REZENELİ ALABALIK TERİNİ

Michael Montignac

1 KG ALABALIK (UFAKLARINDAN)
BİR SU BARDAĞI KREMA
1/4 LT JÖLE (ŞEKERSİZ)
2 SAP KEREVİZ,
3 DEFNE YAPRAĞI
1 BÜYÜK SOĞAN (ÜSTÜNE 3 KARANFİL SAPLANMIŞ)
600 GR REZENE,
1 DİŞ SARIMSAK
1 YEŞİL LİMON (VEYA YARIM LİMON)
2 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
1 DEMET DEREOTU
TUZ
TANE KARABİBER

Su dolu bir tencereye tuz, tane karabiber, karanfil saplanmış soğan, defne yaprağı, kekik ve 1 diş sarımsak atın. Bu suda alabalığı haşlayın.
Su kaynadıktan sonra 10 dakika hafif ateşte işlemi sürdürün. Sonra ateşi söndürüp, balığı suyu içinde soğumaya bırakın. Rezeneyi temizleyin ve çok sert kısımlarını atın. Her dalını ikiye kesin ve 10 dakika düdüklü tencerede pişirin. Rezenenin pişirme suyunu süzgeçten geçirip jöle yapımında kullanın.
Balığın derisini ve kılçığını çıkarın. Etini bir çatal yardımı ile ezin. Buna hazırladığınız jölenin yarısını katın ve bu jöleli balıkları mikserden geçirin. Sonra geri kalan jöleyi ve kremayı katın. Tuzunu biberini ekleyin.
Bir dikdörtgen kek kalıbını yağlayın ve karışımı içine koyup bütün gün buzdolabında bekletin.
Pişmiş rezenenize limon suyu katıp mikserden geçirin. Bu karışımı süzgeçten geçirip pıhtısız bir öz elde edin. Bu öz'e tuz, karabiber ve bol miktarda kıyılmış dereotu ekleyin. Soğuk bir yere kaldırın.
Kalıbınızı servisten 15 dakika önce buzdolabından çıkarın ve son dakikada tersyüz edin. Kek gibi dilimlere kesin. Bu dilimlerin üzerlerine yaptığınız rezene özünü dökün.

© lezzetler.com tarif no:72424 • adı:REZENELİ ALABALIK TERİNİ • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:29