

Filetto di Orata in crosta di verdure con salsa Bernese



CUCINA: Puglia **PREPARAZIONE:** 30 minuti

INGREDIENTI PER N. 4 PERSONE

Orata 1 kg
Patate 60 g
Carote 60 g
Zucchini 60 g
Pecorino 40 g
Aglio n. 2 spicchi
Prezzemolo q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

Ingredienti per la salsa bernese:

Tuorli n. 4
Burro chiarificato 300 g
Acqua 70 ml
Vino bianco secco 50 ml
Aceto di vino bianco 10 ml
Scalogno n. 1; Dragoncello n. 2 rametti
Sale fino q.b.
Pepe bianco macinato q.b.
Succo di limone (facoltativo) q.b.

PROCEDIMENTO: Private l'orata delle interiora, delle pinne, delle squame e lavatela e filettatela. Tritate il prezzemolo e l'aglio, pelate ed affettate finemente le patate crude e grattugiate il pecorino. Tagliate a fettine le patate e le carote e sbianchitele in acqua salata. Tagliate a fettine le zucchine crude. Su una teglia da forno unta ponete prima i filetti di orata, sopra di essi potete a strati le 3 verdure e conditele con prezzemolo, aglio, un filo d'olio, poco sale e il rimanente pecorino. Mettete in forno riscaldato a 200 °C e cuocete per 10 minuti circa evitando che il pesce si attacchi al fondo. **Per la salsa bernese:** sciacquate sotto l'acqua il dragoncello in modo da eliminare eventuali residui di terra quindi sfogliatelo e tritatelo finemente. Pelate lo scalogno e tagliatelo a spicchi. Mettete dell'acqua in una casseruola con il vino bianco e l'aceto di vino bianco e insaporite con pepe bianco e sale; aggiungete lo scalogno e metà del dragoncello tritato quindi portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate cuocere fino a quando si sarà ridotto a un terzo. Togliete l'infusione dal fuoco, fatela raffreddare e filtrate con un colino. In una ciotola mettete i 4 tuorli d'uovo e montateli con una frusta oppure con uno sbattitore elettrico, incorporando a filo l'infusione. Quando il composto sarà ben spumoso, passate la ciotola su una pentola d'acqua in ebollizione, facendo cuocere la salsa a bagnomaria, continuando a mescolare con la frusta. Versate ora il burro chiarificato caldo a filo nel composto di tuorli e continuate a montare fino a che non otterrete un composto liscio, morbido e omogeneo, simile alla consistenza dello zabaione. Togliete la salsa dal fuoco e trasferitela in una ciotola; regolate di sale e pepe e aggiungete, se lo gradite, qualche goccia di succo di limone, il dragoncello rimasto e mescolate. Irrorate l'orata in crosta di verdure con la salsa bernese e servite caldo.

Filet z Dorady w warzywnej skorupce z sosem bearnieński



KUCHNIA: Apulia **CZAS PRZYGOTOWANIA:** 30 minut

SKŁADNIKI DLA 4 OSÓB

Dorada 1 kg
Ziemniaki 60 g
Marchewki 60 g
Cukinie 60 g
Pecorino (ser owczy) 40 g
No. 2 ząbki czosnku
Pietruszka wedle uznania
Oliwa extravergine d.s.
Sól i pieprz d.s.

Składniki na sos bearnieński:

Żółtka No. 4
Masło klarowane 300 g
Woda 70 ml
Białe wino wytrawne 50 ml
Ocet w białego wina 10 ml
No. 1 szalotka; Estragon No. 2 gałązki
Sól drobna do smaku
Biały pieprz d.s.
Sok z cytryny (opcjonalnie) d.s.

PRZYGOTOWANIE

Oczyścić doradę od środka, pozbawić płetw, łusek, umyć i wyfiletować. Posiekać pietruszkę i czosnek, obrać i pokroić na cienkie plasterki surowe ziemniaki i zetrzeć pecorino. Pokroić na cienkie plasterki ziemniaki i marchewkę i zeszkląć je w osolonej wodzie. Pokroić na cienkie plasterki surowe cukinie. W brytfance ułożyć najpierw filety dorady, na wierzch ułożyć w warstwach plasterki 3 warzyw i doprawić pietruszką, czosnkiem, oliwą, odrobiną soli i pozostałym pecorino.

Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200 °C i piec przez ok. 10 minut, uważając by ryba nie przywarła do brytfanki. **Do sosu bearnieńskiego:** opłukać pod wodą estragon tak, by usunąć ewentualną ziemię i zanieczyszczenia, następnie oderwać listki i posiekać je na drobno. Obrać szalotkę i posiekać ją drobno. Do garnuszka wlać trochę wody, białe wino i ocet z białego wina i doprawić wszystko białym pieprzem i solą; dodać szalotkę i połowę posiekanego estragonu i doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i gotować dopóki nie zredukuje się do jednej trzeciej objętości. Zdjąć wywar z ognia, ostudzić i przefiltrować przez sitko. Do miseczki wlać 4 żółtka i ubić je trzepaczką, dolewając ciekłą strużką wywar. Kiedy piana będzie już dobrze ubita, ustawić miseczkę nad garnkiem z gotującą się wodą, ugotować sos w kąpeli wodnej wciąż ubijając trzepaczką. Następnie wlać do sosu ciekłą strużką rozpuszczone masło klarowane i wciąż ubijając do uzyskania gładkiej, miękkiej i jednolitej konsystencji, podobnej do konsystencji zabaione. Zdjąć sos z ognia i przelać do miseczki; doprawić solą i pieprzem i dodać, jeśli się chce, kilka kropel soku z cytryny, pozostały estragon i wymieszać. Podlać doradę w warzywnej panierce sosem bearnieńskim i podawać na ciepło.