



Barramundi

ברמונדי
ישראלי

טרי, ושרני, עסיסי



ברמונדי ישראלי על ריזוטו שקדים ואפונה | מאת השף גילי חיים, שף ראשי Unilever פודסולושינס

⌚ זמן הכנה: 45 דקות 🌿 מס' סועדים: 8-10

אופן הכנה

- מכינים חלב שקדים - טוחנים במעבד מזון את המים והשקדים ומסננים דרך מסננת שינוע (שומרים את מחית חלב השקדים שנשארת במסננת שינוע)
- במקביל מכינים "ציר" מליטר מים, סלרי, גזר ומאבקת מרק ושומרים אותו במצב של רתיחה קלה
- מבשלים את הבצל הלבן עם שמן זית עד לשקיפות. מוסיפים את האורז וממשיכים לבשל עוד כדקה. מוסיפים יין לבן וממשיכים לערבב עד שכל היין נספג באורז
- מוסיפים "ציר" בכמות שתכסה את האורז כל פעם. הציר צריך להיספג לגמרי באורז לפני שמוסיפים עוד ציר וכך ממשיכים עד שמסיימים את כולו
- בסוף התהליך מוסיפים את חלב השקדים עד שהוא נספג לגמרי באורז
- מורידים את הריזוטו מהאש ומוסיפים אפונה טרייה ושקדים קלויים - טועמים ומתקנים תיבול עם מלח במידת הצורך
- במחבת מוסיפים את מחית חלב השקדים שנשארה עם 100 גרם חלב שקדים, 200 גרם רוטב לימון ו-50 גרם שמן בזיליקום
- צורבים את הברמונדי ומניחים על הריזוטו, יוצקים מעט מהרוטב על הדג ומעל כל המנה מוסיפים עוד נגיעה של שמן בזיליקום

מצוינים

- 10 יח' פילה ברמונדי ישראלי
- 1 ק"ג אורז ארבוריו
- 200 מ"ל יין לבן
- 400 גרם אבקת מרק "קנור"
- 200 גרם רוטב לימון ושמן זית לבישול "קנור"
- 250 גרם גזר
- 250 גרם סלרי
- 600 גרם בצל לבן
- שמן זית
- 350 גרם אפונה טרייה
- 150 גרם שקדים פרוסים קלויים
- 3 ליטר מים
- 1 ליטר חלב שקדים
- מלח • פלפל שחור
- שמן בזיליקום
- חלב שקדים**
- 1 ליטר מים קרים • 400 גרם שקדים מולבנים