
Sandacz a la tihany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2299 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

2 kg sandacza lub 1 kg filetów z sandacza,

sol, czarny pieprz.

Majonez:

200 ml oleju,

1 żółtko,

1 łyżka octu winnego lub soku cytrynowego,

1 łyżeczka żelatyny,

sol, pieprz cayenne.

Przybranie:

1 salata zielona,

liśc tarragonu,

3 jaja ugotowane na twardo i obrane,

50 g lososia wędzonego,

300 g galaretki z ryby,

400 g sosu tatarskiego lub csiki (przepis w "sosy").

1. Usunąć z ryby ości i skórkę. Odciać głowę i płetwy, ugotować na tym rosolu.

Oczyszczoną rybę pociąć na 12 jednakowych trójkątnych kawałków. Małe kawałki

można stłuc na kształt trójkątów. Tak pokrojona rybę oprószyć solą i pieprzem, wyłożyć do przecedzonego rosolu i gotować na małym ogniu. Zostawić do

ostygnięcia w rosolu.

2. Przygotować majonez: żółtko, sol i pieprz ucierać lub ubijać trzepaczką aż

do zgęstnienia. Następnie powoli wlewać olej przez cały czas ucierając. Pod

koniec dodać ocet lub sok z cytryny i żelatynę rozpuszczoną w niewielkiej

ilości wody. Żelatyna powinna być wystudzona ale jeszcze płynna. Ubijać

trzepaczką, aż stężeje.

3. Przygotować galaretkę: do 300 ml gorącego rosolu z ryby dodać 1 łyżeczkę żelatyny rozpuszczonej w niewielkiej ilości zimnego rosolu. Dokładnie wymieszać, ostudzić i włożyć do lodówki.

4. Wyjąć rybę z rosolu i odsaczyć. 6 kawałków ryby oblać majonezem z żelatyną.

Schłodzić. Na każdym kawałku ułożyć następny kawałek ryby. Ponownie oblać

majonezem i ozdobić plasterkiem lososia.

5. Przed podaniem rybe przybrać jajkami pokrojonymi na trojkaty i oblac galaretką.

6. Podawac z sosem tatarskim lub csiki oraz z salatką jarzynowa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 14.

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