

Halászos (szerű) lé:

Elkészítés:

1. 1liter hal alapléhez (ahol bouillabaiss gondolatiságát felhasználva készült) 200g összeaprított vöröshagymát számolva klasszikus pörkölt alapot indítunk.
2. Az alaplevet ráöntve 30 percig zubogva főzzük, majd leszűrjük és lezsírozzuk.
3. A harcsát megtisztítjuk, formázzuk és sóoldatozzuk.
4. A hajdinas tésztát összedolgozzuk (140g B155, 40g hajdina liszt, 10g tápiókaliszt, 10g füstölt árpamaláta, 4 tojássárgája, kevés víz). Vákuumba pihentetjük majd cérna metéltként leengedjük tészta gépen és forró olajban kisütjük.
5. A megégetett kápia paprikát juliannre vágjuk, savanyított lilahagymával, szója szósszal, medvehagymával és hajdina ropogóssal keverjük be.
6. A hagymát a zsír a textúrák hozzáadásával krémesre thermozzuk, majd visszadolgozzuk a levesbe.
7. A halat 64 C fokos tisztított vajban 5 perc alatt készre huzatjuk.