

**Litauszki Zsolt és a Gundel Étterem receptje:**

***Pácolt pisztráng uborkával***

A megtisztított, szálkátlanított pisztrángfilét súlyának megfelelő mennyiségű 50-50%-os só-cukor keverékben pácoljuk egy órát. (Vákuumozással javíthatunk a pácolás minőségén.) Előzőleg, a só-cukor keverékbe citrom, narancs, lime héjat és szárazon pirított borókabogyót kevertünk. Amíg a hal pácolódik, addig a kígyó uborkát, zöld almát, és a marokkói citromot brunoise-ra vágjuk. Ha kész a pácolás, a pisztrágnak a bőrét eltávolítjuk, és apró kockákra vágjuk, majd a megvágott uborkával, almával, és citrommal - egy kis tejföl hozzáadásával összekavarjuk. A megmaradt uborkából spirálokat készítünk, amiket a díszítéshez használunk majd. A pisztránghoz bekeverjük az aludttejből készült mártást, amit sóval, citrom, lime és narancs levével ízesítünk ízlés szerint.

• **Hozzávalók:**

pisztrángfilé 6db

só 200g

cukor 200g

citrom 1db

narancs 1db

kapor 100g

frizé saláta 50g

kígyóuborka 1db

marokkói citrom 1db

tejföl 50g

zöldalma 1db

Ehető virág (mini árvácska)

zsázsa 10g