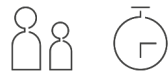




Klaassepa ökolõhe ja sinimerekarbikaste

"Värske mineraaliküllane Laroche Chardonnay L on mu lemmikvein kalarooegade juurde." Tutvuge peakokk Pekka Terävä retseptiga!



4 IN + 60 MIN

500 g lõhefileed
200 g sinimerekarpe
1 liiter marinaadi (äädikat 1 osa, suhkrut 2 osa ja vett 3 osa)
1 šalottisibul
1 küüslauguküüs
soola ja musta pipart
valget veini
2 kimpu rohelist sparglit
tüümiani
võid
kanapuljongit
soola
SINIMEREKARBIKASTE
2 munakollast
50 g keedetud sinimerekarpe
100 g rapsiõli
30 g sinepit
soola ja suhkrut
musta pipart
tilli

1. Lõigake lõhefileest u 50 g portsjonid.
2. Kuumatage marinaad keemiseni ja kallake lõhele. Pange lõhe külma ja laske 30 minutit tõmmata.
3. Koorige sibulad ja hakkige peeneks. Kuumatage sibul potis, lisage valge vein ja karbid.
4. Koorige spargel nupust allapoole. Pange spargel pannile, lisage tüümian, sool, või ja pisut kanapuljongit. Hautage poolpehmeks.
5. Sinimerekarpide kastme jaoks valmistage majonees, milleks kloppige munakollane ja sinep ning lisage samas pidevalt segades peene joana õli.
6. Keetke ja koorige karbid kastme tarbeks.
7. Hakkige till, sinimerekarbid ja lisage majoneesile ülejäänud maitseained.
8. Kontrollige maitset ja serveerige.