



ŁOSOŚ ZE SZPARAGAMI I SOSEM HOLENDERSKIM

Składniki:

- 400 g fileta z łososia
- 300 g białych szparagów
- 4 żółtka (w temperaturze pokojowej)
- 100 ml białego wytrawnego wina
- cytryna
- świeży tymianek
- 1 łyżeczka cukru
- 100 g masła do sosu i 1 łyżeczka masła do gotowania szparagów
- pieprz
- sól

Wykonanie:

- szparagi umyć, odciąć zdrewniałe końcówki i obrać
- zagotować w garnku wodę z solą, cukrem i masłem, dodać szparagi i gotować przez około 12 - 15 minut
- piekarnik nagrzać do temperatury 180°C
- filety łososia doprawić solą, pieprzem i listkami tymianku
- kawałki ryby ułożyć na papierze do pieczenia i piec przez około 10 - 12 minut
- masło sklarować
- żółtka ubić na pianę z białym winem, solą oraz pieprzem i dalej ubijając stopniowo dodawać gorące masło - gotowy sos powinien być puszysty, konsystencji majonezu
- cytrynę pokroić w ćwiartki
- na każdym talerzu ułożyć kilka szparagów, filet przyozdobiony tymiankiem, kawałek cytryny i połać sosem

Autorem przepisu jest Tomasz Kosiński - Akademia Kulinarna "Gotuj z nami" / No 1-Restaurant & Wine Bar.