
Losos w sosie ziolowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3030 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 losos wagi ok. 2 kg,

600 g małych pieczarek,

2 łyżki masła,

sol, pieprz, szczypiorek,

listki zielonej pietruszki i tymianku do przybrania.

Court bouillon:

400 ml białego wytrawnego wina,

1 obrana i umyta marchewka,

1 duża cebula, obrana i naszpikowana 3 goździkami,

1 bouquet garni,

sol, pieprz.

Sos:

125 ml białego wytrawnego wina,

125 ml śmietanki,

1 łyżka masła,

2 łyżki drobno posiekanej mieszanki szczypiorku, tymianku i

zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Rybę sprawić, umyć i osuszyć. Odciać i zachować głowę, ogon i płetwy.

Z reszty usunąć ości. Mięso pokroić na plastry grubości ok. 2 cm.

2. Głowe, ogon i płetwy zalać 1,5 l wody i 400 ml wina, dodać pozostałe składniki court bouillonu, wstawić na silny ogień i zagotować. Odszumować, po

czym gotować na wolnym ogniu 40 min. Przecedzić.

3. Wino na sos odparować w małym rondelku do 2/3 pierwotnej objętości. Dodawać

stopniowo podzielone na małe kawałeczki masło, przez cały czas ubijając je.

Osolic, doprawić pieprzem, dodać posiekane ziołeniny i wymieszać.

4. Pieczarki obrać, umyć i pokroić wzdłuż na cienkie plasterki. Obsmażyć 2-3

min na rozgrzonym masle. Osolic, doprawić pieprzem i odstawić w ciepłe

miejsce.

5. Court bouillon doprowadzić do wrzenia. Gotować w nim plastry lososia 2-3 min

Wyjac, osaczyc i ulozyc na polmisku. Na nich ukladac zasmazone pieczarki.

Polac sosem, przybrac zielenina i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 50.

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