

Ваш рецепт "ЛОСОСЬ НА РАШПЕРЕ"



Порежьте филе лосося на 3 части одинаковой толщины длиной 20 см и шириной 3-4 см. Посолите рыбу и оставьте на 1 час. Удалите не впитавшуюся соль и промокните филе. Поджарьте филе на чугунном рашпере или конфорке чугунном рашпере или конфорке со всех сторон до красивого золотистого цвета и переложите на противень. Приготовьте соус «Сотерн». Запекайте в духовке 5-7 минут при температуре 175 С, пока внутренняя температура лосося не достигнет 48 С. Внутри рыба может остаться слегка красноватой. Продольно разрежьте острым ножом куски рыбы посередине напополам, повторите ещё раз. Уложите нарезанные куски в виде башни и подайте с соусом, отварной спаржей и зелёными овощами. Спассеруйте лук в сливочном масле и немного потушите. Добавьте вино и рыбный бульон. Варите до тех пор, пока бульона не станет 2,5 дл. Измельчите блендером все ингредиенты до образования однородной массы, добавьте сливочное масло. «Взбивайте» ещё некоторое время и проверьте на вкус.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Лосося, предпочтительно толстая часть филе - 800 г.

Крупная соль

Соус "Сотерн"

Лук-шалот — 70 г.

Сливочное масло - 100 г. / Соль, перец по вкусу.

Вино Сотерн - 3 дл.

Некрепкий рыбный бульон - 2 дл.

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»