

Риба “Кораловий сет”

Ніжні шматки білої риби у шовковисто-кораловому соусі - доволі легкий рецепт який вкотре демонструє - чим простіше тим смачніше.

Цей рецепт запозичений з одеської кухні де завжди можна знайти свіжу чорноморську камбалу-калкан з якої ця страва смакує по особливому, оскільки м'ясо камбали дуже ніжне.

У такий спосіб можна готувати філе будь-якої білої риби у різну пору року з сезонними овочами. Також можна одразу готувати декілька сортів білої риби, що лиши збагачує та насичує смак цієї страви.

- 1 кг філе білої риби камбали, тріски, або декілька видів риби
- 300 г червоних солодких помідорів
- 50 г часнику
- 100 мл оливкової олії
- 80 г вершкового масла
- 70 мл білого вина «Рислінг»
- 1 лимон
- 80 мл бульйону
- 50 г січеної петрушки
- сіль, перець

Філе риби без шкіри нарізати порційними шматками 5-7 см.

Зубчики часнику почистити та нарізати тонкими пластинками. У великій сковорідці нагріти олію на малому вогні й легко обсмажити в ній часник, лише до прозорості

Важливо нагрівати олію та обсмажувати часник на малому вогні щоб не перепалити часник, бо коли часник набере коричневого кольору він даватиме гіркоту.

Потім покласти шматки риби в олію та нагріти її на середньому вогні з обох боків не доводячи до коричневого кольору.

Помідори за бажанням ошпарити та зняти шкірку. Нарізати тонкими скибочками та додати до риби. Збільшити вогонь, влити вино й випаровувати його кілька хвилин. Додати сік лимона й посолити шматки риби.

Поверх покласти шматки холодного вершкового масла, влити бульйон посипати частиною січеної петрушки та готувати на малому вогні 7 хв.

Філе білої ніжної риби особливо смакуватиме з картопляним пюре чи весняними овочами. Рибу подавати у соусі з посипаною зеленню.











