

Lazac ropogós kéreggel

Hozzávalók 4 személyre:

4 db Family Frost vadlazac filé
1/2 adag fűszeres vaj
só, őrölt bors
1/2 citrom leve
1/2 (szikkadt) kifli
2 dkg parmezán
kevés vaj

Elkészítés:

1. A kiflit daraboljuk kissé össze, tegyük aprítógépbe, reszeljük hozzá a parmezánt, és az egészet daráljuk durva morzsa állagúvá. Egy púpozott evőkanálnyit tegyünk belőle félre, a többit keverjük össze a puha fűszeres vajjal. Az állag legyen formázható, de ne túl laza.
2. A halat megsózzuk, borsozzuk, és meglocsoljuk kevés citromlével. Egy vajjal kikent kisebb sütőtálba tesszük.
3. Kiskanállal szedjük rá a masszából, fedjük be vele teljesen a halat, ujjainkkal simítsuk el. Tetejére szórjuk a maradék sajtos kifli morzsát.
4. Tegyük a halat 210 fokos sütőbe, kb. 20 percre.

Tippek:

- Az ételhez a legideálisabb a „tégla” alakú, hosszúkás és kb. 2-3 cm magas lazacfilé.
- A fűszeres vajnál legyünk kreatívak, azaz nem baj, ha nincs sherry, tehetünk bele viszont mézet, mustárt, esetleg petrezselyem helyett kapor is megfelel. Lehetőleg ne hagyjuk ki a vaját, citromot és fokhagymát, a többi változtatható.
- Sokfajta köret illik hozzá, pl. Family Frost sült burgonya, Family Frost zöldségköret
- Fejenként egy filével számoljunk, a lazac nagyon laktató.
- Ezzel a kéreg masszával egyébként másfajta keményebb húsú halat is elkészíthetünk.
- A lazac ropogós kéregben nagyon egyszerűen elkészíthető étel, amely ünnepi alkalmakra is ideális, ráadásul a sütés stádiumáig előkészíthető. Így a vendégek érkezésekor csak meg kell sütni.