

Πράσινη σαλάτα με κροκέτες τσιπούρας και dressing εσπεριδοειδών

Υλικά

- 300g φιλέτα τσιπούρας
- **50g Tempura Fix (Κωδ. 40074)**
- **300g Πανάρισμα Panko (Κωδ. 37483)**
- **100g Orange Twist (Κωδ. 55307)**
- **5g Καρύκευμα Citrus Rub (Κωδ. 51014)**
- 100g σαλάτα βαλεριάνα
- 100g σαλάτα lolo green
- 50g σαλάτα mesclan
- 2 κ. σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 100ml ελαιόλαδο
- 50g κάπαρη με κοτσάνι
- 1 lime
- Φιλέτα εσπεριδοειδών (γκρέιπφρουτ, πορτοκάλι, σαγκουίνι)
- ½ κ. γ. πούδρα μαύρο σκόρδο
- Λίγο σχινόπρασσο
- Λίγος μάραθος
- Λίγα φύλλα καπουτσίνο ή φύλλα κάπαρης

Εκτέλεση

1. Φιλετάρουμε και ψιλοκόβουμε την τσιπούρα. Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε το ψάρι με το Καρύκευμα Citrus, προσθέτουμε το σχινόπρασσο, το μάραθο και το μαϊντανό ψιλοκομμένα, και ξύσμα από lime.
2. Ετοιμάζουμε την Tempura σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας και ρίχνουμε μια κουταλιά στο μείγμα ψαριού και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθεί. Πλάθουμε σε μικρές κροκέτες και τις αφήνουμε στο ψυγείο για 10'-15' να σφίξουν.
3. Περνάμε τις κροκέτες διαδοχικά από την Tempura και το Panko και τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο.
4. Με ραβδομπλέντερ χτυπάμε το λάδι με το Orange Twist. Σε μια μπασίνα βάζουμε όλα τα φύλλα από τις σαλάτες κομμένα στο χέρι και προσθέτουμε το μισό dressing.
5. Σε ένα πιάτο βάζουμε τη σαλάτα, 3-4 κροκέτες τσιπούρας και προσθέτουμε τα φιλέτα εσπεριδοειδών, την κάπαρη και τα φύλλα καπουτσίνο, περιχύνουμε με το υπόλοιπο dressing και πασπαλίζουμε με την πούδρα σκόρδου.