

Stand

Benjamin Morris

Vadgalamb, cékla, meggy, sarkantyúvirág

Vadgalamb –

előkészület: válasszuk le a vadgalamb combjait a testéről

| <i>Hozzávalók</i> | <i>Mennyiség</i> |
|-------------------|--|
| víz | 2l |
| só | 120g |
| technika | Elegyítsük a vizet és a sót, majd pácoljuk ebbe a galamb testét 3 órán át, a combokat 2 órán át. Amikor kész mossuk le a sóoldatot, és papíron tároljuk. |
| galamb comjai | Kacsaszírt használva konfitáljuk a combokat 90°C-on, másfél óráig. Amikor kész, szedjük le a húst a csonttól, és tegyük félre az étel köretéhez. |
| galamb teste | Egy serpenyőben melegítsünk szőlőmag olajat, és kezdjük pirítani mindkét oldalát a galambnak. Amikor a bőre ropogós, adjunk hozzá vaját, kakukkfűvet, fokhagymát, citromhéjat, és locsoljuk a húst. Vegyük ki a serpenyőből és meleg helyen pihentessük. Szervírozáshoz vágjuk le a mellrészét a csonttól. |

Cékla

Helyezzük a céklát és sárgacéklát alufóliába, szórjuk meg sóval és cukorral és szőlőmagolajjal, főzzük 200°C-on amíg a maghőmérséklete eléri a 85°C-ot. Távolítsuk el a fóliát és hagyjuk kihűlni.

Céklasaláta

| <i>Hozzávalók</i> | <i>Mennyiség</i> |
|-------------------|---|
| cékla (sütve) | 200g |
| céklalé | 300g |
| ibolya ecet | 10g |
| ibolya szirup | 30g |
| só | ízlés szerint |
| technika | szeleteljük vékonyra a céklát, és helyezzük egy sütőpapírral bélelt tepsire. Szárítsuk a sütőben 90°C-on egy órán át. |

| | |
|--|---|
| | <p>Forraljuk fel a céklalevet, az ecetet és szirupot a sóval, amíg szirup sűrűségű lesz. Amikor a cékla megaszalódott, vágjuk kockákra és keverjük össze a céklasziruppal. Közvetlenül szervírozás előtt keverjük bele a galambcombokat és apróra vágott petrezselymszárat.</p> |
|--|---|

Sárga cékla

| <i>Hozzávalók</i> | <i>Mennyiség</i> |
|---|---|
| sárga cékla (sült) | 200g |
| paradicsomzselé (szeletelt) recept lent | 5 lap |
| technika | Vékonyra szeleteljük a céklát, és fektessük le vágódeszkára, helyezzük a tetejére a paradicsomzselé lapokat. Vágjuk ki tetszőleges formára. Szervírozás előtt ecettel permetezzük. |

| <i>Hozzávalók</i> | <i>Mennyiség</i> |
|-------------------|--|
| paradicsomvíz | 1 l |
| Gellan | 10g |
| technika | folyamatos kevergetés közben forraljuk fel a paradicsomvizet és a gellan. Mikor felforrt, öntsük műanyag dobozba, és hagyjuk lehűlni. Mikor kihűlt, egy szeletelőgéppel vágjunk belőle lapokat. |

Meggygél

| <i>Hozzávalók</i> | <i>Mennyiség</i> |
|-------------------|--|
| meggyzirup | 300g |
| ibolyaecet | 60g |
| almaecet | 15g |
| Gellan | 4g |
| technika | Folyamatos kevergetés mellett forraljuk össze a hozzávalókat. Forraljuk 1 percig, majd egy műanyag dobozban hűtsük le. Amikor kihűlt, keverjük össze amíg selymes textúrát kapunk, paszírozzuk át egy chinois-n, és kompresszáljuk egyszer vákuumgépből (ez segít a levegőt kinyomni a gélből) |

Körethez – friss sarkantyúvirág levelek ecettel permetezve.