

Дары моря под соусом тартар

Автор: Administrator

14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:31



Необходимые продукты из расчета на шесть персон: 24 крупные креветки, 24 крупные мидии, двенадцать ракушек «Сен-Жак», один корень сельдерея, три ломтика ананаса, один литр курт-бульона, один корень сельдерея, четыре столовых ложек растительного масла, два стручка сладкого перца, одна столовая ложка розмарина, тимьян, укроп, петрушка, базилик, молотый перец, соль.

Для соуса тартар запаситесь: 150граммами раст. масла, одной кофейной ложечкой уксуса, четырьмя корнишонами, одним сырым яйцом, одной кофейной ложечкой горчицы, двумя кофейными ложечками измельченной зелени, одной головкой репчатого лука, двумя кофейными ложечками каперсов, одной кофейной ложечкой горчицы, молотым перцем, солью.

Промойте все морепродукты. Отварите и остудите яйца.

Доведите до кипения курт-бульон, положите в него креветки и отварите их на медленном огне около десяти минут.

Затем в тот же самый курт-бульон положите ракушки и отваривайте в течении восьми минут.

Отдельно добавьте сельдерей и петрушку в 3-4 столовых ложек курт-бульона, поставьте смесь на огонь и доведите ее до кипения, затем отварите здесь же мидии. После варки мидии нужно процедить.

Дары моря под соусом тартар

Автор: Administrator

14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:31

Теперь приготовьте соус: вареный желток размельчите, и смешайте с горчицей, солью, уксусом, молотым перцем, и растительным маслом; размельчите корнишоны и лук; добавьте к соусу зелень и каперсы.

Нанизывайте на шесть шампуров кусочки ананаса, дары моря, сладкого перца и т.д., затем смажьте их раст. маслом, посыпьте тимьяном, розмарином, укропом и базиликом, поперчите, посолите и поставьте жариться в горячий гриль.