

ΓΕΥΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΟΝ Β. ΔΡΙΣΚΑ

Θαλασσινά με ασιατικά αρώματα

ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΔΡΙΣΚΑΣ

Κυριακάτικη Ελευθεροτυπία - «GOURMET» Ιουνίου 2009

ΟΦΕΙΛΩ ΝΑ ομολογήσω πως οι ασιατικές κουζίνες είναι από τις αγαπημένες μου και κάθε φορά που μαγειρεύω ασιατικά για φίλους ή στα σεμινάρια στήνεται μια γιορτή από όσους συμμετέχουν! Τα υλικά δεν αποτελούν πια μυστήριο, αφού εκτός

από τα μεγάλα σουπερμάρκετ που έχουν τμήματα με ασιατικά προϊόντα, ξεφυτρώνουν όλο και περισσότερα ασιατικά μπακάλικα. Οι ασιατικές κουζίνες έχουν δυναμη, αρώματα, γεύσεις. Οι περισσότεροι σεφ γοητεύονται και παίζουν με τα ασιατικά υλικά, κάποιες φορές πολύ δημιουργικά.

Μύδια με λάιμ, τζιντζερ και κόλιαντρο

Εκτέλεση

Καθαρίζετε τα μύδια εξωτερικά και τα ξεπλένετε. Καθαρίζετε και ψιλοκόβετε τα κρεμμυδάκια και τρίβετε το σκόρδο. Ψιλοκόβετε το λέμονγκρας και την τσίλι πιπεριά. Σοτάρετε σε μία κατσαρόλα τα κρεμμυδάκια, το σκόρδο, το λέμονγκρας και το τζιντζερ με το σπασμέλαιο και το σπορέλαιο. Ανακατεύετε για λίγα λεπτά σε δυνατή φωτιά, προσθέτετε τα μύδια και το κρασί. Σκεπάζετε την κατσαρόλα και αφήνετε για λίγα λεπτά στη φωτιά μέχρι να ανοίξουν τα μύδια. Ρίχνετε τον κόλιαντρο, το χυμό λάιμ και την τσίλι πιπεριά, ανακατεύετε και σερβίρετε.



■ ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4-6 ΜΕΡΙΔΕΣ

- 1 κιλό φρέσκα μύδια με κελύφος
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 2 σκελιές σκόρδο
- 1 κλωνοράκι λέμονγκρας
- 1 τσίλι πιπεριά
- 1 χούφτα φρέσκος κόλιαντρος ψιλοκομμένος
- 1 κουτ. της σούπας ψιλοκομμένο τζιντζερ
- 3 κουτ. της σούπας χυμός λάιμ
- 1 κουτ. της σούπας σπασμέλαιο
- 2 κουτ. της σούπας σπορέλαιο
- ½ φλιτζάνι λευκό κρασί



Ο Βαγγέλης Δρίσκας (www.driskas.com) είναι συγγραφέας των βιβλίων «Αρωματικά Κουζίνα», «Κάθε Μέρα Σεφ» και «Κινέζικη Κουζίνα», από τις Εκδόσεις Πατάκι

Φιλέτα μπαρμπουνιού με σάλτσα τεριγιάκι

■ ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

- 12 μπαρμπούνια
- 1/3 φλιτζανιού σόγια σος
- 3 κουταλιές της σούπας μίριν
- 3 κουταλιές της σούπας σάκε
- 2 κουταλιές τ ης σούπας μαύρη ζάχαρη
- 2 κουταλιές της σούπας ρυζόδεδο
- σπορέλαιο
- αλάτι



Εκτέλεση

Καθαρίζετε τα μπαρμπούνια και τα φιλετάρετε. Ξεπλένετε τα κόκκαλα και το κεφάλι και τα βάζετε σε μία κατσαρόλα με 1 φλιτζάνι νερό. Προσθέτετε τη σόγια σος, το μίριν, το σάκε, τη μουρη ζάχαρη και το ρυζόδεδο. Βράζετε σε μέτρια φωτιά για 10 - 12 λεπτά. Στραγγίζετε τη σάλτσα σε μία μικρότερη κατσαρόλα και αν είναι αραρή, τη βράζετε σε μέτρια φωτιά για λίγα λεπτά μέχρι να γίνει παχύρρευστη. Ζεσταίνετε ένα αντικαλλητικό τηγάνι, το αλείφετε με σπορέλαιο και σοτάρετε τα φιλέτα του ψαριού για 2-3 λεπτά από τη μία πλευρά. Τα αλατίζετε, τα γυρίζετε και τα σοτάρετε άλλο 1 λεπτό. Σερβίρετε τα φιλέτα του ψαριού με τη σάλτσα τεριγιάκι.