



Terrina

RYBA JESETER

Elegance, která vyžaduje trpělivost a lednici. Jemně spařený jeseter položený do pórkového aspiku se krájí na čisté plátky. Tato terrina je pro mě spojení Francie a Anglie.

INGREDIENCE

Ryba v nálevu

- 250 g filetu ryby bez kůže
- 200 g rybí vývar
- 10 g citronová šťáva
- 2 g černý pepř celý
- 2 ks bobkový list
- 4 větvičky tymiánu

Pórková terrina

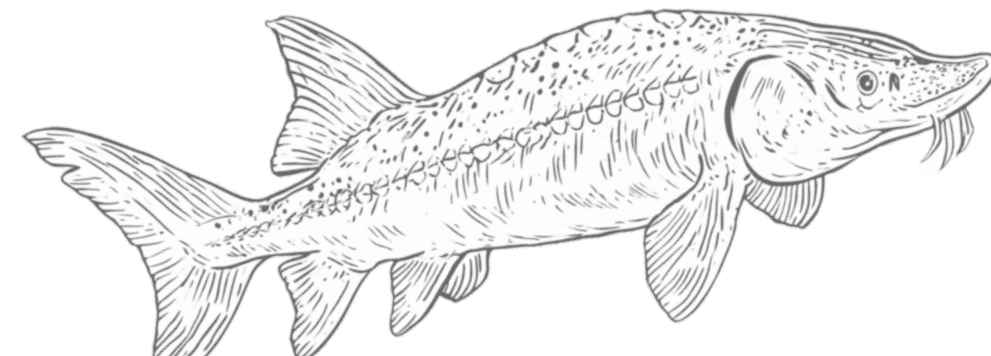
- 3 ks spařený pórek
- 250 g spařená ryba
- Špetka soli
- 200 g nálev
- 2 ks plátková želatina
- Hrst tymiánových listů

Vinaigrette

- 40 g olivový olej
- 15 g citronová šťáva
- 100 g čistý rybí nálev
- 2 g sůl
- 5 g balsamico ocet

POSTUP

1. Všechny suroviny kromě ryby smíchám a přivedu k varu, pak stáhnou na malý plamen.
2. Rybu očistím a porci filetu vložím do ochuceného nálevu.
3. Rybu krátce „spařím“ – vpichovým teploměrem ověřím, že teplota ve středu nejtlustší části dosáhla 45 °C.
1. Nálev dochutím; želatinu nechám nabobtnat ve studené vodě, vymačkám a vmíchám do nálevu.
2. Do nádoby vyložené fólií vkládám do půlky spařený pórek, lehce solím a sypu tymián.
3. Vložím rybu, lehce osolím a doplním zbytkem pórku.
4. Zaleji nálevem s želatinou po okraj a nechám přes noc zatuhnout v lednici.
1. Vše kromě octu smíchám dohromady a vytvořím vinaigrette.
2. Na závěr pokapu pár kapkami balsamico octu.



Bouillabaisse

RYBA ŠTIKA

Provensálská rybí polévka, která vznikla z toho, co rybáři neprodali – a přesto se z ní stala legenda. Základ z fenyklu, rajčat a šafránu se dlouze vaří, aby se chutě propojily, a štika se přidá až nakonec, aby zůstala šťavnatá.

INGREDIENCE

- 20 g olivový olej
- 100 g cibule
- 10 g česnek
- 120 g fenykl
- 80 g mrkev
- 200 g rajčata
- Špetka šafránu
- 1 g tymián
- 2 g fenyklová semínka
- 1 g oregano
- 100 g bílé víno
- 20 g rajčatový protlak
- 600 g rybí vývar
- 20 g sůl
- 10 g petržel plocholistá
- 10 g citronová šťáva

POSTUP

1. Do širšího hrnce kápnu olivový olej a zpěním cibuli aniž by zhnědla.
2. Přidám najemno nasekaný česnek.
3. Fenykl a mrkev nakrájím na menší kousky a orestuji.
4. Přidám fenyklová semínka a krátce orestuji; zaleji vínem a nechám vyvařit alkohol.
5. Přidám rajčatový protlak a krátce orestuji, pak drcená rajčata a rybí vývar.
6. Vhodím tymián a pár nitek šafránu a nechám dlouze vařit.
7. Nakonec přidám na kostky nakrájenou rybu a uvařím.
8. Ochutím najemno nakrájeným oreganem, solí a petrželí a zakápnu citronovou šťávou.

