

Faszerowane kuleczki z kapusty włoskiej



Składniki

500 g - filetu z labraksa,
soli lub flądry

150 g - filetu z łososa

2-3 łyżka - wermutu

dużych lub 16 małych
delikatnych liści kapusty

włoskiej

sól, biały pieprz

400 ml - schłodzonej

śmietany

białko

niecio oleju do

natłuszczenia

Sos:

1/4 l - wywaru rybnego

20 ml - wermutu

200 ml - śmietany

1 szczypta - mielonego

szafranu

sól, biały pieprz

kolendra

Opis wykonania

Kuleczki z kapusty włoskiej faszerowane labraksem i łososiem w sosie z wywaru rybnego, wermutu i szafranu.

Filet rybny umyć i osuszyć. Łososa posiekać w drobną kostkę, podlać wermutem, dokładnie wymieszać i rozłożyć na talerzu. Posiekanego łososa i filet rybny włożyć na 15 minut do zamrażalnika i lekko zamrozić. Ściąć płasko środkowe żyłki liści kapusty włoskiej. Liście włożyć do perforowanego pojemnika do gotowania i blanszować według przepisu. Wyjąć na ręcznik kuchenny i pozostawić do wyschnięcia. Zmiksować drobno labraksa przy pomocy robota kuchennego. Powoli dodawać śmietanę. Białko ubić na sztywno i wymieszać z farszem oraz siekanym łososiem. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Filiżankę wyłożyć dużym lub dwoma liśćmi włoskiej kapusty. Włożyć do środka nieco farszu rybnego, liść zamknąć od góry i dobrze ścisnąć. Powstałe kuleczki wyłożyć do lekko natłuszczonego perforowanego wywaru rybnego pojemnika do gotowania. Kuleczki z kapusty włoskiej gotować według przepisu. Zagotować zawieszisty sos z wywaru rybnego, wermutu, śmietany i szafranu. Przyprawić solą, pieprzem i odrobiną kolendry. Sos wylać na talerz i kłaść na nim kuleczki z kapusty włoskiej.

Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze w 100°C, kapusta włoska: 8 minut, kuleczki: 8-10 minut.

Wskazówka: kuleczki służą jako przystawka, 8 porcji.