Суп з омара і карі

Якщо ви хочете здивувати своїх гостей вишуканим супом — зупиніть свій вибір на екзотичному супі з омара.

Цей шалено популярний на весь світ морський рак здавна вважається фактично нічим НЕЗАМІННИМ делікатесом. М'ясо омара смачне і дуже ніжне, крім того в нім міститься набагато менше калорій, ніж будь-якому іншому дієтичному м'ясі.

Подібно як і звичайний рак, омар має м'ясо в клешнях, в задній частині тулуба, у хвості і в парі ніг. Коли вибиратимете омара для супу, не купуйте занадто великого, бо чим більший, тим жорсткіше у нього м'ясо.

- 1 омар (800 г)
- 1 літра рибного бульйону
- 1 морквина
- 1 цибуля-порей
- 200 г кореня селери чи 1 стебло зеленої
- 120 г вершкового масла
- 2 столові ложки борошна
- 50 мл коньяку
- 100 мл шері
- 70 мл вершків
- 1 чайна ложка карі
- перець, сіль
- зелень для прикраси

Уже відварений червоний омар розрізати навпіл і вийняти усе м'ясо. Клешні теж роздавити за допомогою спеціальних щипців і вийняти з них м'ясо.

Залишені панцири покласти у велику каструлю, залити рибним бульйоном і поставити на вогонь. Варити 20-30 хв.

Тим часом почистити овочі, порізати їх середніми шматками. Нагріти у сковорідці 70 г масла і обсмажити овочі на середньому вогні. Коли овочі зарум'яняться, посипати їх борошном і обсмажувати ще 2 хв постійно помішуючи.

Уже наварений бульйон процідити через мілке сито чи марлю в іншу посудину.

У каструлю, в якій варився бульйон, покласти овочі, щоб їх зафламбувати. Влити у каструлю до овочів коньяк і відразу підпалити його, вкинувши із далеку запаленого сірника. Коли вигорить вогонь, вийняти сірник і влити поступово бульйон, помішуючи і доводячи до бажаної густоти. Додати шері та варити ще 10 хв, до повної готовності овочів.

Перетерти суп за допомогою блендера, тоді повернути його знову у каструлю на малий вогонь і добавити вершки, карі, сіль та перець, коригуючи за смаком.

У невеликій сковорідці розтопити решту масла і обсмажити у ньому подрібнене м’ясо омара протягом 2-3 хв.

Налити суп у чашки чи тарілки й покласти у них по кілька шматків м’яса омара в кожну. Прикрасити зеленню і подавати до столу.

