

## Pähkla forelli tataki | ruhnu rohevetikas | kaera-kaalika vinegrett



Pähkla forell		Tee nõnda
400 g	Forelli seljafilee	Eemalda forellifileelt kõhuäär ja luud. Võta 500 ml vett ja lisa sinna 30 g soola ja 10 g suhkrut. Vala soolvesi kalale ja lase pool tundi seista. Tõsta kala soolveest välja ja kuivata paberiga. Põleta pealt leeklambiga või prae filee kahelt küljelt kõrgel kuumusel.
6%	Sool	
2%	Suhkur	
Rohevetikas		Ruhnu rohevetikas pese voolava vee all. Kuivata ja haki peenemaks. Lisa heeringamari, hakitud murulauk ja tudraõli.
60 g	Ruhnu rohevetikas	
15 g	Murulauk	
35 g	Heeringamari	
15 g	Tudraõli	Tõsta kaerakruup hapendatud kaalikaga samasse kaussi, lisa vesi ja jäta 24 tunniks seisma. Aja möödudes tõsta kaalikas ja kruubid blenderisse, lisa tudraõli, sool, tšillikaun ja blenderda mahediku konsistentsini.
Vinegret		
40 g	Hapendatud kaalikas	
10 g	Kaerakruup	
30 g	Tudraõli	
40 g	Vesi	
2 g	Tšillikaun	
	Sool (vajadusel)	

Retsept on koostatud 10 suupistele.