

Fűstájt pisztráng hagymalekvár

Szerző: Mons. Chien

2009. június 21.

Utolsó frissítés: 2009. június 21.

- 2 db 20-25 dkg-os fűstájt pisztráng
- 5 dkg vaj
- 1 kis ¼veg hagymalekvár
- szánesbors
- 2 ek angolmustár

- 2 ek mazsola Ennek az igazán pompás és elegáns meleg előételnek az előszá-tése roppant egyszerű, ugyanakkor fontos, hogy megfelelő, fűszeres láben pácolt és a bűkkfa forgács felett fűstájt pisztrángot használjunk hozzá, a hagymalekvárt pedig ezáltal vöröshagymából, furmint hozzáadásával készítsük a máris ismert eljárás alapján.

A pisztrángokat a hűtőszék mentén vágjuk ketté és töltsük el a gerincét, valamint a bordaszilvéket. Az így kapott filétet helyezük megvajazott sütőpapírra a bűkkfa lefelé, vöröshagymánkat rájuk egy kevés szánesborsot, a maradék vajat keverjük össze a mazsolával és osszuk el a halakon. Előmelegített sütőben kb. 5 perc alatt átforsátjuk a halszeleteket, majd a bűkkfát lehűzve, a felmelegített hagymalekvárra fektetjük őket. A mazsolával megszórva, kevés angolmustárral és vajas toással jólaljuk. Borajánlás: A Breitenbach Pince Borbála Cuvée-jét ajánlom hozzá, melynek érett edessége, kellemes vajassága és minerális beltartalma kiválóan kihangsúlyozza a meleg előétel edes fűszerességét.