ZUPA RYBNA Z CHRYZANTEMAMI

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1765 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 l
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 przecedzić , 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, wstawię 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 zupę 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. Proporcje: dla 6-8 osób

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