Pieczony filet z ryby barramundi z terriną jajeczną

ROBERT_SOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z barramundi	600 g
przyprawy do ryb Prymat	1 sztuka
oliwy z oliwek	100 ml
śmietany	250 ml
jajko	2 -
ugotowanych białych i zielonych szparagów	100 g
Bazylia suszona Prymat	1/2 łyżeczki
tymianku Prymat	1/2 łyżeczki
suszonych pomidorów	50 g
posiekanego szczawiu	50 g
rosołu warzywnego KUCHAREK	100 ml
śmietany 36%	200 ml
sok z cytryny	- -
parmezan	50 g
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
sól	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, zalać oliwą z oliwek wymieszaną z Przyprawą do ryb Prymat i odstawić do lodówki. Śmietanę połączyć z jajkami i parmezanem, doprawić do smaku solą, pieprzem, bazylią i tymiankiem. Szparagi i suszone pomidory umieścić w foremce do pieczenia, zalać kremem śmietanowym i piec w kąpieli wodnej przez ok. godzinę w temperaturze 120°C.

Szczaw umyć, posiekać i ugotować w osolonej wodzie, następnie udusić na maśle, rozprowadzić bulionem, przetrzeć przez sito i dodać śmietanę. Sos doprawić do smaku do smaku sokiem z cytryny, cukrem, solą i pieprzem.

Rybę wyjąć z lodówki, przełożyć na blachę i piec 10 minut w temperaturze 180°C. Gorącą rybę barramundi podawać z terriną jajeczną i sosem szczawiowym.