



RED SNAPPER

w aromacie
podwędzanej
pomarańczy
i kawy

Michał Karadźow
autor przepisu

Liczba porcji: 1



**AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX**

SKŁADNIKI

RED SNAPPER

Filet z ryby Red Snapper **150 g** • Kawa w ziarnach **5 g**
Sól aromatyzowana pomarańczą i dymem Raps **2 g** • Oliwa z oliwek **10 ml**
Pieprz - do smaku • Cukier - do smaku

WARZYWA

Purée z czosnku Bresc **1 łyżka** • Zielony groszek Cook Basic **50 g**
Szparagi Oerlemans **150 g** • Masło **20 g** • Pesto bazyliowe Ginos **30 g**
Sól - do smaku • Pieprz - do smaku

PURÉE

Purée z ziemniaków Farm Frites **60 g** • Masło **20 g** • Sól - do smaku
Śmietana Prima Blanca 40% Debic **20 ml** • Pieprz - do smaku

RYDZE

Rydz Oerlemans **2 szt.** • Masło **10 g** • Purée z szalotki Bresc **5 g**
Sól - do smaku • Pieprz - do smaku

SOS

Białe wytrawne wino Ananto **20 ml** • Sok z cytryny **10 ml**

Śmietana Prima Blanca 40% Debic **100 ml** • Sól - do smaku

Liofilizowany zielony pieprz Raps **0,5 g** • Cukier - do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet ryby pokrój na porcje ok. 150 g. Ziarna kawy rozkrusz i dodaj aromatyzowaną sól, wymieszaj z oliwą z oliwek z dodatkiem pieprzu oraz odrobiną cukru. Rybę włóż do przygotowanej marynaty na ok. 2 godz. Przygotuj arkusz papieru do gotowania SAGA i ułóż na nim filet Red Snappera, z papieru uformuj sakiewkę, następnie wstaw ją do piekarnika nagrzanego do temp. 120°C na 20 min.

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

Do gotowego purée z ziemniaków dodaj masło i śmietanę, dopraw solą i pieprzem. Podczas podgrzewania często mieszaj.

Na arkuszu papieru do gotowania SAGA ułóż namoczone wcześniej rydze, szalotkę i masło, dopraw je solą i pieprzem. Z papieru uformuj łódkę i wstaw ją do piekarnika nagrzanego do temp. 140°C na ok. 15 min.

Do garnka wlej wino oraz sok z cytryny i gotuj do momentu odparowania połowy płynu, następnie dodaj śmietanę i gotuj na małym ogniu ok. 5 min. Całość dopraw solą, cukrem i zielonym pieprzem.