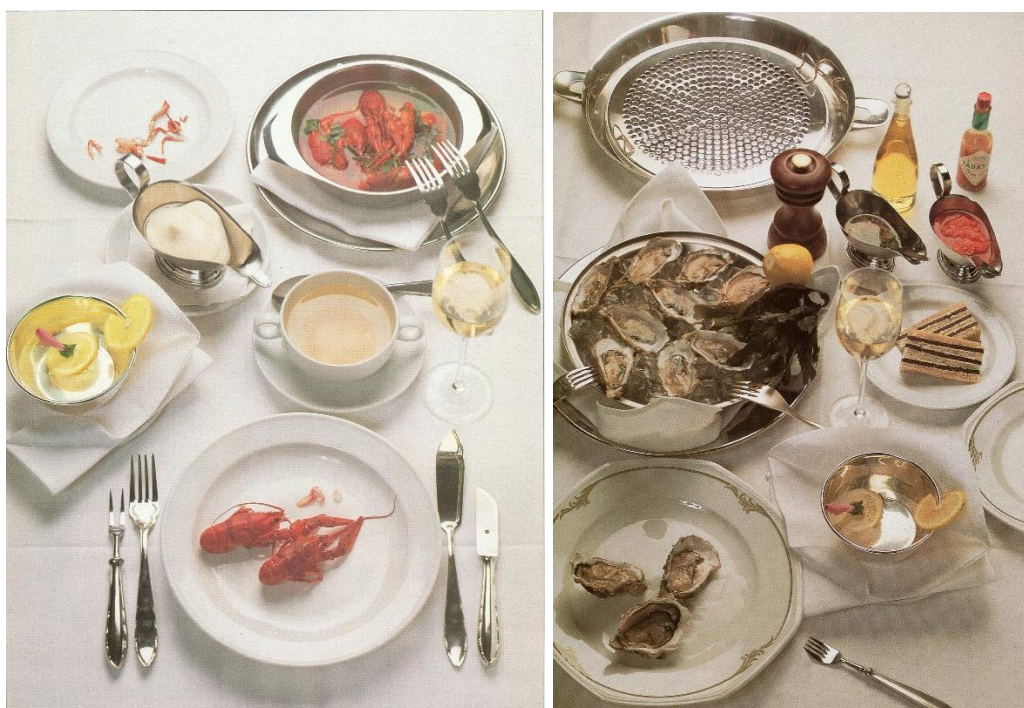




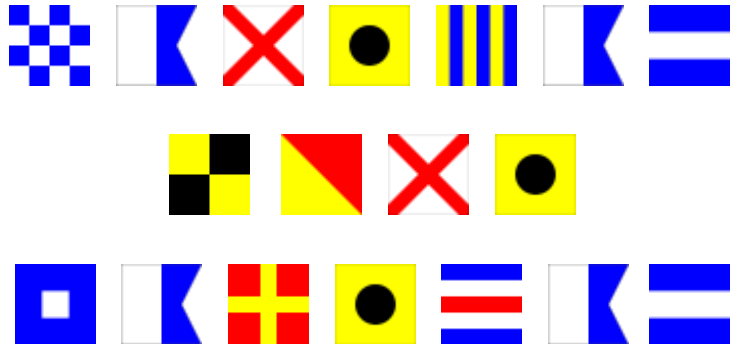
Remek djela barske i kulinarske vještine

Dodatak uz Navigaj - Lovi - Parićaj



Zlatan Nadvornik

ZLATAN NADVORNIK



NAVIGAJ

LOVI

PARIĆAJ

(KUHINJA BARBE - SKIPERA)

(JADRANSKA RIBLJA KUHINJA)

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2012.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

Djelo je deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09-617; 09-748 i 09 –1197; 10 – 223)

Slika na naslovnici:

Galešnjak (also called Island of Love) is located in the the Adriatic sea, between the islands of Pašman and the town of Turanjin Zadar Conty

Remek djela barske i kulinarske vještine

Dodatak uz Navigaj - Lovi - Parićaj

Zlatan Nadvornik

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2017.

Remek djela barske i kulinarske vještine

Krstarenja završite posjetom u jednom od niza restorana naših marina.

Uživajte u miješanom pićem, koktelu, imena kao: kapetan, skipper, kapetan Cook i kapetan Morgan, koje će Vas podsjetiti na plovidbu i Vaše kulinarske delicije kulinarske jednim od stanovnika mora.

Do druge plovidbe, pripremite jedno od navedenih jela, iz *Remek djela barske i kulinarske vještine*.

Nakon krstarenja i naukovanja u pripremi jednostavnih jela stanovnika mora, u skućenom prostoru i ograničenoj mogućnosti u pripremi, sada kad ste „doplovili“ u svoje suhozemno stanište, pripremite jedno od jela, koje Vam nudimo za svoje prijatelje, kojima će te do u detalja ispričati svoje morske pustolovine.

U mnogim jelima spretno su kombinirane morski i slatkovodni „stanovnici“ u jedinstvene delicije koje su se pripremale, prijašnjih desetljeća, u većem obimu jer ih je i bilo više.

OPREZ

U nekim receptima navodi se korištenje slatkovodnog raka. **ZAŠTIĆEN je na europskoj razini zbog prorijedenosti te je proglašen rijetkom i ugroženom vrstom, njegov lov je zabranjen.** Zamijenite ga mesom neke druge vrsta raka koja vam je dostupna.

Zamjena za meso rakova iz mora su **surimi** – riblji štapići s okusom rakova mesa.

Surimi su mljeveni ostaci riba, umjetno aromatizirani i obojeni i pretvoreni u štapiće koji izgledom podsjećaju na repove škampa, jastoga. Najbolje ih je koristiti kao dopuna autentičnim proizvodima. Umiješani kao plodovi mora u rižoto mnogima će biti sigurni da konzumiraju izvorne plodove mora.



Bouillabaisse

Ova poznata riblja juha iz Provanse u doslovnom prijevodu znači: „*Skuhati i odmah istresti*“.

Gusta juha je pripremljena od najraznovrsnijih morskih riba i rakova. Pikantno začinjena uz dodatak konjaka, bijelog vina, šafrana, pirea od rajčice, smatra se jednim od najboljih specijaliteta Provanse. Za tu „kraljicu“ svih ribljih juha kaže se da ju je priredila Venera kao pomirbeni pozdrav svom suprugu Vulkanu. Vještina potrebna za pripremu ovog specijaliteta sastoji se u tome da se sačuva delikatni okus ribe a da se pri tome ne poremeti odnos ostalih sastojaka.

Prema enciklopediji Larousse Gastronomique, bouillabaisse, kakvu danas poznajemo, potječe od jedne anonimne opatice iz nekog marsejskog samostana. Pravi bouillabaisse (čit. bujabes) nastao je od najmanje atraktivne ribe, što znači da se u njega stavlja riba od srdele pa do „šanjera“.

U 19. stoljeću bonvivan Marsamollaisea, Joseph Mery, ispjevao je himnu bouillabaisseu u stihovima, strogo poštujući rimu. U gornjoj Provansi (Haute Provence) omiljen bouillabaisse je od usoljenog bakalara (usoljeni bakalar se kuha; očišćeni krupno narezani poriluk se prokuha nekoliko minuta; posebno se kuhaju jaja; očišćene sitno iskosane masline dodaju se vodi u kojoj se kuhao bakalar, dodaju se svi sastojci – poriluk, krušne mrvice, jaja, ribani crni tartuf i papar).

Potage anglais de poisson à Lady Morgan - Engleska riblja juha Lady Morgan

Osmislio je veliki francuski kuhar Marie Antoine Carême (1784.-1833.) kuhar kod Talleyrand, cara Aleksandar I., George IV. i baruna Rothschilda. Ovo je jedna od njegovih velikih kreacija za koju je izjavio: „bio sam prvi put u Boulogne, blizu Pariza, u domaćinstvu Monsieur le baron de Rothschild, istog dana sam imao čast biti predstavljen slavnoj Lady Morgan“, sve to dogodilo se 6. srpnja, 1829. godine u Chateau Rotschild, poznatom i kao „prvi stol u Francuskoj“. Carêmeu je bilo potrebno osamnaest sati za pripremu menu koji se sastojao od: *dvije juhe, dvije vrste riba, dva mesna jela, četiri predjela, dvije pečenke, dvije voćne delicije, četiri entremetsa (lagana jela), šećernog deserta i kave.*

Jastog armoricaine

Jedan od tri klasična načina priređivanja jastoga osim jastoga Newburg – tušen u madeiri i vrhnju i jastoga Thermidor – tušenog u bijelom vinu s mornay-umakom.

Jastog Thermidor franc. thermidor (termidor) 1. jedanaest mjeseci (od 19./20. srpnja do 17./18.kolovoza) francuskog kalendara „mjesec vrućine“; 2. skraćen naziv kontrarevolucionarnog prevrata 9. termidora (27. srpanj 1794.).

Na jestvenicima se međutim ne nalazi pod tim imenom, nego kao „jastog américaine“. Kako postupak priređivanja ovog jela s uljem, češnjakom, lukom i rajčicama spada brojnim jelima od mesa i riba u Provansi, povjesničari kuharskog umijeća pronašli su da se dio francuske obale nekad zvao Armorique. Nekad, nečijom greškom došlo je od armorique – americaine.

Salata od raka - Crab Louis salad ili King of Salads i „Odišlo za salate“ Tisuću otoka - Thousand Island dressing

Poslužena je u San Francisco, hotel Solar`s, u ranim danima 1904. godine. Naputak je objavljen u publikaciji *Bohemian* San Francisco od Clarence E. Edwardsa, te u „kuharici“ Victora Hertzlera, šefa kuhinje u St. Francis Hotel, 1910. Jelo su posluživali i u hotelu Davenport, vlasnika i osnivača Louis Davenport u mjestu Spokane, Washington, prije nego što se preselio u Spokane Falls. Davenport je koristio za svoje jelo najfinije rakovice uvezene iz Seattle koje su otpremane u najbolje hotele između Chicaga i San Franciska. Naputak za *Crab Louis salad* može se pronaći u povijesnim jelovnicima hotela prije 1914. Jelo je sredinom 1900-tih godina „otplovilo u zaborav“ ali se još uvijek može pronaći na jestvenicima na zapadnoj obali uključujući *Palac Hotela* u San Franciska i *Davenport Hotel*.

Osnovni sastojak je meso rakovice Dungeness ali se može koristiti i meso drugih vrsta rakova. Postoje mnoge varijacije ali svi imaju zajednički dressing („odijelo za salate“) *Thousand Island dressing* (Tisuću otoka) pomiješano sa drugim sastojcima, ovisno o naputku.

Škamp Lamaze - Shrimp Lamaze

Jelo je osmislio kuhar Johann Lamprecht u hotelu Warwick, Philadelphia, u čast vlasnika g. George Lamaze

List Marguery - Sole Marguery

Ni jedna riba nije velike kuhare toliko inspirirala kao list. U međunarodnoj, a u prvom redu francuskoj kuharskoj literaturi postoje stotine recepata za priređivanje lista, a mnogi od njih dobili su imena u čast glasovitih umjetnika i istaknutih državnika.

List Marguery sačinjava utoliko iznimku što nije nazvan prema nekoj istaknutoj ličnosti već prema jednom pariškom restoranu „Marguery“ na bulevaru Bonne – Nouvelle 34., čiji je vlasnik došao na zamisao da odrezak lista kombinira sa školjkama i rakovima. Pokazalo se da je ta zamisao još dugo nakon smrti monsieur Margueryja bila za restoran vrlo rentabilna. Zatim su ga sladokusci zaboravili, ali „Sole Marguery“ priređuje se danas posvuda.



Café-Restaurant Marguery 1860 na Boulevard Bonne-Nouvelle,



Tempura

Glavno japansko narodno jelo donijeli su u Japan Portugalci, koji su određene dane u godini jeli pržene ribe, rakove i školjke. Danas se tempura ne sastoji samo od ribe i morskih rakova već i od povrća, peradi ili mesa, prema ukusu. Uz jelo se poslužuje oštri umak s struganim povrtnicama i tušenim špinatom.

Kamenica Bienville - Oysters Bienville

Jean-Baptiste Le Moyne de **Bienville** (poznat kao Sieur de Bienville) rođen u Montrealu, Quebec (23.2.1680.-7. 3.1767.), mlađi brat vojnika i istraživača Pierre Le Moyne d'Iberville. Guverner francuske Louisiane s nadimkom „*otac Louisiane*“, transformirao je mali francuski grad u veliku koloniju.

Ovo raskošan jelo poslužuje se u restoranima New Orleansu. Jelo je navodno osmišljeno *Arnaud's Restoran* 1940. u čast osnivača grada New Orleansa Jean-Baptiste le Moyne de Bienville.

Kamenice Rockefeller - Oysters Rockefeller

Osmišljene su 1899. od strane Jules Alciatore, sina osnivača restorana Antoine Alciatore. Nakon preseljenja iz New Yorka u New Orleans restoran osnovana 1840. To je najstariji obiteljski restoran. Jelo je dobilo ime po John D. Rockefelleru, najbogatijem Amerikanac u to vrijeme. Iako je izvorni naputak (recept) tajna, poznato je da se umak priprema od pirjanja velikog broja zelenog povrća. Sastoji se od kamenice posluženih u donjoj polovini školjke s umakom i krušnim mrvicama, sve zapečeno u pećnici. Jules Alciatore počeo je pripremati kamenice zbog nedostatka francuskih puževa te su kamenice bile njihova zamjena. Povjesničari gastronomije pretpostavljaju da Antoine poslužio jelo po izvornom naputku iz 1899. više od tri milijuna i petsto tisuća porcija.

Jakopska kapica - Coquilles Saint-Jacques

Školjka **sv. Jakova** (Jakoba); Ljuštura školjke (kapica) tradicionalni je simbol Jakova, sina Zebedejeva i popularna je među hodočasnicima na putu za St. James apostolsko svetište u Santiago de Compostela u Španjolskoj. Put sv. Jakova postoji više od tisuću godina i jedan od najvažnijih kršćanskih hodočašća tijekom srednjovjekovnog doba, zajedno s putom u Rim i Jeruzalem. Legenda kaže da su posmrtni ostaci sv. Jakova prevezeni brodom iz Jeruzalema u sjevernu Španjolskoj gdje je i sahranjen na mjestu koje je danas grad Santiago de Compostela. Svetog su Jakova kao svog naročitog zaštitnika poštivali tijekom stoljeća hodočasnici i putnici, zatim srednjovjekovni vitezovi, pa onda apotekari, kožari, ratari i voćari. Slikari ga obično prikazuju kao putnika sa štapom u ruci, koji put i s mačem, što podsjeća na njegovu smrt, jer je od kralja Heroda Agripe bio pogubljen mačem i tako prvi od apostola pošao u mučeničku smrt.

Srednjovjekovni hodočasnici često su nosili ljušturu (kapicu) kao simbol na šeširu ili odjeći, koja je služilo i kao „kartica” za besplatni obrok i prenoćište. Na svom dugačkom putu hodočasnici su u crkvama, dvorcima, samostanima i sl., dobivali hranu, ali ograničeno. Onoliko koliko su mogli uzeti, pokupiti, jednom žlicom bio je – besplatni obrok pripremljen od zobi ili ječma, nerijetko su dobili i po čašu piva ili vina. Takvu vrstu besplatnog obroka moglo je pružiti i najsiromašnije domaćinstvo.



Hodočasnički pribor

Jakopske kapice se najčešće konzumiraju kao prvo jelo ili predjelo, ali se mogu poslužiti i kao samostalno jelo - plodova mora. Tradicionalni je običaj pripreme školjki za dane:

- **12. ožujka je Nacionalni dan zapečenih kapice** (*National Baked Scallops Day*),
- i
- **16. svibnja National Coquilles Saint-Jaques Day** (*Nacionalni dan Jakopskih kapica*).

Kokteli



CAPITANO			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru) 	<i>vrsta čaše:</i> čaša za pjenušac 	<i>ukras:</i> kriška naranče, kivija, 2 koktel trešnje
Coruba Rum 2 cl			
Bärenjäger 2 cl			
Amaretto di Saronno Original 1 cl			
Orangen-Bitter 1 naštrcak			
Angostura-Bitter 1 naštrcak			
Dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Poslužite u koktel čaši.



SKIPPER			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje pića s ledom 	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i> kriška naranče
3 djela Whiskya			
1 dio suhog svijetlog Martinija			
4 uštrcka Grenadine			
Sok 1/2 naranče			
5 kocki leda			
u piće stavite žuti štapić za miješanje			

Kocke leda stavite u čašu za miješanje pića, preko leda ulijte sve sastojke i energično miješajte dok se sve ne zapijeni. Prelijte u tumbler, ukasite kriškom naranče i poslužite sa cjevčicom.



HAPPY SKIPPER			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje pića s ledom	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i> kriška limete
Led			
1 1/2 oz Captan Morgan's Spiced Rum			
Ginger Ale			

U čašu stavite led, prelijte rumom i dodajte do ruba čaše Ginger Ale. Ukrasite kriškom limete. Koktel inspiriran popularnom TV serijom Gilligan's Island.

SKIPPER			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje pića	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i> krška naranče
1 – ½ oz Scotch Whiskey ili whiskey od raži (rye)			
½ oz suhog Vermouth			
2 oz soka naranče			
4 uštrecka Grenadine			
1 kriška naranče za ukas			

Priprema se od škotskog viskija, soka naranče, suhog vermuta i grenadine, poslužuje se preliveni preko leda u old-fashioned čaši (Rocks Glass).

Sve sastojke promiješajte zajedno u čaši za miješanje, prelijte u Rocks čašu punu ledom, ukrasite kriškom naranče.



SKIPPER			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i> krška breskve
2 oz Ocean Spray Cranberry Cocktail			
2 oz soka ananasa			
½ oz rakije od bresaka			
½ oz likera od lubenice			
½ oz vodke			
¼ oz svježeg soka od limete			

Sve sastojke spojite u highball čaši s ledom. Ukrasite kriškom breskve.



CAPTAIN COOK COCKTAIL			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje pića s ledom	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i> -
1 ½ oz gin			
½ oz maraskino likera			
1 oz narančinog soka			

U šejker do pola stavite ledom i prelijte sa navedenim sastojcima. Dobro protresite. Prelijte u koktel čaše.

CAPTAIN MORGAN			
sastojci:	priprema: u old fashioned čaši s ledom	vrsta čaše: 	ukras: -
¾ oz Captain Morgan original Spiced Rumin			
½ bademov liker (almond liqueur)			
½ soka brusnice (crambery juice)			
¼ oz sour mix (zelena mješavina limuna i limete)			
led			

U old fasghioned glas stavite do pola led. Ulijte sve ostale sastojke, promiješajte sa koktel žlicom ili slamkom

ili



CAPTAIN MORGAN			
sastojci:	priprema: u vrču	vrsta čaše: vrč	ukras: -
1,5 oz Captain Morgan original Spiced Rumin			
1,5 oz soka naranče			
½ soka brusnice (crambery juice)			
0,5 oz sour mix (zelena mješavina limuna i limete)			
3 oz lemone lime soda			

Buffet stol



Način posluživanja koji pruža bezgranične mogućnosti nuđenja pića, jela i može zamijeniti sve vrste obroka bez obzira na njihovu važnost. Pri sastavljanju buffeta istaknuto je mjesto dano ribama i rakovima. Raznolikost njihovog pripremanja je beskrajna.

Izložbeni stol prema kulinarskim pričama osmislio ga je poznati francuski kuhar na dvoru Franje I., koji je bio poznat u pripravljanju raznovrsnih jela na dvorskim svečanostima i večerama.

U pravilu su to bila hladna jela, tako je i stvoren pojam *Buffet-froid* - hladni bife. Bifeima su se počeli nazivati restoracije po kolodvorima a danas i šire s potpuno krivim pojmom kod nas.

Biffe se priređuje najčešće za svečanije prigode i kuhinja (kuhari) tada može pokazati svo svoje znanje, umješnost i umjetnost oblikovanja jela koja su često i remek djela.

Za oblikovanje hladnog bifea potrebna je besprijekorna organizacija kao i postojanje tehničkih uvjeta. Hladni bife sadržava u osnovi sve sljedove klasičnog menua, sve grupe jela i pruža velike mogućnosti u izražavanju kulinarske struke kako u pripremi jela, kako u njegovom garniranju (udešavanju; ukrašavanju) tako i oblikovanju.

Biffe - karta je u potpunosti slična popisu jela u menuu.

Često se za bufe kaže - švedski stol, što je pogrešno.

Postavlja se na uočljivo mjesto u blagovaonici i najčešće se koristi za zajutak, jer omogućuje veliki izbor jela i brzu podvorbu samog gosta. Pred stolom mora biti dovoljno prostora da se sva jela mogu lagano uzeti.

Za kraj, da bi ugođaj bio potpun, potrebno je ukrasiti stol cvijećem, svijećama ili nekim neobičnim „kreacijama“ po izboru, te ponuditi dobro vino. Uređenje stola je prilika da svaka domaćica pokaže svoju kreativnost.

Hladni buffet



Koktel Florida - Cocktail Florida

Sastojci za 6 osoba: 30 dag mesa rakova, 20 dag majoneze, 5 dag ketchupa, 0,5 dl slatkog vrhnja, ½ žličice curry praška, 0,2 dl konjaka, 6 kriški limuna.

Očišćeno meso rakova narežite na tanke trake i stavite u šampanjske čaše. Majonezu, tučeno vrhnje i ketchup začinite konjakom, promiješajte i prelijte preko mesa rakova. Na rub svake čaše natakните krišku limun. Topli prepečenac (tost) poslužite posebno

Koktel kineski - Cocktail chinois

Sastojci za 6 osoba: 30 dag očišćenih repova kozica*, 20 dag majoneze, 5 dag ketchupa, 1 dl slatkog vrhnja, 30 kriški mandarine, ½ žličice slatke crvene mljevene paprike, 1 žličica kosanog peršina, 0,4 dl suhog xeresa (vino šeri (Sherry) - *prošek* iz grada Jerez na jugu Andaluzije).

Repove kozica marinirajte sa xeresom najmanje 1 sat. U čaše stavite kozice i prelijte majonezom koju ste pomiješali sa ketchupom i xeresom od marinade i dopunili tučenim vrhnjem. Pospite kosanim peršinom i paprikom. Svaki koktel ukasite cvijetom, sastavljanim od 5 kriški mandarina.

Koktel na havajski način - Cocktail hawaïenne

Sastojci za 6 osoba: 30 dag očišćenih repova kozica, 15 dag ananasa, 20 dag majoneze, ½ žličice curry praška, 5 dag kosanog đumbira iz sirupa, ¼ zelene paprike, 0,5 dl slatkog vrhnja.

Repove kozica i ananasa narežite na kockice, izmiješajte i rasporedite u 6 čaša. Prelijte majonezom pomiješanu s kosanim đumbirom, curry praškom i tučenim vrhnjem. Pospite tankim rezancima crvene i zelene paprike.

Koktel na vinogradski način - Cocktail vigneronne

Sastojci za 6 osoba: 30 dag račjeg mesa, 20 dag majoneze, 0,5 dl slatkog vrhnja, 10 dag ketchupa, 0,3 dl sirupa đumbira, 25 dag svježeg zrna grožđa bez kože i sjemenki, 2 tvrdo kuhana žumanjka, paprika.

Očišćeno meso rakova složite u 6 čaša za pjenušac, prelijte pikantnom majonezom dopunjenu tučenim slatkim vrhnjem. Na to nakapajte malo ketchupa i pomiješajte sa sirupom od đumbira. Pospite kosanim tvrdo kuhanim žumanjkom i ukasite zrnima grožđa.

Koktel od avokada s kozicama - Cocktail d'avocat aux crevettes

Sastojci za 6 osoba: 3 avokada, 12 dag očišćenih repova kozica, 7.5 dag ketchupa, 2 dl slatkog vrhnja, ½ žličica slatke crvene mljevene paprike, 2 kosana tvrdo kuhana žumanjka, 1 žlica kosanog peršina.

Potpuno zreli avokad ogulite, meso narežite na kockice i rasporedite u šest čaša za pjenušac, odozgo položite kozice i jako rashladite u hladnjaku. Po kozicama prelijte ketchup razmućen s malo vrhnja začinjen paprikom i Worcestershire umakom. Ukasite polovinama jednog tvrdo kuhanog žumanjka i kosanim peršinom.

Koktel od avokada sa škampima - Cocktail d'avocat aux scampis

Sastojci za 6 osoba: 9 očišćenih malih repova skampa, 3 avokada, 4 naranče, 1 žličica mango chutneya, 2 dag ribanog hrena, 20 dag majoneze, 1 limun, 0,3 cl maslinova ulja.

Avokade raspolovite, koštice odstranite i pažljivo izdubite. Izdubljeno meso narežite na kockice i pomiješajte sa 6 škampa također narezanih na kockice i kriškama naranče. Marinirajte pola sata s narančinim i limunovim sokom, solju i maslinovim uljem. Kosani mango chutney, hren i malo marinade umiješajte u majonezu. Smjesu rasporedite u izdubljene polukugle avokada ili u čaše za pjenušac, prelijte majonezom i svaku polukuglu ukasite sa ½ škampova repa.

Koktel od jastoga - Cocktail de homard

Sastojci za 6 osoba: 30 dag kuhanog jastogova mesa, 20 dag majoneze, 10 dag ketchupa, 0,2 dl konjaka, 1 žlica peršina i krbuljice, 6 kriški limuna, toast Melba*.

Jastogovo meso narežite na kocke i spojite majonezom razmućenom ketchupom i konjakom. Složite u 6 čaša za pjenušac koje ste prije toga dobro rashladili i pospite kosanim peršinom i krbuljicom. Kriške limuna i toast Melba poslužite posebno.

Koktel od jastoga s dinjom - Cocktail de homard au melon

Sastojci za 6 osoba: 20 dag kuhanog mesa jastoga, 6 malih medaljona od jastoga, 20 dag malih kuglica dinje, 20 dag majoneze, 5 dag ketchupa, 0,5 dl slatkog vrhnja, 1 dag ribanog hrena, 0,2 dl konjaka.

Majonezu, ketchup, hren, konjak i tučeno slatko vrhnje izmiješajte i začinite. Dno svake rashlađene čaše prekrijte žlicom ovog umaka, dodajte jastogovo meso narezano na kockice i prelijte ostatkom umaka. Ukrasite medaljonom jastoga okruženo kuglicama dinje.

Koktel od jegulje - Cocktail d'anquile

Sastojci za 6 osoba: 20 dag sirovih filea od jegulje, 10 dag očišćenih repova kozica, 10 dag jabuka oguljenih i bez sjemenki, 5 dag celerove stabljike, 20 dag majoneze, 0,5 dl slatkog vrhnja, 2 dag ribanog hrena, 6 ploščica tvrdo kuhanih jaja, 1 žličica kosanog peršina.

6 čaša za pjenušac napunite do 1/3 visine fileima jegulje narezanim na komade. Na to složite kozice i jabuke narezane na vrlo tanke ploščice. Dodajte i stabljiku od celera, koju ste trenutak poparili, zatim rashladili, ocijedili i narezali na kockice (na taj način zelena boja će ostati sačuvana). Sve prelijte majonezom pomiješanom s ribanim hrenom i tučenim slatkim vrhnjem. Začinite. Svaku čašu ukrasite ploščicama tvrdo kuhanog jajeta i na nju stavite hrpicu kosanog peršina.

Koktel od jegulja na suvremeni način - Cocktail d'anquile moderne

Sastojci za 6 osoba: 30 dag filea jegulja - poširanih* s bijelim vinom i začinskom zeleni; 25 dag majoneze, 12 malih kriški grape-fruita, 6 lijepih očišćenih repova rumenih kozica, 1 kosano tvrdo kuhano jaje, 1 žlica kosanog peršina.

Filee narežite na kratke rezance. Temeljac od poširanja prokuhajte na 0,3 do 0,4 dl i dodajte majonezi. Narezano meso jegulje rasporedite u 6 čaša, odozgo stavite dvije kriške grape-fruita, prelijte majonezom i pospite kosanim tvrdo kuhanim jajem i peršinom. Ukrasite lijepim repom kozica.

Koktel od jegulja s curry-praškom - Cocktail d'anguille au curry

Sastojci za 6 osoba: 20 dag pirjanih filea od jegulja, 4 tvrdo kuhanih jaja, 20 dag majoneze, 1 dl slatkog vrhnja, ½ žličice slatke crvene mljevene paprike, ½ žličice curry-praška, 1 žličica kosanog peršina.

Jegulju narežite na komadiće, tvrdo kuhana jaja na kockice. Majonezu začinite curry-praškom i dopunite tučenim slatkim vrhnjem. Čaše napunite do polovine jeguljom i tvrdo kuhanim jajem i prelijte majonezom. Rubove ukrasite kosanim tvrdo kuhani jajem i kosanim peršinom, a sredinu pospite paprikom.

Koktel od jegulje s jastogom - Cocktail d'anguille au homard

Sastojci za 6 osoba: 20 dag kuhane jegulje, 15 dag jastogovog mesa, 6 malih medaljona od jastoga, 20 dag majoneze, 0,5 dl slatkog vrhnja, 3 žličice ketchup, 2 dag luka narezanog na tanke ploškice, 1 žlica kosanog jastogovog koralja (ikre), 6 ploški gomoljike, 2 limuna.

Jegulju i jastogovo meso narežite na kockice i spojite majonezom pomiješanu s tučenim slatkim vrhnjem i lukom. Salpikon (ili ragu; izraz koji podrazumijeva izradu jednog ili više sitno sjeckanog povrća, voća, ribe ili mesa, vezanih s umakom), raspodijelite u 6 čaša i nakapajte malo ketchupom. Na sredinu salpikona položite medaljon od jastoga i pospite kosanim koraljem. Ukrasite ploškama gomoljike. Kriške limuna poslužite posebno.

Koktel od kamenica I. varijanta - Cocktail d'huitres I.

Sastojci za 6 osoba: 1 srce salate glavatice, 24 kamenice, 20 dag majoneze, žlica kosanog peršina, krbuljice i kozlaza, 1 dag ribanog hrena, Worcestershire-umak, tabasco, 2 kosana tvrdo kuhana bjelanjka, ½ limuna.

U majonezu umiješajte ketchup i ribani hren, dodajte limunov sok i pojačajte okus s malo Worcestershire-umaka i s nekoliko kapi tabasca. Dno 6 čaša za pjenušac prekrijte listovima salate glavatice narezane na tanke trake. U svaku čašu stavite 3 očišćene kamenice i prelijte umakom. Na sredinu stavite kamenicu, pospite fino kosanom začinskom zeleni i okružite tankim rezancima tvrdo kuhanog bjelanjka.

Koktel od kamenica II. varijanta - Cocktail d'huitres II.

Sastojci za 6 osoba: 24 očišćene kamenice, 1 srce salate glavatice, 2 mala srca celera, 10 dag majoneze, 1 dl domaćeg punomasnog vrhnja, 2 sirova žumanjka, 1 limun, 2 žlice ketchupa, slatka crvena mljevena paprika, ½ žličice kosanog kozlaca.

Salatu narežite na tanke trake, a celer na vrlo tanke rezance, spojite majonezom i garnirajte (ukrasite, uljepšajte, začinite, obložite, okitite) dno čaša za pjenušac. U svaku čašu položite 4 kamenice; pripremite umak – sirove žumanjke razmutite limunovim sokom i ketchupom, pomiješajte s vrhnjem, začinite s prstohvatom (priza) soli i paprike. Kamenice prelijte umakom i pospite s malo kosanog kozlaca.

Koktel od kozica I. varijanta - Cocktail de gambes I.

Sastojci za 6 osoba: 30 dag očišćenih repova kozica, 4 oguljene rajčice i bez sjemenki, 20 dag majoneze, 3 žlice ketchupa, 10 dag zelene paprike, 1 dag ribanog hrena, ½ limuna, 1 tvrdo kuhani bjelanjak, 1 žlica kosanog peršina i krbuljice, Worcesterhire – umak, tabasco.

Majonezu pomiješajte s ketchupom, hrenom i sokom limuna, i pojačajte okus s malo Worcesterhire – umakom i nekoliko kapi tabasca. Rajčice i papriku narežite na kockice i izmiješajte s repovima kozica. Mješavinu raspodijelite u 6 koktel-čaša, prelijte majonezom, pospite kosanim peršinom, krbuljicom i dopunite tvrdo kuhanim bjelanjkom narezanim na tanke rezance.

Koktel od kozica II. varijanta - Cocktail de gambes II.

Sastojci za 6 osoba: 20 dag očišćenih repova kozica, 2 banane, ½ žličice slatke crvene mljevene paprike, 10 dag pečurki (šampinjoni), ½ žličice curry-praška, 1 žličica gorušice (senf), 1 žlica mango-chutneya*, 1 dl slatkog vrhnja, 1 limun, 2 žlice maslinova ulja, 20 dag majoneze.

Repove kozica, 1 ½ bananu i pečurke (šampinjoni) narežite na tanke ploškice i marinirajte pola sata s limunovim sokom, uljem i prstohvatom (prizom) soli. Majonezu pomiješajte s gorušicom (senfom), curry-praškom, kosanim mango chutneyem i umiješajte tučeno slatko vrhnje. Čaše za pjenušac napunite kozicama i ostalim sastojcima, prelijte umakom i ukasite kolutićima banana, pospite tankim rezancima crvene paprike ili ukasite ploškama tvrdo kuhanog jajeta.

Koktel od kozica III. varijanta - Cocktail de gambes III.

Sastojci za 6 osoba: 1,5 kg rumenih kozica, 20 dag guste majoneze, 2 žice ketchupa, 1 žlica kosanog kopra, 0,3 dl jerez oloroso vina*, 1 limun.

*jerez oloroso (Xeres ili Sherry - likersko vino)



17% alkohola, boje od jantara do tamnog mahagonija

Kozice bacite u kipuću slanu vodu aromatiziranu svežnjićem kopra. Trenutak zakuhajte (poširajte) i ostavite da se ohlade u obarku (tekućinu u kojoj su se kuhali). Očistite repove i marinirajte sa sokom limuna. Složite ih u čaše za pjenušac, prelijte majonezom pomiješane s ketchupom i xeresom i pospite kosanim koprom.

Koktel od filea lista i kozica - Cocktail de filets de sole et crevettes

Sastojci za 6 osoba: 20 dag očišćenih repova kozica, 20 dag poširanih filea lista, 20 dag majoneze, 5 dag ketchupa, 5 dag kosanog đumbira (iz sirupa), 1 žlica kosanog peršina, malo slatke crvene mljevene paprike.

Kozice i filee ista narežite na kocke, spojite majonezom pomiješanu s ketchupom i kosanim đumbirom. Mješavinu rasporedite u 6 jako rashlađenih čaša za pjenušac. Pospite kosanim peršinom i s malo paprike.

Koktel od jastoga - Cocktail de langouste

Sastojci za 6 osoba: 25 dag kuhanog mesa jastoga, 6 tankih medaljona od jastoga, 20 dag majoneze, 1 dl slatkog vrhnja, 5 dag ketchupa, 12 malih vrhova bijelih šparoga (*fran. cavaillon**; najcjenjenija vrsta šparoga), 0,3 dl konjaka, sok od ¼ limuna, 1 srce salate glavatice, tabasco.

Meso jastoga narežite na kocke od 1 cm i marinirajte na hladnom mjestu s konjakom 1 sat. Majonezu pomiješajte s tučenim slatkim vrhnjem, ketchupom, sokom limuna i nekoliko kapi tabasca. Dno čaše prekrijte žlicom listova salate glavatice narezanih na tanke trake. Dodajte meso jastoga i prelijte umakom. Ukrasite medaljonima od jastoga i sa dva vrška šparoga.

Koktel od škampa s curry-praškom - Cocktail de scampi au curry

Sastojci za 6 osoba: 18 očišćenih malih repova od škampa 0,4 dl maslinova ulja, 1 limun, 20 dag majoneze, 1 dl slatkog vrhnja, 1 žlica kosanog mango chutneya, ½ žličice curry-praška, 1 srce salate glavatice, 1 žlica kosanog peršina, 2 kosana tvrdo kuhana žumanjka.

Pripremite umak od majoneze, curry-prašak, kosanog mango-chutneya i tučenog slatkog vrhnja. Salatu glavaticu narežite na tanke trake. Škampe raspolovite po dužini i marinirajte pola sata s limunovim sokom, maslinovim uljem i paprom.

Salatu rasporedite u čaše za pjenušac, na to složite škampe, prelijte umakom i pospite kosanim peršinom i kosanim žumanjkom.

Koktel od škampa s narančom - Cocktail de scampi à l'orange

Sastojci za 6 osoba: 12 očišćenih malih repova škampa, 18 kriški naranče, 16 listova salate glavatice, 1 žlica kosanog mango chutneya, 1 limun, 0,3 dl maslinova ulja, 1 da ribanog hrena, 2 dl punomasnog domaćeg vrhnja, 1 žlica kosanog kopra, 3 žlice ketchupa, 3 žlice soka naranče.

Škampe raspolovite po dužini i marinirajte najmanje pola sata sa sokom limuna, maslinovim uljem i paprom. Umak pripremite od vrhnja, hrena, ketchupa, mango chutneya, marinade od škampa. U svaku čašu stavite list salate glavatice, na to položite dva škampa i 2 kriške naranče, prelijte umakom, pospite s malo kopra i garnirajte kriškom naranče.

Hladni buffet (hladna jela)

Oblič kvrgaš (romb) Tadž Mahal - Turbot de La Manche Tadj Mahall



Skulptura je od maslaca

Sastojci za 16 do 18 osoba: 1 oblič kvrgaš od 2,5 kg, 80 dag nadjeva od oblića kvrgaša pomiješanog s gomoljikom (tartufom)*, 2 kg ruske salate*, 50 dagnji poširanih u suhom bijelom vinu, 40 bijelo poširanih okruglih urezanih klobuka pečurki (šampinjona), 16 polovina tvrdo kuhanih jaja nadjevenih pjenicom od kozica, 3 trusirana (trusirati – ubosti kliješta slatkovodnog raka u njegov repni dio) slatkovodna raka kuhanog u obarku, 1 l bijelog chaud-froid umaka*, očišćeni repovi škampa, 2 l ribljeg aspika*, nadjevene masline, gomoljike /tartufi), piment, riblji temeljac s bijelim vinom, limun.

*dodatak za nadjev od oblića; meso oblića, sredina bijelog kruha umočenog u mlijeko, fino kosane pečurke (šampinjoni), fino kosani luk, fino kosani kozjak (vlasac), zdrobljeni češnjak, žumanjci, maslac.

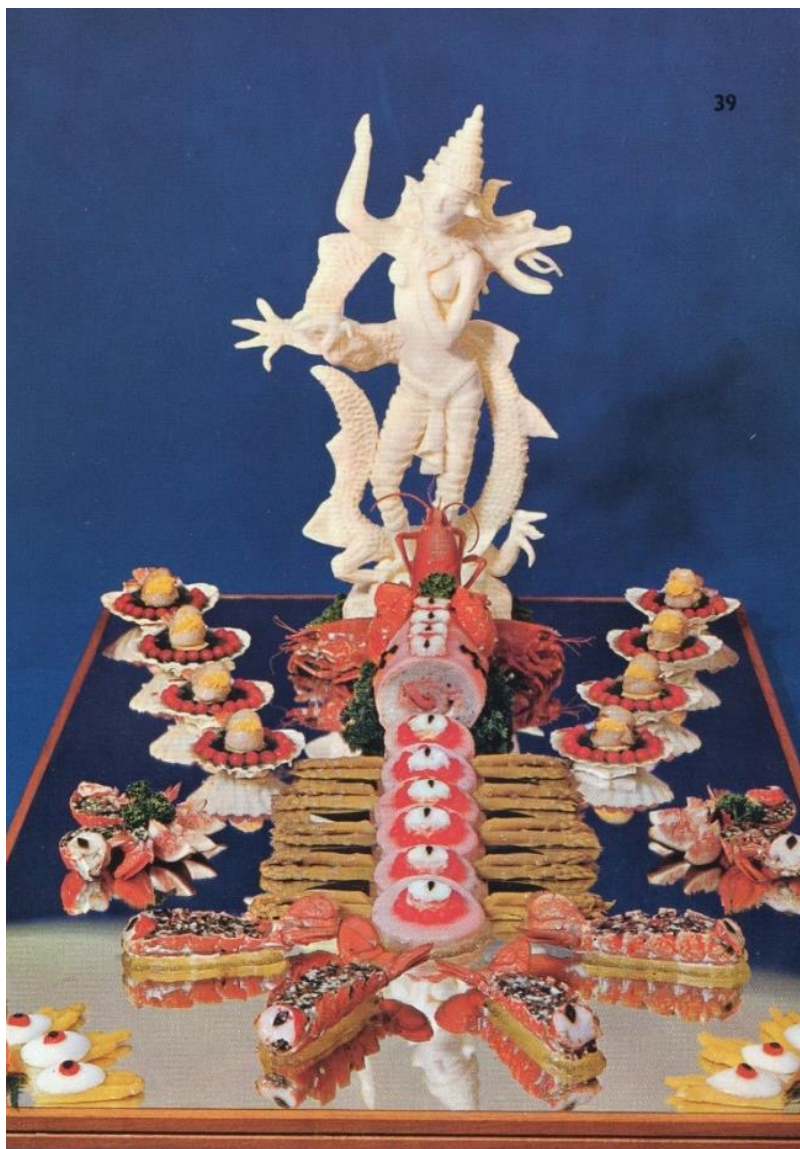
Luk, kozjak i pečurke popržite na maslacu i ostavite da se ohlade. Zatim ih pomiješajte sa sredinom bijelog kruha, žumanjcima i češnjakom. Posolite, popaprite i dodajte vrlo malo ribanog muškarnog orašćića. Dobro sve izmiješajte u jednoličnu smjesu.

Očistite oblića i bijelu mu stranu dobro protarite limunovim sokom, na tamnoj strani izdvojite dva filea, skinite kožu i na nekoliko mjesta lagano ih zarežite po duljini. Malo istucite, namažite nadjevom i uvijte u ubrus kao galantinu (francuski specijalitet od usitnjene nadjevene piletine ili ribe bez kostiju, oblikovan u valjak, poširan i poslužen hladan preliveu aspikom). Uzicom vežite ubrus prvo na krajevima, zatim u sredini, i naizmjenično na ostalim mjestima od sredine prema krajevima. Poširajte u ribljem obarku i pustite da se u njemu ohlade.

Odstranite kosti oblića i položite ga na uložak, dobro namazan maslacem, posude za pripremljavanje riba plosnatica. Začinite ga, podlijte ribljim temeljcem i bijelim vinom, brzoga poširajte i ostavite da se ohladi u temeljcu. Ocijedite ga, obrišite i položite na sredinu ogledala. Ogoljeni dio prekrijte ruskom salatou. Galantinu od oblića narežite na ploške debele 1 cm, garnirajte klobukou pečurke i ploškicama gomoljike, premažite aspikom i složite na rusku salatu. Na strani glave složite slatkouodne rakove, a rubove lososa i sredinu po čitavou dužini ukrasite medaljonima od repova škampa. Na svaki medaljon stavite sitnu pločicu gomoljike. Rubove oblića ukrasite kiticama kovrčavou peršina. Dagnjama odstranite gornje ljuštore, prelijte umakou chaud-foid, ukrasite ploščicama nadjevene masline i premažite aspikom.

Ogledalo ukrasite još tvrdo kuhanim jajima, preostalim medaljonima, kiticama kovrčavou peršina i rotkvicama oblikouvanim poput cvjetouva. Posebno poslužite tatarski umak ili majonezu.

Galantina od jastoga Mary Crist Flweming - Galantine de homard Mary Crist Fleming



Sastojci za 15 do 18 osoba: 2 kg nadjeva od štukina mesa* i listovih filea, 20 dag dimljenog lososa narezanog na vrlo tanke odreske, 1,8 kg kuhanog jastoga (5 komada), 8 jakovskih kapica, 0,5 l chaud-froid umaka dopunjenog maslacem od jastoga, 2 l ribljeg aspika (dobro začinenog), vršci šparoga, svježe smokve, gomoljike /tartufi), pimenti (najgvirs, jamajkanski papar, karanfilčić papar), tvrdo kuhana jaja, krema od žumanjaka*, kuglice od lubenice.

Sirovo meso štuke narežite na komadiće, posolite, poparite i fino zdrobite u mužaru (ili protisnite kroz najfinije pločicu stroja za mljevenje mesa). Dodajte panadu i maslac, dobro izradite lopaticom i jednog po jednog umiješajte žumanjke i na kraju čitavo jaje. Protisnite kroz fino sito, začinite po potrebi i glatko izmiješajte lopaticom.

Tanke odreske dimljenog lososa složite navlaženi ubrus u obliku pačetvorine i premažite, do 0,5 cm do rub, polovinom nadjeva. Po sredini i po duljini položite meso jastoga (ako koristite hlapa meso izvucite iz štipaljki/kliješta) i obrezotina dimljenog lososa, zatim prekrijte ostatkom nadjeva i uvijte u ubrus kao galantinu; dva kraja čvrsto privežite. Galantinu poširajte u ribljem obarku s bijelim vinom i pustite da se u njemu ohladi. Izvadite je iz ubrusa i jedan dio narežite na ploške debele 1,5 cm. Zatim ploške i nenarezani dio galantine garnirajte (ukrasite) medaljonima od jastoga (ili hlapa). Svaki medaljon okružite kuglicom lubenice, a na sredinu medaljona položite sitni ukras od gomoljike. Sve premažite aspikom. Garnitura: Od ostataka jastoga, bjelanjka, gomoljike i pimenta pripremite salpikon, spojite ga aspikom i nadjenite oklope jastogovih repova. Izdvojite orahe jakovskih kapica, poširajte ih, raspolovite i nadjenite kremom od žumanjaka. Položite ih na ljuštore dagnji nadjevene aspikom i okružite kuglicama lubenice. Složite ostale sastojke garniture: vrškove šparoga, polovine tvrdo kuhanih jaja četvrtine svježih smokava i glave jastoga. Posebno poslužite koktel umak ili majonezu.



Švicarska, La Palma, Locarno; Skulptura je od maslaca

Sastojci za 12 osoba: 70 dag očišćenog štukinog mesa, 20 dag panade (jako usitnjena i prokuhana mješavina odstajalog kruha (ili brašna) i vode s dodatkom ulja, a koristi se za povezivanje i ugušćivanje jela), 2 žumanjka, 2 dl punomasnog

vrhnja (crème double), 40 dag očišćenih repova škampa, 20 dag očišćenih repova kozica, 12 filea lista (svaki od 6 do 7 dag), 12 srednje velikih kuhanih rakova, 24 krupne dagnje poširane u ljušturi, 3 gomoljike, 1 crvena paprika, komad zelene paprike, 2 krupne rajčice, 10 dag ruske salate, 1 kuhana mrkva, 1,5 l bijelog chaud-froid umaka, 1 l ribljeg aspika, maslac.

Meso iz račjih repova izvucite s donje strane tako da oklopi gledano odozgo izgledaju čitavi. Od štukina mesa, panade i žumanjaka pripremite nadjev, izradite ga na ledu, zatim umiješajte vrhnje i dobro začinite. Repove slatkovodnih rakova i gomoljike narežite na kocke i dodajte u nadjev, preostalo stavite u okruglu zemljanu zdjelu premazanu maslacem (ili u kalup), poširajte u pari i ostavite da se ohladi. Unaprijed odvojeni dio nadjeva uvijete u ubrus, pričvrstite uzicom (kao kad se priprema galantina), poširajte i pustite da se ohladi.

File lista lagano stucite, savijte, poširajte i putite da se ohlade pod laganim opterećenjem. Dno i stjenke prikladnog kalupa (timbale; manji okrugli kalup podsjeća na istoimeni bubanj kojeg kod nas nazivamo timpan) prelijemo aspikom. Na dno kalupa položite tanki listić crvene paprike oblikovane poput zvijezde i ukasite, po sredini, okruglom ploščicom gomoljike. Kalup napunite repovima kozica i škampa, koje ste obrezali, prekrijte aspikom i odložite na hladno. Paštetu od štuke pažljivo istresite iz zdjele, prelijte je chaud-froid umakom, gornju stranu ukasite mozaikom od gomoljika i mrkve i sve premažite aspikom.

Oko podnožja pastete složite medaljone galantine, tako da jedni malo prekriju druge. Svaki medaljon ukasite ploščicama nadjevene masline i premažite aspikom. Savijene filee lista pažljivo obrišite, narežite na pravilne podjednake pravokutnike i prelijte chaud-froid umakom. Od malih okruglih ploščica gomoljike oblikujte domina, za razdjelnu crtu domina (u sredini) oblikujte tanku traku zelene paprike. Od obrezotina škampa i kozica pripremite salpikon, spojite ga aspikom i nadjenite 12 krupnih ljuštura dagnji.

Timbale od škampa istresite točno po sredini pastete od štuke. Okružite da dominama, ispred svakog domina položite na malo postolje aspika po jednu nadjevenu dagnju. Po želji na jednoj strani ogledala postavite skulpturu od maslaca. Oko postolja skulpture stavite potpuno svježi kovrčasti peršin, s desne i lijeve strane slatkovodne rakove tako da im se repovi nalaze između ljuštura otvorenih dagnji. Na oba kraka položite po jednu rajčicu, koju ste netom prije otvorili s donje strane, nadjenuli ruskom salatam, premazali aspikom i ukasili poput voća



Timbale

Ogledalo tradicije i kakvoće - Miror Traditions et Qualité



Sastojci za 5 do 8 osoba: 1,5 kg očišćenih repova škampa, 60 dag jastogovog (ili hlapovog) repa narezanog na medaljone, 2 kg dimljene jegulje, 80 dag rumenih kozica, 8 dag ploški gomoljika (tartufa), 10 dag nadjevenih maslina, 1,5 l ribljeg aspika.

Kolutaste kalupe za savarene prelijte tankim slojem aspika i ukasite medaljonima jastoga i ploškama gomoljike. Dodajte škampe, narezane na debele komade, nadjenite aspikom i stavite na hladno mjesto da se skrutne. Polovinu jegulje narežite na komade dugačke 1 cm, ukasite ploščicama nadjevene masline i premažite aspikom. Drugu polovinu jegulje također narežite na komadiće dugačke 1 cm, zatim lagano zarežite kožicu na trbušnoj strani, zavucite vrh noža ispod kožice i polagano je odvojite od mesa do središnje leđne strane. Izdvojeni okrajak kože zavucite ispod dijela kože koji j ostao pričvršćen na meso i oblikujte prsten. Po želji na jednoj strani ogledala položite skulpturu od maslaca, zatim

istresite na nju sadržaj kolutastih kalupa i garnirajte komadićima jegulje, Kozice složite u kupove.

Svemu možete dodati i ukrase od svježih smokava narezanih na četvrtine, nadjevene rajčice, ružicama od rotkvica, polovinama grape-fruita zupčasto urezanog ruba, zupčasto urezanih polovina naranče i kovrčavim peršinom.

Pašteta od oblića kvrgaša W. Jungbluth - Steinbuttpastete mit Trüffeln in Hummermark



Sastojci za 12 osoba: 1 kg mesa od oblića bez kože i kostiju, 20 dag sredine bijelog kruha, 0,5 l vrhnja, 2 do 3 gomoljike (tartufa), 15 dag jastogovog sušenog koralja (crveni ikrasti grozdovi jastogove ili hlapove ikre ili glave grancigule/rakovice), 2 l aspika s bijelim vinom, 12 cvjetište artičoka, 30 dag obrezotina dimljenog lososa, 10 dag maslaca, 2 limuna, Worcestershire-umak.

Meso oblića i sredinu bijelog kruha nekoliko puta sameljite, zatim protisnite kroz fino sito, stavite u posudu i odložite na led. Rashladite, začinite solju, bijelim paprom i sokom limuna, i miješajući lopaticom dolijte vrhnje. Ako upotrebljavate meso zamrznute ribe umiješajte i tri bjelanjka. Stjenke i dno kalupa prekrijte pergament papirom premazanim maslacem i do polovine nadjenite nadjevom, nadjev dobro protisnite da se ne bi stvarali mjehurići zraka. Na to položite oguljene gomoljike i kalup napunite preostalim nadjevom. Pokrijte preostalim papirom premazan maslacem i poširajte u toploj kupki na umjerenj vatri. Pustite da se pašteta ohladi u kalupu, zatim je ocijedite i istresite na rešetku. Koralj protisnite kroz fino sito i pomiješajte s 1 litrom vrlo bistrog aspika. Paštetu prelijte 3 do 4 puta tim aspirom i odložite je na hladno mjesto. Narežite na odreske i složite na ogledalo. Garnirajte kockicama aspika, očišćenim repovima slatkovodnih rakova i cvjetištem artičoka nadjeveni kremom od lososa*.

Cvjetište artičoka: obrezotine dimljenog lososa protisnite kroz sito, začinite sokom limuna i Worcestershire-umakom, umiješajte 7,5 dag maslaca i pjenasto izmiješajte. Cvjetište artičoka obrežite izrezačem, nadjenite kremom od lososa* oblikujući polukuglu, ukrasite gomoljikom i premažite aspirom.

Topli buffet

Valjčići od lista Adolfo Bader - Paupiettes de sole maître Adolfo Bader



Sastojci za 4 osobe: 8 filea lista, 8 porcija krumpirove duchesse-smjese*, 32 vrška šparoga, 4 polumjeseca od lisnatog tijesta, 12 dag pečurki i 1 gomoljika narezana na tanke rezance i pirjane na maslacu, 0,5 l umaka od bijelog vina*, 8 repova očišćenih kozica, 8 ploški gomoljika narezanih na četvrtine, kosana začinska zelen.

Valjčiće poširajte i složite u vijenac na pladanj. Prelijte ih umakom od bijelog vina i pospite začinskom zeleni. Na svaki valjčić položite plošku gomoljike i ukasite j kozicama. Sredinu vijenca nadjenite finim rezancima pečurki i gomoljike, između valjčića položite zarumenjene hrpice krumpirove duchesse-smjese, a na oba kraja pladnja stavite po svežnjić šparoga. Garnirajte polumjesecima od lisnatog tijesta.

Filei lista Karolina - Filetes de sole Caroline



Sastojci za 6 osoba: 12 filea lista, 12 prženica oblikovnih poput trokuta*, 12 dag ribljeg nadjeva, 60 dag finog kuhanog povrća, 1 gomoljika narezana na tanke rezance, 0,5 l umaka od bijelog vina I, bijele mrvice, 2 cijela jaja.

*prženica; kruh izrežite na ploške (šnite). Jaja, sol i malo mlijeka dobro umutite (trajbajte). U tanju stavite još malo mlijeka, svaki komad kruha umačite prvo u mlijeko, zatim u jaja i na kraju pržite na vrućem ulju s obje strane do zagasito-žute boje.(naši stari su pržili na masti, osobito guščjoj ili račjoj).

Filee lagano potucite, premažite nadjevom, savijte i poširajte u riblje obarku. Pustite da se ohlade i oblikujte ih poput trokuta. Provucite ih kroz umućena jaja, panirajte i pržite u dubokoj masnoći. Položite na prženice, prelijte umakom od bijelog vina i glazirajte. Složite ih u vijenac, sredinu nadjenite miješanim finim povrćem kojeg ste narezali i skuhali kao za salatu od miješanog kuhanog povrća, zatim zagrijali i spojili maslacem. Pospite tankim rezancima gomoljike.

Valjčići od lista Bukanir - Paupiettes de sole Boucanier



Sastojci za 4 osoba: 8 valjčića od listovih filea, 8 medaljona od kukuruznog brašna, 0,5 l kardinalskog umaka, 4 očišćena repa škampa ili kozica, 12 dag narezanih kozica na kockice i spojenih umakom od bijelog vina II, 2 čitava jaja, 8 ploški gomoljika, kosani peršin, bijele krušne mrvice (prezli).

Medaljone od kukuruznog brašna panirajte, ispržite i složite u vijenac na pladnju. Valjčiće poširajte i složite na medaljone. Sredinu vijenca nadjenite salpikonom od kozica i ukasite repovima kozica ili škampa. Na svaki valjčić stavite plošku gomoljike. Pomoću vrećice s tuljčićem garnirajte pireom od krumpira.

Krustada od listovih filea - Crustade de filets de sole



Sastojci za 6 osoba: 1 krustada, 3 lista svaki po 40 dag, 15 dag pečurki (šampinjona) poparenih i narezanih na četvrtine, 30 dag ugotičina mesa, 30 dag očišćenih kozica i narezanih na kockice, 1 gomoljika (tartuf) narezana na ploške, 1 l umaka od kozica*.

Izdvojite filee, namočite ih u hladnoj vodi, ocijedite i lagano istucite da se ne bi skupili. Stranu sa kožicom namažite nadjevom i filee smotajte u valjčiće i probodite čačalicom ili malim ražnjićem. Položite ih jedne do druge u zdjelu premazanu maslacem, podlijte temeljcem s bijelim vinom, pokrijte papirom premazanim maslacem i poširajte ih u pećnici. Kad se valjčići ohlade, narežite ih na odreske debele 1 cm i stavite zajedno s pečurkama i kozicama u umak koji ste držali u toploj kupki+ (vodena kupelj) da se ne ohladi (u veću posudu stavite vodu, zagrijte je i u vodu stavite drugu, manju posudu sa željenom namirnicom koju morate zagrijati ili držati na toplom tako da ne zagori) time napunite krustadu, a ostatak garniture stavite posebno i ukrasite ploškama gomoljika.

Hladna predjela



Predjela od riba rakova i glavonožaca

Inčuni Azurne obale - Anchoise Côte d'Azur



Sastojci za 6 osoba: 24 inčunova filea, 30 dag salate od krumpira, 24 smotana inčunova filea, 24 nadjevene masline, tvrdo kuhani žumanjak i tvrdo kuhani bjelanjak (zasebno kosani), 1 žlica kosanog peršina.

Polovinu inčunovih filea složite na podlogu krumpirove salate, ukrasite porubom od kosanog bjelanjka i žumanjka i preostalim fileima koje ste ovili oko nadjevenih maslina. Pospite kosanim peršinom.

Inćun Nimes - Anchois à la nimoise



Sastojci za 6 osoba: 3 dag inćunovih filea izrezanih na tanke trake, maslinovo ulje, 3 kosana tvrdo kuhana žumanjka, 24 poluploške cikle.

Inćunove filee složite u obliku rešetke, nakapajte na njih malo ulja, pospite kosanim žumanjkom i okružite poluploškama cikle.

Inćunovi valjčići - Anchois en paupiettes



Sastojci za 6 osoba: 24 inćunova filea, 24 ploške tvrdo kuhanih jaja, 7,5 dag maslaca, 24 nadjevene masline, kovrčavi peršin*.

Filee očistite, malo ih stucite i uvijte u valjčiće. Svaki valjčić nadjenite s malo razmekšanog maslaca, ukasite maslinom i položite na plošku tvrdo kuhanog jajeta. Ukarite (garnirajte) kovrčavim peršinom.

Inčuni s paprikom - Anchois au poivron



Sastojci za 6 osoba: 24 inčunova filea, 24 tanke trake konzervirane paprike, 1 tvrdo kuhani žumanjak i 1 tvrdo kuhani bjelanjak, 1 žlica kapara, 1 žlica kosanog peršina, maslinovo ulje.

Filee inčuna i trake paprike složite naizmjence na pladanj, nakapajte na njih malo maslinova ulja i ukasite porubom fino kosanog žumanjka i bjelanjka kao i peršinom. Pospite kaparima.

Salata od kozica - Salade de crevettes quimperlaise



Sastojci za 6 osoba: 60 dag očišćenih kozica, 20 dag majoneze, 5 dag kapara, 1 velika zrela rajčica, 2 tvrdo kuhana jaja, 2 srca malih artičoka, 1 vezica (snopić) peršina, 5 crnih maslina, 2 žlice ketchupa, 0,3 dl konjaka, sol, papar, nekoliko kapi tabasca.

Kozice marinirajte 1 sat s konjakom, Zatim ih izvucite, dodajte majonezu i ketchup, dotjerajte okus s nekoliko kapi tabasca i dodajte cijele kapare. Uklasite rajčicom, srcima artičoke razrezanim na četiri dijela i ploškama tvrdo kuhanih jaja. Na sredinu svake ploške jaja stavite po jednu polovinu krupne masline.

Avocado Ashdot - Avocado Ashdot



Sastojci za 6 osoba: 3 avokada srednje veličine, 60 dag ribljih filea lovrate, lubina (ili neke druge vrste ribe finog mesa), 2 jabuke, 1 crvena paprika, 3 dl ribljeg temeljca*, 2 limuna, 0,5 dl maslinova ulja, 3 dl rémoulade umaka*, Worcestershire-umak, vinski ocat (kvasina).

Riblje filee poširajte u ribljem temeljcu i ostavite da se ohlade. Jabuke ogulite, odstranite sjemenke, narežite na tanke rezance i nakapajte na njih limunovog soka (da ne potamne; oksidiraju). Paprici odstranite peteljku i sjemenke i narežite na tanke rezance. Riblje meso ocijedite i razlistajte, pomiješajte s jabukama i paprikom, začinite uljem, octom, soli, paprom, dodajte Worcestershire-umak i ostavite jedno vrijeme da se marinira (da se svi sastojci prožmu). Avokade raspolovite po duljini, koštice odstranite, nakapajte na njih malo soka limuna (da ne potamne), usitnite u kašicu (pire), začinite sokom limuna, solju i bijelim paprom. Izdubljene polovine avokada nadjenite salatam. Pomoću platnene vrećice sa zupčastim tuljčićem uštrcajte na polovine avokada rub od pirea. Prelijte rémoulade umakom i ukrasite krupnom maslinom.

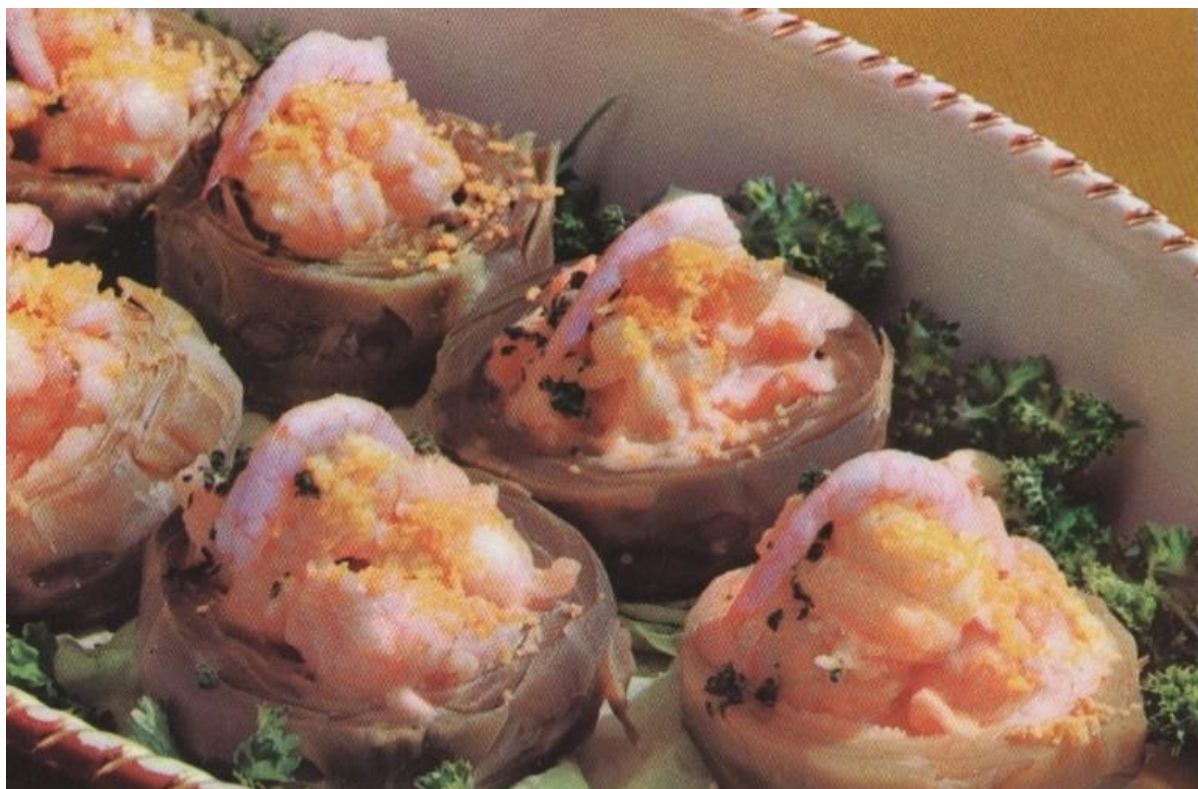
Tortice Neptun - Tartelettes Neptun



Sastojci za 6 osoba: 12 tortica od nezaslađenog prhkog tijesta, 10 dag pečurki (šampinjona), 15 dag očišćenih repova kozica, 3 žlice majoneze, 4 dag razmekšanog maslaca s kozicama*, 6 očišćenih kamenica, 1 dl aspika*.

Tortice nadjenite salpikonom* od pečurki i repova kozica spojenih majonezom i dopunite maslacem od kozica. Ukrasite kamenicama i glazirajte*, slojem aspika*.

Cvjetišta artičoka Mazarin - Fonds d'artichauts Mazarin



Sastojci za 6 osoba: 12 cvjetišta artičoka, 25 dag mesa od jastoga ili hlapa, 8 dag majoneze, 1 kosano tvrdo kuhano jaje, 1 žlica kosanog peršina, 12 očišćenih rumenih kozica, ulje, ocat.

Cvjetišta artičoka marinirajte s uljem i octom. Meso raka (jastoga ili hlapa) narežite na kockice, pomiješajte s majonezom i garnirajte cvjetišta. Jednu polovinu svakog cvjetišta garnirajte kosanim jajem, a drugu kosanim peršinom. Po sredini položite kozicu.

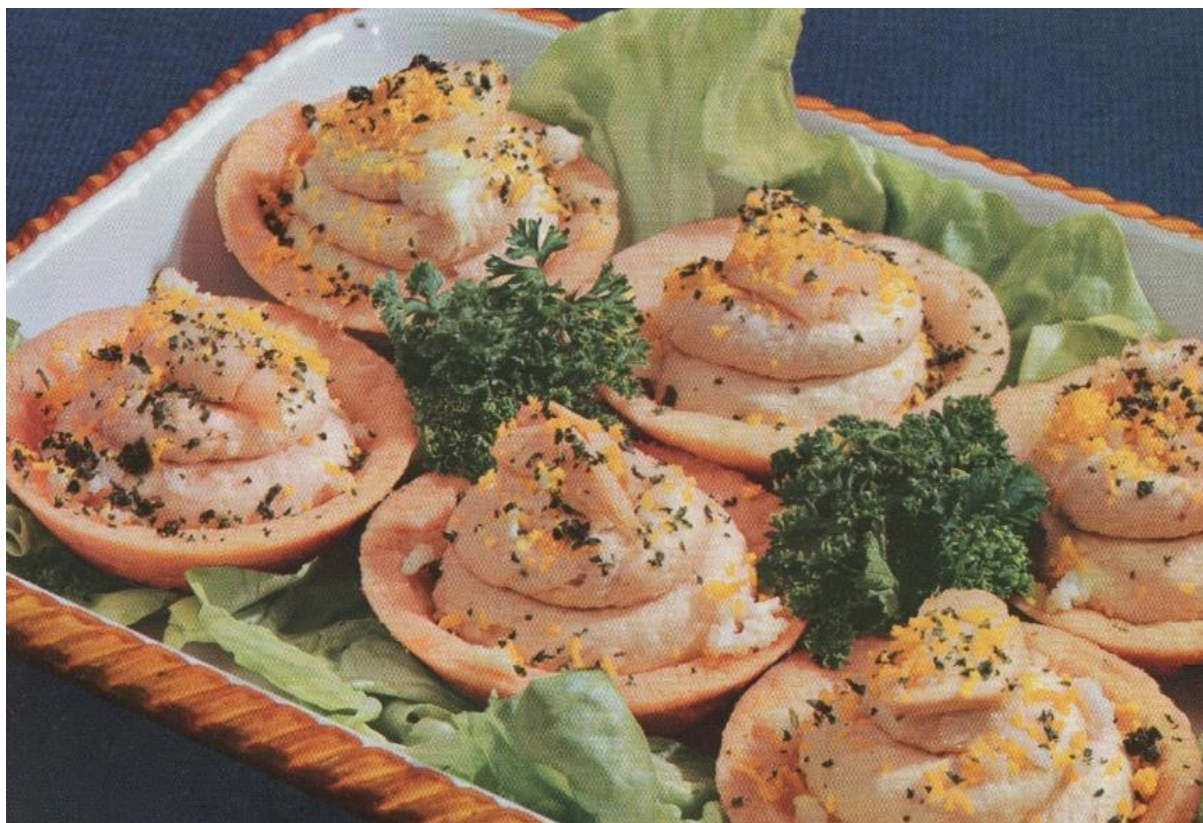
Male hladne pastetice od lisnatog tijesta nadjevene tuninom - Bouchées au thon



Sastojci za 6 osoba: 12 malih pastetice od lisnatog tijesta, 12,5 dag tunine u ulju (konzerva), 4 dag razmekšanog maslaca, 3 žlice majoneze, 1 tvrdo kuhano jaje, 1 žlica kapara, 1 žličica kositog peršina, 12 okruglih ploščica nadjevenih maslina, limun.

Kašicu (pire) od tunine i maslaca pomiješajte s majonezom, začinite i dodajte malo limunova soka. Tim nadjevom nadjenite pastetice, pospite kaparima, kositim tvrdo kuhanim jajem i peršinom i ukrasite ploščicama nadjevenih maslina.

Tortice s tuninom - Tartelettes au thon



Sastojci za 6 osoba: 12 malih tortica, 25 dag kosane tunine (iz konzerve u ulju), 8 dag majoneze, 12 malih okruglih ploščica tunine, 1 žličica kosanog peršina, 2 kosana tvrdo kuhana jaja.

Dno tortica obložite kosanom tuninom umiješane s majonezom. Na to položite ploščice tunine i pospite kosanim peršinom. Ogrubite kosanim tvrdo kuhanim jajem.

Jaja nadjevena Venora - Oeufs farcis Venora



Sastojci za 6 osoba: 6 tvrdo kuhanih jaja, 10 dag inćunovih filea, 5 dag maslaca, 12 male rajčice, 12 vrlo malih medaljona, 6 nadjevenih maslina, 1 dl aspika.

Jaja raspolovite, žumanjke izvadite i pasirajte kroz sito zajedno s inćunovim fileima. Smjesu pomiješajte s razmekšanim maslacem i nadjenite bjelanjke. Na nadjev položite plošku oguljene rajčice i riblji medaljon. Ukrasite polovinom masline i glazirajte aspikom.

Juha

Bouillabaisse



Ova poznata riblja juha iz Provanse u doslovnom prijevodu znači: „*Skuhati i odmah istresti*“.

Jelo se radi od različitih vrsta riba, maslinovog ulja, iskosanog luka, češnjaka, rajčice, krumpira, koromača. Dodaje se meso raka ili škampa.

Sastojci za 4 osobe: 1 kg različite vrste morske ribe, 5 žlica maslinova ulja, 2 rajčice, 2 češnja češnjaka, 2 glavice luka, 1 krumpir, 1 gomolj komorača, majčina dušica, peršin, 3 zrna borovice, sol, papar, paprika, curry, na vrhu noža šafrana, ½ čaše suhog bijelog vina, 10 dagnji, 12,5 dag majoneze, malo osušenog samljevenog češnjaka, 4 kriške bijelog kruha.

Ribu (po mogućnosti mesnate vrste) očistite i razrežite, od obrezotina skuhajte riblju juhu koju ćete kasnije koristiti za nadolijevanje. U velikom loncu zagrijte maslinovo ulje, stavite na njega grubo kosani luk sa zdrobljenim češnjakom, narezanom rajčicom, krumpirom i komoračem, sve zažutite. Dodajte čvrsto riblje meso i začinite, dolijte vino i juhu, sve kuhajte 10 minuta. Dodajte mekše bilje

meso i školjke (iz konzerve) pa sve kuhajte 5 do 8 minuta na jakoj vatri. Izvadite ribu i položite je na zagrijani pladanj. Juhu procijedite i posolite. Majonezu izmiješajte s češnjakom u prahu pa premažite kriške bijelog kruha, stavite na pladanj i prelijte juhom. Riblje meso i ostatak majoneze poslužite odvojeno.

Potage anglais de Poisson à Lady Morgan - od iverka



Naputak za *Potage anglais de Poisson à Lady Morgan* nalazi se u knjizi *L'Art de la cuisine Français*, iz 1833. i smatra se jednom od najtežih juha za pripravljanje u svijetu, ali isto tako i ne jeftinom. 1 srednji iverak (*brill*), 1 filetiran list (*sole*), 1 mala jegulja, kosti i ostaci iverka, lista i jegulje, 1 boca pjenušca (šampanjca), kaša od 1 limuna, listiće (strugotine) od kilograma tartufa, 2 glavice kosanog luka, 1 mrkva fino usitnjena, 1 stabljika celera fino usitnjena, 2 poriluka fino usitnjena, 1/2 lovorova lista, ribani muškatni oraščić, prstohvat crvene mljevene paprike, 2 češnja usitnjenog češnjaka, 2 slane srdele (*incune*) dobro isprane od soli, čista teleća juha (temeljac), 1 veliki pišmolj, *crayfish butter consommé* (*consommé-bistra* krepka juha), 45 dag očišćenih i izrezanih tartufa poširanih u bistroj krepkoj juhi, 20 gljiva (šampinjona), 24 kamenica, 24 škampa, 24 repova rakova, '.

Prvo se priprema riba: u veliki lonac stavite riblje kosti i ostatke umotane u gustu gazu, pjenušac, kašu limuna, listiće tartufa, luk, mrkvu, celer, poriluk, lovor, muškatni oraščić, papriku, češnjak, srdele (*incune*), sol. Sve zakuhajte i kuhajte 1 sat. Preko guste gaze ili izvorno kroz svilu ulijte malo teleće juhe. Sotirajte (na maslacu popržite tresući tavicu) filete iverka, lista i jegulje i oblikujte ih valjuške (*quenelles*) poput školjke Jakovska kapica. Napravite nadjev od pišmolja i račje

masti i pomoću žličice za kavu nadjenite u valjuške i poširajte u consomméu (*consommé*). Sada pripremite tartufe: poširajte u consomméu, i prelijte preko Jakovskih kapica – valjušaka. Gljive, kamenice, škampe i repove rakova blanširajte u consomméu (*consommé*). Spojite sve sastojke i prokuhajte, prelijte u veliki jušnik.

Način posluživanja: tanjuri su bili od najfinijeg kineskog porculana; *ukrašavanje dna zdjele za juhu:* dio fileta je prethodno izrezan na četiri strelice i složen na topli tanjur tako da čine kvadratni križ; u leđni usjek svake strelice stavlja se bijeli valjušak; na raskrižju većih komada stavljaju se gljive ukrašene sitnim listićima tartufa; četiri identično poširana i ukrašena šampinjona stavljaju se u svaki kut oblikovane engleske zastave Union Jack; laganim pokretima ruke i „šefljom“ (velika žlica za juhu) juhu treba uliti u zdjelu kako bi oblik na dnu ostao neditnut. Raskošno odjeven sluga donosi zdjelu na stol i poslužuje goste. Rub tanjura sluga ukrašava naizmjenično raskošnim prilogom blanširanih kamenica, škampa i kriški crnih tartufa. Srebrnim žlicama uzvanici odlaze u „uživanje s miomirisom“ juhe koje je osmislio Marie-Antoine Carême za Lady Morgan.

Za desert Carême je pripremio šećernu poslasticu u obliku grčkog hrama *La Sultane à la Colonne* ukrašenu meringo masom (meringues; služi za izradu kolača, sastoji se uglavnom od bjelanaca, šećera i različitih mirodija. Istuče se snijeg od bjelanaca i u nju postepeno umiješa vrlo fini šećer/za četiri bjelanca 25 dag šećera/ i vanilije po ukusu. Postoje m.m. s bademima, jagodama, orasima; Meringo kolač napravljen je od lagane pjenaste mase i nadjevene tučenim vrhnjem ili sladoledom), sjeckanim pistacijama i malim bijelim kolačićima. Oko stupova je bila „mahovina“ od bademova tijesta obojena špinatom. Na najbližem stupu, prema uzvanici, napisao je: „Lady Morgan“.

Topla predjelo

Palačinke (glazirane) s morskim plodovima - Crêpes glacées aux fruits de mer



Sastojci za 6 osoba: 10 krupnih očišćenih škampa, 10 filea lista, 20 dag sirovog štukinog mesa, 20 dag jastogovog mesa, 20 dag očišćenih dagnji 5 dag maslaca, 1 dl riblje velouté*, 6 krupnih zrelih rajčica oguljenih i bez sjemenki, 3 dl slatkog vrhnja, 0,5 dl konjaka, 3 žlice nizozemskog umaka*, 3 žlice tučenog slatkog vrhnja, tabasco; Za tijesto 20 palačinki: 3 dl mlijeka, 15 dag brašna, 3 jaja, 3 dag maslaca, prstohvat (priza) soli.

Pizza Chioggia - Pizza alla Chioggiata



Sastojci za 6 osoba: 65 dag škampa, 8 dag maslaca, 2,5 dag brašna, 4 jaja, 0,15 dl mlijeka, 0,1 dl konjaka, 1 žlica kosanog peršina, 1 dag curry-praška, krušne mrvice (prezli).

Meso škampa izvadite iz ljuštore, posušite krpom, popržite na maslacu, flambirajte konjakom i začinite. Od 3 dag maslaca, brašna i mlijeka pripremite vrlo gusti umak, skinite ga sa štednjaka i začinite curry-praško, solju i paprom. Dodajte peršin i stučena (umiješana, „trajbana“) jaja, zatim škampe. Pripremite 6 pizza* pokrijte ih pripremljenom smjeso, pospite mrvicama, prelijte rastopljenim maslacem i ispecite u umjereno toploj pećnici. Poslužite mlako.

Lisnato tijesto s kozicama na kardinalski način - Feuilleté de crevettes cardinal



Sastojci za 6 osoba: 60 dag očišćenih kozica, 2 dl slatkog vrhnja, 1 dl ribljeg temeljca, 5 dag maslaca od slatkovodnih rakova*, 3 žlice nizozemskog umaka*, 2 žlice tučenog slatkog vrhnja, 2 dl suhog bijelog vina, 0,5 dl konjaka, 2,5 dag maslaca umiješanog s brašnom, 6 malih pastetica od lisnatog tijesta (vol-au-vent) oblikovanih kao riba.

Kozice malo popržite na maslacu sa slatkovodnim rakovima, flambirajte (osmudite) konjakom, podlijte bijelim vinom i polagano pokuhavajte 5 minuta. Izvadite ih temeljca i odložite na toplom. U temeljac od kozica dolijte riblji temeljac i vrhnje, pokuhajte za $\frac{1}{4}$ i spojite maslacem umiješanim s brašnom. Kozice stavite u umak, dodajte tučeno slatko vrhnje i nizozemski umak, sve dobro izmiješajte i začinite po ukusu. Tom mješavinom nadjenite pastetice i poslužite vrlo toplo.



Vol-au-vent

Kozice nas kardinalski način u lisnatom tijestu - Feuilleté de crevettes cardinal

Sastojci za 6 osoba: 60 dag očišćenih kozica, 2 dl slatkog vrhnja, 1 dl ribljeg temeljca, 5 dag maslaca od slatkovodnih rakova, 3 žlice nizozemskog umaka, 2 žlice tučenog slatkog vrhnja, 2 dl suhog bijelog vina, 0,5 dl konjaka, 2,5 dag smjese brašna i maslaca, 6 pastetice od lisnatog tijesta (vol-au-vent, košarice od lisnatog tijesta koje možemo nadjenuti različitim nadjevima) oblikovane poput ribe.

Kozice zažutite na maslacu od slatkovodnih rakova, flambirajte (osmudite) konjakom i podlijte bijelim vinom. Pustite da polagano kuhaju 15 minuta. Izvadite ih i odložite na toplom mjestu. U posudu ulijte riblji temeljac i slatko vrhnje, pokuhajte za $\frac{1}{4}$ i spojite smjesom brašna i maslaca. Vratite kozice u umak, dodajte tučeno slatko vrhnje i nizozemski umak, sve lagano izmiješajte, začinite po ukusu i nadjenite pastetice. Poslužite vrlo toplo.

Špageti s dagnjama na napuljski način - Musccoli alla napoletana



Sastojci za 6 osoba: 4 l dagnji, 0,6 dl maslinova ulja, 3 dag koncentrata rajčice, 80 dag špageta, 1 glavica kosanog luka, 1 češanj češnjaka, 1 žličica kosanog peršina.

Dagnje očerkajte, operite, očistite i grijte u tavi dok se ne otvore. Izvadite ih iz ljuštura i ocijedite. Luk i češnjak lagano popržite na ulju, dodajte dagnje i malo ih zažutite. Dodajte rajčicu i peršin, začinite s malo papra, a po potrebi i posolite. Špagete skuhaite obično, ocijedite, složite na zagrijani pladanj i prelijte mješavinom dagnji.

Omlet s jastogom - Omelette de homard



Sastojci za 6 osoba: 8 jaja, 4 dag maslaca, 10 dag jastogovog mesa, 1 dl umaka od jastoga*, 1 mala gomoljika (tartuf).

Baršunasti riblji umak dopunite vrhnjem i polako kuhajte 2 do 3 minute. Zatim pasirajte, skinite s vatre i utucite jastogov maslac i crveni maslac. Začinite po potrebi. Poslužujete li umak uz ribu koju kuhate cijelu, dodajte žlicu jastogovog mesa izrezanog na kockice.

Rižot s „morskim plodovima“ - Risotto aux fruit de mar



Sastojci za 2 osobe: 2 kamenice, 4 polovine sirovih škampa, 10 dag dagnja, 4 dag kozica, 12 dag filea od lista, 2 ploške gomoljika (tartufa), 2 dl ribljeg baršunastog umaka, 5 dl suhog bijelog vina, 5 dl vrhnja.

Filee od lista, kamenice i dagnje poširajte u ribljem temeljcu, kojem ste dodali bijelo vino i 2 kozjaka (vlasca; mala vrsta luka finog okusa). Filee od lista složite na sredinu rižota (posebno dogotovljenog). Temeljac u kome ste poširali listove pokuhajte i dopunite dobro začinjenim ribljim baršunastim umakom i vrhnjem. Poširane kamenice vratite u ljuštore (brižljivo išetkane, oprane i osušene). Prelijte ih umakom i ukasite ploškama gomoljika. Polovine škampa umočite u tijesto za prženje i brzo ispržite. Oko listova filea složite kozice, polovine škampa i dagnje. Brzo glazirajte u salamanderu i odmah poslužite.

Ražnjići (pečeni) od kamenica sa špinatom i vrhnjem - Osters pa Spyd met Flødestuvet Spinat



Sastojci za 6 osoba: 36 kamenica, 36 klobuka, jednako velikih, od pečurki (šampinjona), 1,5 kg kuhanog špinata u listovima, 2 dl slatkog vrhnja, 10 dag maslaca, 2 dag brašna, 2 limuna, bijele krušne mrvice (prezli), muškarni orašćić.

Otvorite kamenice, očistite ih i poširajte u njihovom soku. Nataknite ih na ražnjiće naizmjenice s klobucima pečurki, umočite u rastopljeni maslac i povaljajte u bijele mrvice. Prelijte ih s malo rastopljenog maslaca i pecite na roštilju na umjerenj vatri. Špinat grubo isjeckajte i sotirajte na maslacu, pospite brašnom, dobro promiješajte, dodajte vrhnje i začinite solju i paprom te muškatnim orašćićem. Pustite da pirja nekoliko minuta. Ražnjiće složite na papirnati ubrus i garnirajte četvrtinama limuna, špinat poslužite posebno u posudi u kojoj ste ga pripremili.

Kamenica Bienville - Oysters Bienville



Sastojci: 3 otvorene kamenice, 4 žlice maslaca, 1/2 šalice sitno mljevenog luka, 1/2 šalice sitno mljevenih paprika babura, 1 šalice sitno kosane zeleni mladog luka, 2 češnja kosanog češnjaka, 1-1/2 šalice mljevenih sirovih kozica (ili škampa), 1 šalice svježe mljevenih gljive, 1/2 šalice bijelog vina, 1 žlica svježeg soka od limuna, 2 šalice bešamel, 2/3 šalice ribanog sira cheddar, 1/2 šalice mrvica svježeg francuskog kruha, sol, bijeli papar, Tabasca po ukusu, nekoliko uštrcka Peychaud (pelinkovac; pelinkovac možete zamijeniti Angosturom).

Prethodno zagrijte pećnicu na 200-220 °C. Rastopite maslac i na njemu pirjajte luk, papriku, zeleni dio mladog luk, gljive i češnjak dok ne omekšaju, dodajte kozice i pirjajte 1 minutu (gotov je kad izgube crvenkastu boju). Podlijte bijelim vinom, sokom limuna i prokuhajte. Dodajte bešamel, sir i mrvice, te smanjite temperaturu i nastavite pirjati istih „krčkati“. Dodajte sol, bijeli papar i Tabasco po ukusu, uštrcak Peychaud-a, a zatim pirjajte 20 minuta, da sve prokuha. Rasporedite otvorene sirove kamenice u tavu u koju ste stavili na dno sol i dobro složite kamenice (pomoću soli kamenice će čvrsto stajati u tavi). Prekrijte svaku kamenica umakom i pecite 10 minuta dok se kamenice i umak ne zapeku. Poslužite odmah.

Kamenice Rockefeller - Oysters Rockefeller



Sastoji se od kamenice posluženih u donjoj polovini školjke s umakom i krušnim mrvicama, sve zapečeno u pećnici. Jules Alciatore počeo je pripremati kamenice zbog nedostatka francuskih puževa te su kamenice bile njihova zamjena. Povjesničari gastronomije pretpostavljaju da Antoine poslužio jelo po izvornom naputku iz 1899. više od tri milijuna i petsto tisuća porcija.

Sauce Rockefeller, umak Rockefeller; sastojci: 2 omota smrznutog špinata (45 dag), 1 stabljika celera sitno kositog, $\frac{1}{4}$ šalice kositog luka, 1 vezica peršina sitno kositog, 1,5 šalice rastopljenog maslaca, $\frac{1}{2}$ šalice krušnih mrvica, soli po okusu, 2 žlice Worcestershire sauce Worcestershire umaka, $\frac{1}{4}$ žlice Tabasco umaka, 2 slana kosana fileta inćuna, $\frac{1}{4}$ šalice ribanog parmezana. U umak se dodaje i nekoliko kapi Herbsainta, Pernoda ili Ouzoa umjesto Absintha. Špinat skuhajte prema uputstvu na omotu. Luk, celer i peršin pomiješajte i dodajte manju količinu maslaca, sve dobro promiješajte. Posolite i začinite Worcestershire umakom, Tabasco umakom i kosanim inćunima. Pripremljenu smjesu stavite u

veću posudu, pomiješajte špinat s preostalim maslacem i sve zajedno spojite. Umakom prelijte kamenice, pospite krušnim mrvicama, zapecite i poslužite.

Jaja nadjevena Clémence - Oeufs farcis Clémence

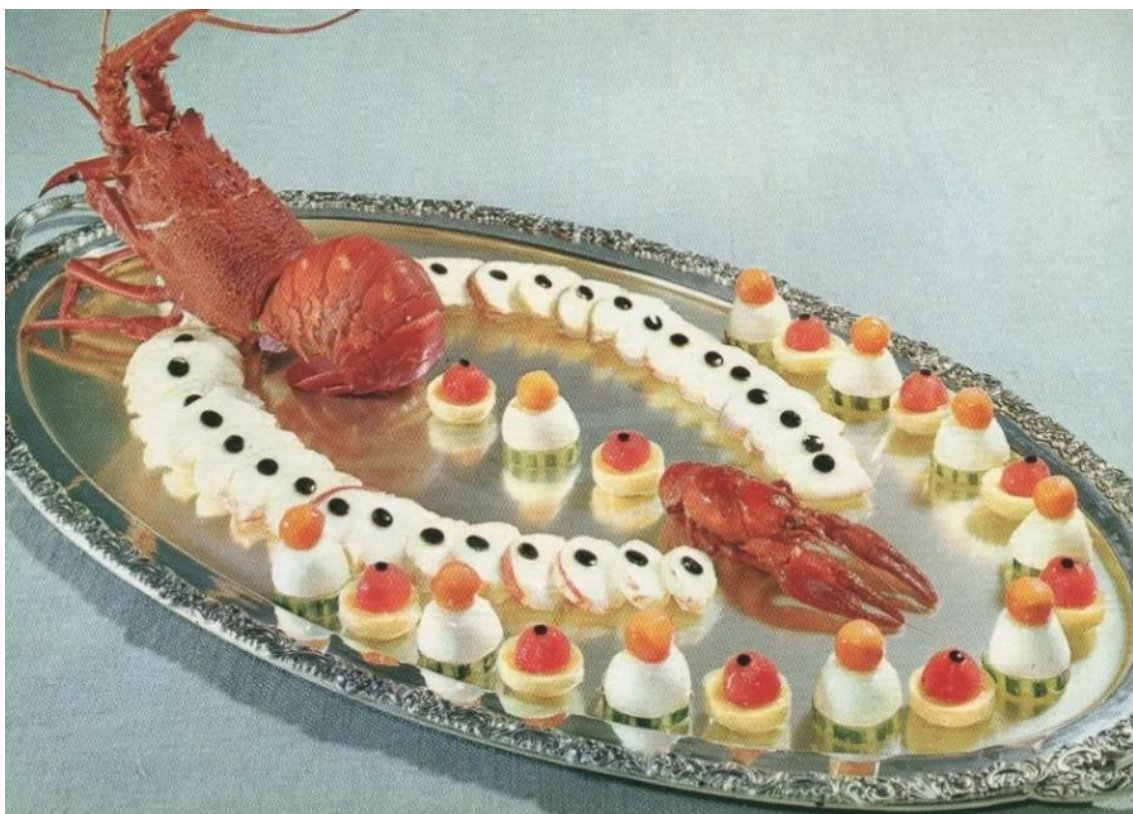


Sastojci za 6 osoba: 6 tvrdo kuhanih jaja, 15 dag tunine, 30 dag salate od krumpira, 20 dag majoneze, 1 žlica kosane začinske zeleni, 3 dag maslaca.

Tvrdo kuhana jaja raspolovite po dužini, izvadite žumanjke i protisnite kroz fino sito zajedno s tuninom. Smjesu pomiješajte s razmekšanim maslacem, začinite i pomoću platnene vrećice sa zupčastim tuljčićem, nadjenite bjelanjke. Dno pladnja prekrijte listovima salate, prelijte laganom majonezom pomiješanom sa začinskim zeleni i na to stavite jaja.

Hladno jelo

Jastog (prug) lijepo ukrašen - Langoustine en belle vue



Jastog (prug) lijepo ukrašen, izrada hotela la Palma au Lac, Locarno

Sastojci za 6 do 8 osoba: 1 živi jastog od 1,5 do 1,80 kg, 8 malih cvjetašta artičoka, 8 tvrdo kuhanih jaja, 20 dag miješane salate od fino kuhanog povrća*, 1 l ribljeg aspika, 2 salate glavatice, 6 malih rotkvica, 1 gomoljika, 25 dag majoneze, listić krbuljice, 0,5 l majoneze.

Jastoga čvrsto privežite na daščicu, rep mora biti potpuno ispružen. Skuhajte ga u obarku u velikoj posudi da se ne oštete ticala. Pustite da se ohladi u tekućini i ocijedite ga. Prerežite oklop po čitavoj dužini sa dva reza udaljena 4 cm, pazeći da ne oštetite meso. Izvucite rep u jednom komadu. Izvucite i preostalo meso i mekane dijelove sadržane u oklopu. Rep narežite na 12 do 14 podjednakih ploški. Svaku ukasite sa dvije male kose četvorine gomoljike i listićima krbuljice i premažite aspikom. Veliki ovalni ili četvrtasti pladanj prelijte tankim slojem aspika. Oklop jastoga nadjenite gusto narezanim trakama salate glavatice i položite na pladanj. Ukarasite ploškama jastoga koje ste složili od glave prema repu., tako da jedne napola pokriju druge.

Garnitura:

rajčice - rajčicama odrežite poklopac, izdubite i nadjenite mesom jastoga narezanim na kockice i spojenim s majonezom, ukasite rajčice ploščicama gomoljike i premažite aspikom;

cvjetašta artičoka - marinirajte ih, nadjenite salatam od povrća s majonezom, zatim je izgładite u obliku polukugle, okružite vijencem ploščica rotkvica i premazali aspikom;

tvrdo kuhana jaja - izdubite ih, nadjenite kremom od žumanjaka, premažite aspikom;

trokutaći aspika,

Uz jelo poslužite laganu majonezu pomiješanu s mekanim dijelovima jastoga, protisnutih kroz sito.

Prug (hlap) lijepo ukrašen - Homard en bellevue (Isto kao: Jastog (prug) lijepo ukrašen - Langouste en bellevue)



(Prug na pariški način - Langouste à la parisienne)

sastojci za 6 do 8 osoba: 1 živi rak od 1,5 kg do 1,8 kg; 0,5 l bijelog chaud-froid umaka 8 cvjetišta artičoka, 8 tvrdo kuhanih jaja, 2 glave salate glavatice, 2 male gomoljike, 30 dag ruske salate, 15 dag majoneze, 1 l aspika, 40 dag maslaca.

Rep narežite na 13 do 14 podjednakih ploški. Meso iz oklopa narežite na kockice, dodajte u rusku salatu, spojite sa oko 10 dag majoneze pomiješane s mekanim dijelovima jastoga (protisnutih kroz sito). Salatom garnirajte cvjetove artičoka, složite je u obliku polukugle i izgladite, ukrasite s malo (na vrhu noža) gomoljike i premažite aspikom. Tvrdo kuhana jaja izdubite, napunite kremom od žumanjaka ili jednostavno istom salatom kao i cvjetišta. Oklop pruga napunite grubo narezanim trakama salate glavatice. Na to složite ploške prugova mesa i položite ga na pladanj preliven tankim slojem aspika i garnirajte cvjetistima artičoka, punjenim jajima i trokutima aspika)

Jastog sa šampanjcem (pjenušcem) - Champagner-Hummer



Sastojci za 6 osoba: 1 živi jastog od 1,20 kg, 2 lijepe jabuke, 0,5 l mlijeka, 2 dl slatkog vrhnja, 3 jaja, 3 lista želatine, ½ boce šampanjca (pjenušca), vezica kopra, 0,3 dl konjaka, 0,5 dl suhog bijelog vina, sok ¼ limuna, kumin.

Jastoga skuhaite u obarku i pustite da se u njemu ohladi. Kliješta razbijte. Izvadite meso iz kliješta i repa, i narežite na ploške. Mekane dijelove sadržane u oklopu izdvojite i sačuvajte. Jabuke ogulite, narežite na četiri dijela i poširajte sa suhim bijelim vinom i limunom. Ocijedite ih na platnu. Mekane dijelove i ljušturu usitnite u mužaru i kuhajte 15 minuta u mlijeku s prstohvatom soli i kima. Pokuhajte za 1/3 i pasirajte kroz šiljasto cjedilo*. Zatim umiješajte vrhnje i konjak. Dodajte stučena jaja i priredite royale*. Poširajte u prirodnom ili umjetnom crijevu dovoljno širokom da kasnije možete rezati lijepe odreske.

Royale režite tek kad se potpuno ohlade. Ploške royala i jastoga složite naizmjenice u kristalnu posudu i položite je na stucani led. Ukrasite ploškama jabuka, pospite koprom i ostavite 30 minuta da se ohladi. Razmekšane listiće želatine rastopite u toploj kupki, dodajte pola čaše šampanjca i ugrijte do 30 °C. Polagano umiješajte preostali šampanjac (mora biti na temperaturi podruma, 12 °C) i ostavite da se hladi. Kad se aspic napola skrutne, pažljivo ga prelijte po jastogu i vratite na hladno mjesto da se skrutne do kraja. Uz jelo poslužite tople listiće krumpira (pommes chips)



*Šiljasto cjedilo

Rak Luj - Crab Louis



Crab Luj salad

Sastojci: meso rakovice (ili kozica, škampa), sol, papar, maslinovo ulje, sok limuna, tvrdo kuhana jaja, rajčica, šparoga, krastavac;

podloga: listovi zelene salate;

preljev: majoneza, čili umak, i rezanci paprike sa strane (sastojci kao: masline i zeleni luk također se stavljaju).

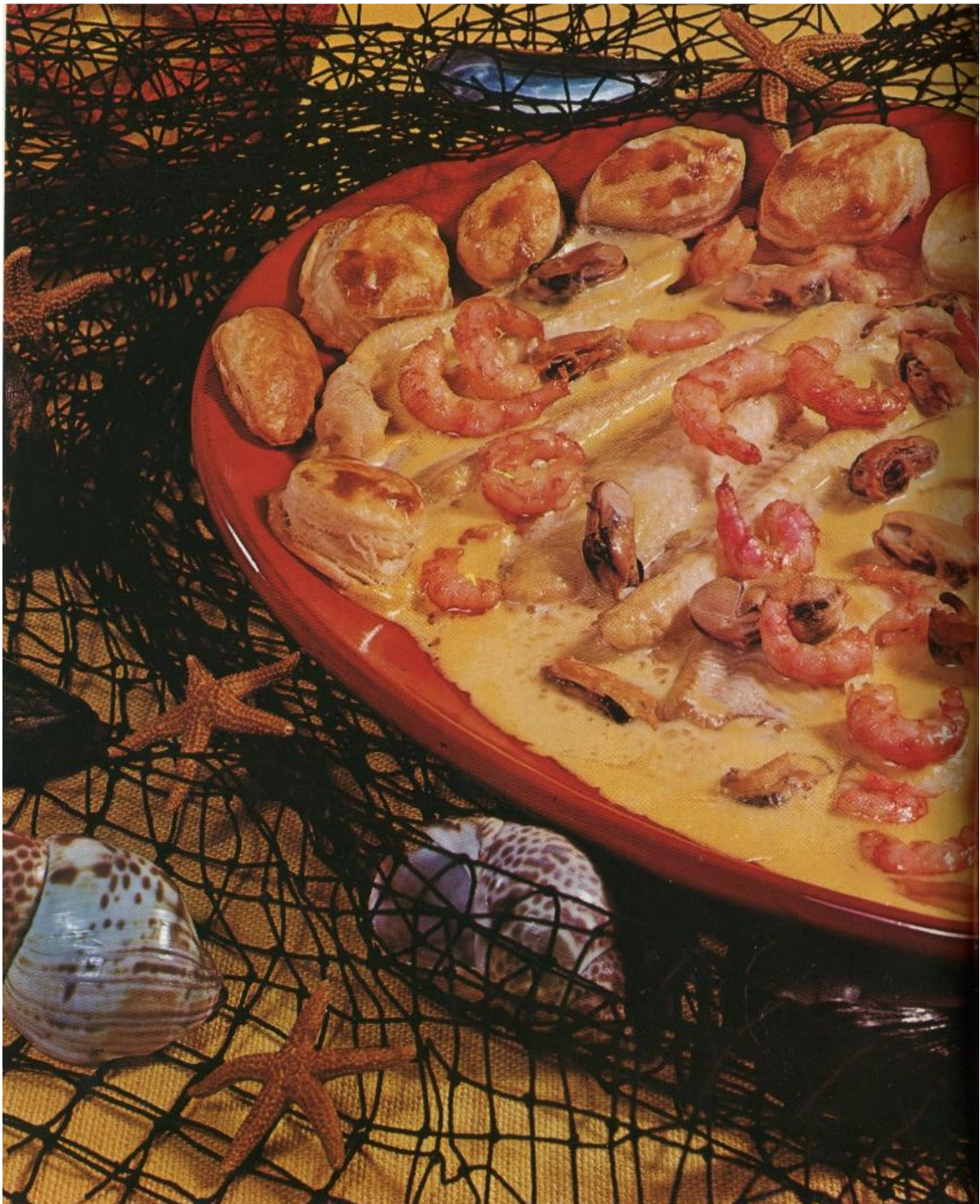
Meso rakova začinite solju, paprom, maslinovim uljem, poškropite sokom limuna i lagano izmiješajte. Složite na tanjur s podlogom od zelene salate, ukasite polovinama kuhanog jajeta, blanširanom šparogom i lagano pirjanom, četvrtinama rajčice, ploškama krastavca uz umak Tisuću otoka u posebnoj posudici.

Preljev -Tisuću otoka - Thousand Island dressing

Sastojci: 1 šalica majoneze, 1/3 šalice kečapa, 1/4 šalice, 1/4 šalice kosanih kiselih krastavaca, 1 žlica kosanog luka, 1 tvrdo kuhano jaje izrezano na kockice. Sve sastojke izmiješajte zajedno, ohladite u hladnjaku. Dodatkom čilija (chilly dressing) dobiva novo ime – *Russian dressing*.

Topla jela

List Marguery - Sole Marguery



Sastojci za 4 osobe: 4 fileta od lista, limunov sok, sol, papar, 5 dag maslaca, 2 glavice luka, 1/8 l bijelog vina, malo ribljeg bujona, 24 kuhane dagnje (može iz konzerve), 10 dag rakova ili škampa, 2 žlice škrobnog brašna, 1 žumanjak, 4 žlice slatkog vrhnja.

Na odrezak od lista nakapajte sok limuna, posolite i popaprite. Vatrostalnu posudu premažite maslacem, stavite kosani luk, kratko ispržite i dodajte odrezak lista. Dodajte bijelo vino i riblji bouillon, ribu pokrijte alu-folijom i poširajte otprilike 10 minuta. Dagnje i rakove (iz konzerve) dodajte ribi i kratko provrite. Tekućinu odlijte, dodajte joj škrobno brašno, razmućeni žumance, slatko vrhnje i začinite. Umak prelijte preko jela i ukasite kolačićima od lisnatog tijesta i poslužite prilogom od riže ili slanog krumpira.

Nikolas **Marquery** (1834.-1910), posjednik znamenitog pariškog „Café-Restaurant Marguery“ na bulevaru Bonne-Nouvelle.

List Marguery; Sole à la Marguery; Seezunge nach Marguery

Oprane ribe narežite na filete (pruge), posolite, namažite nadjevom, složite u tavu, pospite lukom narezanim na listiće i zrnima papra, prelijte bijelim vinom, pokrijte masnim papirom i 10 minuta pirjajte u pećnici. Izvadite, složite u vijenac na pliticu. Udubina na sredini ispuniti pečurkama pirjanim na maslacu i narezanim na listiće, kosanim gomoljačama, račićima, mesom jastoga i ribljim žličnjacima, i na kraju sve prelijte holandskim umakom.

Nadjev: meso smuđa protisne zajedno s namočenim istisnutim žemljama, izmiješajte solju, paprom, s malo muškarnog oraščića, jajetom i kosanim gomoljačama;

Žličnjaci: meso smuđa protisnite zajedno s oguljenim, namočenim i istisnutim žemljama i izmiješajte solju, paprom, muškatnim oraščićem i jajetom. Oblikujte male žličnjake, stavite u tavu namazanu maslacem, prelijte kipućom slanom vodom i pustite 10 minuta na vatri).

Sauce Nicolas Marquery, Umak Nicolas Marquery

Sastojci: 2 žumanjka, ½ soka limuna, 1 žlica vode, 20 repova kuhanih usitnjenih repova škampa, ½ šalice izrezanih gljiva bukovača, 1 šalice rastopljenog maslaca, 1 žlica brašna, 1 mala papričica, 20 dag mesa rakovice, ¼ šalice tekućine od kuhanih škampa i rakovice, i ukuhanog bijelog desertnog vina *sauternes**. Umak se poslužuje uz nježno riblje meso.

* **Sauternes** je francuski desertno vino iz Sauternais regije grobova sekcije u Bordeauxu. Proizvedeno je vrlo kasno bere Sauvignon i semillon grožđa. Zamjena: slatki, kasne berbe bijelo vino.

Žumanjke pjenasto ulupajte, dodajte rastopljeni maslac i umiješajte. Dodajte sok limuna, brašno, vodu, usitnjenu papričicu, meso kuhanih škampa i rakovice, bukovače i malo tekućine od vode od kuhanja škampa i rakova. Promiješajte i kratko prokuhajte. Začinite po ukusu.

Pasteta (pie) od slatkovodnih rakova - Krebschwanzpie



Sastojci za 10 osoba. 10 filea od lista, 6 tuceta repova slatkovodnih rakova, 25 dag svježih pečurki, 10 dag luka, listići peršina, mala vezica kopra, lovorov list, 25 dag lisnatog tijesta, 0,5 l aspika, Worcestershire-umak.

Filee lista lagano istucite i složite u obliku lepeze u prikladnu zemljanu posudu (*pie dish*) premazanu maslacem. Posudu obložite lukom narezanim na kockice,

listićima peršina, začinite svježe samljevenim paprom o prekrijte ploškama pečurki. Posudu nadjenite repovima slatkovodnih rakova i kockicama bistrog aspika, dodajte vrlo malo Worcestershire-umak i sve pokrijte , do vrha, kockicama luka, peršina i ploškama peršina. Krajeve filea preklopite preko nadjeva, u sredinu posude stavite lovorov list i svežnjić kopra. Prekrijte tankim trakama lisnatog tijesta složenim u obliku rešetke, premažite žumanjkom i stavite u pećnicu. Pastetu poslužite kad se posve ohladi. Prije posluživanja izrežite, u posudi, na porcije. Tijekom prigrutavljanja aspiak pomiješajte s aromatima i drugim sastojcima koji pasteti daju ugodan okus.



Pie dish

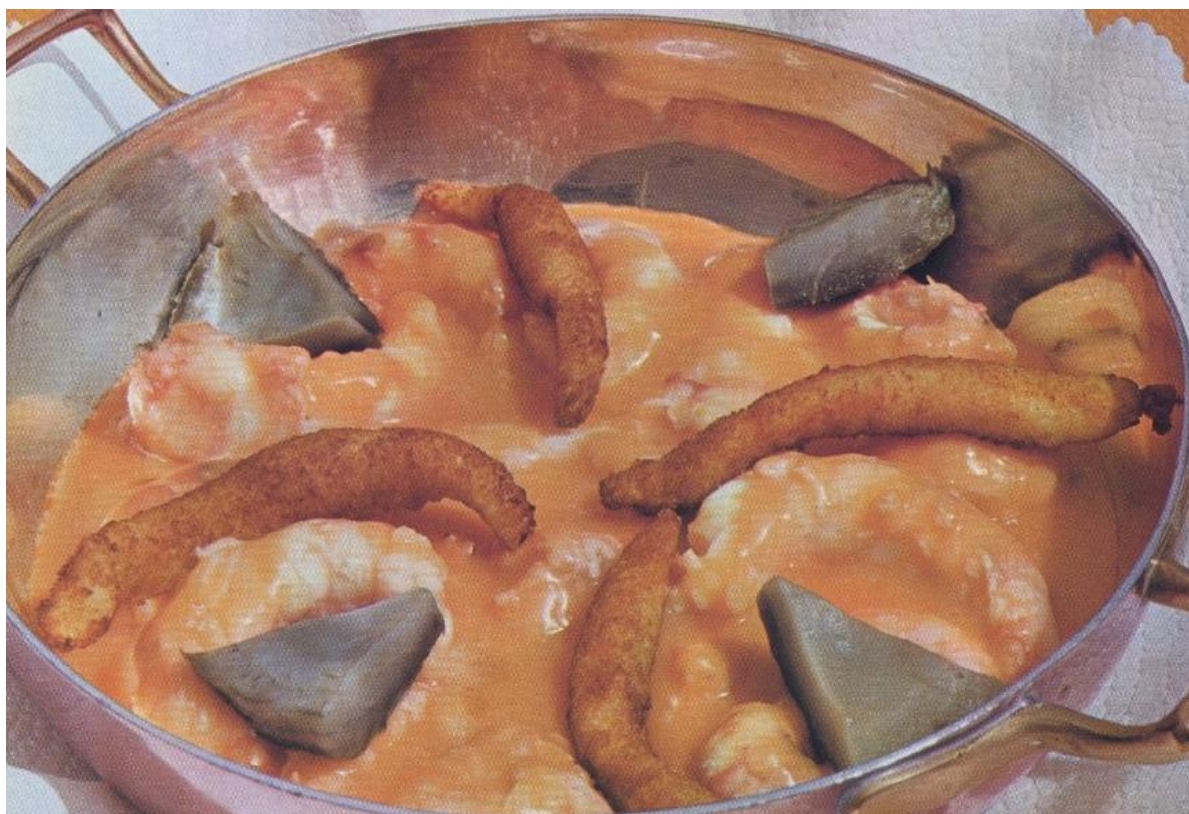
Kozice na indijski način - Crevettes à l'indienne



Sastojci za 6 osoba: 60 očišćenih repova kozica, 5 dag kosanog luka, 5 dag maslaca, 3 dl baršunastog ribljeg umaka*, 0,5 dl slatkog vrhnja, ½ žlice curry-praška, 30 dag riže na indijski način.

Kosani luk propirjajte na maslacu, dodajte curry-prašak i kozice, i pustite da trenutak sve polagano kuha. Umiješajte baršunasti riblji umak dopunjen vrhnjem, prokuhajte 2 do 3 minute i složite u prikladnu zdjelu. Rižu na indijski način poslužite posebno Po želji možete kozice složiti u na postolju riže pripremljene na indijski način*.

Škampi Emerico Bianchi - Scampi Emerico Bianchi



Sastojci za 6 osoba: 75 dag krupnih škampa, 6 filea lista oblikovanih poput traka, 4 dag jastogovog maslaca*, 4 svježih srca artičoka, 2 dl suhog bijelog vina, 5 dag maslaca, 2 dl baršunastog umaka, 2 dl ribljeg temeljca, 2 dl slatkog vrhnja, 1 glavica luka kozjaka, 3 listića bosiljka, 1 jaje, krušne mrvice (prezli),

Kosani luk i škampe lagano popržite na maslacu i začinite solju, bijelim paprom i kajenskim paprom (vrlo malo; na vrhu noža). Dodajte listiće bosiljka, podlijte bijelim vinom i pustite da sve lagano kuha 5 minuta. Izvadite škampe i odložite ih na toplo. Bijelo vino gotovo posve prokuhajte, dolijte baršunasti riblji umak, riblji temeljac i vrhnje, i polagano prokuhajte dok se umak dovoljno ne zgusne. Skinite s vatre, umiješajte jastogov maslac, pasirajte umak i ponovno ga ugrijte, pazeći da ne zakuha. Škampe prelijte umakom i garnirajte paniranim i isprženim trakama filea lista i srcima artičoka razrezanih na četiri djela i dogotovljenih na maslacu.

Ražnjići od škampa Eden - Brochettes de scampi Eden Toplo jelo



Sastojci za 6 osoba: 72 krupna očišćena škampa (ili 6 porcija škampa svaka od 15 dag), 30 dag riže-pilav*, 12,5 dag maslaca, 2 listića kadulje, 1 češanj češnjaka, 3 inćuna, 1 žlica kosanog peršina, 0,3 dl konjaka, prstohvat (priza) curry-praška, sok 1 limuna, nekoliko kapi tabasca, 0,6 dl maslinova ulja.

Rižu skuhaite i odložite na toplo. Po 6 ili 12 škampa natakните na ražnjiće, začinite, nakapajte uljem, i lagano ih vrteći na ražnjiću, oko 12 minuta, ravnomjerno ispecite. U zdjelici izradite maslac s fino kosanim listićima kadulje, peršina, te češnjakom i inćunima. Začinite solju, paprom, curry-praškom, konjakom i sokom limuna, Sve dobro izmiješajte u glatku smjesu. Dno prikladne vatrostalne posude pokrijte slojem riže, na to složite škampe, prekrijte ih pripremljenom smjesom i gratinirajte nekoliko minuta u pećnici (zapecite toliko da se stvori fina korica).

Škampi na roštilju - Scampi en brochette



Sastojci za 6 osoba: 18 krupnih sirovih repova škampa, 1 limun, 12 dag maslaca maître d'hôtel*, ulje, brašno, peršin.

Repove očistite (svakako odstranite crijevo koje daje gorčinu mesu), začinite, pobrašnite i po tri repa natakните na ražnjiće. Premažite uljem i polagano ispecite na roštilju pri umjerenoj vatri. Složite ih na pladanj, ukrasite kovrčavim peršinom i četvrtinama limuna. Posebno poslužite maslac maître d'hotel.

Shrimp Lamaze - Škamp Lamaze;



Sastojci: 2,2 dl majoneze, 1/2 šalice indijskih začina (India relish*), 2 šalice chilli umaka (chili sauce; možete zamijeniti slačicom – senfom), 1 žlica mustarda (vrsta senfa koji je ljući od našeg), 1 žlica kosanog luka vlasca (chives - vlasac), 1 tvrdo kuhano jaje izrezano na kockice, sol, papar, uštrcak umaka A-1**.AI A
Meso kuhanih hladnih škampa prelijte umakom (ili druge vrste morskih plodova) i ukasite listovima zelene salate.

**Indija Relish* (sastojci: 6 zelenih rajčica, 3 luk, 3 slatkih crvenih paprika, 2 zelene paprike, 1 3/4 šalice bijelog octa, 1 2/3 šalice šećera, 2 žlice celerovog sjemena, 1 žličica cimeta, 1 žličica kosanog češnjaka, 1 žličica pimenta, 1 žličica kurkume, 1 žlica sjemena slačice/gorušice.

Svo povrće fino usitnite, istisnite tekućine. Ocat i šećer umiješajte u tavi i zagrijte da zakuha. Dodajte povrće i pirajte 10 minuta uz stalno miješanje. Sve stavite u staklenke, kao kad pripremate zimnicu, uronite staklenku u vruću vodu i kuhajte u vodi još 10 minuta (opet kao kod zimnice). Ohladite, staklenke zatvorite i odložite ostaloj zimnici).

****A1 sauce** (sastojci: 1/2 šalice soka od naranče, 1/2 šalice groždica, 1/4 šalice umak od soje, 2 žlice chilia. Sve sastojke spojite i prokuhajte 2 minute. Uklonite s vatre i ostavite da se smlači i usitnite u mikseru. Uspite u bocu i odložite u do korištenja. Može stajati do 90 dana).

Ugotica na niceanski način - Merlan à la niçoise



Sastojci za 6 osoba: 6 ugotica, 40 dag oguljene, malo istisnute i grubo narezane rajčice, 12 filea incun, 18 nadjevenih maslina, 1 dl ulja, brašno, 1 češanj češnjaka.

Ribu začinite, pobrašnite, premažite uljem i ispecite na roštilju. Složite je na pladanj, prekrijte rajčicama propirjanim na maslacu i začinjenim s malo (na vrhu noža) zdrobljenog češnjaka. Garnirajte fileima incuna i nadjevenim maslinama.

Filei skuše Cavendish - Makreinfilets Cavendish



Sastojci za 6 osoba: 12 filea skuša (svaki od 6 dag), 6 malih banana, 6 dag fino narezanih badema, 0,7 dl ulja, 10 dag maslaca, 1 limun, brašno, curry-prašak.

Filee lagano prevucite curry-praškom, malo posolite, pobrašnite i ispecite u ulju kojem ste dodali komadić maslaca velik poput oraha. Složite filee na pladanj. Banane ogulite, raspolovite po duljini, pobrašnite i lijepo zažutite na maslacu. Svaki file ukasite polovinom banane i nakapajte malo limunova soka. Iz tave izlijte ulje, dodajte ostatak maslaca, zatim bademe popržite na zlatno-žutu boju i s maslacem izlijte na ribu. Odmah poslužite.

Filei ugotice Doris - Filets de merlan Doris



Sastojci za 6 osoba: 12 filea ugotice, 15 dag maslaca, 25 dag krastavaca oblikovanih poput maslina ili kuglica, 1 dl slatkog vrhnja, 1 limun, 1 žlica kosanog peršina.

Krastavce propirjajte na maslacu i spojite s vrhnjem. Filee prigotovite na mlinarski način i okružite krastavcima. Nakapajte na njih malo limunova soka, pospite kosanim peršinom i prelijte smeđim maslacem*.

Filei skuše sa začinskom zeleni - Filets de maquereau aux fines herbes



Sastojci za 6 osoba: 12 filea skuša, 4 dl umaka od začinske zeleni*, 1 dl temeljca od pečurki*, 1 dl suhog bijelog vina.

Filee poširajte u bijelom vinu i temeljcu od pečurki. Ocijedite, odstranite kožicu i složite na pladanj. Prelijte umakom od začinske zeleni, pasiranim i prokuhanim, dopunjenim temeljcem od poširanja.

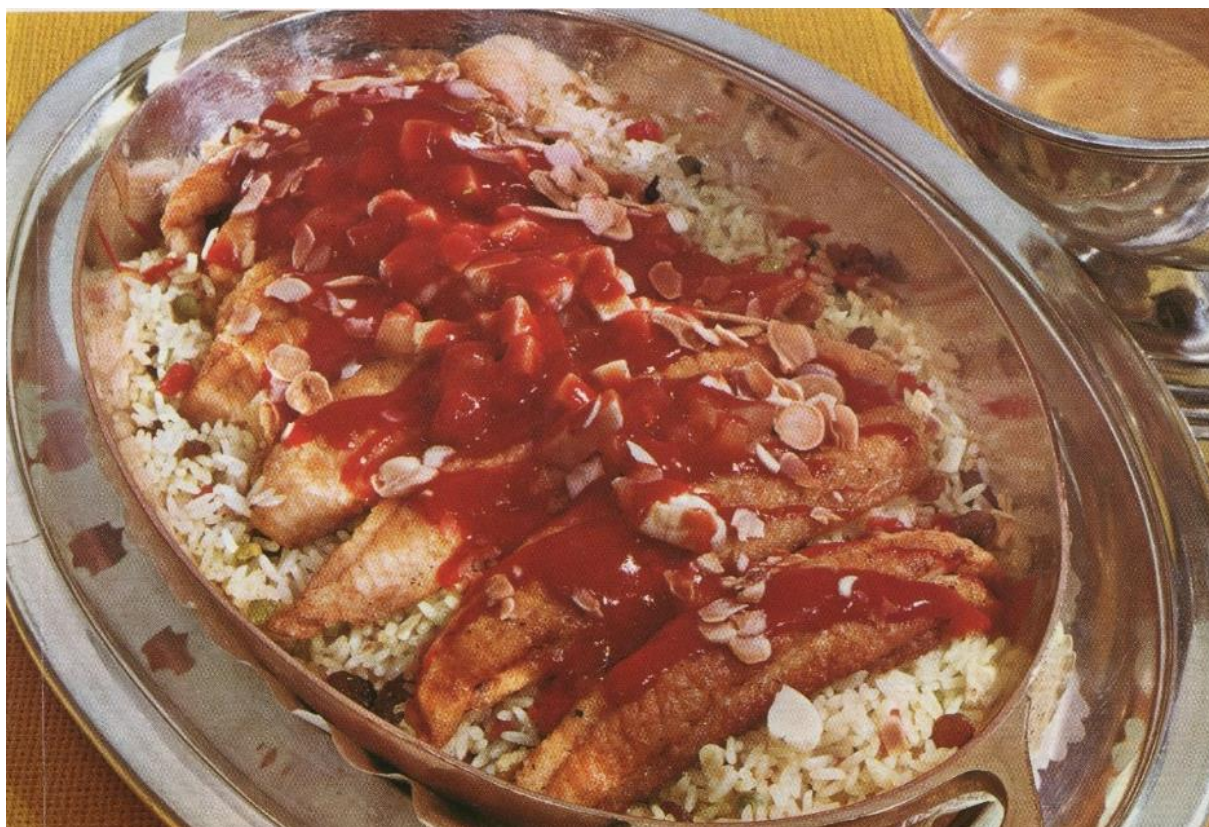
Filei lista Miramar I - Filets de sole Miramar I



Sastojci za 6 osoba: 12 filea lista, 18 dag riže pilav, 2 patlidana, 15 dag maslaca, brašno.

Svaki file izrežite na tri odreska, začinite, pobrašnite i pecite na maslacu. Patlidane narežite na 12 ploščica, provucite ih kroz brašno i hrustavo sotirajte na maslacu. Rižu stavite u prikladnu zdjelu, na nju složite u vijencu kolutiće patlidana, na sredinu vijenca položite filee od lista. Sve prelijte smeđim maslacem.

Filei lista Bartenbach - Filets de sole Bartenbach



Sastojci za 6 osoba: 12 filea lista, 24 dag riže pilav, 10 dag groždica, 3 ploške ananasa, 1 crvena paprika, 3 dag samljevenog kokosovog oraha, 3 banane, 1 dl ketchupa, 12,5 dag maslaca, 3 dag fino narezanih badema, 1 žličica kosanog peršina, 4 dl curry-umaka, brašno.

Groždice močite u mlakoj vodi, ocijedite i posušite na krpi. Polovnu ananasa i banana narežite na kockice i sotirajte na maslacu. Crvenu papriku narežite na kockice i propirjajte. Sve to dodajte u rižu pilav zajedno s kokosovim orahom i groždicama. Filee lista začinite, pobrašnjite, sotirajte na maslacu i položite na postolje od riže. Preostale banane i ananas narežite na kockice, sotirajte na maslacu i izlijte na ribu. Nakapajte ketchup i pospite kosanim peršinom i fino rezanim bademima, malo poprženim. Curry-umak poslužite posebno.

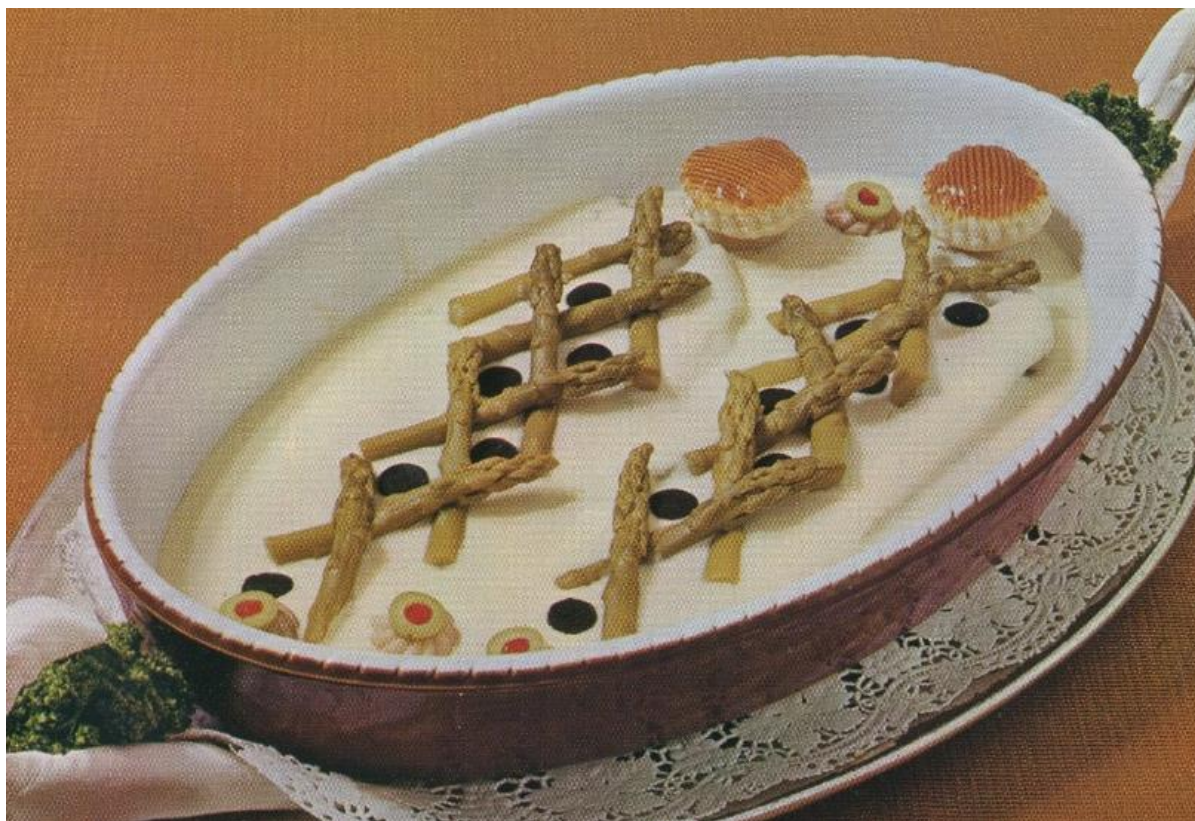
Ugotica s dagnjama - Merlan aux moules



Sastojci za 6 osoba: 6 ugotica, 4 dl umaka od bijelog vina, 36 krupnih dagnji (poširanih i očišćenih), 2 dl bijelog vina, 0,5 dl temeljca od dagnji.

Ribu poširajte u bijelom vinu i temeljcu od dagnji. Temeljac pokuhajte i dolijte umak od bijelog vina. Ribu složite na pladanj i okružite dagnjama. Prelijte umakom i glazirajte.

Filei ugotice Rachel - Filets de merlan Rachel



Sastojci za 6 osoba: 12 filea ugotica, 25 dag ribljeg nadjeva, 1 dl temeljca od pečurki, 5 dag maslaca, 4 dl umaka od bijelog vina, 2 žlice zelenih vršaka šparoga, 4 dag gomoljike.

Filee namažite ribljim nadjevom, savijte, pokrijte papirom premazanim maslacem i poširajte u obarku od pečurki i maslaca. Složite na pladanj, a temeljac od poširanja pokuhajte i dodajte u umak od bijelog vina. U umak umiješajte i vrškove šparoga i gomoljiku narezanu na kockice, i time prelijte filee.

Srdele na baskijski način - Sardines à la basquaise



Sastojci za 6 osoba: 90 dag srdela, 4 dl béarneški umak, 5 dag kapara, 2 jaja, bijele krušne mrvice (prezli).

Srdelama odrežite glave, otvorite ih i izvadite im središnju kost. Panirajte ih na engleski način i spržite u ulju. Srdele složite u vijenac i sredinu ispunite béarneškim umakom dopunjenim kaparima. Garnirajte po želji rakovima.

Valjčići od lista car Nikolaj - Seezungenröllchen Zar Nicolai



Sastojci za 6 osoba: 6 filea svaki po 10 dag, 3 dl ribljeg temeljca, 1 dl slatkog vrhnja, 5 dag smjese brašna i maslaca, 6 očišćenih kamenica, 10 dag pečurki, 18 repova slatkovodnih rakova, 1 dl jastogova umaka, 6 dag kavijara, 18 dag lisnatog tijesta, 1 žumanjak.

Filee malo istucite, obrežite i uvijte oko poparenog krumpira prikladne veličine, oblikovanog poput čepa. Svaki valjčić zamotajte u listić staniola (ili alu-folije) namazan maslacem i poširajte u ribljem temeljcu. Kamenice zagrijte i samo ukrutite u njihovu soku. Od pečurki i repova slatkovodnih rakova pripremite salpikon i spojite ga jastogovim umakom. Kad su filei poširani, odmotajte listić staniola i pažljivo izvucite krumpir. Valjčiće položite u vatrostalnu posudu namazanu maslacem. Šupljinu svakog valjčića nadjenite salpikonom i prekrijte kamenicama. Od temeljca, od poširanja, vrhnja i smjese brašna i maslaca pripremite baršunasti umak i prelijte po valjčićima. Ukrasite ih s malo, na vrhu noža, kavijara, pokrijte posudu lisnatim tijestom, premažite žumanjkom i dogotovite u toploj pećnici.

Filei lista s rezancima i kozicama - Filetti di sogliola dama bruna



Sastojci za 6 osoba: 12 filea lista, 30 dag očišćenih kozica, 25 dag tankih rezanaca, 15 dag maslaca, 15 dag pečurki (šampinjoni), 2 jaja, 6 dag brašna, 2 dl crnog vina, 0,15 dl soka od teletine, 5 dag ribanog parmezana, 2 dl zgusnutog soka rajčice, kosani peršin.

Filee lagano istucite, pobrašnite, provucite kroz stučena začinjena jaja i zlatnožuto ispečen na maslacu. Na istom maslacu popecite pečurke razrezane na četiri dijela, podlijte crnim vinom, dolijte teleći sok, samo trenutak prokuhajte, dodajte kozice i čuvajte na toplom. Rezance skuhaite „al dente“ (moraju se osjetiti pod zubima kad se pregrizu), ocijedite, začinite i dopunite parmezanom i komadom maslaca velikim poput oraha. Složite na ovalni pladanj. Na postolju špageta položite filee, malo ukoso jednog do drugog. Prelijte umakom od kozica i garnirajte kozicama i pečurkama. Sve pospite kosanim peršinom i dopunite porubom zgusnutog soka rajčice.

Ugotica na kankalaški način - Merlan à la cancalaise



Sastojci za 6 osoba: 12 filea ugotica, 12 poširanih kamenica, 12 očišćenih repova kozica, 4 dl normandijskog umaka, 2 dl suhog bijelog vina.

Filee poširajte u bijelom vinu, složite te na pladanj i garnirajte očišćenim repovima kozica i poširanim i očišćenim kamenicama. Temeljac od poširanja pokuhajte, dolijte u normandijski umak i prelijte po jelu.

List Donizetti - Sogliole Donizetti



Sastojci za 6 osoba: 3 lista svaki po 40 dag, 1 dl Nantua-umaka*, 2 dl umaka od kozica, 4 dl umaka od bijelog vina I, 6 malih pjenastih (zefirinih*) kruščića pripremljenih od 30 dag račjeg nadjeva, 12 dagnji, 30 maslina bez koštica, 3 okrugla urezana klobuka od pečurki, 9 ploški gomoljike i nekoliko kapara.

Listove poširajte u ribljem temeljcu, ocijedite ih i složite na pladanj. Ribu prelijte umakom od bijelog vina i garnirajte dagnjama poširanim u bijelom vinu i preliveanim Nantua-umakom te malim pjenastim kruščićima preliveanim umakom od kozica. Ukrasite ploškama gomoljike, klobucima pečurki, maslinama i kaparima.

Srdele Savoia Beeler - Sardines Saola Beeler



Sastojci za 6 osoba: 12 krupnih srdela, 15 dag nadjeva od ugotičina mesa s vrhnjem, 5 dl umaka od bijelog vina, 2 dl ribljeg temeljca, 3 dl suhog bijelog vina, 6 okruglih ploščica tvrdo kuhanih jaja, 12 kriški bijelog kruha bez kore, 6 malih kuglica oblikovanih od listova špinata.

Srdele otvorite na leđima, odstranite kost i izvadite ponutrinu. Operite ih, položite na čistu krpu, nadjenite i poširajte u bijelom vinu. Ocijedite, složite u prikladnu dublju posudu i prelijte umakom od bijelog vina. Kriške bijelog kruha zlatnožuto popržite na maslacu, ukasite naizmjenice ploščicama jaja i kuglicama špinata i položite između riba.

List Yvette - Sole Yvette



Priprema se kao - List sa začinskom zeleni - Sole aux fines herbes;

Sastojci za 6 osoba: 3 lista svaki po 45 dag, 4 dl umaka od suhog bijelog vina, 2 žlice začinske zeleni, 2 dl ribljeg temeljca.

Ribe poširajte u ribljem temeljcu, ocijedite i složite na pladanj. Prelijte umakom od bijelog vina pomiješanog sa začinskim travama.

Trlje Francillon - Rouget Francillon



Sastojci za 6 osoba: 6 trlja, 30 dag slamčica od krumpira - pommes paille, 12 dag maslaca, 10 dag inćunova maslaca, 2 dl umaka od rajčica, 1,5 dl ulja, 1 limun, peršin, 6 kriški bijelog kruha bez kore.

Trlje lagano poprijeko zarežite, marinirajte 25 minuta s limunovim sokom i uljem, i ispecite na roštilju. Svaku trlju položite na prženicu istog oblika (poprženu na maslacu i premazanu inćunovim maslacem). Složite na pladanj sa slamčicama krumpira i prženim peršinom. Posebno poslužite umak od rajčice dopunjen sa 6 dag maslaca i 2,5 dag inćunova maslaca.

Trlja na roštilju - Rouger grillé



Sastojci za 6 osoba: 6 trlja, 12 dag maslaca maître d'hôtel, 1 limun, kovrčavi peršin, brašno, ulje.

Ribu lagano poprijeko zarezite, začinite, pobrašnite i polagano ispecite na roštilju. Složite na pladanj s kovrčavim peršinom i četvrtinama limuna. Posebno poslužite maslac maître d'hôtel ili incunov maslac.

Trlje Porto Venere - Triglie di scoglio alla Porto Venere



Sastojci za 6 osoba: 6 trlja svaka od 17 dag, 0,15 dl maslinova ulja, kosana glavica luka, sok 1 limuna, 1 žličica kosanog peršina, žličica kosanih listića koromača, 15 dag inćunova maslaca, 6 sroljko izrezanih listova pergament-papira.

Trlje očistite, operite, posušite i lagano poprijeko zarežite. Marinirajte ih 1 sat s maslinovim uljem, limunovim sokom, lukom, peršinom i komoračem. Posušite ih, i lagano, s obje strane, zažutite na ulju. Prikladne listove papira premažite uljem i prekrijte tankim slojem inćunova maslaca, na njih položite trlje, prelijte s malo marinade i zatvorite u papir, rubove vrećice pričvrstite. Trlje u papirnatim vrećicama – *en papillote*, poredajte u prikladnu tavu premazanu uljem i stavite u zagrijanu pećnicu. Kad vrećice postane tamnorumene boje i napuhnuće, otprilike nakon 15 minuta, izvadite ribe iz pećnice i složite na pladanj. Vrećice prerežite za stolom i svaku trlju prelijte sokom sadržanim u vrećici.

Srdele na kurtizanin način - Sardines à la courtisane



Sastojci za 6 osoba: 12 krupnih srdela, 7,5 dag duxellesa*, 7,5 dag ribljeg nadjeva, 10 dag pirea od špinata, 2 dl suhog bijelog vina, 3 dl umaka od bijelog vina, 18 hrustavaca od krumpira, 12 kriški bijelog kruha bez kore.

Srdelama odrežite glave, otvorite ih na leđima i izvadite kost. Filee prelijte ribljim nadjevom pomiješanim s duxellesom, zatim ponovo oblikujte ribe i poširajte ih u bijelom vinu. Srdele ocijedite i položite na prženice istog oblika (poprženi kruh na maslacu i oblikovan poput ribe). Prelijte umakom od bijelog vina pomiješanog s finim pireom od špinata. Naglo glazirajte u vrlo toploj pećnici i okružite kuglicama od krumpira.

Filei lista Orlanda - Filets de sole Orlanda



Sastojci za 6 osoba: 12 filea lista, 12 barčica od lisnatog tijesta (mali čamčići od lisnatog tijesta), 12 dag poširanih pečurki (šampinjoni), 15 dag očišćenih i poširanih dagnji, 2 dl ribljeg temeljca, 4 g curry-praška, 0,5 dl američkog umaka*.

Savijte filee, poširajte ih u ribljem temeljcu i ocijedite. Od pečurki i dagnji pripremite salpikon spojen s nekoliko žlica američkog umaka i nadjenite barčice. Prekrijte ih fileima i prelijte umakom začinjenim s curry-praškom.

Valjčići od lista na meksički način - Paupiettes de sole à la mexicaine



Sastojci za 6 osoba: 12 filea lista, 18 dag ribljeg nadjeva, 12 krupnih pečurki (šampinjona), 12 dag oguljene, malo istisnute i grubo narezane rajčice, 3 dag crvene paprike narezane na kockice, 2 dl ribljeg temeljca, 1 žlica pirea od rajčice, 4 dl bešamela, 7,5 dag maslaca.

Filee malo istucite, namažite ribljim nadjevom, uvijte u valjčiće i poširajte u ribljem temeljcu. Klobuke pečurki ispecite na roštilju, a rajčicu propirjajte na maslacu. Pečurke složite na okrugli pladanj i garnirajte sa pola rajčica. Na to položite po jedan valjčić. Bešamel pomiješajte s pireom od rajčice i kockicama paprike propirjane na maslacu te prelijte valjčiće.

Filei lista Castiglione - Filetes de sole Castiglio



Sastojci za 6 osoba: 12 filea lista, 12 ploški od jastogova repa, 12 klobuka pečurki, 30 dag krumpira, 2 dl ribljeg temeljca, 3 dl umaka od bijelog vina, 1 dl umaka od vrhnja*.

Filee savijte, poširajte u ribljem temeljcu i složite na okrugli pladanj (vrhove filea okrenite prema sredini pladnja). Na svaki file položite po 1 plošku jastogova repa i po 1 klobuk pečurke. Okružite debelim ploškama kuhanog krumpira (netom kuhanog). Pomiješajte umak od bijelog vina s umakom od vrhnja, dopunite ih pokuhanim temeljcem od poširanja i prelijte po gotovom jelu.

List Saint-Valéry - Sole Saint-Valéry



Sastojci za 6 osoba: 3 lista svaki po 40 dag, 12 dag očišćenih repova kozica, 12 dag poširanih pečurki (šampinjona), 2 dl ribljeg temeljca, 4 dl umaka od bijelog vina.

Listove poširajte u ribljem temeljcu, ocijedite ih i složite na pladanj. Prelijte umakom od bijelog vina pomiješanog s repovima kozica i pečurkama narezanim na kockice. Glazirajte (zapecite da dobije lijepu smeđu koricu).

List na roštilju - Sole grillée



Sastojci za 6 osoba: 6 listova svaki po 20 dag, mlijeko, brašno, 2 limuna, kovrčavi peršin, ulje.

Listove umočite u slano mlijeko, pobrašnite, premažite uljem i ispecite na roštilju na umjerenoj vatri. Složite na pladanj i ukasite kovrčavim peršinom i četvrtinama limuna.

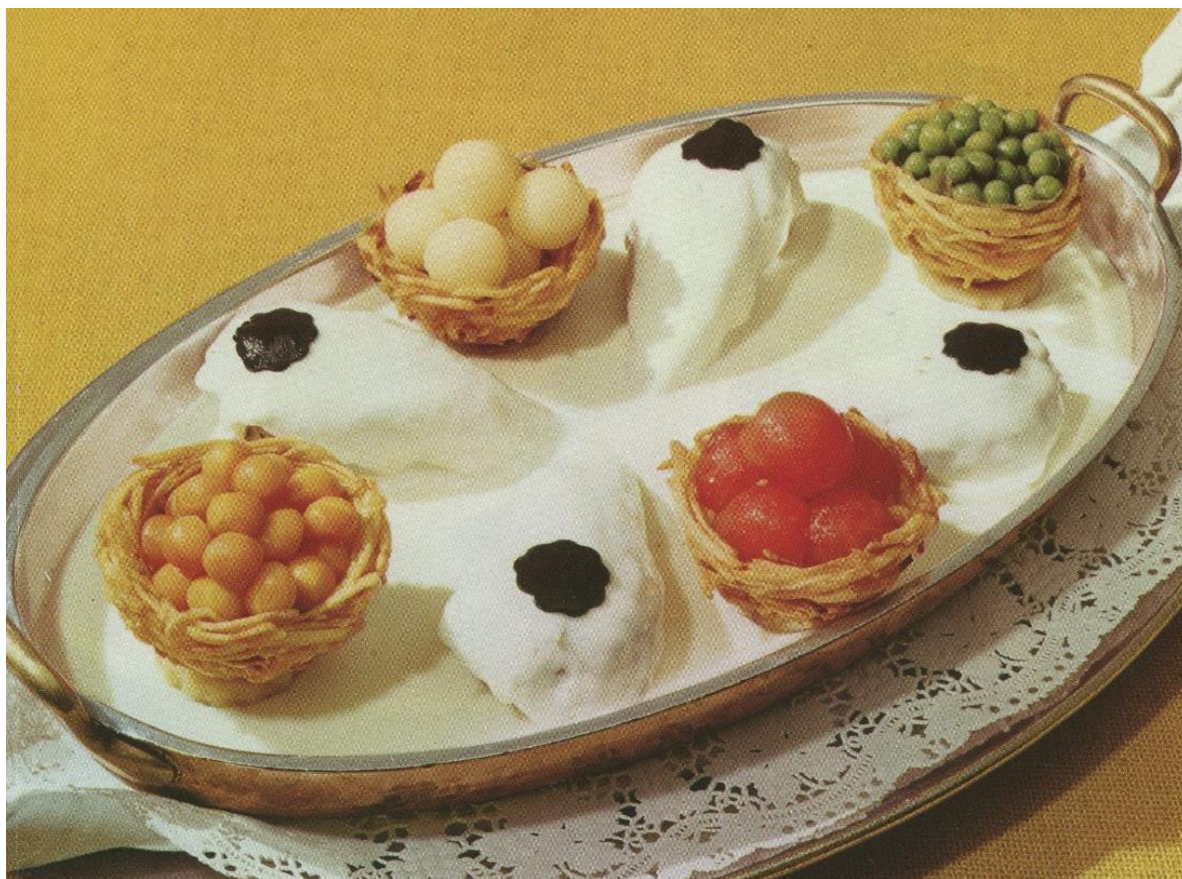
List Savoy - Sole Savoy



Sastojci za 6 osoba: 3 lista svaki po 40 dag, 1 dl ribljeg temeljca, 1 dl temeljca od pečurki, 1 dl suhog bijelog vina, 0,5 dl temeljca od gomoljika, 12 krupnih ploški od pečurki, 12 ploški gomoljika, 15 dag oguljene, malo istisnute i grubo narezane rajčice, 24 vrška zelenih šparoga, 12,5 dag maslaca.

Listove poširajte u bijelom vinu i ribljem temeljcu dopunjenim obarcima pečurki i gomoljika. Ocijedite, složite na pladanj i garnirajte vršcima šparoga, spojenih maslacem, i narezanim rajčicama, dobro ispirjanim na maslacu. Svaki list ukasite sa 4 ploške pečurki i 4 ploške gomoljike. Temeljac od poširanja dobro prokuhajte, dopunite maslacem i prelijte po ribi. Brzo glazirajte u vrlo toploj pećnici.

Filei lista na proljetni način - Filets de sole à la printanière



Sastojci za 6 osoba: 12 filea lista, 2 dl ribljeg temeljca, 4 dl bešamela, 6 dag maslaca na proljetni način*, 20 dag krumpira oblikovanog kao male kuglice, po 10 dag mrkve i bijele repe oblikovane kao male kuglice, 0,5 dl slatkog vrhnja, 5 dag maslaca.

File savijte i poširajte u ribljem temeljcu. Kuglice krumpira skuhajte u vodi pazeći da se ne raspadnu. Mrkvu i repu pirjajte u krepkoj juhi (bistra krepka juha – *consomme*; juha pripremljena od: povrća, kostiju, mesa, ribe, rakova, školjaka, masti, začina; ocijeđena tako da ostane samo čista tekućina) i maslacu i glazirajte. Filee složite na pladanj i prelijte bešamel umakom dopunjenim s malo vrhnja i dovršenim maslacem na proljetni način. Okolo-naokolo složite kuglice krumpira, mrkve i repe.

Valjčići od lista Georgette - Paupiettes de sole Georgette



Sastojci za 6 osoba: 6 fileta lista, 6 lijepih krumpira podjednagog oblika i veličine, 15 dag očišćenih repova kozica, 0,7 dl umaka od bijelog vina, 3 dl Mornay-umaka*, 2 dl ribljeg temeljca, 4 dag ribanog sira, 2,5 dag maslaca.

Krumpir ispecite u pećnici i pažljivo izdubite. Filee lista uvijte u obliku valjčića i poširajte u ribljem temeljcu. Dno svakog izdubljenog krumpira nadjenite zagrijanim repovima kozica, spojenih umakom od bijelog vina. Na garnituru položite po jedan valjčić, dobro ocijeden, prelijte Mornay umakom, pospite ribanim sirom, nakapajte rastopljeni maslac i gratinirajte u toploj pećnici.

List na sultanijin način - Sole Sultane



Sastojci za 6 osoba: 3 lista svaki po 40 dag, 4 dl umaka od bijelog vina, 5 dag maslaca od pistacija, 6 pastetica od lisnatog tijesta, 10 dag očišćenih repova kozica, 0,7 dl umaka od kozica, 12 ploški gomoljike, 2 dl ribljeg temeljca.

Listove poširajte u ribljem temeljcu, složite na pladanj, prelijte umakom od bijelog vina dopunjenim maslacem od pistacija. Na svaki list položite po 4 ploške gomoljike i garnirajte pasteticom nadjevene salpikonom od repova kozica spojenih s umakom od kozica.

List na ambadorski način II - Sole à l'ambassade II



Sastojci za 6 osoba: 3 lista svaki od 40 dag, 1 dl suhog bijelog vina, 1 dl ribljeg temeljca, 3 dl slatkog vrhnja, 5 dag jastogova maslaca, 6 medaljona od jastogova repa, 6 lijepih ploški gomoljike.

Listove poširajte u ribljem temeljcu i bijelom vinu. Ocijedite ih i složite na pladanj. Svaki list garnirajte sa 2 jastogova medaljona i sa 2 ploške gomoljike. Temeljac od poširanja jako pokuhajte, dopunite vrhnjem i još trenutak pokuhajte. Umiješajte jastogov maslac i začinite po ukusu i naglo glazirajte u jako vrućoj toploj pećnici.

List na ambadorski način I - Sole à l'ambassade I

Sastojci za 6 osoba: 2 lista svaki po 40 dag, 1 dl ribljeg temeljca, 1 dl suhog bijelog vina, 4 dl umaka od bijelog vina, 1 dl američkog umaka, 6 medaljona od jastogova repa, 6 lijepih ploški gomoljike.

Listove poširajte u ribljem temeljcu i bijelom vinu. Složite ih na pladanj. Svaki list ukasite sa 2 jastogova medaljona i 2 ploške gomoljika. Temeljac od poširanja gotovo posve pokuhajte i dodajte u umak od bijelog vina. Tim umakom prelijte listove i glazirajte u jako vrućoj pećnici. Okružite ih porubom od američkog umaka.

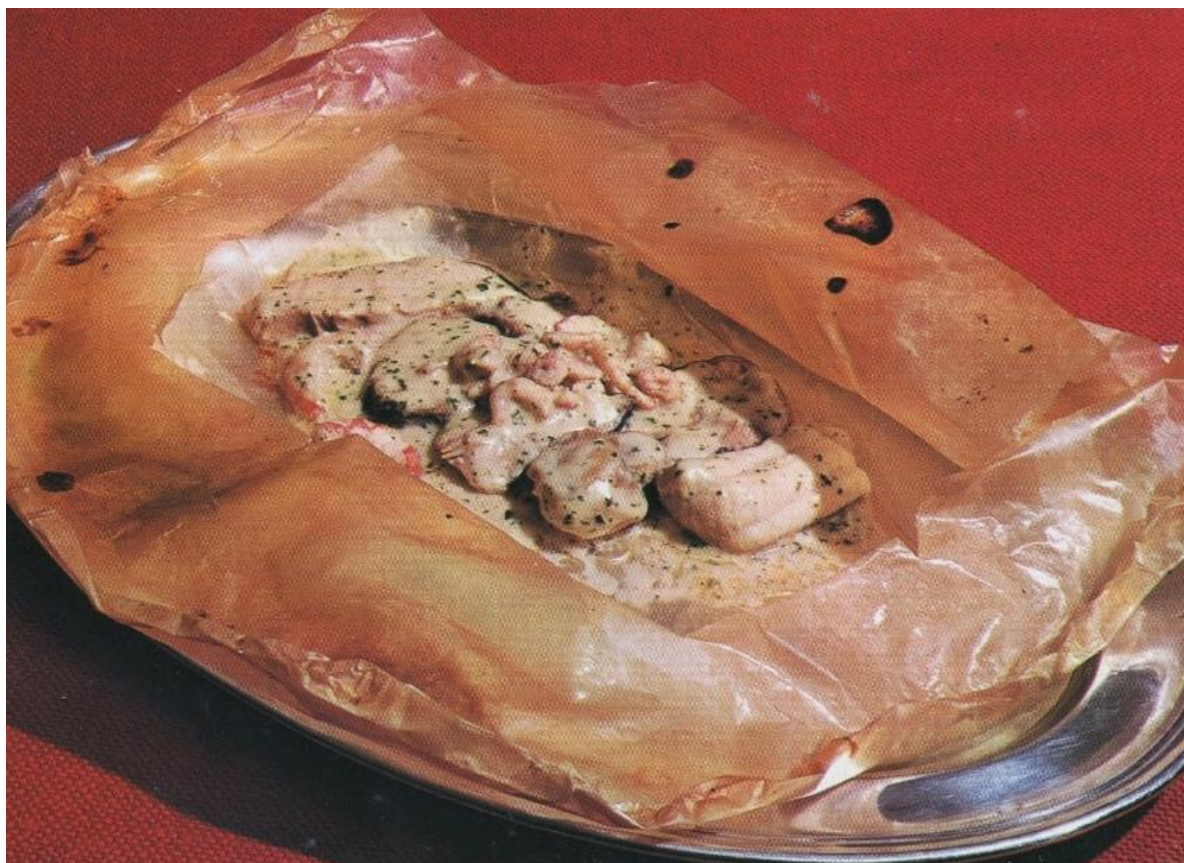
Filei lista Leopolda - Filets de sole Léopold



Sastojci za 6 osoba: 12 filea od lista, 18 dag očišćenih repova kozica, 2 dl umaka od kozica, 2 dl ženevskog umaka*, 0,7 dl umaka od bijelog vina, 2 dl ribljeg temeljca, 2 dag kosane gomoljike, 2 dag kosanog jastogovog koralja.

Filee savijte, poširajte u ribljem temeljcu i složite na okrugli pladanj s vršcima okrenutim prema sredini pladnja. Prelijte ih, naizmjenice, jedne umakom od kozica, a druge ženevskim umakom. Ružičasto prelivene filee pospite kosanom gomoljikom, a smeđe kosanim jastogovim koraljem. Sredinu vijenca garnirajte repovima kozica spojenih umakom od bijelog vina.

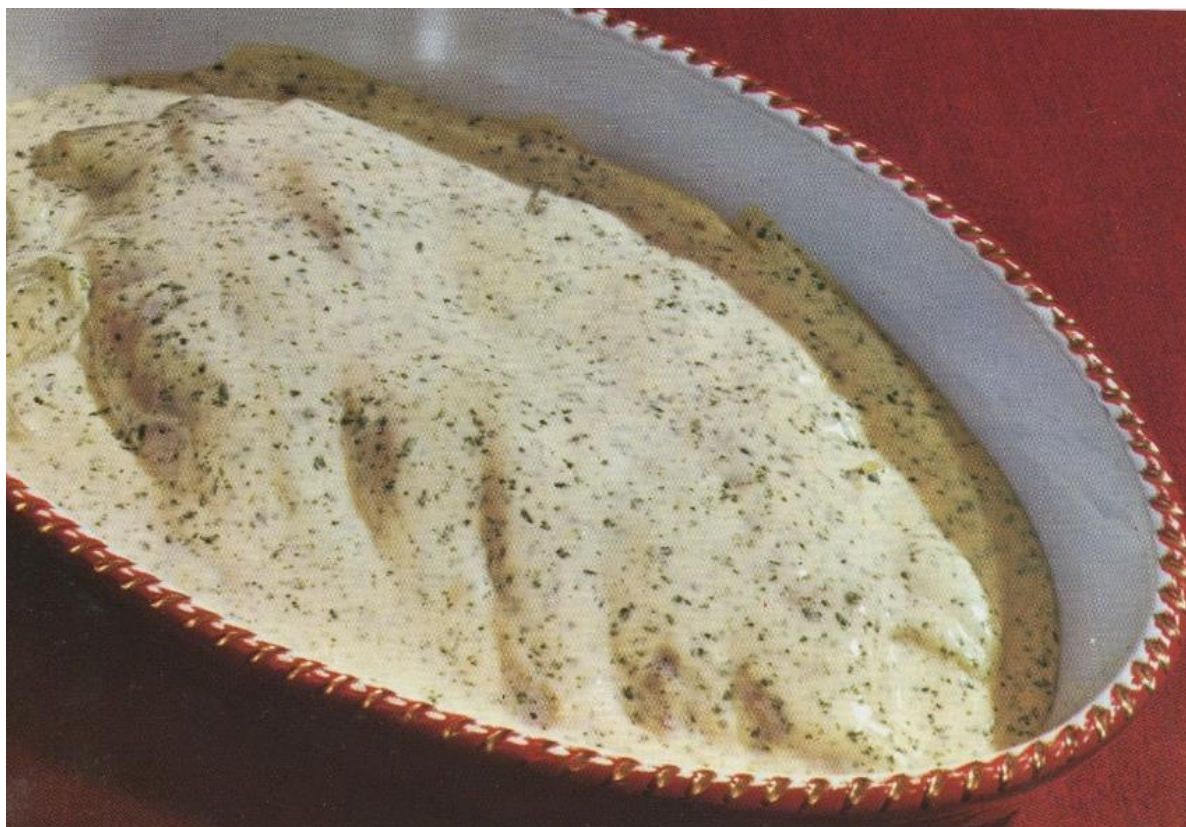
Riba u papirnoj vrećici Giorgio Huhn - Cartoccio di pesce Giorgio Huhn



Sastojci za 10 osoba: 10 malih poprečnih odrezaka štuke svaki od 4 dag, 10 malih filea lista, 5 poprečnih raspolovljenih odrezaka svježeg lososa, 20 ploški jakovskih kapica, 10 očišćenih škampa, 30 dag očišćenih kozica, 10 medaljona od trlje svaki od 4 dag, 1 l ribljeg temeljca, 3 dl suhog bijelog vina, 3 dl slatkog vrhnja, sok 1 limuna, 1 kosani kozjak, 1 žlica kosanog peršina, 10 dag majoneze.

Kozjak lagano popržite na 4 dag maslaca (ne smije potamniti), dodajte svu ribu, škampe i ploške školjki. Prelijte polovinom bijelog vina i sa $\frac{1}{4}$ l ribljeg temeljca. Začinite, pokrijte i stavite u umjereno toplu pećnicu, oko 10 minuta. Kozice zagrijte odvojeno u 1 dl ribljeg temeljca. List pergament-papira s jedne strane namažite maslacem a s druge strane lagano premažite uljem. Ribu i kozice dobro ocijedite. Temeljac od prigotavljanja pasirajte kroz šiljasto cjedilo, dopunite preostalim ribljim temeljcem, dolijte bijelo vino i sve prokuhajte na polovinu. Dodajte vrhnje i polagano pokuhajte, miješajući stalno lopaticom sve dok umak ne zgusne i postane mek i baršunast. Dopunite kosanim peršinom i limunovim sokom, umiješajte preostali maslac i začinite po ukusu. Ribu prelijte $\frac{1}{4}$ umaka, hermetički zatvorite u papirnatu vrećicu i stavite u toplu pećnicu (,180 °C) 3 do 4 minute. Ostatak umaka poslužite u čunjiću (sosjera; posuda u obliku malog čunja – čamčića).

Filei skuše na venecijanski način - Filets de maquerau à la vénitienne



Sastojci za 6 osoba: 12 filea skuše, 0,5 l venecijanskog umaka, 24 krumpira oblikovanih poput riba.

Filee poširajte u slanoj vodi, skinite im kožu i složite na pladanj. Prelijte venecijanskim umakom i garnirajte kuhanim krumpirom oblikovanim poput ribe.

Filei lista na kardinalski način - Filets de sole cardinal



Sastojci za 6 osoba: 12 filea lista, 18 dag nadjeva od ugotice dopunjena maslacem od slatkovodnih rakova*, 12 tankih ploški jastogova repa, 2 dl ribljeg temeljca, 3 dag jastogova koralja.

Filee premažite nadjevom, savijte i poširajte u ribljem temeljcu. Složite ih u turbanu naizmjenice s ploškama jastogova repa. Prelijte kardinalskim umakom i pospite kosanim jastogovim koraljem.

Valjčići od lista Savigny - Paupiettes de sole Savigny



Sastojci za 6 osoba: 12 filea lista, 15 dag nadjeva od ugotice (pjenasti ili muslinski nadjev (smjesa)*, 2 tikvice žljebasto urezane po dužini i rezane na valjčiće, 12 očišćenih i prženih repova kozica, 3 ploške gomoljike, 2 rajčice, 6 oguljenih i poparenih badema, 5 dl umaka Aurora*.

Filee malo istucite, namažite nadjevom od ugotice i uvijte u valjčiće. Stavite u prikladnu tavu namazanu maslacem, podlijte ribljim temeljcem, pokrijte papirom premazanim maslacem i poširajte u pećnici. Poširanje valjčiće ocijedite, složite na pladanj, prelijte umakom i garnirajte kao na slici.

Filei lista Salisbury - Filets de sole Salisbury



Sastojci za 6 osoba: 12 filea lista, 12 dag ribljeg nadjeva, 18 dag riže pilav, 1 dl umaka od bijelog vina, 4 dl jastogova umaka, 12 ploški gomoljike, 2 dl ribljeg temeljca.

Filee malo istucite, namažite nadjevom, savijte, poširajte u ribljem temeljcu i složite u turban. Na svaki file stavite po jednu plošku gomoljike i prelijte umakom od jastoga. Sredinu turbana nadjenite rižom spojenu s umakom od bijelog vina.

List s vršcima šparoga i pečurkama - Sole petit-duc



Sastojci za 6 osoba: 3 lista svaki po 40 dag, 12 dag sirovih pečurki narezanih na tanke ploškice, 2 dl ribljeg temeljca, 24 vrhova šparoga, 12 ploški gomoljike, 4 dag maslaca, 4 dl umaka od bijelog vina.

Listove položite u prikladnu posudu namazanu maslacem i posudu ploškicama pečurki. Prelijte ih ribljim temeljcem i poširajte. Ribu i pečurke izvadite iz temeljca, ocijedite i čuvajte na toplom. Temeljac od poširanja pokuhajte i dolijte umak od bijelog vina. Dno pladnja prekrijte ploškicama pečurki i na to položite 4 ribu, garnirajte vršcima šparoga i na svaki list stavite po 4 ploške gomoljike. Sve prelijte umakom i brzo glazirajte u vrlo vrućoj pećnici.

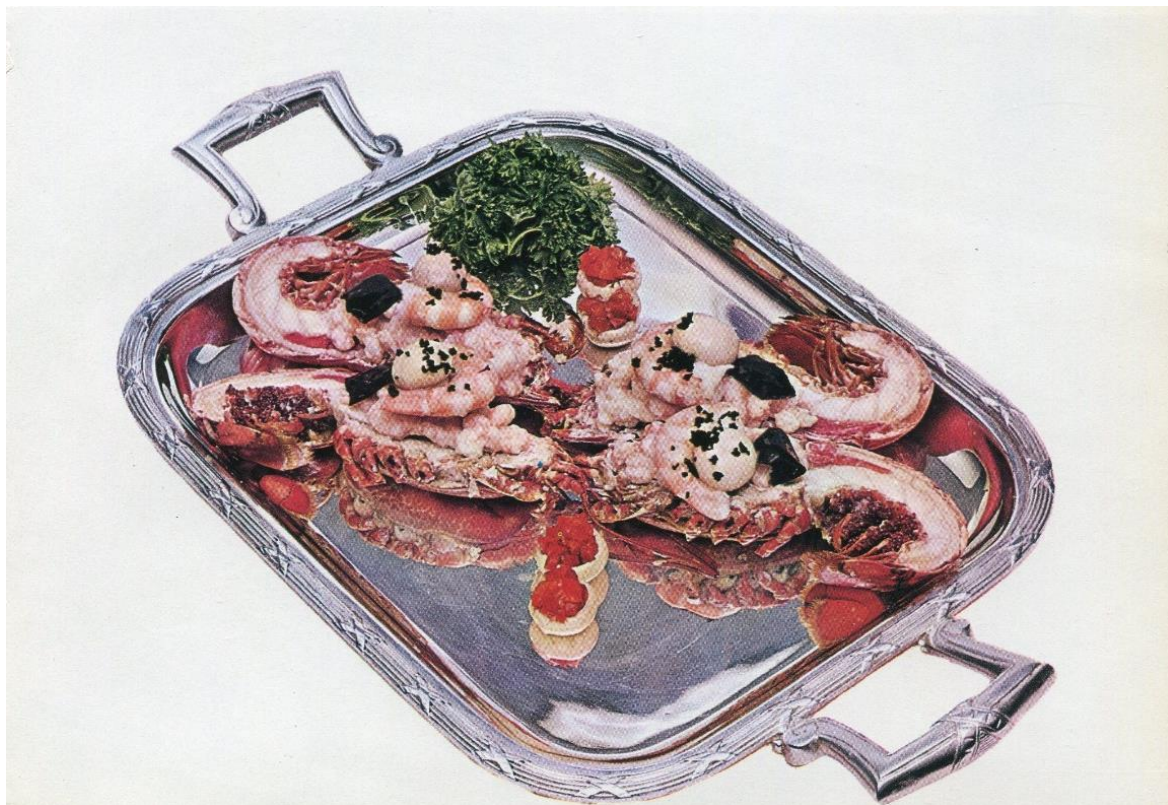
Valjčići od lista maskota - Paupiettes de sole mascotte



Sastojci za 6 osoba: 12 filea lista, 12 dag ribljeg nadjeva, 30 dag krumpirove duchesse-smjese, 15 dag kuhanog jastogovog mesa, 5 dag gomoljike, 2 dl ribljeg temeljca, 1 dl baršunastog ribljeg umaka, 0,4 dl slatkog vrhnja, 4 dl Mornay-umaka, 5 dag maslaca.

Filee malo istucite, namažite ribljim nadjevom i uvijte u valjčiće. Stavite ih u prikladnu tavu namazanu maslacem, podlijte ribljim temeljcem, pokrijte papirom premazanim maslacem i poširajte u pećnici. Prikladnu okruglu vatrostalnu posudu ukrasite porubom od krumpirove duchesse-smjese (pomoću vrećice sa zvjezdastim tuljčićem). Od jastoga i gomoljika pripremite salpikon, spojite ga baršunastim ribljim umakom dopunjenim s malo vrhnja. Valjčiće složite u vijenac a salpikon stavite na sredinu, sve prelijte Mornay umakom i glazirajte.

Jastog* Washington - Homard Washington ili Jastog na američki način - Homard à l'américaine



Sastojci za 6 osoba: 3 živa jastoga svaki po 60 dag* (u receptu se koristi izraz *jastog* a misli se na *hlapa*; jastog nema kliješta), 0,4 dl konjaka, 3 dl suhog bijelog vina, 4 dl ribljeg temeljca, 0,5 dl ulja, 4 kosana kozjaka, 10 dag oguljene malo istisnute i grubo narezane rajčice, 2 žlice pirea od rajčice, 10 dag maslaca, 1 žličica mesnog ekstrakta (glace), 1 mali zdrobljeni češanj češnjaka, 1 žličica kosane začinske zeleni (peršin, krbuljica i kozlac).

Repove narežite na komade, kliješta razbijte da možete nakon prigrutavljanja lakše izvaditi meso, a oklope raspolovite. Odstranite želučanu vrećicu koja se nalazi u blizini glave i obično sadrži pijesak. Mekane dijelove i koralj izdvojite i sačuvajte. U prikladnoj posudi zagrijte ulje i 4 dag maslaca i sotirajte komade jastoga. Kad ljuštura lijepo porumene, pokrijte posudu poklopcem, nagnite i odlijte ulje. Prelijte jastoga zagrijanim konjakom i flambirajte (osmudite), podlijte mlakim bijelim vinom i ribljim temeljcem, dodajte kosani kozjak, rajčice, pire od rajčice, češnjak, mesni ekstrakt i na vrhu noža kajenskog papra. Pokrijte posudu i pirajte 15 do 20 minuta.

Komade jastoga izvadite iz posude i izvucite meso iz ljuštura, složite u timbal, na meso položite dvije polovine oklopa. Temeljac od prigrutavljanja pokuhajte na polovinu, dodajte mekane dijelove, koralj i malo maslaca, trenutak kuhajte i protisnite kroz sito. Ponovo zagrijte, pazite da ne zakuha, i umiješajte preostali

maslac. Začinite po ukusu i prelijte po jastogu. Pospite kosanom začinskom zeleni (peršinom, krbuljicom i kozlacom). Po želji možete posebno poslužiti rižu na indijski način.

Jastog na fokidski način - Homard à la phocéenne*

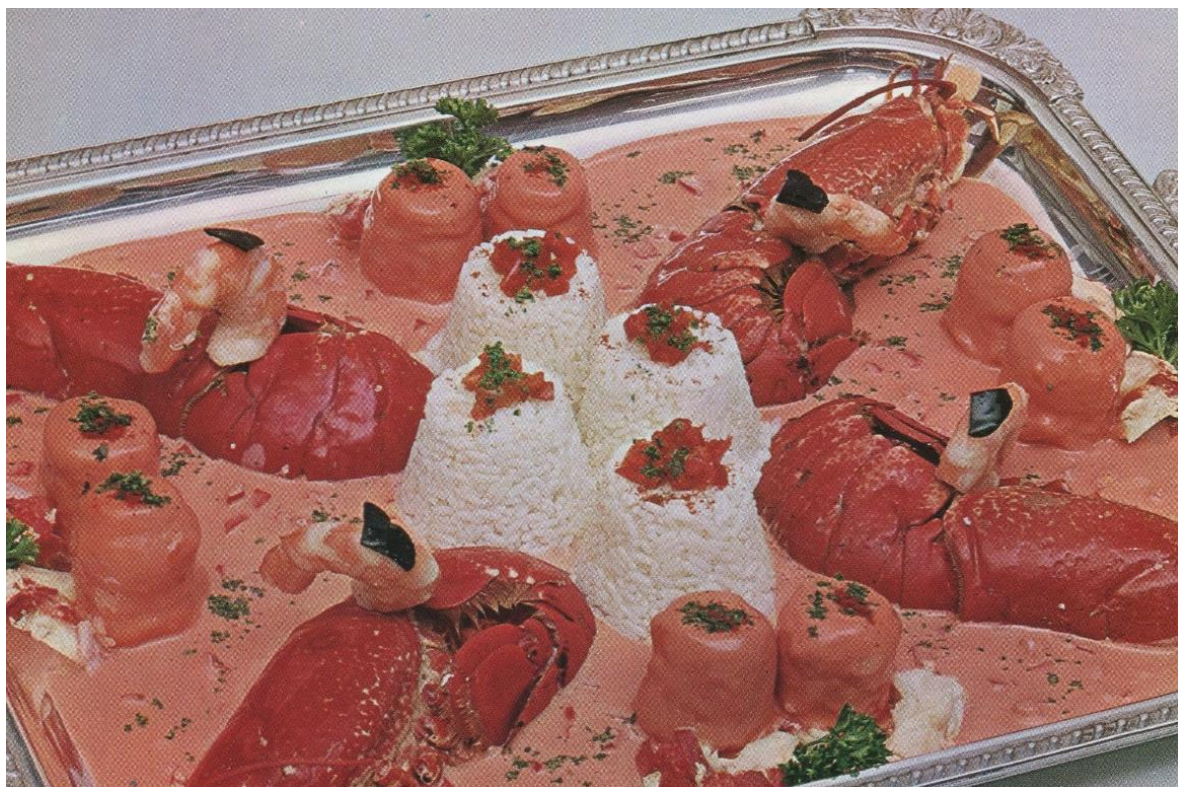
Prigotavlja se kao jastog na američki način, ali se koristi malo veća količina češnjaka i začinja šafranom. Umak se dopunjava sa tri paprike, ne ljute, narezane na tanke rezance i propirjane na maslacu. Jastoga okružite porubom riže na indijski način (začinjene šafranom).

*Fokeja ili Phokaia, latinski Phocaea; danas Foça u Turskoj, bio je jonsko-grčki grad na zapadnoj obali Anadolije.

Jastog Pompadur - Homard Pompadur

Prigotavlja se kao jastog na američki način, ali se podlijeva ribljim temeljcem i vrhnjem. Temeljac od pripremljanja pokuhajte, spojite s mekanim dijelovima jastoga i koraljem (zdrobljenim s malo maslaca) i pasirajte. Na kraju umiješajte maslac.

File lista Newburg - Filets de sole Newburg



Sastojci za 6 osoba: 12 filea lista, 12 tankih ploški jastogova repa, 12 ploški gomoljika, 4 dl ribljeg temeljca, 4 dl Newburg umaka.

Savijte filee, poširajte u ribljem temeljcu i složite u turban. Svaki file ukasite ploškama jastogova mesa i ploškama gomoljika. Prelijte Newburg umakom.

List Mireille - Sole Mireille



Sastojci za 6 osoba: 3 lista svaki po 45 dag, 2 jaja, bijele krušne mrvice (prezli), brašno, 25 dag oguljenih malo stisnutih i grubo narezanih rajčica, zdrobljeni češanj češnjaka, 1 žličica kosane začinske zeleni, 3 dl bearneškog umaka, 2 dl maslinova ulja.

Rajčice dobro popirajte na ulju, začinite i dopunite češnjakom i začinskom zeleni. Listove pripremite kao list Colbert i ispržite u ulju. Složite na pladanj, odstranite kosti i nadjenite bearneškim umakom. Okružite rajčicama.

(List Colbert - Sole Colbert; sastojci za 6 osoba: 3 lista po 45 dag ili 6 listova po 20 dag, 2 jaja, bijele mrvice, 15 do 18 dag maslaca maître d'hôtel, mlijeko, brašno.

Ribu zarežite na strani s koje ste skinuli kožu. Podignite filee i odvojite od središnje kosti, a kost slomite škarama na nekoliko mjesta kako bi je mogli izvući nakon prigrtaavljanja. Listove umočite u hladno mlijeko (prethodno zakuhano) i povaljajte u brašno. Kosti ćete se lakše osloboditi filee lagano uvijte. Listove panirajte na engleski način, ispržite u toploj dubokoj masnoći, ocijedite i odstranite im kosti. Složite na pladanj, a šupljine listova nadjenite maslacem maître d'hôtel.

Jegulja s bambusovim mladica - Japanisher Bambusall

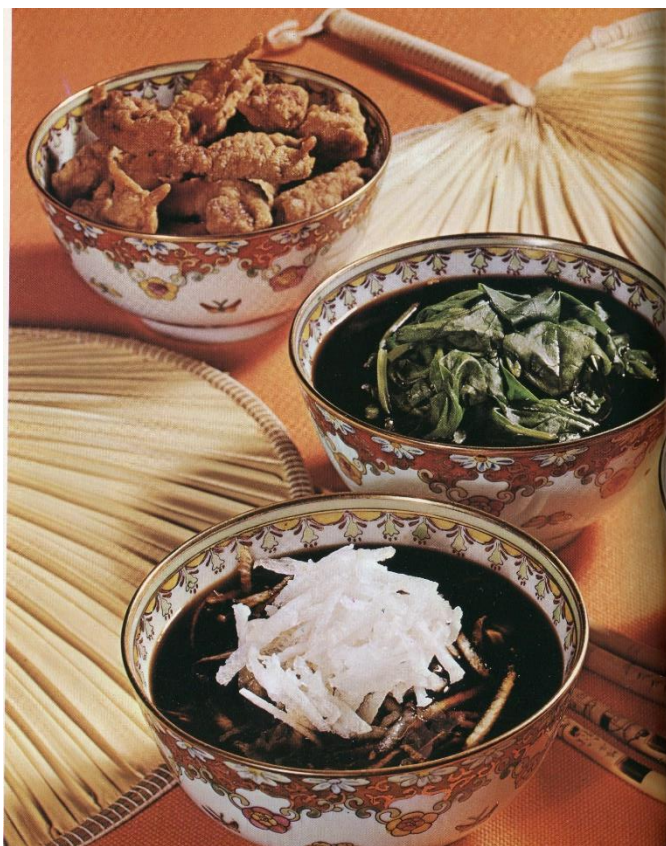


Sastojci za 6 osoba: 50 dag očišćenog jeguljina mesa, 12 dag mekih bambusovih mladica, 12 dag pečurki (šampinjoni) 12 dag zelenih paprika, 12 listova *nori* (osušena japanska alga), 6 jaja, 1,5 dl slatkog vrhnja, 1,5 dl sakéa*, 3 čajne žličice umaka od soje, 1 dag „aji no moto“ (- japanski pripravak monosodium glutamat - dodatak hrani, pojačivač okusa), 1 prstohvat (priza) žalfije. Listići peršina.

Od kostiju i obrezotina jegulje pripremite 1,5 dl temeljca i procijedite kroz šiljasto cjedilo. Jegulje narežite na tanke ploške a pečurke, bambusove mladice i paprike narežite na posve tanke ploščice. Sve rasporedite u 6 japanskih zdjelica. Dodajte peršin i „nori“. Pripremite royale od stučenih jaja, jeguljina temeljca, slatkog vrhnja, „sakea“ i umaka od soje, i začinite solju, svježe samljevenim paprom, žalfijom i „aji no moto“. U zdjelice dolijte royale, pokrijte njihovim poklopcem i poširajte u pari u pećnici. Royale mora ostati mekan

*(alkoholno piće od riže koje nastaje fermentacijom poput piva, a nazivaju ga vinom. Riječ sake na japanskom i znači „alkoholno piće“. Toči se u čaše za rakiju, kao aperitivno piće okusa između jabuke i šljive).

Tempura



Sastojci za 4 osobe: 25 dag ribljeg filea (trlja, losos), 25 dag škampa (duboko smrznutih), 2 velike glavice luka, $\frac{1}{2}$ glave cvjetače, 1 patlidan, sol, papar, limunov sok, mast ili ulje za prženje; tijesto za prženje: 1 žumanjak, 0,5 l ledene vode, na vrhu noža praška za pecivo, 25 dag brašna; umak: 3 žlice šerija ili sakea, 3 žlice umaka od soje, sol, 1,25 dl juhe od mesa ili ribe, komadić fino kositog đumbira, 1 povrtnica.

Ribljí odrezak (npr. trljá) izrežite na komade debele kao prst, škampe – meso (duboko smrznuto) razrežite po polovici. Luk izrežite na kolutove, cvjetaču na ružice, patlidan izrežite na polovice, a zatim na ploške široke 5 mm. Ribe, škampe i povrće malo posolite i popaprite, nakapajte sokom od limuna i ostavite da malo odstoji.

Žumance razmutite s hladnom (gotovo ledenom) vodom, a prašak za pecivo s brašnom i sve spojite. Ribe, škampe i povrće provucite kroz tijesto i ispržite na vrućoj masti ili ulju, tako da plivaju u njima. Šeri ili sake (rižina rakija) zagrijte s umakom od soje, solju i mesnom juhóm (bujón) dodajte đumbir i umak ostavite da se ohladi. Hladno prelijte preko strugane povrtnice i poslužite.

Jastog Fra Diavolo - Homard Fra Diavolo



Sastojci za 6 osoba: 60 dag kuhanog jastoga, 40 dag oguljenih malo istisnutih i grubo narezanih rajčica, 3 dag maslaca, 3 dag kosanog peršina, 1 krupni češanj češnjaka, 0,5 dl maslinova ulja, papar, malo mažurana u prahu.

Jastoga raspolovite po dužini, složite u vatrostalnu posudu i lagano zagrijte u pećnici. Dok se jastog zagrijava na maslinovu ulju malo sotirajte rajčice i češnjak, dodajte kosani peršin i mažuran, te prelijte jastoga. Garnirajte peršinom i četvrtinama limuna. Rižu pilav poslužite posebno.

Škampi s maslacem maître d'hôtel - Cigalas parilla



Sastojci za 6 osoba: 6 krupnih ili 12 malih škampa, 10 dag maslaca maître d'hôtel dopunjenog zdrobljenim polovinama češnja češnjaka.

Škampe kuhajte u kipućoj slanoj vodi i pustite da se u njoj ohlade. Očistite repove (odstranite crijevo), raspolovite ih po dužini, premažite maslacem maître d'hôtel i brzo ispecite u salamanderu. Poslužite vrlo tople, prekrivene razmekšanim maslacem maître d'hôtel.

Prug (jastog) na normandijski način - Langouste à la normande



Sastojci za 6 osoba: 3 mala pruga svaki po 60 dag, 1 l poširanih i očišćenih dagnji, 20 dag poširanih pečurki (šampinjona), 7,5 dag gomoljika, 12 ploški gomoljike, 0,5 l normandijskog umaka.

Prugove kuhajte u obarku, raspolovite po dužini i izvucite meso. Polovinu mesa narežite na kocke. Pečurke i gomoljike narežite na kockice (ne premale), dodajte dagnje i prugovo meso narezano na kocke. Sve spojite s malo umaka i time garnirajte polovine ljuštura. Preostalo prugovo meso narežite na podjednake ploške, položite na salpikon, prelijte normandijski umakom i glazirajte. Polovine pruga složite na pladanj, svaku ukrasite sa po dvije ploške gomoljike i okružite prženim krkušama (slatkovodna riba ukusnog mesa, priprema se kao samostalno jelo ili u garniturama. Najukusnije su ispržene u dubokoj masnoći (panirani na engleski način), krupni komadi pripremaju se na mlinarski način).

Jastog Clarence I - Homard Clarence I



Sastojci za 6 osoba: 3 jastoga svaki po 60 dag, 20 dag riže na indijski način, 18 ploški gomoljike, 4 dl Mornay-umaka.

Jastoge skuhajte u obarku. Repove raspolovite po dužini, izvadite meso i narežite na ploške. Ljuštore nadjenite do 2/3 rižom na indijski način, na to naizmjenice složite ploške jastogova mesa i ploške gomoljike, tako da jedne napola prekriju druge. Sve prelijte Mornay-umakom i glazirajte u salamanderu,

Jastog Clarence II - Homard Clarence II

Prigotavlja se kao jastog Clarence I ali umjesto Mornay-umaka upotrebljava se bešamel dopunjen vrhnjem, pomiješan s mekanim dijelovima jastoga i začinjen curry-praškom. Ne glazira se.

Pilav od kozica s curry-umakom - Pilaf de crevettés



Sastojci za 6 osoba: 60 dag očišćenih repova kozica, 30 dag riže, ½ žlice curry-praška, 3 dl curry-umaka, 3 dag maslaca.

Repove kozica zagrijte i spojite s otprilike 1 dl curry-umaka. Dno i stijenke prikladne zdjele obložite slojem riže pilav (unaprijed skuhanе i začinjene curry-praškom). Sredinu zdjele napunite kozicama i pokrijte slojem riže pilav. Sadržaj zdjele istresite (preokrenite) na okrugli pladanj i okružite porubom od curry-umaka.

Pilav od jastoga i kozica - Pilaf de langouste et crevettes



Sastojci za 6 osoba: 60 dag kuhanog jastogovog mesa, 30 dag riže pilav, 4 dl kardinalskog umaka, 5 dag maslaca.

Dno i stijenke prikladne zdjele premažite maslacem i obložite debelim slojem riže pilav. Sredinu napunite grubo narezanim salpikonom od jastogovog mesa, zagrijanog na maslacu i spojenog s kardinalskim umakom. Pokrijte slojem riže, dobro pritisnite i sadržaj kalupa istresite (preokrenite) na okrugli pladanj. Oko pilava izlijte traku umaka a preostali umak poslužite posebno.

Jakovske kapice Mornay - Coquilles Saint Jacques Mornay



Sastojci za 6 osoba: 6 krupnih jakovskih kapica, 30 dag krumpirove duchesse-smjese, 4 dl Mornay-umaka, 5 dag ribanog sira, 4 dag maslaca.

Izdvojite orah jakovskih kapica i koralj, i poširajte u obarku s bijelim vinom. Ocijedite i narežite na ploške. Udubljene ljuštore ukrasite porubom krumpirove duchesse-smjese, pomoću vrećice sa zvjezdastim tuljčićem., dno svake ljuštore prelijte žlicom Mornay-umaka. Na to složite pripremljene ploške. Prelijte ih Mornay-umakom, pospite ribanim sirom, nakapajte na njih malo rastopljenog maslaca i gratinirajte.

Jakovske kapice



Ražnjić od jakovske kapice
(između mesa školjke stavlja se komadić limuna)



Klasični naputak za kapice u umaku



Zapečene Jakovske kapice

Nekoliko varijacija pripreme

Zapečene jakovske kapice - Coquilles St. Jacques

Sastojci: 1 čaša suhog bijelog vina, 2 žlice mljevenog luk ili mladi luk, 1 lovorov list, 1 žličica fino mljevenog svježeg estragona, 1/2 žličice soli, prstohvat svježeg mljevenog papra, 25 dag svježih šampinjone izrezanih na listiće, 45 dag mesa školjki, 3 žlice maslaca, 4 žlice brašna, 1,5 dl punomasnog mlijeka, 2 žumanjka, 1,5 dl slatkog vrhnja, sol, papar, sok 1 limuna, 1 2 žlica maslaca (1-1/2 čajne žličice), 6 žlica naribanog Gruyère ili švicarski sir, 6 zdjelica *ramequin*, grančica svježeg bilja za ukras: estragon ili peršina.

Kuhajte lovorov list, estragon, sol i papar u vino oko 5 minuta. Dodajte meso školjki, gljive i dovoljno vode da jedva ih pokriti. Pirjajte poklopljeno oko 5 minuta. Izvadite školjke i gljive sa šupljom žlicom i odložite na toplo. Reducirajte tekućinu iskuhavanjem na količinu jedne šalice. Dok se tekućina iskuhava (reducira) umutiti žumanjke i vrhnje zajedno. U dugoj posudi pripremite svijetlu zapršku od maslac i brašna (oko 2 minute). Zapršku maknite s vatre, umiješajte reduciranu tekućinu, dodajte mlijeko i miješajući napravite glatki umak. Posudu stavite na vatri i prokuhajte ne više od jednu minutu. Umiješajte razmućene žumanjka i sve prokuhajte ne više od 1 minute. Zagustite, ako treba brašnom ili vrhnjem (ako radite brašnom još jednom prokuhajte ne više od 1 minute). Začinite po okusu solju i paprom, i nekoliko kapi soka limuna. Pomiješajte 2/3 umaka s mesom školjki i gljivama. U svaku zdjelicu *ramequin* stavite pripremljeno jelo, pospite sirom i zapećite u pećnici 15 minuta prije posluživanja.

Ramekin (holandsko-njemački) ili *ramequin* (francuski) je mala ostakljena keramike ili staklena zdjelica za pripremu i posluživanje raznih jela, volumena 50 - 250 ml (1,8 - 8,8 imp fl oz, oz USfl 1,7-8,5). Obično se koriste za posluživanje raznih jela, kao što su *creme brulee*, francuska juha od luka, *talina* čokoladni kolač, *moimo*, jela od sira ili jaja, škampi, sladoled, nabujak, pečene „cocottes“, ili se koriste za posluživanje priloga i začina/umaka jelo. Ramekins su napravljene tako da izdrže visoke temperature, kao što se često koriste u peći, ili u slučaju *creme brulee*.



Zapečene jakovske kapice - Coquilles St. Jacques

Sastojci: 1 jaje, 1 žlica *Dijon senfa*, 1 žlica nasjeckanog češnjaka, 1/4 šalice plus 1 žlica chili, sok od jednog limuna svježe, sol, svježe mljeveni crni papar, 1 šalica plus 2 žlice maslinovog ulja, 18 Jakobove kapice, očišćeni, 1/2 šalice ribanog sira, 1 žlica sitno nasjeckanog peršina.

Zagrijte pećnicu na 200 °C. U porculansku zdjelu stavite jaje, senf, češnjak, 1 žlica chili i limunov sok. Sve izmiješajte u jednoličnu smjesu. Začinite solju i paprom. Polako dodajte, kap po kap, ulje uz stalno miješanje. Miješajte dok ne dobijete gustu smjesu. Po potrebi začinite. U velikoj tavi zagrijte žlice maslinova ulja. Dodajte školjke i popržite sa svake strane, ne dulje od 1 minute. Maknite s vatre. Žicom za miješanje izmiješajte chili s majonezom. Papir za pečenje stavite na pleh (lim za pečenje), na papir meso školjki, na svaku školjku stavite smjesu chilija i majoneze, pospite ribanim sirom i pecite u pećnici da dobije zlatnožutu boju. Izvadite iz pećnice i poslužite na velikom pladnju. Ukrasiti sa peršinom. Poslužite Jakobove kapice s preostale 1/4 šalice chili.

Zapečene jakovske kapice - Coquilles St. Jacques

Sastojci: 1/4 šalice brašna svih namjena, 3/4 čajna žličica soli, 1/2 žličice curry praha, 1/8 čajna žličica crvena paprika, 85 dag mesa Jakovovih kapice, 4 žlice maslaca, 25 dag očišćenih i narezanih svježih gljive (šampinjoni), 1 šalice nasjeckanog luka, 2/3 šalice suhog bijelog vina, 2 žlice konjaka, 3 žlice krušnih mrvica, 2 žlice rastopljenog maslaca, 1/3 šalice naribanog sira Gruyere, 1 žlica svježeg soka od limuna.

Izmiješajte brašno, sol, curry prah, i crvena paprika zajedno u velikoj porculanskoj zdjeli. Dodajte školjke u brašno i sve izmiješajte. Rastopiti maslac u velikoj tavi, na srednje jakoj temperaturi. Dodajte školjke i pirjajte, okrenite jednom, dok ne dobiju zlatnosmeđu boju s obje strane (oko 4 minute). Stavite na topli tanjur i pokrijete da se održi toplo.

Gljive i luk stavite u tavu i popirjajte (sotirajte) na srednje visoke toplini, oko 4 minute, dok ne dobiju svijetlosmeđu boju. Dodajte bijelo vino, postružite dno posude s ravnom drvenom kuhačom (špatulom) da iskoristite smeđi dio koji se zalijepio za dno. Smanjite temperaturu i pirjati lagano dok se umak ne smanji na pola (reducira). Tavu maknite s vatre i primiješajte konjak i Jakovske kapice. Zagrijte pećnicu. Podijelite meso školjki i umak na 6 obroka u školjke ili male vatrostalne posude za posluživanje jela (*ramekin* ili *ramequin*). Pomiješajte krušne mrvice, rastopljeni maslac, i sir Gruyere, smjesu ravnomjerno stavite na svaki obrok. Zapecite (gratinirajte) u pećnici da dobije smeđu boju. Pospite sa sokom od limuna i odmah poslužite).

Pilav od jastoga Hortenzija - Pilav de homard Hortense



Sastojci za 6 osoba: 3 živa jastoga svaki po 60 dag, 0,4 dl viskija, ½ žličice kosanog kozlaca, 20 dag poširanih pečurki (šampinjona), 2 dl ribljeg temeljac, 1 dl suhog bijelog vina, 3 dl američkog umaka, 1 dl slatkog vrhnja, 30 dag riže pilav, 5 dag svježe crvene paprike, 5 dag svježeg zelenog graška najbolje kakvoće, 0,5 dl ulja, 5 dag maslaca, vezica začinske zeleni, 1 g šafrana.

Jastoge narežite na komade i sotirajte na ulju i maslacu (stavite komadić velik poput oraha). Kad ljušture posve porumene, flambirajte (osmudite) zagrijanim viskijem, podlijte bijelim vinom, začinite, dolijte riblji temeljac dodajte vezicu začinske zeleni i pirjate pokriveno. Iz ljuštura izvadite meso i narežite ga na kocke, odložite na toplom mjestu. Temeljac od prigrutavljanja pokuhajte na ¼, pomiješajte s prokuhanim vrhnjem, trenutak pokuhajte, pasirajte, nalijte u američki umak i dopunite kosanim kozlacem. Riži pilav začinite šafranom i pomiješajte s paprikom koju ste prethodno izrezali na kockice i ispirjali na maslacu, i kuhajte s graškom. Utisnite u kolutasti kalup i iskrenite na okrugli pladanj. Sredinu vijenca nadjenite salpikonom spojenim s umakom a preostali umak poslužite posebno.

Hlap Chantecler - Homard Chantecler



Sastojci za 6 osoba: 6 hlapa svaki po 60 dag, 2 dl curry-umaka, 2 dl Nantua-umaka, 20 dag kuhane riže, 6 urezanih klobuka pečurki (šampinjona), 6 očišćenih repova rumenih kozica, 6 pijetlovih kresta, 1 žličica curry-praška, 10 dag maslaca.

Odvojite noge i klijesta, repove raspolovite po dužini. Meso u raspolovljenim repnim ljušturama pospite curry-praškom a klijesta razbijte. Sve složite u prikladnu posudu na zagrijani maslac i lijepo zarumenite s obje strane. Pokrijte posudu i dogotovite u pećnici. Izvadite hlapa. Izvucite meso iz repnih ljuštura i narežite na kockice., pomiješajte s rižom i nadjenite polovine ljuštura. Na to složite ploške mesa hlapa pazeći da jedna napola prekrije druge. Prelijte curry-umakom pomiješan s Nantua-umakom i glazirajte. Svaku polu ljušturu ukrasite pijetlovom krestom, repom kozice i urezanim klobukom pečurke.

Jastog armoricaine



Sastojci za 4 osobe: 2 živa jastoga, malo soli, 1/8 l maslinova ulja, 10 dag mrkve, 1 češanj češnjaka, 1 čaša francuskog konjaka, 1 mala konzerva rajčice, 1 svežanj zelenja za juhu, 1/8 l bijelog vina, 1 čaša šerija, kajenski papar, malo kozlaca, 1 dag škrobnog brašna.

Jastoga otvorite, izvadite želudac, koji se nalazi u prednjem dijelu i bacite ga. Površine reza posolite, kosanu mrkvu i češnjak ispržite na vrućem ulju, stavite komadiće jastoga i pržite pet minuta. Prelijte francuskim konjakom, zapalite i pustite da izgori (flambiramo), dodajte rajčicu, svežanj zeleni za juhu i 15 minuta tušite. Izvadite meso jastoga i stavite na zagrijani pladanj. Iz juhe izvadite zelen, umaku dodajte šeri, kajenski papar i kozlac da dobije finiji okus, posolite i dodajte škrobno brašno, koje ste hladno razmutili i prelili preko ploški jastoga.

Prigotavljanje

Pirjanje

Primjenjuje se za ribe koje prigotavljamo čitave i za krupne komade odrezane iz srednjeg dijela po čitavoj širini. U pripremi koristimo posebnu posudu s uloškom i poklopcem ili drugu prikladnu posudu s poklopcem. Dno posude potrebno je premazati maslacem i prekriti podlogom od mrkve, luka i kozjaka narezanih na tanke ploščice i prethodno propirjanih na maslacu. Dobro je dodati i nekoliko vezica peršina. Na to stavljamo ribu, pokrijemo papirom namazanim maslacem (bolje nego da koristimo ploške slanine). Dolijmo toliko tekućine da se riba u njoj moći do $\frac{3}{4}$ visine. Sastav tekućine ovisi o vrsti umaka koji se poslužuje uz ribu.

Posuda ne smije biti hermetički zatvorena kako bi se prigotavljanje odvijalo istovremeno s pokuhavanjem temeljca. Malo prije nego što je riba gotova posudu otkrijte da se riba glazira (prevuče tankim sjajnim slojem, caklinom). Ribu treba pažljivo ocijediti, složiti na pladanj i čuvati na toplom. Temeljac od kuhanja se pasira, ponekad je potrebno još malo pokuhati i dodati u riblji umak.

Poširanje

Poširanje; fr. *sous vide*; kuhati u manjoj količini vode ili temeljcu pri temperaturi koja je niža od temperature vrenja. Za aromatiziranje ribe koriste se brojni začini i korjenasto povrće kao ružmarin, majčina dušica, celer, peršin, mrkva, lovor, limun, luk i češnjak. Tekućina pokriva samo $\frac{2}{3}$ visine ribe. Poširanje traje od 7 do 10 minuta ovisno o veličini ribe. Najčešće se primjenjuje za listove, oblice glatke kao i za filee drugih riba. Ribu položite u tavu ili drugu prikladnu posudu čije ste dno dobro premazali maslacem. Lagano je posolite i prelijte s malo ribljeg temeljca dopunjenog obarkom* od pečurki ili suhim bijelim vinom. Pokrijte namaštenim papirom i prigotavljajte u umjereno toploj pećnici. Prije posluživanja riba se začinja soli, paprom i maslinovim uljem.



Prženje

Najčešće se prži mala riba u ulju jer ono podnosi visoku temperaturu, čak do 300 °C. Krupnije komade riba prije prženja lagano poprijeko zarežemo kako bi se lakše ispržila da se ne osuši (postane drvenasta). Jednako jerno će se riba ispržiti ako je prije s obje strane umočimo u posoljeno mlijeko, a zatim uvaljamo u brašno.

Bijelu ribu najčešće paniramo. Temperatura masnoće određuje se prema veličini i težini ribe. Isprženu ribu odložite na papirnati ubrus i ukrasite prženim kovrčavim peršinom i četvrtinama limuna.

Sotiranje

Znači kratko i brzo namirnicu ispeći u vrućoj, plitkoj masnoći u otvorenoj tavi. Posuda i masnoća trebaju biti vrući, od 160 °C do 240 °C, kako bi se kod mesa brzo zgrušale bjelančevine te formirao vanjski smeđi sloj koji štiti i zatvara od gubljenja mesnih sokova bez kojih meso postaje suho i siromašnog okusa. Namirnice moraju biti sitnije narezane (kocke, rezanci, manji odresci, kotleti, medaljoni). Prženje mora biti brzo i kratko, vitlanjem (pomicanjem tave naprijed-natrag).

Pečenje na žaru – roštilju (gradelama)

Obično se pripremaju ribe srednje veličine ili riblji odresci. Prije pečenja ribu treba cizelirati (zarežati) poprijeko da bi se bolje ispekla. Ribu koja se lako suši uvaljajte u brašno, zatim premažite uljem ili maslacem, stvoriti će se zaštitna korica koja sprječava sušenje. Masne ribe možemo samo premazati uljem i ispeći.

Uz ribu na žaru najčešće se poslužuje neka mješavina s maslacem ili umak.

Prigotavljanje u tavi na mlinarski način

Manje ribe i ribe ne teže preko 1,5 kg prigotavljaju se u tavi samo na maslacu. Krupniju ribu pripremamo u odrescima – *tranches* ili u krupnim komadima rezanim od srednjeg dijela po čitavoj širini – *darnes*.

Maslac koji se koristi za prigotavljanje mora se prije razbistriti - maslac stavite u dublju posudu, na laganu vatru, da se otopi na 70°C. Kada počne krčkati, to znači da isparava višak vode. Gotovo odmah se počne stvarati bijela pjena na površini, kao i talog na dnu posude. Pjenu treba neprestano obirati od pjene isključivo čistom žlicom. Nakon 20 - 30 minuta maslo će se potpuno razbistriti i

osjetiti će se miris pečenih kokica. Tada treba maknuti posudu sa štednjaka, jer će u protivnom zagorjeti. Boja mora biti zlatne nijanse. Nakon što se malo prohladi, procijedite kroz čistu gazu u sterilne staklenke. Poklopite staklenku tek kada se potpuno ohladi.

Paniranje na engleski način

Podrazumijeva bečko paniranje sa bijelim krušnim mrvicama (prezlina); prezli - brašno - jaja - prezli.

Prigotavljanje na plavo

Na taj način pripremaju se samo manje i žive riba. Kratko vrijeme prije pripremanja ribu treba izvaditi iz vode (bazena gdje prebiva), umrtviti snažnim udarcem po glavi, izvaditi iznutricu i brzo je oprati. Ako ribu pripremao kao hladno jelo moramo je usmrtniti bar sat prije pripremanja kako se meso ne bi „raspadalo“.

Ribu ne smijemo mnogo dodirivati kako ne bi skinuli vanjsku sluz koja kod dogotavljanja ribu daje karakterističnu plavičastu boju. Ribi se pri toma načinu prigotavljanja ne skidaju ljuske.

Klasičnim načinom riba se pošira u obarku - Court-bouillon nakon što smo je umočili u mlaki ocat, ali pri ovom načinu nije potrebno koristiti ocat jer on kvari okus, osobito kod pastrve i sličnih riba, Dovoljno je baciti ribu u vruću posoljenu vodu ili obarak bez octa. Ako riba nije izgubila sluz ona će uvijek prilikom prigotavljanju dobiti plavkastu boju. Meso netom ubijene ribe prepoznaje se po tome što se „raspada“ ili „topi“ pri konzumaciji.

Prigotovljena na plavu ribu poslužujemo toplu ili hladnu.

Glazirati

Namirnicu osjajiti, ocakliti: aspikom, šećerom, voćnim sirupom, bjelanjkom, fondom, preliti meso vlastitim sokom.

Glazirano povrće – povrće izrežite na komade jednake veličine i složite ih u jednom sloju u tavu. Dodajte malo maslacem soli, papra i žličicu šećera, potom sve prelijte s toliko vode ili temeljca koliko je potrebno da pokrije povrće, ne više. Ostavite da se kuha na laganoj vatri.

Za kruh i peciva koriste se razmućena jaja, mlijeko ili masnoća.

Šećer ili voćni sirup koriste se kod pripreme kolača.

Maslac se koristi kod pripreme povrća, aspika za paštete i kanapee.

Meso prelijevamo vlastitim sokom tijekom pečenja da dobije svijetlu, sjajnu koricu.

Vodena kupelj - *Bain-marie*

Vodena kupelj, topla kupelj – banja marija (Bain-marie) pomoću koje održavamo toplinu umaka i druga jela koja ne smiju zakuhati. Može poslužiti i za poširanje nekih jela.



Pasirati

Pripremljenu namirnicu procijediti, kroz pasirku (naprava sa rupicama) ili sito da se usitni, tako da mekani dijelovi prođu kroz sito a drugi dijelovi kao ljuske, sjemenke .. ostanu u situ. Uklanjanjem nepotrebnih sastojaka dobiva se čista namirnica koja se dalje koristi za umake, pire, guste juhe, kreme i drugo.

Esencije

Su koncentрати dobiveni jakim prokuhavanjem temeljaca. Umak koji ima dovoljno izražen okus ne pojačavamo esencijama.

Ekstrakti

Kao i esencije, ekstrakte prokuhavamo, ali dulje, dok ne dobijemo gustu sirupastu tvar s jako izraženim okusom. Pripremaju se od ribljih kosti i obrezotina, Ekstrakte koristimo do poboljšamo umake i da im pojačamo okus. Riblji ekstrakt,

manje čest od esencije, prava je dragocjenost s kojom možemo postići prava čuda. Vrijednost mu pojačavamo dodavanjem tučenog slatkog vrhnja ili maslaca.

Ekstrakte kao i esencije dodaju se samo oskudnim temeljcima ili umacima. Vrlo je jednostavan postupak i iziskuje nešto vremena i pažnje,

Ribljí obarci

Obarak - uvarak, dekokt, (dekokt – *lat.* decoquere – skuhati: ljekoviti napitak od kuhanih trava); 1. voda u kojoj se kuhalo neko povrće, služi za nadolijevanje; 2. mesna juha koja služi za nadolijevanje nekih juha i umaka

Court bouillon - (*franc.* kur bujon) obarak u kojem se kuhaju ribe. Može sadržavati korjenasto povrće, peršin, luk, lovorov list, piment, vino i dr., kao npr., snopić začina – *bouquet garni*. Kuharski specijalisti za pripremanje jela od riba razlikuju nekoliko vrsta tih juha.

riblja juha (riblji obarak - koja se još nije dosta ukuhala, da bi se nakon hlađenja mogla stisnuti, naziva se u francuskoj kuhinji „fond“.

Razlikujemo kao i kod jušne mesne hladetina (*glace*) „fond blanc“ (svijetli obarak) i „fond brun“ (tamni obarak).

Ribljí obarci moraju biti pripremljeni ranije da bi im sazrio okus i aroma (da bi se svi sastojci proželi - sjedinili), to je posebno važno ako se riblje jelo priprema brzo, tj. manje od pola sata.

Ako se riba dogotavlja duže od pola sata potrebno ju je pristaviti u hladni obarak i pustiti da posve polako zakuha.

Poslužuje li se riba, rakovi i školjke kao hladno predjelo, prigotavljanje u obarku zahtijeva da se u njemu i potpuno ohladi (o tome treba voditi računa radi vremena trajanja pripreme).

Prigotavljamo li ribu u obarku s bijelim ili crnim vinom, dovoljno je da riba bude umočena u hladnu tekućinu do $\frac{3}{4}$ svoje visine. Tijekom prigotavljanja ribu treba redovito podlijevati njenim obarkom.

Poslužuje li se riba i rakovi u njihovu obarku, povrće za garniture se izrezuje na rezance – *julienne* ili na tanke izbrazdane ploščice i poslužuje u isto vrijeme.

Ribljí obarak (za *losose, cijele srednje komade lososa, pastrve*) - *Court-bouillon*, sastojci: 2,5 l vode, 1 dl octa, 2 dag soli, 30 dag mrkve narezane na tanke ploške, 20 dag kosaog luka, 5 dag vezica peršina, lovorov list, nekoliko zrna zgnječenog češnjaka.

Ribljí obarak kuhajte otprilike 1 sat, pasirajte ga kroz šiljasto cjedilo ili kroz muslinsku tkaninu.

Ribljí obarak (za *jegulje, štuke, i druge ribe*) - *Court-bouillon*; sastojci: 2,5 l vode, 1,5 l bijelog suhog vina, malo majčine dušice, lovorov list, nekoliko zdrobljenih zrna papra, 3 dag vezice peršina, sol, 30 dag luka narezanog na tanke ploške.

Kuhajte pola sata i procijedite kroz muslinsku tkaninu ili šiljasto cjedilo.

Ribljí obarak (*za krupne komade oblića kvrgaša i glatkog*) - *Court bouillon*;
Ribu pristavite u toliko hladne vode da bude pokrivena. Dodajte 1,5 dag soli, po 1 dl mlijeka za svaku litru vode, te limun bez kore i sjemenki.

Ribljí obarak (*za kozice, rakovice, jastoga, slatkovodne rakove, škampe i slično*).

Kao ribljí obarak (*za losose, cijele srednje komade lososa, pastrve*) ali dodajte po 1,5 dag soli za svaku litru obarka.

Nadjevi i valjušci

Sastav nadjeva prilagodite potrebnoj količini.

Nadjev od štukina mesa: 50 dag očišćenog mesa od štuke, 25 dag panade od brašna, 1 jaje, 3 žumanjka, 20 dag maslaca.

Sirovo meso štuke narežite na komadiće, posolite, popaprite i fino zdrobite u mužaru ili protisnite kroz najfiniju pločicu stroja za mljevenje mesa. Dodajte panadu i maslac, dobro izradite lopaticom i, jednog po jednog, umiješajte žumanjke, pa čitavo jaje. Protisnite kroz fino sito, začinite pop potrebi i glatko izmiješajte lopaticom.

Ribljí nadjev I- *Farce I*; 25 dag sirove kosane mliječi, 18 dag sredine bijelog kruha umočene u mlijeko i ocijeđene, 5 dag maslaca, 1 čitavo jaje, 3 žumanjka, 1 dag kosanog vlasca, 1 dag kosanog peršina, sol, papar.

Mliječ pomiješajte s kruhom, maslacem, jajetom i žumanjcima. Sve protisnite kroz fino sito, začinite i dobro izradite lopaticom. Zatim umiješajte vlasac i peršin.

Ribljí nadjev II – *Farce II*; 20 dag sredine bijelog kruha umočene u mlijeko i ocijeđene, 7,5 dag fino kosanih pečurki, 2,5 dag fino kosanog luka, 2,5 dag fino kosanog kozjaka (luka vlasca), ½ zdrobljenog češnjaka, 3 žumanjka, 3 dag maslaca.

Luk, kozjak i gljive popržite na maslacu i pustite da se ohlade. Zatim pomiješajte sa sredinom bijelog kruha, žumanjcima i češnjakom. Posolite, popaprite i dodajte vrlo malo naribanog muškarnog oraščića. Dobro izradite lopaticom.

Pjenasti ili muslinski nadjev (smjesa) - *Farce mousseline*; 50 dag sirovog ribljeg mesa (štuke, ugotice, lososa, pastrve ili drugih), 2 bjelanjka, 7.5 dl slatkog vrhnja, 8 do 10 g soli, 2 g bijelog papra.

Riblje meso fino zdrobite sa začинима ili sameljite kroz najfiniju pločicu stroja za mljevenje mesa (ili u mikseru), protisnite kroz fino sito, stavite u prikladnu posudu, umiješajte bjelanjke, izravajte lopaticom i pustite da miruje 2 sata na hladnim mjestu (ili ledu). Smjesu malo-pomalo, otpustite na ledu dodavajući hladno slatko vrhnje. Začinite po ukusu. Koristite u pripremi pjenastih ribljih pirea, valjušaka, nabujaka, drhtalica, kao i za nadijevanje krupnih riba.

Pjenasti riblji nadjev (smjesa) s tučenim vrhnjem ili zefirni riblji nadjev - *Fare zéphyr*;

Postupak je isti kao za pjenasti riblji nadjev, ali najprije umiješajte 0,5 l hladnog slatkog vrhnja, a zatim 2.5 dl tučenog slatkog vrhnja. Koristite isključivo za pripremanje finih ribljih pjena i pjenica (mousselines).

Panade

Panada od brašna - *Panade à la farine*: 30 dag brašna, 10 dag maslaca, 6 dl vode, 4-5 g doli.

U zdjeli izmiješajte vodu, maslac, sol i zakuhajte. Na trenutak skinite s vatre i dodajte brašno. Miješajte na vatri i pustite da se ispari kao kad prigotavljate hrustavo tijesto. Prebacite u zdjelu ili drugu prikladnu posudu premazanu maslacem i pustite da se ohladi.

Panada od kruha - *Panade au pain*; 50 dag odležanog bijelog kruha bez kore, 6 dl kipućeg mlijeka, 1,2 dag soli.

Bijeli kruh močite u kipućem mlijeku dok ne upije svu tekućinu. Miješajte na jakoj vatri kuhačom dok se mlijeko ne ispari, a masa se odlijepi od stjenki posude. Panadu zatim raširite na namaštenom pladnju i pustite da se ohladi.

Panada Frankopanova - *Panada frangipane*; 25 dag brašna, 17,5 dag rastopljenog maslaca, 8 žumanjaka, 0,5 l mlijeka, 4 g soli, 2 g papra, vrlo malo ribanog muškarnog oraščića.

U zdjeli izmiješajte brašno i žumanjke, dodajte rastopljeni maslac i začine. Polagano nadolijevajte kipuće mlijeko i miješajte pjenjačom 5 do 6 minuta, na vatri, dok se smjesa dovoljno ne zgusne. Prebacite je u zdjelu premazanu maslacem i pustite da se ohladi.

Garniture

Uz ribu se obično poslužuje neko povrće. Njegova priprema mora biti uz osobitu pažnju dok su načini prigotavljanja nebrojni.

Temeljni riblji umaci - topli umaci

Aurora umak - *Sauce aurore*; za 6 osoba: za 6 osoba: 3 dl baršunastog ribljeg umaka, 1 dl pirea od rajčica, 5 dag maslaca.

Baršunasti riblju umak pomiješajte s pireom od rajčica. Neposredno prije posluživanja umiješajte maslac tako da neprekidno tučete smjesu.

Chaud-froid riblji umak - *Sauce chaud-froid de poisson* (temeljni riblji umak); za 2 l umaka: 1,5 l baršunastog ribljeg umaka, 1 l ribljeg aspika, 0,5 l slatkog vrhnja.

Baršunasti riblji umak, riblji aspic i slatko vrhnje izmiješajte u odgovarajućoj posudi, pristavite na jaku vatru i uz stalno miješanje pokuhajte za 1/3. Začinite po potrebi i protisnite kroz etaminsku tkaninu ((končanu, vlaknastu; lagana tkanina).

Velouté ili baršunasti riblji umak - *Sauce velouté de poisson*; za 5 l umaka: 6 l ribljeg temeljca, 62,5 dag svijetle zaprške (zafriga).

Na zapršku dolijte rublji temeljac i uz stalno miješanje pustite da zakipi. Kuhajte 1,5 sat na slaboj vatri. Procijedite kroz etaminsku (končanu, vlaknastu; lagana tkanina) tkaninu i prekrijte oraščićima maslaca.

Američki umak - *Sauce américaine*; za 6 osoba: 1 jastog od 40 dag, 3 dl baršunastog ribljeg umaka, 1 dl suhog bijelog vina, 1 dl ribljeg temeljca, 2 kosana kozjaka, 2 oguljene, istisnute i na kocke narezane rajčice (ili 1 žlica pirea od rajčice), 0,2 dl konjaka, 2 žlice maslinova ulja, 7.5 dag maslaca, ½ češnja češnjaka, 1 žličica kosanog peršina i kozlaca.

Rep živog jastoga narežite na komade, kliješta razbijte da lakše izvučete meso, oklop rasijecite napola po duljini, a vrećicu s pijeskom bacite. Mekane dijelove odvojite i izmiješajte s 5 dag maslaca. U prikladnoj posudi ugrijte ulje i preostali dio maslaca, sotirajte komade jastoga dok ljuske ne postanu lijepe crvene boje. Flambirajte (osmudite) zagrijanim konjakom, podlijte bijelim vinom i ribljim temeljcem, dodajte rajčice i vrlo malo zdrobljenog češnjaka. Poklopite i pirajte u pećnici. Nakon 15 minuta izvadite komade jastoga, izvucite meso, a temeljac u kome se jastog prigotavljao pokuhajte na 1 dl, protisnite kroz sito, zagrijte, dodajte u baršunasti riblji umak i začinite po potrebi. Umak skinite s vatre i dopunite maslacem i mekanim dijelovima jastoga, kosanim peršinom i kozlacem, s malo kajenskog papra, dodajte jastogovo meso izrezano na kockice.

Béarneški umak – *Sauce béarnaise*; za 6 osoba: 32 žlice kisanog kozjaka, 1 dl bijelog vina, 0,5 dl octa s kozlacem, 2,5 dag grubo kisanog kozlaca, 2 g krupno samljevenog papra, 3 žumanjka, 25 dag rastopljenog maslaca, 1 žličica kisanog kozlaca, ½ žlica kosane krbuljice.

Bijelo vino i ocat s kozlacem gotovo posve pokuhajte s kisanim kozjakom, grubo isjeckanim kozlacem i krupno samljevenim paprom. Kad se talog malo ohladi, dodajte žumanjke i prstohvat (prizu) soli. Tucite nad parom dok se ne počne zgušnjavati. Malo-pomalo, neprekidno lupajući, umiješajte rastopljeni maslac. Pazite da se umak previše ne zagrije. Dosolite i začinite s malo kajenskog papra. Umak pasirajte kroz etaminsku tkaninu. Na kraju dodajte kisan kozlac i kisanu krbuljicu.

Curry umak ili indijski umak - *Sauce au curry*; za 6 osoba: 7,5 dag kisanog luka i vezica začinske zeleni, prstohvat cimeta, prstohvat muškatnog cvjetića (macis), 4 dag maslaca, 1 žličica curry-praška, 3 dl baršunastog ribljeg umaka, 2 dl kokosovog mlijeka, 1 dl vrhnja, ½ limuna.

Kisani luk bijelo propirjajte na maslacu, pospite curry praškom, cimetom i muškatnim cvjetićima. Nadolijte baršunasti riblji umak i kokosovo mlijeko, dodajte svežnjić začinske zeleni i kuhajte polako 15 minuta na slaboj vatri. Procijedite kroz etaminsku tkaninu, dodajte vrhnje, zakipite na trenutak i dodajte malo soka limuna.

Demi -glas; Tamni temeljni umak koji se priprema od jednake količine španjolskog umaka* (*espagnole*) i tamnog telećeg umaka koji se dobiva pečenjem telećih kostiju (1 kg), mrkve (20 dag), luka (20 dag), pirea od rajčice (10 dag), korijen peršina (5 dag), zelen peršina (5 dag), lovor (2 lista), maslaca, crvenog vina ili brašna, cayenne papra.

Teleće kosti pecite pola sata na 180 °C, dodajte korjenasto povrće i peršin te zapecite još 25 minuta na 180 °C. Razmažite pire od rajčice po kostima i zapecite još 5 minuta. Sve prebacite u lonac, podlijte vodom i stavite na iskuhavanje. Što se duže iskuhava umak će biti kvalitetniji. Nakon iskuhavanja procijedite. Koristi se samostalno ili kao osnova za pripremu drugih umaka.

Kardinalski umak - *Sauce cardinal*; za 6 osoba: 4 dl gustog bešamel umaka, 1dl ribljeg temeljca, 0,5 dl temeljca od gomoljika, 1 dl slatkog vrhnja, 5 dag jastogovog maslaca.

Bešamel dopunite temeljcem od gomoljika, ribljim temeljcem i slatkim vrhnjem. Sve pokuhajte za 1/4 , skinite s vatre i neprekidno lupajući, umiješajte jastogov maslac ili maslac od slatkovodnih rakova.

Mornay umak - *Sauce Mornay*; za 6 osoba: 4 dl bešamel umaka, 1 dl ribljeg temeljca, 3 dag maslaca, 4 dag ribanog sira.

Bešamel dopunite ribljim temeljcem i pokuhajte za $\frac{1}{4}$. Skinite s vatre, dodajte ribani sir i upotpunite maslacem.

Nantua umak - *Sauce Nantua*; za 6 osoba: 4 dl bešamela, 0,15 dl slatkog vrhnja, 5 dag maslaca od slatkovodnih rakova, 9 malih repova od slatkovodnih rakova.

U bešamel dodajte 1 dl slatkog vrhnja i pokuhajte za $\frac{1}{3}$, pasirajte i umiješajte preostalo vrhnje. Skinite s vatre i upotpunite repovima i maslacem slatkovodnih rakova.

Newburg umak - *Sauce Newburg*; za 6 osoba: 1 jastoga od 40 dag, 0,3 konjaka, 0,15 dl madeire (ili marsale), 2 dl ribljeg temeljca, 2 dl slatkog vrhnja, 6 dag maslaca, 2 žlice maslinova ulja.



Živog (sirovog) jastoga narežite na komade, mekane dijelove izvadite iz oklopa i stucajte sa 3 dag maslaca. Komade jastoga sotirajte na maslacu i toplom ulju dok ljuske ne povcrvene. Začinite, flambirajte (osmudite) zagrijanim konjakom i podlijte madeerom. Vino pokuhajte za $\frac{2}{3}$, nadolijte riblji temeljac i vrhnje, i pustite da jastog polako kuha. Nakon 20 minuta izvadite komade, odvojite meso i izrežite na kockice. Mekane dijelove dodajte u umak, malo provrite, pasirajte i po potrebi začinite. Na kraju primješajte umaku jastogovor meso izrezano na kockice.

Nizozemski umak - *Sauce hollandaise (topli riblji umak)*; za 6 osoba: 3 žumanjka, 30 dag maslaca, 1 žlica vinskog octa, prstohvat krupno samljevenog papra, ½ limuna.

Ocat razrijedite sa 2 žlice vode i pokuhajte gotovo do kraja. Dodajte krupno samljeveni papar, prstohvat soli i ostavite da se malo ohladi. Dodajte žumanjke i žlicu hladne vode, tucite na pari do početka zgušnjavanja. Umiješajte rastopljeni ili razmekšani maslac dodajući 1 do 2 žličice vode. Dosolite, začinite s malo limunova soka o protisnite kroz muslinsku tkaninu (rijetka pamučna, svilena ili lanena tkanina). Pazite da umak ostane mlak, na prevelikoj toplini bi se zgrušao.

Normandijski umak - *Sauce normande*; sastojci za 6 osoba: 0,5 dl tekućine u kojoj ste poširali kamenice, 1 dl obarka od pečurki, 2 dl temeljca od lista, 4 dl baršunastog ribljeg umaka, 0,15 dl slatkog vrhnja, 4 žumanjka, ¼ limuna, 4 dag maslaca.

U prikladnoj posudi izmiješajte: tekućinu u kojoj ste poširali kamenice, obarak od pečurki i temeljac od lista, baršunasti riblji umak i žumanjke razmućene sa 0,1 dl slatkog vrhnja, dodajte limunov sok i na jakoj vatri sve prokuhajte za 2/3. Dodajte preostalo vrhnje, pasirajte, neprekidno lupajući umiješajte maslac i začinite prema potrebi.

Umak od bijelog vina I - *Sauce au vin blanc I*; za 6 osoba: 4 dl baršunastog ribljeg umaka, 1 dl ribljeg temeljca, 0,5 dl suhog bijelog vina, 1 žumanjak, 4 dag maslaca.

Baršunasti riblji umak umiješajte s bijelim vinom, ribljim temeljcem i žumanjkom. Pokuhajte otprilike za 1/3, začinite po potrebi, neprekidno lupajući, umiješajte maslac.

Umak od bijelog vina II - *Sauce au vin blanc II*; za 6 osoba: 4 dl baršunastog ribljeg umaka, 1 dl ribljeg temeljca, 0,5 dl suhog bijelog vina, 4 žlice nizozemskog umaka.

Baršunasti riblji umak pomiješajte s ribljim temeljcem i bijelim vinom. Pokuhajte za ¼, po potrebi začinite, skinite s vatre i dopunite nizozemskim umakom.

Umak od bijelog vina III - *Sauce au vin blanc III*; sastojci za 6 osoba: 0,5 dl ribljeg temeljca, 0,5 dl suhog bijelog vina, 3 žumanjka, 25 dag maslaca, limun, kajenski papar.

Riblji temeljac i bijelo vino pokuhajte na polovinu. Kad se tekućina malo ohladi, dodajte žumanjke i neprekidno lupajući umiješajte maslac (kao kad

pripremate nizozemski umak). Po potrebi dosolite i pojačajte s malo limunova soka i kajenskog papra.

Umak od jastoga - *Sauce homard (topli riblji umak)*; za 6 osoba: 0,35 dl ribljeg baršunastog umaka, 0,7 dl vrhnja, 3 dag jastogova maslaca*, 2 dag crvenog maslaca*.

*crveni maslac – Beurre rouge; za 6 osoba: 25 dag račjih oklopa (od jastoga, slatkovodnih rakova i ..), 25 dag maslaca.

Račje oklope dobro osušite na vatri(u pokrivenoj posudi), zatim u mužaru fino stucajte s maslaca i miješajte nad parom dok se ne rastope. Mješavinu protisnite kroz muslinsku tkaninu (rijetka pamučna, svilena ili lanena tkanina) u zdjelu s vrlo hladnom vodom, Ukrućeni maslac dobro iscijedite u krpu da ne ostane nj najmanja količina vode.

Umak od kozica - *Sauce crevette (topli riblji umak)*; za 6 osoba: 4 dl baršunastog ribljeg umaka, 1 dl ribljeg temeljca, 1 dl slatkog vrhnja, 5 dag maslaca od kozica, 5 dag očišćenih repova od kozica.

Baršunasti umak pomiješajte s ribljim temeljcem i vrhnjem, pokuhajte za ¼. Pasirajte kroz etaminsku tkaninu, skinite s vatre i dodajte maslac i očišćene repove kozica. Dosolite i pojačajte okus s malo kajenskog papra.

Venecijanski umak - *Sauce vénitienne*; za 6 osoba: 1 dl octa s kozlacom, 1 žličica kosanog kozjaka, 1 dag listića krbuljice, 4 dl umaka od bijelog vina I, 3,5 dag zelenog maslaca, 1 žličica kosanog kozlaca i krbuljice.

Ocat s kozjakom i krbuljicom pokuhajte za 2/3 i dobro procijedite kroz etaminsku tkaninu. Tekućinu dolijte umaku od bijelog vina, utucite zeleni maslac i dopunite kozlacom i krbuljicom.

Umak od vrhnja – *Sauce crème*; za 6 osoba: 3 dl bešamela, 2 dl slatkog vrhnja, limun.

Bešamel s 1 dl vrhnja pokuhajte za ¼, procijedite kroz etaminsku tkaninu, ugrijte, te malo-pomalo umiješajte ostatak vrhnja i sok ¼ limuna.

Umak od začinske zeleni - *Sauce fines herbes*; sastojci za 6 osoba: 4 dl umaka od bijelog vina III, 2,5 dag maslaca od kozjaka, 1 žlica peršina, kozlaca i krbuljice (u jednakim dijelovima) zajedno kosanih.

U umak od bijelog vina utucite maslac od kozjaka i dodajte kosani peršin, kozlac i krbuljicu.

Španjolski umak - *Sauce espagnole*; jedan od tri osnovna umaka koji se priprema od smeđe zaprške (zafriga) kojem se dodaje teleći temeljac zajedno s kostima, govedinom, povrćem i začinima.

Kuha se na laganoj vatri 4 do 6 sati uz obavezno skidanje pjene s površine. Procijedite ga, dodajte pire od rajčice i kuhajte na nagloj vatri da se reducira. U početku umak mora biti vrlo rijedak, na kraju dodajte po želji sok limuna. Umak mora biti lijepe zlatnožute boje s jakim okusom na meso.

Ženevski umak - *Sauce genevoise*; za 6 do 8 osoba: 6 dl crnog vina, 2,5 dl ribljeg umaka demi-glas; 25 dag glava od lososa ili morske pastrve ili glava riječnih pastrva, 1 dl ribljeg temeljca, 7 dag maslaca, 5 dag mrkve, 4 dag luka, 6 peteljki peršina, vlat majčine dušice, ½ lovorova lista i esencija inćuna.

Korjenasto povrće izrežite na kockice, dodajte vlat majčine dušice i stucani lovorov list te malo propirajte na maslacu. Dodajte riblju glavu i pirajte 15 minut. Podlijte sa 0,5 l crnog vina i s umakom demi-glance te pustite da sve polako kuha 45 minuta. Protisnite kroz sito, ostavite da miruje nekoliko minuta, oberite mast i dodajte riblji temeljac i 1 dl crnog vina, te pokuhajte do željene gustoće. Protisnite kroz etaminsku tkaninu i upotpunite s 5 dag maslaca i nekoliko kapi inćunove esencije.

Hladni riblji umaci

Rémoulade umak - *Sauce Rémoulade*; sastojci za 6 osoba: 40 dag majoneze, 1 žlica gorušice (senfa), 2 dag kapara, 4 dag malih kiselih krastavaca, ½ žlice začinske zeleni, ½ žličice inćunove esencije.

Majonezu pomiješajte s gorušicom. Kapare, kisele krastavce i začinsku zelen fino iskošite i umiješajte u umak. Upotpunite esencijom od inćuna.

Tatarski umak - *Sauce tartare (hladni umak)*; za 6 osoba: 3 tvrdo kuhana žumanjka protisnuta kroz sito, 4 dl ulja, 1 žlica octa, 1 žlica majoneze, 1.5 dag vlasca.

Žumanjke začinite s prstohvatom (prizom) soli i bijelog papra, dolijte ocat i glatko izmiješajte. Dodajte ulje kao kad miješate majonezu. Vlasac poparite, zdrobite u mužaru, pomiješajte s majonezom, pasirajte kroz sito i umiješajte u umak.

Temeljci

Ribljí temeljac; temeljac se priprema iskuhavanjem ribljih kosti i obrezotina s povrćem kao luk, peršin, bijelo suho vino, sol limuna, vode, papra u zrnú. Kad voda sa sastojcima zakuha, oberite pjenu s površine i kuhajte dalje na laganoj vatri.

Ribljí (ili račji) **royale** za jušne dodatke; za 6 osoba: 6 dag čvrstog ribljeg ili račjeg mesa. 1 žlica hladnog bešamela, 1 dl slatkog vrhnja, 3 žumanjka, 1,5 dag maslaca.

Riblje meso poširajte na maslacu (ili kuhano račje meso), i preradite u kašicu (pire). Dodajte bešamel i vrhnje. Začinite s prstohvatom soli, ribanog muškarnog orašćića i dobro izmiješajte. Spojite žumanjcima, izlijte u kalup namazan maslacem i poširajte nad parom. Ne smije zakipjeti. Royale narežite po želji tek kad se potpuno ohladi.

Temeljac od pečurki (šampinjoni); 1kg pečurki, 4 dag maslaca, pileći temeljac, sol, papar.

Pečurke dobro operite tako da sav pijesak odstranite. Na laganoj vatri rastopite maslac, dodajte pečurke i pirjate 10 minuta. Štapnim mikserom dobro izmiješajte, dolijte pileći temeljac da razrijedite pire i dobijete fini umak. Posolite i popaprite po ukusu.

Mješavine s maslacem

Maslaca maître d'hotel - *Beurre maître d'hôtel*; 25 dag maslaca, 1 žlica kosanog peršina, sok $\frac{1}{4}$ limuna, 6 g soli, prstohvat bijelog papra.

Maslac glatko izmiješajte, primiješajte kosani peršin i začinite sokom limuna, soli i paprom.

Jastogov maslac - *Beurre de homard*; 15 dag jajašca i mekih dijelova jastoga, 15 dag maslaca.

Jajašca i meke dijelove jastoga fino zdrobite, dodatke maslac i protisnite kroz etaminsku tkaninu (laganu tkaninu). Ženka nosi oplođena jaja na trbušnim nožicama. do 9 000 jaja, a neke vrste i do 2 milijuna.

Maslac na proljetni način - *Beurre à la printanière*; svježe povrće (zeleni grašak, šparoge, mahune) skuhaite u vodi u jednakim količinama. Dobro ih ocijedite i stucajte u mužaru s jednakom količinom maslaca. Koristimo za zgušnjavanje bijelih umaka i juha, kao garnirung za hladna predjela i drugo.

Maslaca s kozicama - *Beurre de crevette*; 15 dag sivih kozica, 15 dag maslaca.

Očišćene kozice sitno zdrobite, dodajte maslac i protisnite kroz fino sito. *aspik; (bistri mesni žele dobiven od mesnog, pilećeg ili ribljeg temeljca s dodatkom povrća, začina i prema potrebi želatine. Koristi se u pripremi hladnih jela).

Maslac s kozjakom - *Beurre d'echalote*; 10 dag kozjaka, 12,5 dag maslaca.

Kozjak na nekoliko trenutaka poparite, zatim ocijedite, osušite u krpi i zdrobite. Dodajte maslacu i protisnite kroz etaminsku tkaninu.

Maslac od pistacija - *Beurre de pisatches*; 7,5 dag pistacija, 12,5 dag maslaca.

Svježe oguljene pistacije fino zdrobite u mužaru s nekoliko kapi vode ili ih usitnite u mikseru. Dodajte maslac i protisnite kroz fino sito.

Maslac od slatkovodnih rakova; sastojci za 6 osoba: 15 dag oklopa i sitnina slatkovodnih rakova, 15 dag maslaca.

U mužaru fino usitnite (stucajte) oklope i sitninu od slatkovodnih rakova koje ste pirjali na maslacu s korjenastim povrćem na rezanim na sitne kockice (mirepoix bordelaise). Dodajte maslac i protisnite kroz fino sito.

Smeđi maslac - *Beurre noisette*, je običan neslani maslac kojeg je potrebno zapjeniti na vatri kako bi voda isparila, a ostao samo fini maslac lagane zlatno smeđe boje. Priprema maslaca zahtijeva svega nekoliko minuta, a novi okusi, koje ćete dobiti, biti će razlog da više nikada ne koristite običan maslac.

Kod pripreme smeđeg maslaca važno je pratiti promjenu boje jer ona ne smije biti previše smeđa kako ne bi postao gorak. Stavite komad maslaca na tavu i pustite da se zapjeni. Kada dobije laganu smeđu boju i osjetite orašasti miris, maslac je gotov. Ovakvim postupkom dobiva se neka nova, aroma koja podsjeća na lješnjake i koja se odlično sjedinjuje u svim kombinacijama. Lijepo pristaje uz slana jela, a još bolje se uklapa u slatka jela. Keksići i kolači uz ovakav maslac postat će puniji okusom. Možete ga i aromatizirati travama poput ružmarina, kadulje ili lavande pa zatim koristiti u jelima u kojima želite intenzivne, ali pomalo profinjene okuse.

Zeleni maslac - Chivry ili ravigote maslac - *Beurre Chivry ou ravigote*; 12,5 dag bedrenice, peršina, (u jednakim dijelovima), 2.5 dag kosanog kozjaka, 12,5 dag maslaca.

Aromate poparite, ohladite, iscijedite i stucajte s poparenim kozjakom. Pomiješajte s maslacem i protisnite kroz etaminsku tkaninu.

Salate

Ruska salata - *Salade russe*; po 10 dag kuhanog povrća, bijele repe, krumpira, pečurki, zelenih mahuna i svježeg graška, 10 dag kiselih krastavaca, 5 dag kapara, 5 dag incunovih filea, 27,5 dag majoneze. Količine podesite za 2 kg salate.

Mrkvu, bijelu repu, krumpir, pečurke (šampinjoni) i oguljene krastavce narežite na kockice i pomiješajte s graškom i kaprima. Sve spojite majonezom. U rusku salatu koju poslužujemo uz hladna jela od riba i rakova ne stavlja se ni šunka, ni kobasice (salame) ni jastog.

Salata od miješanog povrća spojenog s majonezom – *Salade (ou macédoine) de légumes*; po 15 dag kuhanog povrća: mrkve, bijele repe, krumpira, zelenih mahuna, svježeg graška i cvjetišta artičoka, 30 dag ne preguste majoneze.

Mrkvu, bijelu repu, krumpir i cvjetišta artičoka, narežite na kockice. Zelene mahune narežite na male kose četvorine. Sve izmiješajte i spojite dobro začinjenom majonezom.

Krumpir

Krumpirova duchesse-smjesa (Vojvotkinjin krumpir) - *Appareil à pommes ou purée duchesse*; 1 kg oguljenog krumpira, 2 jaja, 4 žumanjka, 10 dag maslaca, muškatni oraščić, tučeno slatko vrhnje.

Krumpir razrežite na četiri dijela i brzo ga skuhajte, ne premekano. Ocijedite, putite da trenutak ispari i protisnite kroz sito. Pire osušite na vatri, umiješajte maslac, začinite sa solju, paprom i dodajte na vrhu noža ribanog muškarnog oraščića. Skinite sa štednjaka i spojite sa tučenim slatkim vrhnjem i žumanjcima, Krumpirova smjesa koju želite naštrcati pomoću vrećice s tuljčićem (za rubove i pripremanje peciva od krumpira) mora biti još topla i ne pregusta. Po potrebi dolijte vrlo malo toplog mlijeka.



Vrećica sa tuljčićem

Slamkasti krumpir - *Pommes paille*; 1 kg oguljenog krumpira.

Krumpir narežite na vrlo tanke rezance, operite, ocijedite i posušite u krpi. Pržite u toploj dubokoj masnoći i ocijedite (u košarici). Prije upotrebe brzo uronite košaricu sa slamčicama krumpira još jednom u ulje koje ovaj put mora biti mnogo toplije (200 °C) i odmah poslužite.

Hrustavci od krumpira - *Pommes croquetes*; 1 kg oguljenog krumpira, 4 jaja, 4 žumanjka, 10 dag maslaca, bijele mrvice (prezli).

Pripremite smjesu od 4 čitava jaja, 4 žumanjka i 10 dag maslaca. Kad ste dobro izmiješali podijeliti je na dijelove teške 60 g (ili 40 g ako hrustavce koristite za garnituru) i oblikujte ih na različite načine: kao čepove, male kruške, breskve i slično. Panirajte na engleski način i ispržite u dubokoj masnoći, vrlo vrućoj masnoći.

Fino pecivo od krumpira - *Pommes duchesse*; Od krumpirove duchesse smjese oblikujte malo pecivo, sitne briose, roščiće, tortice i drugo. Smjesu možete i naštrcati na lim premazan maslacem pomoću vrećice za zvjezdastim tuljčićem. Premažite razmućenim jajem i zarumenite u pećnici.

Rösti – Rösti

Krumpir pripremljen (kuhan) u ljusci. Ostavite da se ohladi, ogulite ga i naribajte na tanke ploščice. U prikladnoj posudi ugrijte maslac, dodajte ploške krumpira i više puta ih promiješajte dok ne upiju sav maslac. Lopaticom lagano pritisnite krumpir o dno posude i, malo-pomalo, oblikujte ga u debele zlatne palačinke. Još ga malo zarumenite i čim postane hrustav, izvrnite ga na pladanj i odmah poslužite.

Riža i tijesta

Riža na milanski način - *Risotto à la milanaise*; 50 dag riže, 3 dag kosanog luka, 3 g šafrana, 0,5 dl maslinova ulja, 0,5 dl suhog bijelog vina, 1 l bujona, 6 dag ribanog parmezana (ili naš tvrdi ovčji sir).

Ulijte u posudu ulje, dodajte komadić maslaca velik poput oraha, ugrijte ih, dodajte luk, lijepo ga zažutite, podlijte bijelim vinom i prokuhajte. Uspite rižu i dodajte sol i šafran. Podlijte toplim bujonom, polagano 5 do 6 puta. Kad riža upije svu tekućinu, pokrijte je i polagano dogotovite. Na kraju je skinite sa štednjaka i umiješajte maslac i ribani sir.

Riža na indijski način - *Riz à l'indienne*; 50 dag riže basmathi.

Rižu kuhajte 15 minuta u slanoj vodi. Više puta je promiješajte, zatim ocijedite, rashladite je pod vodom, ponovno je ocijedite i stavite u tavu prekrivenu ubrusom, Krajeve ubrusa preklopite preko riže i sušite je 15 minuta u mlakoj pećnici.

Riža pilav - *Riz pilaf*; 50 dag riže, 10 dag maslaca, 5 dag kosanog luka, 1 l svijetlog temeljca.

Luk popržite na polovini maslaca, dodajte rižu, pomiješajte je s maslacem i polagano je popržite. Dolijte svijetli temeljac, dodajte malo soli, pokrijte i polagano dogotovite. Na kraju umiješajte komadić maslaca.

Tijesto za pizze; sastojci za 12 osoba: 70 dag brašna, 20 dag maslaca, 2 jaja, 3 dl mlijeka, 2 dag kvasca podijelite na komadiće i glatko izmiješajte u keramičkoj posudi, zatim umiješajte jaja.

Kvasac razmutite s mlakim mlijekom. Brašno stavite u dublju posudu, dodajte mlijeko i sol, i zamijesite tijesto. Kad se više ne lijepi za prste pokrijte ga i ostavite da miruje pola sata.

Kukuruzni medaljoni; sastojci: 3 dl kukuruznog brašna, 3 dl bijelog brašna, 2 jaja 1,5 dl mlijeka, 1 dl jogurta, 1 kesica praška za pecivo, malo soli, ulje za prženje

Umutiti jaja, dodati jogurt i mlijeko i sve ostale sastojke. Smjesa treba biti srednje gusta, gušća nego smjesa za palačinke. Ulje zagrijati i žlico vaditi smjesu, spuštajte u ulje i pržite sa obje strane dok ne dobiju lijepu boju. Voditi računa da ulje ne bude prevruće.

Ostali pripravci

Consomme' i bouillon (Krepka juha); Francuski naziv za bistre juhe od mesa. U consmmea meso i povrće prije kuhanja lagano ispeku u pećnici (tamni temeljac ili brown stock). Consomme' se može poslužiti s rezancima, knedlicama od griza ili kruha, povrćem izrezanim na kockice, jajem

Duxelles - umak od gljiva; sastojci: 45 dag usitnjenih gljiva, 3 žlice maslaca, 2 žlice sitno sjeckanih crnih tartufa, 1/4 šalice gustog vrhnja, 1/4 žličice soli ili po ukusu, 1/8 čajna žličica crnog papra;

Gljive stavite u čisti kuhinjsku krpu, stisnite i ocijedite što više tekućine. Maslac zagrijte u tavi na srednjoj temperaturi da se zapjeni i pirjajte gljive i tartufe miješajući da lagano posmeđe i tekućina iz gljiva ispari, oko 6-8 minuta. Umiješajte vrhnje, sol, papar i prokuhajte oko 1 minute.

(Marquis d'Uxelles, tako je prozvan, iz poštovanja, znameniti šef kuhinje François-Pierre de la Varenne (1618 Chalon-sur-Saône - 1678 Dijon). Umak Duxelles je pojam za umak od kosanih gljiva i luka, pirjano na maslacu i umiješanim maslinovim uljem. Poslužuje se osobito uz govedinu Wellington)

Gomoljike (tartufi); najviše se koriste za garniture i ukrašavanje jela;
Prigotavljaju se jednostavno da sačuvamo njihovu specifičnu intenzivnu aromu.

Gomoljike s vrhnjem; 25 dag sirovih gomoljika, 5 dag maslaca, 0,1,5 dl slatkog vrhnja, 0,5 dl bešamela, 0,1 dl konjaka.

Očetakajte ih, operite i ogulite na tanko, začinite solju i paprom i polagano ispirajte na maslacu s konjakom (flambirajte, osmudite). Umiješajte slatko vrhnje i bešamel, dobro ih pokuhajte, dodajte temeljac od gomoljika, i na kraju dodajte u umak ploške gomoljika.

Gomoljike za garniture i ukrašavanje; 20 dag svježih gomoljika, 5 dag „Mirepix à la bordelaise“, 2 dl madeire (ili porto vino ili pjenušac ili najbolje suho bijelo vino).

Gomoljike očetakajte, operite (ne gulite) i začinite. Polagano pirjate pokriveno u izabranom vinu zajedno s finim korjenastim povrćem narezanim na sitne kockice. Pustite da se ohlade u temeljcu, ogulite na tanko. Oguljene obrezotine ne bacajte već ih koristite kod pripremanja raznih umaka.

Mango-chutneya



Gotova mješavina: poprženog manga, ulja, čili papričice, crnog papra, sjemena kumina, sjemena korijandera, kosanog luka, sjemena gorušice, šećera, crvene mljevene paprike, soka limuna.

Cavaillon - najcjenjenija vrsta šparoga

Prije kuhanja potrebno ih je dobro oprati i oguliti. Odrežite im krajeve, ne bacajte ih već kuhan se koriste za umake i juhe. U buntiću (snopiću) ih kuhajte u slanoj vodi s malo šećera i komadićem maslaca.

Krema od žumanjaka: 0,5 l mlijeka, 4 žumanjka (za slatku kremu dodajte 4-5 žlica šećera, 2 vanilij šećera; tekst u zagradi odnosi se na slaku kremu)

Prokuhajte malo posoljeno mlijeko (*s vanilijom*) i ostavite da stoji. (Što vanilija duže stoji u mlijeku to će se jace osjetiti njen miris). Žumanjke tucite (*sa šećerom*) da dobijete glatku, svijetlu pjenastu smjesu podvostručene zapremine. Tucite dalje i polako umiješajte mlijeko, pa kuhajte na pari na vrlo slaboj vatri. Neprekidno miješate. Pomalo će se početi zgušnjavati. Ne smije provreti, jer stvorile bi se grudice. Čim se zgusne, posudu s kremom preselite u posudu hladne vode, a kremu miješajte dalje i dok se hladi. Krema će sigurno uspjeti ako jedan žumanjak zamijenite žlicom škrobnog brašna (gustina i sl.) U tom slučaju krema smije i prokuhati.

(Da bi dobili različite kreme, pri kraju kuhanja možete umiješati žlicu kave, kakaa karamel, različite likere ili voćne sirupe. Ohlađenoj kremi možete dodati maslaca ili tučenog slatkog vrhnja, pa umiješati raznovrsno voće. Tu kremu možete koristiti za složenice, te za prelijevanje ili punjenje kolača).

Krema (pjenica) od lososa - *Mousse desaumon*; za 6 osoba: 50 dag kuhanog i ohlađenog lososa, 2 dl baršunastog ribljeg umaka, $\frac{1}{4}$ aspika s bijelim vinom, $\frac{1}{4}$ l tučenog vrhnja, 12 ploški gomoljike (tartufa).

Lososu skinite kožu i fino ga zdrobite u mužaru (ili sameljite mikseru). Pomiješajte ga s polovinom baršunastog ribljeg umaka, protisnite kroz sito i ulijte u zdjelu. Dolijte ostatak umaka i 0,15 dl hladnog aspika, začinite i izradite lopaticom. Kad se smjesa počne zgušnjavati, umiješajte tučeno vrhnje, začinite po ukusu i izlijte u prikladnu posudu ili kalup. Posudu napunite 1 cm do vrha i stavite u hladnjak da se smjesa skrutne. Ukrasite ploškama gomoljike složenim u vijencu i prelijte tankim slojem bistrog laganog aspika.

Toast Melba; suh, svjež i tanko rezani tost, često se poslužuje s juhom i salatam ili preliven otopljenim sirupom ili pastom.

Ploškama tost kruha izrežite rubove i ispržite ih na roštilju ili u pećnici; kad je jedna strana ploški pržena izvadite ga i prerežite ploške po dužini pop-pola; svježu stranu ploški okrenite prema vatri i popržite; to je tanki tost pržen dva puta na roštilju.

Salpikon; mješavina kuhanih riba, dagnji (ili drugih morskih stanovnika) sa kosanim kuhanim jajima posoljeno, popapreno, začinjeno maslinovim uljem, kosanim peršinom i dobro ohlađeno u hladnjaku.

Ribu, rakove i školjke narežite u krupni salpikon (ili ragu; izraz koji podrazumijeva izradu jednog ili više sitno sjeckanog povrća, voća, ribe ili mesa, vezanih s umakom). U prikladnoj posudi zagrijte maslac i dodajte pripremljeni salpikon. Začinite solju, paprom i nekoliko kapi tabasca. Flambirajte (osmuditi jelo; jelo preliti toplim alkoholom i zapaliti; sve se radi pažljivo) konjakom i podlijte vrhnjem. Dodajte veloute i fino isjeckanu rajčicu i otprilike 10 minuta prokuhajte na slaboj vatri. Uklonite posudu sa štednjaka, izvadite salpikon a umak protisnite kroz sito, ponovno ga zagrijte i pokuhajte (pokuhati - lagano kuhati) dok ne postane pjenast. Dopunite ga tučenim slatkim vrhnjem i nizozemskim umakom. Pripremite male, vrlo tanke palačinke, nadjenite ih salpikonom, prelijte umakom i glazirajte (zapecite ispod grila) u toploj pećnici ili u salamanderu (posebna pećnica koja služi da se neko jelo zapeče).



Salamander

Mirepoix: 12,5 dag mrkve, 12,5 dag luka, 5 dag celera, 10 dag mršave slanine, mali lovorov list, vlat majčine dušice, 3 dag maslaca.

Povrće narežite na kockice (veličinu kockica odredite prema namjeni), dodajte slaninu narezanu na kockice i poparenu, majčinu dušicu i lovor. Polako propirajte na maslacu.

Mirepoix na bordoški način - *Mirepox à la bordelaise*; 12,5 dag mrkve, 3 dag vezice peršina, 1 prstohvat (priza) majčine dušice i lovora usitnjenih u prah, 5 dag maslaca.

Korjenasto povrće narežite na vrlo sitne kockice, dodajte majčinu dušicu i lovor, i dugo pirajte na maslacu. Smjesu čuvajte u zdjelici pokrivenoj namaštenim papirom. Koristi se za prigrizivanje rakova i jastoga, uvijek unaprijed pripremljeno.

Ribljí aspik - *Gelée de poisson*; za 3 l : 1,5 kg ribljih glava, kosti i obrezotina (od oblića kvrgaša, lista, štuke i ugotice), 5 dag vezice korijena i lista peršina, 20 dag luka narezanog na tanke ploščice, 10 dag obrezotina od pečurki, 10 zrna bijelog papra, 0,5 l suhog bijelog vina, 4 l vode, 1,5 dag soli.

Zdjelu obložite aromatima, dodajte riblje glave, kosti i obrezotine, nadolijte tekućinu i zakuhajte na jakoj vatri. Oberite pjenu i pustite da polagano i ravnomjerno kipi. Nakon 20 minuta dodajte zrna papra, polagano kuhajte još 10 minuta i procijedite kroz fino sito.

Kanapei - *Canapés*

Kanapei su male kriške kruha bez kore, različito oblikovani (najčešće od ½ cm debljine). Možete ih prepeći ili popržiti na maslacu. Garnirajte ih pomoću platnene vrećice sa zupčastim tuljčićem ili jednostavno premažite maslacem ili nekom mješavinom od maslaca.

Pečurke (šampinjoni) urezani - *Champignon cannelés*

Odaberite svježe, podjednako velike bijele pečurke. Odstranite zemljane dijelove i brzo ih operite u nekoliko voda. Ocijedite i izdvojite klobuke od stručka. Pomoću malog nožića pažljivo urežite klobuke pečurki u jednakim razmacima. Spustite ih redom u zakuhani temeljac pripremljen od 1 dl vode, 4 dag maslaca, soka ½ limuna i 5 g soli. Kuhajte 5 minuta, premjestite u zdjelu (zajedno sa sokom) i pokrijte papirom premazanim maslacem.



kovrčavi peršin, ukrasni peršin

Gorušica, senf, slačica;

mješavina je sušenih, fino samljevenih sjemenki gorušice s vodom, octom, moštom, vinom, šećerom, soli; mogu se dodati i manje količine drugih začina.



Artičoka - mediteranska biljka koja raste kod nas kao samonikla na otocima u srednjoj i južnoj Dalmaciji. Lijepe mesnate ljubičaste cvjetne glavice koje su najukusniji dio biljke, prikladne su i kao ukrasna sobna biljka. Od 16 stoljeća smatrane su afrodizijakom te su dozvoljene konzumiranju samo muškarcima a ženama su zabranjene.

Kriške raženog kruha s maslacem

Kao pravilo u posluživanju kamenica i dagnji u svježem stanju. Kriške (pačetvorine) namažite maslacem, položite jednu na drugu, pačetvorine narežite na tanke kriške i složite na prikladan papirnati ubrus tako da jedne napola prekrivaju druge

Što moramo znati o stanovnicima mora prije pripreme

Ribe

Arbun

Meso je vrlo ukusno i cijenjeno. Manji se primjerci pripremaju na mlinarski način, prže ili peku na žaru, veći se rad kao lovrata (komarča, orada, podlanica). Mogu se posluživati i hladni.

Cipal

Najpoznatiji su cipal balavac, cipal bataš, skočac i cipal putnik. Meso im je bijelo i ukusno, osrednje masno. Mali cipli su prikladni za pripremanje na žaru ili na mlinarski način, velike obično pripremamo kao lubina.

Grdobina

U nekim zemljama prodaju se samo trupovi ribe, kao npr. u Francuskoj gdje ih nazivaju „lotte“, glava se zbog neugodnog osjećaja koju izaziva redovito odsječe i baca. Meso je bijelo i ukusno, malo kompaktno. Najčešće se upotrebljava za pripremanje ribljih juha (bourride, bouillabaisse) a može se pripremiti kao oslić.

Inćun

Sa usoljenih inćuna odstraniti ćemo sol ako ih močimo u mlijeku 10 do 12 sat. Nakon toga skinemo im kožu, odstranimo kosti, posušimo i po duljini narežemo na dvije do tri trake (filea) Prije upotrebe nakapamo ih malo uljem

Gavun

Tamnozelenkaste boje prema hrptu, srebrnkasta prema dolje. Dužine do 15 cm. Obično se prži kao i srdela ili oligi, i priprema na brudet (brujet).

Na brudet - Sastojci: 1 kg gavuni, 1 luk, 5 češanja češnjaka, 3 dag peršina, 50 dag rajčice, pomidori, 1 čaša suhog bijelog vina, 1 dcl kvasine (vinski ocat), šaka bijelog grožđa, deset suhvica (groždica), 1 dl maslinova ulja, sol i papar.

Na maslinovu ulju ugustite šalšu od sjeckanog luka, češnjaka i rajčice, u nju dodajte gavune te malo podlijte bijelim vinom i čašicom kvasine. Kad brujetin (brudet) uzavre, ubacite šaku bobica bijelog grožđa koje ste prethodno probili vilicom te istovremeno dodajte šaku suhvica. Posolite, popaprite i pustite da kuha nekoliko minuta.

Iverak

Iverak limanda

Meso mu je bijelo i lako probavljivo. Može se pržiti, pripremiti na žaru ili na mlinarski način. U restoranima se ne poslužuje često.

Iverak maloglavi

Nalik je listu. Meso mu je ukusno i bijelo, ali zaostaje za mesom lista. Može se pripremati kao list.

Iverak zlatopjeg

Najčešće se prži, priprema na žaru ili na mlinarski način. Može se pripremiti i kao oblik kvrgaš

Jegulja

Skidanje kože: kružno je zarežite na donjem dijelu glave. Zavrnite kožu i držeći jednom rukom gornji dio te kožu o otргnite je. Filee izdvajajte tako da meso zarežete uz središnju kost. Jegulju narežite na dugoljaste komade. Očistite ih tako da jako šiljati nož uvučete u trbušni dio i ponutricu gurate prema vanjskoj strani. Zatim uvucite nož s druge strane i spiralnim pokretom izvucite crijeva.

Pod nazivom Matelote d'anguille misli se na riblji ragu od jegulje.

Kovač

Meso mu je izvrsno. Može se poširati čitav, peći na žaru ili izrezati na filee i pripremiti prema receptima za oblika glatkog i oblika kvrgavog. Upotrebljava se i za pripremanje juha.

Lastavica

Najviše se upotrebljava za pripremanje specijalnih ribljih juha (bouillabaisse). Može se pripremiti i prema nekim receptima za trlje ali njezino je meso mnogo čvršće.

List

Poslužujemo li čitave listove najbolje ih je prije pripremanja pripremiti kao da ćemo iz njih izdvojiti filee. Za 2 osobe dovoljan je list od 40 dag naročito uz umak i garnituru. Poslužujemo li ribu samu, potreban nam je list od 45 dag. Za prženje i pripremanje na mlinarski način ili na roštilju poslužuje se list od 29 dag. Poslužujemo li ga u fileima potrebna su 2 lista od 7,5 dag za jednu osobu. Filei za nadijevanje mogu biti lakši.

Lubin

Mali lubini najčešće se peku na žaru, prže ili pripremljavaju na mlinarski način.

Oblik kvrgaš – rumbač

Veliki i mali odlikuju se bijelim, čvrstim i vrlo tečnim mesom. Krupni primjerci poslužuju se čitavi ili režu na odreske i filee. Ribu zarežite duž središnje kosti, rasijecite svaku polovinu i narežite na odreske od oko 25 dag. Fileima

skinite kožu i prema veličini poslužujete čitave ili narezane na odreske. Primjenjuju se skoro svi recepti za filee lista.

Za prigotavljanje velikog rumbača potrebna je posebna posuda s uloškom (*turbotière*).



Da nam oblič ne izmijeni oblik prije kuhanja u obarku, poširanju ili piranju moramo ga duboko zarezati na leđima, s tamne strane, duž središnje kosti.

Uz krupne tople obliče najbolje je garnituru i umak poslužiti posebno. Posluživanje će se odvijati brže i riba će ostati dulje topla.

Oliva, angvela, zero

Blijedo zelenkastosrebrnasta ribica naraste do 11 cm. Prigotavljaju se cijele neočišćene, dobro pobrašnjene i ispečene u dubokom ulju do zlaćane korice. Posoljene, posute peršinom, bez limuna jer bi sok samo smekšao meso i zagorčao okus, uz crni kruh i crno vino.

Kako ih pripremaju u mondenim restoranima - marina.

Stavite ribe na 20 minuta u mlijeko, osušite ih na papiru, uvaljajte ih u brašno i ispržite u zagrijanom ulju do zlatnožute boje. Stavite na papir da upije masnoću. Prebacite u topli tanjur pospite kosanim peršinom i poslužite s kriškom limuna.

Oslić

Prikladni su svi načini prigotavljanja. Najčešće se poslužuje u malim restoranima i domaćinstvima.

Raža

U boljim ribarnicama prodaje se već oderana i očišćena. Neoguljenu i neočišćenu ribu treba brižljivo oprati i poširati je u slanoj vodi (12 g soli po 1 litri vode), odmah je ocijediti i skinuti joj kožu s obje strane. Ako ražu ne poslužujete odmah, pasirajte temeljac od poširanja i pustite ribu da se u njoj moči do upotrebe. Za konzumaciju je dobra ako se priprema u svježem stanju inače dobiva zadah po amonijaku.

Skuša

Meso je vrlo ukusno ali ga treba brzo potrošiti jer inače dobiva gorak okus. Možemo ih pržiti, peći na žaru, poširati ili prgotavljati na mlinarski način. Mogu se sušiti i marinirati.

Srdele

To je vrlo osjetljiva riba i treba je što prije potrošiti.

Šnjur, šarun

Sličan je skuši ali meso mu je manje ukusno. Svi načini pripreme skuše odgovaraju i za šnjur.

Trlja

Meso joj vrlo ukusno. Budući nema žući nije je potrebno vaditi joj ponutrinu, dovoljno je odstraniti škrge. Ljuske ne skidajte. Najbolja je pečena (sotirana) na maslacu ili prgotovljena na roštilju (žaru).

Trup, prugavac, palamida

Prgotavlja se kao tuna.

Tuna

Meso je vrlo cijenjeno. Prgotavlja se na razne načine: peče, pirja ili prži. Debljina poprečnog odreska tune mora biti najmanje 4,5 do 5 cm. Konzervirana u ulju upotrebljava se za pripremanje predjela.

Ugor

Njegovo meso nije tečno kao ono od slatkovodnih jegulja. Najčešće se upotrebljava ka prgotavljanje raznih juha i ragua na mornarski način (*bouillabaisse* i *metelote*).

Ugotica

Jedna od najcjenjenijih morskih riba nježnog i ukusnog mesa. Brzo se kvari te ju je potrebnom što prije pripremiti prženjem, u specijalne nadjeve ili na mlinarski način.

Plodovi mora

Uobičajen naziv u međunarodnoj kuhinji (i jelovnicima) za manje rakove, ježince, školjkaše i druge jestive mekušce koji se često poslužuju zajedno, sirovi ili pripremljeni na razne načine. Ponekad se poslužuju uz njih odresci riba pripremljeni na raznorazne načine.

Najčešće tako nazivano kamenice, dagnje, rumenke, ..

Rakovi

Hlap

Prikladni su svi načini pripremljavanja navedeni za jastoga.

Jastog

Dva, američka, načina pripreme:

- I. - živom jastogu odvojite kliješta a oklop raspolovite po dužini. Presijecite vezove da lakše iz kliješta i nogu izvadite meso. Razbijte ljušturu da odvojite meso. Velikom pažnjom odvojite koralj (jajašca) i mekane dijelove koji se nalaze u oklopu i sačuvajte.
- II. - živog jastoga raskomadajte, oklop raskijecite jednim udarcem. Odvojite mekane dijelove i koralj i sačuvajte. Poslužite će na za pripremanje umak.

Živog hlapa zavežite za daščicu, pomoću uzice da se ne bi savijao prilikom pripremljavanja. Uzicu omotajte nekoliko puta na više mjesta. Pričvrstite ticala i postupite kao kod hlapa.

Priprema jastoga za hladni buffet: kuhanom raku zaokrenite rep da ga odvojite. Škarama zarežite na dva mjesta donju stranu repnog dijela.. Pažljivo odvojite meso. Izvadite meso iz ljušture i narežite na pravilne medaljone. Rak na pariški: repni dio odvojite od oklopa. Odrežite repnu peraju. Škarama zarežite na dva mjesta donju stranu., oslobodite meso i izvadite ga u jednom komadu. Meso narežite na medaljone. Iz ploški gomoljika izrežite male ukrasne oblike i prenesite ih iglom (uglom ćete ih najlakše prenijeti) na medaljone. Premažite aspikom. Pomoću vrećice s tuljčićem nanesite na praznu ljušturu traku aspik majoneze i na nju položite medaljone, veće medaljone od glave. (Vidi: Hladno jelo - Jastog (prug) lijepo ukrašen - Langouste en bellevue

Škampi

Male škampe pripremljamo kao i slatkovodne rakove. Krupne primjerke možemo prirediti poput jastoga i hlapa. Pripremljavanje traje prema težini škampa.

Kozice

Najčešće se prodaju već kuhane. Žive kozice bacite u kipuću dobro posoljenu vodu začinjenu paprom i svežnjićem začinske zeleni. Kuhajte, prema veličini, 2 do 3 minute i ocijedite. Ne smiju se rashladiti vodom.

Rakovica

Žive rakovice spustite u zakuhanu slanu vodu. Ostavite ih da se ohlade u obarku, zatim izvucite meso iz nogu, klijesta i oklopa. Mekane dijelove sadržane u oklopu pažljivo izdvojite i sačuvajte. Oklope očistite, osušite i sačuvajte.

Školjke

Dagnje

Prije prigrutavljanja moramo ih uvijek brižljivo očistiti. Ostrugati, očetkati i oprati pod vodom, jednu po jednu. Nikada ne smijemo koristiti dagnje koje nisu zatvorene. Otvorena dagnja koja se više ne zatvara je uginula i opasna za zdravlje. Preteška dagnja obično sadrži mulj ili pijesak. Otvoriti dagnje znači isto što i *prigotoviti*. Stavite ih u zdjelu, dodajte malo bijelog vina, fino narezanog luka i kozjaka, začinite svježe samljevenim paprom, pokrijte i pristavite na jaku vatru. U tijeku prigrutavljanja više puta ih promiješajte da bi sve bile istodobno dogotovljenje. Skinite ih s vatre čim se otvore. Prigrutavljamo li dagnje predugo, postanu žilave i zgrče se.

Jakovske kapice

Nakon što ih dobro očetkamo i operemo, stavimo ih na ploču štednjaka ili u toplu pećnicu. Položimo ih tako je je udubljenje da je udubljenje ljušturu s donje strane. Čim se otvore, izdvojimo nožićem gornju plosnatu ljušturu, zatim zavučemo vrh savitljiva noža ispod oraha /ti jelo školjke i odlijepim ga od donje ljušturu. Koralj i orah jakovske kapice poširajte otprilike 10 minuta u dobro začinjenom obarku s bijelim vinom, majčinom dušicom i lukom. Plosnate ljušturu odbacite, a udubljene očetkajte, operite, posušite i sačuvajte za daljnju uporabu, za kasnije prigrutavljanje jela..

Kamenice

Najčešće se konzumiraju sirova, što ne znači da ih pravi sladokusci ne konzumiraju pripravljene na jedan od toplih načina.

Sirove kamenice - otvaraju se neposredno prije konzumiranja, na mjestu gdje se ljušturu spajaju snažno zavučete oštricu specijalnog noža, slomite vezu, presijecite zatvoreni mišić, podignite poklopac i oslobodite kamenicu, uklonite male krhotine koje mogu nastati prilikom otvaranja, odstranite crijevo, položite kamenice u ljušturi na postolje od stucanog leda. Posebno poslužite limun i kriške raženog kruha premazan maslacem.

Kavijar

Moramo ga držati na ledu jer se vrlo lako kvvari. Poslužuje se u izvornoj kutiji na postolju leda (za buffete) ili na stucanom ledu, ili u prikladnoj kristalnoj posudi na stucanom ledu. Posebno se poslužuje limun, prepečeni kruh (toast) i maslac. U nekim zemljama uz kavijar poslužuju fino kosani luk i kiselo vrhnje, uvijek odvojeno.

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarnstva, i piše gastronomske knjige. Svi su naslovi s osvrtom na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ – Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKJE GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo**, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora)**, Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)
16. **PODRAVSKI KULINARSKI UŽICI**
17. **ROMSKA KUHINJA**
18. **KUHINJA NADE LOVRAK**
19. **KOLAČI**
20. **USKRS**
21. **LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL**
22. **NAVIGAJ, LOVI, PARIĆAJ**

- 23 HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S
NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA**
- 24. GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)**
- 25. SIR i JELA OD SIRA**
- 26. ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA**
- 27. Remek djela barske i kulinarske vještine (dodatak za Navigaj Lovi
Parićaj)**

.

Sadržaj

Remek djela barske i kulinarske vještine

Surimi

Bouillabaisse

Potage anglais de poisson à Lady Morgan, Engleska riblja juha Lady Morgan

Jastog armoricaine

Salata od raka - Crab Louis salad ili King of Salads i „Odišlo za salate“

Tisuću otoka - Thousand Island dressing

Škamp Lamaze – Shrimp Lamaze

List Marguery - Sole Marguery

Tempura

Kamenica Bienville – Oysters Bienville

Kamenice Rockefeller – Oysters Rockefeller

Jakopska kapica - Coquilles Saint-Jacques

Kokteli

CAPITANO

SKIPPER

HAPPY SKIPPER

SKIPPER

SKIPPER

CAPTAIN COOK

COCKTAIL CAPTAIN MORGAN

CAPTAIN MORGAN

Buffet stol

Hladni buffet

Koktel Florida - Cocktail Florida

Koktel kineski - Cocktail chinois

Koktel na havajski način - Cocktail hawaiienne

Koktel na vinogradski način – Cocktail vigneronne

Koktel od avokada s kozicama – Cocktail d'avocat aux crevettes

Koktel od avokada sa škampima -

Cocktail d'avocat aux scampis

Koktel od jastoga - Cocktail de

Homard

*toast Melba

Koktel od jastoga s dinjom - Cocktail de homard au melon

Koktel od jegulje - Cocktail d'anquile

Koktel od jegulja na suvremeni način - Cocktail d'anquile moderne

Koktel od jegulja s curry-praškom - Cocktail d'anguille au curry

Koktel od jegulje s jastogom - Cocktail d'anguille au homard

Koktel od kamenica I. varijanta - Cocktail d'huitres I.

Koktel od kamenica II. varijanta - Cocktail d'huitres II.

Koktel od kozica I. varijanta - Cocktail de gambes I.

Koktel od kozica II. varijanta - Cocktail de gambes II.

*mango chutney

Koktel od kozica III. varijanta - Cocktail de gambes III.

Koktel od filea lista i kozica -

Cocktail de filets de sole et crevettes

Koktel od jastoga - Cocktail de Langouste

*cavaillon

Koktel od škampa s curry-praškom - Cocktail de scampi au curry

Koktel od škampa s narančom - Cocktail de scampi à l'orange

Hladni buffet (hladna jela)

Oblič kvrgaš (romb) Tadž Mahal -

Turbot de La Manche Tadj Mahall

Galantina od jastoga Mary Crist

Flweming - Galantine de homard Mary Crist Fleming

Filei lista Domino - Filetes de sole Domino - Hladni buffet

Ogledalo tradicije i kakvoće – Miror Traditions et Qualité

Pašteta od oblića kvrgaša W.

Jungbluth – Steinbuttpastete mit

Trüffeln in Hummermark

Topli buffet

Filei lista Karolina - Filetes de sole
Caroline

Valjčići od lista Bukanir - Paupiettes
de sole Boucanier

Krustada od listovih filea – Crustade
de filets de sole

Hladna predjela

Inčuni Azurne obale - Anchoise Côte
d'Azur

Inčun Nimes - Anchois à la nimoise

Inčunovi valjčići - Anchois en
paupiettes

Inčuni s paprikom - Anchois au
poivron

Salata od kozica - Salade de crevettes
quimperlaise

Avocado Ashdot - Avocado Ashdot

Tortice Neptun - Tartelettes Neptun
*glazirati

Cvjetišta artičoka Mazarin - Fonds
d'artichauts Mazarin

Male hladne pastetice od lisnatog
tijesta nadjevene tuniniom -
Bouchées au thon

Tortice s tuninom - Tartelettes au
thon

Jaja nadjevena Venora - Oeufs farcis
Venora

Juha

Bouillabaisse

Potage anglais de Poisson à Lady
Morgan - od iverka

Topla predjelo

Palačinke (glazirane) s morskim
plodovima - Crêpes glacées aux
fruits de mer

Pizza Chioggia - Pizza alla
Chioggiata

Lisnato tijesto s kozicama na
kardinalski način - Feuilleté de
crevettes cardinal

Kozice nas kardinalski način u
lisnatom tijestu - Feuilleté de
crevettes cardinal

Špageti s dagnjama na napuljski
način - Musccoli alla napoletana

Omlet s jastogom - Omelette de
homard

Rižot s „morskim plodovima“ -
Risotto aux fruit de mar

Ražnjići (pečeni) od kamenica sa
špinatom i vrhnjem - Osters pa Spyd
met Flødestuvet Spinat

Kamenica Bienville - Oysters
Bienville

Kamenice Rockefeller - Oysters
Rockefeller

Jaja nadjevena Clémence - Oeufs
farcis Clémence

Hladna jela

Jastog (prug) lijepo ukrašen -
Langouste en bellevue

(Prug na pariški način - Langouste à
la parisienne)

Jastog sa šampanjcem (pjenušcem) -
Champagner-Hummer

Rak Luj - Crab Louis

Crab Luj salad

Topla jela

List Marguery - Sole Marguery
*Sauternes

Pasteta (pie) od slatkovodnih rakova
- Krebschwanzpie
* Pie-dich

Kozice na indijski način - Crevettes à
l'indienne

Škampi Emerico Bianchi - Scampi
Emerico Bianchi

Ražnjići od škampa Eden -
Brochettes de scampi Eden

Škampi na roštilju - Scampi en
brochette

Shrimp Lamaze - Škamp Lamaze
*Indija Relish

*AI sauce
 Ugotica na niceanski način - Merla
 à la niçoise
 Filei skuše Cavendish - Makreinflets
 Cavendish
 Filei ugotice Doris - Filets de merlan
 Doris
 Filei skuše sa začinskom zeleni -
 Filets de maquereau aux fines herbes
 Filei lista Miramar I - Filets de sole
 Miramar I
 Filei lista Bartenbach - Filets de sole
 Bartenbach
 Ugotica s dagnjama - Merlan aux
 moules
 Filei ugotice Rachel - Filets de
 merlan Rachel
 Srdele na baskijski način - Sardines à
 la basquaise
 Valjčiči od lista car Nikolaj -
 Seezungenröllchen Zar Nicolai
 Filei lista s rezancima i kozicama -
 Filetti di sogliola dama bruna
 Ugotica na kankalaški način – Merlan
 à la cancalaise
 List Donizetti – Sogliole Donizetti
 Srdele Savoia Beeler - Sardines Saola
 Beeler
 List Yvette - Sole Yvette
 Trlje Francillon - Rouget Francillon
 Trlje Porto Venere - Triglie di scoglio
 alla Porto Venere
 Srdele na kurtizanin način - Sardines
 à la courtisane
 Filei lista Orlanda - Filets de sole
 Orlanda
 Valjčiči od lista na meksički način -
 Paupiettes de sole à la mexicaine
 Filei lista Castiglione - Filetes de sole
 Castiglio
 List Saint-Valéry - Sole Saint-Valéry
 List na roštilju – Sole grillée
 List Savoy - Sole Savoy

Filei lista na proljetni način - Filets
 de sole à la printanière
 Valjčiči od lista Georgette -
 Paupiettes de sole Georgette
 List na sultanijin način - Sole Sultane
 List na ambadorski način II - Sole
 à l'ambassade I
 List na ambadorski način II - Sole
 à l'ambassade I
 Filei lista Leopolda - Filets de sole
 Léopold
 Riba u papirnoj vrećici Giorgio Huhn
 - Cartoccio di pesce Giorgio Huhn
 Filei skuše na venecijanski način -
 Filets de maquereau à la vénitienne
 Filei lista na kardinalski način - Filets
 de sole cardinal
 Valjčiči od lista Savigny – Paupiettes
 de sole Savigny
 Filei lista Salisbury - Filets de sole
 Salisbury
 List s vršcima šparoga i pečurkama -
 Sole petit-duc
 Valjčiči od lista maskota - Paupiettes
 de sole mascotte
 Jastog Washington - Homard
 Washington ili Jastog na američki
 način - Homard à l'américaine
 Jastog na fokijski način -
 Homard à la phocéenne
 Jastog Pompadur - Homard
 Pompadur
 File lista Newburg – Filets de sole
 Newburg
 List Mireille - Sole Mireille
 (List Colbert - Sole Colbert)
 Jegulja s bambusovim mladica -
 Japanisher Bambusall
 Tempura
 Jastog Fra Diavolo - Homard Fra
 Diavolo
 Škamp s maslacem maître d'hôtel—
 Cigalas parilla

Prug (jastog) na normandijski način -
Langouste à la normande
Jastog Clarensen I - Homard Clarensen
I

Jastog Clarensen II – Homard
Clarensen II

Pilav od kozica s curry-umakom -
Pilaf de crevettés

Pilav od jastoga i kozica - Pilaf de
langouste et crevettes

Jakovske kapice Mornay - Coquilles
Saint-Jasques Mornay

Jakovske kapice

Zapečene jakovske kapice Coquilles
St. Jacques

Pilav od jastoga Hortenzija - Pilav de
homard Hortense

Hlap Chantecler - Homard
Chantecler

Jastog armoricaine

Prigotavljanje

Pirjanje

Poširanje

Prženje

Sotiranje

**Pečenje na žaru - roštilju
(gradelama)**

**Prigotavljanje u tavi na mlinarski
način**

Paniranje na engleski način

Prigotavljanje na plavo

Glazirati

Vodena kupelj - Bain-marie

Pasirati

Esencije

Ekstrakti

Ribljí obarci

Obarak

Ribljí obarku (za losose, cije
srednje komade lososa, pastrve) -
Court-bouillon

Ribljí obarak (za jegulje, štuke, i
druge ribe) - Court-bouillon

Ribljí obarak (za krupne komade
oblića kvrgaša i glatkog) - Court
bouillon

Ribljí obarak (za kozice, rakovice,
jastoga, slatkovodne rakove, škampe
i slično).

Nadjevi i valjušci

Ribljí nadjev I- *Farce I*

Ribljí nadjev II - *Farce II*

Pjenasti ribljí nadjev (smjesa) s
tučenim vrhnjem ili zefirni ribljí
nadjev - *Fare zéphyr*

Panade

Panada od brašna - *Panade à la farine*

Panada od kruha - *Panade au pain*

Panada Frankopanova - *Panada
Frangipane*

Garniture

Temeljni ribljí umaci - topli umaci

Aurora umak - *Sauce aurore*

Chaud-froid ribljí umak - *Sauce
chaud-froid de poisson* (temeljni
ribljí umak

Velouté ili baršunasti ribljí umak -
Sauce velouté de poisson

Američki umak - *Sauce américaine*

Bearneški umak - *Sauce béarnaise*

Curry umak ili indijski umak - *Sauce
au curry*

Kardinalski umak - *Sauce cardinal*

Mornay umak - *Sauce Mornay*

Nantua umak - *Sauce Nantua*

Newburg umak - *Sauce Newburg*

Nizozemski umak - *Sauce
hollandaise* (topli ribljí umak

Normandijski umak - *Sauce
normande*

Umak od bijelog vina I - *Sauce au
vin blanc I*

Umak od bijelog vina II - *Sauce au
vin blanc II*

Umak od bijelog vina III - *Sauce au
vin blanc III*

Umak od jastoga - *Sauce homard*

Umak od kozica - *Sauce crevette*

Venecijanski umak - *Sauce
vénitienne*

Umak od vrhnja - *Sauce crème*

Umak od začinske zeleni - *Sauce
fines herbes*

Španjolski umak - *Sauce espagnole*

Ženevski umak - *Sauce genevoise*

Hladni riblji umaci

Rémoulade umak - *Sauce Rémoulade*

Tatarski umak - *Sauce tartare*

Temeljci

Riblji temeljac

Riblji (ili račji) royale za jušne
dodatke

Temeljac od pečurki

Mješavine s maslacem

Maslaca maître d'hotel - *Beurre
maître d'hôtel*

Jastogov maslac - *Beurre de homard*

Maslac na proljetni način - *Beurre à
la printanière*

Maslaca s kozicama - *Beurre de
crevette*

Maslac s kozjakom - *Beurre
d'echalote*

Maslac od pistacija - *Beurre de
pistaches*

Maslac od slatkovodnih rakova

Smeđi maslac - *Beurre noisette*

Salate

Ruska salata - *Salade russe*

Salata od miješanog povrća spojenog
s majonezom - *Salade (ou
macédoine) de légumes*

Krumpir

Krumpirova duchesse-smjesa
(Vojvotkinjin krumpir) - *Appareil à
Pommes ou purée duchesse*

Slamkasti krumpir - *Pommes paille*

Hrustavci od krumpira - *Pommes
croquetes*

Fino pecivo od krumpira -

Pommes duchesse

Riža i tijesta

Riža na milanski način - *Risotto à la
milanaise*

Riža na indijski način - *Riz à
l'indienne*

Riža pilav - *Riz pilaf*

Tijesto za pizze

Kukuruzni medaljoni

Ostali pripravci

Consomme' i bouillon

Duxelles

Gomoljike (tartufi

Gomoljike s vrhnjem

Gomoljike za garniture i ukrašavanje

Mango-chutneya

Cavaillon - najcjenjenija vrsta
šparoga

Krema od žumanjaka

Krema (pjenica) od lososa - *Mousse
desaumon*

Toast Melba

Salpikon

Mirepoix

Mirepoix na bordoški način - *Mirepix
à la bordelaise*

Riblji aspik - *Gelée de poisson*

Kanapei - *Canapés*

Pečurke (šampinjoni) urezani -
Champignon cannelès

Kovrčavi peršin

Gorušica, senf, slačica

Artičoka

Kriške raženog kruha

**Što moramo znati o stanovnicima
mora prije pripreme**

Ribe

Arbun

Cipal

Grdobina

Inćun

Gavun

Na brudet
Iverak
Iverak limanda
Iverak maloglavi
Iverak zlatopjeg
Jegulja
Kovač
Lastavica
List
Lubin
Oblič kvrgaš – rumbač
Olga, angvela, zero
 Kako ih pripremaju u
 mondenim restoranima -
 marina.
Oslić
Raža
Skuša
Srdele
Šnjur, šarun

Trlja
Trup, prugavac, palamida
Tuna
Ugor
Ugotica
Plodovi mora
Rakovi
Hlap
Jastog
Škampi
Kozice
Rakovica
Školjke
Dagnje
Jakovske kapice
Kamenice
Kavijar
O autoru