10 Απριλίου 2014

Ντολμάδες με θαλασσινά και σάλτσα ούζου

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Φωτογραφίες: Παναγιώτης Μπελτζινίτης, εκτέλεση συνταγών – food styling: Στέλιος Μαστοράκος.

Η ανάλαφρη και ντελικάτη εκδοχή των ντολμάδων στέκεται και ως κύριο πιάτο αλλά και ως ένας ιδιαίτερος ουζομεζές

ΥΛΙΚΑ (για 4 άτομα)

ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

100 γρ. γαρίδες, καθαρισμένες και χονδροκομμένες

50 γρ. καραβίδες, καθαρισμένες και χονδροκομμένες

50 γρ. καλαμάρι, καθαρισμένο και ψιλοκομμένο*

30 γρ. καβουρόψιχα

1 κ.γ. εστραγκόν, ψιλοκομμένο

2 κ.σ. σχοινόπρασο, ψιλοκομμένο

ξύσμα από 2 λεμόνια, ακέρωτα

1 σκελίδα σκόρδου, λιωμένη

50 ml έ.π. ελαιόλαδο

αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

4 μεγάλα φύλλα μαρουλιού

λίγα κλωναράκια μάραθου,

Για τη σάλτσα

30 ml χυμός λεμονιού

2 κ.σ. ούζο

1 μικρή σκελίδα σκόρδου, λιωμένη

αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

2 κ.σ. μάραθο, ψιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια λεκάνη βάζουμε τα θαλασσινά, το εστραγκόν, το σχοινόπρασο, το ξύσμα, το σκόρδο, το ελαιόλαδο, το αλατοπίπερο και ανακατεύουμε.

Σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό που κοχλάζει, βουτάμε ένα ένα τα φύλλα του μαρουλιού μέχρι να μαλακώσουν. Τα απλώνουμε σε μια καθαρή επιφάνεια και μοιράζουμε επάνω τους το μείγμα των θαλασσινών. Κλείνουμε τα μαρουλόφυλλα, τυλίγοντας πρώτα τα πλαϊνά μέρη και στη συνέχεια διπλώνοντάς τα.

Σε μια κατσαρόλα με νερό που βράζει, εφαρμόζουμε το καλάθι του ατμού και τοποθετούμε επάνω τους ντολμάδες. Αχνίζουμε για περίπου 15-20 λεπτά, ανάλογα

με το πάχος τους.

Σε ένα μπολ ρίχνουμε τον χυμό λεμονιού, το ούζο, το σκόρδο και αλατοπίπερο και τα χτυπάμε με σύρμα, ώστε να αναμειχθούν καλά όλα τα υλικά. Προσθέτουμε τον μάραθο και ανακατεύουμε ώστε να ενσωματωθεί στη σάλτσα.

Μεταφέρουμε τους ντολμάδες σε πιατέλα και σερβίρουμε, περιχύνοντας με τη σάλτσα ούζου και πασπαλίζοντας με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και κλωναράκια μάραθου.

* Πώς καθαρίζουμε τα καλαμάρια: Με τη βοήθεια ενός μαχαιριού, αφαιρούμε το κεφάλι που πιθανότατα θα συμπαρασύρει και τα εντόσθια, μεταξύ των οποίων βρίσκεται και η σακούλα με το μελάνι. Κόβουμε τα πλοκάμια και αφαιρούμε το κόκαλο και τις μεμβράνες που περιβάλλουν το καλαμάρι.

*Δημοσιεύθηκε στο ΒΗΜΑ GOURMET

Τάσος ΜπίκοςExecutive chef στο Il Barretto

Πηγή: tovima.gr