JÖLELİ SOMON (FRANSA)

250 g somon filetosu
bir tutam safran (5 dakika 1 çorba kaşığı sıcak suda bekletilmiş)
1 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu
4 yaprak jelatin (5 dakika 2-3 çorba kaşığı soğuk suda bekletilmiş)
1 çorba kaşığı dereotu yaprağı
1 çorba kaşığı maydanoz yaprağı
1/2 salatalık (kabuğu soyulup dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı tane kırmızıbiber (isteğe bağlı)
Sebzeli haşlama suyu:
2 kekik dalı
4 maydanoz dalı
1 defne yaprağı
1 küçük havuç (doğranmış)
1 arpacık soğanı

Sebzeli haşlama suyunu hazırlamak için önce kekik ve maydanoz dalları ile defne yaprağını, bir iplikle bağlayarak demet haline getirin. Bir tencereye 1 su bardağı su koyup, baharat demeti, havuç ve soğanı ekledikten sonra, tencereyi kısık ateşe oturtarak, karışımı 30 dakika yavaş yavaş kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, bir kâse üstüne oturtulmuş süzgeçte süzerek, süzgeçte kalan sebzeleri ve baharat demetini atın. Kâsedeki suyu yeniden tencereye koyup, somon filetolarını ekledikten sonra tencereyi orta ateşe oturtarak bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika daha kaynatarak suyunu çektirin. Tencereyi ateşten alıp, somonları delikli kepçeyle tezgâha (ya da kesme tahtasına) çıkararak yaklaşık 1 cm uzunluğunda şeritler halinde kesin.
Tenceredeki su azalmışsa su ekleyerek (2 su bardağı olmalıdır) yeniden ateşe oturtup, safranlı su, limon suyu ve yumuşamış jelatinleri ekledikten sonra, jelatin iyice eriyinceye kadar karıştırın.
Dik kenarlı 4 kâseye bir kat salatalık dilimi ve biraz kıyılmış dereotu ve maydanoz yaprağı, üstüne somon parçaları, gene bir kat salatalık dilimi ve tane kırmızıbiberi (isteğe bağlı) döşeyin. En üste birkaç salatalık dilimi daha koyun.
Tencereyi ateşten alıp, içindeki jelatinli sıvıyı kâselere bölüştürerek bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyunca buzdolabına kaldırıp, 2 saat bekletin. Bu arada kâselerle birlikte 4 servis tabağını da soğutun.
Soğutulmuş kâseleri ve tabakları buzdolabından alıp, kâselerin diplerini kaynarsuya batırdıktan sonra, ters çevirerek tabaklara çıkarın ve bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28775 • adı:Jöleli Somon (Fransa) • gönderen:idil • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:35