NANTUA SALÇALI DİL BALİĞİ FİLETOSU

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
2 dil balığı (her biri 300 gramlık)
50 gram sadeyağ,
100 gram un,
2 limon,
1 bardak süt,
1 bardak sıvı durumda krema,
1 baş soğan,
1 bardak sirke,
1 demet maydanoz,
1 defne yaprağı,
1 çay kaşığı dövülmemiş karabiber,
yeteri kadar toz karabiber,
1 tutam kekik,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Balıklar iyice yıkanır. Başları ve yüzgeçleri kesilerek bir kenarda tutulur.
Baş taraftan başlayıp kuyruğa doğru inerek her iki yanının derisi çıkarılır. Karın kısmı yarılarak içi temizlenir. Keskin bir bıçağın yardımiyle her iki yanından ikişer fileto çıkarılır, iki balıktan elde edilen sekiz fileto süzgece konur ve bol akarsuda iyice yıkanır.
Toprak bir kaba (güvec) yarım bardak sirke, 1 limonun suyu ve yeteri kadar karabiberle tuz konur. Suyu iyice süzülmüş dil balığı filetoları bu salamuraya yatırılır ve bir saat böyle bırakılır.
Filetoların salamurada yatma süresi sırasında Nantua salçasının hazırlanmasına geçilir. Dil balıklarının başları ve yüzgeçleri bol akarsuda iyice yıkanır. Sonra bir tencereye konur. Üzerlerine dilim dilim kesilmiş 1 baş soğan, 1 çay kaşığı dövülmemiş karabiber, 1 tutam kekik, 1 limonun suyuyla rendelenmiş kabuğunun bir bölümü. 1 demet maydanoz, defne yaprağı ve yeteri kadar tuz katılır. Bir bardak suyla yarım bardak sirke de üzerlerine döküldükten sonra tencere, kapağı örtülü olarak kuvvetli bir ateşe oturtulur.
Tenceredekiler on dakika kaynadıktan sonra kap ateşten çekilir. Balık kafaları tencereden alınır. Tencerede kalan salça yarı yarıya azalıncaya kadar yine kaynatılır. Sonra bu salça, balık kafalarının etleri de katıldıktan sonra bir tülbentten geçirilerek süzülür.
50 gram sadeyağ hafif bir ateşte eritilir. Yağ eriyince üzerine 50 gram un dökülür ve 2 dakika kadar kaşıkla karıştırılarak sarartılmadan kavrulur. Sonra bir bardak sıcak tuzlu süt azar azar dökülürken çabuk çabuk karıştırılarak süt, yağlı una yedirilir ve koyu olmayan bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.
Beşamel salçası hazır olunca buna tülbentten geçirilerek süzülmüş olan salçayla sıvı krema katılır. İyice karıştırılır ve çok hafif bir ateşe oturtulur; yarı sıvı kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Bu kıvamı bulunca bir dakika kaynattıktan sonra salça ateşten indirilirken üzerine 1 tutam karabiber serpildikten sonra bir kere daha karıştırılır ve böylece Nantua salçası hazır duruma getirilir.
Dil balığı filetoları salamuradan çıkarılır, una bulanır ve sarılarak yuvarlak bir biçime getirilir. Biçimi bozulmasın diye de birer, ikişer kürdala tutturulur. Bir tavaya yağ konur, içine atılan yuvarlak dil filetoları iyice kızartılır. Kızaran balıklar yağları süzüldükten sonra bir servis tabağına yerleştirilir. Üzerleri de Nantua salçasiyle örtülür. Bu yemeğe garni olarak servis tabağının çevresi kibrit çöpü biçiminde hazırlanmış kızarmış patateslerle süslenirse hoş olur.

© lezzetler.com tarif no:14907 • adı:NANTUA SALÇALI DİL BALİĞİ FİLETOSU • gönderen:zafira • indirme tarihi:28.04.2024 - 03:48