
Losos w sosie ziolowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3083 razy.

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

1 losos wagi ok. 2 kg,

600 g malych pieczarek,

2 lyzki masla,

sol, pieprz, szczypiorek,

listki zielonej pietruszki i tymianku do przybrania.

Court bouillon:

400 ml bialego wytrawnego wina,

1 obrana i umyta marchewka,

1 duza cebula, obrana i naszpikowana 3 gozdzikami,

1 bouquet garni,

sol, pieprz.

Sos:

125 ml bialego wytrawnego wina,

125 ml smietanki,

1 lyzka masla,

2 lyzki drobno posiekanej mieszaniny szczypiorku, tymianku i

zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Rybe sprawic, umyc i osuszyc. Odciac i zachowac glowe, ogon i pletwy.

Z reszty usunac osci. Mieso pokroic na plastry grubosci ok. 2 cm.

2. Glowe, ogon i pletwy zalac 1,5 l wody i 400 ml wina, dodac pozostale skladniki court bouillonu, wstawic na silny ogien i zagotowac. Odszumowac, po

czym gotowac na wolnym ogniu 40 min. Przecedzic.

3. Wino na sos odparowac w malym rondelku do 2/3 pierwotnej objetosci. Dodawac

stopniowo podzielone na male kawaleczki maslo, przez caly czas ubijajac je.

Osolic, doprawic pieprzem, dodac posiekana zielenine i wymieszac.

4. Pieczarki obrac, umyc i pokroic wzdluz na cienkie plasterki. Obsmazyc 2-3

min na rozgrzanym masle. Osolic, doprawic pieprzem i odstawic w cieple

miejsce.

5. Court bouillon doprowadzic do wrzenia. Gotowac 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)