

Гребешки, питахайя, лайм, кокос



Питахайя — плод кактуса. Снаружи розовая чешуя, внутри яркая мякоть с мелкими чёрными косточками. Вкус мягкий и свежий, где-то между грушей и киви. С гребешком она звучит как свежая заправка: сладость моря, кислинка лайма, лёгкий хруст косточек.

АКТИВНО
30 мин

ВСЕГО
1 ч

ПОРЦИЙ
4

УРОВЕНЬ
2 из 3

Оборудование. Тяжёлая сковорода, бумажные полотенца, острый нож. **Аллергены.** Моллюски, молоко (сливочное масло).

ПРОДУКТЫ

Гребешки

Морские гребешки крупные 12 шт., ≈ 360 г

Масло растительное без запаха 15 мл

Масло сливочное 20 г

Соль щепотка

Питахайя

Питахайя с красной мякотью 1 шт., ≈ 300 г

Сок лайма 20 мл

Цедра лайма с ½ плода

Перец чили, мелко ¼ стручка

Мята 6 листьев

Соль щепотка

Кокосовый соус

Кокосовое молоко 100 мл

Сок лайма 10 мл

Соль щепотка

Подача

Микрозелень 5 г

Масло оливковое 10 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ЗА 1 ЧАС

Гребешки обсушите бумажным полотенцем, разложите на сухой тарелке и уберите в холодильник без плёнки. Сухой гребешок даёт корочку, мокрый — тушится.

СОУС

Кокосовое молоко уварите на слабом огне вдвое, 6–8 минут. Снимите с огня, добавьте сок лайма и соль. Остудите до комнатной температуры.

ПИТАХАЙЯ

Питахайю разрежьте пополам, выньте мякоть ложкой, нарежьте кубиком 5 мм. За 10 минут до подачи смешайте с соком и цедрой лайма, чили, рубленой мятой и солью.

ПРИ ГОСТЯХ

Сковорода очень горячая, капля масла. Посолите гребешки и выложите на расстоянии друг от друга. 1,5–2 минуты не трогайте — до золотой корочки.

Переверните, добавьте сливочное масло и поливайте им гребешки 30–40 секунд. Внутри они должны остаться чуть полупрозрачными.

ПОДАЧА

Ложка кокосового соуса на тёплую тарелку, сверху три гребешка, вокруг — питахайя. Микрозелень и капля оливкового масла.

СОВЕТ

Гребешок держат на огне меньше, чем хочется. Лишние полминуты — и он становится резиновым.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Гребешки — моллюски, сильный аллерген. Берите свежие или размороженные правильно: ночь в холодильнике. Для детей, беременных и пожилых гостей прожаривайте до полной непрозрачности.

ЗАМЕНА

Питахайю из оранжереи заменит магазинная. Если мякоть белая, вкус мягче — добавьте горсть малины для цвета и кислоты. Нет питахайи совсем — манго и киви 1:1.

ПЛАН

Соус — за пару часов. Питахайю нарезают за час и держат в холодильнике, заправляют за десять минут до подачи. Гребешки — только при гостях.