

# Buggyantott tengeri sügér

kaviárral és tormakrémmel

## 4 személyre

400 g tengeri sügérfile	1/2 citrom
4 babérlevél	3 ek túró
10-15 borókabogyó	1/2 citrom héja
2 szegfűszeg	1/2 narancs héja
Egy kis aprított petrezselyem	1 tk torma
1 rozsmaringág	1 csipetnyi cukor
1 kakukkfűág	2 ek kaviár
1 zsályaág	Madársaláta, snidling és
10 egész bors	sárgarépa a tálaláshoz
1 tk mustármag	

### A tengeri sügér...

A buggyantott halhoz forraljon fel 2 liter vizet egy nagy, alacsony falú lábosban. Kapcsolja a hőfokot alacsonyra, miután a víz felforr, és 10 percig lassú tűzön főzze a babérlevelekkel, a borókabogyókkal, szegfűszegekkel, a petrezselyemmel, a rozsmaringággal, a kakukkfűvel, zsályával, az egész borssal és a mustármaggal. Tegye a tengeri sügért, 12 egyforma méretű darabba vágva, óvatosan a folyadékba, és posírozza 4-5 percig (fontos: ne főzze forralva semmilyen körülmények között sem a halat). Befőzésül adjon hozzá egy kis citromlevet.

### A túrószós...

Keverje össze a túrot, a citrom- és narancshéjat, valamint a tormát. Adja hozzá a cukrot. Forgassa bele a kaviárt, ha szereti, ízlés szerinti mennyiségben. A tálalást néhány madársaláta-levéllé, snidling és sárgarépa hozzáadásával fejezze be.

