Karp faszerowany w galarecie

6 porcji 70 min

Składniki

- 1,5-2kg świeżego karpia (karpia należy odfiletować z ości, ogona i skóry)
- 1 litr bulionu warzywnego lub rybnego (1 marchew, 1 pietruszka, cebula, ziele angielskie, 2 liście laurowe + pozostałości z odfiletowanej ryby)
- 20g żelatyny
- 1 czerstwa bułka namoczona w mleku
- 30g suszonych grzybów (wcześniej namoczonych w wodzie)
- 1 jajko
- 1 cebula
- łyżka oleju rzepakowego
- 2 łyżeczki maki ziemniaczanej
- Przyprawy: sos sojowy, sos rybny, świeży pieprz, sól, świeża natka pietruszki, sok z cytryny

Przygotowanie

1. Z pozostałości z odfiletowanej ryby przygotować bulion – zagotować w 1,2 litrze wody warzywa wraz z ośćmi, ogonem i skórą z ryby (dodając liście laurowe, ziele angielskie, sos sojowy, sos rybny, sok z cytryny)

   30 100 2

2. Gorący bulion przecedzić przez drobne sito lub gazę do innego naczynia, odstawić do późniejszego podgrzania

3. Do naczynia głównego wrzucić na wirujące noże cebulę i odsączone grzyby rozdrobnić

   15 sek. 6

4. Dodać olej i podsmażyć cebulę

   2 min 100

5. Dodać filety z ryby, odciśniętą bułkę, mąkę ziemniaczaną, jajko, pieprz i sól

   2 min 6

6

Z wyrobionej masy uformować małe rolady, zawinąć w folię spożywczą w cukierek i ugotować na parze. Do czystego naczynia głównego wlać 1 litr wody, nastawić parametry gotowania, czas 35 minut, temperatura 120, prędkość 3. Ułożyć zawinięte rolady na metalowej części parowara i ugotować W tym czasie podgrzać lekko w garnku bulion, dodać żelatynę i wymieszać dokładnie do rozpuszczenia Rolady z ryby wystudzić, pokroić w plastry, ułożyć na głębokim półmisku, udekorować ugotowanymi warzywami z wywaru