
Tymbaliki z homara

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2075 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 homar,
100 g filetów z soli,
100 g krewetek,
100 ml białego wina,
250 ml smietany,
1 cebula,
2 jaja,
2 łyżki masła,
1 łyżka oliwy,
1 łyżka koniaku,
świeże zioła,
400 ml wody,
sol, pieprz cayenne.

1. Homara i krewetki oczyścić pod bieżącą wodą. Krewetki wyjąć ze skorupki, usunąć czarne żyłki. Filety opłukać. W dużym garnku zagotować wodę z winem, włożyć homara i obraną cebulę. Gotować na małym ogniu 10 min. Wyjąć, ostudzić. Wywar odparować do 100 ml.
2. Ze szczyptę i odwołka wyjąć mięso, pokroić na kawałki. Kilka ładnych kawałków odłożyć do przybrania. Jeśli jest ikra, zachować ją do sosu.
3. Przygotować sos: skorupki homara wysuszyć w piekarniku. Utluc w moździerzu, podsmażyć na masle. Wlać wywar i koniak. Gotować na małym ogniu 5 min, mieszając. Sos przetrzeć przez sito, dodać ikry, odstawić w ciepłe miejsce.
4. Filety, krewetki, mięso z homara zmiksować z jajem, solą i pieprzem cayenne. Zmiksowaną masę wstawić na 30 min do lodówki. Do ochłodzonej masy dodać po łyżce smietany i wymieszać.
5. Wymazać oliwą 4 foremki w kształcie pierścieni, napełnić je masą. Foremki włożyć do naczynia z wodą i wstawić do gorącego piekarnika. Zapiekać 20 min w temp. 180°C.
6. Gotowe tymbaliki włożyć na talerz. W środek pierścienia włożyć kawałki homara i zioła. Przed podaniem polać gorącym sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 26.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)