Ostrá ryba s navoněnou rýží

https://varimesmarcelou.cz/ostra-ryba-s-navonenou-ryzi

Ostrá ryba s navoněnou rýží naprosto uspokojila moji chuť na něco opravdu výrazného. Asi po třetím soustu jsem si říkala, tuhle chuť přece znám. Kdysi se prodávala rybí konzerva s názvem Antipasti (myslím, že se dovážela z bývalé Jugoslávie) a tehdy mně moc chutnala. Byla to renesance jako hrom, protože moje chuťové pohárky se tetelily blahem.

Na přípravu 4 porcí ostré ryby s navoněnou rýží si připravíme

Na naložení ryby

- 3 filety z tresky (cca 300 g) nakrájené na kostky 3 x 3 cm
- 1 kávovou lžičku soli
- Šťávu z poloviny citronu
- 10 černých oliv
- 1 čajovou lžičku nasekaných jehliček rozmarýnu
- 1 čajovou lžičku citronového pepře
- 1 čajovou lžičku vlastního, nahrubo namletého, bylinkového koření (tymián, rozmarýn, jalovec, černý pepř, nové koření, hřebíček, sušené houby a kuličky hořčičného semínka)
- 2 polévkové lžíce worcesterské omáčky
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 rovnou kávovou lžičku kajenského pepře
- 2 polévkové lžíce nahrubo nasekané petrželky

Na rýži

- 2 dl rýže dobře propláchnuté od rýžového škrobu
- Studenou vodu tolik, aby přesahovala 1,5 cm nad rýží
- 1 čajovou lžičku soli
- 3 hřebíčky
- 2 špetky mleté skořice
- 1 střední mrkev nastrouhanou na nudličky
- Hrst fazolkových lusků, nakrájených na velikost hrášku
- Plátek másla do uvařené rýže

Na omáčku

- 50 g uzeného špeku, nakrájeného na kostičky
- 2 polévkové lžíce oleje
- 1 šalotku nakrájenou na kostičky
- 1 větší stroužek česneku nakrájený na drobné kostičky
- 3 dl rajčatové passaty
- 4 dl naložených loupaných rajčat ve vlastní šťávě
- Sůl dle chuti každého
- Trochu mletého černého pepře

Příprava: rybu do marinády i rýži si můžeme připravit den předem a nechat v chladnu

Tepelné zpracování ryby: na pánvi 45 minut

Doba dušení rýže: od bodu varu 20 minut mírného dušení

Postup přípravy ostré ryby s navoněnou rýží

Rybu do marinády si můžeme připravit den předem a nechat jí odležet v ledničce nebo ji naložit na kratší časový úsek, třeba 2 hodiny. Platí, že čím déle bude naložená, tím bude chuťově bohatší.

Pro skvělou chuť rybího masa se vyplatí naložit filety do marinády den předem.



Následující den vložíme do pánve kostičky uzeného špeku a 2 polévkové lžíce oleje. Když kostičky zesklovatí a začnou prskat, přisypeme nakrájenou šalotku a smažíme ji po dobu 5 minut. Cibulku nezapomínáme míchat.

K zasmažené cibulce přidáme nakrájený česnek, promícháme ho s osmaženou cibulkou, tak půl minuty zasmažíme. Pozor, delším smažením má česnek tendenci hořknout.



Nyní do pánve nalijeme 3 dl rajčatové passaty a 400 g loupaných rajčat ve vlastní šťávě. Budeme-li mít loupaná rajčata celá, trochu je vidličkou pomačkáme na menší kusy. Směs v pánvi (budoucí omáčku) osolíme, promícháme a nezakryté necháme na sem-tam bublinu povařit 20 minut.

Po dvaceti minutách do omáčky přidáme rybu i s marinádou a nezakryté redukujeme velmi zvolna 15 minut, myslím od první bubliny varu.



Pak zdroj tepla vypneme. Nad omáčkou párkrát otočíme mlýnkem s černým pepřem. Omáčku i s rybou ochutnáme a chuť můžeme doladit solí dle svých zvyklostí.

V době, kdy budeme dusit omáčku, si připravíme rýži. Pokud jsme si ji připravili den předem, máme vyhráno a můžeme jen vařit. V opačném případě rýži důkladně několikrát propláchneme, pak ji zalijeme studenou vodou tak 1,5 cm nad hladinu rýže v hrnci.

Do rýže přidáme všechny uvedené ingredience. Nikdy bych nevěřila, jak chutná bude v rýži skořice. Je to takový protipól ostré rybě, ale ostrá i kořeněná tvoří dokonalý pár.



Rýži, stejně jako když se vaří těstoviny, občas promícháme a stav uvaření kontrolujeme ochutnáním. Já jsem ještě ke konci varu přidávala pár lžic vody. Nakonec rýži zjemníme plátkem másla.

Někdo namítne, že rýži nemá rád, můj tatínek by to určitě řekl. Tak ostatním nabízím alternativu v podobě bagety. Buď čerstvé, nakrájené na šikmé plátky nebo nasucho opečené na grilu. A neuděláte chybu, když bagety z grilu nakonec ještě teplé pokapete olivovým olejem.