

Grilovaný losos s blanžírovanou špargľou a zázvorovo-citrónovou redukciou

Na prípravu potrebujeme: 500 g lososa, 20 g soli, 20 g mletého čierneho korenia, 100 g olivového oleja, 250 g špargle, 50 g masla, 100 g zázvoru, 500 g citrónu, 300 ml bieleho vína, 200 g kryštálového cukru.

Grilovaný losos:

Lososa nakrájame na porcie, osolíme a okoreníme. Opečieme ho po oboch stranách a dáme zapiecť do rúry pri 150 stupňoch na 8 minút. Špargľu očistíme a nakrájame na malé porcie. Vložíme do vriacej osolenej vody a varíme do polomäkka. Potom ju vyberieme, prudko ochladíme a pred podávaním orestujeme na masle.

Zázvorovo-citrónová redukcia:

Citróny odšťavíme, zázvor očistíme a nastrúhame. Pridáme na skaramelizovaný cukor, zalejeme vínom a prevaríme na hustejšiu hmotu.



Stredná odborná škola na Pántoch 9, Bratislava