

# Hlaváč v pivním těstíčku na salátovém lůžku a bramborovými hranolkami



© Ing. Eduard Levý

## Ingredience:

- 600 g vykuchaných a očištěných hlaváčů bez hlav
- 600 g bramborových hranolků
- 2 vejce
- 100 ml piva
- 100 g kukuřičné mouky
- 400 g směs salátků
- Med
- Vinný ocet
- Francouzská hořčice
- Olivový olej
- Sůl
- Pepř

## Postup:

- Vykuchané hlaváče bez hlavy osolíme a opepříme.
- Těstíčko k obalení rybek si připravíme ve dvou krocích. Nejprve žloutky vyšleháme s pivem a vmícháme kukuřičnou mouku. Dále z bílků vyšleháme sníh a vmícháme ho do předchozí směsi.
- Rybky protáhneme těstíčkem a smažíme do zlatova v rozpáleném oleji na pánvi nebo ve fritovacím hrnci.
- Z medu, vinného octa, francouzské hořčice a olivového oleje (poměr jednotlivých ingrediencí dle chuti) si vyšleháme zálivku. Tou ochutíme směs salátků a vytvoříme tak salátové lůžko.
- Osmažené rybky poklademe na ochucené salátové lůžko a jako přílohu servírujeme smažené bramborové hranolky.



# Schwarzmundgrundel im Bierteig auf Salatbett und mit Kartoffelchips



© Ing. Eduard Levý

## Zutaten:

- 600 g Schwarzmundgrundeln, ausgenommen, gereinigt und ohne Kopf
- 600 g Pommes Frites
- 2 Eier
- 100 ml Bier
- 100 g Mehl
- 400 g Salatmischung
- Honig
- Weinessig
- Französischer Senf
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

- Schwarzmundgrundeln (ausgenommen, gereinigt, ohne Kopf) mit Salz und Pfeffer bestreuen
- Teig in zwei Schritten vorbereiten: Eigelb mit Bier verquirlen und mit Maismehl mischen
- Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Teig-Mischung heben
- Fisch in den Teig wälzen und mit heißem Öl in einer Pfanne oder in einer Fritteuse goldgelb braten
- für die Salatsauce: Honig, Weinessig, französischen Senf und Olivenöl verquirlen (Verhältnis der Zutaten nach Geschmack)
- Salatbett anrichten
- den gebratenen Fisch auf gewürztem Salatbett und mit gebratenen Kartoffelchips als Beilage servieren



## Ingredience:

- Očištění a vykuchání hlaváči bez hlav (množství dle libosti)
- Cibule
- Ocet
- Voda
- Cukr
- Sůl

## Koření:

- nové koření
- hořčičné zrníčko
- Pepř
- bobkový list

**Nálev první:** Smícháme ocet a vodu v poměru 1:1. Směs nevaříme.

**Nálev druhý:** Na 1 litr nálevu smícháme 750 ml vody, 250 ml octa, čtyři větší cibule nakrájené na proužky, cukr a sůl (oboje dle chuti), několik zrníček nového koření, hořčičného zrníčka, pepře a 4 bobkové listy. Směs na mírném ohni necháme svařit po dobu 10 minut. Nálev necháme zcela zchladnout na pokojovou teplotu

## Postup:

- Očištěné a vykuchané hlaváče bez hlav dáme do porcelánové mísy a zasypeme solí. V soli je necháme v chladu (lednici) marinovat dva dny. Svalovina tak nabyde tuhé konzistence.
- Rybky opláchneme od soli a zalijeme prvním nálevem z octa, ve kterém ryby necháme v chladu (lednici) marinovat 3 dny. Ryby musí být zcela v nálevu ponořeny. Kosti ve svalovině tak zcela změknou.
- Ryby vyjmeme z prvního nálevu a vkládáme je do čisté nádoby. Jednotlivé vrstvy ryb prokládáme proužky cibule. Po naplnění nádoby ryby zalijeme druhým nálevem s kořením, aby byly ponořené a necháme je cca tři dny marinovat. Skladujeme vždy v chladu (lednici).
- Podáváme s chlebem či pečivem.





## Zutaten:

- Schwarzmundgrundeln, ausgenommen, gereinigt und ohne Kopf (Anzahl nach Belieben)
- Zwiebel
- Essig
- Wasser
- Zucker
- Salz

## Gewürze:

- Piment
- Senfsamen
- Pfeffer
- Lorbeerblätter

**1. Aufguss:** Essig und Wasser im Verhältnis 1:1 mischen, nicht kochen!

**2. Aufguss:** 750 ml Wasser und 250 ml Essig mischen und für 1 Liter Aufguss 4 große Zwiebeln (in Streifen), Zucker und Salz (nach Belieben), ein paar Körnchen Piment, Senfsamen, Pfeffer und 4 Lorbeerblätter zugeben. Die Mischung 10 Minuten lang bei schwacher erwärmen und den Aufguss vollständig auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

## Zubereitung:

- Schwarzmundgrundeln (ausgenommen, gereinigt, ohne Kopf) in eine Schüssel geben und mit Salz bedecken. Dann 2 Tage im Salz marinieren, bis die Muskeln eine feste Konsistenz haben.
- Salz aus Fisch ausspülen und Fisch mit 1. Aufguss vollständig bedecken. 3 Tage lang im 1. Aufguss marinieren, bis Knochen und Muskeln vollständig weich sind.
- Fisch in einen sauberen Behälter schichten. Die einzelnen Fischschichten dabei durch Zwiebelstreifen trennen. Den Fisch anschließend mit 2. Aufguss und Gewürzen ein auffüllen, bis Fisch vollständig eingetaucht ist und etwa weitere 3 Tage lang marinieren. Dabei immer gekühlt lagern!
- Brot oder Gebäck servieren



## Ingredience:

- 600 g vykuchaných a očištěných hlaváčů bez hlav
- Olej na smažení
- Sůl
- Hladká mouka

## Koření:

- paprika pálivá
- Pepř
- drcený kmín

## Postup:

- Očištěné rybky nasolíme a obalíme ve směsi z mouky, koření a soli.
- Rybky dáme na síto a přebytečnou mouku oklepeme.
- Rybky smažíme do zlatova na pánvi či ve fritovacím hrnci v rozpáleném oleji.
- Osmažené rybky vkládáme na misku s ubrouskem, abychom odstranili přebytečný olej. Teplé rybky posypeme solí.
- Podáváme s pečivem či chlebem k pivu či vínu.



## Zutaten:

- 600 g Schwarzmundgrundeln, ausgenommen, gereinigt und ohne Kopf
- Öl zum Braten
- Salz
- Mehl

## Gewürze:

- Paprika (scharf)
- Pfeffer
- zerstoßener Kümmel

## Zubereitung:

- Den Fisch salzen und in einer Mischung aus Mehl, Gewürzen und Salz wälzen
- Den panierten Fisch auf ein Sieb legen und das überschüssige Mehl abschütteln
- Fisch in heißem Öl in einer Pfanne oder in einer Fritteuse goldbraun braten
- Den gebratenen Fisch auf einer Serviette in eine Schüssel legen, um überschüssiges Öl zu entfernen
- Den noch warmen Fisch mit Salz bestreuen
- Mit Brot oder Gebäck zu Bier oder Wein servieren

