Curt bouillon to lekki wywar z ości ryb i kilku jarzyn służący do gotowania ryb.
Oto najprostszy przepis: **dobre kilo ości (każdy sklep rybny chętnie się ich pozbędzie) dobrze wymoczyć w wodzie pół na pół białe wino i woda (0,5/0,5),cebula z wbitym w nią "clou de giroffle" (wybacz, mam polskie słowo na końcu języka!!!), listek laurowy i koszyczek z jarzyn. Koszyczkiem albo bukietem nazywam związane razem siateczką por, marchewkę, seler i pietruszkę.** Łatwo je wtedy wyłowić i usunąć za jednym zamachem. Gotuj na BARDZO MAŁYM OGNIU ok. 30 min, przecedź przez sitko i masz teraz 2 możliwości :
Jeśli chcesz **gotować rybę** - patrz dalej...
Jeśli chcesz zrobić **sos :** zostaw na małym ogieńku aż wyparuje do minimum.. Do esencji, która Ci zostanie dodaj, do smaku oczywiście, podstawowy składnik Twojego sosu: kapary? mleko? (typowo szkockie), starty szczaw? (typowy sos do łososia) itd. Mając bazę, każdy sos staje się łatwy. Sos nie powinien przykrywać ryby na talerzu, tylko ją ubierać.
Dodam, że inna szkoła proponuje przyrządzanie sosu na wodzie z winem bez court bouillon twierdząc, że to 2 grzyby w barszczu. Up to you!
Gotowanie ryby w court bouillon:
NIGDY ZA DŁUGO! "poisson bouillou-poisson foutu" mówi popularne przysłowie (ryba przegotowana jest do wyrzucenie).
2 lata temu spędziłem wakacje w Bretanii w kuchni restauracji, z nogami w oceanie. Oto technika, której się tam nauczyłem (jest 25 innych równie dobrych na pewno!): zagotuj court bouillon i zdejmij go z ognia, włóż doń (poza ogniem) rybę tak aby była przykryta płynem, pod wpływem ryby temperatura bulionu się obniży, postaw na ogniu i poczekaj aż znowu się zagotuje, zdejmij i zostaw na 1 JEDNĄ (tak jest, jedną!) minutę i to wszystko. Im kawałek ryby jest większy, tym więcej czasu potrzeba będzie bulionowi, aby się znowu zagotował. No, a skoro ryba jest w bulionie, ugotuje się razem z nim. Zawsze możesz włożyć rybę z powrotem do bulionu, jeśli po spróbowaniu wydaje Ci się surowa, ale już nie gotuj, samo dojdzie. Jednym słowem, mięso ryby ma być podniesione do temperatury gotowania tylko raz i na krótko. Moim zdaniem nie ma nic gorszego niż za długo gotowana ryba, ale de gustibus itd.
Court bouillon przygotowujesz raz, a następnie po użyciu zamrażasz w oczekiwaniu na następną dostawę świeżych ryb. Proponuję bardzo ścisłe zamknięcie słoika, aby uniknąć przykrego zapach w zamrażalniku. Możesz sobie wyobrazić smak Twojego bulionu po ugotowaniu 2-3 ryb? Na koniec zrobisz z niego wspaniałą zupę dorzucając kawałki dobrej ryby.
--
clou de giroffle - goździk

Amicalement Paul Urstein (Szwajcaria) - przepis z Sieci