

Устрицы, запеченные в абалонном соусе (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 2 порции):

устрицы – 6 шт.,
лук-шалот – 1 шт.,
чеснок – 5 зубчиков,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
оливковое масло – 5 ст.л.,
соус из абалона – 2 ст.л.,
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
Шаосинское вино – 1 ст.л.,
белый сахар – 1 ч.л.,
соль – ¼ ч.л. (по желанию).



1. Очистить имбирь, лук-шалот и чеснок от шкурки и измельчить их в мелкие кубики.
2. В небольшую пиалу положить измельченные имбирь, чеснок и лук-шалот, добавить Шаосинское вино, светлый соевый соус, соус из абалона, белый сахар и оливковое масло. Перемешать получившуюся массу до растворения сахара, попробовать на вкус и, если, на Ваш взгляд, мало соли, то досолить по вкусу.
3. Разогреть духовку до 220°C. Пока духовка разогревается, аккуратно, чтобы не пораниться (лучше всего использовать специальный устричный нож и кольчужную перчатку), открыть раковины устриц. Устрицы должны быть свежими, т.е. живыми, с плотно закрытыми створками. Если створки раковин у устрицы приоткрыты и при прикосновении она их не захлопывает – значит, она погибла, и кушать такие устрицы небезопасно для здоровья.
4. Отделить устриц от раковин и положить их обратно в раковины. На тарелку (или плоскую форму для запекания) насыпать крупной соли (не жалеть соли) и уложить на соль раковины, накрыть раковины алюминиевой пищевой фольгой и отправить тарелку с устрицами в разогретую духовку на 5 минут.
5. Вынуть из духовки тарелку с устрицами, снять фольгу и в каждую раковину щедро положить приготовленный соус. Вот теперь и пригодилась соль, которую насыпали на тарелку. Раковины-то неровные и норовят наклониться и пролить соус. Слегка вжать раковины в соль, установить их так, чтобы соус не проливался.
6. Вернуть обратно в духовку тарелку с устрицами и запекать еще 7-10 минут. Время запекания зависит от размеров (объема) Вашей духовки - если духовка большая, то запекать до 10 минут, если духовка маленькая, то хватит и 5 минут. В общем, нужно, чтобы соус закипел.
7. Готовые устрицы горячими подавать к столу на сервировочной тарелке, также с солью.