



## Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας Το Πάντρεμα Του Χθες Με Το Σήμερα

*Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα*

*CHEF Λαζάρου Λευτέρης*

**«Φιλεταρισμένο Λαβράκι με Μους Μελιζάνας αρωματισμένη με Ματζουράνα»**

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΑΡΙ

1 ή 2 φιλέτα στη μερίδα (εξαρτάται το μέγεθος του ψαριού)

80 γραμ ντομάτα φούρνου

80 γραμ μπισκ

1/2 κ.τ.γ. τζίντζερ τριμμένο

1/2 κ.τ.γ. φρέσκια ματζουράνα ψιλοκομμένη

80 γραμ ελαιόλαδο

30 γραμ βούτυρο

1/3 κ.τ.γ ξύσμα Λεμόνι

Αλάτι / Πιπέρι

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε τηγάνι βάζουμε τα υγρά τα οποία ζεσταίνουμε και προσθέτουμε το ελαιόλαδο, τη ματζουράνα, το τζίντζερ και το ξύσμα. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε τα φιλέτα αλατοπιπερώνουμε και τα γυρίζουμε 2-3 φορές. Σερβίρουμε στρώνοντας τη μους μελιτζάνας με τη χτένα η με κουταλιές και από πάνω βάζουμε τα φιλέτα.

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΜΟΥΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

2 Κιλά μελιτζάνες φλάσκες  
1 με 2 μέτριες πατάτες βρασμένες  
1 κ.τ.σ.σκορδοπουρέ  
50 γραμ. ελαιόλαδο  
100 γραμ. βούτυρο  
70 γραμ. λευκό βαλσάμικο Ξύδι  
1/2 κ.τ.γ. φρέσκια ματζουράνα ψιλοκομμένη  
Αλάτι/Πιπέρι  
Ξύσμα από 2 λεμόνια

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Με πιρούνι τρυπάμε τις μελιτζάνες τις οποίες ψήνουμε στη σχάρα και τις καθαρίζουμε. Τις στραγγίζουμε σε ένα τρυπητό να φύγουν τα υγρά. Πολτοποιούμε την ψίχα στο thermomix ή στο μπλέντερ και προσθέτουμε ελαιόλαδο, τον σκορδοπουρέ, το βούτυρο, τις πατάτες λίγες – λίγες (οι οποίες πρέπει να είναι καθαρισμένες και ζεστές). Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά και αλατοπιπερώνουμε. Καλό θα είναι τις μελιτζάνες να τις έχουμε ψημένες και καθαρισμένες και σε ένα τρυπητό να στραγγίζουν για να μην χάνουμε χρόνο.