

Treska se zeleným chřestem

Richard Fuchs

Ingredience

- 4 filety tresky (porce asi 80g)
- 8 výhonků zeleného chřestu
- vejce — 8
- česnek — 2 stroužek
- tymián — 4 snítka
- 8 krajíčků chleba
- 1 dcl bílého vína
- Olej, máslo sůl

Postup

Tresku osolíme a lehce opepříme nahrubo mletým pepřem. Krátce opečeme z obou stran na pánvi s trochou olivového oleje a čerstvého másla, pak přidáme snítka tymiánu a celé stroužky česneku. Zastříkneme bílým vínem a 2-3 minuty necháme dopéct v troubě rozehřáté na 180 st.C. Chřest očistíme od zdřevnatělých částí a dáme na minutu spařit do vody, kterou držíme těsně pod bodem varu. Poté vyjmeme a zchladíme ve studené vodě s ledem. Na másle umícháme do měkka vajíčka. Přidáme chřest nakrájený na plátky a mírně dosolíme. Silnější plátek bílého chleby pokapeme olivovým olejem a dozlatova z obou stran opečeme. Na chleba navrstvíme míchaná vajíčka s chřestem, navrch přidáme tresku. Lehce zakápneme olivovým olejem.