

Hagyma Jus, Sült shalotta, fermentált fokhagyma, Kumquat

- **Hagyma Jus:**

Megnevezés	Mennyiség
Hagyma	10db
Madeira	750ml
Zellergumó	1db
Babérlevél	8db
Kakukkfű	8szál
Keményítő (vízzel kikeverve)	2 evőkanál
Egész héjas fokhagyma (félbe héjastól)	1db

- A 10 hagymából 5 db-ot félfőre vágok és karamellizálom amíg arany barna nem lesz.
- A másik 5 db-ot pedig félbe vágom a héja nélkül és egy forró száraz serpenyőben lágy feketére égetem, a lényeg, hogy ne legyen szenes.
- Ha a félfő hagyma megkaramellizálódott akkor ami nem tapadt az aljára azt kiviszem és a maradékot pedig felöntöm a madeira felével, majd, ha szépen leredukálódott felöntöm a maradékkal és ezt már csak addig főzöm amíg az alkohol el nem főtt belőle.
- Ha ez megvan akkor az egészet egy fazékba rakom és minden más hozzávalót a keményítő kivételével szint úgy. A zellert nagy kockákra vágom és úgy rakom bele.
- Felöntöm annyi vízzel, hogy ellepje és minimum 5 órán át főzöm.
- Ha készen van akkor egy szűrőn átszűröm, ezután pedig egy anyagszűrőn is átszűröm.
- Ezután egy forralóba rakom és a kevés keményítővel a kívánt állagra beállítom.

- **Sült Shalotta:**

- A shalottát héjastól fogom a sütőbe rakni.
- Egy alufóliába fogom becsomagolni és egy kis olíva olajjal meglocsolom, majd egy kis sóval megszórom.
- 160-180 fokon sütöm olyan 20-35 percig mérettől függően.

- **Fermentált fokhagyma krém:**

Megnevezés	Mennyiség:
Fokhagyma	0,5kg
Soya	200ml
só	20g
Szecsuan bors	5g
Lime lé	2db
Majonéz	100g
Sherry ecet	40g

- A fokhagymát elrakom egy vakum zacskóba a soyával és sóval majd hegesztem.
- 3-4 hétig hagyom állni benne olyan 25-28C fok között.
- Ha elérte a kívánt szintet akkor a többi hozzávalóval thermomixben leturmixolom majd egy szűrőn átengedem.

- **Hagyma por:**

- A shalottát egy kutterben ledarálom, majd egy szilikon lapra kiterítem és sütőben 60C-on 24 órán át szárítom.
- Ha ez megvan akkor utána egy thermomixben porrá turmixolom.

- **Szójás tojás:**

Megnevezés	Mennyiség
soya	70ml
mirin	130ml
halszós	30ml
lime lé	1db
cukor	20g
tojás	5db

- A tojást felrakom forró vízbe és főzöm 10 percig.
- Ha ez megvan és kicsit kihűlt akkor a fenti alapanyagokból összerakott marinádba belerakom a tojásokat és levákumozom.
- 1 estére hagyom állni (8-10óra) és ezután kiveszem belőle és leszárítom.
- Reszelni fogom és így fogom használni az ételhez.