Мусс из барабульки

300 г	филе барабульки
1	лавровый лист
4	горошины черного перца
200 мл	сливок
1	лимон
15 г	желатина
4	креветки
4	перепелиных яйца
50 г	каперсов
1 ст. л.	красной икры
•	соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 2
1 порция: 714,7 ккал
белки — 61,7 г, жиры — 50,3 г,
углеводы — 3,8 г

1 Лимон вымыть, отрезать один кружок и отложить. Из остального лимона выжать сок. Рыбное филе вымыть, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды, добавить кружок лимона, лавровый лист, горошины черного перца. Поставить на огонь и довести до кипения. Посолить. Снять с огня, шумовкой переложить рыбу на разделочную доску. Бульон сохранить.

2 Когда филе остынет, аккуратно отделить кожицу, нарезать ее тонкой соломкой, положить в миску и накрыть пищевой пленкой. Филе нарезать небольшими кусочками.

3 Желатин залить небольшим количеством рыбного бульона. Когда он набухнет, добавить 1 стакан бульона, поставить на огонь и довести до кипения (но не кипятить). Филе поместить в блендер, взбить вместе со сливками, лимонным соком и желатиновой смесью. Посолить по вкусу.

4 Треть мусса отложить (сохранить теплым). Разложить по двум формам оставшийся мусс. Тщательно вымыть 2 куриных яйца, обернуть их пищевой пленкой. Поместить в середину каждой формочки по яйцу тупой стороной вниз, вдавив его примерно на половину высоты формы. Поставить мусс в холодильник на 30 мин.

5 Сварить вкрутую перепелиные яйца, очистить от скорлупы. Мелко нарезать 2 очищенные креветки (2 отложить для украшения), 2 яйца и каперсы. Добавить нарезанную рыбную кожицу, отложенный мусс и тщательно перемешать.

6 Вынуть из холодильника формы с муссом, убрать куриные яйца. Образовавшиеся полости заполнить начинкой. Разровнять. Поставить в холодильник на 30 мин. Когда мусс застынет, извлечь его из форм, перевернув на сервировочную тарелку и положив сверху на несколько минут нагретое полотенце.

Украсить креветками, перепелиными яйцами и красной икрой.