

COURT BOUILLON - POŠIRANA RIBA

Court bouillon (bujon) je pripravak za lagano kuhanje ribe koji pomaže očuvanju punine okusa i čvrstoće ribljeg mesa, a osobito se često koristi za poširanje cijele velike ribe. Premda se u nas riba najčešće kuha jednostavnim stavljanjem u kipuću vodu začinjenu paprom u zrnu, solju, začinskim biljem i kvasinom, uporaba bujona daje daleko bolje rezultate, a postupak njegova pripravljanja nije osobito složen proces. Riječ je o nešto skupljem postupku, ali dobiveni rezultat opravdava sve u njega uloženo. Poširanje je kuhanje u tekućini čija se temperatura održava tik ispod točke vrenja i na to treba obratiti posebnu pozornost. Bujon za poširanje izuzetno je pogodan za kuhanje svježe bijele ribe ali i usoljenog bakalara koji je sve više prisutan na našem tržištu. Sušeni i dimljeni bakalar ili oslić se također mogu kuhati u bujonu, s boljim rezultatima od klasičnog kuhanja u vodi, no njega je ipak najbolje poširati u mlijeku. U mlijeko s dodatkom dijela vode, u jednakim omjerima, dodati dva lista lovora, nekoliko zrna papra i dimljenu (prethodno namočenu) sušenu ribu, pa pustiti da lagano kuha. Kada je riba omekšala maknuti lonac s vatre, dobro zatvoriti i pustiti da odstoji 10-ak minuta. Izvaditi ribu a mlijeko i začine baciti. Zatim ribu očistiti od kože i kostiju pa pripremiti na neki od brojnih uobičajenih načina. Ova bi metoda mogla biti vrlo korisna za blagdane koji su pred nama, a bakalar će biti skoro neizostavnim dijelom jelovnika. Ono što je još jedna odlika court bouillon-a je njegova primjena pri spravljanju juha i temeljnih umaka, ne samo od riba već i od rakova, školjaka i glavonožaca. Pripremljen pa ohlađen ovaj se pripravak vrlo lako čuva u hladnjaku 5 do 6 dana, a procijeđen može se i zamrzavati u prikladnim posudicama, pa primjenjivati po potrebi.

Sastojci (za 2 do 3 litre)

- 2 - 2,5 litre vode
- 0,65 lit suhog bijelog vina
- 2 na kolute narezane mrkve
- 2 glavice kapule narezane na kolute
- vezica peršinova i celerova lista
- 1,5 žličice morske soli
- žličica crnog papra u zrnu
- 0,20 lit kvasine

Priprema

Sve sastojke osim kvasine pomiješati u loncu i pristaviti da zavre. Nepokriveno lagano kuhati 15-ak minuta pa dodati kvasinu. Pustiti da kuha još 5-6 minuta, skinuti s vatre i pustiti da se ohladi.

Poširanje ribe

Velike se ribe poširaju u posebnim posudama duguljasta oblika, ali i sva druga se riba jednako uspješno priprema metodom tzv. plitkog poširanja u klasičnim loncima. Plitko poširanje primjereno je kuhanju odrezaka i fileta, a li i cijelih srednje velikih ili

manjih riba. Očišćenu ribu staviti u lonac bujona koji lagano kuha. Riba će sniziti temperaturu bujona, a kada ponovno zavre stišati vatru da kuha posve polako. Vrijeme kuhanja se mjeri od trenutka kada bujon ponovno zavre, a za filete će to biti otprilike 5 do 10, dok će se veći komadi i cijele ribe kuhati od 10 do 15 minuta. Kuhanu ribu pažljivo izvaditi iz lonca, složiti na pladanj, začiniti po želji, politi hladnim maslinovim uljem, ukrasiti svježim kosanim persinom i limunom te poslužiti. Prilog po želji, a najčešće je to kuhani krumpir i blitva. Preostali bujon postaje na taj način vrhunskom ribljom juhom i temeljcem za cijeli niz jela od morskih plodova. Uz čašu dobro ohlađena bijelog vina, u slast!

