



BOUILLABAISSE
БУЙАБЕС

800 г. филе разной морской рыбы, минимум 3-4 разных видов
200 г. осьминога
200 г. креветок
200 г. кальмаров
200 г. мидий в створках
1 кг свежей средиземноморской рыбы, целой, например – Дорада
3 чайные ложки прованских трав для рыбы
1 чайная ложка соли
250 мл. сухого белого вина
2 столовые ложки томатного пюре
1 крупная луковицы
2 зубчика чеснока
2 столовые ложки оливкового масла

Для соуса руй

150 мл. оливкового масла
1 столовая ложка уксуса из белого вина
2 зубчика чеснока
Мякиш 2 кусков белого хлеба
2 яичных желтка
Щепотка шафрана

Для рыбного отвара

1 морковь
1 корень петрушки с зеленью
1 зубчик чеснока
3 небольших лавровых листа
1 чайная ложка черного перца горошком

4 куска поджаренного белого хлеба

Гренки из белого хлеба

В кипящую воду кладем головы рыб и креветок, лавровый лист, перец, морковь, петрушку; кипятим 3 минуты; убираем газ и варим более 1 часа так, что б отвар еле шевелился.

На оливковом масле обжарить мелко нарезанный на кубики лук, добавить томатную пасту, выдавить чеснок, залить вином; добавить филе рыбы; долить отвар и посыпать



травами. Варить около 2 часов. Пропустить через сито, а твердую массу размешать в блендере и добавить в процеженный суп.

Кальмары подержать в кипятке 10 секунд и нарезать на кольца. Мидии отварить в остатке рыбного отвара 10 минут до того момента, пока они откроются.

В суп за 30 минут до готовности добавить целые тушки рыб, через 5 минут добавить осьминогов, еще через 10 минут добавить креветки, еще через 10 мидии и кальмары. Отвар, в котором варились мидии, частично добавить в суп.

Для соуса размочить хлеб в 2 столовых ложках воды и 1 столовой ложке уксуса из белого вина, добавить шафран; в блендере смешать хлебную массу с яйцами и потихоньку долить оливковое масло, продолжая размешивать до состояния крема; должна получиться смесь, похожая на майонез.

На дно супной широкой тарелки поставить кусок поджаренного в духовке белого хлеба, натертый чесноком и политый оливковым маслом; после этого налить буйабес; гренки макать в соус и кушать вместе с супом.

Вуаля!

© Ален Панов, 2017