

Mořský vlk

(velouté z citronové trávy, kedluben, fenýklův salát, citronová sůl s bylinkami)

Restovaný fileť z mořského vlka (tip: doporučuji dělat až nakonec)

Ingredience: 1 ks mořský vlk, sůl z fermentovaných citronů, olej

Vyfiletujte a vykostěte mořského vlka. Filety z mořského vlka poté lehce posypte solí z fermentovaných citronů, vložte na rozpálenou pánev kůží naspod a restujte ze 70 %, poté rybu otočte a nechte jen pár vteřin dojít. Ihned stáhněte a servírujte.

Velouté z citronové trávy

Ingredience: 75 g šalotka, 20 g máslo, 30 g citronová tráva, 40 g šťáva z bystročického kysaného zelí, 40 g suché bílé víno, 60 g smetana, 220 g kokosové mléko, sůl z fermentovaných citronů, citronová tráva

Máslo se šalotkou a citronovou trávou lehce zpěníte, přidejte šťávu z bystročického zelí, přilijte bílé víno. Vše svařte na glazé. Přilijte smetanu, kokosové mléko a dochuťte solí. Lehce provařte a přecedte. Před podáváním prošlehejte ponorným mixérem.

Kedluben a fenýkl v Sushi Su

Ingredience: 1 ks kedluben, 1 ks fenýkl, 75 g cukr, 20 g sůl, 175 g rýžový ocet

Kedluben i fenýkl očistěte a pomocí mandoliny nebo škrabky na brambory nakrájejte na tenké plátky. Plátky fenýklu dejte na chvíli do ledové vody, aby zkrěhly. Poté smíchejte cukr, sůl a ocet na zálivku. Nakrájenou zeleninu nechte ve směsi chvíli marinovat.

Finalizace

Ingredience: 5 g kopr, 5 g kerblík, 2 g pažitka, 1 ks citronová kůra, jedlé květy

1. Rybu orestujte.
2. Velouté prohřejte a prošlehejte ponorným mixérem.
3. Salát promíchejte a začněte servírovat.
4. Dozdobte koprem, kerblíkem, nasekanou pažitkou a jedlými květy.
5. Na závěr zastrouhněte kůrou z citronu.

Ať vám chutná!

Přemek Forejt & DRFG