Лосось с корочкой из сезонных трав и картофелем Дофинуа

Ингредиенты

- Семга – 240 г
- Петрушка – 3 ветки
- Тархун – 1 ветка
- Мягкий сыр в рассоле Hochland Professionall – 90 г
- Оливковое масло – 3 ст.л.
- Кресс-салат – 2-3 ростка
- Соль по вкусу
- Молоко – 50 мл
- Сливки 22% – 50 мл
- Сыр полутвердый – 200 г
- Розмарин – 2 веточки
- Масло сливочное – 1 ст.л.
- Соль по вкусу Чипсы из шпината
- Шпинат свежий – 6 листочков
- Масло растительное – 50 мл
- Манговое пюре – 2 ст.л.
- Агар-агар – щепотка
- Время приготовления 60 минут
- Ингредиенты на 2 порции

Приготовление

Картофель нарезать на тонкие слайсы, промыть от излишнего крахмала, сложить в кастрюлю, залить молочную смесь и отварить в течение 10 минут до полуготовности, откинуть на дуршлаг. Натереть на терке сыр. Жаропрочную емкость смазать мягким сливочным маслом. Сложить слоями картофель, как минимум 3-4 слоя, чередуя каждый тертым сыром с розмарином. Сверху гратен посыпаем снова сыром и ставим в разогретую духовку при температуре 160С на 40- 45 минут, до золотистого цвета. - Зелень перебрать на мелкие листья, сыр порубить на произвольные кубики, сложить в «кутер» и измельчить до однородной сырной массы

Стейк из семги обжарить, довести в духовке до готовности. На горячий стейк нанести лопаткой сырный крем.

Шпинат обжарить в большом кол-ве растительного масла, сложить на бумажное полотно и просушить, подсолить. - Манговое пюре прогреть с агар-агаром, остудить, переложить в блендер и измельчить, сложить в «тубу» для соусов.

Выложить на блюдо рыбу с сырным кремом и кресс-салатом, гратен прогреть в духовке и обжечь горелкой для цвета, отсадить манговое пюре и декорировать шпинатными чипсами. Лайфхак: гратен запекается накануне и режется холодным. В ресторанах всегда данное блюдо готовится накануне и оставляется на ночь, остыть и отдохнуть. Вкус сыра равномерно прослоит блюдо и на утро вы смело сможете нарезать любые геометрические формы «гарнировочным» кольцом. Перед подачей рекомендуем разогреть данное блюдо.

Тип продукта

Сыр мягкий в рассоле

400 г