Есть нечто непредсказуемое в щучьих котлетках. Никогда не знаешь, удастся их сотворить или нет. И виной всему щука. Купить ее в магазине практически невозможно, разве что в Финляндии. Ищите слово «hauki" рядом с обнаженной тушкой - вдруг повезет?!
А я так больше на Мишино рыбацкое счастье надеюсь. Самая вкусная - килограмма на полтора-два. Уже наплавалась, мяско нарастила, но еще не зачерствела в своем желании словить приманку на дармовщинку. Тут мы с ней и знакомимся.

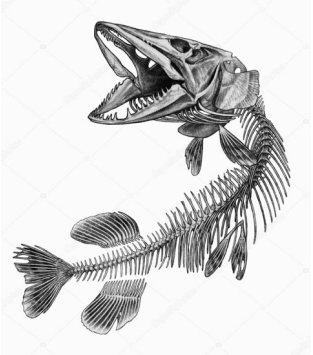
В принципе, если разделывать добычу на котлетки, то её и чистить от чешуи не надо - все равно кожу снимаем, только филе используем. Но как-то неуважительно получается, я бы сказала варварски, прямо в чешуе и на поварской стол. Так что берем ее, голубушку, за хвостик и нежно, плавными движениями освобождаем от всего ненужного.

Вздорный у этой рыбы характер - сто раз перед мордой воблер кинешь, а она и плавником не поведет. А уж когда схватила и тем более сачок увидела - тут такие фортеля начинаются, что сам быстрее нее закрутишься, а то хвостом об воду и до свидания. А были случаи, когда уже лёжа на траве, без шансов на спасение, так за палец хватит, что пожалеешь, что с такой связался.

Вот и мясо у неё такое же вредное - по всему филе угловатые косточки врастопырку натыканы. И хочется, как говорится, и колется!

Так что не мудрствуя лукаво режем филе на кусочки - и в миксер. На средней скорости и без фанатизма, пожалуйста. Если переборщить с миксером, то получим пластилиновую массу мало пригодную для кулинарии.

То же самое и про лук - должны получиться мелкие, но кусочки. Сколько его класть? Да кто его знает, но лук дает и сочность и нежность.



Спортивный образ жизни щуки не дает ей возможности обрасти жирком, так что в котлеты его надо добавлять принудительным порядком.

Помнится моя мама всегда делала котлеты из трех сортов рыб. Хек для объема, рыба-капитан для вкуса и зубатка для сочности. Но такие изыски были привычными в Калининграде - там и тунца разделывали на деревянной колоде топором. Продавец как размахнется, ба-бах и килограмма полтора - на весы. Помните, как у нас в мясном отделе? Только кости похрустывали. Но хозяйки не очень-то его брали - жестковат.

Не отвлекаемся и в компанию к нашей рыбоньке положим отмоченную в молоке булочку и разных овощей - что бог пошлёт. Вот в прошлый раз послал цуккини и морковку, а на той неделе - красный болгарский перец. Но вот укропчик - это обязательно.

Если кто специи любит - можно котлетки чем угодно портить, дело ваше, но я бы кроме перчика ничего не использовала.

Вот вопрос, на который в литературе нет ответа - надо ли вбивать в котлетное тесто яйцо. Считается, что яйцо скрепляет котлетку, не дает ей размазаться по сковороде. Досужие вымыслы - вот что я про это думаю. Не захочет - и не размажется. А если у хозяйки руки кривые, но хоть хоть пяток яиц вбей, хоть десяток, результат пойдет коту под хвост.

Но маленький секретик я вам открою. Масло сливочное достаньте из холодильника, аккуратно небольшими кусочками нарежьте и спрячьте в каждую котлетку понадёжней.

Теперь обвалять в муке и на сковородку. Масло подсолнечное с рыбкой дружит, в корочку золотую каждую котлетку обворачивает, если, конечно, за огнем следить. Сначала обжарить котлетки с двух сторон, а потом под крышкой подержать в неге и томлении.

Самое время вспомнить - посолить не забыли?

Тут и голодные почитатели за столом собрались, вилками и ножами приветствуют, рюмочкой зовут присоединяться.

А мы и не против. Приятного аппетита.