

## Stand

Benjamin Morris

## Fürj

### 10 db fürjcomb leválasztva és a felső combsont eltávolítva

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
víz	1.5litres
só	90 g
csillagánizs	1 g
fokhagyma	10 g
babérlevél	5 db
szegfűszeg	5 db
egész feketebors	10 db
borókabogyó	10 db (összetörve)
kakukkfű	10 g
gyömbér	10 g
<b>Technika</b>	<p>Forraljuk fel a vizet a sóval. Adjunk hozzá minden fűszert, hagyjuk marinálódni, majd lehűlni. Pácoljuk ebben a lében a fürjcombot 1,5 óráig, a fürjet 2,5 óráig. Amikor kész, öblítsük át vízzel, majd chefkendővel szárítsuk meg.</p>

Fürj comb	konfitáljuk 90 fokos kacsaszírban 1,5-2 órán át vagy amíg puha nem lesz
Fürj	konfitáljuk 56 fokos kacsaszírban, ellenőrizzük a mell részénél a hőmérsékletet minden 15 percben. A maghőmérsékletnek 56 foknak kell lennie. Azonnal hűtsük le.
szervízben	<ul style="list-style-type: none"> <li>- egy serpenyőben pirítsuk le a comb bőrét, majd tegyük a holdomat-ba.</li> <li>- a fürj bőrét pirítsuk meg habzó kakukkfűves, fokhagymás vajjal, majd melegítsük át a sütőben. Rózsaszínűre sült fürjért az újramelegítésnél ne menjen a hőfok 56 fok fölé. Szeleteljük a mell részt, és szervírozzuk.</li> </ul>

<i>Gombaszósz alap</i>	<i>menyiség</i>
barna csiperke	4 kg
fehér csiperke	4 kg
fokhagyma	3 fej
kakukkfű	1 csomó
tej	1.8 l
tejszín	1 l
zöldségalaplé	1.5 l
száritott vargánya	250 g
<b>Technika</b>	<p>Helyezzünk 3.5kg fehér és 3.5 kg barna csiperkét tepsibe a kakukkfűvel, fokhagymával és sóval. Fóliázzuk le szorosan, és helyezzük a sütőbe éjszakára vagy legalább 10 órára – 80 fok, 2es ventilátor. Helyezzük egy fazékba a főtt gombákat, a maradék nyers gombákat, a tejet, a tejszínt és a zöldség alaplevet.</p> <p>Lassú tűzön főzzük 1,5 órán át. Ízesítsük sóval és borssal.</p> <p>Adjuk hozzá a száritott vargányát, fedjük le és pihentessük 1 órán át. Passzírozzuk át apró lyukú szitán.</p>

### **Káposzta ropogós**

Hozzávalók	Mennyiség
víz	200 g
vaj	100 g
liszt BL55	120 g
só	4 g
tojás	2 egész + 2 sárgája
párolt káposzta	400 g
<b>technika</b>	<p>Forraljuk fel a vizet, a vajat és a sót. Alacsony hőfokon adjuk hozzá a lisztet és lassan főzzük 2-3 percig.</p> <p>Hűtsük le, keverjük bele habverővel a tojást. Óvatosan keverjük bele a káposztát. Ellenőrizzük az ízesítést.</p>
<b>szervízben</b>	<p>egy serpenyőben melegítsünk kacsaszírt közepes hőmérsékletre</p> <p>3 quenelle-t tegyünk a tésztából az olajba és süssük amíg egyenletesen barna nem lesz.</p>

<i>GOMBA VELOUTE</i>	<i>mennyiség</i>
gomba alap	600g
tejföl	120g
vaj	80g
Xanthan	1.6g
Lecithin	4g
<b>Technika</b>	Melegítsük meg az alapot, a vaját és a tejfölt. Botmixert használva adjuk hozzá a xanthant és lecithint. Tegyük szifonba, 2 patron.

<b>KÖRET</b>
Cavolo nero fekete káposzta – sós vízben blansírozva
pirított erdei gombák
szervízben pirítsuk össze barnított vajban