ΨΑΡΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ (MAYONNAISE)

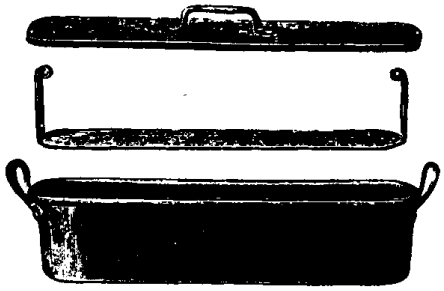
Δόσεις διὰ 5 - 6 ἄτομα:

1 ψάρι μιᾶς ὀκᾶς σχεδὸν
$^1/_2$ ὀκᾶ λάδι (διὰ Μαγιονέζαν)
2 κρόκους αὐγῶν
2 κουταλιὲς γλυκοῦ μουστάρδα σκόνι
$^3/_4$ » » ἅλας, 2 κουταλ. σούπας λεμόνι
2 » σούπας ξύδι, 1 κουταλ. σούπας νερό,
ὀλίγα χόρτα διάφορα, κρασί, ἅλας, νερὸ κτλ.

Ἐκτέλεσις.

Φροντίζομεν πρῶτον, ὥστε νὰ προμηθευθῶμεν ψάρι φρέσκο καὶ ἐκλεκτῆς ποιότητος, ἤτοι: Συναγρίδαν, ἢ Σφυρίδαν, ἢ Λαβράκι, ἢ Φαγκρί, ἐπίσης δὲ δύνανται νὰ θεωρηθῶσιν ὡς κατάλληλα καὶ ὁ Ροφός, ἡ Στεῖρα, ὁ Κέφαλος, δευτερευούσης ὅμως ποιότητος.

Καθαρίζομεν καὶ πλύνομεν τὸ ψάρι καλῶς καὶ ἐὰν μὲν ἔχωμεν ἐπίτηδες μαγειρικὸν σκεῦος (δηλαδὴ ψαριέραν) νὰ τὸ βράσωμεν ἐντός, τὸ θέτομεν ὁλόκληρο δένοντες αὐτὸ ἐπὶ τῆς σχάρας. Ἐὰν ὄχι, τότε τὸ κόπτομεν εἰς δύο τρία τεμάχια ὥστε νὰ χωρέσῃ εἰς κατσαρόλαν. Ρίπτομεν ἐντὸς ὀλίγα χόρτα, ἤτοι, καρότο, ῥίζας σελίνου καὶ μαϊνδανοῦ, 1 - 2 κρεμμύδια, πράσο, ῥέβαν, 1 - 2 φύλλα δάφνης, ὀλίγα σπυριὰ πιπέρι καὶ τόσο νερὸ (κρύο) ὅσο ἀρκεῖ ὥστε νὰ καλυφθῇ τὸ ψάρι. Ἐὰν δὲ πρόκειται νὰ χρησιμοποιήσωμεν κατόπιν τὸν ζωμὸν διὰ σοῦπαν, θέτομεν ὀλίγον ἅλας καὶ ἕνα ποτηράκι κρασὶ ἄσπρο. Ἐὰν ὄχι, τότε θέτομεν περισσότερον ἅλας καὶ ἀντὶ κρασιοῦ ξύδι. Τὸ θέτομεν ἐπὶ τῆς φωτιᾶς καὶ ἀφοῦ πάρῃ βράσιν, τὸ ἀποσύρομεν νὰ βράσῃ σιγὰ 8 - 10 λεπτὰ ἀκόμη (ἐὰν τὸ ψάρι εἶνε μεγάλο δηλαδὴ 1 $^1/_2$ - 2 ὀκάδες, τὸ ἀφίνομεν νὰ βράσῃ 12 - 15 λεπτὰ ἀφοῦ πάρῃ βράσιν, ἐὰν εἶνε 1 - 1 $^1/_2$ ὀκᾶ 8 - 10 λεπτὰ καὶ τὰ μικρότερα 6 - 8 λεπτὰ μόνον). Κατόπιν ἀποσύρομεν τὴν ψαριέραν τῆς φωτιᾶς καὶ ἀφίνομεν καθὼς ἔχει νὰ μισοκρυώσῃ σχεδὸν τὸ ψάρι ἐντὸς τοῦ ζωμοῦ. Τὸ βγάζομεν τότε, τὸ ἀφίνομεν νὰ στραγγίσῃ καὶ κρυώσῃ ἐντελῶς καὶ τὸ ξεκοκκαλίζομεν ὡς ἑξῆς: Ἀφαιροῦμεν πρῶτον τὸ κεφάλι καὶ τὴν οὐρὰν προσέχοντες νὰ μὴ λυώσουν, κατόπιν βγάζομεν τὸ δέρμα καὶ εἰσάγοντες τὴν λάμαν τοῦ μαχαιρίου ἀπὸ τὴν ῥάχιν ἀνασηκώνομεν μέρος τοῦ ψαχνοῦ κάθε φορὰν καὶ τὸ λαμβάνομεν ἐντὸς τῆς μιᾶς χειρὸς καὶ διὰ τῆς ἄλλης ἀφαιροῦμεν τὰ τυχὸν εὑρισκόμενα ἐντὸς λεπτὰ κόκκαλα καὶ κόπτομεν τοῦτο μὲ τοὺς δακτύλους εἰς μικρότερα τεμάχια θέτοντες ταῦτα



Εἰκὼν 19. Ψαριέρα.

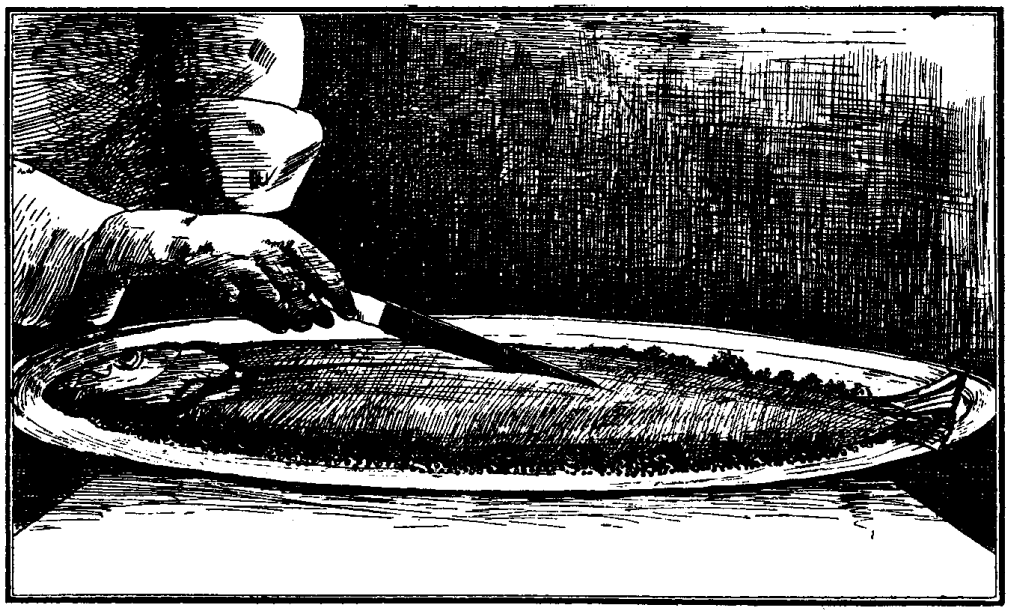
ἐντὸς μιᾶς πιατέλας μέχρις ὅτου καθαρισθῇ ὅλο τὸ ψάρι.

Κατόπιν παρασκευάζομεν τὴν Μαγιονέζαν, (ἴδε τρόπον εἰς τὴν σελίδα 62), μὲ τὰς ἀναφερομένας ἐν τῇ παρούσῃ ὁδηγίᾳ δόσεις φροντίζοντες νὰ κάμωμεν ταύτην ἀρκετὰ πηκτὴν ὥστε νὰ στέκῃ ἐπὶ τοῦ ψαριοῦ.

Σερβίρομεν δὲ ὡς ἑξῆς: Θέτομεν ἐντὸς μακρᾶς πιατέλας τὸ κεφάλι καὶ τὴν οὐρὰν εἰς τὰ δύο ἄκρα αὐτῆς, συνάμα δὲ καὶ μίαν στρῶσιν ψαριοῦ ἀπὸ τῆς κεφαλῆς μέχρι τῆς οὐρᾶς φροντίζοντες νὰ δώσωμεν τὸ ἀρχικὸν σχῆμα τοῦ ψα-

ριοῦ, τὴν στρῶσιν ταύτην μισοσκεπάζομεν μὲ μερικὲς κουταλιὲς Μαγιονέζας καὶ προσθέτομεν ἀπ' ἐπάνω τὸ ὑπόλοιπο ψάρι.

Σκεπάζομεν τότε ὅλο τὸ ψάρι (ἐκτὸς τῆς κεφαλῆς καὶ τῆς οὐρᾶς) μὲ τὴν Μαγιονέζαν καὶ μὲ τὴν λάμαν τοῦ μαχαιρίου στρώνομεν ταύτην (ἴδε ἄνωθι εἰκόνα 27), οὕτως ὥστε νὰ μὴ φαίνωνται τὰ τεμάχια τοῦ ψαριοῦ καὶ νὰ εἶνε λεῖον τὸ ὅλον. Γαρνίρομεν δὲ γύρω τὸ ψάρι μὲ φούντας μαϊνδανοῦ ἢ μὲ φέτας κοκκινογούλια (παντζάρια) κομμένες εἰς τρίγωνα καὶ τιθεμένας συμμετρικῶς. Ἐπὶ πλέον δέ, ἐὰν θέλωμεν, γαρνίρομεν ἀπ' ἐπάνω καὶ γύρω ἀκόμη τὸ ψάρι μὲ αὐγὰ πηκτά, ἐλῆές, ἀγγουράκια τουρσί, κάππαρι κτλ. ἀναλόγως τῆς ἀρεσκείας καὶ φαντασίας μας.



Εἰκὼν 20. Ψάρι Μαγιονέζα.

Διατηροῦμεν δὲ τοῦτο εἰς μέρος δροσερὸν ἢ ἐντὸς παγωνιέρας μέχρις ὅτου παρατεθῇ εἰς τὴν τράπεζαν.