

ZUPA RYBNA Z CHRYZANTEMAMI

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1721 razy.

Kuchnia chińska

30-35 dag filetów z soli flądry, ewentualnie karpia, dorsza (bez skóry), lub morszczuka (oryginalnie z ryb płastugowatych)

2 łyżki oleju

3 plasterki świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1 łyżka czystej wódki lub wytrawnego białego wina

3 szklanki wody

6 średnich chińskich suszonych czarnych grzybów lub 6 pieczarek

1/2 szklanki pędów bambusa pokrajanych w paseczki lub 1 obrany ziemniak pokrajany w słupki

1 duży kawałek serka sojowego tofu - około 30 dag (dowolnie)

2 łyżki polędwicy sopockiej pokrajanej w cienkie paseczki

2 białka

2 duże białe chryzantemy

1 łyżka soli rozprowadzona 4 szklankami wody (solanka)

6 gałązek zielonej kolendry lub zielonej pietruszki i 1/4 łyżeczki zmielonej kolendry

5 1/4 szklanki wywaru I

sól do smaku

2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Przyprawy:

1 łyżka sosu sojowego

1/8 łyżeczki pieprzu

2 łyżeczki oleju sezamowego lub sojowego

1/2 łyżeczki cukru

1/4 łyżeczki soli

Filety opłukać, osuszyć. Olej wlać do garnka (o pojemności 3 l), rozgrzać na dużym ogniu, dodać plasterki imbiru (imbir w proszku dodać z wodą), mieszając smażyć do zrumienienia, wlać alkohol z 3 szklankami wody (i imbir w proszku), doprowadzić do wrzenia, włożyć rybę, zagotować, zmniejszyć płomień. Gotować 5 min na małym ogniu, zestawić, ostrożnie przelać do cedzaka, odstawić rybę, wywar precedzić, odstawić. Suszone grzyby zalać gorącą wodą, odstawić na 15 min, odcedzić, wodę odstawić, odkroić trzonki, grzyby pokrajać jak makaron. Trzonki pieczarek posiekać, kapelusze pokrajać w plasterki. Serek sojowy osączyć, pokrajać w paski o wymiarach 1/2 x 1/2 x 5 cm. Białko lekko roztrzepać. Kwiaty zanurzyć w solance, strzepnąć, płatki oddzielić, zawinąć w czystą ściereczkę, wstawić do lodówki. Listki z 6 wypłukanych gałązek kolendry lub pietruszki grubo posiekać. Do garnka wlać 5 szklanek wywaru i wody, w której moczono grzyby (lub 1/2 wody jeśli używamy pieczarek), dodać polędwicę i wywar rybny doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, dodać grzyby (lub pieczarki) i pędy bambusa lub ziemniaki, zmniejszyć płomień, gotować na średnim ogniu. Dodać serek, doprowadzić do wrzenia, włożyć rybę, zagotować, przyprawię solą, trzymać na małym ogniu (wsypać zmieloną kolendrę, jeśli stosujemy zieloną pietruszkę). Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić 1/4 szklanki zimnego wywaru. Mieszając zupełnie stopniowo wlewać mąkę z wywarem, ostrożnie mieszać do zgęstnienia, połączyć z roztrzepanymi białkami, podgrzewać przez 30 sek. Zupę przelać do wazy. Oddzielnie serwować miseczki z płatkami chryzantem i listkami zielonej kolendry lub pietruszki. Porcje: dla 6-8 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD