

Orientalna zupa z łososiem i żeń-szeniem



Składniki

2 l - bulion warzywny
400 g - filet z łososia
1 szt. - czerwona cebula
1 szt. - cebula szalotka
50 ml - koniak
2 łyżka - sos ostrygowy
2 łyżka - sos sojowy
4 szt. - limonka - plasterki
4 szt. - cytryna - plasterki
4 szt. - imbir - plasterki
4 szt. - pieczarki duże
2 łyżka - masło
3 szt. - żeń-szeń korzeń
400 ml - mleczko
kokosowe
1 łyżeczka - sambal olek
10 szt. - makaron
świderki giganty

Opis wykonania

Orient pobudzający zmysły i ciało. Aromat i kolor zdecydowanie pobudzają zmysły, zaś korzeń żeń-szenia zdecydowanie pobudza ciało.

Łososia kroimy na duże kostki, zalewamy sosem ostrygowym i koniakiem, dodajemy pokrojoną czerwoną cebulę. Odstawiamy na 60 minut do lodówki. Bulion warzywny przecedzamy przez gazę by był klarowny. Świderki gotujemy al dente.

W wysokim garnku gotujemy bulion, limonkę, cytrynę, imbir, korzenie żeń-szenia oraz sos sojowy. Powinien gotować się przez 30 minut jak rosół – ledwo mrugając. Pieczarki i szalotkę kroimy w plasterki, rozgrzewamy masło na patelni i na wolnym ogniu podsmażamy wszystko na złoto. Bulion przelewamy do żaroodpornego ceramicznego garnka (wyjmujemy plasterki cytryny, limonka zostaje), dodajemy sambal olek, podsmażone pieczarki szalotką i masłem oraz surowego łososia razem z czerwoną cebulą. Połowę pozostałej marynaty z łososia również oddajemy do bulionu. Przykrywamy garnek, wstawiamy do zimnego piekarnika i rozgrzewamy go do temperatury 200°C. Pieczemy 5 minut, wyłączamy piekarnik i zostawiamy w nim garnek jeszcze na 20 minut.

Przed podaniem zupy, hartujemy mleczko kokosowe i powoli wlewamy je do bulionu oraz dodajemy świderki makaronu.