КНЕЛИ ИЗ ЩУКИ С СОУСОМ НАНТЮА   
На 4 порции   
Заварное тесто(панада)   
60 г муки   
125 мл молока   
Мускатный орех   
1 яйцо   
Мелкая соль, перец   
  
Фарш   
225 г мяса щуки без костей и кожи   
150 г заварного теста   
100 г сливочного масла   
2 яйца   
25 мл сливок   
Соль   
  
Соус Нантюа   
1 кг головок раков   
340 г сливочного масла   
150 г шампиньонов   
Сок 1 лимона   
250 мл сливок   
0,5 л молока   
40 г муки   
Мелкая соль   
  
Заварное тесто (панада) — Разведите в кастрюле муку, понемногу добавляя холодное молоко, чтобы не образовалось комочков. Посолите, поперчите и добавьте хорошую щепотку тертого мускатного ореха. Добавьте взбитое яйцо, хорошенько перемешайте. Варите на сильном огне, не переставая помешивать, примерно 25 минут. Снимите с огня и дайте остыть.   
  
Фарш — Измельчите мякоть щуки в блендере. Посолите и пропустите через сито, помогая себе столовой ложкой. Соберите очищенное от костей мясо в миску. Добавьте 150 г холодного заварного теста, размягченное сливочное масло, яйца и сливки. Перемешайте лопаточкой и, если нужно, слегка посолите. Поставьте в холодильник на полчаса. Большой пластиковой ложкой берите из миски фарш и формируйте кнели.  БЛАНШИРУЕМ:Опустите кнели на 10 минут в кастрюлю с большим количеством слабо кипящей воды. Внимание: не давайте кнелям кипеть. Выньте их шумовкой из воды и выложите на чистую салфетку.   
  
Соус Нантюа — Положите столовую ложку сливочного масла в кастрюльку, подрумяньте головы раков на среднем огне. Карамелизуйте, непрерывно помешивая (раки не должны приставать ко дну), добавьте 300 г сливочного масла. Держите масло на очень слабом огне в течение 1 часа, чтобы оно напиталось соком раков и приобрело красноватый цвет. Снимите с огня. Поварешкой снимите прозрачную часть масла. Процедите через мелкий дуршлаг. В кастрюле в течение 4 минут поджарьте промытые и мелко порезанные шампиньоны на слабом огне с небольшим количеством лимонного сока, затем введите сливки. Готовьте на слабом огне еще 15 минут, затем процедите через мелкий дуршлаг. Приготовьте в другой кастрюле соус бешамель. Растопите оставшееся (40 г) сливочное масло, затем добавьте муку. Поджаривайте 2-3 минуты на слабом огне, непрерывно помешивая. Влейте молоко, перемешайте и доведите до кипения. Варите 2-3 минуты на очень слабом огне, снимите с плиты. Соус бешамель готов. Введите в него сливки с грибами и 100 г масла из раков. Попробуйте и, если нужно, посолите.   
  
Готовим: Разогрейте парик в режиме «жар с паром». В блюдо для запекания выложите кнели из щуки и залейте их соусом Нантюа. Запекайте в парике , 190 \*с, 50% влаги, в течение 5 минут .