

Bíró Dániel: Vendéglő a Kisbíróhoz

Vychissoise, Paradicsom, Mustármag, Bazsalikom, Kaviár (10 adag)

Hozzávalók:

Vychissoise:

Megnevezés:	Mennyiség:
Póré hagyma (csak fehér rész)	6db
Krumpli	4 közepes darab
Csirke alaplé	600ml
Tejszín	300ml
Só	
Bors	
Citromlé	7db
Snidling (szervíznél)	1 köteg
Mustármag (lásd tatár recept)	100g
Shalotta	400g

Felrakom a vaját egy fazékba, ahogy elolvadt rádobom a shalottát amit julienne-re vágok meg. Kicsit főzöm benne és rárakom a póréhagymát, aminek csak a fehér részét használom!!!

Ha már kezd kicsit puhulni rádobom a kis kockára vágott krumplit és kicsit még kevergetem vele. Figyeljünk oda, hogy semmi szint nem kaphat semmi!!!

Ezután jöhet rá az alaplé és forralásig hevítem, majd visszaveszem a hőt addig, hogy csak gyöngyözzön. Ha minden megpuhult benne, akkor leveszem a tűzről és a vitamixben nagy fordulaton turmixolom. Keveset rakjunk bele, majd szűrőn átengedjük.

A szűrést már egyből egy fazékba végzem, mert ezután visszarakjuk a tűzre és hozzáadjuk a tejszínt és beízesítjük.

Sokkolóban kihütöm és amikor már szobahőmérsékletű, hozzáadom a citromlét.

A mustármag és a snidling a szervíznél kerül bele a la minute.

Bazsalikom Olaj:

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

Az összes összetevőt belerakom egy thermomixbe, 10es fokozaton 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.

- **Sous Vide Mustármag:**

Megnevezés:	Mennyiség:
Mustármag	300g
Tárkony szár	1 db
Kakukkfű	2 db
Noilly Prat	200g
Fehér Port	200g
Babér levél	1db

A mustármagot egy spitz szűrőbe rakom.

Kis fazékba felforralok vizet egy kis sóval és cukorral, mellé rakok egy kis fazék vizet, ami hideg.

A lényeg, ahogy felforrt a víz a szűrővel együtt belemerítem a mustármagot 20 másodpercre, majd egyből belerakom a hideg vízbe. Ezt addig csinálom amíg a mustármag kellően meg nem puhult. (nagyjából 10x). A vizet kb. 3 kör után cserélem, hogy a mustármag a végén ne legyen keserű.

A maradék hozzávalókat egy kis forralóban felforralom amíg az alkohol el nem főtt belőle.

Ha mind a kettővel megvagyok akkor egy nagy vakum zacskóba rakom és a Raciban gőzön 80C-on 20 percig gőzölöm.

Jeges vízfürdőben egyből hűtöm, hogy megállítsam a főzési folyamatot.

Marinált Paradicsom:

<u>Megnevezés:</u>	<u>Mennyiség:</u>
Koktél Paradicsom	850g
Ecet	600g
Víz	400g
Cukor	200g
Babérlevél	3db
Rózsabors	20g
Pírított Koriandermag	20g
Bazsalikom	1 csokor
Fokhagyma	6 gerezd

Egy fazékban felrakok vizet egy kis sóval. És elkezdem hevíteni.

A paradicsom végén kicsi X-t csinállok majd, ha a víz felforrt, kicsit lejjebb veszem, hogy csak gyöngyözzön és beledobom a paradicsomot kb. 1 percre, majd egyből jeges vízbe dobom és meghámozom.

Egy másik fazékban felrakok mindent, amit a receptben látok kivéve a bazsalikomot. A koriander magot kicsit kipirítom száraz serpenyőben majd azt is hozzáadom a marinádhoz.

Ha ez megvan, akkor kb. 5 percet forralom és leveszem a tűzről. Ezután rakom bele a bazsalikomot és hagyom, hogy kihűljön.

Ha már langyos, akkor hozzáöntöm a paradicsomhoz és ebben is fogom tárolni vakum zacskóban.

Tálalásnál megy a szószba a mustármag és egy kevés finomra vágott snidling.

Csipesszel kb. 10 szem lazackaviár, mikro zöld