



St.Andrea Étterem

Kollár Endre

Füstölt pisztráng, burgonya, lárdo, kaviár

Hozzávalók:

Füstölt pisztráng:

- 0,5 kg pisztráng filé
- füstölő fa 250 gr (Alma)
- só
- long pepper 3 db

Pisztrángot tisztítjuk, szálkázzuk. 6%-os sóoldatban 1 órát úsztatjuk. Szárítjuk, borsozzuk. 30 percet langyos füsttel füstöljük. 48°C fokon hőkezeljük 6-7 percig. 4 órát hűtőben szellőztetjük.

Burgonyamorzsa:

- 200gr burgonya sütnivaló (agria, whity lady)
- étolaj 0,5 l
- só
- marokkói sós citrom 1g

Burgonyát daráljuk, majd folyó hidegvízzel leöblítjük.

Bő zsiradékban ropogósra sütjük, sóval, citrommal bekeverjük.

Kaviár – pisztráng kaviár 50gr

Savanyított gyöngyhagyma

- 150gr gyöngyhagyma
- rizsecet fehér 2 dl
- cukor 100gr
- só
- víz

Gyöngyhagymát felezzük, leforrázzuk, hidegvízben kiáztatjuk. Amazuba vákumozzuk.

Lardo-8 vékony szelet házi mangalica szalonna.

- Snidling olaj
- 50 gr snidling
- 50 gr baby spenót
- 50 gr petrezselyem
- 3.5 dl oliva olaj

50°C 8 perig thermo mixeljük magas fokozaton. 30 percig alacsony hőfokon.

Író burgonyaespuma:

- 200gr tejben főtt burgonya Agata
- 50gr vaj
- 260gr író
- 50gr tej
- 50gr tejszín
- 4g só

Tejben főzzük a tisztított burgonyát, az összes hozzávalóval thermo mixeljük. Szifonba töltjük.



Zöld fűszerek:

- lencse levél
- pimpinella
- oxalis
- mézvirág