Galaretka z lososia

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2840 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 4 godz.

1 losos (ok. 2 kg),

4 l wywaru rybnego,

500 ml bialego wina,

30 g zelatyny,

sol, pieprz.

Przybranie:

100 g czarnych oliwek,

3 jaja ugotowane na twardo,

60 g kawioru,

zielona pietruszka.

1. Lososia rozciac na 2 filety. Usunac kregoslup, wyjac osci. Odciac skore.

Mieso osolic, posypac pieprzem. Wywar wymieszac z winem.

2. Polowki lososia ulozyc jedna na drugiej tak, by czesc od strony ogona jednej

polowki lezala na czesci od strony glowy drugiej. Tak zlozonego lososia owinac mocno folia, scisnac i zwinac w rulon. Rulon zawinac w plotno, zwiazac

gruba nitka, wlozyc do zimnego wywaru z winem. Zagotowac i na bardzo malym

ogniu trzymac ok. 50-60 min. Zostawic w wywarze do ostygniecia. Wyjac lososia, a wywar odparowac do 1/4 objetosci.

3. Zelatyne zalac niewielka iloscia zimnej wody, po 15 min rozpuscic w goracym

wywarze. Odstawic, by galareta ostygla.

4. Rybe odwinac z folii i plotna. Pokroic w plastry, przybrac kawiorem, zielona

pietruszka, jajkiem i oliwkami, zalac plynna galareta, wstawic do lodowki na

2 godz. Reszte galarety wylac na blache, rowniez wstawic do lodowki, a przed

podaniem pokroic w kostke i uzyc do przybrania.

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

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