
Filety z soli nadziewane lososiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2207 razy.

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

6 filetów z soli,

250 g lososia z puszki lub gotowanego,

50 g orzeszkow pistacjowych,

2 jaja ugotowane na twardo,

75 ml smietanki kremowej,

2 l wywaru rybnego,

200 ml majonezu,

200 ml bialego wina,

15 g zelatyny,

50 g wedzonego lososia,

50 g masla,

sol, pieprz.

Przybranie:

30 g kawioru,

zielona pietruszka.

1. Lososia z puszki zmiksowac z jajami, polaczyc ze smietanka ubita na sztywno.

Dodac grubo posiekane orzeszki pistacjowe, wymieszac. Mase rozlozyc na jednej polowie kazdego fileta. Przykryc druga polowa fileta, wyrównac brzegi,

kazda porcje zawinac w folie. Ulozyc w rynience, zalac zimnym wywarem i na malym ogniu gotowac 25 min. Wyjac, odwinac z folii, ostudzic.

2. Wywar przecedzic, odparowac do objetosci 400 ml. Wlac wino, zagotowac. Dodac zelatynę namoczoną w 2 łyżkach zimnej wody, wymieszac, by sie rozpuscila.

3. Nastepnie ostudzic i 2/3 plynnej galarety wymieszac z majonezem. Ugotowane filety pokryc trzykrotnie warstwa majonezu, ochlodzic.

4. Wedzonego lososia utrzec z maslem, nalozyc te mase za pomoca "rekawa" na filety pokryte majonezem. Przybrac kawiozem, listkami zielonej pietruszki, zalac reszta plynnej galarety, wstawic do lodowki na 3 godz.

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

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

