

Μυστικά και ψέματα για τα τηγανητά ψαράκια.

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 28/06/2010 09:55

Μη μου πείτε πως δεν είναι καλοκαιρινό, θερινότατο, ένα τσίπουρο, ένα ουζάκι, μια ρετσίνα (ναι, ρετσίνα, που κόντεψε να ξεχαστεί για 10 - 15 χρόνια, αλλά επανέρχεται δριμύτερη) ή μια κρύα -κρύα, όχι παγωμένη- μπίρα κι ένα πιάτο τηγανητά ψαράκια;

Αθερίνα, γαύρος, μαρίδα αλλά και κουτσομούρες, μπαρμπουνάκια, γόπες, ακόμη και μικρές σαρδέλες ή ό,τι άλλο θέλετε, με ένα ποτό, μια σαλάτα, λίγο τυρί, ζυμωτό ψωμί και τη θάλασσα ως τον ορίζοντα...

Ασχολούμαι σήμερα με μαρίδα, γαύρο και αθερίνα, λόγω του ότι πρόκειται για ψάρια ψιλά, μικρά και τραγανά με πολλές δυνατότητες από γευστικής σκοπιάς. Η επιτυχία τους δεν εξαρτάται μόνο από το καλό αλεύρωμα και τη σωστή θερμοκρασία. Σχετικά με το δεύτερο, πάντως,

το κόλπο με το κομμάτι ψωμιού στο λάδι είναι γνωστό: αν ξεπηδούν μικρές φυσαλίδες από το καταδυθέν ψωμάκι, τότε το λάδι θέλει λίγη θερμότητα ακόμη· αν σκουρύνει απότομα, τότε το λάδι παραείναι ζεστό. Η σωστή θερμοκρασία είναι γύρω στους 180° C.

Για το αλεύρωμα θα παραφράσω την περίφημη ατάκα του ελληνικού κινηματογράφου: «αλεύρωμα από

αλεύρι»; Γιατί το αλεύρωμα μπορεί να γίνει με καλαμποκάλευρο -για πιο τραγανό αποτέλεσμα- νισεστέ,

αλεύρι ανάμεικτο με αρωματικά (σκόνη γλυκάνισου ή μάραθου, πάπρικα κ.λπ.) με ή χωρίς αλάτι και πιπέρι, τριμμένο ψωμί, τελείως ξερό. Ο χυλός με μπίρα ή σόδα είναι και αυτός μια λύση -αυτό, δηλαδή,

που οι νεόκοποι θαυμαστές της ιαπωνικής κουζίνας ονομάζουν «τεμπούρα» και θεωρούν ιαπωνική ανακάλυψη, χωρίς να γνωρίζουν, οι δυστυχείς, πως στην πραγματικότητα είναι πορτογαλική και εισήχθη

στη Χώρα του Ανατέλλοντος Ηλίου από τους Πορτογάλους ιησουήτες μοναχούς.

Τέλος, μια συνοδευτική σάλτσα μπορεί να απογειώσει τα τηγανητά ψαράκια: λαδόξιδο με πολτοποιημένο βολβό μάραθου, άνηθο ή άλλα αρωματικά.

Λαδόξιδο φρέσκιας ντομάτας

Υλικά:

- 1 μικρή ντομάτα
- 3 κτσ ελαιόλαδο
- 2 κτσ ξίδι από λευκό κρασί
- αλάτι λευκό πιπέρι ή 1 πρέζα τσίλι
- 1/2 κτγ πάπρικα

Διαδικασία:

Αφαιρούμε την πέτσα και τα σπόρια της ντομάτας πριν τη βάλουμε με τα άλλα υλικά στον πολτοποιητή.

Εναλλακτικά, την τρίβουμε, τη σουρώνουμε και χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί, βάζοντας το λάδι τελευταίο.

Μπορούμε, επίσης, να πολτοποιήσουμε μαζί λίγο κρεμμύδι ή σκόρδο.

Από τον Αλέξανδρο Γιώτη

=====