Червен снапер с лимоново-маслен сос със зелен пипер

35—45 Минути

Съставки за 2 Порции

= Kotányi Produkte

За рибата

1 бр.	Бяла риба ок. 700 - 800 g (червен снапер, лаврак, лефер, ципура)
1 бр.	Лимон, нарязан на шайби
Връзка	Зелени подправки (напр. мащерка, салвия и розмарин)
3 с.л.	Зехтин
	Морска сол
	Черен пипер на зърна

За масления сос

80 g	Масло
1 бр.	Лук-шалот, ситно нарязан
¼ ч.ч.	Бяло вино
¼ ч.ч.	Лимонов сок
2 с.л.	Каперси, изцедени от маринатата
2 с.л.	Зелен пипер на зърна
	Морска сол

За гарнитурата

350 g	Чери домати, разноцветни
1 шепа	Маслини без костилка, нарязани
2 с.л.	Зехтин
½ ч.л.	Риган, ронен

Подготовка

1 Загрейте фурната до 180°C с вентилатор.

2 Измийте и подсушете рибата. Посолете я отвън и отвътре с морска сол и поръсете с прясно смлян черен пипер.

СЪВЕТ: Ако има люспи, не е нужно да ги чистите, защото ще обелите кожата при сервиране.

3 Поставете я върху голямо парче хартия за печене, подредете отгоре и отдолу резени лимон и зелените подправки. Полейте със зехтина и завийте като пакет. Ако е нужно, можете да завържете с кухненски канап.

СЪВЕТ: Ако нямате зелени подправки, можете да замените със сушени, но използвайте по-малко количество.

4 Печете около 20-25 минути, в зависимост от големината на рибата. Извадете от фурната и дръжте на топло.

СЪВЕТ: Към края на печенето можете да развиете пакета и да проверите дали перката при хрилете ще се отдели лесно - ако това стане, значи рибата е готова.

5 За да приготвите соса сложете зеления пипер в малко вода за около 10-15 минути. Загрейте една четвърт от маслото в малък тиган, добавете шалота и гответе, като разбърквате, докато омекне. Прибавете виното, разбъркайте и изчакайте да се изпари почти изцяло.

6 Добавете лимоновия сок, каперсите и зеления пипер, отцеден от водата и разбъркайте. Гответе 2-3 минути и свалете от котлона. Добавете останалото масло на 2-3 порции, като нежно разбърквате, докато се разтопи. Подправете със сол и дръжте на топло.

7 Пригответе гарнитурата като сложите чери доматчетата в тиган заедно с маслините и зехтина, добавете ригана или подправка по избор и загрейте на среден към силен котлон, докато потъмнеят на места.

8 Прехвърлете рибата в плато за сервиране или оставете в съда, в който е печена според ситуацията.

9 Добавете отстрани доматите с маслини. Развийте пакета,

отстранете лимоните и подправките и премахнете кожата от горната страна. Полейте с част от соса и поднесете заедно с останалия сос.

СЪВЕТ: Едно приятно сухо вино с плодов аромат ще допълни чудесно цялата симфония!