**„Gordon Ramsay: świat na talerzu” - sezon 2.**

Premiera 23 sierpnia o 12.00 na National Geographic

Emisja w każdą niedzielę o 12.00

**ODKRYJ | LUIZJANĘ**

Kulinarne dziedzictwo Luizjany to połączenie kuchni kreolskiej i Cajun, których wspólnym mianownikiem są lokalne składniki z miejscowych pól, terenów bagiennych i przybrzeżnych wód. Świeże satsumy (odmiana mandarynek), białe wino i zioła, którymi doprawiony jest biały sos maślany, podkreślają smak upieczonego na ruszcie karmazyna, łowionego u wybrzeży Zatoki Meksykańskiej.

**Cały karmazyn** z białym sosem maślanym z nutą mandarynek satsuma

Liczba porcji: 1 ryba wystarczy na 2 porcje

1 cały karmazyn o wadze 2 kg (oczyszczony i wypatroszony)

DO PRZYGOTOWANIA RYBY

2 łyżki soli gruboziarnistej

1 łyżka czarnego pieprzu

¼ szklanki oliwy z oliwek

BIAŁY SOS MAŚLANY Z NUTĄ MANDARYNKI SATSUMA

1szklanka białego wina

1 mandarynka satsuma - miąższ i sok

1 łyżeczka cukru trzcinowego

500 g zimnego, niesolonego masła - pokrojonego w kostkę

2 szalotki - pokrojone w plasterki

1 ząbek czosnku - zmiażdżony

2 dymki - pocięte na plasterki

3 gałązki koperku - posiekane

3 gałązki natki pietruszki - posiekane

sól gruboziarnista do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA - RYBA

1. Natrzyj rybę oliwą z oliwek, solą i pieprzem.
2. Połóż bezpośrednio na rozgrzany ruszt i grilluj, aż skóra z obu stron będzie chrupiąca. Skrop obficie oliwą, aby mięso ryby nie przywierało do kratki rusztu. Jeśli chcesz zminimalizować ryzyko przywierania, użyj żeliwnej patelni.

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA - BIAŁY SOS MAŚLANY Z NUTĄ MANDARYNKI SATSUMA

1. W małym garnku zagotuj białe wino, sok i miąższ mandarynki satsuma razem z szalotką oraz czosnkiem. Gotując na średnim ogniu, zredukuj bazę do sosu o połowę i gotuj, aż odparuje alkohol.
2. Bazę do sosu odcedź, szalotki i czosnek wyrzuć.
3. Wyłącz gaz pod garnkiem z bazą do sosu. Stopniowo dodawaj masło. Sos powinien zgęstnieć i przybrać aksamitną konsystencję.
4. Dodaj połowę posiekanych ziół i dopraw solą. Na koniec dodaj cukier trzcinowy.
5. Tak przyrządzonym sosem polej rybę w całości upieczoną na ruszcie tuż przed podaniem. Przybierz świeżymi ziołami.