

Carpaccio z łososia w grubo mielonym pieprzu i ziołach podane z pomidorami i oliwą z oliwek



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sok z cytryny	1 szt
sos Worchester	2 łyżki
sól	2 łyżeczki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	2 łyżki
Koperek suszony Prymat	1 łyżeczka
świeży pomidor	3 szt
oliwa	50 ml
czosnek	1 ząbek
sałata roszponki	40 g
cytryna	1 szt
filet z łososia	400 g
Bazylią suszona Prymat	1 łyżeczka
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	0,5 łyżki
parmezan	40 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty filet z łososia norweskiego zamarynować w soku z cytryny i sosie Worchester. Po około godzinie odsączyć z marynaty, dokładnie oprószyć solą i przyprawą do ryb. Grubo mielony pieprz wymieszać z koperkiem i obtoczyć w nim całego łososia. Następnie filet zawinąć szczelnie folią spożywczą i wstawić do zamrażarki na min. 4 godziny.

Pomidory sparzyć i obrać ze skórki, a następnie każdy pokroić na 4 części i oczyścić z nasion. Częstki pomidora skropić oliwą z oliwek połączoną z bazylią i wyciśniętym ząbkiem czosnku. Tak przygotowane pomidory odstawić w chłodne miejsce na ok. 2-3 godziny.

Zamrożonego łososia wyjąć z zamrażarki i po chwili pokroić na cienkie plastry, najlepiej używając krawalnicy. Plastry łososia ułożyć na talerzu w formie rozety. Na środku umieścić trzy częstki przygotowanych wcześniej pomidorów, a na nich odrobinę roszponki. Całość skropić oliwą truflową i posypać płatkami parmezanu. Do każdej porcji należy podać również częstkę cytryny.