
Kolorowy pasztet rybny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2166 razy.

8-10 porcji. Czas przygotow. 2,5 godz.

20 duzych lisci szpinaku,

60 g masla.

Mus lososiowy:

300 g lososia,

1 lyzka przecieru pomidorowego,

1 bialko,

180 ml gestejsmietany,

1 lyzeczka utartejskorki cytrynowej,

3 lyzki soku z cytryny,

50 ml koniaku,

1/2 lyzeczki mielonej papryki, sol, pieprz.

Mus rybny:

500 g filetow bialej ryby,

1 bialko,

180 ml gestejsmietany,

1 lyzka cukru,

3 lyzki posiekanegoszczypiorku,

sol, biały pieprz.

1. Liscie szpinaku oplukac, wrzucic pojedynczo na 1 min do wrzacej wody, odcedzic. Przygotowac prostokatny arkusz folii dlugosci formy pasztetowej. Na

folii ulozyc plasko liscie szpinaku tak, by jeden zachodzil na drugi.

2. Filety lososia rozdrobnic, zmiksowac z bialkiem. Dodac smietane, przyprawic

sola, pieprzem, przecierem pomidorowym, sokiem z cytryny, papryka, koniakiem

i skorka cytrynowa. Wymieszac. Odlozyc 1/2 szklanki masy, reszte wstawic do

lodowki i mocno ochlodzic.

3. Na prostokacie z lisci szpinaku rozsmarowac odlozony mus lososiowy. Zwinac w

rulon, owinac go folia aluminiowa, zabezpieczyc konce, wlozyc na 10 min do

wrzacej wody, ostudzic. Folie odwinac.

4. Filety z bialej ryby rozdrobnic, zmiksowac dodajac bialko. Wymieszac ze

smietana i szczypiorkiem, przyprawic sola, cukrem i pieprzem. Wstawic do lodowki, mocno ochlodzic.

-
5. Forme pasztetowa nasmarowac maslem, ulozyc biały mus rybny w ten sposob, by warstwa z jednej strony dochodzila do samego wierzchu formy, a z drugiej okrywala zaledwie dno. W srodku zrobic wglebienie i umiescic walek szpinakowy. Forme dopelnic musem lososowym, przykryc natluszczona folia aluminiowa, wstawic do goracej kapieli wodnej w nagrzanym do temp. 180°C piekarniku.
- Piec 1,5 godz.
6. Pasztet podawac z sosem tatarskim.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 10.

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