

Întâlnirea celor Două Scoici - Supă de scoici și creveți cu bază de bisque

Ingrediente:

- * 150 g morcovi
- * 150 g păstârnac
- * 200 g ardei capia
- * 100 g ceapă verde
- * 200 g ceapă galbenă
- * 250 g țelină
- * 1 legătură pătrunjel verde
- * 50 g usturoi
- * 400 g pulpă de roșii
- * 10 g zahăr alb
- * 150 ml ulei de măsline
- * 250 ml vin alb sec
- * aproximativ 800 ml apă
- * foi de dafin
- * 100 g baby calamar
- * 150 g creveți calibru 30/40
- * 100 g scoici midii
- * 150 g scoici vongole
- * 50 g Knorr Primerba cu creveți
- * sucul de la ½ lămâie
- * sucul de la ½ lime
- * 50 g unt 82%
- * 50 g sare
- * 50 g piper negru macinat/boabe
- * 100 g baghetă
- * măcriș roșu
- * flori comestibile

Mod de preparare:

I. Prepararea bazei Ceapa și usturoiul se călesc în ulei de măsline până capătă o culoare aurie și dezvoltă aromă. Se adaugă restul legumelor și se gătesc împreună la foc mediu până devin ușor caramelizate. Se stinge compoziția cu vin alb sec și se lasă câteva minute pentru evaporarea alcoolului, apoi se adaugă apa și foile de dafin. Preparatul se lasă la fiert, iar spre final se încorporează pulpa de roșii și zahărul pentru echilibrarea acidității. Separat, se pregătește o reducere de tip bisque din capetele și cochiliile creveților, împreună cu usturoi, vin alb, boabe de piper, sare și foi de dafin, și pasta de creveti primerba, toate fierte lent pentru extragerea aromelor marine. Reducția se strecoară prin sită fină și se adaugă peste baza de legume. După fierbere, întreaga compoziție se blenduiește pentru obținerea unei texturi fine.

II. Finalizarea preparatului Într-o tigaie separată, ceapa se sotează ușor în ulei de măsline până devine translucidă, apoi se adaugă usturoiul. Se adaugă midiile, vongolele, calamarii și creveții, care se gătesc scurt pentru a-și păstra textura. Se deglasează cu vin alb sec și se lasă alcoolul să se evapore complet. Peste fructele de mare se toarnă baza fină de legume și unt. Preparatul se fierbe aproximativ 4 minute, apoi se azonează cu sare, piper măcinat și suc de lămâie și lime. La final, se montează și se adaugă pătrunjel verde proaspăt tocat.

III. Garnitură și plating Bagheta se taie oblic și se rumenește în unt cu usturoi, pătrunjel verde și un praf fin de sare. Pentru decor, frunzele de ceapă verde se taie julienne și se trec prin apă rece pentru a obține un efect de bucle de ceapă verde. Preparatul se finalizează cu măcriș roșu și flori comestibile, pentru un aspect rafinat.