Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Дорада с имбирным маслом.

18 июля 2013 14:14 · https://open-cook.ru/recipes/dorada-s-imbirnym-maslom



Данный пост по мотивам рецепта из книги “Семейный ужин. Готовим дома с Ферраном Адрия”, в ней он называется “Дорада по-японски”. Мой вариант не точное следование рецепту, некоторые моменты я изменила: готовить рыбу на пару не могла ввиду отсутствия пароварки, кориандр найти не смогла и заменила на кудрявую петрушку. Надеюсь, это не смертельно и вы меня простите.

На 2 порции:

- 2 Дорады (по 350 гр)
- 1 головка молодого зеленого лука
- 4 веточки кудрявой петрушки

- 20 гр имбиря
- 3 ст.л. подсолнечного масла
- 1,5 ст.л. соевого соуса

Самое важное – это почистить рыбу.
Нужно “соскрести обухом ножа чешую от хвоста к голове”, затем отрезаем плавники кухонными ножницами. Разрезаем брюшко от хвоста почти до головы и вынимаем внутренности (дело это не простое, если нет навыков, лучше попросите умеющего человека, если сами испытываете сомнения). Промываем под холодной водой, чтобы удалить всю кровь. Поперек рыбы делаем три глубоких надреза, до хребта.

А теперь отступление для таких же криворуких как я:
Если вы раздавили желчный пузырь (внутри рыбы появилась зеленая слизь), то промойте ее холодной водой и посыпьте солью, обильненько так, но не надо перебарщивать. Оставьте рыбу минут на 10, а потом тщательно промойте под холодной водой. Мне помогает. Если вы знаете другой способ, напишите его, пожалуйста, в комментариях.

Готовые рыбьи тушки чуть присаливаем и отправляем на противне в духовку, разогретую до 190 градусов, минут на 10-15. Держим до готовности. Если вы не уверены, что рыба успела приготовиться (хотя куда ей так долго томиться?), вытащите ее и попробуйте, отщипните кусочек вилкой.

Пока рыба готовится начинается самое интересное:

Нарезаем лук тонкими перьями, а у петрушки отрываем листья.



Имбирь вместе с кожицей нарезаем тонкими ломтиками и кладем это богатство в кастрюлю или сотейник. Наливаем масло и нагреваем на среднем огне, пока имбирь не начнет обжариваться.





Готовую рыбу выкладываем на блюдо (я выложила на том же куске пергамента, на котором она запекалась), посыпаем луком и петрушкой.



Осторожно поливаем горячим имбирным маслом рыбу, лук и петрушка должны зашипеть (вообще все это довольно забавно, поэтому рекомендовала бы вам сервировать стол до начала готовки, чтобы потом быстро выложить рыбу, совершить все манипуляции и приступить к трапезе).



Поливаем соевым соусом и кушаем. Тут же кушаем, пока все горячее.



Приятного аппетита!

