

Стейки из осетра в духовке в фольге

Ингредиенты

- стейки осетра - 4 шт. (толщиной 3-4 см),
- лимонный сок - из 1 лимона,
- лук репчатый - 1 шт.,
- оливковое масло - 1-2 ст. ложки,
- соль,
- чёрный молотый перец,
- розмарин,
- укроп.

Приготовление

1. Промыть стейки осетра прохладной водой и тщательно обсушить бумажными салфетками.
2. Если есть специфическая слизь, обдать кожицу кипятком и почистить тупой стороной ножа или крупной солью.
3. Натереть стейки солью, чёрным молотым перцем, сбрызнуть свежим соком лимона и смазать оливковым маслом.
4. Оставить стейки при комнатной температуре на 15-30 минут пропитываться.
5. Лук очистить, помыть, нарезать тонкими кольцами.
6. Зелень помыть, обсушить.
7. На лист фольги выложить «подушку» из тонких колец лука и веточек зелени, чтобы рыба не соприкасалась с сухим дном.
8. Положить стейки на «подушку», завернуть фольгу так, чтобы оставалось немного свободного пространства для циркуляции пара, но швы были плотными.
9. Разогреть духовку до 190-200 °C.
10. Отправить свёрток с рыбой запекаться на 20-25 минут.
11. Аккуратно развернуть фольгу сверху и подержать в духовке ещё 10 минут, чтобы стейки слегка подрумянились.
12. Не передерживать осетрину в печи, чтобы мясо осталось сочным.
13. Идеальная внутренняя температура готовой рыбы - 63 °C.

