

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 nastrohaného |
| | sůl |
| | muškátový oříšek, čerstvě nastrohaný |

Na omáčku:

| | |
|---------------|---|
| 250 g | šalotek, jemně nakrájených |
| 250 ml | bílého vína |
| 10 g | kukuřičného škrobu |
| 50 ml | <u>Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži (300 ml)</u> |
| 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 | <u>Kikkoman Poke omáčka</u> |

Na salát:

| | |
|--------------|------------------------------|
| 200 g | ředkviček, jemně nakrájených |
| 50 g | piniových oříšků, opražených |
| 20 ml | <u>Kikkoman Dochucovadlo</u> |

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 dochutte 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. Dochutte solí a udržujte teplé až do podávání.

Krok 4

Na sivena předehejte 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.

10 ml

Dále:

300 g

50 ml

20 g

na sushi rýži (300 ml)

olivového oleje

divokého chřestu,

připraveného

olivového oleje

sůl

pepř

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. Dochutěte 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.