

Засолка и подача селёдки

Самая вкусная селедка – выловленная зимой. Она жирная и толстенькая, а значит, в засоленном виде получится нежной и ароматной. Совсем скоро воды морей и океанов прогреются, и селедка потеряет свой жирок. Ну а пока еще можно готовить самую лучшую закуску под водку из зимней селедки.

Выбор рыбы

Прежде чем засолить – рыбу надо купить. Скорее всего, покупать вам ее придется мороженной. Так как сельдь должна проделать долгий путь до магазина, часто ее замораживают прямо на борту рыболовного судна. И на прилавках обычных российских магазинов редко можно встретить охлажденную сельдь. Если даже она вам и попалась, то велика вероятность, что это просто размороженная рыба. Хотя если вы живете там, где много разнообразной свежей рыбы... вам можно только позавидовать.

Лучше всего брать тихоокеанскую или атлантическую сельдь, балтийская не такая вкусная и часто бывает из загрязненных районов.



Признаки хорошей рыбы

- Сельдь не покрыта ледяным панцирем
- Нет повреждений на коже (чешуи на рыбе может не быть, она почти вся теряется при вылове и перевозке рыбы)
- Глаза целые, светлые, выпуклые
- Жабры и плавники прижаты к телу

- Лучше всего покупать крупную рыбу с толстенькой спинкой и округлыми боками
- Избегайте покупать сельдь без головы, так как жабры и глаза – главные признаки качественной свежей рыбы.

Подготовка к засолке

Сначала рыбу надо разморозить. Лучше всего это сделать медленно – то есть оставить рыбу на ночь на нижней полке холодильника. Разморозка в горячей воде или микроволновой печи может сильно повредить сельди, сделать ее сухой.

Размороженную рыбу надо вымыть. Удалить голову и жабры. Выпотрошить очень тщательно. Все – селедка готова к засолке. Иногда сельдь солят непотрошенной, такой посол считается самым лучшим, да и вообще это классика. В этом случае надо оставить голову, удалить только жабры и класть рыбу в рассол.

Рецепты засолки



Пряный посол

5 селедок

2/3 стакана крупной соли

1/3 стакана сахара

1 л кипяченой воды

Лавровый лист

1 ч.л. черного перца горошком

1 ч.л. душистого перца горошком

1 ч.л. можжевельных ягод

4-5 бутончиков гвоздики

Шаг 1. Соль, сахар, перец и лавровый лист залить кипящей водой. Разместить.

Шаг 2. Залить рассолом подготовленную сельдь. Выдерживать 10 -12 часов.

Горчичный посол

4 селедки

5 ст.л. горчицы

2/3 стакана соли

3 ст.л. сахара

1 зернышко черного кардамона (по желанию)

Лавровый лист

Душистый перец

Белый перец

Семена горчицы на кончике ножа

1 литр воды

Шаг 1. Селедку без головы и внутренностей обмазать горчицей снаружи и внутри. Положить в закрытую посуду и оставить мариноваться.

Шаг 2. Залить водой пряности, соль и сахар. Довести до кипения. Остудить.

Шаг 3. Сельдь залить рассолом и выдержать в холодном месте сутки.

Маринованная селедка

4 селедки

3 луковицы

½-1 ч.л. красного молотого перца (зависит от вкусовых предпочтений)

5 ст.л. растительного масла

3 ст.л. уксуса

2 ст.л. соли

Шаг 1. Сельдь выпотрошить, отрезать голову и плавники. Снять с хребта. Порезать на кусочки.

Шаг 2. Рыбу посолить, поперчить.

Шаг 3. Лук почистить и нарезать кольцами.

Шаг 4. В форму для засаливания выложить слой лука, потом рыбу, опять лук и т.д.

Шаг 5. В растительное масло добавить уксус, все взбить и залить рыбу с луком. Закрывать крышкой и настаивать 6-8 часов.



Варианты подачи селедки

Перед подачей мясо сельди снимают с костей, отрезают плавники. Если нужно, отрезают голову и потрошат. А потом... сбрызгивают маслом, уксусом, соевым соусом. Посыпают луком (как зеленым, так и репчатый), поливают лимонным соком или вином. Добавляют к сельди горчицу... Делают свекольные и томатные соусы.

Отлично дополняют селедку вареная в мундире мелкая картошка (лучше всего обжигаяще горячая) и острый репчатый лук (можно взять белый или красный).

Сельдь в яблоках

1 зеленое кислое яблоко

4 ст.л. майонеза

½ ч.л. хрена

Яблоко натереть, заправить майонезом и хреном. Выложить сверху на селедку, нарезанную на кусочки, закрыть пленкой и оставить на 2 часа в холодильнике.

В водочном соусе

2 ст.л. растительного масла

Щепотка перца чили

1 ч.л. лимонного сока

2 ч.л. водки

Укроп

Чили растереть с соком, добавить к маслу, потом долить туда же водку и взбить. Залить нарезанную сельдь, посыпать мелко нарубленным укропом. Дать селедке постоять час перед подачей.