**Rybí vývar**

***4 kg rybí kostry***

***200 g cibule***

***200 g mrkev***

***100 g celer***

***200 g pórek***

***20 ks celý pepř černý***

***5 ks nové koření***

***2 ks bobkový list***

***10 g sůl***

***6 l vody***

Rybí kostry dejte do studené vody a uveďte do varu. Během vaření stahujte pěnu a tuk.

Mrkev, celer, cibuli nakrájejte na plátky a spolu s kořením přidejte k rybím kostem. Zavařte a potom stáhněte teplotu tak aby se vývar vařil jen pozvolna. Vařte 1 hodinu.

Sceďte přes jemný cedník.

**Petrželkový olej**

**80 g petrželka listy**

**300 g slunečnicový olej**

Olej ohřejte na 90 °C, přidejte otrhané listy petrželky a v mixéru nebo ponorném mixéru 2 minuty mixujte na maximální rychlost. Přeceďte přes jemný a dejte zchladit i se sítkem do šokeru na chlazení/mražení.

**Petrželkový krém**

***10 g dijonská hořčice***

***80 g žloutek pasterizovaný***

***300 g petrželkový olej ze slunečnicového oleje***

***5 g ocet z bílého vína***

 ***sůl***

V kotlíku metlou vyšlehejte hořčici se žloutky a pomalu vmíchávejte petrželkový olej až vznikne hustá majonéza. Pak přidejte ocet a dochuťte solí.

**Ceviche zálivka**

***70 g limetková šťáva***

***20 g rybí omáčka***

***30 g sójová omáčka Kikomann zelená***

***50 g olivový olej***

***15 g zázvor***

***15 g koriandr***

***5 plátku chilli červené***

***15 g cukr krupice***

Vše spolu rozmixujte do hladka.

**Sezamovo sójový dresing**

***60 g sójová omáčka Kikomann míň slaná***

***35 g limetková šťáva***

***50 g sezamový olej***

Vše spolu v misce promíchejte.

**Tartar z pražmy, malá rajčata, salátová okurka a sezamovo sójový dresing/ochucený olej/ochucený krém/zakysaná smetana/**

**Tatarák z pražmy**

***70 g pražma filet bez kůže a kostí***

***5 g šalotka***

***2 g pažitka***

***10 g olivový olej***

 ***Sůl***

 ***Černý pepř***

Filet pražmy nakrájejte na kostičky a dejte do misky. Šalotku nakrájejte na miniaturní kostičky, pažitku nakrájejte na tenké plátky a dejte do misky. Osolte, opepřete, přidejte olivový olej a promíchejte.

Hotový tartar dejte do cukrářského kroužku nebo lžičkou ledabyle do středu na talíře.

**Malá rajčata** opatrně rozpulte, osolte.

**Salátovou okurku** nakrájejte na tenké plátky.

 ***Zakysaná smetana***

 ***Sůl***

 ***Černý pepř***

Zakysanou smetanu osolte, opepřete a promíchejte stěrkou.

**Pečený pstruh, smetanový pórek a bramborový fondánt**

***4 ks pstruh***

 ***Sůl***

 ***Olivový olej***

 ***Máslo***

Pstruha opatrně vykostíme tak aby zůstal spojen ocasní ploutví. Osolíme a opatrně svážeme provázkem. Opečeme z obou stran na oleji, přidáme máslo a přeléváme rozpuštěným máslem.

***30 g máslo***

***50 g cibule na miniaturní kostičky***

***200 g pórek bílá část na kostičky***

***1 dcl bílé víno***

***150 g smetana 33%***

 ***Sůl***

Na másle zpěňte cibuli nakrájenou na kostičky. Přidejte pórek nakrájený na kostičky, krátce zpěňte, podlijte bílým vínem a vyvařte ho. Nakonec přidejte smetanu, krátce provařte a dochuťte soli.

***Slunečnicový olej***

***Brambory***

***Sůl***

***Máslo***

***Tymián***

Brambory oloupejte a nakrájejte na 2-2,5 cm plátky. Vypíchněte kulatým tvořítkem. Brambory osolte, opepřete a opečte z obou stran do zlatova. Přidejte tymián a máslo a přelévejte opečené brambory máslem, dokud se voda z másla neodvaří. Podlijte zeleninovým vývarem a dejte do trouby péct při 180 °C cca 20-25 minut do měkka.

Po upečení brambory vyjměte a podávejte.

***Ozdobte petrželkovým olejem a drobnými saláty.***