

SECONDI PIATTI

Granchio delle mangrovie con salsa di champagne

LUOGO: [Oceania](#) / [Australia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [m. difficile](#)



2 rametti di timo
1 foglia d'alloro
6 grani di pepe
5 tazze d'acqua fredda

PREPARATO D'ACQUA SALATA

1kg di ghiaccio schiacciato
8 tazze d'acqua
240g di sale

PER LA SALSA

70ml Cognac
45g di burro
panna leggera
2 tuorli
sale

PREPARAZIONE

1 Per preparare questo granchio, mettete il granchio vivo nel preparato d'acqua salata per 5 minuti per ucciderlo.

Spazzolarlo completamente con uno spazzolino sotto l'acqua fredda corrente per rimuovere ogni residuo di fango che può essersi attaccato al guscio.

Tagliate il granchio a metà con una grossa forbice da cucina. Conservate i succhi, insieme con le uova qualora ci fossero.

Rimuovete il guscio superiore del granchio e scartatelo, insieme alla cartilagine morbida delle zampe. Staccare le zampe e le chele con una forbice o una mannaia affilata. Spaccate le chele con un colpo secco utilizzando il retro di un paio di forbici o usate una mannaia.

Cuocete immediatamente dato che il granchio tende a perdere la sua umidità in tempi rapidi.

Per cuocere il granchio, sciogliete innanzitutto il burro in una casseruola a fuoco basso e fatevi ammorbidire i cipollotti. Aggiungete il granchio, le erbe ed il pepe.

Continuate a mescolare il granchio fino a che il guscio inizi a cambiare colore (circa 5 minuti). Aggiungete lo champagne e il brodo, coprite con un coperchio e cuocete a fuoco alto per circa 10-12 minuti. Rimuovete dal fuoco e tenete al caldo.

Per preparare la salsa, filtrate il liquido dalla cottura del granchio versandolo in un'altra casseruola e portatelo ad ebollizione. Abbassate il fuoco ed incorporate il cognac. Spegnete il fuoco.

Per preparare il brodo di pollo, tritate grossolanamente il pesce in pezzi da 4cm e lavate le lische tritate. Fate sciogliere il burro a fuoco lento, aggiungetevi le verdure e cuocete fino a che diventino morbide. Aggiungete le lische, mescolate, quindi aggiungete le erbe, il vino e i grani di pepe.

Riducete ad 1/3 del volume originale. Aggiungete l'acqua e fate sobbollire, schiumate il grasso e la schiuma dalla superficie. Continuate a far sobbollire per 34 minuti schiumando frequentemente.

Filtrate, infine, in un colino fine schiacciando dolcemente gli ingredienti.

In una ciotola separata, sbattete le uova del granchio con la panna e i rossi d'uovo. Passate il composto attraverso un colino fine così da ottenere una salsa. Mischiate completamente con un frullino e salate. Per servire il piatto, impilate i granchi in un piatto da portata o in una ciotola, versateci sopra la salsa e cospargete con prezzemolo.

Disponete ciotole individuali a tavola.