

Litauszki Zsolt és a Gundel Étterem receptje:

Szürkeharcsa lecsó

A szürkeharcsa filét megtisztítjuk és adagoljuk, felhasználásig hűtőbe rakjuk. A zöldségeket megmossuk megtisztítjuk. A tv paprika héját szakácsfáklyával leégetjük, egy edényben lefedjük és félre rakjuk. A paradicsomot leforrázzuk, a héját lehúzzuk majd felkockázzuk, és a vöröshagymát és a fokhagymát apróra vágjuk. A juhtúrót és a tejfölt összekeverjük és nyomósákba tesszük. Az előzőleg bekevert ravioli tésztát kinyújtjuk, és kívánt méretű juhtúrós derelyéket készítünk. A tv paprika feketére égetett héját eltávolítjuk egy kés segítségével, ezután felkockázzuk. A szürkeharcsa lecsó részeiből és a zöldségek lecsó darabjaiból halpaprikás alapot készítünk, ez lesz majd a halpaprikás mártásunk. A harcsafiléket elővesszük, sózzuk, borsozzuk őket, majd előmelegített serpenyőben sütjük őket. Eközben vizet forralunk, a derelyéket kifőzzük, majd serpenyőben tálalás előtt vajon átforgatjuk őket. A vöröshagymát kis zsiradékon megpirítjuk, hozzá adjuk a tv paprikát, a fokhagymát, majd a fűszerpaprikát, legvégül pedig a felkockázott paradicsomot. Az egészet sózzuk, borsozzuk. Eközben a harcsákat készre sütjük, a derelyét vajon átforgatjuk és beforraljuk a halpaprikás alapunkat.

• Hozzávalók:

szürkeharcsafilé	2kg
juhtúró	300g
tejföl	200g
tojás	2db
vaj	100g
só	15g
liszt	100g
kapor	30g
vöröshagyma	50g
fokhagyma	10g
paradicsom	100g
paprika	100g
alaplé	0,5l
paprikapor	30g