

Šéfkuchař doporučuje...



Pečený okouník s citrónovým pepřem na risottu se šalotkou,

drcená rajčata (4 pc)

Suroviny:

800 g okouníka mořského
5 g citrónového pepře
400 g rýže Arborio
1 dcl bílého vína
100 g šalotky
50 g másla
200 g drcených rajčat
4 dcl zeleninového vývaru Labeta
25 g parmazán
cukr, sůl, olivový olej

Postup:

Risotto:

Připravíme si vývar, ať už tradičním způsobem nebo rozpuštěním kostky bujónu. Na mírném ohni osmahneme šalotku na másle nebo na oleji (případně spolu s česnekem, mrkví, celerem, bylinkami), nenecháme šalotku zhnědnout! Potom zvýšíme trochu teplotu a přidáme nepropláchnutou italskou rýži Arborio, kterou necháme lehce osmahnout asi 2 minuty. Rýže se zatáhne a udrží si obsah škrobu. Pokud chceme recept vylepšit, lze ještě před přidáním vývaru přidat 1 dcl vína a nechat vyvařit. Poté rýži zalijeme malou sběračkou vývaru (nevléváme celé množství vývaru) a za stálého míchání počkáme, až rýže vývar absorbuje. První várku rýže žíznivě vypije, ale postupně se tempo vstřebávání tekutiny zpomalí. Přiléváme vývar a za neustálého míchání necháme vařit 20 - 25 minut.

Nakonec, když je rýže hotová podle naší chuti (ochutnáváme, až jsou středy zrn dostatečně měkké), odstavíme z ohně, přidáme lžici másla a parmezán, zamícháme a necháme ještě asi minutu stát.