

# Вкус миндаля

**Р**епутация миндаля слегка подпорчена криминальными связями (помните фильм «Запах миндаля»?). Если серьезно, одна из разновидностей миндального ореха, а именно горький миндаль, содержит сильно ядовитый цианистый водород, поэтому без предварительной тепловой обработки пробовать его не стоит (а детям лучше вообще не давать ни в каком виде). А вот сладкий миндаль и без такой обработки используют в кулинарии широко, в частности в кондитерских изделиях: из него готовят марципан, сладкую тестообразную массу; половинками миндальных орехов украшают различные десерты. На миндале также настаивают спиртные напитки (когда-то и у нас так поступали с водкой). В миндале много полезных элементов и витаминов.

Хотя миндаль был известен людям давным-давно (одно из библейских чудес: жезл Аарона расцвел и принес миндаль), он долгое время оставался достаточно дорогим удовольствием (так, в Древнем Египте его могли позволить себе лишь фараоны и их приближенные). О родине миндаля говорят лишь предположительно: вероятно, это Кавказ и Северная Африка. Позднее культура миндаля развилась в Испании и Италии, а в середине XVIII века он пересек Атлантику — францисканские монахи завезли его в Калифорнию; теперь, кстати, она дает четыре пятых мирового урожая этого ореха.

Когда вы будете покупать миндаль, чтобы воспользоваться приводимыми здесь рецептами, учтите следующее. Неочищенный миндаль и дешевле, и хранится дольше, чем очищенный, который быстро приобретает прогорклый привкус. Чтобы очистить миндаль, его кладут в бурно кипящую воду на несколько минут, воду сливают, миндаль слегка охлаждают, но семена выдавливают из кожуры, пока он еще теплый. Если миндаля много, его вынимают из горячей воды шумовкой в несколько приемов. В конце концов семена выкладывают на кухонное полотенце и насухо обтирают. Ну вот, теперь можно миндальничать.

## Пикантный суп

На 4–6 порций. 200 г очищенного миндаля, 150 г формового белого хлеба, 4 столовые ложки растительного масла без запаха, 2 шалота, 400 мл куриного бульона, соль, свежемолотый перец, 1 кулечек шафрана (0,1 г), 100 г взбитых сливок, 1 щепотка кайенского перца, 6 столовых ложек апельсинового сока, 2 полоски тонко счищенной апельсиновой кожуры, 2 столовые ложки мелко нарубленной петрушки.

Миндаль мелко смолоть. Тонко обрезать корки с ломтиков хлеба (их потом можно будет использовать, например поджарив и натерев чесноком). Хлеб порезать на кубики. Разогреть 2 столовые ложки масла в сковороде и слегка обжарить в нем кубики хлеба, помешивая; вытряхнуть в суповую кастрюлю.

С шалотов снять кожицу и порезать их на мелкие кубики. В сковороде разогреть 2 столовые ложки масла, потушить в нем кубики шалотов до прозрачности. Вложить миндаль и, помешивая, немного обжарить, но не поджаривать. Все это добавить в кастрюлю к кубикам хлеба.

В кастрюлю влить бульон и 700 мл воды, приправить 1 чайной ложкой соли, щепотью перца и шафраном. Все это вскипятить, затем на 10–15 минут оставить на медленном огне, чтобы загустел. Подмешать сметану и приправить солью, кайенским перцем и апельсиновым соком. Полоски апельсиновой кожуры порезать на крохотные кубики и замешать в суп. Суп разлить по тарелкам. Подавать, посыпав петрушкой.

Если суп слишком загустеет, разбавить его горячей водой и молоком.

## Курица с миндалем

**На 4 порции.** 1 курица (примерно 1,2 кг), соль, свежемолотый перец, 2 шалота, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 лавровый лист, 200 мл куриного бульона, 50 мл сухого или полусухого белого вина, 120 г очищенного миндаля, молотый ямайский перец на кончике ножа, 1 столовая ложка лимонного сока; 1 яичный желток, 4 столовые ложки взбитых сливок; 2 столовые ложки миндального ликера, 2 столовые ложки рубленой лимонной мякоти.

Курицу тщательно вымыть снаружи и изнутри, промокнуть насухо, разрезать на 6–8 кусков и натереть их солью и перцем. Снять кожицу с шалотов и порезать их на мелкие кубики.

Нагреть в сковороде оливковое масло, куски курицы со всех сторон обжарить до золотисто-коричневого цвета, вынуть из сковороды и положить в кастрюлю для жаркого. В оставшемся жире потушить шалоты до прозрачности и положить вместе с лавровым листом в кастрюлю с кусками курицы. Влить куриный бульон и вино. Прикрыв крышкой, варить на слабом огне 25–30 минут.

Тем временем в сковороде обжарить без жира миндаль до золотисто-коричневого цвета, высыпать его на тарелку, чтобы остыл. Одни миндальные орехи (2 столовые ложки) разделить пополам, остальные мелко размолоть.

Когда куски курицы сварятся, вынуть их из бульона, положить в миску, прикрыть крышкой и держать теплыми в духовке (при температуре 80 градусов). Смолотый миндаль всыпать в бульон, поставить на слабый огонь на 10 минут и затем все хорошенько перемешать.

Получившийся соус приправить солью, перцем, ямайским перцем и лимонным соком. Сбить желток, сливки, миндальный ликер, подмешать к соусу, посыпать рубленой лимонной мякотью и подавать с курицей. Посыпать половинками миндальных орехов.

## Миндальное желе

**На 6 формочек по 125 мл.** 1–2 чайные ложки миндального масла или растительного масла без запаха (для смазывания формочек), 200 г очищенного миндаля, 250 мл молока, 100 г сахара, 2–3 капли горько-миндального масла, 5 пластинок белого желатина, 2 столовые ложки миндального ликера, 200 г взбитых сливок.

Формочки (или кофейные чашки) смазать маслом. Миндаль измельчить с молоком в миксере как можно более тонко. Вылить в кастрюлю, всыпать сахар. На слабом огне довести до кипения и дать покипеть 2–3 минуты.

Выложить сито большим куском марли и поставить его на миску. Вылить на сито миндальную массу и размешивать ее, пока марля пропускает жидкость. Закрутить марлю и выжать из массы столько миндального молока, сколько возможно (получится примерно 300 мл). Присоединить с помощью сбивалки горько-миндальное масло. Желатин замочить в холодной воде, дать стечь каплям и отжать. Выложить вместе с ликером в маленькое блюдце. Распустить на водяной бане и с помощью сбивалки смешать с миндальным молоком. Поставить на холод.

Как только миндальное молоко начнет застывать, взбить сливки (не вполне плотно), смешать с ними миндальное молоко и вылить его в формочки. Оставить на холоде, пока миндальное желе не застынет. Тонким острым ножом отделить желе от стенок формочек, ненадолго погрузить формочки в горячую воду, затем, опрокинув их, выложить желе на десертные тарелки.

Желе можно подать с фруктами, с пюре из свежей клубники или малины, со сливами, тушеными с корицей.

## Жареный солёный миндаль

200 г очищенного миндаля, 1 столовая ложка оливкового масла, морская соль.

Разогреть духовку до 200 градусов. Выложить противень пергаментной бумагой. Миндаль обмакнуть сначала в оливковое масло, а затем в соль. Разложить его на противне. Обжарить в духовке в течение 8–10 минут до золотисто-коричневого цвета. Оставить охлаждаться в духовке — так миндаль станет действительно хрустящим.

## Рогалики

**На 36 штук.** 250 г муки и еще мука для раскатывания, соль, 2 яичных желтка, 3 чайные ложки воды флердоранж (на цветах апельсинового дерева) и еще немного для сбрызгивания рогаликов, 100 г мягкого топленого масла, 250 г очищенного молотого миндаля, 100 г сахарной пудры и еще немного для раскатывания теста и посыпки рогаликов, 1 яйцо, 1 чайная ложка мелко натертой апельсиновой кожуры, четверть чайной ложки молотой корицы, 1 яичный белок.



Муку с щепотью соли просеять в миску. Взбить 1 яичный желток с 4 столовыми ложками воды и 1 столовой ложкой воды флердоранж, вылить в муку и добавить топленое масло. Сначала месить руками, а затем вымесить тесто, вылепить из него шар, завернуть в фольгу и на 30 минут оставить при комнатной температуре.

Тем временем приготовить начинку. В миску высыпать миндаль и сахарную пудру. Взбить яйцо с 2 столовыми ложками воды флердоранж, добавить к миндалю вместе с апельсиновой кожурой и корицей, все основательно перемешать и вымесить. На поверхности, посыпанной сахарной пудрой, разделить эту миндальную пасту на 36 кусочков, раскатать эти кусочки в виде колбасок длиной 3–4 см; выложить на тарелку, прикрыв фольгой, отставить в сторону.

Большой противень выложить пергаментной бумагой. На посыпанной мукой поверхности тонко раскатать половину теста и с помощью формочки (или стакана диаметром 7–8 см) вырезать 18 кружков. На середину каждого положить 1 порцию раскатанной миндальной пасты. Края кружков смазать яичным белком. Кружки сложить пополам, прищипнув края, затем придать им форму рогаликов. Получившиеся рогалики выложить на противень. С другой половиной теста поступить так же. Разогреть духовку до 200 градусов.

Оставшийся желток размешать в 1 чайной ложке воды, обмазать им рогалики, поставить противень в середину духовки, выпекать 15–20 минут. Горячие рогалики сбрызнуть водой флердоранж и, щедро посыпав сахарной пудрой, оставить охлаждаться.

Помещенные в жестяную коробку, рогалики могут храниться в холодном месте до месяца. (Кстати, через пару дней, пропитавшись ароматом начинки, рогалики станут еще вкуснее.)