



הדפסה

הדפס ללא תמונות

לכתבה באתר

גפילטע פיש גורמה: מנות ראשונות יפהפיות לליל הסדר

רוצים להתחיל את ארוחת החג עם מנות ממחלקת הרושם – אבל כאלה שלא דורשות הרבה עבודה? לאפרת ליבפרוינד יש בשבילכם שלוש הצעות מרהיבות: גפילטע פיש סלמון על מצע קרפצ'ו סלק, גלילות חצילים עם ציפוי פריך גאוני ו"עוגות" מוס סלמון עם מראה מדהים • מתוך הספר "אפרת ליבפרוינד מגישה פסח"

אפרת ליבפרוינד
22:52, 05.04.14

גפילטע פיש סלמון על קרפצ'ו סלק

נכון שהגפילטע פיש המסורתי עשוי מדגי קרפיון, אבל אין סיבה שלא לגוון אותו - במיוחד כשהתוצאה מיוחדת כל כך. הסלמון מעניק לקציצות טעם מעודן וצבע ורדרד, ובסך הכל מתקבלת מנה מוכרת וגם שונה.

ואם יתעוררו בכם געגועים לגפילטע פיש המסורתי והשגרתו, תמיד תוכלו להמיר את הסלמון שבמתכון בקרפיון המוכר משכבר הימים.

מרכיבים
כ-30 קציצות קטנות

לקציצות

- 1 ק"ג דג סלמון טרי בלי עור ועצמות, חתוך לפרוסות עבות מלח, סוכר ופלפל שחור – לתיבול הדג לפני הטחינה
- 1/2 כוס קמח מצה או שקדים מולבנים טחונים
- 2 בצלים קטנים קצוצים ומטוגנים עד שקיפות
- 4 ביצים
- 1 כפית מלח
- 1 כפית פלפל שחור גרוס טרי
- 2 כפות גדושות סוכר

לציר הדגים

- ראש ואדרה מדג הסלמון (בקשו מהמוכר לשמור לכם אותם)
- 3 גזרים פרוסים
 - 2 בצלים פרוסים
 - 5 גבעולי סלרי חתוכים לקטעים ארוכים
 - 2 עלי דפנה
 - 3 שיני שום
 - 1 כפית מלח
 - 2 כפות סוכר גדושות
 - 1 כפית פלפל שחור גרוס טרי
 - 2 ליטרים מים

לקרפצ'ו הסלק

- 2 סלקים קטנים קלופים
- 3 כפות סוכר
- 4 כפות חומץ
- 2 כוסות מים
- 1/4 כפית פלפל שחור

אופן ההכנה

הדגים

1. מניחים את פרוסות הדג במגש גדול וזורים עליהן מלח, פלפל שחור ומעט סוכר.
2. משהים כחצי שעה, ולאחר מכן שוטפים קלות את פרוסות הדג.
3. טוחנים את הדגים עם שאר מרכיבי הקציצות – רצוי במטחנת בשר. אם משתמשים במעבד מזון מקפידים שלא לטחון יותר מדי, כדי שלא יתקבל מרקם משחתי.
4. מעבירים למקרר לשעה, להתייצבות.
5. בידיים לחות יוצרים מהתערובת קציצות קטנות ומניחים אותן במגש. לחלופין, יוצרים מהתערובת 3-4 גלילים ארוכים וצרים. מעבירים את המגש למקרר.
6. בסיר גדול מביאים לרתיחה את כל מרכיבי הציר. מחליקים את הקציצות או את הגלילים אל הציר הרוותח ומבשלים כ-40 דקות על להבה קטנה.
7. מקררים את הקציצות היטב, בעודן בסיר.
8. מעבירים את הקציצות לכלי אחסון, מסננים מעליהן את הציר ושומרים את הגזרים בלבד לעיטור.

הסלק

1. חותכים את הסלק לפרוסות דקיקות ומעבירים אותן לסיר.
2. מוסיפים את הסוכר, החומץ, המים והפלפל השחור ומביאים לרתיחה.
3. מבשלים כ-2 דקות ומסירים מהאש.
4. מעבירים את הסלק לכלי אחסון, יוצקים עליו את התחמיץ ושומרים במקרר עד ההגשה.

ההגשה

1. מניחים בצלחת נאה 3-4 פרוסות סלק מוחמץ. זורים עליהן מעט מלח גס ופלפל שחור ומניחים קציצה או 2-3 פרוסות מגלילת הדגים.

גלילות חצילים ובשר בציפוי פריך

כשחצילים ובשר נפגשים – החגיגה מושלמת. השילוב שלהם נהדר, ובדרך כלל הוא מזמין רוטב עגבניות. כאן, למען הגיוון, רוטב העגבניות איננו, אבל במקומו יש ציפוי פריך ומיוחד. נסו ותגלו שגם אתם מאמצים לכם את המנה המדהימה הזאת.



מרכיבים
12 מנות

לחצילים

- 2 חצילים בינוניים, מוארכים וקלים
- שמן לטיגון החצילים

למלית

- 200 גרם בשר בקר טחון
- 200 גרם חזה עוף טחון או פרגית טחונה
- 2 ביצים קטנות
- 3 כפות קמח מצה או 2 כפות קמח תפוחי אדמה
- 1/2 כפית פפריקה
- 1/4 כפית פלפל שחור גרוס טרי
- 1/4 כפית מלח
- 1 כף רסק עגבניות

לציפוי

4 כפות שמן
2 חבילות תפוצ'יפס (200 גרם כל אחת)
אפשרות: מעט פלפל צ'ילי גרוס

אופן ההכנה

החצילים

1. חותכים כל חציל לאורכו ל-6 פרוסות. מחממים שמן במחבת ומטגנים את הפרוסות כ-2 דקות מכל צד (לא לטגן יותר - החצילים צריכים להישאר בהירים ולא להשחים כלל).


המלית

1. מערבבים היטב את כל מרכיבי המלית בקערה בינונית.
2. מניחים כ-2 כפות מהמלית לרוחב כל פרוסת חציל, קרוב לקצה, ומגלגלים את הפרוסה לקבלת גליל יפה.
3. מעבירים את הגלילים לתבנית אפייה ואופים אותם כ-20 דקות בתנור שחומם מראש ל-180. מוציאים את התבנית מהתנור ומצננים כ-2 דקות.

הציפוי

1. יוצקים את 4 כפות השמן לצלחת שטוחה וקטנה.
2. כותשים את התפוצ'יפס לחתיכות קטנות, מעבירים אותן לקערה בינונית (אם רוצים, מוסיפים את פלפל הצ'ילי) ומערבבים.
3. טובלים כל גלילת חציל במעט שמן ומצפים אותה היטב בתפוצ'יפס הכתוש.
4. מחזירים לתנור ל-5 דקות אפייה נוספות ומגישים מיד.

"עוגת" מוס סלמון

זו בהחלט מנה ממחלקת הרושם, ועם זאת – קלה מאוד להכנה. היא ניתנת להכנה בתבניות שקעים בכל צורה שהיא, ממתכת או מסיליקון. 

יתרון נוסף וחשוב של ה"עוגה" הזאת הוא שהיא נשמרת היטב במקפיא, כך שניתן להכין אותה לאירועים עד חודש מראש.

המתכון הוא מתוך ספרה הקודם (והמעולה) של אפרת ליבפרינד, "אפרת ליבפרינד מגישה בבית".

מרכיבים

6 מנות

למוס הסלמון

350 גרם (כ-2 פרוסות בינוניות) פילה סלמון טרי בלי עור
1/4 כוס שמן זית
2 שיני שום כתושות
קורט מלח
קורט פלפל שחור גרוס טרי
1/4 כוס יין לבן
100 גרם פרוסות סלמון מעושן
3 כפות מיונז
1 כף חרדל דיז'ון
1 כף מיץ לימון
צרור עירית או בצל ירוק
1/2 כוס צנוברים קלויים קלות במחבת יבשה

לשכבה החיצונית

200 גרם פרוסות סלמון מעושן

לקישוט

גבעולי בצל ירוק

כלים מיוחדים

תבנית שקעים בקוטר 4-6 ס"מ

אופן ההכנה

המוס

1. מערבבים בקערה קטנה את שמן הזית עם השום, התבלינים והיין הלבן.
2. מעסים היטב את פילה הסלמון בתערובת השמן ומעבירים לתבנית אפייה.
3. אופים ללא כיסוי 12 דקות בדיוק בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות. מצננים.
4. שמים במעבד מזון את הסלמון האפוי (בלי הרוטב) עם שאר מרכיבי המוס, וטוחנים לתערובת חלקה וקטיפתית.

ההרכבה

1. מרפדים את השקעים של התבנית בפרוסות דקות של סלמון מעושן.
2. ממלאים את החלל במוס הסלמון, ומקפלים מעליו את שולי פרוסות הסלמון המעושן.
3. מעבירים למקרר לשעה לפחות.

ההגשה

1. מחלצים את "עוגות" המוס מהתבנית, הופכים אותן ומניחים בצלחות.
2. מכינים את הקישוט: חולטים את גבעולי הבצל הירוק במים רותחים דקה אחת, כדי לעשותם גמישים. מלפפים אותם סביב החלק התחתון של "עוגות" הסלמון.
3. אם רוצים, מקשטים את העוגות בעלי תימין קטנים.

גיוון

במקום במוס סלמון, אפשר למלא את ה"עוגה" בסלט טונה או בסלט אבוקדו.

אפרת ליבפרינד מגישה פסח, הוצאת דני ספרים

