

Šéfkuchař doporučuje...



Lososový tataráček s šafránovou omáčkou, toasty (4 pc)

Suroviny:

600 g filetů z čerstvého lososa
1 středně velká šalotka
1 lžička dijonské hořčice
čerstvý kopr
citrónová šťáva
sůl a čerstvě mletý pepř

Na šafránovou omáčku:

200 ml bílého suchého vína
100 ml smetany
1 sáček šafránu (většinou cca 1/8 g)
1 lžička solamylu

K podávání:

opečené, bílé toasty
plátky citrónu
kapary

Postup:

Jelikož lososa nezpracováváme tepelně, věnujeme velkou pozornost výběru čerstvé ryby. Filety lososa stáhneme z kůže a maso najemno naškrábeme nebo nameleme. Šalotku, která není tolik štiplavá jako běžná cibule, oloupeme a nakrájíme velmi