



Советы бабушки Агафьи

Агафья Звонарева

**Рыбные блюда.
Рецепты на любой вкус**

«Центрполиграф»

2008

Звонарева А. Т.

Рыбные блюда. Рецепты на любой вкус / А. Т. Звонарева —
«Центрполиграф», 2008 — (Советы бабушки Агафьи)

Эта книга станет настоящей палочкой-выручалочкой для всякой домохозяйки или домохозяина, которым нужно удивить гостей или побаловать домашних интересным рыбным блюдом. Здесь можно найти рецепты на любой вкус, которые помогут очаровать самого капризного гурмана. Канапе, салаты, пасты из рыбы, супы, похлебки, множество видов ухи, а также рыбные шашлыки, пироги, блюда из раков, заправки... Замучаетесь пальчики облизывать!

© Звонарева А. Т., 2008

© Центрполиграф, 2008

Содержание

Закуски из рыбы	5
Сельдь по-русски	5
Сельдь маринованная	6
Рыба под майонезом по-сибирски	7
Рыба заливная	8
Сельдь под «шубой»	9
Щука, фаршированная целиком	10
Рулетики из сельди с грибами	11
Форшмак	12
Паштет из сыра и сардин	13
Паштет из рыбы и сыра	14
Паштет из печени трески	15
Паста селедочная	16
Масло с креветками	17
Рыбные салаты	18
Салат из свежей рыбы	18
Салат из рыбы и креветок	19
Салат из рыбы с морковью	20
Салат из копченой рыбы с хреном	21
Салат из трески с хреном	22
Салат из осетровой рыбы	23
Салат из лососины	24
Салат из ледяной рыбы	25
Салат из ставриды горячего копчения	26
Салат из сельди	27
Салат из сельди с фасолью	28
Салат из сельди с горчицей	29
Конец ознакомительного фрагмента.	30

Агафья Звонарева

Рыбные блюда. Рецепты на любой вкус

Закуски из рыбы

Сельдь по-русски

Чистое филе сельди нарезать под углом широкими полосками, положить в селедочницу в форме сельди. Очищенные огурцы и вареную свеклу нарезать мелкими кубиками. Каперсы очень мелко нашинковать. Белки вареных яиц и желтки мелко нашинковать отдельно. На выложенное филе сельди по ширине полос, сочетая цвета (контраст) выложить ровно – огурцы, желток, белок, свеклу, каперсы.

С помощью кондитерского корнетика выпустить сливочное масло, взбитое со сметаной, по краям филе в виде змейки, посыпать зеленью.

Состав: сельдь – 2 шт., вареное яйцо – 1 шт., огурец – 1 шт., вареная свекла – 1 шт., каперсы – 1 ст. ложка, смесь масла и сметаны – 50 г, зелень.

Сельдь маринованная

Чистое филе сельди нарезать, как указано выше. В кипяченую воду заложить репчатый лук, лавровый лист, перец горошком, уксус и сахарный песок и дать закипеть. Когда маринад остынет, добавить в него полутваренную морковь. Филе сельди поместить в не-окисляющую посуду, залить маринадом и оставить в холодильнике на сутки.

При подаче на стол филе свернуть рулетом и склоть шпажкой, полить маринадом, украсить репчатым луком, зеленью.

Состав: соленая сельдь – 2 шт., вода – 1 стакан, репчатый лук – 1 шт., лавровый лист, черный перец горошком, сахарный песок, 3%-й уксус – 1 ст. ложка, морковь – 1 шт., зелень.

Рыба под майонезом по-сибирски

Чистое филе трески, омуля, жереха припустить в воде с солью, перцем, лавровым листом. Затем охладить и нарезать на порционные куски. Овощи на гарнир нарезать мелкими кубиками.

Небольшое количество овощей заправить майонезом с ланспиком и выложить на блюдо в середину. Сверху выложить готовые куски рыбы, а по кругу – оставшийся гарнир. Рыбу полить майонезом, а гарнир – маслом.

Приготовление рыбного ланспика. Взять на 1 кг ланспика 40 г желатина, замочить его на 30 минут в воде. Соотношение желатина и воды должно быть 1:8. Как только желатин набухнет, до килограмма долить рыбный бульон и поставить на огонь, помешивая. Нагреть до полного растворения желатина. После этого ланспик следует процедить через салфетку в другую посуду.

Состав: рыба – 500 г, майонез с ланспиком – 150 г, морковь – 100 г, картофель – 100 г, соленые огурцы – 100 г, зелень, специи.

Рыба заливная

Чистое филе рыбы без костей отварить и нарезать на порции. Подготовленную рыбу уложить на противень, сверху ее украсить зеленью, лимоном, вареной морковью, закрепить частью охлажденного желе и дать остыть. Когда рыба застыла, а украшения закрепились, рыбу залить оставшимся желе. Полностью застывшую рыбу вырезать вместе с желе и подать на блюде с овощным гарниром или без. Рыбу можно залить в форме или в самом блюде. Отдельно подать соус хрен.

Приготовление рыбного желе. После обработки рыбы кожу, кости и чешую тщательно промыть, залить холодной водой, довести до кипения, добавить морковь, лук, коренья петрушки, другие приправы и варить 2 часа. Готовый бульон процедить. Далее ввести желатин (предварительно замоченный в воде), размешать до полного растворения, добавив соль, перец и лавровый лист.

Для осветления бульона приготовить оттяжку: яичные белки перемешать с холодным бульоном в пропорции 1:5, влить в горячий, но не кипящий бульон и довести до кипения. Затем кастрюлю с бульоном убрать с огня, дать отстояться 25 минут и процедить бульон через льняную ткань.

Состав: белуга – 280 г, осетрина – 250 г, севрюга – 265 г, свежая кета – 220 г, лосось – 215 г, форель – 215 г, сиг – 235 г, судак – 255 г, сазан – 250 г, сом – 270 г, карп – 250 г, щука – 250 г, лимон, зелень, морковь, готовое желе – 150 г, соус хрен – 50 г; ***для желе:*** рыбные отходы – 2 кг, желатин – 40 г, морковь – 25 г, лук – 25 г, петрушка – 15 г, сельдерей – 15 г, 9%-й уксус – 15 г, яйцо (белок), лавровый лист, душистый перец, гвоздика, корица, соль.

Сельдь под «шубой»

Сельдь очистить от внутренностей, кожи, отделить филе, удалить крупные и мелкие кости. Филе нарезать мелкими кусочками. Лук мелко нарезать, все остальные продукты измельчить на терке. На дно селедочницы положить лук, на него рыбу, затем слоями картофель, яйца, морковь, свеклу. Слой свеклы разровнять, залить майонезом. Поставить в холодильник на 3 часа.

Состав: соленая сельдь – 2 шт., вареный картофель – 3 шт., репчатый лук – 1 шт., яйца – 3 шт., вареная морковь – 1 шт., вареная свекла – 2 шт., майонез – 4 ст. ложки.

Щука, фаршированная целиком

У щуки надрезать кожу головы и осторожно, чтобы не порвать, снять ее целиком по направлению от головы к хвосту. Хребтовую кость надломить у хвостового плавника, в результате чего хвостовой плавник отделится вместе с кожей.

После снятия кожи щуку выпотрошить, промыть, отделить мякоть от костей и использовать ее для фарша, который готовится следующим образом. Репчатый лук пошинковать и обжарить, белый хлеб замочить в молоке. Мякоть рыбы, замоченный белый хлеб, репчатый лук пропустить 2 раза через мясорубку, соединить со сливочным маслом, добавить яйцо, соль, перец и все тщательно перемешать, взбивая до получения однородной пышной массы.

Подготовленным фаршем заполнить снятую со щуки кожу и придать ей форму целой рыбы. Отверстие зашить, завернуть в марлю, перевязать нитками. Завернутую рыбу отварить с добавлением соли и кореньев, затем вынуть ее из бульона, положить на противень, сверху поместить груз (рыба при этом должна лежать на боку). Когда рыба остынет, выложить ее на крутон и блюдо, приставить вареную голову, оформить сливочным маслом, лимоном. Гарнировать по периметру всевозможными овощами, нарезанными разной формы.

Подать к блюду томатный соус, сметанный соус, соус хрен, зелень.

Состав: щука – 2,2 кг, белый хлеб – 420 г, молоко – 450 г, репчатый лук – 900 г, сливочное масло – 200 г, чеснок – 25 г, яйца – 3 шт., специи, соус – 1 кг, лимон, зелень.

Рулетики из сельди с грибами

Филе сельди слегка отбить и завернуть в него приготовленный фарш из пассерованного на растительном масле лука и измельченных, отваренных и поджаренных сушеных грибов, посыпать молотым перцем. Приготовленные рулетики разрезать пополам, уложить на них ломтики соленого огурца, а сверху – оставшийся фарш. Украсить листочками петрушки.

Состав: *сухие грибы – 100 г, сельдь – 1 шт., лук – 1 шт., растительное масло – 1,5 ст. ложки, соленый огурец – 1 шт., петрушка.*

Форшмак

В молоке или холодном чае вымочить в течение 4 часов соленую сельдь, разделить ее на чистое филе без кожи и костей, пропустить через мясорубку, а затем еще раз вместе с замоченным белым хлебом, очищенным яблоком и репчатым луком. Полученную массу размешать, добавить размягченное сливочное масло и еще раз пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить к ней лимонную кислоту, сахар, молотый перец и тщательно взбить. Сваренное вкрутую яйцо разделить на белок и желток. Белки очень мелко порубить и перемешать со взбитой массой. Готовый форшмак выложить в селедочницу в форме рыбки. Желток протереть через мелкую терку, добавить уксус, сахар, соль, перец, хорошо размешать и этим соусом полить форшмак. Украсить мелко нарезанным зеленым луком и зеленью петрушки.

Состав: филе соленой сельди – 4 шт., белый хлеб – 2 ломтика, лук – 1 шт., яблоко – 1 шт., сливочное масло – 4 ст. ложки, яйцо – 1 шт., 3%-й уксус – 1 ст. ложка, зелень – 60 г, лимонная кислота, сахарный песок, перец, молоко или чай.

Паштет из сыра и сардин

Растертый сыр, сардины в масле, мелко нарезанный лук очень хорошо вымешать и заправить лимонным соком, затем посолить.

Состав: плавленый сыр – 300 г, сардины в масле – 150 г, репчатый лук – 20 г, лимонный сок и соль.

Паштет из рыбы и сыра

Сливочное масло и сардины в масле растереть в эмалированной посуде, добавить измельченные на терке вареные желтки, сыр и майонез. Потом добавить белки вареных яиц, нарезанные кубиками, тертый хрен, все это вместе заправить лимонным соком и солью.

Состав: консервированные сардины – 1 банка, сыр – 80 г, майонез – 80 г, хрен – 40 г, яйца – 4 шт., лимон – 1,5 шт., сливочное масло – 60 г, соль.

Паштет из печени трески

Растертые отдельно масло и творог с молоком соединить и хорошо взбить в однородную массу, добавить печень трески, пропущенную через мясорубку с мелкой решеткой, очень мелко нарезанный репчатый лук, соль, молотый перец и хорошо вымесать.

Состав: творог – 300 г, сливочное масло – 100 г, печень трески – 85 г, репчатый лук – 25 г, соль, молотый перец, молоко.

Паста сельдочная

Сельдь вымочить, очистить, отделить филе. Филе с желтком пропустить через мясорубку. Измельченную массу тщательно растереть с маслом или маргарином.

Состав: соленая сельдь – 1 шт., вареный желток – 1 шт., масло или маргарин – 50 г.

Масло с креветками

Размягченное сливочное масло смешать с соком консервированных креветок, томат-пюре.

Состав: сливочное масло – 500 г, креветки – 150 г, томат-пюре.

Рыбные салаты

Салат из свежей рыбы

Рыбу отварить в небольшом количестве воды, освободить ее от костей, разрезать на кусочки. Все остальные продукты нарезать кубиками и смешать с рыбой. Заправить салат майонезом и горчицей, поперчить и посолить.

Состав: рыба – 300 г, помидоры – 2 шт., соленые огурцы – 2 шт., лук – 1 шт., яблоки – 2 шт., майонез – 0,5 банки, горчица, перец, соль.

Салат из рыбы и креветок

Отварной и очищенный картофель нарезать кубиками, добавить вареную рыбу, огурцы, очищенные от кожицы и семян, помидоры и яблоки, нарезанные ломтиками, а также мелко нарезанный зеленый салат и мясо креветок. Заправить майонезом, перемешать, украсить листьями зеленого салата, дольками помидора и яблока.

Состав: вареная рыба – 400 г, мясо креветок – 50 г, картофель – 5 шт., соленые огурцы – 2 шт., яблоки – 2 шт., помидоры – 2 шт., зеленый салат – 2 пучка, майонез – 1 банка.



Салат из рыбы с морковью

Вареную или жареную рыбу и вареную морковь разрезать на одинаковые кусочки и положить в салатницу. Морковь можно добавить и в сыром виде, предварительно натерев. Залить майонезом, заправленным хреном, посыпать зеленью и кусочками красного стручкового перца.

Состав: вареная или жареная рыба – 250 г, морковь – 4 шт., тертый хрен – 3 ст. ложки, майонез – 1 стакан, зелень – 2 ст. ложки, красный перец – 2 стручка.

Салат из копченой рыбы с хреном

Копченую рыбу очистить, нарезать мелкими кусочками, уложить на блюдо или в миску. Сверху положить ломтики сваренного вкрутую яйца, при желании – вареный картофель. Майонез заправить хреном, залить им салат, украсить зеленью.

Состав: копченая рыба (треска, салака, окунь) – 400 г, яйца – 2 шт., тертый хрен – 2 шт., картофель – 3 шт., майонез, сметанный или творожный соус – 1 стакан, зелень.

Салат из трески с хреном

Отварить треску и отделить кости. Рыбу нарезать кусочками, картофель и огурцы – ломтиками. Все продукты перемешать. Заправить майонезом, в который предварительно добавить тертый хрен, уксус и соль. Сверху украсить зеленым луком.

Состав: треска – 300 г, картофель – 4 шт., огурец – 2 шт., тертый хрен – 1 ч. ложка, майонез – 0,5 банки, уксус, зеленый лук, соль.

Салат из осетровой рыбы

Рыбу, картофель и яйца отварить. Нарезать тонкими ломтиками огурцы, отварную рыбу. Листья зеленого салата нарезать довольно крупно. Все осторожно перемешать, заправить майонезом, посолить и выложить в салатник горкой. Украсить ломтиками рыбы и кружками крутых яиц.

Состав: осетрина – 300 г, картофель – 3 шт., огурцы – 2 шт., зеленый салат – 1 пучок, яйца – 2 шт., майонез – 1 банка, соль.

Салат из лососины

Лососину нарезать кусочками, яйца и огурец покрошить. Все перемешать с отварным рисом и майонезом.

Состав: лососина – 200 г, яйца – 2 шт., соленый огурец – 1 шт., рис – 1 стакан, майонез – 1 банка.

Салат из ледяной рыбы

Рыбу припустить, нарезать кусочками, смешать с отварной морковью, нарезанной кружками, заправить растительным маслом и уксусом, посолить и засыпать зеленью.



Состав: филе рыбы – 300 г, морковь (вареная) – 6 шт., уксус (разведенный) – 2 ст. ложки, растительное масло – 3 ст. ложки, зелень петрушки, соль.

Салат из ставриды горячего копчения

Отварить и охладить картофель, морковь, свеклу, очистить их от кожицы и нарезать кубиками, добавить рубленый зеленый лук, посолить, залить майонезом и перемешать. С рыбы снять филе без кожи и костей. На блюдо положить листья зеленого салата, на них – подготовленную рыбу и залить майонезом, а вокруг расположить овощной салат.

Состав: ставрида – 2 шт., картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., свекла – 1 шт., зеленый лук – 50 г, майонез – 0,5 банки, зеленый салат.

Салат из сельди

Свежие красные помидоры, тушеные грибы, сельдь, репчатый лук нарезать кубиками. Майонез смешать с творогом и молоком. Все продукты перемешать и выложить в салатник.

Состав: хорошо вымоченная сельдь – 2 шт., помидоры – 250 г, тушеные шампиньоны – 125 г, тушеные белые грибы – 125 г, лук – 80 г, молоко – 0,5 стакана, майонез – 75 г, творог – 1 ст. ложка.

Салат из сельди с фасолью

Вымоченную сельдь очистить от костей, снять кожицу, нарезать кусочками, вареный картофель – кубиками, вареные стручки фасоли – кусочками длиной 1,5 см. Все продукты перемешать или выложить отдельными горками на блюдо, полить салат соусом или подать его отдельно. Украсить помидором, вареным яйцом и зеленью.

Состав: сельдь – 1 шт., картофель – 6 шт., фасоль – 400 г или консервированная фасоль – 0,5 банки, сметанный соус – 1 стакан, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень.

Салат из сельди с горчицей

Соленую сельдь замочить в молоке, разделать на чистое филе без кожи и костей и нарезать маленькими кубиками. Яйца для соуса взбить вместе с уксусом и вылить в посуду с мелко рубленным репчатым луком, поставить на огонь и прогреть (яйца должны свернуться). Заправить соус сахаром, растительным маслом, горчицей и охладить.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.