

Bíró Dániel: Vendéglő a Kisbíróhoz

Fogas, Karalábé, Zöld alma, Zöld alma Gél, Bazsalikom Olaj

Hozzávalók:

Fogas:

A halat szépen kifilézem, nagyjából szálla mentesre, és 140-160g-ra adagolom.

Ezután 2 opcióm van:

Az leső 62C-on konfitálom bőr pirítás után 15-20 percen át a hal vastagságától függően, vagy rotírozom vajjal, fokhagymával és kakukkfűvel.

Karalábé krém:

Megnevezés:	Mennyiség:
Karalábé	2kg
Hal alaplé	500ml
Vaj	300g
Só	Ízlés szerint
Koriander mag	10g

A karalábét meghámozom, majd a hal alaplében megfőzöm aztán leszűröm.

Thermomixbe rakom a karalábét, és egy iszonyat kevés hal alaplé rakok hozzá, és kockázott hideg vajjal.

Spitz szűrőn átnyomom, majd sóval ízesítem.

A karalábé leveleket nem dobom ki, mert frituban ki fogom sütni.

A héját pedig a hal alaplébe rakom bele.

Zöldalma kúpok:

Megnevezés:	Mennyiség:
Zöld alma	6db
Bazsalikom	1 csokor
Fehérborecet	100mL
Barna cukor	30g
Víz	Kevés
Só	Csipet

Az almát meghámozom, majd 25mm-es karalábé vájóval kivágom, és borkósavas vízbe rakom, hogy ne barnuljon.

A héját nem használom itt fel.

A maradék almát levágom a csomáról és a többi hozzávalóval a thermomixbe rakom 10-es fokozatra. Szűrőn átnyomom és utána a kivájt almákat ezzel együtt vákumozom le. 54C-on 10 percig sous-videolom, majd jeges vízben hűtöm.

Bazsalikom Olaj:

Megnevezés:	Mennyiség:
Bazsalikom	400g
Bébi Spenót	200g
Olaj	400g

Az összes összetevőt belerakom egy thermomixbe, 10es fokozatra kb. 20 másodpercig, majd 70C-on 4-es fokozaton 12 percig hagyom keveredni.

Ha ez megvan, muszlin anyagon keresztül engedem egy fém tálba, ami egy jég ágyon van. (ez a klorofil megtartását szolgálja).

Ha kihűlt habzsákba rakom és felakasztom a hűtőben. Ez azért kell, hogy a víz és a maradék szétváljon az olajtól.

Ha a szétosztódás látszik azt a részét kidobom és csak az olajat hasznosítom.

Zöldalma gél:

Megnevezés:	Mennyiség:
Zöld alma	8db
Szecsuan bors	3g
Fehérbor ecet	30ml
Cukor	15g
Víz	100ml
Bazsalikom	1 csokor
Agar-Agar	6g
Gellán	8g



A zöldalmát gyümölcs centrifugán lenyomom és a maradék héjat is amik az előzőkből maradtak.

Ha ez megvan, akkor a többi hozzávalóval felrakom egy 3 percre forni, majd hozzáadom a friss bazsalikomot és folpack segítségével lezárom a tetejét, majd hagyom állni 1 órát.

Ha pihent leszűröm és felrakom megint forni.

Ha forr, belerakom az agart és a gellánt majd minimum 3 percig forralom.

Utána átengedem megint csak szűrőn és a hűtőben hagyom, hogy megdermedjen.

Ha teljesen kihűlt és megdermedt, thermomixbe rakom és gél állagúra mixelem.