PİSİ BALIĞI SEN JERMEN

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
Her biri 250 gram gelen 3 pisi balığı,
350 gram margarin yağı,
1 kahve fincanı sirke,
2 dal tarhun otu,
2 sap frenk maydanozu,
1 baş arpacık soğanı,
3 yumurta,
yeteri kadar kurutulmuş ekmek tozu,
tuz ve karabiber.

Yapımı:
Pisi balığının içini temizledikten sonra derisini yüzmeli ve her iki yanından ikişerden dört fileto çıkarmalı. Filetoları iyice yıkayıp kurulamalı. Margarin yağının 100 gramını eritip bir yayvan kâseye boşaltmalı. Filetoları teker teker önce erimiş yağa batırıp çıkarmalı, tuzlayıp biberledikten sonra kurutulmuş ekmek tozuna bulamalı. Ekmek tozundan sonra tekrar yağa batırılacak balık filetolarını odun kömürü ateşinin dört - beş parmak yukarısına konmuş bir ızgaraya oturtmalı. Gerektikçe balıkları bir tüyle yağlanarak bu ızgarada her yanlarını nar gibi kızartmalı.
Hafif bir ateşte on - onbeş dakika kadar pişecek pisi filetoları iyice kızarınca bunları ızgaradan alıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Tabağın çevresini haşlandıktan sonra sote edilmiş ve kıyılmış maydanoza bulanmış küçük yuvarlak patateslerle süsledikten sonra yanında bir bernez «bearnaise» salçası olduğu halde sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapmalı.

Bernez salçasını elde kalan malzemeyle şöyle hazırlamak mümkündür: Sirkeyi bir kuşaneyle ateşe oturtmalı. Buna rendelenmiş soğanı bir dal tarhun otuyla bir sap frenk maydanozunu, bir tutam karabiber ve yeteri kadar tuz serpip kaptakileri kaynatmalı. Kuşanedeki sıvı yarıdan az kalınca kabı ateşten indirmeli, soğumaya bırakmalı. Soğuyunca süzgeçten geçirmeli.
Porselen bir kâseye yumurtaların sarılarını koymalı. Çırparken soğumuş olan sıvıdan azar azar katıp bunu yumurtaya yedirmeli. Salçayı benmari usulüyle karıştırarak kaynayacak kadar ısıtmalı. Kalan margarin yağını küçük parçalar halinde içine atmalı. Karıştırmalı. Salça kaynamaya başlarken bunu benmariden çıkarmalı, kıyılmış tarhun otuyla frenk maydanozunu ve tuzuyla biberini serpip salçayı servis kâsesine boşaltmalı ve sıcak olarak balıkla birlikte servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12247 • adı:PİSİ BALIĞI SEN JERMEN • gönderen:vardar • indirme tarihi:10.05.2024 - 12:11