

Рецепт дня: морской гребешок с грушей

Готовим необычную закуску по рецепту французского шеф-повара Фредерика Жоно

9 января 2025

Морской гребешок с грушей и топинамбуром

★ 5,0

Блюдо входит в зимнее меню, которое Фредерик Жоно разработал для ресторана отеля «Кронен Парк Отель» (Беларусь).





Время приготовления

1 ч.



Рецепт на

4 персоны



Кухня

Европейская



Тип блюда

Закуски

Ингредиенты

Гребешок морской свежий 240 г

Для картофельного пюре

Картофель 500 г

Молоко 3,2 % 75 г

Масло сливочное 125 г

Для соуса

Петрушка свежая 15 г

Эстрагон свежий 15 г

Лук репчатый 125 г

Грибы шампиньоны свежие 50 г

Чеснок 35 г

Вино белое сухое 500 г

Сливки 20% 500 г

Рыбный бульон 1 л

Крахмал картофельный 10 г

Хрен со сливками 25 г

Топинамбур конфи

Топинамбур 500 г

Лук репчатый 70 г

Чеснок 25 г

Масло растительное рафинированное 500 г

Способ приготовления

- 1** Готовим пюре. Отварить картофель в подсоленной воде до мягкости, протереть через сито.
- 2** Довести до кипения молоко и сливочное масло и добавить к картофелю.
- 3** Сделать пюре удобным для вас способом с помощью миксера или вручную с помощью венчика.
- 4** Готовим соус. Спассеровать в кастрюле чеснок, лук и грибы. Добавить белого вина и полностью выпарить жидкость. Добавить рыбный бульон. Выпарить на треть.
- 5** Добавить сливки и хрен, довести до кипения и процедить соус через сито.
- 6** Довести соус до нужной консистенции, добавив картофельный или кукурузный крахмал.
- 7** Можно добавить сливочное масло для мягкости и в конце добавить мелко нарезанную зелень.
- 8** Почистить топинамбур и хранить его в холодной воде, чтобы он не потемнел.
- 9** В глубокий противень выложить порезанный лук и чеснок и налить растительное масло.
- 10** Накрыть фольгой и томить при 180 градусах один час.
- 11** Собираем. Обжарить морские гребешки по 1 минуте с каждой стороны на умеренном огне.
- 12** В этой же сковороде обжарить варенные улитки, в конце добавить мелко нарезанный чеснок и петрушку.
- 13** Выложить в центр тарелки разогретое картофельное пюре и углубить с помощью ложки.
- 14** Выложить гребешки по бокам картофельного пюре. Равномерно распределить улитки на тарелке.
- 15** На каждый гребешок выложить соломку из груши. В центр углубления картофельного пюре добавить топинамбур.
- 16** Украсить блюдо соусом с зеленью.