

Хвіст “морського чорта” у томатному соусі

Біле, соковите, надзвичайно ніжне і позбавлене кісток м'ясо цієї риби користується великою популярністю у Франції та Бельгії, на берегах Північного моря.

Часто за смаком і текстурою рибу “морський чорт”, яку також називають “вудильником”, порівнюють з омаром і вважають делікатесом, здатним прикрасити святковий стіл.

М'ясо риби має щільну текстуру і досить низький рівень жирності. Смак у неї приємний, м'який, трохи солодкуватий. Однак єдиною їстівною частиною цієї, вражаючого розміру риби, є лише хвіст.

Прізвисько “морський чорт” риба отримала через досить непривабливий зовнішній вигляд – голе тіло цієї риби покривають численні шкірясті вирости і кісткові горбки. Крім того, по обидва боки голови риби, а також по краю губ і щелепи бахромою звисають клапті шкіри, які ворухаться у воді, як водорості, що робить її малопомітною на тлі ґрунту.

“Вудильником” цю рибу прозвали через особливий метод полювання, який він застосовує – риба в буквальному сенсі ловить свою здобич на вудку. На голові у неї є довгий відросток, загнутий уперед і нагадує черв'яка, який світиться на кінці. Якщо до риби вудильник (“морського чорта”) наближається рибка, яка впевнена, що знайшла легку здобич, підступний хижак просто відкриває свій величезний рот і ковтає її.

-
- 1 кг хвоста “морського чорта” уже очищеного від шкіри
 - 2 столові ложки оливкової олії або вершкового масла
 - 2 столові ложки борошна
 - 20 мл коньяку
 - 1 середня цибулина
 - 2 зубчики часнику
 - 50 мл сухого білого вина
 - 2 столові ложки томатної пасти

- 2 -3 спілі помідори
- 1 щіпка кайенського перцю
- 3 гілочки тим'яну
- 20 мл води
- сіль

Промивши і обсушивши філе “морського чорта”, порізати його на великі шматки, так як при готуванні вони доволі зменшуються.

Обчистити цибулину і часник. Цибулю дрібно посікти, а часник придавити ножем.

Нагріти сковорідку із олією, обпанірувати шматки риби у борошні і легко обсмажити із обох сторін.

Влити коньяк і підпалити, кинувши здалеку сірника, щоб не обпалити руки. Коли вигорить увесь спирт і полум'я погасне, забрати рибу із сковорідки і викласти на таріль.

У цю ж сковорідку покласти посічену цибулю, якщо потрібно додати ще ложку олії, і протушувати до прозорості 2хв. Влити вино і випарувати його на великому вогні. Додати помиті і порізані великими кубиками помідори, часник, каєнський перець, тим'ян, воду, сіль, розмішати і протушувати 5 хв.

Покласти у соус шматки риби, злегка їх посолити, накрити кришкою і тушувати 20 хв, перевертаючи рибу час до часу.

Подавати із рисом басматі чи запеченою картоплею.

