Doradca Smaku IX: Tatar z pstrąga tęczowego, odc. 28

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg tęczowy filet	400 gramów
suszone pomidory z ziołami Smak	4-5 sztuk
oliwki zielone Smak	20 gramów
kapary całe Smak	20 gramów
konserwowe ogóreczki z chili Smak	60 gramów
cebula	1/2 sztuki
Musztarda delikatesowa Prymat	2 łyżeczki
cukinia	1 sztuka
kiełki jarmużu	20 gramów
jajka przepiórcze	2 sztuki
kawior z łososia	4 łyżeczki
grzanki	4 sztuki
oliwa	200 mililitrów

Do smaku:

Sól ziołowa jodowana Prymat

Chili pieprz cayenne mielone Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrąga kroimy w kostkę i wkładamy do miski, wlewamy 100 ml oliwy, doprawiamy solą ziołową, mieszamy i odstawiamy. Pomidory suszone kroimy na małe kawałki, zielone oliwki i kapary siekamy, cebulę kroimy w kostkę. Ogóreczki konserwowe, wraz z papryką chili i cebulką perłową z zalewy, kroimy w kostkę. Tak przygotowane składniki dodajemy do miski z pstrągiem. Następnie dodajemy musztardę delikatesową i ponownie mieszamy.
Cukinię kroimy na cienkie plastry. Pozostałą oliwę rozgrzewamy na patelni i smażymy z obu stron plastry cukinii. W trakcie doprawiamy do smaku solą morską i chili pieprzem cayenne. Usmażone plastry cukinii osączamy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.
Dwa metalowe ringi smarujemy w środku oliwą. Tatar przekładamy do ringów. Na talerzach układamy plastry cukinii, na nich tatar. Ringi zdejmujemy. Na każdej porcji układamy kiełki jarmużu, przekrojone na pół jajko przepiórcze i kawior.