

В названиях классических блюд австрийской кухни часто встречается слово "Kaiser", то есть "император". Это гастрономическое наследие времен многочисленной династии Габсбургов, которая многие столетия правила Австрией, а в свои лучшие времена и половиной Европы. При дворе всегда любили поесть, называя именем кайзера самые удачные блюда.

Вот, например, императорских шницелей (Kaiserschnitzel) было сразу два. Один из них по описанию очень похож на общеизвестный венский шницель (Wiener Schnitzel): хорошенько отбитый кусок сочной телятины последовательно окунали в муку, взбитые яйца и хлебные крошки, после чего обжаривали в большом количестве жира. Зато второй на него совершенно не похож: подготовленный кусок телятины панировали только с одной стороны и только мукой, после обжарки откладывали в сторону, а в сковородку добавляли немного муки, бульона и жирных сливок, доводили все это до кипения, процеживали, добавляли каперсы, петрушку, лимонный сок и цедру. В полученный таким образом императорский соус (Kaiser Sauce) снова окунали уже обжаренный шницель - чтобы разогреть. Подавали его обычно с отварным рисом и зеленым горошком.

Еда к высочайшему столу часто отличалась и изысканными ингредиентами, и виртуозными кулинарными технологиями. Так называемый любимый суп кайзера (Kaisers Lieblingssuppe) готовили на говяжьем бульоне с телячьими языками, цыплячьими грудками, артишоками, цветной капустой и грибами, а заправляли густыми, жирными сливками и яичным желтком. Или, допустим, кайзеровские колбаски в оболочке (Kaiserwursthen im Schlafrock): в слоеном тесте действительно запекались коротенькие колбаски, вот только на фарш для них брали отборную курятину и телятину, копченые говяжьи языки, грибы, гусиную печень (заменять ее куриной считалось дурным тоном) и немного молотых фисташек. Примечательно, что трактовались эти колбаски как легкая закуска или гарнир к более существенному блюду на завтрак.

Если после сытного завтрака предполагался выезд на охоту, то на этот случай готовился особый охотничий бутерброд (Kaisers Jagdproviant). Из длинной булки типа французского багета выковыривали мякиш, который затем смешивали с нарезанной маленькими кубиками ветчиной, копченой свиной, говяжьими языками, маринованными огурцами и яичным белком из крутых яиц. Желтки тоже шли в дело - их протирали сквозь сито и добавляли мягкий домашний сыр, немного растопленного масла и анчоусной пасты, а также горчицу, соль и перец по вкусу. Все это хорошенько перемешивалось, и полученной начинкой плотно фаршировалась исходная булка.

Десерты также соответствовали - скажем, Kaiserpudding готовили с молотыми миндальными орехами, лимонными цукатами, абрикосовым джемом и ромом, был и специальный императорский кекс (Kaisergugelhupf). Понятно, что и чай австрийским императорам подавали особый - Kaisertee: литр крепкого чая смешивали с соком трех апельсинов и двух лимонов, добавляли немного ванильного ликера, и уже эту смесь витаминов и ароматов разливали по чашкам, украшая их сверху неким подобием нашего

гоголя-моголя - взбитыми яйцами на сахаре и апельсиновом соке.

Изысканной придворной еде соответствовала и специальная столовая посуда. В основном это был фарфор ручной работы с уникальной высокохудожественной росписью. Впрочем, некоторые обстоятельства повседневной работы кухонной челяди и прислуги за столом сказались и на внешнем виде императорской посуды. Кухня часто располагалась довольно далеко от столовой и тем более от банкетного зала, к которому нередко приходилось носить готовые блюда и через улицу в любое время года. Поэтому, чтобы сохранять нужную температуру, появились особые суповые горшки с крышками, но из фарфора.

Как правило, появление каждого нового "кайзеровского" блюда сопровождалось какой-нибудь романтической историей. Классический пример - кайзершмаррен (Kaiserschmarren), что часто переводится как "блинчики кайзера", хотя по технологии приготовления это типичный омлет. Как гласит предание, однажды император Франц Иосиф после долгой и не очень удачной охоты набрел на избушку бедного лесника. Растерянная хозяйка в качестве угощения смогла выставить лишь скромный омлет, да и тот под ее дрожащими от волнения руками развалился на не очень-то аппетитные кусочки. Впрочем, высокопоставленный охотник был настолько голоден, что остался очень доволен и такой трапезой, а незатейливое блюдо вошло и в историю, и в ресторанные меню.

Приготовить настоящий императорский омлет можно и самостоятельно. Сначала нужно смешать в миксере два яйца, полстакана молока, стакан муки и столовую ложку сахара, при этом яичные желтки и белки лучше взбивать отдельно. Полученную смесь вылить на сковородку с разогретым маслом, слой должен получиться не толще пальца. Пока прожаривается нижняя часть омлета, по его поверхности нужно разбросать горстку изюма и немного корицы, после чего перевернуть его на другую сторону. Теперь наступил самый важный момент: двумя вилками нужно порвать омлет на бесформенные кусочки. Подают его зажаренным до хруста и посыпанным сахарной пудрой, иногда в сопровождении какого-нибудь фруктово-ягодного соуса.