

Małże Świętego Jakuba w sosie Beurre Blanc



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **955** Ocena: **17970**



3-4 os. > 60 min średnie drogie



Składniki:

- 24 muszle Świętego Jakuba
- półtora kg selera korzeniowego
- 100 g masła
- 200 ml gęstej śmietany
- 4 cykorie
- 2 łyżeczki curry
- cukier
- Sos Beurre Blanc : 500 ml białego wina
- sok z cytryny
- 2 szalotki
- listek laurowy
- 100 ml śmietany 18 %
- 200 g masła
- 1 pęczek koperku

Sposób przygotowania:

- 1 Seler po obraniu pokroiłem na szóstki. Ugotowałem w osolonej wodzie, osączyłem a następnie zmiksowałem. Zagotowałem śmietanę z curry i wymieszałem z selerowym puree.
Sos : zagotowałem wino z listkiem laurowym i szalotkami, podgrzewałem, aż ¾ wina odparowała. Połączyłem ze śmietaną, ponownie zredukowałem objętość sosu o ¼. Ciągłe mieszając, dodawałem po kawałeczku zimnego masła. Następnie zmiksowałem posiekany koperek i połączyłem go z sosem. Doprawiłem odrobiną soku z cytryny. Oddzieliłem poszczególne listki cykorii. Rozgrzałem masło z cukrem, włożyłem listki cykorii, lekko mieszałem, aby całe pokryły się karmelem. Włożyłem małże na bardzo gorącą patelnię, zrumieniłem z każdej strony. Podałem z selerowym puree i listkami cykorii. Polałem sosem Beurre Blanc.



Twoje notatki do przepisu: