

RYBIČKOVÁ POMAZÁNKA



Rybičková pomazánka z kanice leopardího, uzená na mahagonu, s japonskou majonézou a sicilskými citróny

Ingredience:

kanic leopardí

3 lžíce normanského másla

2 ks šalotky

1 lžíce japonské majonézy

sicilský citron

sůl

pepř

italská bageta

Dále budete potřebovat:

Kouřítko – přístroj na uzení

- 1) Kanice si vyfiletujeme, stáhneme z kůže a vykrojíme hřbetní část. Jde nám o maximální chuť! Osolíme maldonskou solí a opeříme.
- 2) V rendlíku si rozpustíme normandské máslo, protože jediné to má tu správnou svěžest, ponoříme do něj rybí hřbety, po chvíli otočíme a necháme táhnout 10 minut při teplotě 65 °C.
- 3) Připravíme si přístroj na uzení, tzv. kouřítko a naplníme jej směsí dřevěných pilin, nejlepší je mahagon. Konfitovaného kanice vyjmeme z máslové lázně a vložíme na talíři pod skleněný kloš. Udíme pomocí kouřítko studeným kouřem, díky kterému získá ryba lehkou, správně uzenou chuť.
- 4) Uzené rybí hřbety dáme do misky a pomačkáme vidličkou. Přidáme najemno nakrájené středy francouzské šalotky, jednu lžici japonské majonézy, osolíme, opeříme, dochutíme čtyřmi kapkami sicilského citronu a dáme vychladit do ledničky.
- 5) Italskou bagetu nakrájíme na plátky, vyřízneme středy a osmažíme je v normandském másle, ve kterém jsme táhli kanice.
- 6) Odpočatou rybičkovou pomazánku nanášíme na vychladlou opečenou bagetu, zdobíme výhonky mladé řeřichy a servírujeme.