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 .