



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Бяла риба в солена обвивка със сос айоли с водорасли и лайм



4 порции

СЪСТАВКИ

2 яйчни жълтъка

175 мл зехтин

1 – 2 скилидки чесън

Сок и кора от 1 био лайм

Смес от водорасли (напр. от Maris)

1 готова за готвене прясна

бяла риба (прибл. 1,3 кгприбл.

2 кг обикновена едра морска сол

3 яйчни белтъка

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Смесете жълтъците, олиото, скилидките чесън, сока и кората на био лайма и сместа от водорасли така, че съставките за соса айоли да са със стайна температура, когато потрябват по-късно. Покрийте дъното на тава за печене с хартия за печене. Загрейте предварително фурната до 200°C със CircoTherm® (190°C, ако фурната е с вентилатор).

Измийте рибата и я подсушете. Върху хартията за печене направете легло от сол с размера на рибата. Смесете останалата сол с белтъците, докато не се получи леко влажна консистенция.

Поставете рибата върху леглото от сол и я покрийте внимателно със сместа от сол и белтък. Никаква част от рибата не трябва да се вижда през коричката от сол. Поставете рибата във фурната на 200°C CircoTherm®, ниво 3, за около 50 минути (или 190°C, 40 минути, ако фурната е с вентилатор).

Междувременно поставете жълтъците в купа и бавно ги разбъркайте. Продължавайки да бъркате непрекъснато, започнете да накапвате олиото, докато не се получи кремообразна консистенция. Подправете соса айоли на вкус с чесън, сол, сок от лайм и сместа от водорасли.

Извадете рибата от фурната. Разчупете коричката от сол, махнете кожата на рибата и аранжирайте месото на рибата в чинии с малко количество сос айоли. Това ястие върви добре с варени картофи и прясна салата.