

Halburger

2	60	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

zsemle

- 250 g liszt
 - 25 g friss élesztő
 - 20 g cukor
 - 300 ml tej
 - 100 ml joghurt
 - 4 g sütőpor
 - 1 db tojás
 - 1 kk. só
- halpogácsa
- 400 g süllő filé
 - 1 db citrom
 - 30 g burgonya püré pehely
 - 40 g teavaj
 - só
 - fehér bors
 - friss koriander
- tálaláshoz
- 100 ml majonéz
 - 1 kk. cékla por
 - 50 g ruccola saláta
 - 100 g cékla (főzött)
 - 4 db koktélpáradicsom



1. A zsemle elkészítése: A lisztet keverőtálba szitáljuk. 1dl tejet langyosítunk, hozzáadjuk a cukrot az élesztőt, letakarva felfuttatjuk. Hozzáadjuk a szitált liszthez, és a maradék langyos tejjel és joghurttal dagasztjuk (kézzel vagy konyhai robotgép dagasztószárával). Puha, rugalmas tésztát kell kapnunk. A felhasznált folyadék mennyisége függ a liszt minőségétől. Letakarva meleg helyen 20 percig kelesztjük, a megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkán 3 cm vastagra nyújtjuk és 6 cm pogácsa szaggatóval kiszúrjuk. A tepsibe sütőpapírra rakjuk megkenjük tojással, 10 percet még kelesztjük, 160 °C-on, kb. 25 percig sütjük.
2. Halpogácsa: A halfilétet késsel apróra vágjuk, vagy konyhai aprítóval rusztikusra aprítjuk. Ízlés szerint fűszerezzük, sóval, borssal, finomra vágott korianderrel, fél citrom reszelt héjával, kevés facsart levével. Burgonyapüré pehellyel formázható állagúra sűrítjük, ennek a mennyisége a hal fajtájától függ, kb 8 cm pogácsaszaggatóba préseljük (100 g hal/fő), elkészítésig hűtőben tároljuk. Sütés tapadásmentes kivajazott tálban, 180°C előmelegített sütőben, 6 perc.
3. Cékla majonézt 1dl majonéz és 1 kávéskanál céklapor összekeverésével nyerhetünk (ha bioboltban kapható céklaporunk nincs, akkor kb 30 g céklapürét használjunk fel, amit botmixerrel pürésítünk).



Google Play



App Store



4. A tálalásnál a zsemleket kettévágjuk, grill serpenyőben megpirítjuk, megkenjük cékla majonézzel, rá a ruccola, halpogácsa, 1-1 félbevágott koktélpáradicsom, a főtt céklát vékony szeletekre vágjuk ("cékla carpacció")

