

Brancin s koromačem in žafranom

Priprava:

Za **brancina s koromačem in žafranom** najprej pripravimo koromač. Koromač očistimo, splaknemo in narežemo na 5 mm debele rezinice, ki jih nato še razpolovimo. Olupimo šalotke in jih razpolovimo. Koromač in šalotke na srednji temperaturi na olivnem olju popražimo, da posteklenijo.

Prijijemo jušno osnovo, dodamo žafran, pokrijemo s pokrovko, kuhamo do mehkega 20 do 30 minut tik pod vreliščem, medtem nekajkrat premešamo.

Medtem splaknemo liste blitve, odstranimo stebila ter jih narežemo na 1 cm široke trakove. Blitvo poparimo v osoljeni vodi, jo prelijemo z mrzlo vodo in s cedilom precedimo. Operemo češnjeve paradižnike in jih diagonalno razpolovimo. Blitvo in paradižnik skupaj s česnom damo h koromaču, dodamo maslo ter začинimo s soljo, kajenskim poprom in začimbami iz mlinčka. Odstranimo česen.

Za **brancina** najprej ribje fileje vdolžno razpolovimo, kožo narahlo zarežemo in jih v ponvi na olivnem olju najprej na strani s kožo hrustljivo zapečemo (ca. 3 minute). Ponev odstavimo, file obrnemo in pustimo, da na preostali vročini od pečenja postekleni. Ribje fileje damo na papirnate kuhinjske brisače, da se odcedijo. Solimo in popramo.

Pečene fileje brancina serviramo s koromačem in žafranom na tople krožnike. Blitvina stebila lahko porabimo za različne stvari. Odstranimo fino zunanjo kožo, stebila narežemo na manjše kose in jih poparimo v zadostni količini osoljene vode. Odlični so kot zelenjavna priloga k ribjim ali mesnim jedem, lahko jih posipamo po narastkih ali listnatih solatah.

Nasvet:

Za pripravo **brancina s koromačem** uporabite kvalitetno ekstra deviško olivno olje za še bolj poseben okus.

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Sestavine za 4 porcije:

koromač:

- 1 jedilna žlica koriandrovih semen
- 2 gomolja koromača
- 10 dag češnjevih paradižnikov
- 4 liste blitve
- 1.5 jedilne žlice olivnega olja (količino prilagodimo)
- 1 jedilna žlica koromačevih semen
- 1.5 jedilne žlice hladnega masla (količino prilagodimo)
- 25 cl zelenjavne jušne osnove
- 1 ščepec žafranovih nitk
- 20 dag šalotk (malih)
- 1 strok česna (razpolovljen)
- 1 jedilna žlica popra (celega)
- 1 ščepec kajenskega popra
- sol

brancin:

- sol
- poper
- 1.5 jedilne žlice olivnega olja (količino prilagodimo)
- 2 fileja brancina (ca. 250 g /file)