SİRKELİ BARBUNYA

1 iri barbunya balığı (yaklaşık 300 g; temizlenip fileto çıkarılmış, ama pulları alınmış derisi üstünde bırakılmış)
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1/2 küçük kırmızı soğan (kabuğu soyulmuş)
6 tane karabiber
6 çorba kaşığı elma sirkesi
2 tatlı kaşığı tozşeker (tercihen rafine edilmemiş)
125 g kırmızı üzüm (boylamasına ikiye kesilip çekirdekleri çıkarılmış)
2 küçük kırmızı lahana (her biri yaklaşık 100-125 g kadar; dörde bölünmüş)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Balık filetolarının ortasındaki ince kılçıkları bir cımbızla ayıklayın. Her filetonun pulları soyulmuş deri tarafına çok az tuz ve karabiber serpip, bir kenara bırakın.
Sirke, soğan ve tane karabiberleri küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, karışımı iki çorba kaşığı kalıncaya kadar kaynatmayı sürdürün. Sonra delikli spatulayla soğanları ve tane karabiberleri çıkarıp atın. Sirkeyi ve tozşekeri ekleyip, ateşi açarak, karışımı harlı ateşte iki çorba kaşığı kalıncaya kadar pişirin.
Bu arada fırınınızın ızgarasını yakın. Tencereyi ateşten alıp, içindeki jelatini andırır kaplamadan bir tatlı kaşığını ayırın. Kalan kaplamanın yarısını bir fırçayla filetoların deri bölümlerine sürün (geri kalan kaplamayı saklayın).
Fırınınızın ızgara telini biraz yağla yağlayıp, balıkfiletola-rını deriyle kaplı yüzleri yukarı bakacak biçimde ızgara teline yerleştirin.
Ateşe dayanıklı bir cam kapta çiçekyağını ve ayırmış olduğunuz 1 tatlı kaşığı kaplamayı karıştırıp, kırmızı üzüm tanelerini ve kırmızı lahanaları ekleyerek, yeniden hafifçe karıştırın.
Izgara telini fırınınızın ızgarasının 8 -10 cm altına yerleştirip, balıkları 2 - 3 dakika ızgara edin. Sonra kalan kaplamayı fırçayla sürüp, balıkları 2 - 3 dakika daha (derileri kabarmamalıdır) ızgara edin.
Izgara telini fırından alıp, balık filetolarını bir kenarda sıcak tutun. Ateşe dayanıklı kabı fırın ızgarasının altına sürüp, 30 saniye kadar ısıtın.
Balık filetolarını ızgara telinden alıp, her filetoyu baklava biçimi 3 - 4 parçaya kesin. Parçaları 4 düz tabağa yerleştirip, cam kaptaki sıcak salatayı da tabaklara bölüştürerek, hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29081 • adı:Sirkeli Barbunya • gönderen:bücür • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:09