

Doradca Smaku V: Krem z kwaszonego ogórka z purée jabłkowym, odc. 8



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Zupa

włoszczyzna	1 pęczek
rosół z kury Kucharek	1
cebula	1
masło klarowane	2 łyżki
Przecier ogórkowy Smak	550
serek mascarpone	3-4 łyżki
śmietana 30%	200 ml
dorsz	320 g wędzony

Purée z jabłek

jabłka	2-3
masło klarowane	2 łyżki

Purée z ziemniaków

ziemniaki	3-4 ugotowane
masło klarowane	1 łyżka

Do smaku

Ziele angielskie całe Pymat

Kminek mielony Pymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z włoszczyzny, rosołu z kury i kilku ziaren ziela angielskiego przygotowujemy rosół. Cebulę kroimy w kostkę i szklimy na 2 łyżkach masła klarowanego. Następnie dodajemy przecier ogórkowy i smażymy ok. 5-7 minut. Do podsmażonych ogórków dodajemy przygotowany rosół. Całość rozdrabniamy za pomocą blendera na krem. Tak przygotowaną zupę mieszamy z serem mascarpone oraz śmietaną. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i mielonym kminkiem.
- KROK 2 Purée z ziemniaków: ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę, dodajemy do nich łyżkę masła oraz szczyptę soli morskiej.
- KROK 3 Purée z jabłek: Obrane jabłka kroimy, wrzucamy do garnka i podsmażamy na 2 łyżkach masła klarowanego. W trakcie smażenia możemy dodać odrobinę wody.
- KROK 4 Małe żaroodporne naczynia napełniamy w $\frac{3}{4}$ purée z ziemniaków. Na to nakładamy 2 łyżki purée z jabłek. Na wierzch układamy kawałki wędzonego dorsza. Całość oprószamy świeżo mielonym czarnym pieprzem i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 220°C na ok. 10 minut.
- KROK 5 Zupę przelewamy do oddzielnych pojemników. Podajemy z zapieczonymi purée z dorszem.