
Galantynka z lososia i soli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2304 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 4 godz.

1,2 kg filetów z lososia,

500 g filetów z soli,

200 g dużych krewetek,

200 g świeżego szpinaku,

80 g maki,

80 g masła,

150 ml mleka,

3 jaja,

50 g orzeszków pistacjowych,

3 l wywaru rybnego,

40 g żelatyny,

1 l białego wina,

50 ml koniaku,

50 ml przecieru pomidorowego,

sol, pieprz, gałka muszkatołowa.

1. Na patelni roztopić masło. Dodać makę, wlać gorące mleko, wymieszać, dodać

sol, pieprz, gałkę. Na małym ogniu odparować do konsystencji ciasta. Zdjąć z

ognia, wbijać żółtka, dobrze wymieszać. Białka zachować.

2. Krewetki obrać ze skorupki, usunąć czarną zylkę, opłukać. Skorupki zachować.

3. Liście szpinaku sparzyć wrzątkiem i owinać nimi filety z soli. Zagotować wywar z winem i skorupkami krewetek. Odcedzić, odparować do objętości 3 l.

4. Filety z lososia, koniak, przecier pomidorowy, 300 ml wywaru i ciasto zmiksować na jednolitą masę. Dodać orzeszki, sol i pieprz. Równą warstwę tej masy rozłożyć na folii. Na masie położyć krewetki i filety z soli zawinięte w

szpinak. Masę zwinąć w rulon, owinać folią, obwiązać płótnem i związać bawełnianą nitką. Włożyć do garnka, zalać zimnym wywarem, gotować na małym ogniu w temp. 75°C przez 30-35 min. Zostawić galantynkę w wywarze do ostygnięcia. Wyjąć z wywaru, osuszyć.

5. Wywar odparować do objętości 1 l. Sklarować za pomocą białek.

6. Żelatynę zalać niewielką ilością zimnej wody. Po 15 min rozpuścić w gorącym

wywarze. Gdy ostygnie, oblać galantynkę. Można również galantynkę najpierw

pokroić w plastry, a następnie oblać płynną galareta. Wstawić na 2 godz do

lodówki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 68.

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