

Karp po żydowsku

[126]

To jest klasyczne danie z karpia, ponieważ pojawia się na wszystkich stołach w trakcie sabatowego uroczystego obiadu. Żydzi są tak dumni ze swojego przepisu, że nawet funkcjonuje pod nazwą "à la juive" w żydowskich restauracjach.

Gdyby podsumować całą kuchnię żydowską w jednym daniu, to właśnie to danie byłoby jej jednym streszczeniem.

Oto jak jest przygotowywane w Krakowie. Następnie podamy zmodyfikowany przepis, który dotarł do Paryża. Ten ostatni dostałem od wielkiego paryskiego rabina.

Wziąć dużego żywego karpia. Zabić go. Wypatroszyć go i usunąć łuski. Natrzeć go gruboziarnistą solą i zostawić na 30 minut. Umyć karpia i pokroić w poprzek w plastry.

Posiekać bardzo cienko 283 g cebuli i wrzucić do garnka z tuzinem posiekanych migdałów i 20 jasnymi rodzynkami. Ułożyć kawałki ryby na dnie. Pokryć zaledwie całość wodą. Dodać sól i pieprz oraz dwie szczypty cukru.

Przykryć garnek pokrywką i gotować zawartość na wolnym ogniu przez 1 ½ godziny. Wyjąć ostrożnie rybę, aby zapobiec jej rozpadowi. Ułożyć jej kawałki na długim półmisku tak, aby przypomniały kształtem rybę. Odcedzić płyn kuchenny. Pokryć plastry purée z cebuli. Wlać płyn do naczynia i schłodzić. Płyn kuchenny zastygnie. Galareta i purée z cebuli są jednymi dekoracjami dla ryby.

Osobiście zawsze uważałem to danie z ryby za nadmiernie mdłe. W restauracji zawsze prosiłem, żeby było serwowane z tartym chrzanem. W domu robię je bez migdałów, rodzyneków i cukru. Jest to mniej tradycyjne, jednak znacznie lepsze.
