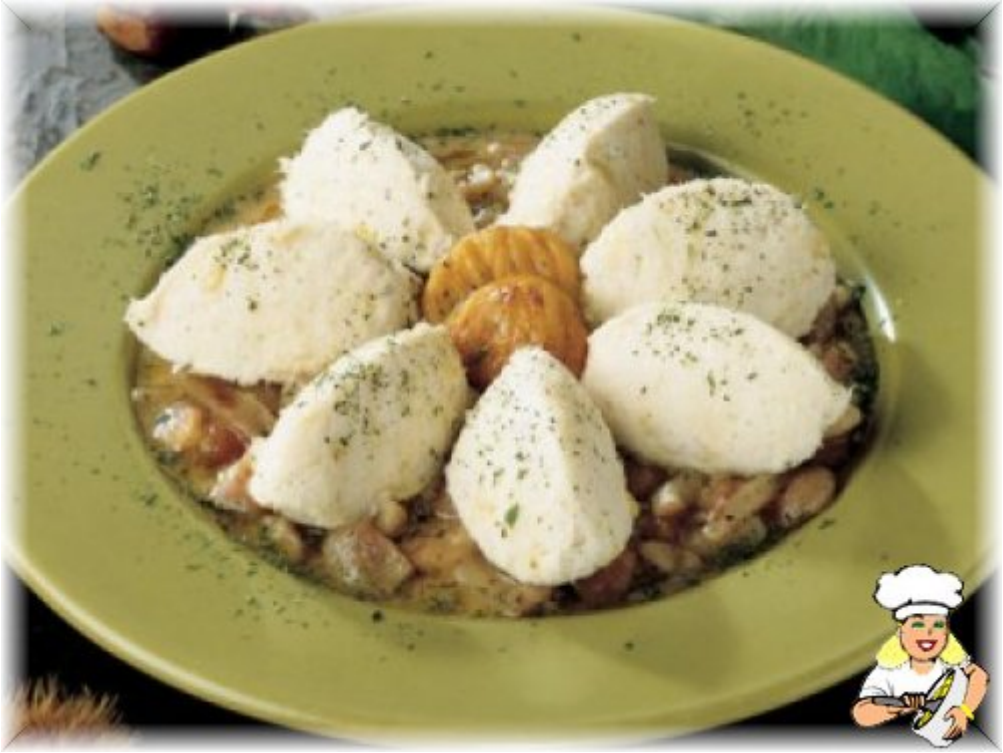
KESTANE SOSLU BALIK QUENELLE

750 gram fenerbalığı fileto
250 gram haşlanıp ayıklanmış kestane
8 adet kestane
60 gram çiğ krema
2 adet arpacık soğanı
Acı arnavut biberi
Tuz
100 gr tereyağı
1 diş sarımsak

Fenerbalığı filetolarını tereyağı, 1 diş sarımsak ve bir tutam acı biberle tatlandırın. Tencereye aktardıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 30 dakika pişirin.
Ocaktan aldıktan sonra çiğ krema ve sanayağıyla blender?de çekin. Homojen bir karışım elde edince bir tutam tuzla tatlandırın. Karışıma 2 çorba kaşığı yardımıyla quenelle şekli verdikten sonra servis tabağına aktarın.
Haşlayıp ayıkladığınız kestaneleri yarım çorba kaşığı tereyağı ve 2 adet yarım ay doğranmış arpacık soğanıyla tavada soteleyin. Pişirdiğiniz kestaneli sosun içinden sarımsağı ve acı arnavut biberi çıkartın. Hazırladığınız quenelle?i kestaneli sosla birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:113640 • adı:Kestane Soslu Balık Quenelle • gönderen:mevlüd • indirme tarihi:05.05.2024 - 20:55