

Ribe in morski čudeži

Andrej Goljat



ZALOŽBA KMEČKI GLAS

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.55:637.56(083.12)

GOLJAT, Andrej

Ribe in morski čudeži / Andrej Goljat ; [fotografije Cveto Sonc]. - Ponatis. -
Ljubljana : Kmečki glas, 2018

ISBN 978-961-203-289-0

293739264

Andrej Goljat
RIBE IN MORSKI ČUDEŽI
ponatis

Izdala in založila: ČZD Kmečki glas, d. o. o., Ljubljana
Direktor: Peter Zadel
Vodja Založbe Kmečki glas: Tanja Žgajnar Novak
Vodja projekta: Karmen Gostinčar

Jezikovno pregledala: Katarina Mihelič Bajt
Oblikovala in tehnično uredila: Nina Pavlovič
Fotografije: Cveto Sonc
Tiskano v Sloveniji
Število natisnjenih izvodov: 1300
Leto natisa: 2018

ISBN: 978-961-203-289-0

RIBE IN MORSKI ČUDEŽI

7 Priprava rib

Poširanje rib.....	7
Rahla krema.....	7
Maslena kocka.....	7
Ribji valute.....	7
Ribja osnova.....	8

9 Omake

Bela ribja omaka.....	9
Smetanova ribja omaka.....	9
Žafranova omaka.....	9
Drobnjakova omaka.....	9
Koprova omaka.....	9
Limonina omaka.....	10
Pehtranova omaka.....	10
Kurkumina omaka.....	10
Bazilikina omaka.....	10
Omaka iz rakov.....	10
Holandska omaka.....	12
Paradižnikova ribja omaka.....	12

13 Testo

Wellingtonsko testo.....	13
Pivsko testo.....	13
Ajdovi blini.....	14

16 Sladkovodne ribe

Amurjevo nabodalo.....	16
Mavrahi, nadevani z amurjem.....	19
Krapov paprikaš.....	20
Krapov filet z gobami pod testom.....	22
Rezanci z lososom in kokosom.....	24

Vrtnica iz dimljenega lososa.....	27
Mariniran losos.....	28
Lososov filet z rakovimi repki.....	30
Mariniran losos v olju.....	31
Lososov tatarski namaz.....	33
Ribja mreža iz lososa in romba.....	34
Poširan lososov filet v koprovi omaki.....	36
Pečena postrv v pečici po gozdarsko.....	37
Špinačni rezanci z dimljeno postrvjo.....	37
Polnjena zlatovščica z gobami.....	38
Postrvi fileti v paradižnikovi omaki.....	40
Pašteta iz prekajene postrvi.....	40
Koktajl dimljene postrvi.....	42
Pečen postrvi filet s figami.....	44
Višnjeva kuhana postrv.....	46
Zvitki potočne postrvi na nabodalu.....	47
Mariniran smučev filet.....	48
Pečen smuč s slanino in jurčki.....	48
Smučev filet na ajdovih rezancih.....	49
Jeguljin lonec.....	50
Jegulja z jurčki.....	51

53 Sladkovodni raki

Potočni raki po kranjsko.....	53
Potočni raki.....	54
Nadevane bučke s ščuko in potočnimi raki.....	56

57 Bele ribe

Mariniran brancin s pečeno papriko in ostrigarji.....	57
Pečen brancin z zelišči v testeni srajčki	58
File škarpine z jabolki	59
Zlatorumeno pečena morska žaba.....	59
Brancin v ovoju	60
Brancin z ocvrto rukolo in češnjevim paradižnikom	62
Brancinov karpačo.....	64
Paelja	66
Pečeni ciplji po mediteransko	68
Pečeni ciplji v slanini	70
Kuhana morska žaba z zelenjavo.....	71
Medaljoni morske žabe v ovoju dimljene slanine.....	72
Filet morskega lista z bučkami...73	
Ruladice morskega lista v ohrovtu	74
Orada pod soljo	76
Oradin filet s škampi in šparglji ..78	
Osličev filet z zelenjavim ragujem.....	79
Gratiniran krompir s suho polenovko.....	82
Osličeva zloženska z bučo	86
Nadevan osličev filet v testu.....	88
Turban iz osliča s školjkami.....	90
Princeskin osličev filet.....	92
Osličev zvitek s slanino in raki...94	
Filet škarpine z rdečim poprom in paradižnikom	96
Zvitki škarpine v marinadi.....	96
Zvitek škarpine s šunko in lososom.....	98

Ribji kari	100
Terinov bis.....	102

105 Plave ribe

Ocvrte sardele z mandlji	105
Sardelice v zelenjavni marinadi	106
Ocvrte girice.....	108
Pečene skuše v panceti.....	110
Zapečeni tunovi kruhki	110
Pečeni tunov filet.....	112
Ribji koktajl.....	113

115 Glavonožci in školjke

Zapečene školjke na paradižnikovi sekanici	115
Gratinirane jakobove pokrovače	116
Sveže ostrige na ledu	117
Gratinirane ostrige	118
Klapavice v buzari	120
Lignji, nadevani s škampi	120
Lignji, nadevani s kostanjem in sušenim paradižnikom	121
Sipina črna rižota.....	124
Hobotnica v ponvi	126
Gusarska solata.....	129
Morski sadeži v solati.....	129

131 Morski raki

Kraljevi raki v solati	131
Škampi na buzari	132
Škampovi repki z avokadom in paprikinom omako.....	134
Jastog na žaru	134
Škampi na solati z dagnjami in šparglji.....	135
Hladen jastog.....	135
Jastog v solati s sadjem in kokosom.....	136

Zapečen jastog	136
Rezanci z rakovičjim mesom	138

141 Ribje juhe

Čista ribja juha z lososovim zvitek.....	141
Brodet.....	142
Ribja kremna juha velute.....	144
Rustikalna ribja juha.....	146
Paradižnikova ribja juha.....	148
Legirana juha iz škampov.....	149

151 Kaviar



PRIPRAVA RIB

Poširanje rib

V ponev, ki smo jo namazali z maslom, položimo slano ribo ali filet. Dodamo poljubne dišave ali začimbe in belo vino. Le toliko, da prekrijemo dno posode. Tesno pokrijemo s pokrovko in na hitro prevremo. Ponudimo kot samostojno jed ali z različnimi omakami.

Rahla krema

Zmletim in prepasiranim ribjim filetom dodamo belo vino, sladko smetano in sol.

Maslena kocka

- 10 dag moke
- 10 dag masla

Maslo naj bo sobne temperature. Zgnetemo ga z moko. Tako pripravljeno masleno kocko lahko hranimo v hladilniku toliko časa, kolikor je bil rok uporabe masla. Dobra lastnost maslene kocke je, da v jedi ne pušča grudic. Uporabljamo jo za zgoščevanje juh, obar, omak, enolončnic itn.

Ribji valute

Maslo stopimo, pomokamo, zalijemo z ribjo osnovo in kuhamo pol ure, nato precedimo.



Vrtnica iz dimljenega lososa

- 400 g dimljenega lososa, narezanega na rezine
- 120 g masla

Rezine dimljenega lososa razdelimo na štiri enake dele. Polagamo jih drugo za drugo po dolžini tako, da se vsaka prekriva en centimeter s prejšnjo. Nastale trakove zvijemo v kolobarje, postavimo pokonci, oblikujemo liste vrtnic, obložimo z maslom in ponudimo.

PONUĐIMO: z opečenim kruhom.

Mariniran losos

Pri mariniranem lososu moramo posebno pozornost nameniti repu: ker je tanjši od drugega dela fileta, se med mariniranjem presoli. Vendar ga kljub temu uporabimo za različne omake za testenine in rižote. Med mariniranjem naj bo losos pokrit s folijo in obtežen. Poznamo več vrst marinad.

Marinada

- 4–5 kg lososa
- 200 g sladkorja
- 300 g soli
- stolčen poper
- koprca (svež ali posušen)
- konjak (lahko aquavit)

Sol in sladkor zmešamo in del zmesi posujemo po dnu posode, v kateri bomo marinirali lososa. Filet obrnemo s kožo navzdol, po vrhu potrosimo zmes soli in sladkorja ter dodamo stolčen poper. Nasekljan koprca pokapamo s konjakom. Fileta položimo skupaj (meso proti mesu) in po vrhu posujemo še s preostalo zmesjo sladkorja in soli. Losos vsak dan

obračamo. Med mariniranjem se izloča voda – puščamo jo v posodi do konca mariniranja. Med mariniranjem se meso lososa precej utrdi (zaradi izločanja vode) in dobi temnejšo barvo. Po štirih dneh filete odstranimo iz nastale tekočine ter jih delno ostrgamo popra in koprca.

Gorčična omaka

- rumenjaki
- gorčica, olje
- sol, sladkor
- kapre
- limonov sok

Pripravlja se kot majoneza.

Smetanov krompir

Slan kuhan in na kocke narezan krompir zmešamo z bešamelom in sladko smetano, posujemo s sesekljanim koprom.

PONUJIMO: kot hladno predjed: z maslom in opečencem, gorčično omako, ajdovimi blini, kot samostojno jed ali v kombinaciji z drugimi mesninami; kot glavno jed: s smetanovim krompirjem in gorčično omako.





Lososov tatarski namaz

- 400 g lososovega mesa
- 60 g sesekljane šalotke
- 40 g sesekljanih črnih oljk
- 2 dl oljčnega olja
- konjak
- sesekljan česen, lahko tudi zdrobljen čili
- sesekljan koper, drobnjak ali peteršilj
- sol in mleti poper

Od lososovih kosti z žlico odstranimo meso, ki nam je ostalo pri filiranju, lahko pa sesekljamo tudi meso fileta. Sesekljanemu mesu dodamo šalotko, črne oljke, oljčno olje, konjak, česen, koper, drobnjak ali peteršilj (lahko dodamo tudi malo mešanice začimb za ribe), sol in mleti poper. Dobro premešamo.

PONUĐIMO: z maslom, opečencem, ajdovimi blini.

Ribja mreža iz lososa in romba

- 400 g lososovega fileta
- 400 g rombovega fileta
- 20 g masla
- 0,5 dl belega vina
- 1 dl ribje osnove
- 4 dl drobnjakove omake
- sol, mleti poper

Uporabimo približno 15 cm dolge in 2 x 2 centimetra debele trakove lososovega (rdeče meso) in rombovega mesa (belo meso). Iz trakov spletemo mrežo, posolimo, postavimo na pomaščen pekač. Dodamo maslo, belo vino in ribjo osnovo. V pečici spečemo ali poširamo. Ribjo mrežo podlijemo z drobnjakovo omako.

PONUJIMO: s kuhano zelenjavo, krompirjem, rižem ...

