Galareta do zalewania ryb (auszpik) na 1 litr galarety

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 3064 razy.

Wywar z warzyw do ugotowania ryby:

5 dkg cebuli
ziele angielskie
5 dkg marchwi
5 dkg selera
Liść bobkowy
5 dkg pietruszki
Płetwy, ości, głowy bez skrzeli, opłukane skóry z ryb, kręgosłup
Sól

Do klarowania:

3dkg żelatyny białej
ocet
2 białka

Warzywa opłukać, oczyścić, podzielić na części, ugotować wraz z przyprawami i solą.
Rybę sprawić ,wyporcjować licząc 10 dkg ryby na jedną porcję. Do wywaru z warzyw podać jadalne odrzynki z ryb słodkowodnych, kręgosłup z ośćmi, płetwy, skórę i głowę; ugotować, odcedzić. Na odcedzonym wywarze powoli ugotować rybę przeznaczoną na galaretę (12-20 minut),wybrać ją ,wywar odcedzić; ma być 1 litr wywaru, więc jeżeli trzeba, odparować go. Jeżeli galareta jest mętna, sklarować ją wg poniżej podanego przepisu.

Klarowanie galarety

1 litr wywaru z ryby i warzyw
3 dkg żelatyny
1 łyżka octu
2 białka

Żelatynę w listkach opłukać, następnie namoczyć na godzinę w zimnej; wodzie. Gdy żelatyna napęcznieje, rozpuścić ją w małej ilości gorącego wywaru z ryby (3 łyżki), mieszając. Resztę rosołu (1 litr) ostudzić, dodać 1 łyżkę octu, surowe białka, rozpuszczoną żelatynę, starannie wymieszać rózgą do ubijania piany i mieszając powoli podgrzewać aż do zagotowania. Gdy rosół się zagotuje, odsunąć na brzeg płyty i pozostawić, aby płyn mógł się dobrze ustać i sklarować. Po godzinie, gdy płyn jest klarowny, zebrać z wierzchu szumowiny, a rosół powoli cedzić, wlewając go po trochu na sitko rosołowe, wyłożone płatem zwilżonego przegotowaną wódą płótna. Przy klarowaniu dużej ilości rosołu nalewać go na płótno uwiązane za 4 rogi do czterech nóg odwróconego stołka. Płótno musi luźno zwisać ,aby płyn nie, przelewał się, lecz powoli osączał spływając do podstawionej miski. Rosół za każdym razem w momencie wlewania musi być gorący, aby, powoli ściekając, nie krzepł. Sklarowaną galaretą zalać mięso ryby i ostudzić.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD