
Rolada z soli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2166 razy.

10-12 porcji. Czas przygotow. 2 godz. 20 min.

800 g filetow z soli.

Farsz:

500 g filetow z bialej ryby,

2 bialka,

500 ml gestej smietany,

60 g luskanych orzechow pistacjowych,

1/2 zielonej papryki,

1/2 czerwonej papryki,

2 lyzki zielonego pieprzu,

500 ml bulionu,

20 g zelatyny,

2 lyzki wody,

1 lyzka malagi,

70 g czerwonego kawioru,

szczypta szafranu,

sol, pieprz, galka muszkatolowa,

maslo do smarowania formy.

1. Filety z bialej ryby zmiksowac z sola, pieprzem i szczypta utartej galki muszkatolowej, dodac bialka, wymieszac, przetrzec przez sito, wstawic do lodowki na 1 godz.

2. Szafran namoczyc w lyzce goracej wody. Orzechy pistacjowe grubo posiekac.

Papryki oplukac, bardzo drobno pokroic.

3. Do ochlodzonej masy rybnej dodawac po lyzce smietany i ubijac trzepaczka. Po dodaniu calej smietany wsypac orzechy, posiekana papryke, zielony pieprz, szafran z woda. Wymieszac.

4. Forme pasztetowa nasmarowac maslem. Filety z soli obciac tak, by mialy ksztalt dlugich prostokatow, polowe filetow ulozyc w formie tak, by konce wystawaly poza forme. Ulozyc mus rybny, przykryc reszta filetow, zwisajace brzegi zawinac do srodka formy. Przykryc natluszczona folia aluminiowa i wstawic do goracej kapieli wodnej. Piec w nagrzanym do temp. 180°C piekarniku przez 1 godz.

5. Po upieczeniu odlac wytworzony sok, rolade wyjac z formy na polmisek. Ostudzic, wstawic do lodowki.

6. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, wymieszać z podgrzanym bulionem, dodać malagę, ochłodzić. Gdy galaretka zacznie tężeć, połączyć roladę cienką warstwą, ponownie schłodzić. Na zastygniętej galaretkę ułożyć walek z czerwonego kawioru i połączyć resztą galaretki. Wstawić do lodówki na kilka godzin.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 18.

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