Čirá rybí polévka z Kampy

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Skelety z bělomasé ryby 2 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Mrkev 2 ks
- Fenyklová bulva 1 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Bobkový list 1 ks
- Nové koření 4 kulička
- Pepř 4 kulička
- Celý anýz 1.4 lžička
- Suché bílé víno 50 ml
- **Na knedlíčky**
- Máslo 100 g
- Rohlíky, na kostičky 2 ks
- Mléko 50 ml
- Vejce 2 ks
- Muškátový květ 1 špetka
- Nasekaný kopr 1 lžíce
- Mořská sůl dle chuti 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř dle chuti 2 špetka
- Pevné bělomasé ryby 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si připravte rybí vývar. Sice se vaří dlouho, ale výsledek stojí za to, navíc se dá připravit dopředu či zamrazit. Rybí skelety dejte do menšího pekáčku. Cibuli i se slupkou rozřízněte napůl a stejně tak paličku česneku. Řeznou stranou nahoru položte k rybím kostem a v troubě předehřáté na 200 °C nasucho pečte asi půl hodiny dozlatova.

V hrnci na oleji opékejte dvě minuty nahrubo pokrájenou jednu mrkev, přidejte nahrubo pokrájenou půlku fenyklu, koření a ještě další minutu míchejte. Zalijte jedním a čtvrt litrem vody, přidejte kosti, cibuli a česnek z pekáčku, osolte a na nejmenším plameni nechte táhnout těsně pod bodem varu, polévka se nesmí vařit. Během varu sbírejte pěnu a po třech až pěti hodinách přeceďte přes jemné plátýnko. Cílem je čirý, silný vývar barvy světlého čaje.

Na knedlíčky v pánvi na másle krátce opečte kostičky pečiva dozlatova. Dejte i s máslem do misky a pokropte mlékem. Ze dvou bílků ušlehejte pevný sníh. Do mísy k pečivu dejte žloutky, špetku muškátového květu, kopr, sůl, pepř a rybu nakrájenou na malé kostičky. Nakonec vmíchejte sníh z bílků. Navlhčenýma rukama tvořte knedlíčky a uvařte je zvlášť na páře (polévku by vám jinak zakalily).

Zbývající mrkev a fenykl nakrájejte na úhledné nudličky a uvařte v připraveném vývaru. Když je zelenina měkká, vlijte víno a vypněte. Do talířů rozdělte knedlíčky a zalijte je rybí polévkou se zeleninou.