

Roston sült pácolt lazac trikolor paprikás gerslivel, pirospaprikás karfiolpürével – készítette Nagy Péter (Győr)



Hozzávalók:

4 kb. ujjnyi vastag szelet (4×15-17 dkg)
patkó alakú lazacfilé, só, őrölt fekete bors,
3-4 gerezd fokhagyma, fél citrom, olaj

a trikolor paprikás gerslihez:

30 dkg árpagyöngy (gersli), só, 1
vöröshagyma (15 dkg), 30 dkg piros-, zöld-
és sárga húsú paprika, 5 dkg vaj, 1 kis
csokor petrezselyem, 2 gerezd fokhagyma,
só, frissen őrölt fekete bors

a pirospaprikás karfiolpüréhez:

1 kg karfiol, só, frissen őrölt fekete bors,

késhegynyi őrölt szerecsendió, 1 kiskanál nem csípős pirospaprika, 4-5 dkg vaj, 3-4 evőkanál
tejszín, 2 tojássárgája, kb. 3 evőkanál burgonyapürépor

1. A lazacszeleteket enyhén megsózzuk, megborsozzuk, a pépesre zúzott fokhagymával és egy kevés citromlével bedörzsöljük. Szorosan egy tálba rakjuk, olajjal leöntjük, letakarva hűtőszekrényben érleljük, amíg elkészül a hozzávaló kétféle köret.

Az árpagyöngyöt bő, enyhén sózott, forrásban lévő vízbe szórjuk és kb. 1 óra alatt puhára főzzük. Leszűrjük. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk. A színes paprikát kicsumázzuk, 3-4 milliméteres kockákra vágjuk. Mostantól úgy kalkuláljunk, hogy mindennek egyszerre kell majd készen lennie tálaláskor.

2. A karfiolt rózsáira szedjük és enyhén sózott, forrásban lévő vízben puhára főzzük. Amíg a karfiol puhul, a gerslihez való hagymát az olvasztott vajon megfonnyasztjuk, a paprikát rászórjuk, keverve, rázogatva 3-4 percig pirogatjuk, a finomra vágott petrezselyemmel és a pépesre zúzott fokhagymával fűszerezzük. Megsózzuk, megborsozzuk, végül hozzáadjuk a puha árpagyöngyöt és jól megforrósítjuk.

3. Nagyjából akkor, amikor a paprikát a hagymához adtuk, a lazacot kissé lecsöpögtetve forró rostlapon vagy serpenyőben sütni kezdjük. Az első oldalának 3, a másodiknak kb. 2 perc kell, ami után a tűzről levéve 2-3 percre letakarjuk. A puha karfiolt leszűrjük, alaposan lecsöpögtetjük, merülőmixerrel teljesen simára keverjük. A borssal, a szerecsendióval és a pirospaprikával fűszerezzük, az olvasztott vajjal, a tejszínnel és a tojássárgájával krémesre keverjük, majd a még forró pürébe annyi burgonyapüréport keverünk, hogy formázható állagú legyen.

4. A lazacot tányérokra fektetjük, az ízes árpagyöngyöt a „hasába” kanalazzuk, a karfiolpürét melléhalmozzuk.

Roston sült pácolt lazac trikolor paprikás gerslivel, piros paprikás
karfiolpürével - készítette Nagy Péter (Győr)

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 864 kcal