KIKKOMAN

Pstrąg alpejski z ziołowym gnocchi ze szparagami

Czas ogółem **110 min** **98 min** Czas przygotowania **12 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Gnocchi:

1 kg	twardych ziemniaków, ugotowanych dzień wcześniej, obranych
80 g	ziół
2	jajka
150 g	skrobi ziemniaczanej
100 g	kaszy manny z pszenicy durum
80 g	parmezanu, drobno startego
	sól
	gałka muszkatołowa, świeżo starta

Sos:

250 g	szalotki, drobno posiekanej
250 ml	białego wina
10 g	mąki kukurydzianej
50 ml	Przyprawa do ryżu do sushi Kikkoman (300ml)
250 g	zimnego masła, pokrojonego w grubą kostkę
	sól

Pstrąg alpejski:

1,3 kg	filetu z pstrąga alpejskiego, gotowego do pieczenia
50 ml	oliwy z oliwek
200 ml	Sos Do Dań Poke Z Sosem Sojowym I Olejem Z Prażonych Ziaren Sezamu Kikkoman

Sałatka:

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Przygotuj gnocchi. Przeciśnij ziemniaki przez praskę do ziemniaków. W blenderze zmiksuj połowę ziół z jajkami na gładką masę. Wymieszaj ze skrobią ziemniaczaną, kaszą manną z pszenicy durum i parmezanem, a następnie dopraw solą i gałką muszkatołową. Pozostałe zioła drobno posiekaj i wmieszaj.

Krok 2

Z ciasta na gnocchi uformuj długie wałki. Odrywaj kulki o wadze ok. 10 g i przeciągaj je po tylnej stronie widelca, aby uzyskać charakterystyczny kształt gnocchi. Gotuj w dużej ilości osolonej wody przez około 5 minut.

Krok 3

Przygotuj sos. Redukuj białe wino i szalotkę na patelni na średnim ogniu przez około 10 minut, aż wino niemal całkowicie odparuje. Wymieszaj mąkę kukurydzianą z niewielką ilością zimnej wody do uzyskania gładkiej konsystencji i użyj jej do związania pozostałego płynu. Dodaj Przyprawę do ryżu Kikkoman. Zmiksuj blenderem ręcznym na gładką masę, a następnie stopniowo dodawaj kostki masła. Dopraw solą i trzymaj w cieple do momentu podania.

Krok 4

Przygotuj pstrąga. Rozgrzej piekarnik do 160°C. Podziel filety na porcje, ułóż na natłuszczonej blasze do pieczenia i piecz przez około 5 minut, aż staną się półprzezroczyste. Ostrożnie ściągnij

200 g	rzodkiewki, drobno pokrojonej
50 g	orzeszków piniowych, prażonych
20 ml	Przyprawa do ryżu do sushi Kikkoman (300ml)
10 ml	oliwy z oliwek

Dodatkowo:

300 g	dzikich szparagów, przygotowanych
50 ml	oliwy z oliwek
	sól
	pieprz
20 g	ziół

skórkę i posmaruj filety Sosem Poke Kikkoman. W razie potrzeby krótko zapiecz pod salamandrą.

Krok 5

Przygotuj sałatkę. Wymieszaj rzodkiewki z orzeszkami piniowymi i dopraw Przyprawą do ryżu Kikkoman oraz oliwą.

Krok 6

Przed podaniem podsmażaj gnocchi i dzikie szparagi na oliwie z odrobiną wody przez 1-2 minuty. Dopraw solą i pieprzem. Ułóż na talerzach razem z sosem i ziołami. Na wierzchu połóż filet z pstrąga alpejskiego, a całość wykończ sałatką i odrobiną świeżo zmielonego pieprzu.