SALMONLU DİL BALİGİ FİLETOSU (FRANSA)

MALZEMELER
1 adet iri pirasa
4 adet dil baligi (fileto edilmis)
80 gr. salmon füme
10 gr. orta boy mantar
4 adet soyulmus kornison tursu
1 adet sakiz kabagi
1 adet iri boy soğan
1 adet sikilmis limon suyu
2 adet patates
1 çay fincani krema
1 çorba kasigi Worcester sos
1 su bardagi balik velutesi
4 adet taze defne yapragi
süslemek için:
1 çorba kasigi kapari çiçegi
1/8 demet maydanoz
1/8 demet dereotu
1 çorba kasigi toz badem
1 çorba kasigi tereyağı
Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Pirasanin dis yapraklarini 30 dk. haslayin ve buzlu suya atin. Dil baliklarini fileto ettikten sonra incecik dövün ve çalisma tahtasini hafif islatarak birbirine birlestirip dizin. Salmon füme dilimlerini de üzerine siralayip, pirzola demiri ile vurarak birbirine pekismesini saglayin. Patatesleri küçük sato patates olarak haslayin. Defne yapragi, krema, toz badem ve baharatlarin disindaki malzemeleri dograyip tereyağında sote edin. Baharatlarla tatlandirip toz badem, worcester sos, dereotu ve maydanozu da ekleyin. Hazirladiginiz için yarisini, bohça seklindeki balik filetosunun içine yayin. Rulo seklinde sarip, 180°C`de 10 dk. pisirin. Ve pirasa yapraklarinin içine sarin. Baharatlarla da disini tatlandirin. Ve 3 dk. firinda bekletin. Kalan iç malzemenin içine krema ve balik velutesi ekleyip, sos oluncaya kadar kaynatin. Haslamis oldugunuz patatesleri tereyağında sote edip üzerine maydanoz serpistirin. Tabagin dibine sos döküp, rulo halindeki baligi esit parçalara bölün ve tabaklara koyarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:4441 • adı:Salmonlu Dil Baligi Filetosu (Fransa) • gönderen:Baharat • indirme tarihi:09.05.2024 - 09:14