BRANZINO IN BELLAVISTA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 branzino di circa 1,500 kg.

Per il court-bouillon:

- 1 bicchiere e 1/2 di aceto bianco,
- 1 cipolla di media grossezza,
- 1 carota a fette,
- 1 fetta di limone,
- qualche rametto di prezzemolo,
- 1/4 di foglia di alloro,
- qualche grano di pepe pestato,
- 1 manciata di sale grosso.

Per la gelatina:

- 1 litro di brodo di cottura di pesce,
- 120 gr. di nasello,
- 2 chiare d'uovo,
- 1 porro,
- qualche ramoscello di prezzemolo,
- 5-6 fogli di colla di pesce.

Per la guarnizione:

- qualche foglia verde esterna di porro scottata in acqua bollente,
- 1 uovo sodo,
- alcune fette di limone tagliate a metà.

Per l'accompagnamento:

- salsa maionese quanto basta.

Preparate il court-bouillon: in una casseruola mettete 6 litri d'acqua, l'aceto, le verdure, la fetta di limone, il sale e il pepe.
Portate a ebollizione, poi continuate la cottura per 3/4 d'ora.
Scolate il liquido e lasciatelo raffreddare.
Squamate, svuotate bene il branzino, poi lavatelo.
Disponetelo sulla griglia della pesciaiola, copritelo con il court-bouillon freddo (3 litri per ogni chilogrammo di pesce) e

fatelo lessare per 15 minuti.
Lasciatelo raffreddare nel liquido di cottura, poi sgocciolatelo e ponetelo su un piatto.
Passate attraverso una tela inumidita il liquido di cottura del branzino e preparate la gelatina.
A un litro di questo liquido di cottura aggiungete il nasello crudo tritato e mescolate con due bianchi d'uovo, un porro tritato finemente e qualche foglia di prezzemolo.
Portate a ebollizione e unitevi la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua tiepida e strizzata.
Schiumate questo liquido e tenetelo a fiamma bassissima o a lato del fornello per circa mezz'ora, mescolando ogni tanto e tenendo presente che deve mantenersi caldo senza bollire.
Poi passatelo attraverso una tela fine inumidita e versatene uno strato molto sottile su un piatto di portata lungo e stretto che metterete in frigorifero; la rimanente gelatina lasciatela raffreddare senza che indurisca.
Riprendete il branzino, spellatene delicatamente la parte centrale, lasciando cioè intatte la coda e la testa.
Appoggiatelo sul piatto di portata ricoperto di gelatina ormai indurito e decorate la parte spellata nel seguente modo: con il bianco d'uovo sodo formate dei petali che disporrete a fiore, al centro del quale metterete del tuorlo d'uovo passato, completatelo con un gambo lungo e con le foglie che otterrete con la parte verde del porro e versate su tutto il pesce, a cucchiaiate, la gelatina per fissare la decorazione.
Guarnite il bordo del piatto con mezze fette di limone e servite della salsa maionese a parte.