Szczupak faszerowany w galarecie

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1215 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 muszkatołowa

Wywar:

20 dkg włoszczyzny (bez kapusty
kręgosłup z ośćmi 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 przełyku 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 ad ości, szkielet starannie oskrobać z mięsa. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Zemleć 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 i pękła w czasie gotowania; skórę zaszyć; rybę włożyć do wanienki, zalać zimną wodą, do wody włożyć głowę szczupaka, kręgosłup wraz z ośćmi i włoszczyznę, dodać sól, ziele angielskie, liść bobkowy i gotować bardzo powoli pod przykryciem I godzinę. Po ugotowaniu zdjąć z płyty, odkryć i studzić powoli w rosole. Zimne mięso wyjąć i pokrajać na lekko skośne kawałki 11/2 cm grubości. Wywar wygotować do 3/4 1 objętości, odcedzić, wymieszać ź żelatyną, sklarować białkami, odcedzić, ostudzić. Porcje ryby ułożyć na długim, wąskim półmisku w całości, przybrać boki półmiska barwnymi, krajanymi 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