

Szczupak faszerowany w galarecie

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1153 razy.

Masa rybna:

1/2 szklanki wody
1,25 kg szczupaka
8 dkg cebuli
5 dkg masła
5 dkg bułki pszennej
mleko
pieprz
sól
1/2 jaja
gałka muskatołowa

Wywar:

20 dkg włoszczyzny (bez kapusty
kręgosłup z ość mi i głową
liść bobkowy
ziele angielskie
1 dkg żelatyny
3 białka do sklarowania
sól

Szczupaka ogolić , zdjąć nożem szlam, opłukać , obciąć płetwy i ogon. Nadciąć dookoła łeb i nie przecinając przetyku wyjąć wnętrzności; ciągnąć je wraz z głową i, dopomagając sobie palcami, odciąć . Gdy ryba sprawiona - zdjąć z niej skórę: skórę ryby nadciąć dookoła głowy, kawałek odwinąć na zewnątrz i ściągnąć od łba do ogona, ostrożnie przy tym podcinając dookoła mięśnie małym, ostrym nożem, począwszy od miejsca odcięcia łba od tułowia. Uważać , aby nie zaciąć skóry. Przy ogonie odciąć cały tułów, przecinając kręgosłup, skórę odłożyć . Odfiletować mięso od ości, szkielet starannie oskrobać z mięsa. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć . Zmleć mięso z bułką i cebulą, do masy dodać jajo, przyprawy; starannie ją wyrobić , równocześnie dodając do niej (po trochu) 1/2 szklanki zimnej wody. Masę tę nałożyć do skóry ściągniętej ze szczupaka, upychając dość luźno, aby nie pękła w czasie gotowania; skórę zaszyć ; rybę włożyć do wanienki, zalać zimną wodą, do wody włożyć głowę szczupaka, kręgosłup wraz z ość mi i włoszczyznę, dodać sól, ziele angielskie, liść bobkowy i gotować bardzo powoli pod przykryciem 1 godzinę. Po ugotowaniu zdjąć z płyty, odkryć i studzić powoli w rosole. Zimne mięso wyjąć i pokrajać na lekko skośne kawałki 1 1/2 cm grubości. Wywar wygotować do 3/4 1 objętości, odcedzić , wymieszać z żelatyną, sklarować białkami, odcedzić , ostudzić . Porcje ryby ułożyć na długim, wąskim półmisku w całości, przybrać boki półmiska barwnymi, krajany warzywami. Powierzchnię ryby można zalać krzepnącą galaretą lub posypać zastygniętą galaretą krajaną w kostkę, a dno półmiska zalać galaretą. Podawać z sosem tatarskim, musztardowym. Tak sporządzonego szczupaka można również podawać na gorąco, zaraz po ugotowaniu, z sosem chrzanowym i ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD