



Λουκουμάδες Μπακαλιάρου με Σκορδαλιά αρωματισμένη με σαφράν και σαλάτα από ψητά παντζάρια



Υλικά: για τους λουκουμάδες μπακαλιάρου	Εκτέλεση
1 φιλέτο φρέσκου μπακαλιάρου, περίπου 700g ½ μπουκάλι ξινόγαλο 1 σκελίδα σκόρδο ροζ αλάτι Ιμαλαΐων piment d' espelette	Λουκουμάδες μπακαλιάρου <ol style="list-style-type: none">1. Παίρνουμε το φιλέτο του μπακαλιάρου και αφαιρούμε σχολαστικά τα κόκκαλα.2. Το κόβουμε σε μπαστούνια 3- 5cm.3. Τοποθετούμε τα μπαστούνια του ψαριού σε ένα μπολ και καλύπτουμε με το ξινόγαλο, το αλάτι, το piment d' espelette και το σκόρδο.4. Αφήνουμε στο ψυγείο για 2- 3 ώρες.
για την τεμπούρα	Τεμπούρα
130g αλεύρι 25g baking powder 50g corn flour 330ml μύρα αλάτι	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε σε ένα μπολ κοσκινισμένο το αλεύρι, το baking powder και το corn flour.2. Προσθέτουμε το αλάτι και την μύρα.3. Ανακατεύουμε καλά και διατηρούμε στο ψυγείο. <p>*έξτρα tip τόσο η μύρα όσο και γενικότερα η τεμπούρα πρέπει να διατηρείται σε χαμηλή θερμοκρασία για να έχει καλύτερο αποτέλεσμα η tempura.</p>
για τη σκορδαλιά	Σκορδαλιά



2 μικρές πατάτες
4 στήμονες σαφράν
2 κρόκους αυγό
2 σκελίδες σκόρδο
χυμό και ξύσμα από 2 λάιμ
½ κ. γ. πάστα κόκκινο κάρυ
αλάτι
200ml ελαιόλαδο

προαιρετικά για το σερβίρισμα
λίγα φύλλα κόλιανδρο και λίγο
σχοινόπρασο

για τη σαλάτα παντζάρι

4- 5 μικρά παντζάρια (χωρίς τα
φύλλα)
½ τεμ. καυτερή πιπεριά
ξύσμα από 1 λάιμ
1 πορτοκάλι ξύσμα και τα φιλέτα
½ σκελίδα σκόρδο
½ μαστούνι lemongrass
50ml ελαιόλαδο
20ml μηλόξιδο

για το τηγάνισμα του μπακαλιάρου

ηλιέλαιο για το τηγάνισμα
λίγο αλεύρι

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200ο.
2. Πλένουμε τις πατάτες και τις τυλίγουμε σε αλουμινοχαρτο μαζί με λίγο αλάτι. Ψήνουμε για 35'.
3. Μόλις ψηθούν καλά, τις ξεφλουδίζουμε και τοποθετούμε την πούλπα της πατάτας στον κάδο του μπλέντερ μαζί με την πάστα κάρυ, λίγο αλάτι, το σαφράν, το σκόρδο, χυμό από ένα λεμόνι και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα.
4. Προσθέτουμε τους κρόκους του αυγού.
5. Στη συνέχεια ανεβάζουμε με το ελαιόλαδο σαν να κάνουμε μαγιονέζα
6. Σερβίρουμε και γαρνίρουμε με λίγα φύλλα κόλιανδρο και λίγο σχοινόπρασο.

Σαλάτα παντζάρι

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200οC.
2. Πλένουμε πολύ καλά τα παντζάρια και τα τυλίγουμε σε αλουμινοχαρτο ή λαδόκολλα μαζί με λίγο αλάτι, πιπέρι και προαιρετικά 1 κλωνάρι θυμάρι.
3. Ψήνουμε στους 200ο για 35 - 40'.
4. Κόβουμε πολύ λεπτές φέτες την καυτερή πιπεριά και το σκόρδο.
5. Τοποθετούμε σε ένα μπολ τα φιλέτα από το πορτοκάλι, μαζί με τον χυμό τους και προσθέτουμε το σκόρδο, την πιπεριά, το ξύσμα από το πορτοκάλι και το λάιμ.
6. Συμπληρώνουμε το lemongrass πολύ ψιλοκομμένο.
7. Μόλις ψηθούν τα παντζάρια, τα ξεφλουδίζουμε και τα κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια.
8. Τα τοποθετούμε όσο είναι ακόμα ζεστά στο μείγμα με τα αρωματικά του μπολ.
9. Αναδεύουμε και αφήνουμε να μαριναριστούν οι γεύσεις.

Τηγάνισμα μπακαλιάρου

1. Προθερμαίνουμε το ηλιέλαιο στους 165-170ο.
2. Στεγνώνουμε τα κομμάτια του ψαριού από την μαρινάδα και τα τοποθετούμε σε ένα μπολ με αλεύρι.
3. Πανάρουμε καλά απ' όλες τις πλευρές και τινάζουμε το έξτρα αλεύρι.
4. Παίρνουμε το μπολ με την τεμπούρα από το ψυγείο και βουτάμε τα κομμάτια του ψαριού στην τεμπούρα και στη συνέχεια στο ζεστό ηλιέλαιο.
5. Τηγανίζουμε για 4- 5' να πάρει ωραίο χρυσαφί χρώμα η κρούστα αλλά να μαγειρευτεί και το ψάρι.
6. Μόλις βγει, στεγνώνουμε σε απορροφητικό χαρτί.