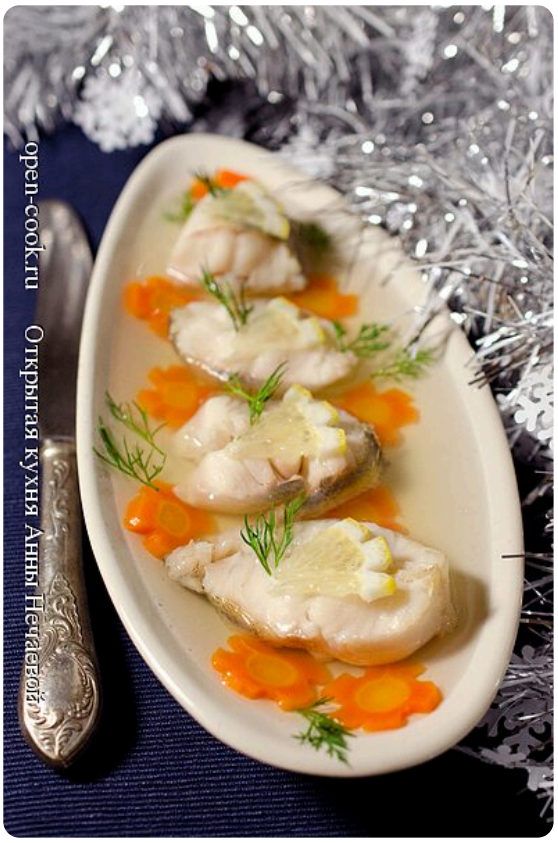
Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Заливная рыба (Заливной судак)

20 декабря 2013 05:58 · https://open-cook.ru/recipes/zalivnaya-ryba-zalivnoj-sudak



Заливное из рыбы считается традиционным русским блюдом, хотя некоторые знают его сейчас благодаря фразе из фильма «Ирóния судьбы́, и́ли С лёгким па́ром!». По сути же это отварная рыба в желе из рыбного бульона. На самом деле это очень вкусное и красивое блюдо. Настоящее украшение стола, на мой взгляд.

Пошагово я вам покажу рецепт “Заливного судака” из **“Книги о вкусной и здоровой пище”** и напишу еще парочку рецептов, заливной осетрины и заливного из стерляди.

Еще его можно приготовить заранее и потом только подать на стол.
Для Заливного “Книга” рекомендует использовать такую рыбу: судак, осетр, белуга,

стерлядь, а также филе свежей кеты, карпа, окуня.

“Количество желатина, которое необходимо положить в бульон для получения желе, зависит от крепости бульона. На 1 стакан бульона из-под судака, сваренного с головой и кожей, достаточно всего 1-2 гр желатина.” Для бульона, сваренного из филе желатина нужно столько, сколько требуется по инструкции на упаковке.

На 1 судака, весом 1-1,2 кг:

- на судака с головой и кожей нужно 10-12 гр желатина, на очищенную тушку берите желатин по инструкции на упаковке (на 0,5 л бульона из тушки судака, сваренного без головы, мне понадобилось 5 штук листового желатина)
- по 1 шт кореньев
- 1 головка лука
- 1-2 лавровых листа
- соль по вкусу

Кости, голову без жабр и икру сложить в кастрюлю. Добавить коренья, лук, соль, лавровый лист и залить водой. Поставить варить.

Если у вас, как и у меня уже очищенная обезглавленная тушка или филе, то просто поставьте варится коренья, лук, соль, лавровый лист.



Тушку судака нарезать на куски (филе лучше варить целиком).



Через 15-20 минут варки кореньев положить в кастрюлю куски рыбы. Варить до готовности. Варится судак, кстати, очень быстро, я определяю по виду, если мясо стало непрозрачным, значит, готово.

Рыбу вынуть шумовкой и выложить в одно большое блюдо в виде целой рыбы, но с промежутками между кусками, либо разложить по небольшим тарелкам, но тоже с промежутками. Накрыть рыбу мокрой тканью и убрать в холодное место, например, в холодильник.

Для желе:

Полученный бульон процедить через два слоя марли. Я предварительно замочила в холодной воде листовой желатин (обычный тоже надо замочить) минут на 10. Теперь добавляем желатин (листовой нужно отжать) в бульон и доводим его до кипения, но не кипятим. Остудить.



Каждый кусок судака украсить ломтиком лимона, морковкой из бульона, нарезанной в виде звездочек, листиком зелени. Еще можно украсить горошком и крудочками яйца, сваренного вкрутую.



Осторожно залить рыбу желе, для этого лучше использовать что-то удобное или разливать ложкой, чтобы не сдвинуть с места украшения. И заливать лучше полузастывшим желе. Поставить блюдо в холодильник до полного застывания, у меня на это ушел где-то час.



“К заливному можно подать краснокочанную капусту, картофельный салат, соленые огурцы, майонез, хрен.” А вообще заливной судак хорош и так :)



Приятного аппетита!

А теперь как и обещала еще два рецепта заливного из рыбы.

1) Заливная осетрина.

“Кусок осетрины (севрюги, белуги) сварить с добавлением кореньев и охладить. Из бульона приготовить 3-4стакана прозрачного желе. Готовое процеженное желе охладить. Сваренную рыбу нарезать нарезать тонкими кусками, уложить на противень или блюдо так, чтобы вокруг каждого куска оставалось свободное место для желе.

Куски рыбы украсить зеленью петрушки, ломтиками моркови. кружочками свежего огурца, кусочками крабов или раков, каперсами. Украшения надо закрепить охлажденным желе, поливая им куски рыбы с ложки.

После того как желе застынет, куски рыбы в 2-3 приема залить ровным слоем желе. Когда заливное остынет, каждый кусок вырезать ножом и красиво уложить на блюдо,

гарнировать с одной или с двух сторон букетами из вареной моркови, репы, картофеля, зеленого горошка.

Перед подачей на стол заправить гарнир маслом. Подать хрен с уксусом и майонез.

На 1 кг осетрины:
- 25-30 гр желатина
- по 1 шт кореньев
- 1 головка лука

2) Заливное из стерляди.

С боков и брюшка стерляди удалить боковые и верхние костные пластинки, рыбу выпотрошить, вынуть вязигу, удалить голову, отрезать хвостовой плавник. Затем промыть стерлядь, вытереть насухо салфеткой, нарезать на куски и сварить так же, как судака для заливного.

Вареные куски стерляди выложить в глубокое блюдо или салатник, удалив хрящи и накрыть влажной салфеткой. В бульон положить размоченный желатин и размешать его до растворения. желе процедить, охладить и залить им стерлядь. Перед заливкой украсить куски стерляди листиками петрушки, раковыми шейками или кусочками крабов.

На 1 кг стерляди:
- 15-20 гр желатина (на 4 стакана желе)
- по 1 шт кореньев
- 1 головка лука

Комментарии: 1



Надежда # 10:49 14.09.2017

Супер, заливное с костями....