



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## RED SNAPPER W AROMATACH PODWĘDZANEJ POMARAŃCZY I KAWY



### SKŁADNIKI (1 PORCJA):

1. Red Snapper
  - 150 g filetu z Red Snapper
  - 2 g soli aromatyzowanej pomarańczą i dymem RAPS
  - 5 g kawy w ziarnach
  - 10 ml oliwy z oliwek
  - pieprz
  - cukier KRÓLEWSKI
2. Warzywa
  - 1 łyżka puree z czosnku BRESC
  - 50 g zielonego groszku OERLEMANS
  - 150 g szparagów OERLEMANS
  - 20 g masła MILI
  - 30 g pesto bazyliowego GINOS
  - sól
  - pieprz
3. Puree
  - 60 g ziemniaków puree FARM FRITES
  - 20 g masła FRICO
4. Rydze
  - 20 ml śmietany Prima Blanca 40% DEBIC
  - sól
  - pieprz
4. Rydze
  - 4. Rydze
  - 2 rydze OERLEMANS
  - 10 g masła MILI
  - 5 g puree z szalotki BRESC
  - sól
  - pieprz
5. Sos
  - 5. Sos
  - 20 ml białego wytrawnego wina ANANTO
  - 10 ml soku z cytryny POLENGHI
  - 100 ml śmietany Prima Blanca 40% DEBIC
  - 0,5 g liofilizowanego zielonego pieprzu RAPS
  - sól
  - cukier CUKIER KRÓLEWSKI



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

---

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Filet ryby wykroić na porcję około 150 g. Ziarna kawy rozkruszyć i dodać aromatyzowaną sól, wymieszać z oliwą z oliwek z dodatkiem pieprzu oraz odrobiną cukru. Rybę włożyć do przygotowanej marynaty na ok. 2 godziny.

Przygotować arkusz papieru do gotowania SAGA i ułożyć na nim filet Red Snappera, z papieru uformować sakiewkę, następnie wstawić ją do piekarnika nagrzanego do 120°C na 20 minut.

Przygotować arkusz papieru do gotowania SAGA, ułożyć na nim czosnek, szparagi oraz groszek dodając masło, pesto, sól i pieprz. Z papieru uformować szczelnie zamkniętą sakiewkę, następnie wstawić ją do garnka z gotującą wodą na ok. 3 minuty.

Do gotowego puree z ziemniaków dodajemy masło i śmietanę, doprawiamy solą i pieprzem. Podczas podgrzewania często mieszamy.

Na arkuszu papieru do gotowania SAGA ułożyć namoczone wcześniej rydze, szalotkę i masło, doprawić je solą i pieprzem. Z papieru uformować łódkę i wstawić ją do piekarnika nagrzanego do temperatury 140°C na około 15 minut.

Do garnka wlać wino oraz sok z cytryny i gotować do momentu odparowania połowy płynu, następnie dodać śmietanę i gotować na małym ogniu ok. 5 minut, całość doprawić solą, cukrem i zielonym pieprzem.