

4 דגי בקלה ללא ראש ופנים
 2 ביצים
 6 כפות קמח
 פירורי לחם
 160 גרם גבינת פטה חתוכה לקוביות
 8 זיתים שחורים מגולענים וקצוצים
 1 כף פטרוזיליה קצוצה
 1/2 פלפל חריף קצוץ,
 2 שיני שום פרוסים דק,
 1 כף שמן זית
 שמן חמניות (או כל שמן אחר לטיגון)

לפתוח את הבטן של הדגים ולהסיר את האדרה המרכזית. העבודה היא קלה, בעזרת סכין קטנה והיד היא תרד בקלות, לתבל עם מלח ופלפל ולשמור בקירור. במחבת קטנה לחמם כף שמן זית, להוסיף את השום והצ'ילי ולבשל על אש קטנה משך 2 דקות. לערבב את הפטה עם השום, הצ'ילי, הזיתים והפטרוזיליה. למלא את הדגים בתערובת. בצלחת עמוקה לטרוף את הביצים. לקמח את הדגים, לטבול בביצים הטרופות ולצפות בפירורי לחם. לטגן בשמן עמוק במשך 5,6 דקות.

נסיכת הנילוס

ויקטור גלוגר-שף מסעדת קלואליס

חומרים (ל-4 סועדים): 800 גר' פילה נסיכת הנילוס, מלח, פלפל, שמן זית לשימון הגריל
להכנת המרינדה (משרה): 4 כפות שמן זית, 1 כף פפריקה מתוקה, 2 שיני שום קצוץ, קורט טימין טרי קצוץ, קורט רוזמרין טרי קצוץ, מעט פלפל שאטה גרוס לפי הטעם, מיץ מלימון אחד

הכנת: לחתוך את הדג לקוביות בגודל כ-3 ס"מ. בקערה לערבב את כל מרכיבי המשרה, להוסיף את הדג החתוך ולשמור בקירור כשעה. לשפד את קוביות הדג, לחמם היטב את הגריל, לשמן את הרשת ולצלול את השיפודים כשתי דקות מכל צד.

טיפ חשוב: בכדי למנוע מהדג להידבק, יש לשמן את הרשת בצורה אחידה. מומלץ באמצעות חצי חציל טבול בשמן.

סטייק סלמון עם ירקות צלויים ברוטב פיקנטי
 (מתאים להכנה גם מחוץ לבית על האש.)

ויקטור גלוגר-שף מסעדת קלואליס

החומרים: 4 פרוסות סטייק סלמון, 2 פלפלים אדומים, 2 ירוקים, 2 צהובים, 1 קישוא, 1 בצל, 1 חציל, קורט טימין טרי, 2 שיני שום, שמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס.
לרוטב: 1 פלפל אדום מתוק, 3 שיני שום, 1 פלפל צ'ילי, 1 לימון סחוט, 1 כוס שמן חמניות, מלח.

הכנה: להכנת הרוטב יש לטחון את כל המרכיבים ולטבל עם מלח. רוטב ניתן להכין מראש ולשמור בקירור. לחמם ולשמן את הגריל היטב. לחתוך את הפלפלים לאורכם לארבעה חלקים. שאר הירקות לפרוס לטבעות בעובי של 1 ס"מ. להניח את הירקות הפרוסים והחתוכים על הגריל לטבל עם מלח ופלפל ולצלול כ-3 דקות מכל צד. לאחר הצלייה לשמור את הירקות במקום חמים או עטופים בנייר כסף.

לנקות היטב את הגריל בעזרת מברשת ולשמן פעם נוספת. לפזר על פרוסות הסלמון, מעט טימין מלח ופלפל משני הצדדים ולהניח על הגריל. לצלות כ-2 דקות מכל צד. להגיש עם הירקות והרוטב בצד.

טאג'ין הליבוט

ויקטור גלוגר-שף מסעדת קלואליס

החומרים: 8 פרוסות דג הליבוט, 1 פלפל אדום מתוק, 1 פלפל ירוק, 1 בצל קצוץ, 2 שיני שום כתוש, 1 קישוא, 1 חציל, 1/2 לימון כבוש, 1 מקל קינמון, 1 כף פטרוזיליה קצוצה, 1 כפית תבלין ראס אל חנות, 20 גר' חמאה, חצי כוס שמנת מתוקה, 1 כוס יין לבן, 4 כפות שמן זית, כוכב אניס, קורט רוזמרין וטימין טריים, מלח ופלפל, פלפל שאטה לפי טעם

הכנה: חותכים את כל הירקות לקוביות קטנות. במחבת בינונית מחממים את שמן הזית ומבשלים בהדרגה את הבצל ואת השום במשך כ-2 דקות. מוסיפים את שאר הירקות ומאדים במשך כ-6 דקות. מתבלים עם מלח ופלפל. מניחים את כל הירקות על תחתית של כלי טאג'ין או כל תבנית חסינת אש עם מכסה. מתבלים את פרוסות הדג עם מלח ופלפל ומסדרים אותן מעל הירקות. מוסיפים את כל התבלינים ועשבי התיבול. קוצצים את הלימון הכבוש ומפזרים מעל הדגים. שופכים את השמנת היין הלבן, החמאה, ופלפל שאטה לפי הטעם. מכסים ואופים בתנור חם מאד 250 מעלות במשך כחצי שעה.

פילה סול פותית ברוטב דוגלרה

8 פילטים של דג סול
 3 ביצים טרפות
 קמח, שמן חמניות לטיגון, מלח ופלפל לבן.
 3 עגבניות קלופות קצוצות,
 1 כוס יין לבן
 1 כפית סוכר
 1/2 כוס שמנת מתוקה
 80 ג"ם חמאה
 2 כפות פטרוזיליה קצוצה
 2 כפות שמן זית
 1 בצל קצוץ

בסיר קטן לחמם 2 כפות שמן זית, להוסיף את הבצל ולבשל במשך 2 דקות, להוסיף את העגבניות, היין והסוכר ולבשל במשך 6 דקות. להוסיף את השמנת, לבשל 3 דקות ועל אש קטנה להכניס את החמאה חתוכה לקוביות, לערבב היטב ולתבל עם מלח ופלפל. לשמור במקום חמים עד ההגשה. ליבש היטב את הדגים, לתבל עם מלח ופלפל. לחמם בתוך מחבת שמן חמניות, לקמח את הפילטים, לצפות אותם עם הביצים ולטגן מיד. להגיש את הדגים עם הרוטב מעל ולפזר את הפטרוזיליה מעליהם.