

PIRÍTOTT RÁK ÉS KECSKESAJT – NEM CSAK ÍNYENCEKNEK

A rák a megosztó ételek közé tartozik: lelkes rajongótáborra és ismeretlenül is fintorgó ellenzéke van. Mediterrán ízvilágú receptünk talán azokat is megnyeri a pirított rákételeknek, akik még sohasem kóstolták. A rétes-tésztában sült kecskesajt garantáltan a húsmentesen étkezők kedvence lesz, de a húsevőket is elcsábíthatja.

Szöveg - **Rácz Krisztián** séf / **A SÉF AJÁNLATA** / Kép - **Kaunitz Tamás**

♦ A receptek a Spíler Étteremből származnak, és négy főre szólnak.

KECSKESAJTOS RÉTES

Rétes-tésztában sült kecskesajt, szezonális grillzöldségekkel

HOZZÁVALÓK:

400 g kecskesajt
rétes-tészta
200 g szezonális zöldség (négyféle)
só
turbolya a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉS:

A zöldségeket lepirítjuk, sóval ízesítjük. A rétes-tésztába tekert sajtot bő zsiradékban aranybarnára sütjük.

TÁLALÁS:

A tányérban elhelyezzük a zöldségeket, ezekre fektetjük a kecskesajtos rétest, majd turbolyával díszítjük.

RÁKOCSKÁK PIKÁNS OLÍVÁBAN

HOZZÁVALÓK:

200 g rák
paradicsom kockák
piros chili
24 g fokhagyma
120 ml fehérbor
20 ml citromlé
8 g friss petrezselyem
40 g vaj
200 ml olívaolaj
személyenként 3 kenyérke

ELKÉSZÍTÉS:

Füstölésig hevített olívaolajban megpirítjuk a rákot, azonnal megsózzuk (hogy ne tapadjon a serpenyőbe). Hozzáadjuk a fokhagymát, chilit, majd néhány másodperc elteltével meglocsoljuk fehérborral. Ahogy a bor párologni kezd, adjuk hozzá a paradicsomot, citromlevet, szórjuk meg a petrezselyemmel, majd a tűzről lehúzáva dúsítsuk vajjal!

TÁLALÁS:

Füles zománcserpenyőben, kis oválistányéron, három, ujjnyi vastag kenyérszelettel.

