

LOSOS S POMERANČOVOU OMÁČKOU

Suroviny:

- ✓ 800 g čerstvého lososa
- ✓ mořská sůl
- ✓ černý pepř
- ✓ olivový olej
- ✓ 2 pomeranče
- ✓ 1 menší zázvor
- ✓ 1 lžička třtinového cukru
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 1-2 stroužky česneku
- ✓ 150 g čerstvé rukoly
- ✓ 1 citrón



Postup:

Restovaný losos s pomerančovou omáčkou

Omytého a očištěného lososa osolíme a opepříme. Poté ho opečeme v rozpálené pánvi na troše olivového oleje nejdříve kůží dolů. Pro rovnoměrné upečení zatlačíme na lososa obracečkou.

Mezitím připravíme segmenty z pomeranče. Kůru z pomerančů odkrojíme a ostrým nožem vykrojíme jednotlivé měsíčky (bez slupky), které dáme do misky. Šťávu ze zbytku pomerančů vymačkáme k ostatním částem do misky.

Jakmile je kůže lososa křupavá, otočíme ho a přidáme nadrobno nakrájený zázvor a třtinový cukr. Po zkaramelizování cukru přidáme části pomeranče a pomerančovou šťávu. Chvilku povaříme na mírném ohni. Nakonec přidáme máslo a počkáme, dokud se nerozpustí.

Bramborové rösti

Očištěné a omyté brambory a česnek nastroháme najemno. Osolíme a promícháme. Přendáme do sítka a necháme okapat. V pánvi rozehřejeme olivový olej. Lžící dáme na pánev bramborové těsto a vytvarujeme menší placky. Opečeme z obou stran do zlatohněda.

Servírování

Na mělký talíř naservírujeme 3 bramborové rösti, vedle lososa s pomerančovou omáčkou a kousky pomeranče. Nakonec přidáme hrst rukolového salátu ochuceného špetkou soli, pepřem, pár kapkami olivového oleje a citrónovou šťávou.