

Szilvásváradai pisztráng vincellér módra – készítette Novák Ferenc mesterszakács



Hozzávalók:

4, egyenként kb. 30 dekás pisztráng (fagyasztott is lehet), 2 dl fehérbor, só, őrölt fehér bors, 20 dkg fagyasztott rák (krevett), 10 dkg vaj, 2 dl zsíros főzőtejszín, 2 tojás, 2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, kis darabka zeller, kis darabka vöröshagyma, 1-2 babérlevél, néhány szem fekete bors, fél citrom, 2 evőkanál finomliszt, 10 dkg csiperkegomba, 10 dkg szőlő

1. A pisztrángokat kifilézzük, és egyenként a kevés borral meglocsolva celofánlapra terítjük. Megsózzuk, csipetnyi borssal fűszerezzük.
2. A rákhús felét 3 deka vajon megforgatjuk, 0,5 deci tejszínt locsolunk rá, majd a kissé fölvert tojásokat ráöntjük, és kevergetve kocsonyásodásig sütjük. Megsózzuk, fehér borssal fűszerezzük, amikor kihűlt, egyenletesen a filékre kenjük és fölcsavarjuk. Celofánba csomagoljuk, megkötjük, majd néhány helyen megszurkáljuk, hogy az ízes főzőlé jól átjárja a halat.
3. A halcsontokat földaraboljuk, lábasba szórjuk. A borral meg ugyanannyi vízzel fölöntjük, a megtisztított, földarabolt zöldséget hozzáadjuk, a babérlevéllel meg a borssal fűszerezzük, a citrom levéllel ízesítjük. Néhány percig forraljuk, majd a haltekerceket is belerakjuk. Kis lángon 6-8 percig pároljuk, majd lecsöpögtetve félretesszük.
4. További 4 deka vajból meg a lisztből világos rántást készítünk, amit a tejszínnel felengedünk, és a hal főzőlevét is rászűrjük. Kevergetve 1-2 percig forraljuk, ezalatt mártászerűen besűrűsödik. A gombát megtisztítjuk, kis kockákra vágjuk és a maradék 3 deka vajon megfuttatjuk. A félbevágott, kimagozott szőlőt meg a maradék rákot hozzáadjuk, 1 percig a tűzön hagyjuk, a mártásba öntjük, végül a celofánból kibontott, tányérra fektetett

Szilvásvárad i pizstráng vincellér módra – készítette Novák Ferenc
mesterszakács

haltekercekre öntjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy adag (köret nélkül): 682 kcal

Italajánlat: száraz fehérbor, például Tokaji furmint