



Recette achkénaze

Le Gefilte Fisch

Par Annie Esterzon– décembre 2019

Ingrédients

- I KG de poisson sans arrêtes
- 2 carottes
- I bouquet garni
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 3 càs de Matze-mehl
- I gros œuf
- I sachet de gélatine de poisson
- I2 morceaux de sucre
- sel/poivre

Préparation

Eplucher les carottes, les oignons, les gousses d'ail. Enlever le germe de l'ail.
Remplissez un grand fait tout d'eau et faite cuire le bouillon avec les carottes, le bouquet garni, I gros oignon, I gousse d'ail, et salez/poivrez.
Le bouillon est prêt quand les carottes sont cuites.
Ajoutez en fin de cuisson les morceaux de sucre.

Filtrez le bouillon et réserver les carottes pour la garniture

Préparer la farce : Hacher les poissons, les oignons, l'ail. Liez avec l'œuf. Ajouter la farine de matsa, salez, poivrez à votre gout. Ajouter 50gr de sucre en poudre. La consistance ne doit être ni trop dure ni trop molle.

Laissez reposer une heure. Formez des boulettes ovales. Si la farce est trop molle, rajoutez un peu de farine de matsa.

Réchauffer le bouillon et déposer les boulettes délicatement. Une par une. Faites cuire à petite bouillons pendant 3/4 d'heure. C'est bon lorsque les boulettes remontent à la surface.

Pour la gelée

Réservez 1/2 litre de bouillon filtré. Dans un verre mélangez 1/2 verre d'eau et un sachet de "pure Gélatin" (épicerie casher : gélatine de poisson). Au bout 10 min le mélange à durci. L'ajoutez au bouillon précédemment filtré. Faire bouillir quelques minutes pour faire fondre la gelée. Déposez le bouillon dans un bol et une fois refroidie le remettre au frais avec les boulettes décorés de leur rondelles de carotte.

Servir froid sur les boulettes froides.