



Bíró Lajos, Szalkai Pál-Bock Bisztró Balaton

Baltoni strand büfék, bisztrók, kisvendéglők hal kínálatai (édesvízi-, tengeri halak, különböző stílusban

Harcsa paprikás

Hozzávalók:

2kg formázott harcsa filé (20dkg)

80 dkg Prad (1-2 dl tejszín)

só, bors

3 evőkanál snidling

Praddal betöltjük a harcsa filéket, becsavarjuk duplán folpackba és sous-vide 55fok 30 perc

Tálaláskor regeneráljuk 60fok 10perc rostlapon kevés pirítás és a paprikásmártással beborítjuk, díszítjük

Paprikás mártás

1l halászlé

20dkg finomra vágott hagyma dinsztelve

4 dl tejszín

2dl tejföl termomix

Köret fokhagymás csusza

Kifőtt csusza tészta hozzáadjuk daráltfokhagyma - zsiradék- kápia paprika(brunois pirítjuk,) só, bors, sáfrányos szeklice összekeverjük, majd összekeverjük a kifőtt csusza tésztával