).

Технология. Говяжью печень нужно подготовить тщательно куриной. Промыть. Снять верхнюю пленку — она грубая, в готовом паштете будет жесткой. Удалить желчные протоки. Нарезать кусками сантиметра по три. Залить молоком на час минимум — лучше два часа. Молоко вытянет горечь и часть крови — паштет будет нежнее.

Сало нарезать мелкими кубиками. Положить на холодную сковороду — постепенно греется, отдает жир, не пригорает. Когда жир выделился — добавить нарезанный лук. Жарить пять минут. Добавить тертую морковь и продавленный чеснок. Жарить еще пять минут.

Печень обсушить полотенцем. Положить к овощам с са-

лом. Жарить десять минут на среднем огне, помешивая. Печень должна потерять красноту, но внутри оставаться слегка розовой. Добавить тимьян. Если используете коньяк — влейте его сейчас, аккуратно, может вспыхнуть. Дайте алкоголю выпариться минуту.

Снять с огня. Постоять двадцать минут — остыть до теплого. Переложить в блендер с мягким сливочным маслом, солью и перцем. Пробить три минуты до однородности.

Говяжья печень дает более плотную массу — значит протирать через сито обязательно. Иначе будут жилки и волокна. Через сито — получится бархатистый паштет.

Разложить по баночкам. Сверху залить растопленным маслом. Холодильник на ночь.

Получается насыщенный мужской паштет. Подается традиционно — на ржаном хлебе с маринованным огурцом и красным луком. Под рюмку хорошего напитка — идеальная закуска.

Один важный момент. Качество говяжьей печени важно как никогда. Старая печень с темными пятнами и неприятным запахом — выбрасывайте, не пытайтесь готовить. Свежая печень светло-коричневая, упругая, без резкого запаха. Покупайте у проверенного продавца.

Лайфак про вкус. Добавьте в паштет столовую ложку дижонской горчицы при пробивке. Горчица не сделает паштет острым — но даст глубину и сложность. Старый европейский прием для печеночных паштетов.

И еще момент. Говяжий паштет можно делать с грибами. Триста грамм шампиньонов обжаривают вместе с луком. Получится паштет с двумя текстурами и более сложным вкусом. Гости угадывают грибы не сразу.

Из свиной

Свиная печень — золотая середина. Не такая нежная как куриная, не такая суровая как говяжья. Сбалансированная по вкусу, с приятной плотностью. Из нее получается классический деревенский паштет.

Состав. Свиная печень — пятьсот грамм. Лук — две луковичы. Бекон или копченая грудинка — сто пятьдесят грамм. Сливочное масло — сто пятьдесят грамм. Соль — чайная ложка. Перец черный — половина чайной ложки. Майоран сухой — половина чайной ложки. Чеснок — три зубчика. Молоко для замачивания — два стакана. Сметана жирная — две столовые ложки.

Технология. Свиную печень промыть, очистить от пленок и протоков. Нарезать кусками. Замочить в молоке на час. Эта печень тоже горчит без вымачивания — обязательно.

Бекон нарезать тонкими полосками. Обжарить на сухой сковороде до хрустящего состояния. Извлечь шумовкой — отложить. На вытопившемся жире обжарить нарезанный лук десять минут — должен стать золотистым, мягким, сладким.

Печень обсушить. Добавить к луку. Положить продавленный чеснок. Жарить десять минут на среднем огне. Печень должна полностью потерять красноту. Добавить майоран. Перемешать. Снять с огня.

Постоять пятнадцать минут. Переложить в блендер. По-

ловину обжаренного бекона добавить туда же — для однородности. Вторую половину оставить для текстуры.

Положить мягкое сливочное масло, сметану, соль, перец. Пробить три минуты. Попробовать. Скорректировать.

Если хотите гладкую текстуру — протрите через сито. Если хотите рустикальную — оставьте как есть и в конце добавьте оставшийся бекон, мелко порубленный ножом. Перемешайте лопаткой.

Разложить по горшочкам. Холодильник на ночь.

Получается классический немецко-польский деревенский паштет. Сытный, ароматный, с копченой нотой бекона. На свежем ржаном хлебе с зернами тмина — традиционная подача.

Один важный момент. Свиная паштет требует тщательной подготовки — внутри не должно остаться розового. В отличие от говядины и куриной печени, свинья должна быть прожарена полностью. Десять минут — это минимум.

Лайфак для аромата. Добавьте при обжарке сушеные ягоды можжевельника — три-четыре штучки. Слегка раздавите их. Запах становится альпийским, охотничьим. Перед пробивкой ягоды извлеките — они твердые.

И еще секрет. Свиной паштет любит яблоки. Добавьте при обжарке нарезанное кубиками кисло-сладкое яблоко — антоновку или симиренку. Готовьте десять минут вместе с печенью. Получится паштет с легкой фруктовой ноткой — изысканно.

Из утиной (фуа-гра-стайл)

Утиная печень — это уже почти роскошь. Стоит дороже, готовится сложнее, но и результат на уровне дорогих ресторанов. Не настоящее фуа-гра — для него нужна специальная гусиная печень от откорма, в обычных магазинах не продается. Но очень близкий по вкусу и текстуре аналог.

Состав. Утиная печень — четыреста грамм. Лук-шалот — три штуки (или одна обычная луковица). Сливочное масло — двести грамм. Сливки тридцать три процента — сто миллилитров. Портвейн или красное сладкое вино — пятьдесят миллилитров. Коньяк — две столовые ложки. Соль — чайная ложка. Перец белый — половина чайной ложки. Тимьян свежий — две веточки. Молоко для замачивания — стакан.

Технология. Утиную печень тщательно очистить от пленок и кровеносных сосудов. Залить холодным молоком на час. Утиная печень нежнее куриной, но в ней больше прожилок — нужна аккуратная подготовка.

Шалот нарезать мелким кубиком — он более нежный и сладкий чем обычный лук. Обжарить на тридцати граммах сливочного масла пять минут — слегка карамелизовать. Влить портвейн. Тушить минуту — алкоголь выпарится, лук пропитается винным вкусом.

Печень обсушить. Добавить к луку. Жарить три-четыре минуты — печень должна остаться розовой внутри. Пере-

держите — потеряете нежность. Влить коньяк. Добавить листочки свежего тимьяна. Прогреть еще минуту.

Снять с огня. Постоять десять минут. Переложить в блендер. Добавить мягкое сливочное масло, сливки, соль, белый перец. Пробить три минуты до полной однородности.

Утиный паштет требует обязательного протирания через сито. Иначе попадутся жилки. Через сито масса станет шелковистой, как у настоящего фуа-гра.

Разложить по маленьким баночкам или керамическим формочкам. Сверху залить топленным сливочным маслом для красоты и хранения. Холодильник минимум сутки — за это время вкусы соединяются.

Получается роскошный паштет ресторанного уровня. Подается на тонких тостах из бриошь или белого хлеба, с инжирным джемом или вареньем из лука. К бокалу хорошего красного вина — праздничный гастрономический опыт.

Один важный момент. Утиная печень дороже куриной в три-четыре раза. Не экономьте на ней покупкой неизвестно чего. Берите свежую, у проверенного продавца. Лучше реже, но качественную.

Лайфак про текстуру. После пробивки в блендере и протирания через сито поставьте паштет в холодильник на полчаса. Потом еще раз взбейте миксером — на низкой скорости, минуту. Получится воздушная текстура, как у мусса. Профессиональный прием.

И еще секрет. Подайте этот паштет с тонкими ломтика-

ми яблока сорта голден. Свежесть яблока балансирует богатство утиной печени — классическое французское сочетание. Особенно эффектно смотрится на праздничной тарелке.

С коньяком

Коньячный паштет — это уже взрослый разговор. Серьезный десерт... простите, серьезная закуска. Алкоголь придает паштету особое благородство, глубину, сложность. Подается на праздники, к дорогому застолью.

Состав. Куриная печень — четыреста грамм. Лук — две луковицы. Сливочное масло — двести грамм. Коньяк хороший — пятьдесят миллилитров. Сливки тридцать три процента — пятьдесят миллилитров. Соль — чайная ложка. Перец черный — половина чайной ложки. Мускатный орех — щепотка. Гвоздика молотая — щепотка совсем маленькая. Чеснок — два зубчика. Молоко для замачивания — стакан.

Технология. Печень очистить, замочить в молоке на сорок минут. Лук нарезать мелким кубиком. Обжарить на тридцати граммах сливочного масла десять минут — должен стать золотистым и сладким. Это база вкуса.

Печень обсушить, обвалять слегка в муке — буквально присыпать. Мука даст красивую корочку и более насыщенный вкус. Добавить к луку. Влить продавленный чеснок. Жарить шесть-семь минут.

Влить коньяк. Аккуратно — может вспыхнуть. Если вспыхнул — не пугайтесь, через минуту погаснет сам. Это даже считается шиком — называется «фламбе». Коньяк горит, отдает аромат, алкоголь выпаривается. Когда пламя по-

гасло — продолжайте готовить минуту.

Снять с огня. Постоять пятнадцать минут. Переложить в блендер. Добавить мягкое масло, сливки, соль, перец, мускатный орех, маленькую щепотку гвоздики. Пробить три минуты.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.