

Karácsonyi pontykocsonya – halkocsonya



Hozzávalók

a kocsonyaléhez (egy változathoz):

80 dkg -1 kg konyhakész pontyfej és farok (lehet harcsafej, harcsagerinc stb. is), 1 kiskanál só, 1-1 vöröshagyma, sárgarépa és petrezselyemgyökér, 1 kisebb cikk zeller, 1-1 zöldpaprika és paradicsom, 1-2 ágacska zellerzöld és petrezselyemzöld, 4 gerezd fokhagyma, 4 dkg zselatinpor, 2 tojásfehérje

az I. változathoz:

5 db egyenként 15-20 dkg-os pontypatkó, kb. 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista

az II. változathoz (őzgerincformához):

60 dkg leborzított afrikai harcsafilé, kb. 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista

a díszítéshez:

paprika, paradicsom, petrezselyem, olajbogyó, citrom

1. Kisebb fazékba vagy lábasba 1,2 liter vizet öntünk, a tisztított fejet, gerincet belerakjuk, megsózzuk. A zöldségeket megtisztítjuk, a hagymát felszeleteljük, a többi félbevágjuk az előzőekhez adjuk a zeller- és a petrezselyemzölddel valamint a kettévágott fokhagymával együtt. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángon 30 percig főzzük.

2. Közben a pontypatkókat a sóval és a csípős paprikával bedörzsöljük. Ha afrikai harcsából készítjük, akkor a halhúst féltényérnyi, nem túl vastag szeletekre vágjuk, ezután sóval és csípős paprikával bedörzsöljük.

3. A zselatinport 1,5 deci hideg vízbe áztatjuk.

4. A halalaplevet leszűrjük, a pácolt halat hozzáadjuk, a pontypatkókat 10-12 percig, a harcsát 7-8 percig főzzük. Ezután a puha halat szűrőlapáttal kiemeljük, félrerakjuk.
5. A beduzzadt zselatint a halléhez adjuk, habverővel és gyöngyöző forralással 5 percig főzzük. Eleinte meg-megkeverjük, mert könnyen leég. A tojásfehérjét félig fölverjük, majd 1 deci vízzel tovább verjük. Egy kevés forró levet belemerünk, majd az egészet a hallébe öntjük. Nagyon kis lángon még 5 percig főzzük, ezalatt letisztul. 10 percig pihentetjük, hogy kissé ülepedjen, ezután a tetejéről a habot óvatosan – ne törjük! – leszedjük, majd a zselatinos hallevet tiszta szűrőruhán átszűrjük. Megkóstoljuk, ha kell, utanasózzuk.
6. A puha pontypatkókat mélytányérokra rakjuk, egy kevés hallevet ráöntünk, dermedni hagyjuk. Ezután paprikával, paradicsommal, petrezselyemmel, a főtt sárgarépával és gyökérrel, valamint olajbogyóval díszítjük. Hallevest merünk rá és dermedni, kocsonyásodni hagyjuk.
7. Ha őzgerincformában készítjük, akkor egy kevés levet a formába merünk, és dermedni hagyjuk. Ezután kedvűnkre díszítjük ugyanúgy mint a pontykocsonyát, egy kevés levet rámerünk, dermedni hagyjuk. Ezután a halat a puha zöldségekkel, olajbogyóval és paprikakarikákkal a formába rétegezzük és a hallevet ráöntjük. Akkor jó, ha az őzgerinc tartalmát teljesen ellepi. Dermedni, kocsonyásodni hagyjuk.

Jó tanácsok

- A hallevet a kocsonyához egy kicsit erősebben kell fűszerezni, mert a zselatin tompítja az ízeket.
- Letakarva hűtőszekrényben 4-5 napig eláll.
- Amikor a kocsonyához leszűrtük a levet, a halcsontokhoz újra adhatunk vizet, megsózzuk, 45 percig főzzük. Ezután átpasszírozzuk. Ez az úgynevezett másodlé, amit lefagysztunk, és később tökéletes alapja lehet halételeinknek.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + dermedtés

Egy adag: 211 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.