

## Füstölthering-krém - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács



### Hozzávalók:

1 füstölt hering (kb. 20 dkg), 1 szikkadt zsemle, kb. 1 dl tej, 6 dkg vaj, 1 csapott evőkanál mustár, negyed citrom leve, só, őrölt fehér bors

1. A heringet egy vágódeszkára fektetjük, és ujjal vagy kiskéssel alányúlva a bőrét lehúzzuk. Következő lépésként a hal gerincét és szálkáját távolítjuk el. Az így kapott filéket kisebb falatokra tépkedjük, és gyorsvágógépbe rakjuk, közben ami szálkát találunk benne, azt is kiszedjük.
2. A zsemlet közepes kockákra vágjuk, egy tálba szórjuk, majd annyi tejet öntünk rá, amennyitől fölpuhul, de nem lesz túl lágy. Éppen ezért, amikor ráöntöttük a tejet, egy kicsit nyomkodjuk a tál aljához (tömörítsük) a zsemlet. Pár perc elteltével fakanállal jól összetörjük, azután a halhoz adjuk, kinyomkodni nem kell!
3. A vajat fölkockázva ugyancsak az előzőekhez adjuk, a mustárral és a citrom kifacsart levével ízesítjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk, pürévé keverjük.
4. Forró pirítóásra kenve (ebben az esetben apróra vágott metélőhagymával is fűszerezhetjük) vagy csillagcsöves habzsákból rányomva illetve főtt tojásra halmozva tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 10 perc

Egy adag (kenyér nélkül): 235 kcal • fehérje: 7,9 gramm • zsír: 18,1 gramm • szénhidrát: 9,9 gramm • rost: 0,5 gramm • koleszterin: 76 milligramm