

Šéfkuchař doporučuje...

Sumeček africký, těstovinový salát se zeleninou

a limetkovou omáčkou (4 pc)



Suroviny:

4 filety sumečka afrického
citrónový pepř
mořská sůl
olivový olej

Na těstovinový salát:

400 g těstovin Labeta typu penne
3 ks barevné papriky
100 g oliv
pár stroužků česneku (dle chuti)
2 hrsti hladkolisté petržele nebo pažitky
hrst bazalky
olivový olej
citrón
sůl, mletý pepř

Na limetkovou omáčku:

2 ks limetky
150 ml bílého vína
2 čerstvé žloutky
40 g másla
kurkuma

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě tak akorát na skus. Mezitím si očistíme papriky a nakrájíme je na malé kostičky, které orestujeme zprudka na olivovém oleji. Po krátké chvíli je přendáme do mísy spolu se scezenými těstovinami, pokrájenými olivami, rozdrčeným česnekem a nasekanými bylinkami. Promícháme, dle libosti dochutíme pepřem, solí a citrónovou šťávou a do podávání udržujeme v teple.

Vedle si připravíme vodní lázeň, ve které vyšleháme žloutky a postupně přiléváme za stálého míchání bílé víno. Když směs zhoustne, opatrně vmícháme rozpuštěné máslo,