

supă cremă din anghinare de ierusalim cu midii

Francezii iubesc rețetele din categoria „surf and turf” (terre et mer), care combină aromele pământului cu cele ale mării. Supa aceasta poate fi preparată în avans, iar midiile, fierte în vin cu ierburi aromatice, à la marinière, chiar înainte și servite apoi împreună cu toate sucurile lăsate la fierbere. **4 PORȚII, APERITIV**

- 1 Încingeți uleiul de măsline într-o cratiță încăpătoare și sotați ușor șalotele aproximativ 5 minute, până se înmoaie, fără a se colora.
- 2 Între timp, curățați bine prin frecare anghinarele sub jet de apă rece. Umpleți un bol cu apă rece și adăugați zeama de lămâie. Feliați anghinarele foarte fin și puneți-le imediat în apa acidulată.
- 3 Când șalotele s-au înmuiat, scurgeți feliile de anghinare și adăugați-le în tigaie. Amestecați, apoi acoperiți cu un capac și lăsați pe foc 10 minute. Adăugați jumătate din vin și lăsați să fiarbă, fără capac, până ce lichidul scade la jumătate. Adăugați fondul și dați-l în fiert. Asezonați după gust, micșorați focul și lăsați să clocotească 15 minute, până se înmoaie legumele. Încorporați smântâna și untul și mai lăsați la fiert câteva minute, apoi luați de pe foc și lăsați la răcit.
- 4 Cu ajutorul unei spumiere, scoateți legumele și puneți-le în vasul unui robot de bucătărie sau al unui blender, pasați-le fin, apoi adăugați treptat fondul rămas prin orificiul special al capacului, în timp ce robotul continuă să paseze legumele. Treceți piureul printr-o sită, ajutându-vă de dosul unui polonic. (Dacă preparați în avans, lăsați să se răcească, apoi păstrați la frigider până la întrebuintare.)
- 5 Curățați prin frecare midiile sub jet de apă rece, aruncându-le pe cele care sunt deschise și nu se închid când sunt ciocnite. Îndepărtați barba midiilor.
- 6 Încingeți foarte bine o tigaie mare. Puneți în ea vinul rămas, ceapa feliată și ierburile aromatice, apoi adăugați midiile spălate. Acoperiți etanș cu un capac, apoi lăsați la fiert aproximativ 4 minute, agitând din când în când tigaia, până se deschid midiile.
- 7 Luați tigaia de pe foc, ridicați capacul și lăsați midiile să se răcească atât cât să poată fi luate cu mâna. Aruncați-le pe cele care nu s-au deschis. Scoateți midiile din cochilii și dați-le deoparte. Strecurați sucul din tigaie într-o cană și păstrați-l.
- 8 Pentru a servi, reîncălziți supa până clocotește, încorporând sucul midiilor. Distribuți midiile scoase din cochilii în patru boluri calde și turnați peste ele supă – căldura supei va ajunge pentru a încălzi și midiile. Serviți imediat.

- 3 linguri ulei de măsline
- 2 șalote mari, tocate mărunț
- 400 g anghinare de Ierusalim
- zeama de la o lămâie mică
- 200ml vin alb sec
- 1 litru fond de pasăre (pagina 210)
- 150 ml smântână dublă (40% grăsime)
- 25 g unt
- 500 g midii proaspete
- 1 ceapă mică, feliată
- 2 fire de pătrunjel
- 1 crenguță de cimbru
- sare marină și piper negru proaspăt rășnit

PREPARAREA ANGHINARELOR DE IERUSALIM În loc să curățați de coajă acest tubercul, mai bine frecați-i suprafața cu o periuță de legume (sau de unghii). Feliați sau tocați anghinarele și transferați-le imediat într-un castron cu apă rece acidulată cu zeamă de lămâie, altfel își vor schimba culoarea. Scurgeți-le înainte de gătire.

midii cu crustă de brișă și ierburi

Aceste midii pot fi o minunată gustare sau aperitiv pentru petreceri și se pot prepara cu o oră sau două în avans. Midiile fierte sunt păstrate într-una din cochilii și sunt acoperite cu firimituri moi de brișă amestecate cu ierburi aromatice, apoi gratinate sub grătarul încins. Eu folosesc mereu midii proaspăt fierte, din cele foarte mari. Dacă nu găsiți midii proaspete mari, cumpărați vreo 20 din soiul Perua canicula – midii verzi, provenite din Noa Zeelandă; se vând de obicei gata preparate, în jumătăți de cochilie. Dacă nu găsiți la patiserii decât brișe dulci, înlocuiți-le cu o pâine consistentă, cum e foccacia.

4 PORȚII; APERITIV

1 kg midii proaspete mari
1 șalotă, feliată
1 pahar mic de vin alb
1 cub mare de unt
sare marină și piper negru proaspăt râșnit

Crustă:

200 g brișă neîndulcită, fără coajă
3-4 linguri ulei de măsline
1 șalotă, tocată mărunt
1 crenguță de cimbru, doar frunzele, tocate mărunt
2-3 crenguțe de coriandru, tocate mărunt
1 linguriță de arpagic tocat mărunt
20 g parmezan, proaspăt ras

- 1 Spălați foarte bine midiile, smulgeți-le bărbile și frecați cochiliile pentru a îndepărta orice urmă de scoici parazite. Aruncați midiile care sunt deschise și nu se închid când sunt ciocnite puternic.
- 2 Încingeți foarte bine o cratiță, apoi puneți în ea midiile, șalota feliată, vinul, untul și asezonați. Acoperiți cu un capac fix și lăsați-le la fiert aproximativ 5 minute, agitând cratița din când în când. Midiile trebuie să se deschidă în acest interval; aruncați-le pe cele care rămân închise.
- 3 Scurgeți midiile și lăsați-le să se răcească atât cât să poată fi luate în mână. Scoateți midiile din cochilii, păstrând 20-30 de jumătăți de cochilii dintre cele mai mari.
- 4 Între timp, preparați crusta. Puneți brișă în vasul unui robot de bucătărie și mărunțiți-o în firimituri mici. Răsturnați-le într-un castron. Încingeți o lingură de ulei de măsline într-o tigaie mică și sotați șalotele timp de 3 minute, până se înmoaie, fără a se colora. Puneți șalotele peste firimituri și adăugați ierburile aromatice tocate și parmezanul. Amestecați cu o furculiță, adăugând ulei pentru a le înmuia, dacă este necesar; amestecul pentru crustă nu trebuie să fie uscat.
- 5 Puneți 2 sau 3 midii în fiecare dintre jumătățile de cochilii păstrate. Presărați deasupra amestecul de firimituri pentru a le acoperi complet și apăsați ușor.
- 6 La momentul servirii, tapetați o tavă de copt cu folie de aluminiu și încingeți-o sub grătarul pornit la maximum. Așezați midiile în tavă și dați-le la cuptor câteva minute, până ce crusta devine maronie, iar midiile sunt fierbinți.

PENTRU A CURĂȚA MIDIILE Midiile pe care le cumpărați sunt cultivate în zone protejate de pe fundul mării sau cresc pe pilonii fixați pe fundul apelor curate ale mării. Dat fiind habitatul lor, acestea înghit în timpul hrănirii nisip și pietriș fin. Midiile vii trebuie cumpărate foarte proaspete. Curățați-le prin frecare sub jet de apă rece cu o perie cu peri tari, pentru a îndepărta eventualii paraziți lipiți de ele. Apoi, dacă aveți timp, puneți midiile într-un vas mare cu apă curată, rece și sărată, adăugați o mână de ovăz și lăsați-le deoparte câteva ore. Midiile se vor hrăni cu ovăz și vor elimina orice urmă de nisip ar conține.



MIDII VERZI Folosiți midii verzi din specia *Perna canalicula* dacă nu găsiți midii proaspete mari. Pentru preparare, puneți jumătățile de cochilie pe o tavă de copt în cuptorul încins la 180°C/treapta 4, timp de 5 minute, pentru a le încălzi. Acoperiți-le apoi cu crusta de firimituri de brioșă și ierburi și gratinați-le sub grătarul încins, ca la pasul 6.

salată de stridii marinate cu felii fine de fenicul

Dacă nu vă încântă ideea consumării stridiilor crude direct din cochilie, atunci încercați-le marinate – cele mai bune, oricum. Pentru această salată, stridiile scoase din cochilii sunt marinate în sucuri de citrice aromate cu soia și susan, apoi servite pe o salată crocantă de fenicul. Pentru a obține 4 porții, cumpărați cantitate dublă de stridii și va trebui să dublați și cantitatea de marinată. Folosiți o mandolină sau un feliator de legume japonez pentru a felia feniculul.

2 PORȚII; APERITIV SAU PRÂNZ UȘOR

12 stridii proaspete, scoase din cochilie, Sydney Rock (*Saccostrea glomerata*) sau Belon (*Ostrea edulis*), sucurile păstrate

1 bulb mare de fenicul
aproximativ 100 g andivă creață sau rucoala sălbatică

1 lingură arpagic tocat

3 linguri vinegretă (pagina 218)

sare marină și piper negru
proaspăt rășnit

Marinată:

1 șalotă mare, tăiată cubulețe
zeama de la două limete

zeama de la ½ lămâie

1 lingură sos de soia maturat (dark)

1 lingură ulei de susan

câteva picături de Tabasco

sare marină și piper negru
proaspăt rășnit

1 Verificați cu atenție stridiile scoase din cochilii, îndepărtând orice urmă, cât de mică, de cochilie. Spălați-le cu grijă în sucurile proprii, apoi dați-le la rece.

2 Îndepărtați frunzele feniculului și păstrați-le pentru decor. Cu vârful unui cuțit mic, foarte bine ascuțit, decupați cotorul de la baza bulbului de fenicul și aruncați-l. Umpleți cu apă rece un castron mare și adăugați 3 sau 4 mâini pline de cuburi de gheață. Curățați nervurile de la suprafața bulbului de fenicul, cu ajutorul unui cuțit economic.

3 Folosind o mandolină, feliați feniculul foarte fin, începând cu baza de unde s-a scos cotorul, și puneți feliile direct în apa cu gheață. Lăsați feniculul în apa cu gheață aproximativ o oră; asta îl va face să devină foarte crocant.

4 Între timp, amestecați ingredientele pentru marinată într-un vas nu foarte adânc. Adăugați stridiile și amestecați bine. Lăsați la marinat aproximativ 15 minute.

5 Scurgeți feniculul și uscați-l cu un șervet curat de bucătărie. Pentru a servi, amestecați feniculul cu andiva creață sau cu rucoala, arpagicul, vinegreta și asezonați. Distribuți salata pe farfurii. Cu ajutorul unei spumiere sau al unei furculițe, scoateți stridiile din marinată și aranjați-le în jurul salatei. Stropiți cu puțină marinată și ornați cu frunze de fenicul.

CUM DESCHIDEM STRIDIILE Cele două specii de stridii disponibile la noi sunt Belon (n.t.: *Ostrea edulis* – denumită și stridia de nămol) și Sydney Rock (n.t.: *Saccostrea glomerata* – soi provenind din Australia și Noua Zeelandă). Asigurați-vă că stridiile sunt închise ermetic; aruncați-le pe cele care nu sunt. Luați cuțitul într-o mână și protejați-vă cealaltă mână cu un șervet de bucătărie gros și împăturit. Țineți stridia foarte strâns, cu partea rotunjită în șervetul de bucătărie și cu partea ascuțită, cea cu articulația, în afară. Introduceți încet, dar ferm, cuțitul în articulație sau la capătul ascuțit al stridiei, răsucindu-l, dacă e necesar, pentru a rupe mușchiul ce ține stridia închisă – se aude o pocnitură când se despart cele două jumătăți. Împingeți lama cuțitului încă puțin în interior și răsuciți pentru a ridica jumătatea de cochilie de deasupra. Scurgeți zeama într-un castron. Strecurați lama cuțitului pe sub stridie pentru a tăia mușchiul și scoateți stridia. Verificați să nu aibă așchii mici de scoică. Spălați stridiile în sutul propriu, apoi dați-le la rece.

tempura de stridii

Secretul unui aluat tempura fin este să-l prepari în ultimul moment și să dai prin el rapid ceea ce ai de prăjit. Pentru o crustă fină și crocantă folosiți bere proaspăt desigilată și, pe cât posibil, Perrier – una dintre cele mai acidulate ape minerale. Aluatul este ideal și pentru fructe de mare, cum ar fi creveți mari sau cuburi de pește undițar.

Stăpâniți arta deschiderii stridiilor urmând instrucțiunile mele de pe pagina alăturată și păstrați sucurile – un adaos sublim la sosurile pentru pește. Alternativa ar fi să cumpărați stridii gata curățate de la un magazin de pescărie de încredere. Serviți cu sosul de ardei iute dulce-acrișor sau cu unul simplu, din sos de soia natural și un strop de ulei de susan.

3-4 PORȚII; APERITIV

- 1 Verificați cu atenție stridiile, îndepărtând orice urme de scoică. Păstrați la frigider până la momentul folosirii.
- 2 Pentru a face sosul, încingeți uleiul de măsline într-o tigaie și sotați șalota și ardeiul 5 minute, până se înmoaie, fără a se colora. Încorporați zahărul și condimentați, apoi lăsați pe foc până se caramelizează ușor. Adăugați oțetul și fierbeți până scade complet. Turnați fondul și sucul de portocală și lăsați să fiarbă în clocot, până scade la jumătate. Transferați într-un blender și pasați fin, apoi dați deoparte. (Dacă îl preparați în avans, lăsați-l să se răcească, apoi păstrați-l la frigider; pentru a servi, lăsați-l să ajungă la temperatura camerei sau reîncălziți-l ușor.)
- 3 Pentru aluat, cerneți făina și mălaiul într-un castron mare și asezonați. Încorporați berea și apa minerală cu ajutorul unui tel, până obțineți un aluat omogen.
- 4 Încingeți uleiul la 190°C într-o tigaie adâncă și cu fund dublu. Verificați temperatura aruncând în ulei un cubuleț de pâine. Ar trebui să se rumenească în 30 de secunde.
- 5 Prăjiți stridiile în tranșe. Pudrați-le cu puțină făină, să se lipească aluatul, apoi treceți rapid fiecare stridie prin aluat și puneți-o imediat în uleiul încins. Prăjiți cam un minut, apoi scoateți cu o spumieră și lăsați la scurs pe prosoape de hârtie. Păstrați la cald. Repetați procedura și cu restul stridiilor, reîncingând uleiul între tranșe, dacă este nevoie. La final, pudrați ușor cu făină crenguțele de coriandru și prăjiți-le câteva secunde în uleiul încins, până devin crocante.
- 6 Serviți tempura de stridii imediat, garnisită cu coriandrul prăjit și alături de sosul dulce-acrișor.

12 stridii proaspăt decorticate
ulei de măsline sau de arahide,
pentru prăjit
3-4 crenguțe mici de coriandru

Aluat:

125 g făină pentru paste,
plus încă puțin pentru pudrat
30 g mălai
½ linguriță sare marină fină
piper negru proaspăt râșnit
150 ml bere slabă
150 ml apă minerală

Sos de ardei iute dulce-acrișor:

2 linguri ulei de măsline
1 șalotă mare, tocată mărunt
1 ardei iute roșu, fără semințe
80 g zahăr brun
4 linguri oțet de sherry
200ml fond de pasăre (pagina 210)
100ml suc de portocale
sare marină și piper negru
proaspăt râșnit

SECRETUL LUI GORDON Noi spălăm stridiile scoase din cochilii în sucul propriu, pentru a îndepărta orice urmă de așchie de scoică ce ar rămâne lipită de ele. Sucurile de stridie au o aromă grozavă, așa că noi le strecurăm și le folosim în supă și în sosuri.



SECRETUL LUI GORDON Noi nu aruncăm niciodată ceva ce ar putea da aromă, și asta include și coralul (icrele) de Saint-Jacques. Icrele proaspete sunt așezate pe o bucată de pergament și lăsate peste noapte la uscat în cuptor, la foc foarte mic, până se întăresc și devin casante. Apoi le tocăm mare în robotul de bucătărie sau le măcinăm pudră. Presăram această pudră peste pește, rizoto și sosuri cremoase pentru paste. Le conferă o aromă minunată.

salată de scoici Saint-Jacques trufate

*Scoicile Saint-Jacques au un gust minunat și pot fi servite în nenumărate feluri, deși sunt destul de scumpe. Noi folosim doar scoici mari de Scoția, culese manual, care ne sunt livrate așa de proaspete, încât aproape că mai mișcă atunci când le deschidem. După ce sunt curățate, le spălăm și le uscăm, apoi le așezăm unele peste altele în recipiente și le dăm la rece peste noapte, pentru a se întări. Scoicile Saint-Jacques mari sunt foarte cămoase, așa că nu sunt necesare prea multe de persoană. **4 PORȚII; APERITIV SAU FEL PRINCIPAL UȘOR***

1 Țineți scoica Saint-Jacques cu partea rotunjită în palmă și introduceți vârful unui cuțit cu lamă solidă și ascuțită de-a lungul articulației pentru a rupe mușchiul care ține cochilia închisă. Desprindeți cochilia de deasupra, apoi strecurați lama cuțitului pe sub nuca de carne împreună cu coralul oranj și membrana dantelată atașate de ea, pentru a le desprinde de scoică. Îndepărtați membrana dantelată, apoi intestinul de culoare neagră și mușchiul aflate în lateral. Separați coralul de nucleu, spălați și uscați carnea, apoi tăiați fiecare scoică în două pe orizontală. Dați la rece până la momentul folosirii.

2 Spălați și uscați frunzele de salată, rupeți-le și amestecați-le într-un castron.

3 Pentru dressing, puneți gălbenușul, oțetul de sherry și muștarul într-un castron mic și asezonați. Amestecați uleiul de arahide și cel de măsline într-o carafă mică, apoi începeți să-l încorporați picătură cu picătură în amestecul de ou. Continuați să amestecați rapid și asigurați-vă că fiecare picătură de ulei este bine încorporată înainte de a o adăuga pe următoarea. Pe măsură ce dressingul începe să se îngroașe, puteți turna ulei într-o șuviță subțire, amestecând constant. Când e legat, încorporați uleiul cu aromă de trufă. Verificați de gust și dați deoparte.

4 Opăriți cartofii 5 minute, apoi scurgeți-i și curățați-i de coajă cât sunt calzi. Lăsați-i să se răcească, apoi tăiați-i felii groase de 1 cm. Încingeți 3 linguri de ulei de măsline într-o tigaie și sotați cartofii, eventual în tranșe. Prăjiți feliile într-un singur strat timp de 2-3 minute pe fiecare parte, până devin rumene și crocante la exterior și pătrunse. Păstrați la cald.

5 Presărați ușor scoicile cu pudră curry și asezonați cu sare și piper. Încingeți foarte bine o tigaie cu fund dublu sau un grătar cu baza striată. Ungeți cu un strat subțire de ulei, apoi puneți scoicile în tigaie, în cerc. Prăjiți-le un minut, apoi întoarceți-le (în aceeași ordine în care le-ați pus în tigaie, pentru a se face uniform). Prăjiți și pe cealaltă parte între 30 de secunde și un minut, până se rumenesc. Scoateți-le din tigaie; lăsați-le să se odihnească 2-3 minute.

6 Între timp, asezonați salata cu vinegretă, sare și piper. Tăiați trufa, dacă folosiți, felii foarte subțiri. Aranjați feliile de cartofi, scoicile și feliile de trufe în cerc, pe fiecare farfurie. Așezați o grămăjoară de salată în centru. Bateți 3-4 linguri de apă fierbinte în dressingul cu trufă pentru a-l subția, apoi turnați în jurul salatei. Stropiți deasupra cu dressingul rămas și serviți.

6-10 scoici Saint-Jacques mari (king)
200 g mix de frunze de salată
(cum ar fi andivă creastă, rucola, lăptucă, lollo bianco)
8 cartofi mari Charlotte (n.t.: pentru salată), cam 100 g fiecare
ulei de măsline, pentru prăjit
un praf de pudră curry, pentru pudrat
un strop de vinegretă (pagina 218)
½ trufă proaspătă (opțional)
sare marină și piper negru
proaspăt râșnit

Dressing de trufă:

un gălbenuș mare de ou de la găini
crescute la sol
1 linguriță oțet de sherry
½ linguriță pudră de muștar
englezesc
un praf de sare marină fină
un praf de piper alb proaspăt râșnit
70 ml ulei de arahide
80 ml ulei de măsline
1 linguriță ulei cu aromă de trufe

cocktail de langustine

*Acesta este cocktailul meu suprem de creveți! În loc să folosesc omniprezentul crevete, eu cumpăr langustine proaspete, numite și creveți Dublin Bay sau scampi. Aceste crustacee de apă rece nu sunt ieftine, dar au cea mai minunată aromă dulce. Furnizorii noștri sunt din vestul Scoției. Eu poșez ușor langustinele într-un fond aromat de legume, apoi le servesc doar cu un sos marie-rose, pe un pat de salată verde tăiată fâșii. Puteți înlocui langustinele cu creveți tigrăți cruzi. **4 PORȚII; APERITIV***

20 de langustine proaspete medii (20 cm lungime)
500 ml fond de legume (pagina 211)

Sos marie-rose:

100 ml maioneză (pagina 219)
2 lingurițe ketchup
1 linguriță sos Worcestershire
1 lingură coniac
câteva picături de Tabasco

Salată:

1 căpățână de salată verde tânără
1 lingură cubulețe mărunte de șalotă
1 lingură cubulețe foarte mici de măr crocant (Granny Smith)
câteva frunze de busuioc, tăiate fâșii fine
1-2 linguri vinegretă (pagina 218)
sare marină și piper negru proaspăt râșnit

Pentru servit:

un praf de pudră curry semiuite
1 roșie cherry, tăiată sferturi
½ lămâie, decojită și tăiată
4 fire de pătrunjel

1 Puneți la fiert o oală mare cu apă. Când apa fierbe, puneți în ea jumătate din langustine și opăriți-le 30 de secunde, apoi scurgeți-le imediat și decorticați-le (vedeți mai jos). Îndepărtați intestinul găsit de-a lungul spatelui fiecăreia. Procedați la fel cu restul de langustine.

2 Dați în clocot fondul aromat de legume, apoi reduceți focul până fierbe în clocote mici. Puneți langustinele și opăriți-le 2-3 minute. Luați oala de pe foc și lăsați crustaceele să se răcească în lichid.

3 Între timp, preparați sosul. Puneți maioneza într-un castron și amestecați-o cu ketchupul, sosul Worcestershire, coniacul și Tabasco după gust.

4 Rulați frunzele de salată și tăiați-le fâșii cât mai fine. Puneți-le într-un castron împreună cu șalota, mărunțelul și vinegreta, apoi amestecați bine. Asezonați după gust.

5 În momentul servirii, scoateți langustinele din supă cu o spumieră și asezonați-le ușor. Puneți o lingură generoasă de sos pe fundul fiecăreia dintre cele 4 pahare de cocktail și presărați salată deasupra. Aranjați langustinele pe salată, stropiți-o pe fiecare cu un pic de sos și pudrați cu un praf de curry. Garnisiți fiecare cocktail cu un sfert de roșie cherry, una sau două felii de lămâie și un fir de pătrunjel. Serviți imediat.

MÂNUIREA LANGUSTINELOR Langustinele sunt comercializate vii, având dimensiuni cuprinse între 18 și 25 cm. Pentru această rețetă, eu le folosesc pe cele de dimensiuni medii – 20 cm. Sunt creaturi agresive, care se atacă între ele, așa încât cele de calitate superioară sunt comercializate în tuburi individuale, pentru a le ține separate. Pentru a le decortica mai ușor, le opărim mai întâi în apă clocotită, cam zece o dată, timp de 30 de secunde, pentru a le desprinde carapacea. Îndată ce le puteți ține în mână, desprindeți capul de corp, astfel încât carnea cozii să rămână intactă, apoi crăpați partea superioară a crustei cozii cu mânerul unui cuțit. Scoateți carnea din coadă, care ar trebui să iasă perfect decortă și întreagă. Păstrați capetele, carapacele și picioarele – sunt pline de savoare și dau un fond excelent, care se poate folosi pentru supe de pește și sosuri. Le puteți congela, ca să preparați fondul altă dată.

