



COOKING PASSION SINCE 1877

Кремсупа с алабаш и пържена на тиган пъстърва



6 порции

СЪСТАВКИ

2 броя био лайм
2 алабаша (прибл. 500 г.)
2 с. л. **преварено масло**
2 шалота, ситно нарязани
1 скилидка чесън, нарязана на ситно
2-3 см парче пресен джинджифил
1-2 ч. л. зелена тайландска къри паста
500 мл кокосово мляко
300 мл зеленчуков бульон
1-2 лъжички Noilly Prat (вермут)
сол
черен пипер, прясно смлян
няколко щипки захар
листа от кориандър
3 **филета от пъстърва** с кожа
къри на прах

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Настържете кората и на двата лайма и изцедете сока на един от тях. Обелете и нарежете алабаша на малки кубчета. Нарежете по-големите листа от алабаша на малки парченца и оставете нежните настрана. Обелете джинджифила и го нарежете на ситно. Запържете шалот, чесън и джинджифил в 1 супена лъжица бистро масло. Добавете нарязания на ситно алабаш и нарязаните листа в тигана и сотирайте. Разбъркайте къри пастата и след това налейте кокосовото мляко и 300 мл бульон.

Покрийте супата, оставете я да къкри около 15 минути и след това я пюрирайте до гладка и кремообразна смес. Ако е необходимо добавете още бульон. Подправете на вкус с Noilly Prat, малко сок и кора от лайм, сол, черен пипер и 1-2 щипки захар.

Поставете филетата от пъстърва върху кухненски кърпи и ги изсушете. Отстранете всички кости. Нарежете филетата наполовина, осолете малко страната на кожата и ги оставете да почиват 5 минути. Отново ги подсушете.

С помощта на тиган с незалепващо покритие на индукционния котлон (настройка 7) загрейте останалото бистро масло. Запържете филетата от страната на кожата около 2 минути до хрупкаво, обърнете ги и ги оставете да почиват на изключения котлон.

Блендирайте отново супата до пяна и я разделете между чиниите. Поставете филетата от пъстърва върху супата. Сервирайте гарнирана с останалата кора от лайм, малко къри на прах и малко листа от алабаш.