

Candát marinovaný s chřestovým salátem

Jan Punčochář Le Terroir

Ingredience

- 8 tyčinek zeleného chřestu
- olej olivový — 2 lžíce
- 2 lžíce bílého octa balsamico
- 5 dkg salátu polníček
- vejce — 2
- 200 g čerstvého candáta
- Mouka, vejce, strouhanka na obalení
- Sůl, mletý pepř, olej na smažení

Marináda

- ocet vinný bílý — 2 dl
- 4 dcl kuřecího vývaru
- cukr — 2 lžíce
- cibule — 2
- Kořenová zelenina
- Divoké koření

Postup

Candáta nakrájíme, osolíme, opepříme a obaleného osmažíme do zlatova. Orestujeme kořenovou zeleninu a cibulku. Přidáme koření a cukr, zalijeme octem a vývarem a 30 minut vaříme. Dochutíme a dáme zchladit. Ve studeném nálevu marinujeme osmaženého candáta 72 hodin. Čerstvý chřest oloupeme a uvaříme v citronové vodě s cukrem, solí a lžící másla. Chřest uvařený na skus zchladíme a poté smícháme s polníčkem, ochutíme olivovým olejem, octem balsamico a solí. Na salát naskládáme marinovaného candáta, přidáme krutony z bílé večky a natrhanou vaječnou omeletu.