

еще вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



барбекю

шашлык из рыбы и морепродуктов

**Сергей Павлович Кашин**  
**Барбекю. Шашлык из рыбы и морепродуктов**  
Серия «Еще вкуснее и проще»

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=8108543](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8108543)*

*Барбекю. Шашлык из рыбы и морепродуктов [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ классик; Москва; 2014*

*ISBN 978-5-386-07337-4*

**Аннотация**

Для любого из нас вполне естественно желание вкусно поесть, не затрачивая при этом много усилий на приготовление блюд. Рецепты, представленные в нашей книге, полностью отвечают принципу “еще вкуснее и проще”. Лучшие пиццы с рыбой и морепродуктами, приготовленные с помощью этой книги, не оставят равнодушными никого!

## Содержание

Шашлык	4
Шашлык из осетрины	5
Шашлык из осетрины с зеленью	6
Шашлык из осетрины с помидорами	7
Шашлык из белуги или севрюги	8
Шашлык из осетрины в сметане	9
Шашлык из горбуши по-сахалински	10
Шашлык из налима с баклажанами	11
Шашлык из камбалы	12
Шашлык из салаки	13
Шашлык из сома Первый способ	14
Шашлык из трески	15
Шашлык из трески с помидорами	16
Шашлык из карпа с помидорами	17
Шашлык из трески с тофу	18
Шашлык из угря	19
Шашлык из меч-рыбы	20
Шашлык из карпа с ананасами	21
Шашлык из палтуса	22
Шашлык из сельди	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

# **Барбекю. Шашлык из рыбы и морепродуктов**

## **Составитель Сергей Павлович Кашин**

### **Шашлык**

Заядлым рыбакам наверняка придется по душе шашлык из рыбы и морепродуктов.

Шашлык из рыбы и морепродуктов нужно готовить очень осторожно, так как при обжаривании он может развалиться и упасть в угли.

При приготовлении шашлыка из кальмаров следует помнить, что их нельзя пережаривать, чтобы они не стали жесткими. Максимальное время приготовления блюда из этих морепродуктов – не более 4 минут.

В зависимости от фантазии такое блюдо может стать настоящим деликатесом, способным удивить даже самого привередливого гурмана.

## Шашлык из осетрины

*Ингредиенты:* 1 ½ кг осетрины, 500 г помидоров, 300 г репчатого лука, 300 г сладкого перца, 150 мл белого сухого вина, 50 мл растительного масла, 3 лавровых листика, 1 лимон, перец, соль.

*Способ приготовления:* Лимон моют и выжимают из него сок. Филе осетра выдерживают в маринаде в течение 1,5–2 часов.

Для приготовления маринада смешивают вино, растительное масло, лимонный сок, пропущенный через мясорубку очищенный и вымытый репчатый лук, перец и соль. Сладкий перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. Помидоры моют и нарезают кружочками. На шампуры нанизывают попеременно кусочки рыбы, перца, помидоров, лавровый лист и т. д. Жарят шашлык над раскаленными углями со всех сторон до образования румяной корочки.

## **Шашлык из осетрины с зеленью**

*Ингредиенты:* 500 г филе осетрины, 50 мл лимонного сока, ½ пучка укропа, ½ пучка петрушки, 5–7 горошин душистого черного перца, соль.

*Способ приготовления:* Филе осетрины промывают, очищают от кожи, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. После этого осетрину укладывают в неглубокую емкость, поливают лимонным соком, солят, посыпают перцем и выдерживают в холодном месте в течение 10–15 минут. Замаринованные кусочки осетрины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу готовый шашлык подают, украсив вымытой и мелко нарубленной зеленью укропа и веточками петрушки.

## **Шашлык из осетрины с помидорами**

*Ингредиенты:* 1 кг осетрины, 300 г помидоров, 50 г топленого сливочного масла, 5 г мускатных орехов (очищенных), 2 г кардамона, ½ пучка петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:* Осетра очищают от кожи, удаляют внутренности, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, перчат, натирают измельченным кардамоном и натертым на мелкой терке мускатным орехом и оставляют на 5–10 минут. Помидоры моют и нарезают дольками. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры попеременно с дольками помидоров. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Во время жарки смазывают рыбу топленым сливочным маслом. При подаче к столу рыбу укладывают на блюдо и украшают вымытой рубленой зеленью и дольками помидоров.

## Шашлык из белуги или севрюги

*Ингредиенты:* 1 ½ кг белуги или севрюги, 300 г репчатого лука, 50 мл лимонного или гранатового сока, ½ пучка укропа и петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:* Рыбу промывают и нарезают крупными квадратными кусочками размером примерно 6 × 6 см. Затем толстыми кольцами нарезают очищенный и вымытый лук.

Все продукты укладывают слоями в эмалированную емкость, добавляя перец, соль и вымытую и мелко нарезанную зелень.

В том случае, если рыба свежая, маринование проводится в течение 2–3 часов. Если же для приготовления шашлыка используется мороженая рыба, то мариновать следует несколько меньше. В шашлык нельзя добавлять уксус, поскольку он размягчает рыбу, и во время жаренья куски могут соскользнуть с шампуров в огонь. Промаринованные кусочки рыбы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая слегка подкисленной лимонным соком водой.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав вымытой измельченной зеленью и нарезанным тонкими кольцами очищенным и вымытым репчатым луком. Сбрызгивают рыбу лимонным или гранатовым соком.

## **Шашлык из осетрины в сметане**

*Ингредиенты:* 500 г осетрины, 100 г репчатого лука, 100 г сметаны, 1 пучок петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления:* Осетрину промывают, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. Укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая очищенным, вымытым и измельченным луком, солью и перцем. Заливают сметаной и ставят в прохладное место на 2–3 часа. Затем нанизывают осетрину на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу шашлык подают, украсив вымытыми веточками петрушки.

## Шашлык из горбуши по-сахалински

*Ингредиенты:* 1 кг горбуши, 100 г репчатого лука, 100 мл томатного соуса, 50 мл 3 %-ного уксуса, 1 лимон, 300 мл молока, 2 яйца, 10 мл растительного масла, около 100 г пшеничной муки, ½ пучка петрушки, ½ пучка укропа, перец, соль.

*Способ приготовления:* Очищенную от кожи рыбу разделяют на филе, промывают, нарезают кусочками и маринуют в смеси вымытой и измельченной зелени, уксуса, лимонного сока, черного и белого перца в течение 15–20 минут. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры попеременно с очищенным, вымытым и нарезанным кольцами репчатым луком.

Для кляра тесто готовят следующим образом. В холодное молоко или воду добавляют соль, яичные желтки, растительное масло, предварительно просеянную пшеничную муку и замешивают негустое тесто. После этого соединяют со взбитыми в густую пену яичными белками и все аккуратно перемешивают.

Шашлык на шампурах смачивают в жидком кляре и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают с вымытым, измельченным зеленым луком и томатным соусом.