

Doradca Smaku III, odc. 51: Zapiekany sandacz w sosie holenderskim



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

filet z sandacza	250 g
żółtko jajek	4 żółtka
masło	250 g
wino białe wytrawne	
cytryna	1/2 szt.
oliwa	

Do smaku

Gałka muskatołowa mielona Prymat

Pieprz biały mielony Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy sos holenderski. Na patelni klarujemy masło - rozpuszczamy masło na wolnym ogniu, aby oddzieliło się od wody (woda zostanie na dole).

- KROK 2 Filet z sandacza kroimy na dwa kawałki. Przyprawiamy solą i pieprzem czarnym. Na niewielkiej ilości oliwy smażymy rybę przez ok. 3-4 min z każdej strony (najpierw smażymy na stronie ze skórą). Następnie przekładamy do piekarnika nagrzanego do 150°C i pieczemy przez 5 - 6 min.
- KROK 3 W trakcie podgrzewania, zbieramy z masła piankę tworzącą się na górze.
- KROK 4 W misce rozkłócimy żółtka wraz z niewielką ilością białego wina. Miskę stawiamy na garnku z gotującą się wodą. Temperatura nie może być za wysoka, aby żółtka się nie ścięły. Mieszamy energicznie różgą, aż do uzyskania jednolitej konsystencji musu.
- KROK 5 Miskę zdejmujemy z garnka i dolewamy, ciągle mieszając, masło klarowane. Masło wlewamy ostrożnie, bez wody, która powinna zostać na dnie. Doprawiamy do smaku pieprzem białym, gałką muszkatową i dodajemy kilka kropli soku z cytryny.
- KROK 6 Rybę wyciągamy z piekarnika, układamy na talerz i polewamy sosem.
- KROK 7 Rybę możemy udekorować świeżymi ziołami.