NESPRESSO | RECIPES

ROMA KÁVÉS LAZAC GRAVLAX BLININ LAZACKAVIÁRRAL

30 + Nehéz

ESZKÖZÖK

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

HOZZÁVALÓK

Lazac:

0,5 Kg Lazacfilé

100 G Só

100 G Cukor

25 G Thai Citromfű

1 Kaffir Lime Levél

4 G Friss Gyömbér

10 G Lazackaviár

12 Levél Friss Koriander

Majonéz:

2 Tojás

4 Cl Dióolaj

12 Cl Étolaj

2 Kávéskanál Mustár

1 Dl Víz Vagy Zöldségalaplé

Friss Narancslé Vagy Citromlé Ízlés Szerint

25 Ml *Roma* Grand Cru Kávékapszula

Blini:

ELKÉSZÍTÉS

- A lazacot kiszálkázzuk, a sót, cukrot egy-egy arányban összekeverjük.
- A lefőzött kávét forralóba öntjük, hozzáadjuk a thai citromfüvet, kaffir lime levelet, koriandert, és még forráspont előtt megállítva félrehozzuk a tűzről, majd fóliával lezárjuk, amíg ki nem hűl.
- Ezután leszűrjük, majd összekeverjük a só-cukor keverékkel, és 24 órára befedjük vele a lazacot.
- Az idő leteltével bő folyó víz alatt lemossuk a keveréket.
- Klasszikus majonézt készítünk: a tojások sárgáját elkeverjük a mustárral, és a lassan csepegtetett étolajat habverővel keverjük hozzá folyamatosan.
- Amikor elérjük a kívánt állagot, adunk hozzá néhány csepp dióolajat, amit vízzel vagy zöldségalaplével higítunk, majd hozzáadunk a lefőzött kávéból, és citrommal, naranccsal ízesítjük.
- A blinihez hígabb burgonyás kelt tésztát készítünk: megfőzzük a burgonyát, majd összeöntjük a tejet, élesztőt és cukrot, amit aztán meleg helyre félreteszünk.
- Ha az élesztő el kezdett dolgozni, felfutott, akkor az elegyet összekeverjük a liszttel és az áttört, főtt burgonyával.
- Ezt meleg helyen fél órát kelni hagyjuk, majd serpenyőben az ízlés szerint formázott tésztát készre sütjük.

Tálalás:

- A lemosott, leszárított lazacot kb. 3 mm vastag szeletekre vágjuk, és nagyjából egyenlő távolságra elhelyezzük őket a tányéron úgy, hogy a kész bliniknek is maradjon hely közöttük.
- Ezután egy teáskanállal óvatosan a lazacokra tesszük a lazackaviárt. A kávés dresszinget összerázzuk vagy átkeverjük, és meglocsoljuk vele a halat.
- Turbolyalevelet és bébiparajt használunk díszítésként.

160 G Liszt

4 G Élesztő

1 Kiskanál Cukor

16 Cl Tej

0,2 Kg Burgonya

Vaj A Sütéshez

Tálalás:

4 Db Turbolyalevél

4 Db Bébiparaj

INSPIRÁCIÓK