PANNON
GASZTRONÓMIAI AKADÉMIA
PGA

Workshop 50.

Adventre hangolódás-Halászlé

Barna Ádám

Halászlé			Elkészítés
	10 Adag		
Mennyiség	Mértékegység	Hozzávaló	1. A pontyfilék hasaalját levágjuk, az estleges pikkelyektől tisztítjuk. 1-2 mm-enként beirdaljuk, adagoljuk, 7 dkg/db - 2db/adag. Sózzuk, 5 adagonként vákumozzuk. 2. A vízben feltesszük főni a vékony szeletekre vágott hagymát és lobogva főzzük 15 percet, hozzáadjuk a darabolt halcsontokat és fejet, a kopoltyútól és úszóktól megtisztítva, a vékony szeletekre vágott zöldpaprikákat, paradicsomot (télen pelattit), bort és 15 percig főzzük erősen lobogtatva, amíg a hal ki nem adja a zsírját. Rászórjuk a fűszerpaprikát és hozzáadjuk a sült kápia pürét, erős pistát és további 25 percig főzzük erősen lobogtatva. A főzés ideje alatt a levet gyakran keverjük és "törjük" a halcsontot. A főzés végén szűrjük és jól kinyomkodjuk de nem passzírozzuk, a végére 6 liter halászlevet kapunk. Adagoláskor figyeljünk, hogy a kihűlt halászlé legyen jól felkeverve, hogy a zsírja és a sűrűje is egyenlő arányba jusson az adott adag lébe. Rendeléskor lobogtatva főzzük bele a halfiléket 2-3 perc alatt. 3. A hagymát hideg jeges vízben tároljuk felhasználásig, csak a szeletelés napján használjuk.
1,6	kg	Pontyfilé	
0,01	kg	só	
		Halászlé	
3,5	kg	Pontycsont és fej	
8	l	Víz	
0,4	kg	Vöröshagyma	
0,2	kg	Fajszi Fűszerpaprika	
4	db	Hegyes erős paprika	
4	db	Paradicsom (télen 0,3 paradicsomkonzerv)	
0,3	l	fehér bor	
0,05	kg	Fokhagyma	
0,05	kg	Erős Pista	
0,3	kg	sült kápiakrém (0,8 kg nyers kápia)	
0,08	kg	Só	
		Tálaláshoz	
		Hideg vízben áztatott ezüst hagyma	
		hegyes erős paprika	
		kovászos kenyér	