

Hal rilet

2	60	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

piros zsemle:

- 250 g liszt
- 25 g friss élesztő
- 20 g cukor
- 250 ml tej
- 100 ml joghurt
- 4 g sütőpor
- 50 ml cékla püré
- 1 kk. só
- 1 db tojás

hal rilet

- 400 g süllő filé
- 1 db citrom
- 30 g burgonya püré pehely
- 40 g teavaj
- só
- fehér bors
- friss koriander
- 100 g liszt
- 2 db tojás
- 80 g panko morzsa
- 400 ml étolaj

tálaláshoz

- 100 ml cékla majonéz
- 50 g rucola saláta
- 100 g cékla (főzött)
- 2 db piros retek



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, céklapürével 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. 8 db zsemlet formázunk! A tepsibe sütőpapírra rakjuk, megkenjük a felvert tojással, 10 percet még kelesztjük, 160 °C-on, kb. 25 percig sütjük.
2. A halfilétet késsen apróra vágjuk, vagy konyhai aprítóval rusztikusra aprítjuk. Ízlés szerint fűszerezzük, sóval, fehér borssal, finomra vágott korianderrel, fél citrom reszelt héjával, kevés facsart levéllel, olvasztott vajjal. Burgonya püré pehellyel formázható állagúra sűrítjük, ennek a mennyisége a hal fajtájától függ. 40-60 grammos golyókat formázunk, lisztbe, tojásba, morzsába forgatjuk, bő zsiradékban alacsony hőmérsékleten sütjük. (Kb 8 db lesz belőle)
3. A zsemletet kettévágjuk, grill serpenyőben megpirítjuk, megkenjük cékla majonézzel, rá a rucola, "cékla carpacció" (vékonyra szeletelt főtt cékla), a rilette, mellé a vékonyra szeletelt retek.



Google Play



App Store

