



Ордьоври и предястия

<i>Пастет от треска</i>	30
<i>Рульца от съомга върху салата от резене</i>	32
<i>Тартар от съомга върху салата от карфиол</i>	34
<i>Тимбали от пушена съомга</i>	35
<i>Салата от пушена пъстърва и сос с хрян</i>	38
<i>Салата от омари с естрагон</i>	41
<i>Севиче от скалопи и гуакамоле</i>	42
<i>Пюре от зрял боб с аниоа или пушени стриди</i>	44
<i>Препечени филийки с бял боб и сардини</i>	45
<i>Скариди по дяволски</i>	46
<i>Кълцани пилешки дробчета и спаначена салата</i>	47
<i>Препечени филийки със сирене „Моцарела“</i>	49
<i>Медли от сирена</i>	50
<i>Два вида ароматна салца</i>	51
<i>Пъпеш с прошуто</i>	53

Пастет от треска

Този фин пастет от осолена треска е за четирима, но можете да направите двойно повече и да замразите остатъка в малки огнеупорни съдове. Така ще имате готов пастет, който трябва единствено да пъхнете във фурната и да сервирайте с препечени филийки, когато дойдат гости, независимо дали са очаквани или не.

Непременно опитайте готовия пастет, за да се уверите, че няма нужда от сол.

∞ 4 порции

Поставете обезсолена треска в тенджера, налейте студена вода, така че да я покрие, и изчакайте да заври. Намалете котлона и оставете да къкри около 5 минути. Отцедете в гевгир. Когато рибата се охлади достатъчно, за да можете да я обработите, обелете кожата, ако има, и я запазете, след това отстранете и изхвърлете костите и ципите. Накъсайте рибата на парченца и ги върнете в тенджерата при кожата, картофите, млякото, чесъна и семената от копър. Изчакайте да заври, намалете котлона и оставете на тих огън без капак за около 20–25 минути, докато картофите и рибата омекнат.

Прехвърлете съдържанието в купата на кухненски робот и разбивайте около 10 секунди. Добавете черния пипер и продължете да разбивате, като същевременно доливате зехтин през отвора на капака. Пастетът трябва да е свършено гладък. Пробвайте, добавете сол, ако се налага, и продължете да разбивате, докато цялото количество се поеме. (Получават се около 2½ чаени чаши.)

Сервирайте топло върху препечени филийки от франзела.

около 350 г солена треска, накисната за 6–8 часа в студена вода, за да се премахне излишната сол (сменете водата два пъти през равни интервали)

1¼ чаени чаши обелени картофи, нарязани на кубчета

1 чаена чаша мляко

6 малки или 4 големи скилидки чесън, обелени и смачкани

¼ чаена лъжичка семена копър

¼ чаена лъжичка прясно смлян черен пипер

¼ чаена чаша екстра върджин зехтин

сол, ако е необходимо

около 16 филийки (всяка с дебелина около 1 см) от франзела, запечени за 6–8 минути до златисто в тавичката на фурната, предварително загрята на 200°C

Варианти

Ако искате да сервирате пастета като гратен. Прехвърлете пастета в огнеупорен съд и го оставете, за да го довършите по-късно, или го замразете. Когато е готов за печене, загрейте фурната на 200°C. Поръсете с 1 супена лъжица „Пармезан“ и печете двадесетина минути (поне 10 минути повече, ако гратенът е бил замразен), или докато отгоре хване приятна златистокафява коричка. Поднесете с препечени филийки от франзела.

Ако искате да сервирате пастета като гратен с варени яйца. Пуснете 4 яйца във вряща вода и варете на тих огън 5 минути. Охладете под струя студена вода, обелете и оставете в студена вода, докато довършвате гратена. Междувременно подгответе гратена както е описано по-горе и загрейте фурната на 200°C. Печете гратена 15 минути, след това го извадете и направете 4 еднакви вдлъбнатини. Поставете по едно охладено яйце във всяко гнездо. Залейте яйцата и гратена с $\frac{1}{3}$ чаша пълномаслена сметана, след това поръсете яйцата с $\frac{1}{2}$ супена лъжица настърган „Пармезан“. Върнете гратена във фурната за още 5 минути, или докато отгоре покафене. Поднесете топъл с препечени филийки от франзела.

За солената треска

Можете да си купите солена треска в повечето супермаркети и магазини за риба. Аз обаче предпочитам норвежката.

Първата стъпка при подготовката на солената треска е обезсоляването ѝ в студена вода. Накиснете я за една нощ или за ден, като смените водата поне два пъти. Оставете я в хладилника в затворен съд. Понякога солената треска е с костите, които могат да бъдат отстранени, след като я сготвите. Ако треската е с кожа, аз смилам и нея, тъй като тя придава по-пухкав и кремвиден вид на пастета.