



Το σπανακόρυζο του Χριστόφορου Πέσκια

Υλικά

Για το σπανακόρυζο

80ml έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο
500g σπανάκι
καθαρισμένο και
χωρίς τα κοτσάνια
100g πράσο
ψιλοκομμένο
(χρησιμοποιούμε το
λευκό κομμάτι μόνο)
100g φρέσκο
κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 μάτσο ψιλοκομμένο
άνηθο
1 μάτσο ψιλοκομμένα
μυρώνια
1 μάτσο ψιλοκομμένο
μαϊντανό
1 μάτσο ψιλοκομμένο
μάραθο
100ml λευκό κρασί
ασύρτικο
100g νερό
150g ρύζι τύπου
Καρολίνα
χυμό από 2 λεμόνια
αλάτι και
φρεσκοτριμμένο
πιπέρι

Για τη σάλτσα

150g πρόβειο γιαούρτι
πλήρες
30g ξινόγαλα
80g anruga (αυγά
βασίλικής ρέγγας)

Εκτέλεση

Σπανακόρυζο

- Σε μια μεσαίου μεγέθους κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και προσθέτουμε το ψιλοκομμένο πράσο με το ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμύδι. Τσιγαρίζουμε για 3- 4'.
- Προσθέτουμε το ρύζι και μαγειρεύουμε για άλλα 3'.
- Προσθέτουμε το σπανάκι και το αφήνουμε ίσα ίσα να μαλακώσει.
- Σβήνουμε με το νερό και το λευκό κρασί.
- Καλύπτουμε την κατσαρόλα με μαγειρική διάφανη μεμβράνη και κλείνουμε επιπλέον με καπάκι, χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε για 30'.
- Βγάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε τα μυρωδικά, το λεμόνι και το ελαιόλαδο.
- Διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι.
- Καλύπτουμε πάλι με το καπάκι και αφήνουμε "να μαριναριστεί" το σπανακόρυζο.

Σάλτσα

- Σε ένα μικρό μπολ, τοποθετούμε το γιαούρτι και το ξινόγαλο και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα.
- Προσθέτουμε το χαβιάρι και το ανακατεύουμε με την υπόλοιπη σάλτσα προσέχοντας να μην σπάσει το χαβιάρι (χρησιμοποιήστε μια λαστιχένια σπάτουλα).



Για το σερβίρισμα
φέτες από
αυγοτάραχο
φλούδες από παστό
λεμόνι*

** είναι λεμόνι που
έχουμε αφήσει για 30
ημέρες στο αλάτι
(μπορούμε να τα
βρούμε σε μαγαζιά με
Βορειοαφρικανική
κουζίνα)*

Σερβίρισμα

- Σερβίρουμε με το κουτάλι το σπανακόρυζο σε σχήμα quenelle**.
- Τοποθετούμε 3 quenelle στο πιάτο, από πάνω βάζουμε τις φετούλες αυγοτάραχο και το παστό λεμόνι σε μπαστούνια.
- Γαρνίρουμε με τη σάλτσα τριγύρω.

*** **quenelle** είναι τρόπος σερβιρίσματος χρησιμοποιώντας 2 κουτάλια και δημιουργώντας σχήμα οβάλ.*