BAYIRTURPU SOSLU ALABALIK HAŞLAMA (FRANSA)

4 alabalık (her biri 250-350 g solungaçları çıkarılıp, yüzgeçleri kesilmiş)
60 cl (2 1/2 su bardağı sebze suyu
Bayırturpu sosu:
1 çorba kaşığı bayırturpu rendesi
1 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı hardal (tercihen Dijon hardalı)
12,5 cl. (1/2 su bardağı) krema
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
Süsleme için:
ince turp dilimleri
taze baharlı otlar (tarhun, taze soğan, vb.)
limon dilimleri
yeşil salata yaprakları (ince kıyılmış)

Alabalıkları soğuk su altında yıkayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kurulayın.
Sebze suyunu bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca alabalıkları yan yana tencereye yerleştirip (sebze suyu üstlerini örtmelidir) tencerenin kapağını kapatın ve ateşi kısarak, balıkları 10 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda 3 saat kadar soğumaya bırakın.
Bu arada bütün sos malzemesini bir kâseye koyup, iyice karıştırın. Sonra kâsenin üstünü örtüp, buzdolabına kaldırın.
Soğuyan balıkları tencereden dikkatlice çıkarıp, fırın tepsisi üstüne yerleştirilmiş tel ızgaraya yerleştirin. Suları iyice süzülünce, derilerini dikkatlice soyup, parçalanmamalarına dikkat ederek, bir servis tabağına yan yana yerleştirin.
Buzdolabındaki sosu çıkarın. Balıkların üstlerine turp dilimlerini ve limon dilimlerini dizip, aralarına ve çevrelerine yeşil salata yapraklarını ve taze otları döşeyerek, yanında sosuyla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30459 • adı:Bayırturpu Soslu Alabalık Haşlama (Fransa) • gönderen:orion • indirme tarihi:09.05.2024 - 17:37