

Száger Gyula és a Pest Buda Étterem receptje:
Fogasfilé rák pörkölttel, pirított burgonya nudlival

Hozzávalók:

Fogas:

fogas 1,3kg
só 40g
bors 1g
olíva olaj 150ml
kukoricaliszt 60g

Rákpörkölt:

halászlé 300ml
paradicsom hús 100g
gyöngyhagyma 50g
tigrisrák 500g
vaj 120g

Burgonya nudli:

burgonya 500g
liszt 150g
tojás 1 db
tojássárgája 1db
só 25g
vaj 70g

sütés, pirítás:

olaj 100ml

Díszítés:

snidling 20g

hegyes zöldpaprika 30g

petrezselyem levél 20g

kapor 20g

- **Elkészítés:**

Burgonyanudli:

A burgonyát meghámozzuk, sós vízben megfőzzük majd szőr szitán áttörfjük, lehűtjük. A tojást és a sárgáját, a vajat keverőtálba tesszük, hozzáadjuk a kihűlt burgonyát és a lisztet, összekeverjük, 10-15 percig pihentetjük. A tálcára réteslisztet szórunk 7 cm-es nudlikat formálunk. Forrásban lévő vízben 2 percet főzzük, majd lecsöpögtetjük és olíva olajon arany sárgára pirítjuk.

Rákpörkölt:

Letisztítjuk a rákokat, felkockázzuk majd forró serpenyőben olíva olajon lepirítjuk, hozzáadjuk a halászlét ezzel 1 percig főzzük, hozzá tesszük a paradicsom húst és a gyöngybagymát, lehúzzuk a tűzről és hidegvajjal sűrítjük.

Fogas:

Leszeleteljük majd sóval, borssal ízesítjük, a bőrös felét kukoricalisztbe mártva ropogósra sütjük.

Díszítés:

A snidlinget és a hegyeszöld paprikát apróra vágjuk, petrezselyem zölddel és kaporral díszítjük