

KREKETOVÝ ŠPÍZEK S BÉARNSKOU OMÁČKOU

ČAS DOVOLENÝCH JE JIŽ ČASEM MINULÝM, PROČ VŠAK SI NEPŘIPIOMENOUT BÁJEČNÝ VEČER S ŠUMIVOU OZVĚNOU MOŘSKÝCH VLN, PLAZÍCÍCH SE PO PLÁŽI.

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

- 20 velkých loupáných tygřích krevet
- 1 stroužek česneku
- 1 limetku
- 1 snítku koriandru a kopru
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- sůl, pepř

Na omáčku:

- 3 žloutky
- 100g másla
- 10cl suchého bílého vína
- 10cl bílého vinného octa
- 1 šalotku
- 1 snítku estragonu
- sůl, pepř, muškátový oříšek



POJĎME NA TO:

Vždy 5 krevet našpízkujte (skvěle se hodí citrónová tráva), potřete marinádou z olivového oleje, jemně pokrájeného česneku, kopru a koriandru. Nechte pod folií odležet 30 minut v lednici.

Krevetky jsou v chládku, nyní je čas na omáčku.

Víno s octem, jemně krájenou šalotkou a celou snítkou estragonu nechte svařit na 1/3 původního objemu. Stáhněte z ohně, odstraňte estragon, přidejte máslo, sůl a pepř. Po částečném zchladnutí vložte kastrol do vodní lázně, postupně metlou zašlehejte žloutky. Zvyšujte teplotu vodní lázně, dokud omáčka nezačne houstnout. Pamatujte však, že voda v lázni nesmí vřít. Jemně omáčka má konzistenci řídkého krému, je hotova a připravena k servírování.

A jste ve finále.

Krevetové špízky osolte, opepřete a na rozpálené pánvi pečte z obou stran vždy po dobu 1 minuty. Servírujte spolu s béarnskou omáčkou a na másle zlehka opečeným řezem bagety.

Ať se dílo daří a dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Ke krevetkám a pohodovému večeru se báječně hodí sklenka dobře vychlazeného vína.

Zkuste Chardonnay Pays D'OC 2011 Hob Nob z oblasti Languedoc-Roussillon. V e-shopu je má vinotéka Bacchus.