Łosoś w sosie kaparowym

9 stycznia 2010

Kapary w kuchni znam pod dwoma postaciami: jako pąki i jako owoce. Pąki kwiatowe im mniejsze, tym są cenniejsze. Zazwyczaj sprzedawane w słoiczkach w zalewie z octu lub soli, same w sobie mają słodko-kwaśno-pikantny smak. W przypadku paru potraw, na przykład sosu puttanesca, często zamiennie używam owoców kapara zamiast pąków. Owoce są dużo większe niż pąki i poręczniejsze jako przystawka, bo można chwycić za ogonek i przenieść do buzi. Najczęściej marynowane mają mniej ostry smak niż pąki i ciekawą konsystencję z twardymi nasionkami w środku owocu.

Dzisiaj jadałam bardzo dobrą kolację, której jedynym wykonawcą był mój mąż, zaś inspiratorem i doradcą telefonicznym – tata męża. Ponieważ była bardzo smaczna, postanowiłam utrwalić przepis na wypadek, gdyby mąż nie chciał powtórzyć wyczynu i tłumaczył się krótką pamięcią.

Składniki na 2 osoby:

- 500 g surowego łososia
- 1 łyżka bardzo drobno posiekanej cebuli
- 3-4 łyżki bardzo drobno posiekanych kaparów
- 200 ml śmietanki kremówki
- sól, pieprz
- oliwa z oliwek
- 1,5 łyżki masła
- 2 łyżeczki soku z cytryny

Przygotowanie:

1. Najpierw przygotowujemy łososia. Oczyszczamy go z łusek, kroimy na kawałki, z obu stron solimy i pieprzymy świeżo zmielonym pieprzem, polewamy oliwą z oliwek, skrapiamy połową soku z cytryny.
2. Do rondla dodajemy cebulę, kapary i masło. Smażymy składniki około 5 minut lub co najmniej tak długo, aż cebulka zmięknie i dolewamy do nich śmietankę. Doprowadzamy do wrzenia.
3. Do śmietany wkrapiamy parę kropel soku z cytryny i szczyptę soli. Mieszamy i trzymamy na średnim ogniu, aż sos zgęstnieje, od czasu do czasu mieszając.
4. Łososia kładziemy na mocno rozgrzaną patelnię grillową i smażymy, najpierw od strony skórki dwie minuty, potem po minucie z pozostałych stron (włączając w to boki).
5. Wykładamy na talerz porcje łososia, polewamy sosem i podajemy z sypkim ryżem lub ziemniakami purée.