



КРОЛИК

Степан Михалков советует тушить кролика по-провансальски. Но только незнакомого.

Прошлым летом мы с друзьями сняли дом на юге Франции. Первый и последний раз — таких пробок и цен нет даже в Москве. Но чему у французов стоит поучиться, так это их эпикурейскому отношению к жизни. Если тебя вдруг посетило желание что-либо приготовить — в твоём



Степан Михалков

Наследник двух династий, отец троих детей, владелец шести ресторанов и тонкий ценитель прекрасно приготовленной еды.

распоряжении все, что только может прийти на ум. Зелень, овощи — это понятно, лето на дворе. На террасе стоял газовый гриль — мы пустили его в ход, бросая на решетку то рыбу, то мясо, то креветки с кальмарами. Мариновали традиционно по-русски — в сухом вине. Когда все это уже надоело, мой товарищ ска-

зал: «А не замахнуться ли нам на кролика... по-провансальски!» А почему, собственно, нет? Розмарин и другие травы нарвали прямо перед домом на клумбе. Чугунную утятницу купили в соседнем супермаркете. Кролика — в мясной лавке. Вкуснее тем летом мы ничего не ели! И запивая кролика розовым вином, я вспомнил вот какую историю...

У одного моего приятеля (назовем его Андрей) дома жил кролик. И не просто жил, а все время с ним путешествовал. Даже на работу Андрей иногда брал его с собой. Кролик был абсолютно черный и очень пушистый. Конечно, всем он безумно нравился, такой милый, с черной мордашкой. Особенно девушкам. Андрей выглядел очень экстравагантно с черным кроликом на поводке и пользовался большой популярностью у девушек. Надо сказать, что он был большой их любитель. Он всегда был очень обходителен и внимателен, плюс кролик — девушкам это нравилось. Но ни с кем он не мог долго оставаться: два-три месяца — и все. Каждая его подруга

С черным кроликом на поводке приятель выглядел экстравагантно и пользовался большой популярностью у девушек.

всегда очень расстраивалась и плакала, когда он, держа ее за руку и глядя прямо в глаза, говорил тихим голосом, что ему сейчас нужно побыть одному и им не стоит больше видеться.

Но однажды он встретил очень красивую девушку, в которую влюбился так, как никогда раньше. Она подходила ему во всем: тоже играла в теннис, любила смотреть футбол, даже разбиралась в политике. Прожили они вместе около года. Знакомые удивлялись — привыкли к его непостоянству. И все у них было хорошо, так хорошо, что девушка однажды предложила пожениться. Андрей что-то промычал и поехал на работу. Через пару недель он пригласил ее в ресторан — самый романтический и самый дорогой. Стол на двоих, огромный букет роз, шампанское, тоже розовое. Он взял ее за руку и сказал тихим голосом, что хотел бы побыть один... ну, и остальное. Девушка, надо отдать ей должное, спокойно все это выслушала. Ответила, что поняла и что завтра же вернется к маме. Андрей даже растерялся: такое спокойствие он видел впервые.

Когда на следующий день он вернулся с работы, в квартире не осталось и следа ее пребывания. Только записка: «Спасибо за все. Прощай. Обед на кухне». Кухонный стол был накрыт на одного, на плите дымилась чугунная кастрюля, купленная ею недавно. На обед был кролик. Готовила она блестяще. ❖

TATLER рецепт

Кролик, тушенный по-провансальски

Рецепт Камеля Бенамара, шеф-повара ресторана «Ваниль».

Тушка кролика
2 средние морковки
1 большая луковица
2 стебля сельдерея
90 г черных маслин
3 ст. л. томатной пасты
1 пучок петрушки
2 веточки тимьяна
2 ст. л. муки
2–3 дольки чеснока
2,5 кг молодого картофеля
220 г белых грибов
200 г вешенок
200 г спаржи
3,5 л куриного бульона

Разрежьте тушку кролика на куски, посолите, поперчите, выложите в утятницу и обжарьте в смеси растительного и сливочного масла. Обжарьте нашинкованные морковь и лук. Добавьте сельдерея, томатную пасту, муку и жарьте еще 5 минут. Туда же, в утятницу, положите чеснок, рубленую зелень, маслины, целые клубни картофеля, залейте бульоном и доведите до кипения. Тушите в духовке 2 часа при температуре 180 °С. Грибы и бланшированную спаржу обжарьте отдельно на сливочном масле.

Выложите на блюдо кролика, сверху — грибы и спаржу. Украсьте томатами-гриль.