Taimenta Moskovite

Aineet:
600 g taimenfileetä
200 g purjoa
2 dl smetanaa
kaviaaria
Haudutusliemi:
2 dl kalalientä
2 dl valkoviiniä
1 peruna
1 sipuli
palsternakkaa
laakerinlehti
suolaa
Kiehauta valkoviini ja kalaliemi ja lisää joukkoon pilkotut juurekset ja mausteet.

Valmistus:
Leikkaa taimen neljäksi annospalaksi. Suikaloi purjo. Laita kalapalat voideltuun uunivuokaan ja kaada päälle kuuma haudutusliemi.

Peitä vuoka ja kypsennä kalat uunissa. Poista laakerinlehti ja kaada haudutusliemi kattilaan. Keitä kunnes jäljellä on puolet. Soseuta liemi

ja lisää smetana ja purjosuikaleet. Kiehauta kastike. Poista kalapaloista nahka ja peitä kastikkeella.

Koristele kaviaarilla.

Tarjoa keitettyjen perunoiden kera.