
Filety z soli zawijane z musem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2312 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

8 filetów z soli,

200 g świeżego lososia lub pstrąga lososiowego,

300 g pieczarek,

60 g masła,

1 cebula,

200 ml białego wina,

400 ml śmietanki,

2 jaja,

2 łyżki koniaku,

1 łyżka posiekanych ziół,

200 ml wody,

bouquet garni, sol, pieprz.

1. Lososia i filety oplukac pod bieżącą wodą. Pieczarki obrać, połowę pokroić w paski, resztę odłożyć. Cebule obrać, oplukac, pokroić w cienkie plasterki.

2. Przygotować mus: całe pieczarki podsmażyć na 1 łyżce masła. Zmiksować z lososiem, solą, pieprzem i 2 białkami. Żółtka zostawić do sosu. Przetrzeć

przez sito, wstawić na 1 godzinę do lodówki. Ochłodzony mus ucierać na lodzie, dodając powoli 200 ml śmietany.

3. Filety rozłożyć na desce, posmarować musem z 1 strony, zwinąć.

4. W płaskim garnku ułożyć pokrojone cebule a na niej zwinięte filety. Rulony powinny ciasno przylegać do siebie. Dodać bouquet garni. Zagotować 200 ml wody z winem. Zalać filety, trzymać na małym ogniu 12 min, nie dopuszczając do wrzenia. Wywar przecedzić, odparować do 1/2 objętości.

5. Przygotować sos: pokrojone pieczarki podsmażyć na reszcie masła, zalać przecedzonym wywarem, zagotować. Resztę śmietany rozbić z żółtkami i koniakiem.

Dodać do pieczarek, ubijać, aż sos zgęstnieje.

6. Na talerzach ułożyć po 2 filety, polać gorącym sosem, przybrać ziołami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 76.

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

