**Крылья ската с копченым пюре из сельдерея, ферментированным горчичным соусом и хрустящим ржаным крамблом**

от шеф-повара Магнуса Нилссена (Осло, Норвегия)

**Ингредиенты (на 4 порции):  
Для ската:**

* 4 крыла ската (около 600 г)
* 2 ст. л. топленого масла
* Соль морская, перец горошком (молотый в ступке)
* Пучок свежего укропа и веточки тимьяна
* Цедра ½ лимона   
    
  **Для пюре:**
* 1 крупный корень сельдерея (очищенный, нарезанный кубиками)
* 100 мл сливок
* 50 г копченого сливочного масла
* Щепотка мускатного ореха   
    
  **Для соуса:**
* 3 ст. л. ферментированных горчичных зерен
* 1 ч. л. мёда из вереска
* 50 мл рыбного бульона
* 50 мл сливок
* Сок ¼ лимона   
    
  **Для крамбла и гарнира:**
* 50 г ржаных хлебных крошек
* 1 ст. л. обжаренных семян тмина
* Маринованные стебли черемши или ростки гороха
* Лепестки календулы или фиолетовый базилик для декора   
    
    
  **Приготовление:**

1. Отварите сельдерей в подсоленной воде до мягкости (15–20 мин). Слейте воду, добавьте сливки, копченое масло и мускатный орех. Взбейте в блендере до бархатистой текстуры. Держите в тепле под фольгой.
2. Обжарьте ржаные крошки на сухой сковороде до золотистости. Смешайте с тмином и щепоткой соли.
3. В сотейнике смешайте горчичные зерна, мёд и бульон. Доведите до кипения, убавьте огонь, влейте сливки. Проварите 3–4 минуты, добавьте лимонный сок. Процедите через сито для гладкости.
4. Промокните крылья бумажным полотенцем. Нагрейте топленое масло в чугунной сковороде. Выложите скат кожей вниз, посолите. Жарьте 3–4 минуты до хрустящей корочки. Переверните, добавьте тимьян и ложку масла, полейте им рыбу, как при конфи. Снимите с огня, посыпьте цедрой и рубленым укропом.

**Подача:**  
На черную сланцевую тарелку нанесите «размазанные» точки пюре. Сверху — крыло ската кожей вверх. Рядом выложите крамбл, маринованную черемшу и цветы. Аккуратно полейте соусом, имитируя волны фьорда.