
Galaretka z lososia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2648 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 4 godz.

1 losos (ok. 2 kg),

4 l wywaru rybnego,

500 ml białego wina,

30 g żelatyny,

sol, pieprz.

Przybranie:

100 g czarnych oliwek,

3 jaja ugotowane na twardo,

60 g kawioru,

zielona pietruszka.

1. Lososia rozciąć na 2 filety. Usunąć kregosłup, wyjąć ości. Odciąć skórkę.

Mięso osolic, posypać pieprzem. Wywar wymieszać z winem.

2. Połówki lososia ułożyć jedna na drugiej tak, by część od strony ogona jednej

połówki leżała na części od strony głowy drugiej. Tak złożonego lososia owinąć mocno folią, ścisnąć i zwinąć w rulon. Rulon zawinąć w płótno, związać

grubą nitką, włożyć do zimnego wywaru z winem. Zagotować i na bardzo małym

ogniu trzymać ok. 50-60 min. Zostawić w wywarze do ostygnięcia. Wyjąć lososia, a wywar odparować do 1/4 objętości.

3. Żelatynę zalać niewielką ilością zimnej wody, po 15 min rozpuścić w gorącym

wywarze. Odstawić, by galareta ostygła.

4. Rybę odwinąć z folii i płócna. Pokroić w plastry, przybrać kawiozem, zieloną

pietruszką, jajkiem i oliwkami, zalać płynną galareta, wstawić do lodówki na

2 godz. Resztę galarety wylać na blachę, również wstawić do lodówki, a przed

podaniem pokroić w kostkę i użyć do przybrania.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 24.

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