

Szarvasi gombás harcsapaprikás túrós csuszával

Hozzávalók 4 személyre:

1 kg afrikai harcsatörzs, vagy 70 dkg afrikai harcsa filé, 12 dkg füstölt szalonna, 10 dkg vöröshagyma, 4 dkg fűszerpaprika, 20 dkg csiperkegomba, 6 dkg liszt, 2 dl tejföl, 40 dkg csusza tészta, 25 dkg túró, só, őrölt fekete bors

A harcsatörzset lefilézzük, a filétet 2x2 cm-es kockákra vágjuk, lesózzuk és állni hagyjuk. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, majd kiolvasztjuk, benne a finom apróra vágott vöröshagymát üvegesre pároljuk, belerakjuk a megtisztított szeletekre vágott gombát és kis ideig pároljuk. Ezt követően megszórjuk édesnemes paprikával, gyorsan elkeverjük benne és vízzel azonnal felengedjük, sóval, csipetnyi borssal ízesítjük. Ebbe az alaplébe beletesszük a filézésből visszamaradt harcsa gerincét és nagyjából egy órán át főzzük lassú tűzön, ezután eltávolítjuk a gerincet. Belehelyezzük a harcsakockákat, tejfölös habarással sűrítjük, kiforraljuk és azonnal tálaljuk. Köretként tepertős túrós csuszát adunk.



Harcsa halászlé

Hozzávalók 4 személyre:

1 kg afrikai harcsatörzs, vagy 70 dkg afrikai harcsa filé, 20 dkg vöröshagyma, 8 dkg fűszerpaprika, 2 db TV paprika, 5 dkg paradicsompüré, 6 dkg sertés zsír, só

A harcsatörzset lefilézzük, a filétet 2x2 cm-es kockákra vágjuk, lesózzuk és állni hagyjuk. A filézésből megmaradt harcsagerincből a vöröshagymával, sóval diónyi zsíradékkal és a TV paprikával alaplevet készítünk, amelyet addig főzünk, amíg a gerincről a hús le nem fő. Az így elkészült alaplevünket halászlé passzírozón átpasszírozunk, beletesszük fűszerpaprikát és a paradicsompürét, majd rövid ideig főzzük. Tálalás előtt belefőzzük a harcsa kockákat.



Harcsa receptek



Borzas harcsa

Hozzávalók 4 személyre:

60 dkg afrikai harcsafilé, 80 dkg burgonya, 6 dkg liszt, 2 db tojás, 2 dl tejföl, 20 dkg sajt, 5-6 gerezd fokhagyma, olaj, só

Ajánlott köret: zöld kevert saláta

A harcsafilét szeletekre vágjuk, besózzuk. A burgonyát megtisztítjuk, lereszeljük, majd zúzott fokhagymával, sóval, liszttel, egész tojással sűrű masszává keverjük. Ezzel a burgonyás masszával bevonjuk a halszeleteket és bő forró olajban mindkét oldalát aranybarnára sütjük. Tejfölözzük reszelt sajtval meghintjük és szalamanderban pirítjuk.



Szüreti harcsa

Hozzávalók 4 személyre:

60 dkg afrikai harcsafilé, 4 dkg liszt, 10 dkg vaj, 3 dl tej, 1 dl tejszín, 1 dl Tokaji Furmint, só, őrölt fehérbors, szerecsendió, pár szem szőlő

Ajánlott köret: párolt rizs, burgonyakrokett

A harcsafilét kisebb darabokra vágjuk, besózzuk, lisztbe forgatjuk, vajban mindkét oldalukat megsütjük. A sütéshez használt vajat kevés liszttel megszórkjuk, rövid ideig pirítjuk, forralt tejjel, tejszínnel, és tokaji furminttal felöntjük és mártás sűrűségűre forraljuk. Ízesítjük sóval, szerecsendióval, őrölt fehérborssal. Tálaláskor félbevágott szőlőszemekkel díszítjük.



Káposztás harcsa

Hozzávalók 4 személyre:

1 kg afrikai harcsa törzs, vagy 70 dkg afrikai harcsa filé, 6 dkg füstölt szalonna, 40 dkg savanyú káposzta, 5 dkg fűszerpaprika, 8 dkg vöröshagyma, 2 dkg fokhagyma, 6 dkg liszt, 2 dl tejföl, őrölt fekete bors, babérlevél, só

A harcsatörzset lefilézzük, a filétet 2x2 cm-es kockákra vágjuk, lesózzuk és állni hagyjuk. A savanyú káposztát hideg vízzel átmoszuk. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, majd kiolvastjuk, benne a finom apróra vágott vöröshagymát üvegesre pároljuk megszórkjuk édesnemes paprikával, gyorsan elkeverjük benne és vízzel azonnal felengedjük. Beletesszük a savanyú káposztát és a harcsa gerincét, kb. 1-1,5 óráig lassú tűzön főzzük. Eltávolítjuk a gerincet, majd belerakjuk a kockákra vágott filét, sóval, csipetnyi borssal ízesítjük, tejfölös habarással sűrítjük, kiforraljuk és tálalhatjuk.