

Мисо-суп с головой лосося (Японская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

голова лосося – 1 шт.,
дайкон (белый редис) - 150 г,
морковь – 1/2 шт.,
зеленый лук - 1 стрелка,
грибы Эноки (Золотые нити) консервированные - 100 г,
твердый тофу - 50 г,
бататовая лапша – горсть (опционально, к тому же бататовая лапша очень гигроскопична и впитает часть бульона),
сушеные водоросли Вакаме - 2 ст.л.,
рыбный бульон Хондаши в гранулах - 1/2 ст.л.,
мисо-паста светлая (Широмисо) - 1 ст.л. (или по вкусу),
рисовое вино сакэ (можно заменить китайским рисовым вином, например, **Шаосинским**) - 1 ст.л.,
вода - 1 л.



1. Удалить жабры из головы лосося (если этого не сделать, они дадут горчину бульону), ополоснуть ее и промыть хорошенько проточной водой.
2. Натереть голову лосося солью и оставить на 5 минут, затем соль смыть.
3. Разрезать голову лосося вдоль пополам на две части и снова промыть. Отложить в сторону.
4. Замочить в теплой воде бататовую лапшу на 20 минут (до размягчения).
5. Дайкон, морковь и зеленый лук ополоснуть. Дайкон и морковь почистить и нарезать небольшими ломтиками. Отложить в сторону. Стрелку зеленого лука нарезать по диагонали колечками (только зеленую часть). Отложить в сторону.
6. Консервированные грибы Эноки извлечь из банки, промыть от рассола и удалить нижние части ножек грибов. Отложить в сторону.
7. Тофу ополоснуть от рассола и нарезать небольшими кубиками, скажем, 2 на 2 см.
8. В подходящую по объему кастрюлю налить воду и поставить на огонь, довести до кипения и добавить гранулы Хондаши, перемешать до растворения гранул.
9. Отлить 1 поварешку рыбного бульона в миску. Добавить в миску с рыбным бульоном светлую мисо-пасту и размешать до растворения пасты.
10. Сделать огонь ниже среднего и добавить в бульон ломтики дайкона и моркови. Варить на медленном огне около 10-15 минут до размягчения.
11. Добавить в кастрюлю голову лосося и варить еще 5 минут, или до тех пор, голова рыбы не будет готова (второй вариант, если Вы не будете добавлять в суп бататовую лапшу).
12. Добавить в кастрюлю кубики тофу, отмокшую бататовую лапшу и водоросли Вакаме. Дать закипеть жидкости, накрыть крышкой, варить до готовности лапши около 10 минут. Лапша при этом впитает в себя большую часть жидкости, а Вакаме набухнут.
13. Добавить в кастрюлю консервированные грибы эноки и раствор мисо-пасты в бульоне даши, аккуратно перемешать бульон с мисо-пастой и снять кастрюлю с огня. Не нужно кипятить бульон с мисо-пастой, иначе он потеряет свой аромат.
14. Добавить в суп рисовое вино, дать испариться спирту (через несколько секунд).
15. Положить в суповые тарелки по куску рыбы, кубики тофу, бататовую лапшу, ломтики дайкона и моркови, водоросли Вакаме и грибы Эноки, налить бульона, посыпать колечками зеленого лука.

Вкус супа украсит добавленная в него пекинская капуста, нарезанная соломкой, грибы Шиитаке или лапша ито коньяку.

Стоит помнить о том, что мисо-паста от разных производителей имеет разную степень солености, поэтому стоит попробовать суп на соль.