

סלמון ברוטב צ'דר



רכיבים

- גרם גבינת צ'דר
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם חמאה
- 1/4 4/1 כוס יין לבן
- קורט מלח
- נתחי פילה סלמון
- כרישה חתוכה לרצועות באורך 5 סנטימטרים
- גרם חמאה
- כפות שמן זית
- קורט מלח
- קורט פלפל לבן
- קורט פלפל שחור

הכנה

1. מחממים במחבת 25 גרם חמאה ו-2 כפות שמן זית.
2. מתבלים את פרוסות הסלמון במלח ופלפל שחור ומטגנים כל צד עד השחמה (כ-2-3 דק')
3. מורחים את פרוסות הדג ב-25 גרם חמאה, מניחים בתבנית חסינת אש ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-190 מעלות לעוד 5-7 דקות (תלוי בעובי הסטייק).
4. במחבת נפרדת, ממיסים 25 גרם חמאה וכף שמן זית ומקפיצים בה את רצועות הכרישה עד ריכוך, מתבלים במלח ופלפל שחור.
5. להכנת הרוטב: מגרדים גבינת צ'דר בפומפייה דקה.
6. ממיסים במחבת 25 גרם חמאה, מוסיפים את גבינת הצ'דר המגוררת ומערבבים היטב עד להמסה.
7. מוסיפים את היין הלבן, מצמצמים מעט מכמות הנוזלים ע"י אידוי, מוסיפים את השמנת, מערבבים היטב עד קבלת רוטב אחיד וסמיך ומשלימים את הטעם עם מלח ופלפל לבן.
8. הצעת הגשה: מסדרים בצלחת הגשה אישית גבעה של כרישה מוקפצת, מניחים מעליה את סטייק הסלמון ויוצקים מעט רוטב מעל.

40 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕