Galantyna z pstrąga

Mikołaj Augustyniak

Przesyłam przepis na jedną z moich pierwszych, popisowych przekąsek.

Historia jest dość krótka.

Galantyna z pstrąga, podana z piklowaną rzodkiewką, pieczoną skórą, pianką o smaku pomarańczy i majonezem pietruszkowym to danie, które przygotowywałem na konkurs gastronomiczny, jeszcze podczas nauki w technikum. Byłem wtedy w drugiej klasie. Z czasem przepis modyfikowałem i urozmaicałem przeróżnymi dodatkami. Danie jest dość czasochłonne i wymaga wyczucia smaku. Jednak miłośników ryb i odkrywców nowych smaków powinno w pełni zadowolić.

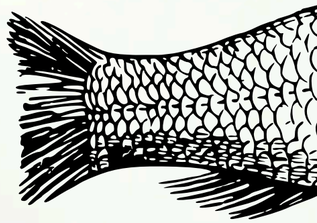
Życie w wodzie

Podwodny świat jest niezwykle fascynujący i wciąż skrywa wiele tajemnic, ale kilka z nich poznasz w parku w Dzierżąznej. Szukaj tablic edukacyjnych z ciekawostkami ichtiologicznymi, choć nie tylko.

Łowisko w Dzierżąznej

Od kwietnia do listopada w GCKSTiR w Dzierżąznej można korzystać z łowiska. W naszym stawie pływa 8 gatunków ryb słodkowodnych: szczupak, okoń, karp, amur, lin, leszcz i płoć. Niestety dla smakoszy, ale na szczęście dla ryb, nasze łowisko kieruje się zasadą "No Kill".

Galantyna z pstrąga



Składniki

Galantyna:
2 filetowane pstrągi
śmietanka 30% (opcjonalnie)
100-200g cebuli
30-50g selera
0.05L wina białego wytrawnego
50-100g masła
0.08L mleka
2 jaja
bułka
przyprawy wedle uznania,
u mnie to sól, pieprz,
gałka muszkatołowa

Majonez/sos pietruszkowy:
1 żółtko
250 ml oleju
1/2 cytryny
pęczek pietruszki
sól, pieprz, chrzan (wedle uznania)

ok. 120 min

Przygotowanie

Z pstrągów delikatnie zdejmij skórę, żeby jej nie uszkodzić. Rozciągniętą odłóż na blachę do pieczenia. Cebulę i seler podsmaż na maśle, nie doprowadzając do karmelizacji. Zalej winem, chwilę dusić i odparuj nadmiar sosu. Schłodź. Bułkę namocz w zimnym mleku i odciśnij. Filety z pstrąga, bułkę, cebulę i seler zmiel dwa razy „na drobnych oczkach". Następnie dokładnie zmiksuj dodając kolejno żółtka, białka i przyprawy. Ja dodaję też trochę śmietanki 30%, żeby masa była bardziej biała. Na folii spożywczej roluj wałek (kształt taki jak na zdjęciu). Pasztet rybny piecz w piekarniku w kąpieli wodnej w temperaturze 135° lub paruj w piecu konwekcyjnym w temperaturze 84° około 45-60 minut (w zależności od wielkości formy).

Osusz skórę i usmaż na patelni, bądź upiecz w piekarniku. Ma być chrupiąca jak chips. Kontroluj temperaturę, bo każdy piekarnik jest inny. PRZYPRAWIAJ NA KOŃCU! W moim przypadku to tylko sól.

Sos: do żółtka wlewaj powoli olej w miarę energicznie mieszając. Do powstałej masy dodaj najpierw sok z cytryny, przyprawy i dla lubiących trochę ostrości pół łyżeczki chrzanu. Następnie dorzuć posiekaną nać i zblenduj na gładką masę. Możesz przecedzić całość przez gazę lub sito.

Pikle: każdy może posłużyć się swoją wiedzą, ja użyłem kombinacji przypraw, ziół, balansu octu do cukru, i tak samo temat tyczy się warzyw, użyłem rzodkiewki, ale może być to marchew, cebula czerwona itd... Piana to oczywiście moja tajemnica, chcecie wierzyć czy nie ale jednym z jej składników jest syrop curacao wykorzystywany głównie w barmaństwie.