

Tárkonyos lazac hollandi mártással

Hozzávalók:

- 1 evőkanál olívaolaj
- 2 szelet lazacfilé (bőrrel)
- 125 g spárga (vége, csúcsa ferdén levágva)
- 2 „csokor” koktélpáradicsom fürtön
- 1 evőkanál aprított tárkony
- 150 ml hollandi mártás

Hollandi mártáshoz (kb. 150 -200 ml):

- 10 dkg vaj
- 4 db tojássárgája
- 1 dl víz
- ½ kicsi citrom leve
- őrölt fehérbors
- só

A sütőt 200 fokra (légkeverésnél 180 fokra) előmelegítjük. Egy serpenyőben felhevítjük az olajat és a halat bőrrel lefelé beletesszük, 5 percig sütjük.

Ha sütőbe nem helyezhető a serpenyő, akkor egy sütőedénybe áttesszük a halat, olajat, mellérakjuk a spárgát és a paradicsom-fürtöket és 7-10 perc alatt teljesen átsütjük a halat.

Amikor kész, tányérokra rendezzük.

A vajat felolvasztjuk, és melegen tartjuk. A tojássárgájához hozzáadjuk a vizet (tojásonként 1 evőkanál), megsózzuk. Vízfürdőben, mérsékelt tűzön, habverővel könnyű, habszerű állományig felverjük. Ezután a vízgőzről le vesszük, és további keverés közben az írotól különvált vaj tisztá részét lassú csurgatással hozzáadjuk. Szűrt citromlével és őrölt fehérborssal ízesítjük. Bársonyosan sima állagúnak kell lennie.

A kész hollandi mártást összekeverjük a tárkonnyal és a halszeletekre kenjük.



BBC Good Food