
Owoce morza z garnka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3470 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 35 min.

1 homar,

8 duzych krewetek lub rakow,

8 muszli sw. Jacka,

300 g muli,

50 ml calvadosu,

100 ml smietany,

50 g masla,

50 ml oleju.

Wywar:

200 g malych rybek (lub glow z ryby),

2 pory,

1 marchewka,

1 cebula,

100 ml bialego wina,

300 ml wody,

lisc laurowy, bouquet garni,

malý kawalek skorki pomaranczowej,

sol, pieprz.

1. Homara, krewetki i muszle sw. Jacka oczyszcic, oplukac pod biezaca woda. Krewetki obrac ze skorupiek, usunac czarne zylki. Mule wyszorowac metalowa szczoteczka, oplukac. Z muszli sw. Jacka zostawic twarde czesci - biala i pomaranczowa. Reszte odrzucic. Rybki wypatroszyc, oplukac.

2. Przygotowac wywar: jarzyny obrac, oplukac, pokroic na kawalki. Zagotowac wode z winem. Wlozyc jarzyny, rybki, bouquet garni i skorke pomaranczowa. Posolic, gotowac na malym ogniu 20 min. Wywar precedzic.

3. Przewarzony wywar ponownie zagotowac. Wlozyc mule. Gdy skorupki sie otworza,

wyjac. Mieso muli odlozyc, a skorupki odrzucic. Wlozyc krewetki i malze wyjete z muszli sw. Jacka. Gotowac na malym ogniu ok. 3 min, wyjac. Wywar odparowac do konsystencji oleju.

4. Na patelni rozgrzac maslo z olejem, wrzucic homara ze skorupa, smazyc 10

min. Z homara usunac czesci niejadalne. Odwlok pokroic na 8 plastrow. Szczypce zmiadzyc, wyjac mieso.

5. Do wywaru wrzucic ponownie mule, krewetki, malze i kawalki homara. Wlac calvados, zagotowac. Doprawic sola, pieprzem i smietana. Podawac z grzankami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 46.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)