Duet rybny

data aktualizacji: 2019.03.29 autor: Redakcja

Składniki:

- 0,5 kg łososia
- 0,5 kg sandacza
- 50 g rokoli
- 60 g żelatyny
- 1 cytryna
- 1,5 łyżki cukru
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Wyfiletowany kawałek łososia rozcinamy wzdłuż tak, aby powstał nam cienki plaster.

Podobnie robimy z sandaczem, o ile jest mięsisty. Jeśli będzie to szczupły filet, nie musimy go rozcinać.

Marynujemy łososia i sandacza w prosty sposób: wyciskamy sok z cytryny (wcześniej obieramy cytrynę obieraczką, tak, aby odzyskać żółtą część skórki, którą wykorzystamy do galaretki cytrynowej), dodajemy sól i pieprz.

Na blacie rozkładamy folię spożywczą, na której kładziemy najpierw cienki plaster łososia a na nim z kolei układamy cienki plaster sandacza. Na sandaczu kładziemy rukolę. Następnie zwijamy całość tak, by w środku roladki znalazła się rukola. W zwijaniu pomoże nam folia, na którą położyliśmy ryby. Zwiniętą roladkę ściskamy bardzo mocno folią spożywczą. Rozgrzewamy piekarnik do 80 stopni z termoobiegiem. Układamy roladkę na blaszce podlanej wodą i pieczemy w tej temperaturze od 30 do 40 minut. Po upieczeniu wystudzoną roladkę wkładamy do lodówki do wychłodzenia.

Galaretka:

W litrze wody przez 5 minut gotujemy skórkę z cytryny, dodajemy sól do smaku i 1,5 łyżki cukru. Odcedzamy skórkę i do gorącego wywaru dokładamy żelatynę i mieszamy tak, by żelatyna dokładnie rozpuściła się. Wyjętą z lodówki roladkę kroimy ostrym nożem w centymetrowe plastry. Układamy je na półmisku i zalewamy zimną, cytrynową galaretką. Do dekoracji można użyć dodatkowo np. limonkę, karambolę czy świeży tymianek.

Przepis Bartosza Urawskiego, szefa kuchni Wierzbowego Rancza.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31498-duet-rybny