

Zapečené brambory s květákem a lososem

600 g brambor (varný typ B/C)
1 menší květák (cca 600 g)
400 g čerstvého lososa (bez kůže)
2 lžíce olivového oleje
sůl dle chuti
šťáva z ½ citronu

Bešamel

50 g másla
50 g hladké mouky
600 ml plnotučného mléka
100 g sýra Blaťácké zlato
1–2 lžíce čerstvého kopru (nebo 1 lžička sušeného)
sůl dle chuti

Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky. Květák rozebereme na růžičky. Osolíme, zakápneme olivovým olejem a pečeme na 200 °C asi 20–25 minut, aby zelenina lehce změkla. Připravíme bešamel: na másle rozpustíme tuk, vsypeme mouku a krátce orestujeme. Postupně přiléváme mléko a metličkou šleháme, aby vznikla hladká omáčka. Přivedeme k varu. Vmícháme nasekaný kopr a nastrohaný sýr, osolíme. Lososa nakrájíme na kostky.

Do pekáčku s předpečenými brambory a květákem, přidáme lososa. Osolíme, pokapeme citronovou šťávou a zalijeme bešamelem.

Pečeme na 180 °C asi 20 minut dozlatova.

Krémová polévka s lososem a fenyklem

300 g lososa
1 střední fenykl (cca 250 g) + trochu na ozdobu
1 střední mrkev (cca 100 g)
1 šalotka (nebo malá cibule)
1 řapík řapíkatého celeru
1 menší kořen petržele (cca 80 g)
1 lžíce másla
1 lžíce olivového oleje
50 ml Pastisu nebo bílého vína
1 lžíce rajčatového protlaku
2 litry rybího nebo zeleninového vývaru
200 ml smetany ke šlehání (30–33 %)
sůl dle chuti

Na servírování

jemně nakrájený syrový fenykl
výhonky hrášku nebo bylinky

Mrkev, šalotku, řapíkatý celer, petržel a fenykl očistíme a nakrájíme na menší kousky. Na másle a olivovém oleji zeleninu orestujeme dozlatova.

Lososa nakrájíme na kostky, přidáme do hrnce a krátce orestujeme. Zalijeme Pastisem nebo bílým vínem a necháme vyvařit alkohol. Přidáme rajčatový protlak a krátce ho zarestujeme.

Zalijeme vývarem a vaříme 30–40 minut, dokud zelenina nezměkne. Přilijeme smetanu a polévku rozmixujeme dohladka. Dochutíme solí a podáváme s jemně nakrájeným fenyklem a výhonky hrášku.