



Фото: © <https://www.wagners-kulinarium.at/>

Жирарди-ростбратен

ИМПЕРАТОР, АКТЕР И РОСТБИФ:
ТАЙНА ВЕНСКОГО БЛЮДА



Фото: Franz Josef Böhm (Fotograf), Brüder Köln KG (B. K. W. L.) (Verlag), Alexander Girardi (1850–1918), Schauplätze, Singspiele als Fikler auf einem Kutschbock (Fiklerzeit 2), um 1910, Wien Museum Inv.-Nr. 104105/2, CCO (<https://sammlung.wienmuseum.at/object/633056/>)

▲ Актер Александр Жирарди в роли извозчика

Александр Жирарди (1850–1918) – выдающийся австрийский актер, прославившийся своими ролями в опереттах и народных пьесах. Он родился в Граце и начал свою карьеру в любительских театральных труппах, а позже стал звездой венских сцен, включая **Театр-ан-дер-Вин**, где выступал на протяжении 22 лет.

Жирарди-ростбратен – одно из известных блюд венской кухни, представляющее собой вариацию на тему ростбифа. С этим блюдом связана интересная легенда, в которой фигурирует сам император **Франц Иосиф**.

Согласно преданию, однажды Александр Жирарди неожиданно заглянул в гости к актрисе **Катарине Шратт** (1853–1940). Катарина была известна не только своими театральными ролями, но и дружескими отношениями с императором **Францем Иосифом I**, которые приобрели особую значимость после смерти его жены, императрицы **Елизаветы (Сиси)**.

В доме Катарины всегда были блюда из говядины, которую особенно любил император. Однако заглянувший в гости Жирарди не разделял вкусов Франца Иосифа и предпочитал овощи. Чтобы накормить приятеля-актера, Шратт поручила своему повару *спрятать* мясо под слоем тушеных овощей. Так и появилось блюдо **Жирарди-ростбратен**.

И даже если это лишь красивая легенда, она прекрасно подчеркивает богатую историю венской кухни!



▲ Император Франц Иосиф I.

Фото: Unbekannt (KünstlerIn), Kaiser Franz Joseph I, um 1900, Wien Museum Inv.-Nr. 133723, CC BY 4.0, Foto: Birgit und Peter Kainz, Wien Museum (<https://sammlung.wienmuseum.at/objekt/608134/>)

ЧТО ТАКОЕ «РОСТБРАТЕН»

Слово «ростбратен» имеет два значения:

1. Это определенный **кусок говядины**, расположенный в задней четверти туши, перед поясничной частью. В Австрии эта часть называется «*Hohes Beiried*» или «*Rostbratenried*», а в Германии – «*Rundes*» или «*Hohes Roastbeef*».

2. Это **способ приготовления мяса**, известный с начала XIX века.

Ростбратен – это сочное, насыщенное мясо с жировой прослойкой, которая придает блюду богатый вкус. Удалять жир перед готовкой не рекомендуется.



▲ Александр Жирарди и Катарина Шратт.

Фото: 1. Rudolf Krziwanek (Fotograf), Wien Museum Inv.-Nr. 94073/34, CC0 (<https://sammlung.wienmuseum.at/objekt/544358/>); 2. Rudolf Krziwanek (Fotograf), Wien Museum Inv.-Nr. 93318/2, CC0 (<https://sammlung.wienmuseum.at/objekt/507738/>)

РЕЦЕПТ ЖИРАРДИ-РОСТБРАТЕНА

Вам понадобится:

- ✓ 800 г говяжьего ростбифа (4 куска по 200 г)
- ✓ 1 мелко нарезанная луковица
- ✓ 125 мл белого вина (например, *Welschriesling*)
- ✓ 250 мл говяжьего бульона
- ✓ 50 г копченого бекона
- ✓ 2 шампиньона
- ✓ мелко нарезанный небольшой пучок зеленого лука
- ✓ 200 г корнеплодов (петрушка, морковь, сельдерей)
- ✓ 1 ст. л. мелко нарезанной петрушки
- ✓ 1 ч. л. мелко нарезанных каперсов
- ✓ 1 ст. л. топленого масла
- ✓ 1 ст. л. сливочного масла
- ✓ 1 ст. л. муки
- ✓ 2 ст. л. сметаны
- ✓ цедра половины лимона
- ✓ соль, перец

Приготовление:

- 1 Куски ростбифа слегка отбить под пищевой пленкой. По краям надрезать жировую пленку, чтобы мясо не деформировалось при жарке.
- 2 Посолить и поперчить мясо с обеих сторон. В большой сковороде разогреть топленое масло и быстро обжарить мясо с двух сторон до румяной корочки. Готовые куски убрать в теплое место.
- 3 В оставшемся после жарки соке обжарить лук до золотистого цвета. Затем добавить вино и бульон, довести до кипения. Вернуть мясо в сковороду, накрыть крышкой и тушить на слабом огне около 1,5 часа.
- 4 В отдельной посуде на небольшом количестве масла обжарить мелко нарезанные бекон, шампиньоны, зеленый лук, корнеплоды, петрушку, каперсы и тертую лимонную цедру.
- 5 Сметану тщательно смешать с мукой до однородной массы, затем добавить в овощную смесь. Довести до кипения.
- 6 За 10 минут до окончания тушения мяса добавить овощную смесь к ростбифу. Перемешать и продолжить тушить до полной готовности.
- 7 Готовый ростбратен выложить на тарелку, щедро покрыв его овощами. Подавать с яичной лапшой или кнедликами.

Приятного аппетита!

По материалам www.wagners-kulinarium.at/girardi-rostbraten/