

Stand

Benjamin Morris

Fésűkagyló, zeller, alma, törökmogyoró, fésűkagyló ikra velouté

Serpenyőben sült fésűkagyló

hozávalók	mennyiség
egész fésűkagyló (az ikrát tegyük félre)	20
víz	1 liter
só	80g
cukor	40g
technika	<p>Távolítsuk el a kagylót a héjából, tisztítsuk meg és tegyük félre az ikrát a szószhoz. Keverjük össze a vizet, sót és a cukrot, adjuk hozzá a kagylót, és hagyjuk az oldatban 10 percre.</p> <p>Távolítsuk el a kagylót a vízből, törölgessük szárazra, papírral bélelt edényben tároljuk. Szobahőmérsékletű kagylót használjunk, a serpenyőt melegítsük elő olajjal (közepes hőmérsékleten) és adjuk hozzá a kagylót. Amikor aranybarnára sült, fordítsuk át, és süssük addig amíg aranybarna nem lesz. Vegyük le a serpenyőt a tűzről, és adjunk hozzá vajat, kakukkfűvet és fokhagymát, majd „locsogassuk” a kagylót egy kanál segítségével.</p>

Zeller püré

hozávalók	mennyiség
zeller (apróra vágva)	200g
Granny smith zöld alma (apróra vágva)	50g
sózatlan vaj	10g
teljes tej (zsíros) Whole milk	150g
tengeri só	2g
fekete bors	0.5g
citromlé	10g

technika	Vajban puhítsuk meg a zellert 5 percig közepes hőmérsékleten. Adjuk hozzá az almát, tejet, sót és a borsot, főzzük 10 percig, amíg a zeller puha nem lesz. Szűrjük le a levét. Helyezzük a zellert és az almát egy blenderbe a lé felével, és a citromlével, keverjük, amíg bársonyos lesz. Lehet, hogy kell még hozzá lé, ellenőrizzük a fűszerezését, passzírozzuk át szűrőn.
-----------------	---

Fésűkagyló ikra velouté alap

hozávalók	mennyiség
salotta	75g
fehérbor	300g
kagyló ikra	100g
paradicsomvíz	200g
technika	Redukáljuk a fehérbort és a salottát amíg majdnem száraz lesz, adjuk hozzá a kagyló ikrát és a paradicsomvizet, majd főzzük 10 percig lassú tűzön. Szűrjük le, és hűtsük le.

Kagyló ikra velouté

hozávalók	mennyiség
kagyló ikra alap	200g
tejszín	50g
sózatlan vaj	35g
tengeri só	ízlés szerint
Xanthan	0.6g
technika	Forraljuk fel a kagyló ikra veloutét és a tejszínt, adjuk hozzá a vaját és a xanthant és keverjük össze, amíg bársonyos állagú lesz. Sózzuk ízlés szerint

Törökmogyoró

hozávalók	mennyiség
törökmogyoró	100g
víz	100g
cukor	100g
glukóz por	10g
só	16g

technika	<p>egy serpenyőben forraljuk a mogyorót, a vizet, a cukrot, a sót és glukózport amíg eléri a 110°C-t. Szűrjük le</p> <p>hevítsünk a repceolajat 160°C-ig és süssük meg a mogyorót amíg aranybarna és ropogós nem lesz.</p>
-----------------	--

Alma

hozzávalók	mennyiség
Granny smith zöld alma	100g
Calvados	10g
technika	Szeleteljük fel az almát, és vágjuk vékony lemezekre. Vákuumzacskóban a calvadossal együtt kompresszáljuk.

Scallops, celeriac, apple, hazelnut, scallop roe velouté

Pan roasted scallops

Ingredients	Quantity
Whole scallops (keep the roe aside)	20
Water	1 litre
Salt	80g
Sugar	40g
Technique	<p>Remove the scallop from the shell, clean and keep the roe aside for the sauce.</p> <p>Blend the water, salt and sugar together and add the scallops, leave for 10 minutes.</p> <p>Remove the scallops from the water and pat dry, store in a container with paper.</p> <p>Using room temperature scallops heat a frying pan to a medium heat with oil and add the scallops.</p> <p>When golden brown flip the scallop over and cook again until golden brown.</p> <p>Take the frying pan off the heat and add butter, thyme and garlic and baste the scallops using a spoon.</p>

Celeriac puree

Ingredients	Quantity
Celeriac (cut into small pieces)	200g
Granny smith apple (cut into small pieces)	50g

Unsalted butter	10g
Whole milk	150g
Sea salt	2g
Black pepper	0.5g
Lemon juice	10g
Technique	<p>Soften the celeriac in the butter from 5 minutes over medium heat. Add the apple, milk, salt and pepper and simmer for 10 minutes until the celeriac is soft. Strain the liquid.</p> <p>Place the celeriac and apple into a blender with half the liquid and lemon juice, blend until smooth. You may need a little more liquid.</p> <p>Check the seasoning and pass through a sieve.</p>

Scallop roe velouté base

Ingredients	Quantity
Shallots	75g
White wine	300g
Scallop roe	100g
Tomato water	200g
Technique	<p>Reduce the white wine and shallot until almost dry, add the scallop roe and tomato water and simmer for 10 minutes, strain and cool</p>

Scallop roe velouté

Ingredients	Quantity
Scallop roe base	200g
Double cream	50g
Unsalted butter	35g
Sea salt	To taste
Xanthan	0.6g
Technique	<p>Bring the scallop roe base and cream to the boil, add the butter and xanthan and blend together until and smooth consistency.</p> <p>Season with salt to taste</p>

Hazelnuts

Ingredients	Quantity
Hazelnuts	100g
Water	100g

Sugar	100g
Powder glucose	10g
Salt	16g
Technique	In a pan boil the hazelnuts, water, sugar, salt and glucose until It reaches 110c then strain. heat rapeseed oil to 160c and fry the hazelnuts until golden brown and crispy.

Apple

Ingredients	
Granny smith apple	100g
Calvados	10g
Technique	Slice the apple and cut into thin disks, compress in a vacuum bag with the calvados