Tócsni füstölt pisztránggal

30—40 Perc

Elkészítés

1 Hámozzuk meg, majd nagy lyukú reszelőn reszeljük le a burgonyát. Ezután rövid időre áztassuk hideg vízbe, hogy kimossuk belőle a keményítőt.

2 Melegítsük elő a sütőt 170°C-ra. Szűrjük le a burgonyát, és amennyire csak lehetséges, facsarjuk ki belőle a nedvességet.

3 Egy tálban keverjük simára a burgonyát a tojással, a liszttel, a fűszerpaprikával, a tengeri sóval és az őrölt szerecsendióval.

4 Hevítsük fel az olajat egy serpenyőben. Evőkanál segítségével halmozzunk a masszából kis adagokat a serpenyőbe, és a kanál domború oldalával simítsuk el a tetejüket. Közepes lángon 3 perc alatt pirítsuk aranybarnára a tócsnik mindkét oldalát. Ezután tegyük a sütőbe 10 percre.

5 A mártogatós elkészítése: Reszeljük le a tormát kis lyukú reszelőn, és egy keveset tegyünk félre a díszítéshez. A maradék tormát keverjük simára a tejföllel, a sóval és a borssal.

6 Mossuk meg a bébispenótot, egy tálban forgassuk össze olívaolajjal, citromlével, tengeri sóval és őrölt borssal.

7 Tálaljuk a tócsnit a füstölt pisztrángfilével. Díszítsük egy kevés bébispenóttal, és kínáljuk mellé a tejfölös-tormás mártogatóst.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

400 g	Füstölt pisztrángfilé
1 kg	Lisztes burgonya
2	Tojás
100 g	Búzaliszt
100 g	Bébispenót
200 g	Tejföl
20 g	Friss torma, reszelve
2 ek.	Citromlé
2 ek.	Olívaolaj
1 ek.	Paprika, édes
1 csipet	Szerecsendió, egész
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, egész