



Michel Roux: Łosoś w cieście francuskim serwowany z białym masłem ā l'aneth

Sekcja Specjalna - Książka przepisów | niedziela, 26 października 2014



Lubię to! 3 0 komentarzy



Łosoś w cieście francuskim serwowany z białym masłem ā l'aneth

Proporcje dla 6 osób /przystawka, lub 4 / danie główne

Czas przygotowania: 40-50 minut

½ z całego łososia (część od strony ogona, waga ryby 3 kg)

200 g posiekanych, małych bulw kopru włoskiego

200 g pieczarek, drobno posiekanych

100 g masła

2 łyżki śmietany kremówki

6 łyżek oleju słonecznikowego lub z pestek winogron

sok z 1 cytryny

2 łyżki mąki pszennej

4 ziołowe naleśniki (zobacz recepturę)

1 kg ciasta francuskiego, tzw. rough puff pastry (zobacz recepturę)

1 żółtko jaja kurzego zmiksowane z 1 łyżką mleka – do smarowania ciasta

30 g masła klarowanego

sól i pieprz

1 doza sosu „białe masło” (zobacz recepturę)

Przy pomocy nożyczek odcinamy płetwy z ogona łososia. Przy pomocy ostrego noża do filetowania ryb filetujemy rybę i usuwamy z niej skórę.

Filety optukujemy pod strumieniem bieżącej, zimnej wody, a następnie dokładnie osuszamy papierowy ręcznikiem.

2 łyżki mąki mieszamy na talerzu z odrobiną soli

Filety obtaczamy w osolonej mące

Na dużej, owalnej patelni rozgrzewamy 6 łyżek oleju i 50 g masła. Kładziemy filety z łososia i smażymy delikatnie z obu stron.

Zdajemy z patelni i odkładamy na ruszt do całkowitego ostygnięcia.

W rondelku topimy masło i wkładamy posiekany koper włoski i podsmażamy kilka minut.

Dodajemy posiekane pieczarki i sok z cytryny. Podsmażamy do momentu odparowania wody z warzyw.

Dodajemy śmietanę. Gotujemy 1 minutę, doprawiamy solą.

Odkładamy na bok do całkowitego wystudzenia.

Piekarnik nagrzewamy do temp. 200 stopni. Blachę do pieczenia o wymiarach 60cm x 40 cm schładzamy.

Blat roboczy posypujemy delikatnie mąką. 40% przygotowanego wcześniej ciasta francuskiego rozwałkujemy na prostokąt o wymiarach 50 cm x 15 cm, a następnie nawijamy na szeroki wałek do ciasta. Przenosimy i rozwijamy na schłodzonej blasze.

Naleśniki ziołowe układamy wzdłuż, na środku ciasta.

1/3 mieszaniny kopru i pieczarek rozkładamy centralnie na naleśnikach

Na wierzch kładziemy jeden file łososia..

Z wierzchu obkładamy fileł połową pozostałej części kopru i pieczarek..

Całość wieńczymy drugim filetem łososia i koprem z pieczarkami z wierzchu.

Rybę przykrywamy ziołowymi naleśnikami, dokładnie zakrywając wszystkie wolne przestrzenie.

Ciasto wokół ryby smarujemy mieszaniną żółtka z mlekiem.

Pozostałe ciasto rozwałkujemy na prostokąt o wymiarach 55 cm x 20 cm.

Zawijamy ciasto na szeroki wałek, przenosimy nad rybę i rozwijamy od jednego końca do drugiego. Ciasto ma objąć rybę w całości. Delikatnie dociskamy.

Odstawiamy do lodówki na 20 minut.

Po schłodzeniu, przy pomocy małego, ostrego noża odcinamy nadmiar ciasta wokół ryby, pozostawiając 2-3 centymetrowe obramowanie.

Lekko dociskając uszczelniamy ciasto ze wszystkich stron. Całość smarujemy żółtkiem zmiksowanym z mlekiem.

Przy pomocy noża lub innego narzędzia wykonujemy na wierzchu ciasta nacięcia w postaci łusek oraz głowy ryby.

Pieczemy przez 10 minut w nagrzanym piekarniku, a następnie obniżamy temperaturę do 180 stopni – i pieczemy 25 minut.

W międzyczasie przygotowujemy sos „Beurre Blanc”

Po upieczeniu wyjmujemy ciasto z piekarnika, przy pomocy szerokiego noża lub łopatki przekładamy na półmisek. Odstawiamy na 10-15 minut przed podaniem. Smarujemy roztopionym, sklarowanym masłem, aby nadać potrawie połysk.

Rybę serwujemy na półmisku i kroimy na grube plastry bardzo ostrym, ząbkowanym nożem.

Plastry łososia w cieście kładziemy na płaski talerz. Węższa część ryby będzie bardziej upieczona, szersza mniej – dla lubiących różową rybę.

Sos jako dodatek serwujemy w sosjerce obok.

Rough puff pastry – szybkie ciasto francuskie

Przygotowanie: 10-12 minut

500 g mąki pszennej

500 g bardzo zimnego masła, pokrojonego w małą kostkę

1 łyżeczka soli

250 ml lodowatej wody

Mąkę przesiewamy i tworzymy kopczyk

Masło i sól wkładamy do mąki i całość rozcieramy palcami.
Kiedy masło staje się ziarniste, stopniowo dodajemy lodowatą wodę i zagniatamy – tylko do połączenia wszystkich składników.
Ciasto formujemy w kulę
Błat roboczy delikatnie posypujemy mąką i wałkujemy ciasto na prostokąt o wymiarach 40 cm x 20 cm.
Składamy na trzy części i ponownie wałkujemy na prostokąt o wymiarach 40 cm x 20 cm.
Ponownie składamy na trzy.
Owijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 20-30 minut.
Czynność wałkowania i składania powtarzamy jeszcze dwa razy.
Ponownie owijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 20-30 minut.

Naleśniki ziołowe

Receptura na 6 dużych naleśników

Przygotowanie: 6-8 minut

60 g mąki pszennej

150 ml mleka

2 jaja

sól i świeżo zmielony czarny pieprz

15 g drobno posiekanych świeżych ziół (koperek, trybula, nać kopru włoskiego)

30 g masła klarowanego

Mąkę umieszczamy w misce.

Dodajemy 1/3 mleka, jajka, czczyptę soli i pieprz

Całość lekko mieszamy trzepaczką, a następnie dolewamy resztę mleka wciąż mieszając

Ciasto przelewamy przez sito

Przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy na 10 minut.

Dodajemy posiekane zioła tuż przed smażeniem.

26-30 centymetrową patelnię smarujemy cienką warstwą masła

Mieszamy ciasto i wylewamy na rozgrzaną patelnię

Smażymy 6 cienkich naleśników i układamy je na talerzu w stos, przekładając każdy papierem pergaminowym, aby zapobiec ich sklejeniu.

Sos Beurre blanc à l'aneth

Przygotowanie: 6-8 minutes

15 cl białego wytrawnego wina

3 g grubo tłuczonego białego pieprzu

40 g szalotki, drobno posiekanej

200 g zimnego masła

20 g posiekanego koperku lub naci kopru

sól

Masło topimy w rondelku na małym ogniu

Dodajemy szalotkę i podsmażamy przez 2 minuty

Dodajemy białe wino, przyprawiamy białym pieprzem

Podnosimy lekko temperaturę, aby zredukować wino.

Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy po kawałku masła mieszając, aż uzyskamy zagęszczenie sosu.

Dodajemy zioła, przyprawiamy solą.