



Jahni László-Kistücsök étterem

Balatoni ételek új felfogásban

Halgombóc savanyú halszósszal

Hozzávalók egy főre:

- egész hal (ponty) apró hal, halcsont 300 g
- fehérbor 0,5 dl
- vöröshagyma 30 g
- toast kenyér 150 g
- tojás 1/2 db
- vaj 20 g
- só, bors, babérlevél, petrezselyem zöld, snidling, zeller szár, citrom, gyömbér.

Elkészítés:

Sokféle halból készíthetjük. Fűszerpaprika nélküli halászlét készítünk (a halfilét csak a legvégén rakjuk bele), leszűrjük és a halhúst langyosan leválogatjuk a csontokról figyelve, hogy szálkák se legyenek benne. Fehérbor redukcióra öntjük a leszűrt hal levet, beforraljuk, ízesítjük: babérlevél, mustár, citrom, és vajjal dúsítjuk. A fehér toast kenyeret áttörjük az egész tojásokkal, majd hozzá keverjük a szálkátlanított, “tépett” halhúst. Ízesítjük: sóval, borssal, vágott petrezselyem zölddel. Gombócokat formálunk, és gőzölő edényben zsírpapíron készre hőkezeljük. A vajjal dúsított halszószban tálaljuk a gombócot, tetejét megszórjuk a frissítő elemekkel. (snidling, petrezselyem zöld, szárzeller, citrom, gyömbér)