

Stand

Benjamin Morris

Tengeri sügér, tengeri sügér brandade, spárga, zöld borsó, beurre blanc, kapor olaj

Hozzávalók:	Mennyiség:
<ul style="list-style-type: none"> tengeri sügér filé víz tengeri só <p>technika</p>	<p>1kg 1l 100g</p> <p>Pikkelyezzük és filézzük a tengeri sügért, a bőrét hagyjuk rajta. Készítsünk sóoldatot a víz és a só összekeverésével. 10 percre helyezzük a tengeri sügért a sóoldatba. Ha készen itassuk szárazra, és helyezzük száradni a hűtőbe éjszakára lefedetlenül (bőrével felfelé) Egy serpenyőben melegítsünk szőlőmagolajat, és helyezzük bele a filéket bőrrel lefelé. Amikor a bőre ropogósra sült, csökkentjük a hőmérsékletet és fordítsuk meg a halat, adjunk hozzá vaját, kakukkfűvet, fokhagymát és „locsoljuk” a halat vele</p>

Spárga

Hozzávalók	Mennyiség
zöld spárga	100g
só	1.5g
cukor	1g
szénolaj	10g
technika	Pucoljuk meg a spárgát, keverjük össze a sóval, olajjal, cukorral és sous vide-áljuk a sütőben: gőz 85°C, ventilátor 3-4 percig

Zöld borsó

Hozzávalók	Mennyiség
Zöld borsó (blansírozott és „hámozott”)	100g
só	1.5g
cukor	1g
szénolaj	10g
technika	<p>Blansírozzuk forró vízben a zöld borsót, majd a külső héjtől pucoljuk meg.</p> <p>Keverjük össze a borsót sóval, cukorral és az olajjal, majd sütőben sous vide-áljuk: gőz 85°C, ventilátor 3, 5 percig</p>

Beurre Blanc

Hozzávalók	mennyiség
salottahagyma (mogyoróhagyma)	100g
fehérborecet	35g
fehérbor	150g
zöldség alaplé	400g
só	ízlés szerint
citromlé	ízlés szerint
vaj	200g
technika	<p>Forraljuk együtt a hagymát, a fehérbort és az ecetet amíg majdnem száraz nem lesz. Adjuk hozzá a zöldség alaplevet és redukáljuk vissza 200g-ra.</p> <p>Szűrjük át a levet és keverjük bele a vajat részletekben amíg egy fényes szósz textúrát kapunk. Ízesítsük citromlével és sóval.</p> <p>Szervírozáshoz keverjük bele a kaviárt és a kapor olajat.</p>

Kapor olaj

Hozzávalók	Mennyiség
Kapor (blansírozott)	200g
szőlőmagolaj	200g
technika	Adjuk a blansírozott kaprot és olajat egy blenderbe és keverjük maximumon amíg eléri a 60°C-ot. Szűrjük át egy „pelenkával” lefedett szűrőn, és tegyük félre, amíg az olaj átcsöpög.

Tengeri sügér brandade

hozzávalók	mennyiség
tengeri sügér nyeseadék (felkockázva)	100g
burgonya (sütve)	100g
salotta	20g
póréhagyma	20g
vaj	25g
citromhéj	ízlés szerint
snidling	4g
tengeri só	ízlés szerint
fekete bors	ízlés szerint
technika	Melegítsük meg a vajat és főzzük puhára a póréhagymát és a salottát, adjuk hozzá a tengeri sügért és főzzük 3 percig. hagyjuk kihűlni. Amikor kihült, keverjük össze a megsütött burgonyával, citromhéjjal, snidlinggel, sóval, borssal. Formázzunk golyókat belőle, és hagyjuk hűlni. Panírozzuk a brandade-t (liszttel és tojással és zsemlemorzsával) és süssük ki 190°C-os repceolajban amíg aranybarna nem lesz.

Ingredients	Quantity
Seabass fillets	1kg
Water	1l
Sea salt	100g
Technique	<p>Descale and fillet the seabass, leave the skin on.</p> <p>Blend the water and salt together to make a brine. Brine the seabass fillets for 10 minutes. When ready pat dry and leave in the fridge uncovered to dry over night (skin facing up)</p> <p>In a frying pan heat grapeseed oil and add the seabass skin side down. When the skin is crispy reduce the heat and turn the fish over, add butter, thyme, garlic and baste the fish</p>

Asparagus

Ingredients	Quantity
Green asparagus	100g
Salt	1.5g
Sugar	1g
Charcoal oil	10g
Technique	<p>Peel the asparagus and mix with the salt, oil, sugar and sous vide in the oven on steam 85c ventilator 3 for 4 minutes</p>

Green peas

Ingredients	Quantity
Green peas (blanched and picked)	100g
Salt	1.5g
Sugar	1g
Charcoal oil	10g
Technique	<p>Blanch the peas in boiling water and pick the shells from them.</p> <p>Mix the peas, salt, sugar, oil and sous vide in the oven on steam 85c ventilator 3 for 5 minutes</p>

Beurre Blanc

Ingredients	Quantity
Shallot	100g
White wine vinegar	35g
White wine	150g
Vegetable stock	400g
Salt	To taste
Lemon juice	To taste
Butter	200g
Technique	boil together the shallots, white wine and vinegar until almost dry. Add the vegetable stock and reduce down to 200g strain the liquid and whisk in the butter in intervals until you have a glossy sauce texture. Season with lemon juice and salt. For serving mix with caviar and dill oil

Dill oil

Ingredients	Quantity
Dill (blanched)	200g
Grapeseed oil	200g
Technique	Add the blanched dill and oil into a blender and blend on maximum until it reaches 60°C. Pour into a sieve lined with cheese cloth and set aside for the oil to drip.

Seabass brandade

Ingredients	Quantity
Seabass trimming (diced)	100g
Potato (baked)	100g
Shallot	20g
Leek	20g
Butter	25g
Lemon zest	To taste
Chives	4g
Sea salt	To taste
Black pepper	To taste
Technique	Heat the butter and gently cook the leek and shallot until soft, add the seabass trimming and cook for 3 minutes. Cool down. When cool mix with the baked potato, lemon zest,

	<p>chives, salt and pepper. Roll into balls and cool down.</p> <p>Cover the brandade with breadcrumbs using flour, eggs and bread crumbs and fry until golden brown at 190°C in rapeseed oil.</p>
--	---