

CONSOMMÈ DI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di filetto di rana pescatrice
- 50 g di porri
- 1/2 sedano
- 1 pomodoro
- 2 scalogni
- 1/2 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio
- 1 chiodo di garofano
- 3 bacche di ginepro (bacche schiacciate)
- 1 rametto di timo
- sale
- 3 albumi d'uovo
- 4 cubetti di ghiaccio
- 60 cl di fumet di gamberi
- 12 asparagi verdi freschi
- 12 code di gamberi bollite

Lavate i filetti di rana pescatrice, asciugateli e passateli nel tritacarne (disco a fori grandi).

Mondate i porri, il sedano, gli scalogni e il pomodoro e tritateli finemente.

Tagliate a metà lo spicchio d'aglio e togliete il cuore verde.

Mettete il pesce, le verdure tritate e l'aglio in una casseruola, mescolatevi la foglia d'alloro sminuzzata, le bacche di ginepro schiacciate, il timo, il chiodo di garofano, il sale e gli albumi leggermente montati.

Unite infine i cubetti di ghiaccio e il fumet di gamberi freddo, mescolando con una frusta.

Portate ad ebollizione a fiamma alta, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno, in modo che gli albumi non attacchino al fondo del recipiente.

Abbassate poi la fiamma e continuate la cottura per 50 minuti, mescolando ogni tanto, quindi passate il consommè al setaccio e regolate di sale.

Pulite gli asparagi, lavateli e scottateli per 2-3 minuti in una pentola con acqua salata bollente, poi scolateli e fateli raffreddare sotto l'acqua corrente.

Unite al consommè gli asparagi e le code di gamberi, scaldate e servite.