

Філе риби у масляному соусі

Цей оксамитовий за текстурою соус розкриває широку гаму смакових відчуттів та ідеально пасує до білої риби.

Експерти в кулінарії французи жартують, що з добрим соусом можна з'їсти навіть капелюха. Також вони знають, що смачним соусом недбайливий кухар може приховати недоліки страви.

Іноді й таке застосування соусу має сенс, але насправді його призначення - це підкреслювати і доповнювати смак основної страви. За словами тих же французів, добрий соус повинен супроводжувати основний продукт, як вірний паж королеву.

Не виняток і цей соус для риби. Важливо, щоб він був делікатним і не перебивав особливий смак та аромат білої риби.

- 600 гр філе білої риби
- 40 гр муки
- 60 гр вершкового масла
- 240 мл бульйону рибного чи курячого
- 60 мл соку лимона
- 2 жовтки
- 80 мл кулінарних вершків
- 1 ст ложка посіченої зелені петрушки
- 1 лимон
- 1 лайм
- сіль, перець

Помити і обсушити філе риби, нарізати на 4 куски подовгасто-овальної форми.

Легко запанірувати у муці, лишню муку струсити.

Нагріти масло у великій сковорідці і обмажити філе на середньому вогні по 1 хвилині з кожного боку. Викласти на серветку.

Щоб приготувати соус, висипати решту муки на сковорідку, додати бульйон і сік лимона, добре перемішати вінчиком.

Перекласти рибу у соус і варити на помірному вогні 5-10 хв. не накриваючи, так, щоб риба не розварилася.

Знову вийняти рибу на таріль і тримати у теплому місці.

Перемішати жовтки із вершками, додати до соусу та, не доводячи до кипіння, лише нагріваючи, загустити його.

Полити філе риби соусом, прикрасити скибочками лимона і лайма та посипати петрушкою.

