Kapr s černou omáčkou od Vilemíny

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- bobkový list 2 ks
- celer 1.2 ks
- cibule 1 ks
- citrónová šťáva 1 ks
- citrónová kůra 1 ks
- červené víno 200 ml
- česnek 1 stroužek
- kapr 800 g
- sekané mandle 2 lžíce
- matmeláda 2 lžíce
- máslo 6 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- mrkev 1 ks
- nové koření 5 kulička
- olej 3 lžíce
- ocet 6 lžíce
- pepř 5 kulička
- perník 5 lžíce
- rozinky 2 lžíce
- sůl 1.2 lžička
- špek 30 g
- švestková povidla 4 lžíce
- sušené švestky 1.3 hrnek
- vlašské ořechy 2 lžíce
- vývar 300 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do směsi másla a oleje v kastrólu dáme opéci kousek drobně pokrájené slaniny, přidáme nudličky celeru a mrkve a po chvíli cibuli a česnek, orestujeme. Pak se přidá koření (pepř, bobkový list, nové koření). Můžeme ho svázat do uzlíčku, aby se nám lépe vyndavalo. Do základu přimícháme pár lžic povidel a rybízového džemu. Zalijeme půllitrem vývaru nebo vodou s bezglutamátovou zeleninovou kostkou, přidáme sůl a skrojek citrónu, 2 dl červeného vína a dusíme, až je zelenina měkká.
Mezitím porce kapra osolíme a obalíme v hladké mouce a dáme péci na pánev opět se směsí másla a oleje z obou stran dozlatova.
Raději než perník na strouhání používám rumové perníčky, stačí je nadrobit a rozpustit v omáčce. Někdy nechají drobky - žmolky, ale to se rozmixuje. Před mixováním vyjmeme uzlíček s kořením a citrón.
Hladkou, tmavě hnědou omáčku zbývá dochutit - dosolit, dopepřit, případně přikyselit citrónem, vínem, povidlím - jak kdo chce. Teprve dobrým provařením se chutě propojí a vytvoří tu úžasnou kompozici chutí. Sušené švestky, rozinky, mandle a ořechy dáme do omáčky až před podáváním.
Podáváme pečenou rybu přelitou černou omáčkou s tradičním knedlíkem, žemlovým knedlíkem, svítkem nebo jen tak s toustem.
Stejnou omáčku můžeme použít i k vařenému jazyku nebo jinému m