Mam bardzo ciekawa książkę pt. "Les incontournables des grand chefs" czyli "Najważniejsze (albo inaczej-takie bez których nie można się obejść) przepisy wielkich kucharzy " francuskich oczywiście....
Jest to zbiór tych przepisów, które właśnie ustaliły sławę owych mistrzów i nieodłącznie kojarzą się z ich nazwiskiem - jak np. "Zupa z czarnych trufli Elysee" słynnego Paul Bocuse.
Dzisiejszy przepis jest wymyślony przez ***Ghislaine Arabian*** *jedna z niewielu kobiet należących do paryskiego gastronomicznego panteonu. Jej restauracja to "* ***Pavillon Ledoyen***
" w Carre des Champs Elysees w Paryżu.
Przygotowanie i gotowanie 1 godzina
Porcjana 4 osoby:
4 kawałki turbota +/- 350 g każdy, duża cebula, kilo szpinaku, 8 małych kartofelków, oliwa, 30 g masła, sól pieprz;
Sos :
2,5 dl starego piwa (chyba chodzi o piwo ciężkie i nie za gorzkie, ja bym takie wybrał w każdym razie), duża cebula,
200 g masła, sól i pieprz
Sos
Posiekać cebulę i podsmażyć powolutku w maśle bez zmiany koloru. Wlać piwo do cebuli i redukować powolutku bez zagotowania się aż zostanie 0,5 dl i cebula będzie bardzo miękka (kompot). Wkładać masło po kawałeczku i rozbijać aż konsystencja osiągnięta przypominać będzie lekki majonez. Przetrzeć przez sitko, dodać sól, pieprz i rezerwować (odstawić) w małym garnuszku zanurzonym w gorącej wodzie.
Ryba
Podgrzać piekarnik na bardzo gorąco. Posolić i popieprzyć czyste kawałki ryby i podsmażyć je gwałtownie w oliwie,
następnie włożyć rybę do pieca na 7-8 minut. Po wyjęciu z pieca zostawić w tym samym garnku z pokrywka przez 15 minut.
Szpinak i kartofle ugotować na parze i podawać razem na talerzu tak aby sos nie pokrywał ani ryby ani jarzyn.
Smacznego
Amicalement
Paul Urstein