ERİŞTELİ FENERBALIĞI SALATASI (İTALYA)

500 g fenerbalığı filetosu (yıkanıp kurulandıktan sonra, yaklaşık 2,5X5 cm boyutlarında parçalara kesilmiş)
1 limonun suyu
1 tatlı kaşığı kekik
bir tutam kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 pırasa (ayıklanıp, yıkandıktan sonra, ince şeritler halinde kesilmiş)
1 havuç (kazınıp, ince şeritler halinde doğranmış)
1 kereviz sapı (ince şeritler halinde doğranmış)
125 g ıspanaklı ince erişte
125 g sade ince erişte
Dereotu sosu:
1/2 tatlı kaşığı hardal
1 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Balık parçalarını çukurca bir tabağa yerleştirin. Bir kâsede limon suyu, kekik, kırmızıbiber, tuzun 1/4 tatlı kaşığı ve karabiberin yarısını karıştırıp, tabaktaki balıkların üstüne dökerek, tabağı bir kenarda en az 30 dakika bekletin.
Bir tencereye pırasalar, havuçlar ve kereviz saplarını koyup, kalan karabiberi serperek, hafifçe karıştırdıktan sonra bir kenara bırakın.
Sosu hazırlamak için bir kâsede hardal, dereotu, karabiber ve limon suyunu küçük bir kapta karıştırın. Çiçek-yağını sicim gibi akıtarak ve çatalla sürekli çırparak ekleyip, bir kenara bırakın.
Bir tencereye 4 litre (yaklaşık 16 su bardağı) su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca kalan tuzu, ıspanaklı erişteleri ve sade erişteleri koyup, erişteleri yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 8 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, erişteleri bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkalayın. Sonra sularını yeniden süzdürüp, başka birtencereye aktarın. Kâsedeki sosun yarısını erişlelerin üstüne döküp, karıştırdıktan sonra, tencereyi bir kenara bırakın.
Birtencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirin. Buğulama kabına, şeritler halindeki sebzeleri koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca tencerenin kapağını sıkıca kapatıp, sebzeleri yaklaşık 1 dakika buharda pişirin. Sonra tabaktaki balık parçalarını sebzelerin üstüne yerleştirin ve tencerenin kapağını yeniden sıkıca kapatarak, balıkları saydamlıklarını yitirip, sertleşinceye kadar (1 - 2 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, buğulama kabını çıkararak, bir kenara bırakın.
Öbür tenceredeki haşlanmış erişteleri büyük bir servis tabağına aktarıp, buğulama kabındaki balık ve sebzeleri üstüne boşaltın. Kalan sosu da salatanın üstüne gezdirip, bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30075 • adı:Erişteli Fenerbalığı Salatası (İtalya) • gönderen:doktorcum • indirme tarihi:08.05.2024 - 15:38