KIKKOMAN

Siven alpský s chřestem a bylinkovými noky

Celkový čas vaření **110 min.** **98 min.** Doba přípravy **12 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na noky:

1 kg	brambor, varný typ A, uvařené den předem, oloupané
80 g	planých bylin, připravených
2	vejce
150 g	bramborového škrobu
100 g	krupice z tvrdé pšenice
80 g	parmezánu, jemně nastrouhaného
	sůl
	muškátový oříšek, čerstvě nastrouhaný

Na omáčku:

250 g	šalotek, jemně nakrájených
250 ml	bílého vína
10 g	kukuřičného škrobu
50 ml	Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži (300 ml)
250 g	másla, na hrubo nakrájeného, studeného
	sůl

Na sivena:

1,3 kg	filetu ze sivena alpského, připraveného do trouby
50 ml	olivového oleje
200 ml	Kikkoman Poke omáčka

Na salát:

200 g	ředkviček, jemně nakrájených
50 g	piniových oříšků, opražených
20 ml	Kikkoman Dochucovadlo

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Na noky protlačte brambory přes lis na brambory. Polovinu planých bylin rozmixujte s vejci v mixéru dohladka. Promíchejte s bramborovým škrobem, krupicí z tvrdé pšenice a parmezánem a dochuťte solí a muškátovým oříškem. Zbývající byliny nasekejte najemno a vmíchejte.

Krok 2

Těsto na noky vyválejte do dlouhých válečků, odštipujte kousky o hmotnosti cca 10 g a každý převalte přes zadní stranu vidličky, aby vznikl klasický tvar noků. Vařte v dostatečném množství vroucí osolené vody asi 5 minut.

Krok 3

Na omáčku nechte na pánvi na středním plameni asi 10 minut redukovat bílé víno se šalotkami, dokud se téměř úplně neodpaří. Kukuřičný škrob rozmíchejte s trochou studené vody dohladka a použijte ke zahuštění zbývající tekutiny. Přidejte Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži. Tyčovým mixérem rozmixujte dohladka a poté postupně zašlehejte kostky másla.
Dochuťte solí a udržujte teplé až do podávání.

Krok 4

Na sivena předehřejte troubu na 160 °C. Filety naporcujte, položte na olejem vymazaný plech a pečte asi 5 minut, dokud nebudou lehce průsvitné. Opatrně odstraňte kůži a filety potřete Kikkoman Poke omáčkou. V případě potřeby krátce zapečte pod salamandrem.

na sushi rýži (300 ml)

10 ml	olivového oleje

Dále:

300 g	divokého chřestu, připraveného
50 ml	olivového oleje
	sůl
	pepř
20 g	planých bylin, připravených

Krok 5

Na salát smíchejte ředkvičky s piniovými oříšky a zakápněte Dochucovadlem na sushi rýži. a olivovým olejem.

Krok 6

Na servírování restujte noky a divoký chřest s olivovým olejem a trochou vody 1–2 minuty. Dochuťte solí a pepřem. Na talíři naaranžujte s omáčkou a planými bylinami. Nahoru položte filet ze sivena a dokončete salátem a trochou čerstvě mletého černého pepře.