

Stand

Benjamin Morris

Füstölt pisztrángfilé, zöldalma- és édeskömény saláta, petrezselyem, salotta és kapribogyó vinaigrette

Pisztrángfilé

Hozzávalók	Mennyiség
pisztrángfilé (kb. 100g-os filék)	5 filé
tengeri só	6g
cukor	2.5g
pácolósó (nitrát)	0.25g
technika	<p>Keverd össze a sót, cukrot és a pácolósót. Helyezd a kicsontozott filéket bőrrel lefelé egy tálcára. Egyenletesen szórd rá a sókeveréket a hal húására. Hagyd pácolni 1 órán át hűtőben.</p> <p>Vedd ki a filéket a hűtőből, és hagyd szobahőmérsékletre melegedni.</p> <p>A grill aljára helyezz kis méretű faszenet, és kezd el hevíteni, de csak enyhén. Ezután tegyél szénát a faszén tetejére, amíg el kezd füstölni.</p> <p>Helyezd a filéket a grillre, és fedd le 10 percre, amíg a pisztráng meg nem sül.</p>

Alma- és édeskömény saláta

Hozzávalók	Mennyiség
édeskömény (hámozva, vékony julienne-re vágva)	150g
Granny smith alma (hámozva, vékony julienne-re vágva)	150g
friss narancslé	30g
friss citromlé	30g
cukor	15g
só	4g
petrezselyem chiffonade	4g
technika	<p>Egy tálban keverd össze az összes hozzávalót a petrezselyem kivételével. Hagyd hűvös helyen 1 órán át pácolódni. Tálalás előtt csepegtesd le a levét, és keverd bele a petrezselyem chiffonade-ot a salátába. Szobahőmérsékleten szervírozza a legjobb.</p>

Petrezselyem majonéz

Hozzávalók	Mennyiség
tojássárgája (sous vide 62fok 1 óra)	1 darab
petrezselyem olaj (recept lentebb)	100g
angol mustár	3g
citromlé	4g
tengeri só	1g
technika	<p>Egy keverőtálban habverő segítségével keverd össze a tojássárgáját, az angol mustárt, a tengeri sót és a citromlevet.</p> <p>Folyamatos kevergetés mellett, lassan csurgasd az olajat a tálba, amíg az összes olajat bele nem kevered. Ha a majonéz túl sűrűvé válik, adj hozzá egy kis vizet.</p>

hozzávalók	mennyiség
petrezselyem (blansírozva)	300g
szőlőmagolaj	450g
technika	<p>Tedd a blansírozott petrezselymet és az olíva olajat egy Thermomixbe.</p> <p>Állítsd a hőmérsékletet 60 fokra, és keverd maximális sebességgel. Amikor eléri a 60 fokot, kapcsold ki, és tedd a keveréket egy sajtkenőbe. Ne nyomd át rajta, hagyd, hogy óvatosan átcsöpögjön.</p> <p>Amikor lecsepegett, tedd egy műanyag habzsákba, és hagyd 1 órán át lógni. Látni fogod, ahogy a víz leülepedik a zsák aljára. Mosogató felett vágd ki a zsák alját, hogy a víz kicsöpögjön, és csak a tiszta olaj maradjon.</p>

Salotta és kapri vinaigrette

Hozzávalók	Mennyiség
salotta (finomra aprítva)	80g
kapri (finomra vágva)	80g
citromhéj	2g
Dijoni mustár	6g
almaecet	16g
szűz olívaolaj	40g
szőlőmagolaj	40g
méz	6g
tengeri só	2g
feketebors	0.5g
petrezselyem (aprítva)	4g
technika	Keverd össze a nedves alapanyagokat – dijoni mustár, almaecet, olívaolaj, szőlőmagolaj, méz. Ezután add hozzá a maradék hozzávalót.