

Ψάρι παπατζίδικο με ξίδι και σαφράν

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Επιμέλεια ΝΕΝΑ ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Η νοστιμιά του πιάτου θα μας κάνει να ξεχάσουμε την όποια απορία περί ονοματοδοσίας.

Υλικά

- 1 κιλό φιλέτα λευκού ψαριού (γαλέος, μπακαλιάρος, πέρκα), σε μέτρια κομμάτια
- 1 κιλό κρεμμύδια, σε μέτρια καρέ
- 3 γρ. σαφράν (ίνες ή σκόνη)
- 1/2 φλιτζ. τσαγιού λευκό κρασόξιδο
- αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1/3 φλιτζ. τσαγιού ελαιόλαδο
- 4 κλαράκια μαϊντανού

Μερίδες 4

Προετοιμασία περίπου 40΄ Ψήσιμο περίπου 40΄

Διαδικασία Αλατοπιπερώνουμε το ψάρι και το βάζουμε σε ένα μπολ στο ψυγείο, για

περίπου 1 ώρα, να «τραβήξει» αλάτι και να σφίξει. Βάζουμε τα κρεμμύδια σε μια κατσαρόλα με το μισό σαφράν και 700 ml νερό. Βράζουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν αρκετά τα κρεμμύδια.

Σουρώνουμε τον ιδιότυπο αυτό κρεμμυδοζωμό σε μια φαρδιά κατσαρόλα ή σε ένα ευρύχωρο τηγάνι. Τα κρεμμύδια τα κρατάμε σε τάπερ στο ψυγείο για μελλοντική χρήση (π.χ. σε μια κρεμώδη σούπα). Βάζουμε το σκεύος σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε το λάδι, τα κλωνάρια του μαϊντανού και αλατοπίπερο. Αφήνουμε τα υγρά να πάρουν 1 - 2 καλές βράσεις. Στο μεταξύ, βάζουμε σε μια μικρή κατσαρόλα το ξίδι και το υπόλοιπο σαφράν και τα ζεσταίνουμε ελαφρώς.

Βουτάμε τα κομμάτια του ψαριού ένα-ένα στο ξίδι με τρυπητή κουτάλα και τα μεταφέρουμε στην κατσαρόλα (έτσι, θα πάρουν νοστιμιά από το ξιδάτο μείγμα - που θα κοντράρει τη γλύκα του κρεμμυδόζουμου-, ενώ παράλληλα θα σφίξουν και θα παραμείνουν ζουμερά μετά το μαγείρεμα). Μετριάζουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε για περίπου 5 λεπτά ή μέχρι να γίνει το ψάρι.

Μεταφέρουμε το ψάρι σε πιατέλα σερβιρίσματος και δένουμε τη σάλτσα. Τη σουρώνουμε πάνω από το ψάρι και σερβίρουμε με χόρτα εποχής βραστά και ρύζι.

Στο ποτήρι μας Ρετσίνα ή μια δυνατή Ale μπίρα.

Πηγή: gastronomos.gr