Pudding z ryb

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1037 razy.

50 dag filetów rybnych
1 jajko
sok cytrynowy
duża cebula
15 dag masła lub margaryny
2 kromki bułki paryskiej
mleko do namoczenia bułki
szczypta sproszkowanej gałki muszkatołowej
sól
kawałek selera
1 mały por
pieprz
Sos:
łyżeczka octu (10%)
łyżeczka musztardy
łyżka oleju
2 łyżki posiekanej natki pietruszki
łyżeczka posiekanego zielonego estragonu (może być suszony)
1 jajko na twardo
1 kwaszony ogórek
cebula
łyżka kaparów lub marynowanych nasion nasturcji
pół szklanki wytrawnego, białego wina

Filety ugotować z porem i kawałkiem selera. Gdy będą miękkie, odsączyć na sitku i skropić sokiem cytrynowym. Ostudzone filety posiekać . W misce rozetrzeć na gładką masę masło lub margarynę, dodać namoczoną w mleku i odciśniętą bułeczkę, zmieloną surową cebulę, żółtko, pieprz, sól i gałkę muszkatołową. Dodać posiekane filety i ubitą na sztywno pianę z białka. Masę ostrożnie wymieszać i przełożyć do natłuszczonej formy budyniowej lub naczynia żaroodpornego przykryć i wstawić do dużego naczynia z wrzącą wodą. Gotować 1 godz., w razie potrzeby uzupełniając wodą tak, aby naczynie budyniowe było zanurzone co najmniej w 3/4 wysokości. Ugotowany pudding (próbować - jak pieczone ciasto - patyczkiem) przełożyć na okrągły półmisek i polać sosem.
Przyrządzenie sosu: Jajko drobno posiekać , rozetrzeć z musztardą i octem, mieszając dodać olej i wino. Przyprawić posiekaną natką, estragonem, drobno pokrajanym kwaszonym ogórkiem i cebulą. Dobrze wymieszać i dodać kapary.

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