

Треска с вариациями бамья от Tudor Hall Restaurant King George, a Luxury Collection Hotel



- 🕒 **Время:**
- 🍷 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** сырой рецепт
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячее блюдо

Ингредиенты

на 4 персоны

- 600 г свежего филе трески
- 1 кг бамья
- 4 помидора
- 4 кусочка хлеба
- 1 луковица
- 2 веточки зеленого лука
- 2 зубчика чеснока
- 160 мл оливкового масла
- 100 г оливок Каламата
- 100 мл красного вина
- 1 лавровый лист
- 100г пшеничной муки
- 50 г кукурузной муки
- Соль и белый перец
- Немного уксуса

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Снимите кожицу с бамья, обжарьте на сильном огне в оливковом масле с добавлением уксуса. Удалите лишнюю влагу и готовьте в оливковом масле с чесноком, луком, нарезанной петрушкой, лавровым листом, солью и перцем.

Затем поместите бамья в бульон, сваренный из головы и костей трески, и готовьте 35-40 минут. Оставьте половину бамья теплой, а остальную измельчите в блендере и процедите.

Помидоры подогрейте, удалите семена и мелко порубите. Затем готовьте их в оливковом масле на медленном огне, добавив мелко порубленный лук, соль и перец.

Приправьте кусочки филе и быстро обжарьте в оливковом масле на медленном огне до готовности. В той же сковороде обжарьте хлеб, чтобы из него получились крутоны (сухарики).

В подсоленной воде отварить 4 штуки бамья для гарнира, просушите их на бумажной салфетке, окуните в смесь пшеничной, кукурузной муки и воды. Затем обжарьте в разогретом оливковом масле.

Для соуса соедините вино с оставшимся рыбным бульоном, в котором варились бамья. Оставьте бульон вариться на медленном огне, чтобы испарилась жидкость. Добавьте соль и перец.

Приготовьте тарелки. Поместите кусочки трески на крутоны. Для гарнира добавьте пюре из бамья и обжаренные бамья, помидоры, соус и нарезанные оливки. Подавайте блюдо горячим.