

## Stand

Benjamin Morris

### Füstölt pizstráng, fermentált daikon (japán fehér retek), tormás krémsajt piritós, turbolya

#### Füstölt pizstráng

hozávalók	mennyiség
pizstráng filé	500g
tengeri só	6g
cukor	3g
nitrát só	0.5g
<b>technika</b>	<p>Keverjük össze a sót a cukorral, és egyenletesen fedjük be a pizstráng filéket, 1 órán át pihentessük szobahőmérsékleten</p> <p>Helyezzük a filéket egy sütőrácra, és főzzük 3-5 percig 90°C-on, 100% pára, 3 ventilátor</p> <p>Hűtsük le, és füstöljük 5-ször tölgyfa forgáccsal füstpisztolyt használva.</p>

#### Fermentált karalábé juice

hozávalók	mennyiség
Karalábé juice	500ml
víz	500ml
karalábé kockák 2/2cm	100g
só	30g
fokhagyma	1 gerezd
kovászos kenyér	3 szelet (elég, hogy elfedje a levét)
<b>technika</b>	<p>Turmixoljuk össze a karalábé levét, a vizet és a sót.</p> <p>Egy üveg edénybe (befőttes üveg) helyezzük a karalábé kockákat, a fokhagymát, és a levét. Fedjük le a kovászos kenyérral, és zárjuk le egy légáteresztő anyaggal (pl. pelenka). Helyezzük egy sötét szobába szobahőmérsékleten és fermentáljuk 7 napig.</p> <p>Amikor kész, szűrjük le a levét chinois-on keresztül.</p>

### Fermentált daikon

hozávalók	mennyiség
daikon „szalag”	200g
fermentált karalábé juice	200g
<b>technika</b>	egy vákuumzacskóba helyezük a vékony daikon szalagokat és a karalábé levet, 100%-ig vákuumozzuk, és hagyjuk 24 óráig állni, majd használatra kész

### Tormás krémsajt

hozávalók	mennyiség
krémsajt	100g
reszelt torma	10g
tengeri só	ízlés szerint
bors	ízlés szerint
<b>technika</b>	keverjük össze az alapanyagokat, és ízesítsük

### Turbolya olaj

hozávalók	mennyiség
blansírozott turbolya	200g
szőlőmag olaj	200g
<b>technika</b>	Tegyük a blansírozott turbolyát és az olajat a turmixba, és maximum fokozaton turmixoljuk amíg el nem éri a 60°C-t. Pelenkával bélelt szűrőn öntsük át, tegyük félre, amíg lecsöpög

### Turbolya majonéz

hozávalók	mennyiség
tojássárgája	1
turbolya olaj	100g
English Colemans mustár	1.5g
citromlé	5g
tengeri só	ízlés szerint
<b>technika</b>	verjük fel a tojássárgáját, a mustárt és citromlevet és egy csipet sót, majd lassan, folyamatosan öntve adjuk hozzá az olajat. Ízesítsük ízlés szerint

## Smoked trout, fermented daikon, horseradish cream cheese toast, chervil

### Smoked trout

Ingredients	Quantity
Trout fillets	500g
Sea salt	6g
Sugar	3g
Nitrate salt	0.5g
<b>Technology</b>	<p>Mix together the salts and sugar, evenly cover the trout fillets and leave to rest at room temperature for 1 hour.</p> <p>Place the fillets onto an oven rack and cook 3-5 minutes at 90c, 100% humidity, 3 ventilator.</p> <p>Cool down and smoke 5 times with oak wood chips using a smoking gun.</p>

### Fermented kohlrabi juice

Ingredients	Quantity
Kohlrabi juice	500ml
Water	500ml
Kohlrabi cubes 2/2cm	100g
Salt	30g
Garlic	1 clove
Sourdough bread	3 slices (enough to cover the liquid)
<b>Technology</b>	<p>Blend the kohlrabi juice, water and salt together.</p> <p>In a glass jar add the kohlrabi cubes, garlic and the liquid. Cover with sour dough bread and seal with a breathable material such as cheese cloth.</p> <p>Place in a dark room at room temperature and ferment for 7 days.</p> <p>When ready strain the liquid through a chinois</p>

### Fermented daikon

Ingredients	Quantity
Daikon ribbons	200g
Fermented kohlrabi juice	200g

<b>Technology</b>	In a vacuum bag place thinly sliced daikon ribbons and kohlrabi juice and vacuum at 100% leave for 24 hours then use
-------------------	--

### **Horseradish cream cheese**

Ingredients	Quantity
Soft cream cheese	100g
Grated horseradish	10g
Sea salt	To taste
Pepper	To taste
<b>Technique</b>	<b>Mix and ingredients together and adjust the seasoning</b>

### **Chervil oil**

Ingredients	Quantity
Blanched chervil	200g
Grapeseed oil	200g
<b>Technique</b>	<b>Add the blanched chervil and oil into a blender and blend on maximum until it reaches 60c. Pour into a sieve lined with cheese cloth and set aside for the oil to drip.</b>

### **Chervil mayonnaise**

Ingredients	Quantity
Egg yolks	1
Chervil oil	100g
English Colemans mustard	1.5g
Lemon juice	5g
Sea salt	To taste
<b>Technique</b>	<b>Whisk together the egg yolk, mustard lemon juice and a pinch of salt. Slowly pour in the oil whilst whisking constantly. Adjust the seasoning</b>