Tartar de doradă

Pentru: 4 persoane

Preparare: 45 de minute

Ingrediente

1 doradă, 800 g

un sfert de conopidă, 3 lămâi

1 litru de sirop

1 litru de apă

250 g zahăr

ierburi de grădină (călțunaș, coriandru, flori de fenicul...)

100 g amestec de nuci și semințe (alune de pădure, semințe de floarea-soarelui, semințe de susan și semințe de in)

ulei de măsline

sare, piper

1 bucată de limetă kafru, 1 lămâie verde

1 lămâie caviar

Mod de preparare

Se tranșează dorada sub formă de tartar și se asezonează cu ulei de măsline, sare, piper și coajă rasă de citrice [lămâie verde]. Se adaugă lămâia caviar.

Se taie bucățele din coaja albă a lămâilor. Se cufundă de 3 ori în apă clocotită și apoi în apă cu gheață (se albesc), apoi se adaugă un sirop ușor și se mixează cu blenderul.

Conopida se rade pentru a avea consistență de griș, se condimentează cu ulei de măsline, suc de lămâie, sare și piper.

Se decorează cu ierburi de grădină și amestecul de nuci și semințe.