



Предлагаем вашему вниманию рецепт приготовления вкусного блюда с удивительным названием – галантин. Надо заметить, что обычно это кушанье готовится из фарша мясного или рыбного, который соединяют с разными начинками и потом эту массу помещают в неповрежденную тушку птицы, рыбы, при этом кожу надо зашить и потом уже то ли запечь в духовке, то ли отварить.

Другой вариант – из подготовленной массы свернуть рулет и далее доводить его до готовности одним из выбранных способов. Именно второй вариант приготовления галантина из рыбы мы рассмотрим ниже.

Рецепт галантина из рыбы

Компоненты:

- филе морского окуня – 250 г;
- филе лосося – 250 г;
- филе пангасиуса – 500 г;
- кетчуп – 2 ст. ложки;
- яйцо – 1 шт.;
- мука – 2 ст. ложки;
- молоко – 150 мл;
- мука – 2 ст. ложки;
- масло сливочное – 45 г;
- сливки – 200 мл;
- сельдерей – 1 стебель;
- специи.

Способ приготовления

Сначала приготовим так называемую рыбную пасту. Для этого берем филе морского окуня, делим его на части и опускаем их в кипящую подсоленную воду. Спустя некоторое время сваренные кусочки извлекаем и остужаем. Далее куски остывшего филе помещаем в блендер, добавляем к ним кетчуп и яичный белок (яйцо предварительно разделяем на белок и желток). Затем превращаем все эти продукты при помощи блендера в рыбное пюре, не забыв его немного посолить.

Далее надо подогреть молоко, чтобы оно стало горячим, и растопить в отдельной миске сливочное масло. Потом берем емкость и смешиваем в ней муку и желток, при этом добавив к ним подготовленные специи. После этого в полученную однородную массу надо вылить горячее молоко и масло и опять же все хорошо перемешать.

Далее эту смесь перекладываем в кастрюльку и ставим на средний огонь, при непрерывном помешивании доводим ее до загустения и убираем с плиты. Когда масса остынет, добавляем к ней пюре из морского окуня и тщательно все перемешиваем. Полученную рыбную пасту помещаем в холодильник на 60 минут, а потом к ней добавляем сливки и еще немного держим в холоде.

Теперь заключительный этап приготовления блюда. На столе расстилаем фольгу и размещаем на ней филе пангасиуса так, чтобы его кусочки немного находили друг на друга. Потом покрываем его сверху половиной рыбной пасты. Филе лосося, предварительно поделенное ножом на брусочки, раскладываем поверх пасты. Затем оставшуюся часть рыбной массы распределяем уже поверх лосося. Теперь придаем массе форму рулета, сверху нее укладываем сельдерей и накрываем все концами пангасиуса. Далее необходимо тщательно завернуть рулет в фольгу и отправить его в разогретую до 180 градусов духовку. Через 45 минут рыбный галантин извлекаем из духовки, немного остудив, убираем фольгу и делим его на порции. Замечательное блюдо готово к употреблению, приятного аппетита.