Karp w cieście

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2543 razy.

8-10 porcji. Czas przygotow. 3 godz. 20 min.

Ciasto francuskie:

500 g maki,

500 g masla,

250 ml wody,

15 g soli,

Nadzienie:

1 duzy karp ok. 2 kg,

250 g krabow z puszki,

200 ml smietany,

1 jajo,

peczek trybulki lub natki pietruszki,

szczypta pieprzu cayenne, sol.

1. Przesiana make wymieszac z sola, wlac zimna wode, zagniesc ciasto. Uformowac

kule, wstawic do lodowki na 30 min. Rozwalkowac na kwadratowy placek o boku

25 cm. Warstwa ciasta na brzegach powinna byc 3 razy ciensza niz w srodku.

Na srodku placka ulozyc posiekane zimne maslo, brzegi placka zalozyc do wewnatrz jak koperte, odstawic na 15 min do lodowki. Ochlodzone ciasto ulozyc

na oproszonej maka stolnicy, rozwalkowac na prostokat, zlozyc go na troje,

obrocic o 90ż, rozwalkowac ponownie do pierwotnych rozmiarow. Zlozyc znow na

troje, odstawic na 15 min do lodowki. Czynnosc powtorzyc 4 razy, po czym

rozwalkowac ciasto na grubosc 4 mm.

2. Karpia oczyscic, usunac wnetrznosci, zdjac skore, przekroic wzdluz, kregoslup i osci usunac. Uksztaltowac 2 filety. Kraby osaczyc na sitku. Trybulke

oplukac, posiekac. Mieso krabow wymieszac ze smietana i ziolami. Przyprawic

cayenne i sola. Na jednym z filetow umiescic mase z krabow, przykryc drugim,

obie zewnetrzne strony karpia oproszyc sola.

3. Z ciasta wykroic 2 formy troche wieksze niz filety karpia. Na jednej z nich

ulozyc karpia, przykryc druga, brzegi skleic, na powierzchni ciasta wycisnac

koncem noza ksztalt rybiej luski, z resztek ciasta wykroic pletwy i oko. Calosc posmarowac rozbeltanym jajem. Ulozyc na natluszczonej i lekko oproszonej maka blasze, wstawic do ogrzanego do temp. 210żC piekarnika. Gdy powierzchnia sie ozloci, przykryc kawalkiem natluszczonej folii aluminiowej,

temp. zmniejszyc do 180żC, piec jeszcze 1 godz. Podawac na goraco z topionym

maslem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 24.

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