

Łosoś w galarecie z różyczkami brokułów



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łosoś 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najsmaczniejsza galareta wychodzi ugotowana na wywarze rybnym. Jest przy tym trochę pracy. Należy ugotować głowę i pozostałe części łososia po filetowaniu z dodatkiem warzyw, liścia laurowego i ziela angielskiego i odrobiny soli. Po ugotowaniu, całość precedzamy wstępnie przez drobne sito i gotujemy filet, czyli łososia oczyszczonego z ości i pokrojonego w dużą kostkę przez 10 minut. Kostki łososia wyjmujemy z wywaru łyżką cedzakową i kładziemy na papierowy ręcznik kuchenny. Wywar klarujemy ubitym białkiem, precedzamy przez gazę i dodajemy żelatynę. Można również pokrojoną rybę ugotować w bulionie warzywnym. Jest mniej pracy, no ale będzie się trochę różniła smakiem.

Brokuły podzielić na małe różyczki i ugotować w wywarze warzywnym, również wyjąć na papierowy ręcznik kuchenny. Niech obciekną.

Do podłużnej formy wlać na dno cienką warstwę żelatyny, odstawić do zastygnięcia, a następnie układać na przemian, kostkę łososia i różyczkę brokuła. Następną warstwę układamy, na łososiu brokuł, na brokule łosoś.

Całość zalewamy zimną galaretą i odstawiamy do lodówki do całkowitego zastygnięcia.

Galaretę z łososia wyjmujemy z formy i kroimy na grube plastry. Nie podaję dokładnych proporcji, ponieważ ilość zależy od wielkości formy w której robimy galaretę.