
Filety z soli nadziewane lososiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2196 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 4,5 godz.

6 filetów z soli,

250 g lososia z puszki lub gotowanego,

50 g orzeszków pistacjowych,

2 jaja ugotowane na twardo,

75 ml śmietanki kremowej,

2 l wywaru rybnego,

200 ml majonezu,

200 ml białego wina,

15 g żelatyny,

50 g wędzonego lososia,

50 g masła,

sol, pieprz.

Przybranie:

30 g kawioru,

zielona pietruszka.

1. Lososia z puszki zmiksować z jajami, połączyć ze śmietanką ubitą na sztywno.

Dodać grubo posiekane orzeszki pistacjowe, wymieszać. Masę rozłożyć na jednej połowie każdego fileta. Przykryć drugą połową fileta, wyrównać brzegi,

każda porcję zawinąć w folię. Ułożyć w rynience, zalać zimnym wywarem i na małym ogniu gotować 25 min. Wyjąć, odwinąć z folii, ostudzić.

2. Wywar przecedzić, odparować do objętości 400 ml. Wlać wino, zagotować. Dodać żelatynę namoczoną w 2 łyżkach zimnej wody, wymieszać, by się rozpuściła.

3. Następnie ostudzić i 2/3 płynnej galarety wymieszać z majonezem. Ugotowane filety pokryć trzykrotnie warstwą majonezu, ochłodzić.

4. Wędzonego lososia utrzeć z masłem, nałożyć tę masę za pomocą "rekawa" na filety pokryte majonezem. Przybrać kawior, listkami zielonej pietruszki, zalać resztą płynnej galarety, wstawić do lodówki na 3 godz.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 56.

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

