



Šalát

z marinovaného pstruha, mladých pečených zemiakov
a medvedieho cesnaku

Čas prípravy:
do 60 minút

Jedlo:
Obed/večera

Porcie:
4

Ingrediencie:

1 väčší filet pstruha
500g baby zemiakov
hrst medvedieho cesnaku
4 red'kovky
1 šalotka
250g creme fraiche
1PL hrubozrnnej horčice
1PL medu
1PL strúhaného chrenu
1 citrón
1 jablko
soľ, cukor, čierne korenie

Postup:

1.

Filet pstruha zbavíme kostí a kože. Na marinovanie si pripravíme zmes soli a cukru (v pomere 2:1). Na dochutenie tiež pridáme podrvené šupky z jablka, ktoré neskôr použijeme v recepte. Môžete tiež pridať aj citrusovú kôru. Touto zmesou filet jemne zasypeme z oboch strán, uložíme na misu a dáme do chladničky aspoň na 30 minút.

3.

Na dresing si do hladka vymiešame creme fraiche, horčicu, med, šťavu a kôru z jedného citrónu, nastrúhaný chren a jablko, soľ a čierne korenie. Po dopečení zemiaky necháme vychladnúť na izbovú teplotu. Pstruha vyberieme z chladničky a dobre umyjeme v studenej vode. Dôkladne osušíme a nakrájame na tenké plátky.

2.

Zatiaľ si v miske olejom obalíme celé, neošúpané baby zemiaky, pridáme soľ a korenie. Pečieme na 220°C do mäka, a do zlatova, asi 30-40 minút. Kým sa nám marinuje pstruh, pripravíme si olej z medvedieho cesnaku. Na 100 g cesnaku do mixéru prilejeme 200 g oleja. Mixujeme do hladka, až kým sa nádoba neohreje a bude horúca na dotyk – to je dobrý indikátor, že olej je hotový. Ak máte teplomer, cieľová teplota je 70°C. Prelejeme ho cez jemné sitko, prípadne kávový filter a odložíme na neskôr.

4.

Upečené zemiaky takto zamiešame s dresingom a čerstvo nasekanou šalotkou. Môžeme podávať s na tenko nakrájanou red'kovkou a preliate olejom z medvedieho cesnaku. Dobrú chuť!