

Puskás Csaba és a Borkonyha Étterem receptje:

Fogas, kapros kagylómártással és karfiollal

- **Fogas:**

A filézett fogast 10 percre só-cukor keverékébe rakjuk majd lemossuk és leszárítjuk. Vákuumzacskóba rakjuk és 58 C^o-os sous vide kádban 8 percig hőkezeljük.

- **Kagylómártás:**

1 kg. fekete kagyló

0,5 póréhagyma finomra vágva

3 dl pezsgő vagy fehérbor

2 dl tej

3 dl tejszín

1 kanál xantán

A póréhagymát lepirítjuk, rárakjuk a kagylót, majd a pezsgőt és 5 percig fedő alatt hőkezeljük. Leszűrjük és 80 C^o-ig melegítjük a tejjel, tejszínnel és a xantánnal. Egy csokor kaprot 5 percig áztatunk benne.

- **Zeller relish:**

100 g kockázott schalott hagyma

100 g kockázott zeller,

100 g kockázott angol zeller

50 g pácolt mustármag

100 g reszelt tormá

350 g sűrített balzsamecet (350 g alap marinád, ami 450 g fehérborecet, 150 g víz, 100 g mirin, 50 g só, 3 g xantán).

Külön leforrázunk minden zöldséget 3 percig, majd lehűtjük. Összekeverjük a tormával, mustármaggal meg a sűrített marináddal.

- **Kapor olaj**

200 ml napraforgó olaj

120 g kapor

60 g petrezselyem

5 g só

Thermomixben 80 C^o-ig hőkezeljük, majd leszűrjük és berakjuk a sokkolóba. Ha megfagyott, óvatosan eltávolítjuk az olajat a vizes résztől.