

## Stand

Benjamin Morris

### Marha-hasalj steak, Roscoff hagymakrém, sótésztában sült zeller jus

Tisztítsuk meg a hasalj steaket a zsírtól és az ínaktól, és szeleteljük 100 g-os darabokra

Ízesítsük a steaket sóval és borssal, szénolajat használva grillezzük mindkét oldalát 10 másodpercig. Pihentessük 5 percig, és grillezzük újra 10 másodpercig mindkét oldalát. Addig ismételjük, amíg a steak el nem éri a 56 fokot.

#### Roscoff hagymakrém

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
Roscoff hagyma (vékonyre szeletelve)	1kg
vaj	100g
Balzsamecet	80g
cukor	40g
tej	200g
tejszín	200g
só	15g
<b>Technika</b>	<p>Tegyük a hagymát egy száraz serpenyőbe, és alacsony hőmérsékleten folyamatosan kevergetve aranybarnára karamellizáljuk, kb 30 perc.</p> <p>Adjuk hozzá a sót, a cukrot és a balzsamecetet és főzzük addig amíg az ecet visszaredukálódik.</p> <p>Adjuk hozzá a vajat, és főzzük közepes hőmérsékleten 5 percig. Végezetül adjuk hozzá a tejet és tejszínt, forraljuk fel és főzzük még 3-4 percig.</p> <p>Turmixoljuk simára a hozzávalókat.</p>

#### Sótésztában sült zeller

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
zeller	2x 4 – 500g
BL55 liszt	700g
só	300g
víz	230g
tojásfehérje	230g
feketebors	3g

pirított fűszerkömény	10g
kakukkfű	20g
<b>Technika</b>	<p>Kitchen aidben keverjük össze a hozzávalókat (kivéve a zellert és a kakukkfűvet) amíg tésztát kapunk. Osszuk ketté a tésztát. Nyújtsuk ki és helyezzük a közepére a kakukkfűvet és a zellert, és fedjük be a tésztával. Fontos, hogy ne legyenek lyukak! Süssük 200c-on, 1 óra 30 perc.</p> <p>Ha megsült, pihentessük 30 percig, majd törjük le a tésztát, és vegyük ki a zellert belőle. Hagyjuk lehűlni.</p> <p>Brunoise: szeleteljük a zellert 6 mm-es korongokra. Grillezzük faszén felett, majd vágjuk 6*6mm-es brunoise-ra.</p>

Keverjük össze a zeller brunoise-t apróra vágott petrezselyem szárral, medvehagyma terméssel, savanyított mustármaggal, és marha jus-vel, és melegítsük meg, hogy a steakkal szervírozzuk.

### Pirított salotta

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
salotta	10 db
Friss almale	200g
Só és bors	
<b>Technika</b>	<p>Felezzük meg a salotta hagymákat (héját hagyjuk rajta), ízesítsük sóvaé és borssal, és egy serpenyőben pirítsuk (a lapos felével lefelé), amíg sötét aranybarna nem lesz. Adjuk hozzá az almalevet, és közepes hőmérsékleten főzzük, amíg az almale visszaredukálódik és karamellizálódik. Pucoljuk meg, és melegítsük szervírozás előtt.</p>