

Stand

Benjamin Morris

A kert – sült és savanyított bébizöltségek, karfiolpüré, vargányaföld, karalábé vinaigrette

(zöldségek – vegyes színű cékla, savanyított répa, savanyított karfiol, friss karfiol, bébi fehérrépa)

Vegán karfiolpüré

hozzávalók	mennyiség
karfiol	400g
cukrozatlan mandulatej	100g
sült élesztő	20g
só	ízlés szerint
citromlé	ízlés szerint
technika	Vágjuk a karfiolt apró, egyforma méretű rózsákba, hogy gyorsabban és egyenletesebben főjön meg. Adjuk a karfiolt és a mandulatejet egy lábasba, közepes-alacsony lángon melegítsük és fedjük le. Lassú tűzön pároljuk 15-20 percig (időnként keverjük meg), amíg a karfiol megpuhul, és a mandulatej nagy része felszívódik vagy elpárolog. Ha túl gyorsan kiszárad, adjunk hozzá még egy kevés mandulatejet vagy vizet. Amikor a karfiol megpuhult, kapcsoljuk le a tűzhelyet. Keverjük hozzá a pirított élesztőt, a sót és a citromlevet. Használjunk egy botmixert közvetlenül a lábasban, vagy tegyük át egy turmixgépbe, és turmixoljuk simára és krémesre. Ha szükséges adjunk hozzá még sót és citromlevet. Ha szeretnéd, hígíthatod egy kevés mandulatejjel.

Vargányaföld

hozzávalók	mennyiség
szárított vargánya	60g
őrölt mandula	100g

00 liszt	40g
vaj	60g
technika	Egy aprítógépben turmixoljuk össze a vargányát, mandulát és a lisztet, amíg finom darabok nem keletkeznek. Adjuk hozzá a vajat és a sót, és pulzáló fokozaton 1 másodperces időközönként turmixoljuk. Öntsük a keveréket egy tepsire, és süssük 180 fokon 5-6 percig.

Karalábé vinaigrette

Hozzávalók	menyiség
fermentált karalábél	100g
bodzaecet	20g
citromlé	10g
citrom olívaolaj	befejezéshez
petrezselyem olaj	befejezéshez
technika	Keverjük össze a karalábélevet, a bodzaecetet és a citromlevet. Tálaláskor adjunk hozzá egy kevés citromos olívaolajat és petrezselyemolajat.

Savanyítólé

hozzávalók	menyiség
almaecet	200g
cukor	75g
víz	300g
só	6g
citromlé	10g
egész feketebors	5g
technika	Forraljuk fel az ecetet, a cukrot, a vizet és a sót, majd vegyük le a tűzről, és adjuk hozzá a citromhéjat és a borsot. Hagyjuk állni 30 percig. Hámozott és tisztított bóbirepa – forraljuk fel újra a savanyítólevet, és merítsük bele a bóbirepákat, forraljuk 2 percig, majd vegyük le. Hagyjuk pihenni a lében 24 órán át. Karfiolrózsák – forraljuk fel újra a savanyítólevet, és merítsük bele a karfiolt,

	forraljuk 1 percig, majd vegyük le a tűzről. Hagyjuk 24 órán át pihenni.
--	---

Sült bébi cékla

Béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral, terítsük szét az egészben a céklákat, majd szórjuk meg olívaolajjal, sóval és cukorral. Fedjük le alufóliával, és süssük 200 fokon körülbelül 20 percig. A cékla maghőmérsékletének el kell érnie a 85-90 fokot.

Blansírozott fehérrépa

Forraljunk fel sós vizet, majd merítsük bele a kis fehérrépákat. Ha szeretnénk, a fehérrépa gyökerét egy konyhai csipesz és egy gumiszalag segítségével a víz felett tarthatjuk. Főzzük a fehérrépát 5 percig, majd vegyük ki jeges vízbe. Vágjuk félbe vagy negyedekre, és sárkányozzuk meg egy kicsit a lánggal.

Friss zöldségek

Kis nyers karfiolrózsák, vékonyra szeletelt retek, vékonyra szeletelt bébi cékla. Tegyük őket egy tepsire, és fújjuk be 1/3 tokaji ecettel és 2/3 szőlőmagolajjal.

Friss mikrozöldek – vízitorma, turbolya, körömvirág zöldje

Tálalás

Nincs egyetlen módja a tálalásnak. Rengeteg hozzávaló, íz és szín van benne. A tálalás valóban a séf személyiségéből fakad, és alig várom, hogy sok különböző tálalási stílust lássunk.