



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## KREM Z KAPUSTY WŁOSKIEJ Z KMINKIEM I WĘDZONYM PSTRAĞIEM



### SKŁADNIKI (5 PORCJI):

- 1,5 kg kapusty włoskiej
- 700 g ziemniaków
- 3 l bulionu warzywnego
- 200 g cebuli
- 10 g czosnku
- 100 g masła DEBIC
- 3 g kminku HORECA AROMA
- 50 ml octu winnego
- 200 ml białego wina ANANTO
- 250 g pstrąga wędzonego
- 300 ml jogurtu naturalnego MILI
- sól, pieprz do smaku
- liść shiso, płatki kwiatów, mikroliście groszku do dekoracji

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kapustę włoską drobno siekamy, 250 g kapusty odkładamy na bok. Ziemniaki kroimy w cząstki. Cebulę i czosnek kroimy w cienkie plasterki. W rondlu rozgrzewamy  $\frac{3}{4}$  ilości masła i przesmażamy cebulę i czosnek. Do rondla dodajemy kminek, większą część kapusty i ziemniaki. Warzywa podlewamy białym winem i odparowujemy alkohol. Zalewamy warzywa bulionem i gotujemy około 25 minut na małym ogniu. Całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem, miksujemy i przecieramy przez sito. Na pozostałym maśle przesmażamy odłożoną kapustę. Podlewamy octem i odparowujemy. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Z filetów rybnych wycinamy małe romby. Do talerza nalewamy krem, układamy smażoną kapustę, rybę i knelki z jogurtu. Całość dekorujemy liściem shiso, płatkami kwiatów i mikrolistkami groszku.