



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

ZAPIEKANA POŁĘDWICA Z DORSZA W MUSZTARDZIE DIJON Z PISTACJAMI I SZPARAGAMI



SKŁADNIKI (4 PORCJE):

- 900 g połędwicy z dorsza
- 30 g pieprzu cytrynowego PRYMAT
- 250 g masła MILI
- 100 g musztardy Dijon BEAUFOR
- 150 g bułki tartej
- 10 g soli PRYMAT
- 10 g pieprzu kolorowego młotkowanego
- 40 g pistacji RAPS

Do szparagów:

- 500 g szparagów zielonych
- 20 g cukru białego CUKIER KRÓLEWSKI
- 10 g soli
- 100 g masła MILI
- 30 g czosnku

Sos:

- 50 g szalotki
- 70 g masła MILI
- 100 ml wina białego ANANTO
- 250 ml Culinaire Original DEBIC
- 1 g tymianku
- Sól
- Pieprz czarny
- 10 g przyprawy Crusto di Mare RAPS

Do dekoracji:

- 50 g pomidorków cherry
- 70 g cytryny
- 8 g otartej skórki z cytryny
- 5 g tymianku



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Polędwicę z dorsza przyprawić pieprzem cytrynowym. Z masła, bułki tartej, posiekanych pistacji, musztardy przygotować panierkę (wszystkie składniki połączyć, wymieszać i doprawić). Owinąć folią spożywczą, uformować roladkę i schłodzić.

Na polędwicy z dorsza ułożyć pokrojoną w plastry panierkę z musztardy. Zapiec w piecu w temperaturze 180°C przez 12 minut.

Szparagi zblanszować w wodzie z cukrem, solą i dodatkiem masła. Następnie zahartować w wodzie z lodem i przesmażyć na maśle z czosnkiem. Doprawić solą i pieprzem.

Przygotować sos: szalotkę zeszklić na maśle, podlać białym winem, dodać tymianek i odparować połowę objętości wina. Podlać śmietaną, doprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać szczyptę Crusto di Mare.

Podsmażone szparagi ułożyć na talerzu, na nich ułożyć dorsza. Podać finezyjnie sosem i udekorować podsmażonym pomidorkiem cherry, cząstkami cytryny, świeżym tymiankiem. Na koniec oprószyć startą skórką z cytryny.