

Карп Карпыч

Отварной карп

На 4 порции. 1 карп (2,5–3 кг живого веса), 700 мл обычного светлого уксуса, 1 луковица, 3 гвоздички, 1 лавровый лист, сахар, соль, половина клубня сельдерея, 2–3 моркови, 1 стебель порея, 12–16 небольших картофелин, 150 г сливочного масла, 100 г свеженатертого хрена, 200 г взбитых сливок, 1 пучок мелко порубленной петрушки.

Рыбу осторожно ополоснуть холодной водой, дать стечь каплям и положить на плоское блюдо или на глубокий противень. Постараться не повредить слизистый слой: в местах повреждения карп не приобретет характерного голубоватого оттенка. Нагреть уксус, равномерно залить им рыбу и оставить на 30 минут.

Снять с луковицы кожицу, нашпиговать гвоздичками, надрезать и вложить в надрез лавровый лист. Лук положить в достаточно большую кастрюлю, всыпать 1 столовую ложку сахара. Залить водой, крепко приправленной солью. Воды должно быть столько, чтобы рыба, которую позже надо будет положить в кастрюлю, была ею покрыта. Вскипятить.

Сельдерей и морковь вымыть, очистить и порезать на тонкие кружочки и полоски. Порей очистить, обрезав темно-зеленую и прикорневую части стебля, светлую часть разрезать вдоль, тщательно вымыть, снова разрезать вдоль на тонкие полоски, а их — на 5-сантиметровые отрезки.

С картофеля снять кожуру, вымыть его, положить в кастрюлю, залить водой (так, чтобы она его едва прикрывала) и отварить.

Нарезанные сельдерей, морковь и порей вложить в кипящий луковый бульон, кипятить 5 минут, затем уменьшить нагрев до точки закипания, осторожно положить карпа в бульон и, закрыв кастрюлю крышкой, оставить на 30 минут.

Растопить масло и поставить в соуснице на плиту, чтобы оно оставалось теплым. Хрен смешать со взбитыми сливками и приправить щепоткой сахара. Слить воду с картофеля, подсушить его и подать с нарубленной петрушкой в предварительно согретой миске. Карпа вынуть из бульона и подать на большом, предварительно согретом блюде.

После первой подачи сохранять рыбу теплой в духовке при температуре 80 градусов. Корнеплоды, с которых стекли капли бульона, подавать с карпом.

К блюду подходит яблочный хрен: натереть 50 г хрена и 50 г яблок, перемешать, приправить лимоном и солью.

Хрустящий карп с брюквой

На 4 порции. **Луковый компот:** 4 красные луковицы, 1 кусочек имбиря размером с орех, сахар, 300 мл портвейна, 1 столовая ложка бальзамического уксуса, соль, перец. **Овощи:** 1 брюква (примерно 1 кг), 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 столовые ложки винного уксуса, соль, перец, сахар, 16 небольших картофелин, 1 чайная ложка тмина. **Карп:** 1 карп (2,5 кг живого веса, очищенный от чешуи и костей, разделенный вдоль и поперек на 4 части), 4 зубчика чеснока, мука для посыпки, топленое масло для жарения, соль.

Для компота луковицу очистить и разрезать вдоль на тонкие полоски. Имбирь очистить, порезать тонкими кружочками, а затем полосками. В маленькую кастрюльку с толстым дном высыпать горкой 1 чайную ложку сахара, нагреть и карамелизировать до светло-коричневого цвета, затем залить портвейном и уксусом. (Осторожно: брызги!) Примешать луковые и имбирные полоски и на умеренном огне, часто помешивая, готовить до тех пор, пока не образуется консистенция наподобие конфитюра, затем приправить солью, перцем, сахаром и уксусом.

Брюкву очистить и натереть на крупной терке. С луковицы снять кожицу, мелко порезать на кубики и в большой кастрюле потушить до прозрачности. До-

Говорят, карп — рыба жирная. Допустим, но вряд ли карп более жирный, чем та же форель. Но он отдает тинной! Что ж, может, и такое бывает — но теперя карпы чаще всего обитают в чистых прудах. Еще говорят, что он костлявый. Ну, естественно, у карпа есть кости! Это ведь рыба!

бавить натертую брюкву, уксус и 250 мл воды, приправить солью, перцем и 1 столовой ложкой сахара. Тушить, часто помешивая, в течение 45 минут. Если будет нужно, долить немного воды. Брюква должна приобрести консистенцию квашеной капусты.

Картофель положить в холодную соленую воду с тмином и сварить. Слить воду, выпарить картофель, снять с него кожуру, пока он теплый, и отставить в сторону.

Зубчики чеснока очистить и разрезать на четыре-пять тонких долек. Этими дольками нашпиговать куски карпа, острым ножом осторожно надрезав кожу на них в четырех-пяти местах.

Разогреть духовку до 80 градусов. Прокипятить брюкву еще раз, выложить ее на сервировочное блюдо и сохранять в духовке теплой.

Куски карпа посыпать мукой (только кожистые стороны). Топленое масло нагреть в одной или двух больших сковородах с покрытием. Рыбу на кожистой стороне (не переворачивая) жарить в течение 12–14 минут, пока она не станет хрустящей. При этом постоянно поливать ее жиром из сковородки. В конце посолить, и сразу же мякотью книзу положить на брюкву и сохранять теплой.

Отваренный картофель обжарить в оставшемся жире на сковороде, где жарилась рыба, до золотисто-коричневого цвета, слегка посолить и также выложить на сервировочное блюдо. И сразу же подавать с подогретым луковым компотом.

Брюкву можно приготовить накануне и подогреть. Если она будет слишком водянистой, натереть в нее сырой очищенный картофель и еще раз отварить ее в течение 5 минут; картофельный крахмал свяжет жидкость. Заранее можно приготовить и луковый компот.

Карп по-польски

На 4 порции. 1 карп (2,5–3 кг живого веса), соль, 3 моркови, 2 корешка петрушки, половина клубня сельдерея, 1 кусочек имбиря размером с орех, 3 луковицы, 100 г сливочного масла, 5 гвоздичек, 8 горошин перца, 2 лавровых листика, 1 бутылка (330 мл) солодового пива, 1 бутылка (330 мл) светлого пива, 40 г пряника, 100 мл красного вина.

Карпа разрезать пополам вдоль, сохранить кровь, смешав ее с 70 мл яблочного уксуса.

Разрезать половинки карпа на порции и посолить. Разогреть духовку до 80 градусов и поставить в нее большое сервировочное блюдо.

Счистить кожуру с моркови, корешков петрушки, сельдерея и имбиря, снять кожицу с луковиц. Все это разрезать на тонкие дольки и в широкой кастрюле тушить в масле на среднем огне; вложив через некоторое время гвоздички, горошины перца и лавровые листики, тушить их вместе с овощами.

Залив овощи пивом (обеих сортов), слегка посолить их и поставить на 15 минут вариться под крышкой. Подмешать уксусную смесь, вложить кожей вверх куски рыбы и еще 12–15 варить под крышкой на среднем огне. Куски рыбы вынуть из кастрюли и выложить их на сервировочное блюдо; держать в духовке теплыми.

Пряник раскрошить, всыпать крошки в кастрюлю с пивным бульоном, влив еще красное вино, размешать и вскипятить. Пролить бульон через сито, овощи хорошенько отжать. Уварить бульон в открытой кастрюле и снова приправить солью и перцем. Немного соуса вылить на куски карпа, остальной — в соусницу. При желании можно связать соус чайной ложкой крахмала.

К этому блюду подойдет соленый картофель.