

Langusztin alaplé (bisque)

Hozzávalók	Mennyiség
langusztin páncél	2kg
víz	4L
szőlőmag olaj	50g
fehérbor	500ml
répa	100g
édeskömény	200g
salotta hagyma	100g
fokhagyma	20g
póréhagyma	100g
egész bors	10 db
csillagánizs	1 db
gyömbér	30g
paradicsompüré	50g
Technika	<p>Süsd a langusztin páncélokot 180°C-on 20 percig.</p> <p>Egy nagy edényben melegítsd fel az olajat alacsony hőmérsékleten, add hozzá a paradicsompürét, és főzd körülbelül 5 percig, amíg a paradicsompüré világosbarna színt kap. Emeld közepes hőmérsékletre, és add hozzá a zöldségeket, majd főzd további 5 percig (nem szükséges karamellizálni a zöldségeket).</p> <p>Add hozzá a fehérbort, az egész borsot és a csillagánizst, és redukáld vissza, amíg szinte teljesen elpárolog a bor.</p> <p>Add hozzá a megsütött langusztin páncélt, a vizet és lassú tűzön főzd 1,5 órán át. Zárd el a gázt, majd hagyd pihenni 30 percig.</p> <p>Szűrd át egy sajtkendőn, majd dobd ki a páncélt.</p> <p>Közepes hőmérsékleten redukáld az alaplevet, miközben folyamatosan eltávolítod az olajat és a zsírt a tetejéről.</p> <p>Bisque espumához redukáld ¼-ére.</p> <p>Bisque "kaviárhoz" redukáld szirupsűrűségűre.</p>

Langusztin ceviche, bisque espuma, langusztin “kaviár”

Langusztin espuma

Hozzávalók	Mennyiség
Langusztin alap (3/4 redukálva)	300g
tejszín	125g
vaj	75g
citromlé	10g
ProEspuma hot	4g
Technika	Turmixold össze jól az összes hozzávalót, és melegítsd 60°C-ra. Főzd 2 percig 60°C-on, majd öntsd egy szifonba. Töltsd fel a szifont kétszer, és tartsd melegen.

Langusztin kaviár

Hozzávalók	Mennyiség
Langusztin alap (szirup)	40g
Dashi koncentrátum	8g
citromlé	2g
Agar Agar	0.5g
repceolaj	1L
Technika	<p>Első lépésként helyezd a repceolajat egy edénybe, és hűtsd le.</p> <p>A többi hozzávalót folyamatos keverés mellett melegítsd, majd forrald 1 percig, majd vedd le a tűzről.</p> <p>Egy fecskendő segítségével lassan csepegtesd a folyadékot olajba. Hagy állni pár percig, majd szűrd le. Keverd össze egy kis mennyiségű 2%-os xanthan vízzel. Ez segít, hogy a kaviárgyöngyök összetapadjanak.</p>

Langusztin ceviche

Hozzávalók	Mennyiség
Langusztin	300g
dijoni mustár	4g
olívaolaj	20g
fokhagyma (darabold)	2g
salotta (kockázva)	40g
Limelé	20g
Citromlé	15g
Citromhéj	2g
turbolya	5g
Só	ízlés szerint
bors	ízlés szerint
Technika	<p>Sárkánnyal pirítsd meg a langusztin tetejét, de vigyázz, hogy ne főzd/süsd meg a langusztint. Ez segít kiemelni a langusztin természetes ízét. Vágd 1 cm-es darabokra.</p> <p>Keverd össze a maradék hozzávalót, hogy dresszinet készíts.</p> <p>Keverd össze a dresszinet és a langusztint, és hagyd 30 percig állni, hogy az ízek összeérjenek.</p>