

Łosoś w galarecie.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewka	4 szt
pietruszkę korzeń	2 szt
seler korzeń	1 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
łosoś	1 szt
Ziele angielskie mielone Prymat	5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W tym przepisie bardziej chodzi o klarowanie galarety. Wiem, że z tą czynnością niektórzy mają problem.

Jak zrobić dobrego łososa w galarecie, takiego, żeby galaretką była smaczna i przezroczysta?

Przygotowując łososa w galarecie, musimy ugotować wywar. Należy wykorzystać pozostałości po wyfiletowanym łososiu, czyli kręgosłup, głowę, ścinki. Zawsze tego trochę pozostaje.

Do zimnej wody włożyć te pozostałości, dodać marchewkę, pietruszkę, seler korzeniowy. Pod koniec gotowania liść laurowy, ziele angielskie i sól. Gotować na małym ogniu około 1 godziny. Całość przecedzić przez sito. Z pozostałych ugotowanych, a zdjętych z kręgosłupa i głowy małych rybnych części, można zrobić tymbaliki.

Przecedzony wywar wlać do garnka do gotowania ryb ze specjalną wkładką, obecnie są dostępne w sklepach. Jeżeli takiego nie posiadamy to wykorzystujemy inny, najlepiej szeroki i płytki. Podgrzać i do gotującego się wywaru, włożyć filety z łososa. Gotować około 10 minut na bardzo małym ogniu. Filety pozostawić do przestudzenia w wywarze, a następnie wyjąć i rozłożyć na półmisku. Mniej wprawnym proponuję ugotować filety ze skórą, którą po ugotowaniu i przed ułożeniem na półmiskę należy zdjąć.

Wywar przelać do mniejszego garnka, bez pozostałych po gotowaniu ryby na dnie osadów.

Teraz klarowanie wywaru.

Na 1,5 litra wywaru potrzebne będą 2 kurze białka i 2 łyżeczki octu.

Do zimnego wywaru wlać 2 łyżeczki octu i 2 lekko roztrzepane białka. Wywar podgrzewać aż do zagotowania, cały czas mieszając energicznie trzepaczką (rózgą). Na powierzchni utworzy się biała gruba piana.

Sito wyłożyć gazą, dobra jest pielucha z tetry i całość przecedzić. Trochę to trwa. Otrzymamy klarowny wywar.

Teraz dodać żelatynę. Ilość potrzebnej żelatyny jest na opakowaniu. Przeważnie 6 łyżeczek na litr.

Ja dodaję zawsze 1 łyżeczkę więcej, mam pewność, że rybka mi nie odpłynie.

Sposób dodania żelatyny do wywaru, jest różny w zależności od gatunku, czy producenta. Jedną się zalewa zimnym wywarem do napęcznienia i dodaje do gorącego wywaru, inną można dodać, wsypując bezpośrednio do gorącego sklarowanego wywaru. Ważne jest, żeby ją dobrze rozpuścić w wywarze. Wywaru po dodaniu żelatyny nie należy już gotować. Odstawić w chłodne miejsce. Teraz możemy udekorować nasze filety i zalać je, tężejącą galaretką.

Znam smakoszy, którzy uwielbiają galaretkę bez klarowania. Nie widać ryby, ale galareta jest bardzo smaczna, ryba też!