Rybí polévka s knedlíčky z lososa

https://varimesmarcelou.cz/rybi-polevka-s-knedlicky-z-lososa

Můj recept na rybí polévku s knedlíčky z lososa je variací na polévku, kterou jsem kdysi ochutnala na ostrově Krk. Velmi mi chutnala a až loni jsem na ni sehnala základní recept, který jsem si trochu upravila k obrazu svému.

V Chorvatsku mi překvapilo, že k polévce podávali citron. Polévka byla červená, a kromě rybího masa byla v polévce i rýže. Při prvním a přiznám se, že i nedůvěřivém ochutnání, jsem pochybnosti rychle zahnala, protože chuť polévky byla podle mého gusta, i se šťávou z citronu. Jedním slovem, výborná.

Na přípravu rybí polévky (asi 5 porcí) s knedlíčky z lososa budeme potřebovat

Na polévku

- 1 hlavu z lososa bez žáber
- 1,2 kg ořezů z lososa (580 g obraného vařeného masa) za 67 Kč
- 1 cibuli
- 2 stroužky česneku
- 1 velký bobkový list
- 5 kuliček nového koření
- 1 hřebíček
- Sůl
- 2-3 celá rajčata
- 1,5 litru vody
- 4-5 lžic uvařené rýže (do každého talíře 1 polévkovou lžíci)
- Plátky z citronu podle počtu strávníků
- Petrželku na dozdobení polévky

Na 30 kusů knedlíčků

- 250 g vařeného masa z lososa
- 50 g nakrájené žemle na kostičky (1 ks)
- 50 ml mléka
- 1 celé vejce
- 20 g strouhanky
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Pár strouhnutí muškátového oříšku
- 1 vrchem čajovou lžičku nasekaného kopru
- 1 polévkovou lžíci citronové šťávy
- 20 g másla pokojové teploty
- Sekáček

Doba varu hlavy z lososa: 20 minut

Doba varu ořezů z lososa: 10 minut

Doba varu knedlíčků v polévce: 15 minut

Postup přípravy rybí polévky

Do většího hrnce vložíme opranou a na 4 kusy překrojenou cibuli i se slupkou, překrojené stroužky česneku, přelomený bobkový list, hřebíček, rozdrcené kuličky nového koření, sůl i celá rajčata. Vše zalijeme 1,5 litrem studené vody. Promícháme a zvolna začneme zahřívat.

Poté do hrnce přidáme i omytou hlavu z lososa (bez žáber) a ořezy z lososa. Od bodu varu vaříme na mírném ohni 10 minut. Pak ořezy opatrně vyjmeme a necháme je zchladnout. Hlavu z lososa vaříme o 10 minut déle.

Po dvaceti minutách zdroj tepla vypneme a rybí vývar necháme zakrytý dalších 20 minut odstát.

Přes hrnec, ve kterém budeme dokončovat polévku položíme cedník, z vývaru opatrně vyjmeme uvařená rajčata a propasírujeme je. Pak vývar přecedíme, zakryjeme a vrhneme se na knedlíčky.

Postup přípravy knedlíčků z lososa

Z obraného lososího masa odvážíme 250 g. Zbývající maso si uložíme do mrazničky k dalšímu zpracování, třeba do těstovin či rizota.

Kostičky žemle polijeme 50 ml mléka. Do sekáčku vložíme odvážené lososí maso, přidáme rozklepnuté vajíčko, sůl, mletý černý pepř, pár strouhnutí muškátového oříšku, navlhčenou žemli a 20 g rozvolněného másla. Několika pulzy připravíme těsto na knedlíčky.



Těsto přendáme do misky, přidáme nasekaný kopr, 1 polévkovou lžíci citronové šťávy a 20 g

strouhanky. Vidličkou těsto propracujeme a necháme ho odstát asi 20 minut. Pak těsto ochutnáme, zda není chuť příliš mdlá. Případně můžeme dosolit.

V navlhčených dlaních vytvoříme přibližně 30 knedlíčků. Polovinu jsem použila do polévky a druhou polovinu jsem zamrazila k dalšímu použití.



Dokončení polévky

Rybí vývar přivedeme k varu, vložíme do něj knedlíčky a na opravdu mírném ohni povaříme 15 minut.

Při podávání vložíme do každého talíře 1 polévkovou lžíci uvařené rýže, přidáme nasekanou petrželku a rybí vývar s knedlíčky. Chuť polévky si každý strávník doladí kapkami citronové šťávy.