

Lyon Quenelles

Toplam 117 dk

Hazırlama 115 dk · Pişirme 42 dk

6 kişilik

Zor

~440 kcal

Açılış 18/10

Lyon quenelles, balık kıyması, unlu hamuru, yumurta ve kremayla hafif köfteye çevirip fırında sos içinde kabartan Fransız klasiğidir.

Malzemeler

- 500 gr Beyaz balık filetosu
- 1 su bardağı Un
- 80 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Süt
- 4 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Krema
- 1.5 su bardağı Balık suyu
- 1 su bardağı Domates püresi
- 0.3 çay kaşığı Muskat
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Beyaz biber

Yapılış

1. Süt ve tereyağı ısıtılıp ekleyin, hamuru 4 dakika pişirin.
2. Hamuru 11 yumurtalar tek tek yedirin.
3. Balık filetosunu soğuk kremayla pürüzsüz çekin.
4. Balık harcını unlu hamuruyla karıştırıp 30 dakika soğutun.
5. Harcı 1 ki kaşık oval quenelle şekline getirin.
6. Quenelleleri kaynar suda 8 dakika tutup süzün.
7. Balık suyu ve domates püresini fırında karıştırıp quenelleleri içine dizin.
8. Yemeği 190°C fırında 25 dakika kabarmaya kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Harcı soğuk dinlendirmek kaşıkla şekil verirken quenelle dokusunu toplu tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kremalı domates sosuyla fırında kabarmış halde, yanında yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Süt

Yumurta