

HLAVNÍ CHOD • 4 PORCE

Candát v kořeněné krustě s křenovými bramborami

Ryba

25 g panko strouhanky
4 lžíce olivového oleje
4 porce z candáta (à 350–400 g)
1 menší hrst koriandru
1 menší hrst hladkolisté petržele
½ lžičky drceného černého pepře
½ lžičky drceného červeného pepře
½ lžíce hrubší mořské soli
sůl a čerstvě mletý pepř

Brambory

800 g brambor typu B
2 jarní cibulky
20 g čerstvého křenu
100 g másla
sůl

1. Brambory uvařte ve slupce v mírně osolené vodě doměkka, trvá to zhruba 20–25 minut. Mezitím opražte panko strouhanku nasucho v pánvi. Vsypte ji do mísy. V pánvi rozehejte polovinu oleje. Rybu zlehka osolte, opepřete a postupně opečte na rozehrátém oleji z obou stran dozlatova, trvá to asi 8–10 minut. Před každým vložením ryby přilijte olej. Upečené ryby skládejte na papírové utěrky, které vsáknou přebytečný tuk. Bylinky nasekejte nadrobno a promíchejte s opraženou panko strouhankou, oběma pepři a mořskou solí. Ve směsi obalte z obou stran opečené ryby.

2. Uvařené brambory slijte, nechte mírně zchladnout, abyste se jich mohli dotknout, oloupejte je a rozmačkejte. Jarní cibulku nakrájejte nadrobno, křen oloupejte a nastrouhejte. Máslo rozehejte ve větší pánvi nebo v hrnci, orestujte na něm cibulku dozlatova, zhruba 1 minutu, přidejte rozmačkané brambory a čerstvě strouhaný křen, osolte a podávejte s rybou v kořeněné krustě.

DESERT • 4 PORCE

Hruškový závin

Suroviny

8 hrušek, oloupaných a nakrájených na plátky
4 lžíce třtinového cukru muscovado
100 g mandlové mouky
60 g mandlí, nasekaných nahrubo
1 lžička mleté skořice
1 lžíce hruškovice
450 g plundrového těsta
hladká mouka
na pomoučení
1 vejce, rozšlehané
1 lžíce citronové šťávy

1. Troubu předehřejte na 180 °C. Hrušky promíchejte s cukrem, moukou, mandlemi, skořicí a hruškovicí. Těsto vyválejte na pomoučené ploše na 5mm plát, doprostřed rozprostřete hruškovou směs, zabalte jako závin, přeneste na plech vyložený pečicím papírem a potřete rozšlehaným vejcem. Pečte v předehřáté troubě dozlatova, zhruba 20–25 minut.