Sandacz w majonezie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1432 razy.

Oprawić i oczyścić rybę, tylko tyle rozkrajać ile koniecznie do wyczyszczenia wewnątrz potrzeba, włożyć w nią, 2 marchwie czysto oskrobane i sparzone poprzednio, żeby w czasie gotowania brzuch nie wpadł i osolić rybę na parę godzin przed gotowaniem. Zastawić rozmaitej włoszczyzny z korzeniami, i w smaku tym gotować rybę w całości pod pokrywą, w wanience miedzianej na wstawce do niej przyrządzonej, lub w płaskim dużym rondlu w serwetę obwiniętą skręconą jak ślimak. Po ugotowaniu natychmiast wyjmuje się z rondla, odwija z serwety prostuje i kładzie na półmisku grzbietem do góry. Sos do niej robi się majonezowy i po ostudzeniu ryby oblewa ją się sosem tak, żeby cała była pokryta. Wkoło półmiska układa się rzeżucha, w którą się kładzie rakowe szyjki, a sałatkę polewa się octem, zaprawionym oliwą. Rybę zaś ubiera się na środku rozetą z galaretek, po bokach bułeczkami rumianymi, smarowanymi kawiorem, wkoło korniszonami, kaparami, oliwkami, jajami na twardo gotowanymi, drobno siekanymi grzybkami i galaretką, co wszystko powinno być zgrabnie w różne desenie ułożone. Do ryby można podać w sosjerce sos remuladowy.

Sos majonezowy do ryby można i w ten sposób robić . Do 2 ? kilo ryby poskubać drobno 10 listków żelatyny białej, wlać do niej ? litra smaku rybiego, wygotować trochę i przecedzić czysto. Z tego ? litra wziąć na galaretkę do ubrania ryby, połowę galaretki zostawić klarowną, resztę zafarbować różowo. Z reszty płynu zrobić sos majonezowy, dodawszy szklankę oliwy, octu mocnego łyżkę, trochę soli, cukru, wszystko to razem bić miotełką drewnianą aż się zamieni w pianę i dobrze stężeje. Rybę w majonezie można też dać faszerowaną.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"