

Vadlaczacfilé bourbonos színesbors mártásban, hercegnő burgonyával

4 szelet vadlaczacfilé
1 cs durvára őrölt színesbors
 $\frac{1}{2}$ l tejszín
1dl whisky ha lehet bourbon
tökmag olaj, tengeri só, liszt,
Hercegnő burgonyához:
80 dkg burgonya
2 tojás sárgája
só, vaj

Elkészítés: A hal egyik felét színes borssal, sóval beszórjuk, hagyuk pihenni, kb. fél órát. Teflon edényben tökmagolajat forrósítok és a halat sütöm benne a borsos felével felfelé kezdve. Amikor már pirosra sült megfordítom és a másik felét is hirtelen nagy hőn pirosra sütöm, vigyázva, hogy ki ne száradjon. Kivéve a halat, a serpenyőbe lisztet szórok és halványra pirítom, majd felengedem tejszínnel, beízesítem, teszek hozzá még színes borsot, sót, a fele whiskyt, rotyyantomeggyet és kész. (a másik fele whisky a szakácsé)

Hercegnő burgonya: a hájábanfőtt burgonyát áttöröm, hozzáadom a tojások sárgáját, fehérborsot, sózom, ha kívánja a sűrűség miatt adok hozzá egy csipet vaját, és habosra keverem. Betöltöm egy habzsákba és szép kis formákat készítek belőle, majd a grillezős sütőben aransárgára pirítom. Nem csak csodálatos látvány a tálon, de a vendégek szerint öt pontos.

