

SANDACZ W SOSIE PIERNIKOWYM



PRZYGOTOWANIE

- 1 Solankowanie ryby
Na 1 kg ryby przygotujmy 5 l solanki – czyli w 5 litrach zimnej wody rozpuszczamy 250 g soli kamiennej niejodowanej oraz 125 g cukru, dodajemy również 1 cytrynę pokrojoną w cienkie plastry (doda rybce animuszu).
- 2 Rybę trzymamy w solance 35-40 min w zależności od grubości fileta – potem płuczemy ją, osuszamy i zostawiamy na godzinę lub dwie, aby nadmiar wilgoci odparował – po tym czasie możemy z łatwością usunąć pozostałe ości oraz wyporcjować rybę (w zależności od ilości gorących dań na stole przyjmujemy 80-140 g na osobę).

Sposób wykonania sosu:

- 3 Cebule kroimy w piórka, miód wlewamy na patelnię, dodajemy cebulę i skórkę z otartej pomarańczy. Składniki podgrzewamy na małym ogniu aż do karmelizacji miodu, następnie dodajemy masło i całość smażymy kilka minut. Pamiętajcie, że cebula nie może się zezłocić.
- 4 Kolejno dodajemy czerwone wino, sok z pomarańczy oraz porto i redukujemy do połowy objętości – dodajemy pokruszone pierniczki. Gotujemy chwilę, aż zaczną się rozklejać.
- 5 Wtedy wlewamy śmietankę i gotujemy kilka minut, doprawiamy pieprzem i solą. Na koniec wrzucamy świeży tymianek (2-3 gałązki).
- 6 Całość miksujemy i cedzimy przez sitko. Jeśli sos jest zbyt gęsty należy go „rozciągnąć” wodą (przegotowaną) i ponownie doprawić.

SKŁADNIKI

- sandacz filet ze skórą
- masło
- ole

Na solankę

- sól
- cukier
- cytryna
- woda zimna

SANDACZ W SOSIE PIERNIKOWYM



Przygotowanie ryby:

- 1 Przed smaženiem należy naciąć skórę sandacza w poprzek w kilku miejscach, aby ryba nie podwijała się podczas obróbki termicznej. Smażymy ją na mieszaninie masła i oleju (wtedy masło się nie przypala, a nadaje rybie maślanego smaku).
- 2 Ciekawostka: nie rozgrzewaj patelni wcześniej – zacznij od zimnej. Wtedy skóra będzie idealnie chrupiąca, a olejem solidnie ją nasmarujemy. Przygotuj teflonową patelnię, na której ułożysz nasmarowaną olejem rybę skórą do dołu. Jeśli nie posiadasz takiej patelni, to użyj papieru do pieczenia – najlepiej białego obustronnie woskowanego). Sandacza smażymy około 2-3 minuty, kontrolując, aby skóra nie spiekła się za mocno, czyli płomień nie może być zbyt agresywny. Nie może też być zbyt mały, bo ryba się ugotuje zamiast usmażyć i nie będzie chrupiąca.
- 3 Po czasie smażenia odwracamy rybę na drugą stronę i wrzucamy pokrojone w kostkę masło. Kiedy masło się spieni, wyłączamy ogień i pozostawiamy rybę na gorącej patelni na 1-2 min.
- 4 Następnie wyciągamy na ręcznik papierowy, aby obciekła z tłuszczu i odpoczęła.
- 5 Rybę możemy serwować na ogrzonym półmisku podając sos w sosjerce. Szczególnie wtedy, gdy nie mamy pewności czy każdemu będzie odpowiadało takie połączenie smaków.
- 6 Drugim sposobem jest wcześniejsze usmażenie ryby – wystudzenie jej oraz odgrzanie w sosie (wtedy sos nie może być zbyt gęsty, ponieważ ryba trochę go „wypije” podczas odgrzewania). Do tego sposobu lepiej użyć fileta bez skóry.

Sos piernikowy

- 400 g pierniczki toruńskie bez lukru- 1 opakowanie (około 400 g)
- 100 g czerwonej cebuli
- 300 ml czerwonego wina
- 40 ml miodu naturalnego
- 50 ml wina porto
- 1 pomarańcza
- pieprz czarny i sól morską do smaku
- kilka gałązek świeżego tymianku
- 50 g masła
- 600 ml słodkiej śmietanki
- Przyprawa do piernika (jeśli uznamy, że pierniczki mają mało piernikowego smaku)