

Stand

Dalnoki Bence 2023 Bocuse de Bronze

Bocuse d'Or Europe 2026

Mediterrán Surf n' Turf

Bélszín mousseline

300g bélszín

350g tejszín

12g só

Töltelék:

250g mousseline

120g tintahal kocka

10g kapribogyó

10g kakukkfű

120g comte sajt

2g bors

2db citromhéj

4g tárkony

A megtisztított bélszint szeleteljük fel, majd helyezzük a 10% sóoldatba 6 percre.

A tintahalat tisztítsuk meg: az egyik részét gravlax módon pácoljuk, a másik részéből készítsünk mousselinet.



A tintahalas töltelékhez keverjük össze a fűszereket, a sajtot, az, a kapribogyót, a tejfölt és a tengeri algát.

Forgassuk bele a gravlax módon pácolt tintahal egy részét, majd az egész tölteléket enyhén füstöljük meg.

A tölteléket simítsuk egy formába. Rétegezzük rá a jól leszárított, felszeletelt bélszínt és a gravlaxolt tintahalat úgy, hogy a rétegek közé kevés mousseline kerüljön.

A tetejét vékonyra szeletelt kenyérrel zárjuk le, majd sütőben süssük készre.

Ezután pihentessük **Hold-o-matban**. Tálalás előtt serpenyőben, barnított vajon pirítsuk meg a kenyeres oldalát ropogósra.