Recept na vánoční rybí polévku ze Žďára podle mojí maminky Ely

https://varimesmarcelou.cz/polevky/recept-na-vanocni-rybi-polevku-ze-zdara-podle-moji-maminky-ely.html

Bez rybí polévky by nebyly Vánoce Vánocemi. Oželela bych bramborový salát, možná i stromeček, ale rybí polévku nikdy. Je to velmi lahodná polévka, kterou vařím jen jednou do roka. Dávám si záležet, aby všem strávníkům chutnala. Je to přece ozdoba vánočního stolu.

Na vánoční rybí polévku budeme potřebovat

- Vnitřnosti ze dvou kaprů (jikry, mlíčí, slezina a játra)
- 2 rybí hlavy
- Ořezy, případně kostra z vyfiletovaného kapra
- 2 litry vody
- 1 větší cibule
- 2 větší mrkve
- ½ většího celeru
- 2 kořenové petržele
- 2 bobkové listy
- 5 kuliček nového koření
- 8 kuliček černého pepře
- Sůl
- Pepř
- muškátový oříšek
- 1 cm silný plátek másla na osmažení kořenové zeleniny

Na jíšku budeme potřebovat

- 2 lžíce másla
- 2 lžíce hladké mouky

Postup přípravy rybí polévky

Dvě očištěné kapří hlavy bez žáber důkladně omyjeme. Vložíme je do hrnce se studenou vodou. Přidáme rybí ořezy, kostru a polovinu uvedené zeleniny, s výjimkou cibule. Ta přijde do vývaru celá.

Zeleninu nakrájíme na hrubo. Cibuli překrojíme na čtvrtky. Přidáme ještě kuličky pepře, nového koření, přepůlené bobkové listy a sůl.

Nyní můžeme začít vařit rybí vývar.

A co s rybími vnitřnostmi? Ty přijdou do polévky až v samotném závěru vaření.

Vývar vaříme zvolna. Žádný překotný var, který v nestřeženém okamžiku přeteče. Od dosažení varu vaříme půl hodiny. Poté vývar odstavíme a přecedíme do hrnce, ve kterém budeme polévku vařit.

Uvařené rybí hlavy, rybí kostru, rybí ořezy i zeleninu rozložíme na širší tác a necháme částečně vychladnut. Po zchladnutí maso z hlav, kostry i z ořezů obereme. Uvařenou zeleninu společně

s obranými zbytky vyhodíme.

Připravíme si pánev nebo kastrůlek s vyšším dnem, vložíme máslo a zahříváme. Když je máslo dostatečně rozehřáté, přidáme druhou polovinu kořenové zeleniny, kterou jsme si nakrájeli na úhledné, malé kousky. Za stálého promíchávání zeleninu smažíme. Trvá to asi 10 minut.

Do osmažené zeleniny zásadně nepatří cibule ani česnek.

Obsah pánve s osmaženou zeleninou vložíme do hrnce s rybím vývarem, promícháme a začínáme postupně znovu zahřívat.

Nyní si připravíme jíšku. Do pánve od zeleniny přidáme máslo, počkáme, až se rozpustí. Nasypeme hladkou mouku a mícháme. Po dosažení středně světlé barvy, přilijeme naběračku studené vody, metličkou rozšleháme a za stálého promíchávání polévky jíšku přidáme do vývaru.

Polévku neopouštíme a metličkou stále promícháváme až do dosažení bodu varu. Polévku na mírném ohni provaříme 10 minut.

Na závěr přidáme obrané maso, vnitřnosti, nakrájené na kousky velikosti sousta a ještě 5 minut prohřejeme. Zásadně nevaříme. Přidáme malinko mletého pepře, zastrouhneme muškátovým oříškem, případně dosolíme.

Podáváme s kostičkami osmažené žemle a posypeme zelenou petrželkou.

Na závěr velmi důležitá rada: Polévka má na povrchu silnou vrstvu tuku. Abychom její výslednou chuť nepokazili, je nezbytné jí vychladit. Stejně jako polévku zabijačkovou. Hrnec s horkou polévkou musíme přemístit do studené vody nebo na chladné místo a mícháme ji tak dlouho, až vychladne. Totéž platí i o ohřívání. Musí se míchat.

Uvařit si tuhle polévku je snadné, snad trochu zdlouhavé.

Doporučuji všem, kteří se chystají tuhle unikátně chutnající polévku uvařit o letošních Vánocích, uvařte ji den před Štědrým dnem. Ušetříte si čas a polévka bude mít ještě lepší chuť. Napište mi, jak se vám povedla.