



Jahni László-Kistücsök étterem

Balatoni ételek új felfogásban

Hideg fogas uborkasaláta

Hozzávalók egy főre:

- fogas filé 100 g
- szőlő-mag olaj kb. 2 dl
- uborka 120 g
- fokhagyma 1 gerezd
- só, bors, cukor, ecet, petrezselyemzöld, friss fűszernövények, kapor, citrom

Elkészítés:

A fogas filét 1 órán át 6%-os só oldatban pihentetjük hűtőben. Lecsepegtetjük, majd szőlőmag olajban 70 °C-on hőkezeljük. Langyosan lemezeire szedjük, ízesítjük: zöld fűszerkrémmel (pesto, gremolata, vagy csak friss kapor). Az uborkát egyforma szeletekre vágjuk, fokhagymás, enyhén cukros ecetes lében marináljuk, majd egy tányérra rendezzük. Tetejére helyezzük a hideg fűszerezett halat és sűrű tejfellel vagy joghurttal frissítjük.