



## Yunnan'i lõhe värske kurgiga

*Kõue Mõisa restorani „Kaheksa Jalga“ peakoka Hardi Nurmine originaalsed retseptid.*

200 g värsket lõhefileed  
1 värske kurk  
20 g võid  
2 sl riisiveini äädikat  
1sl pruuni rafineerimata suhkrut



### Hardi Nurmine retsept

Soojendage ahi 200 °C. Hõõruge lõhe nahk meresoolaga ning pruunistage lõhe pannil nahapool all kuni umbes 1/3 lõhe alumisest poolest on heleroosa. Riputage lõhele peale soola, lisage pannile või ning keerake lõhe ümber ja eemaldage pann tulelt. Jätke lõhe pannile.

Segage kokku äädikas ja suhkur kuni suhkur on täielikult lahustunud. Koorige

kurk, lõigake pikuti pooleks, eemaldage seemned (need muudavad salati liiga vesiseks). Lõigake kurgist kangid pange need äädika-suhkru segusse marineerima, segage neid aeg-ajalt.

Tõstke lõhe ahjupannile ja valage pannilt rasv lõhe peale ning seejärel pange kala 10-15 minutiks ahju. Kui teil on käepärast ahjuterмомеeter, siis lõhe on oma parimas küpsusastmes, kui sisetemperatuur kõige paksemas osas on 45 °C.

Vahepeal pange pann tulele ja lisage 2 sl oliivõli. Kui eelistate vürtsikat, siis lõigake tšillikaun pooleks, vastasel juhul jätke terveks. Lisage tšilli ja Szechuani terad, kuumutage ca 20 sekundit ning valage kogu pannil olev oma kurgisalatile peale – segage ja maitsestage soola, värskest jahvatatud musta pipra ning hakitud rohke koriandriga. Serveerimiseks tõstke salat taldrikule ning asetage lõhe krõbe nahk ülespoole sellele peale.