



ŁOSOŚ CONFIT ZE SZPARAGAMI I SOSEM HOLENDERSKIM

czas przygotowania
40 MIN.

liczba porcji
4

poziom trudności
ŚREDNI

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja 4 szt. – 1,5 opakowania
olej – 300 ml
zielone szparagi – 1 pęczek
biały octet winny – 100 ml
białe wino – 100 ml
szalotka – 1 sztuka
czosnek – 2 ząbki
tymianek – kilka gałązek
jajko – 1 sztuka
masło – 150 g



Wszyscy zbiegną się na obiad kiedy powiesz im, że dziś czeka na nich łosoś ze szparagami. Nie zastanawiaj się długo – jeżeli masz wszystkie składniki to gnaj do kuchni, a jeżeli czegoś Ci brakuje – idź do sklepu. To danie jest w stanie zachwycić nawet najbardziej wybredne podniebienia i jest warte wysiłku, który trzeba włożyć w jego przygotowanie. My zgłodzieliśmy od samego myślenia o takim posiłku więc nie czekamy dłużej i przechodzimy do przepisu!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Gotowi? Start! Pieczony łosoś ze szparagami zaczyna się od... wina i octu winnego, które wlewamy do garnka. Do nich dokładamy 3 gałązki tymianku, czosnek – uprzednio rozgnieciony oraz obraną i pokrojoną szalotkę. Gotujemy całość, tak żeby część płynu odparowała – czyli kilka minut, a potem kilka minut chłodzimy.
2. Nie marnujemy jednak tego czasu tylko wykorzystujemy drugi garnek – z wodą, którą doprowadzamy do wrzenia. Nad rozgrzaną wodą stawiamy miskę (tak, żeby para wodna podniosła jej temperaturę). Do miski wrzucamy żółtko i roztrzepujemy je po to, aby łatwiej przyjęło schłodzony już płyn z pierwszego garnka.
3. Płyn wlewamy powoli na żółtko, cały czas mieszamy – jajko nie może się ściąć, nie chcemy przecież żeby powstała jajecznica tylko łosoś ze szparagami!
4. Kiedy żółtko zmiesza się z płynem z pierwszego garnka doprawiamy całość i przenosimy uwagę na kolejne naczynie.
5. Rozpuszczamy w nim 100 gramów masła i... wlewamy je do poprzedniego garnka. Dopiero z połączenia tych trzech składników (żółtko, płyn, masło) powstaje on – sos holenderski!
6. Skoro sos jest gotowy, najwyższa pora zająć się esencją dania, a chcemy żeby powstał łosoś ze szparagami. Bierzemy zatem przepyszny łososią MOWI, solimy i zostawiamy na blacie na kilka minut (żeby przemyślał swoje zachowanie).
7. Po tym czasie wkładamy go do żaroodpornego naczynia, na niego kładziemy 4 gałązki tymianku i rozgnieciony ząbek czosnku, a całość zalewamy olejem – tak żeby łosoś MOWI wręcz w nim pływał (czyli był cały pod olejem).
8. Pora wstawić naczynie z łososiem do piekarnika – rozgrzanego uprzednio do 150°C. 20 minut pieczenia powinno wystarczyć.
9. W tym czasie zajmujemy się kolejnym elementem, bez którego łosoś ze szparagami nie może istnieć. Tak, tak – szparagami! Najpierw wstawiamy wodę z 50 gramami masła, solimy i gotujemy. Do tego wywaru dodajemy umyte szparagi i gotujemy całość około 4 minut.
10. Mamy już wszystkie składniki, z których powstanie łosoś ze szparagami. Najpierw na talerz układamy więc szparagi. Na nich kładziemy łososią. A tę konstrukcję polewamy stworzonym na początku tego przepisu sosem holenderskim. Oto i on – Wasz obiad! Smacznego!