

Pikantní kousky štiky z chřestem a rozmarýnovými brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- maso štiky 500 g
- čerstvě mletá paprika 1 lžička
- sušený česnek 1 lžička
- kari koření 1 lžička
- šalvěj 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- hladká mouka 1 lžíce
- citrónová šťáva 1 lžička
- **Na chřest**
- chřest 500 g
- voda 1 l
- sůl 1 špetka
- **Na holandskou omáčku**
- máslo 8 lžíce
- bílé víno 1 lžíce
- kuřecí vývar 1 lžíce
- citrónová šťáva 1 lžička
- žloutek 2 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Na brambory**
- brambory 1.5 kg
- česnek 8 stroužek
- rozmarýn 1 svazek
- voda 1 l
- SŮL 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z ryby nejprve stáhneme kůži, naporcujeme ji na podkovy a vykostíme
2. Podkovy nakrájíme na kousky kolem 3 cm velké, ty pokapeme citronovou šťávou, osolíme a necháme hodinu odpočinout
3. Hladkou mouku promícháme s kari, červenou paprikou, sušeným česnekem a šalvějí, kousky ryby obalíme v ochucené mouce nejlépe 2x, poprvé se většina mouky vsákne do masa
4. Obalené kousky štiky smažíme dozlatova z obou stran
5. Podáváme s uvařeným chřestem a rozmarýnovými brambory, chřest přelijeme holandskou omáčkou.

Příprava chřestu a holandské omáčky:

1. Z oloupaného chřestu odkrojíme dřevnaté konce, výhonky dáme vařit do přiměřeného množství mírně osolené vody, vaříme 15-20 minut, vodu slijeme a uvařený chřest zalijeme studenou vodou, zůstane pak krásně zelený
2. V misce promícháme žlutky, citronovou šťávu, bílé víno, kuřecí vývar, sůl a mletý pepř
3. Misku umístíme nad hrnec s pomalu vroucí vodou a směs šleháme metlou, dokud není hustá a nezesvětlá, potom po lžících postupně přišleháváme rozpuštěné teplé máslo.

Příprava rozmarýnových brambor:

1. Brambory podélně nakrájíme na čtvrtky, dáme je do hrnce, zalijeme vodou, osolíme a vaříme 6 až 7 minut, pak je scedíme a necháme důkladně okapat
2. Osušené brambory přendáme na plech, hojně pokapeme olivovým olejem, osolíme a dáme na 30 minut péct do trouby vyhřáté na 200 °C
3. Brambory jemně zmáčkne štouchadlem na brambory
4. Větší dávku olivového oleje smícháme s vinným octem, stroužky česneku a nasekaným rozmarýnem a směsí brambory přelijeme, pečeme dalších 40 minut dokřupava.

Poznámka:

Úžasné menu, tedy kousky na pikantno obalené štiky, usmažené dozlatova, servírované s vařeným chřestem servírovaným přelitým holandskou omáčkou a opečenými bramborami dochucenými rozmarýnem.