



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Ťažké a korenisté.



Ambasadör
Edelweiss

Grilovaný halibut s omáčkou salmoriglio a paradajkami

SUROVINY NA 4 PORCIE

- halibut filety, 4 x 200 g
- olivový olej, 2 PL
- morská soľ
- trojfarebné koreníe čerstvo mleté
- Omáčka salmoriglio:
- olivový olej panenský, 80 ml
- cesnak, 2 - 4 strúčiky
- citrón (šťava), 1 ks
- petržlenová vňať hladkolistá, 4 PL
- oregano čerstvé, 1 PL
- paradajky väčšie, 4 ks
- olivový olej panenský, 4 PL
- tymian čerstvý lístky, 2 PL
- cesnak, 4 strúčiky
- syr pecorino sardo jemne strúhaný alebo parmezán, grana padano, 4 PL
- soľ, čierne koreníe čerstvo mleté

POSTUP

1. Pripravíme omáčku salmoriglio z prelisovaného cesnaku, najemno nakrájaných bylín, oleja, citrónovej šťavy, soli a korení. Dôkladne premiešame a odložíme.
2. Paradajky prekrájame na polovice, osolíme, okoreníme a potrieme olivovým olejom.

Cesnak očistíme, prelisujeme, v malej panvičke rozohrejeme olivový olej a opečieme cesnak dozlatista. Prelejeme do porcelánovej misky, aby sme čo najrýchlejšie znížili teplotu. Do vychladnutého cesnaku na oleji pridáme tymian, najemno nastrúhaný syr pecorino, soľ a korení.

3. Filety nakrájame na 2 - 3 kusy, potrieme olejom, grilujeme na rozpálenom grile z oboch strán podľa veľkosti 3 - 4 minúty z každej strany, na záver osolíme a okoreníme.
4. Spoločne s rybou grilujeme paradajky, začíname reznou stranou 3 - 5 minút, potom obrátíme, potrieme ochutenou zmesou a grilujeme ďalších 3 - 5 minút. Ak máme plynový gril s vrchným ohrevom, preložíme paradajky na hornú mriežku. Dobrý výsledok dosiahneme aj v uzatváracom grile.
5. Rybu podávame horúcu, preliatu omáčkou s paradajkami a miešaným listovým šalátom.