

Арктический голец со спаржей и ньокки с травами

Общее время 110 мин 98 мин Время подготовки 12 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для ньокки:

1 кг	картофеля с низким содержанием крахмала, сваренного накануне, очищенного
80 г	смеси диких трав, подготовленных
2	яйца
150 г	картофельного крахмала
100 г	семолины
80 г	пармезана, мелко натертого
	Соль
	Мускатный орех, свежеретертый

Для соуса:

250 г	лука-шалота, тонко нарезанного
250 мл	белого вина
10 г	кукурузного крахмала
50 мл	<u>приправы Kikkoman для суши</u>
250 г	сливочного масла, нарезанного крупными кубиками, холодного
	Соль

Для гольца:

1,3 кг	филе арктического гольца, готового к запеканию
50 мл	оливкового масла
200 мл	<u>соуса Поке Kikkoman</u>

Для салата:

200 г	редиса, нарезанного
-------	---------------------

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Для приготовления ньокки пропустите картофель через пресс. В блендере взбейте половину диких трав с яйцами до однородной массы. Смешайте с картофельным крахмалом, манкой и пармезаном, приправьте солью и мускатным орехом. Оставшиеся травы мелко нарежьте и аккуратно добавьте в тесто.

Шаг 2

Раскатайте тесто для ньокки в длинные жгуты, отщипните шарики весом примерно 10 г и прокатайте каждый по спинке вилки, чтобы придать им классическую форму ньокки. Варите в большом количестве кипящей подсоленной воды около 5 минут.

Шаг 3

Для соуса уваривайте белое вино и лук-шалот в сковороде на среднем огне около 10 минут, пока жидкость почти полностью не испарится. Разведите кукурузный крахмал небольшим количеством холодной воды до однородной консистенции и добавьте в оставшуюся жидкость. Добавьте приправу Kikkoman для суши. Взбейте до однородной консистенции погружным блендером, затем постепенно введите кубики сливочного масла. Приправьте солью и держите в тепле до подачи.

Шаг 4

Для приготовления гольца разогрейте духовку до 160°C. Разделите филе на порции, выложите

50 г тонкими кружками кедровых орехов, обжаренных

20 мл приправы Kikkoman для суши

10 мл оливкового масла

Также:

300 г дикой спаржи, подготовленной

50 мл оливкового масла

Соль

Перец

20 г смеси диких трав, подготовленных

на смазанный растительным маслом противень и запекайте около 5 минут, пока филе не станет прозрачным. Аккуратно снимите кожу и смажьте филе соусом Поке Kikkoman. При необходимости подержите под грилем-саламандрой.

Шаг 5

Для приготовления салата смешайте редис с кедровыми орешками и заправьте приправой Kikkoman для суши и оливковым маслом.

Шаг 6

Перед подачей обжарьте ньокки и дикую спаржу в оливковом масле с небольшим количеством воды в течение 1–2 минут. Приправьте солью и перцем. Выложите на тарелки вместе с соусом и дикими травами. Сверху положите филе гольца и украсьте салатом и небольшим количеством свежемолотого черного перца.