

## Stand

Benjamin Morris

### Őz, csalán, feketegyökér, kökény és fenyő-jus

#### Őz

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
őzgerinc	4x 100g
őzgerinc (kockázva)	360g
kakukkfű	4g
fekete bors	1g
citromhéj	0.5g
szénpor	0.8g
só	1g
Activa por	
technika	<p>Keverjük össze a felkockázott őzhúst a kakukkfűvel, borssal, citrommal, szénporral és sóval. Helyezzük egy vákuumzacskóba és kompresszáljuk vákuumgépben. A vákuumzacskóban egy nyújtófával lapítsuk ki a keveréket.</p> <p>Vágjuk 4 darabra és szórjuk meg az activa porral, és burkoljuk be vele az őzet.</p> <p>Főzzük 90°C-on kb. 10-15 percig, folyamatosan ellenőrizve a hőmérsékletét. A kívánt hőmérséklet 52°C.</p>

## Feketegyökér

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
feketegyökér	300g
zöldségalaplé	500g
vaj	50g
kakukkfű	3g
fokhagyma	5g
technika	<p>Pucoljuk meg a feketegyökeret, és vágjuk 6cm-es darabokra, tároljuk citromos vízben, ezzel akadályozva az elszíneződését.</p> <p>Adjuk egy edénybe a zöldségalaplevet, vaját, fokhagymát és a feketegyökeret, és maximum hőfokon főzzük, amíg az alaplé visszaredukálódik, és a feketegyökér megfő, sóval ízesítsük, tálaljuk.</p>

## Csalán

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
csalán	100g
vaj	30g
zöldségalaplé	30g
citromlé	5g
só	ízlés szerint
technika	<p>Egy edényben forraljuk fel az alaplevet, vaját, citromlevet és a sót. Adjuk hozzá a csalánt és főzzük 1 percig, vegyük ki a csalánt, és melegen szervírozzuk.</p>

## Jus

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
demi glace jus	400g
kökény lekvár	100g

friss fenyő	20g
fenyőszirup	30g
almaecet	10g
technika	Melegítsük fel a demi glace-t és adjuk hozzá a kökényt, marináljuk 30 percig. Szűrjük le a just, és adjuk hozzá a fenyőt, a fenyőszirupot és az ecetet.