

RECEPT ŠÉFKUCHAŘE LUKÁŠE OTÁHALA

CANDÁT S BEURRE BLANC, BRAMBORY

Delikátní pokrm, který spojuje jemnost candáta s máslovou omáčkou Beurre blanc, která mu dodává bohatou a krémovou texturu. Každé sousto vás přenáší k francouzskému pobřeží, kde se čerstvé ryby snoubí s dokonalostí. Podávaný s bramborami, tento pokrm vytváří harmonickou kombinaci chutí, která skvěle doplní naše vybraná vína a oslaví eleganci Champagne.

SUROVINY PRO 4 OSOBY:

4 porce candáta (filet 160 g/porce)

300 g grenaille brambor

200 ml rybího vývaru

100 ml bílého suchého vína

70 ml bílého vinného octa

2 šalotky

120 g kvalitního vychlazeného másla,
nakrájeného na kostičky

nasekaný estragon a plocholistá petržel

sůl

pepř



POSTUP:

Do kastrůlku vlijte rybí vývar, bílé víno a vinný ocet. Přidejte nakrájenou šalotku a zvolna redukujte na sirupovou konzistenci. Redukci přecedte přes jemný cedník do druhého kastrůlku a postupně do ní vmíchejte kostičky másla. Hotovou omáčku dochutěte solí, pepřem a nasekanými bylinkami. Při servírování položte opečené filátka candáta na kolečka uvařených grenaille brambor přelitých Buerre Blanc omáčkou.