



Червен снапер с лимоново-маслен сос със зелен пипер

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

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

- 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.

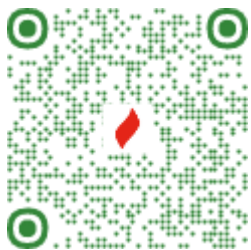
- 3 Поставете я върху голямо парче хартия за печене, подредете отгоре и отдолу резени лимон и зелените подправки. Полейте със зехтина и завийте като пакет. Ако е нужно, можете да завържете с кухненски канап.

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 гръжте 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 пригответе 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 гръжте 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 доматиите 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!