



Одним из замечательных блюд знаменитой французской кухни является рыбный суп или буйабес. . Изюминка французской ухи – это наваристый бульон, для приготовления которого используется несколько сортов морской рыбы и немного моллюсков, а также пряности и букет трав гарни. К этому блюду принято подавать сухарики из белого хлеба и острый соус руй.

Особенности, присущие буйабесу

Обращаем ваше внимание на очень важные детали, соблюдение которых позволит вам приготовить действительно вкусную и ароматную уху.

1. Для приготовления блюда подойдет только морская рыба. В основном берется 5 ее видов. Это может быть сардина, минтай, тунец, морской окунь, треска, т.е. общедоступные сорта. Если же используются дорогостоящие сорта, такие как лосось, дорада, морской угорь и т.д., то их кладут в тарелку прямо перед едой.
2. Чтобы бульон получился наваристым, следует выходить из расчета: на 1 кг рыбы – 1 литр воды. Для варки бульона лучше использовать головы и хвосты той рыбы, которую вы предварительно заготовили для ухи.
3. Непременно для приготовления буйабеса необходимо приобрести помимо овощей ассорти из специально подобранных трав – так называемый букет гарни.

Рецепт классического буйабес

Как уже говорилось выше, французская уха в своем классическом варианте готовится только из морской рыбы и в ней не должен присутствовать картофель. Благодаря жирной рыбе блюдо получается наваристым, очень сытным и питательным. Особый вкус и аромат ему придадут помидоры, чеснок, лук, фенхель и, конечно, душистый букет гарни. Добавлять перечисленные продукты в суп необходимо в обязательном порядке. А теперь непосредственно рецепт:

Французская уха - буйабес

Автор: Administrator

29.08.2017 00:00 - Обновлено 09.09.2017 21:50

Компоненты:

рыба морская - 2 кг;

- фенхель - 1 шт.;
- помидоры - 3 шт.;
- зубок чеснока - 3 шт.;
- лук порей - 3 шт.;
- вода - 2 л;
- стебель сельдерея - 2 шт.;
- букет гарни.

Способ приготовления

1. Сначала сварите бульон из рыбных голов и хвостов.
2. На сковороду налейте масло растительное, положите в него измельченные помидоры, фенхель, чеснок и лук и обжарьте.
3. Обжаренные овощи добавьте в готовый бульон, туда же поместите рыбу и букет гарни. Время варки четверть часа после закипания.
4. Рыбный суп необходимо сразу же подавать к столу.