Smu u aspiku

Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg smua
- 300 g smrznutog mešanog povrca
- 100 g crnog luka
- 1 kg gotove francuske salate
- 500 g ribljeg aspika
- 4 tvrdo kuvana jajeta
- 1/2 l tatar sosa
- 3 dl belog vina
- 1 lovorov list
- 20 g soli
- 5 g bibera.
- sok od 2 limuna

Za dekoraciju:

- francuski peršun
- kavijar
- suvi losos

Priprema

Ribu filirati pa oba filea povezati tankim kanapom. Lepo formirati i posoliti.

Mešano povrce, glavu i kosti staviti u posudu za kuvanje ribe. Naliti vodom tako da ogrezne. Dodati zacine,

vino, limunov sok i sve to kuvati oko pola sata. Zatim procediti i tako dobijemo riblji fond. U riblji fond dodati riblje fileje i lagano poširati oko šest minuta. Izvaditi iz fonda i ribu rashladiti držati u frižider do upotrebe.

Fond procediti kroz gazu i cvrsto platno. Dodamo fondu na jedan litar 60 g želatina. Kratko ga kuvati i rasbistriti sa dva ulupana belanca.

Dobro ohlaene fileje smua iseci na jednake komade i servirati na podlogu francuske salate. Dekorisati slicno. Tatar sos se servira posebno. Velike komade ribe kad treba kuvati u celo u zavisnosti od velicine ribe, kuvamo od 30’ – 40’—minuta.

Ribu treba šmizirati tempiranim aspikom.