St.Andrea Étterem

Kollár Endre

Kendermagos jérce, karfiol, sáfrány, mogyoró

Hozzávalók:

Prád

- 0,5 kg csirke comb –
- 1db Kurca csirke
- 2,5 dl tejszín- (35% Debic vagy Montaiqu professional)
- 1 dl mesterleves
- 1 dl jus (kihagyom)
- 13 g só
- 1,5 g fekete bors,
- 1 db citrom héja
- 5 g zselatinpor

72°C belső hőmérséklet, 100°C külső

Az egész csirkét daraboljuk, csontozzuk. A csirkebőrt levesszük a combról, mellről. A mellet 6% sóoldatba tesszük 6 órára, a combokat ledaráljuk, majd thermomixerben homogén állagúvá mixeljük minden hozzávalóval, kivéve a zselatin por. A melleket vékony szeletekre vágjuk, kifóliázott edénybe rétegezzük váltakozva. A rétegeket zselatin porral szórjuk meg. 1 órát hűtőben pihentetjük majd 72°C belső maghőig hőkezelőjük 100 °C.

Csirkebőrt sózzuk, bő olajban vagy sütőben ropogósra sütjük. Tálalásig félretesszük.

Cheadar mártás

- vaj 100g (belga vagy francia)
- liszt 70 g
- cheadar 400g (ír vörös)
- tej 900g
- tejszín 100g
- 1 g cukor
-

- 3 g só
- 1 gerezd citrom leve

A lisztet a vajjal alacsony hőfokon 10 percig hőkezeljük, ezután a sajt és citromlé kivételével minden hozzávalóval további 10 percig hőkezeljük. Legvégül beletesszük a sajtot és az ízeket felerősítjük citromlével.

Sáfrányos karfiol krém

- karfiol leeső
- sáfrány 1g
- só 5g
- citromlé 1db egész

Karfiol egy részét kis darabokra szedjük, ízesítjük sóval és cukorral. Vákuumban 85 °C puhára főzzük. Thermomixben pürésítjük hozzáadott folyadék nélkül a sáfránnyal és a citromlével.

Pirított karfiolok

- karfiol rózsák 1db egész karfiol
- barnavaj 50g
- só

Barnavajat készítünk, amiben erőteljesen lepirítjuk (égetjük) az apró karfiolrózsákat.

- Török mogyoró 100g-pirítva
- zöldek és virág (mustár levél, japán petrus, sarkantyú, bársonyvirág)

Fermentált füge

Félig kemény fügét magyar mézzel, anaerob eljárással. 24-28°C fermentáljuk 1-2 hétig.