
Sandacz w sosie winno-bernenskim

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2180 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

1-1,5 kg sandacza,

50 g cebuli,

peczek wloszczyzny,

2 galazki tymianku,

2 liscie laurowe,

peczek pietruszki,

125 ml bialego wytrawnego wina (Riesling),

lyzka bialego octu winnego,

2 lodygi estragonu,

200 g masla,

4 zoltka,

sol, pieprz.

Przybranie:

po 80 g zielonej, czerwonej i zoltej papryki.

1. Rybe odfiletowac i dokladnie umyc. Szkielet i skrzela zagotowac w 2 l wody

razem z pokrojona na cwiartki cebula, wloszczyzna, tymiankiem, lisciem laurowym, 10 ziarnami pieprzu i lodygami pietruszek. Gotowac 20-30 min na malym

ogniu. Odcedzic.

2. 1/4 l wywaru polaczyc z winem, octem, reszta utluczonych ziaren pieprzu i

estragonem. Odparowac do objetosci 1/8 l, przecedzic. Podgrzewajac na wolnym

ogniu ubijac trzepaczka, jednoczesnie dodajac kolejno zoltka i rozpuszczone

maslo. Posolic do smaku, zostawic w cieple.

3. Filety podzielic na polowy, osolic, oproszyc pieprzem i gotowac w 1/4 l wywaru 6-8 min pod przykryciem. Ostroznie wyjac na polmisek, polac sosem, oblozyc duszona na masle (50 g) 8-10 min papryka pokrojona w kostke.

4. Podawac z ziemniakami z wody i bialym wytrawnym winem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 32.

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