

Puskás Csaba Attila-Borkonyha

Tárkonyos pizstráng

Hozzávalók:

Csicsóka ragu:

Csicsókát meghámozzuk, majd sóval meg szőlőmag olajjal levákumozzuk és 95C fokon 45 percig hőkezeljük. Darabosra turmixoljuk és ízesítjük sóval, lime héjjal és lével.

Tárkonyos moussline:

5db tojássárgája

30 ml tárkony ecet

190 g kockázott vaj

20 ml tej

Só

Friss tárkony

A tojássárgáját az ecettel 65 C fokig melegítjük. Hozzáadjuk a vaját, a tejet és szifonba rakjuk. Szervíz alatt 55C kádban tároljuk.

Csicsóka mártás: Póréhagymát vaj-olaj keverékén megfuttatjuk, hozzáadjuk a szeletelt csicsókát és azt is pár percig hőkezeljük. Fehérbort adunk hozzá, visszaredukáljuk, majd teszünk rá annyi zöldség alaplé, hogy ellepje és puhára főzzük. Tejszínt adunk hozzá, tárkony levelet áztatunk bele és mártás állagúra turmixoljuk.