Hamsii afumate cu spumă de icre

- **Pentru:** 2 persoane
- **Timp de preparare:** 45 de minute (60 de minute în total)
- **Dificultate:** mare
- **Durabilitate:** Stocurile de hamsii grecești sunt printre puținele care rămân suficient de abundente în Marea Mediterană. Stocurile sunt satisfăcătoare și în Oceanul Atlantic. Unele crescătorii de hamsii au certificarea Marine Stewardship Council. Dimensiunea minimă de referință pentru conservarea speciei = 9 cm
- **Sezonalitate:** Cumpărați peștele în lunile de primăvară și vară

Ingrediente

Ingrediente pentru hamsii

- 100 g hamsii (dezosate și curățate)
- 200 g de zahăr brun
- 10 rămurele de cimbru
- 5 rămurele de rozmarin

Ingrediente pentru icre

- 40 g icre albe
- ½ ceapă tocată fin
- sucul de la ½ de lămâie
- 300 ml ulei de floarea-soarelui

Ingrediente pentru ceapa eșalotă

- 4 cepe eșalote curățate
- 1 lingură oțet de vin alb
- 1 linguriță zahăr cristalizat

Ingrediente pentru uleiul cu ierburi

- 150 ml ulei de floarea-soarelui
- 40 g pătrunjel
- 40 g ceapă verde (doar partea verde)

Ingrediente pentru tartarul de roșii

- 1 roșie fără semințe, tăiată în cubulețe
- 1 ceapă tocată fin
- 1 linguriță de capere tăiate fin
- puțin sos Tabasco
- 1 linguriță suc de lămâie
- 1 lingură ulei de măsline

Ingrediente pentru pâine

- 50 g de pâine de casă, tăiată în fâșii lungi
- 50 g unt
- sare

Mod de preparare

Prepararea hamsiilor

- Se tapetează cu folie de aluminiu o oală adâncă, atât fundul cât și marginile (nu trebuie să rămână goluri). Capacul se acoperă în același mod, evitându-se, de asemenea, golurile.
- Dacă hamsiile nu sunt curățate și dezosate, se ia un cuțit ascuțit și se crestează, îndepărtându-se oasele.
- Se adaugă zahărul brun pe fundul oalei, împreună cu cimbrul și rozmarinul și se acoperă cu folie de aluminiu. Se găurește folia din loc în loc cu un cuțit ascuțit.
- Se acoperă oala cu capacul. Se fierbe la foc mare.
- Când încep să iasă aburi, se introduc hamsiile și se acoperă cu capacul. Se afumă hamsiile timp de 3 minute. Se scot și se lasă deoparte.

Prepararea spumei

- Într-un blender se pun icrele, ceapa și sucul de lămâie și se mixează la viteză medie. Nu se amestecă prea mult. Imediat ce totul s-a omogenizat, se adaugă încet uleiul de floarea-soarelui (la fel ca la maioneză).
- Când amestecul devine aerat și spumos, se scoate din blender într-un vas și se pune în frigider.

Prepararea cepei eșalote

- Într-un oală mică se pun ceapa eșalotă, oțetul și zahărul. Se adaugă apă până acoperă ceapa. Se fierbe la foc mediu timp de aproximativ 20 minute până când se înmoaie și se caramelizează ceapa.
- Când devine aurie și moale, se scurge lichidul și se lasă să se răcească.
- După ce s-a răcit, se ia un cuțit ascuțit și se taie pe lungime până în centru, separând cu grijă fiecare strat.
- Apoi se încinge o tigaie la foc foarte mare, se adaugă ceapa eșalotă și se rumenește până se închide la culoare.

Prepararea uleiului cu ierburi

- Se introduc toate ingredientele într-un blender și se mixează timp de 5 minute.
- Apoi se pun într-o oală mică și se lasă să se călească la foc mic până când temperatura ajunge la 100 º C/ 212 º F.
- Apoi, se ia o sită și se pune pe un vas, cu un filtru de cafea în interior.
- Se toarnă ușor amestecul în filtrul de cafea și se lasă să scurgă încet.

Prepararea tartarului de roșii

- Se pun toate ingredientele într-un vas și se amestecă cu o lingură până se încorporează toate ingredientele, apoi se dă vasul la frigider.

Prepararea pâinii

- Se încălzește o tigaie la foc mediu spre mare, se adaugă untul și imediat ce acesta s-a topit se pune și pâinea.
- Se presară puțină sare peste pâine, iar atunci când s-a prăjit și a devenit aurie se întoarce pe partea cealaltă, se mai adaugă puțină sare, apoi se scoate din tigaie.

Etapa finală

- Se așază pâinea pe un platou, peste aceasta se pune tartarul de roșii, iar deasupra hamsiile. Lângă hamsii, se adaugă o lingură de spumă de icre și se ornează cu o foaie de ceapă eșalotă. La sfârșit, se toarnă câteva picături de ulei cu ierburi de jur împrejurul platoului.