

Benjamin Morris

Coq au vin

Marinád

Hozzávalók	mennyiség
csirkecomb	1.5kg
Pinot noir	750ml
répa – kockázva	100g
hagyma – szeletelve	100g
fokhagyma – összetörve	10g
babérlevél	3 db
bors	8 db
technika	Az összes hozzávalót összekeverjük, és 24 órán keresztül pácoljuk. Leszűrjük a csirkét, a vörösbort és a zöldségeket félretesszük.

Coq au vin ragu

Hozzávalók	mennyiség
Pancetta – kockázva	150g
apró csiperkegomba - felezve	150g
gyöngyhagyma	150g
Bl55 liszt	20g
húsalaplé	200g
paradicsompüré	20g
Olíva olaj	40g
só	ízlés szerint
feketebors	ízlés szerint
friss snidling – apróra vágva	10g
technika	Egy nagy öntöttvas serpenyőben kezdjük el felhevíteni az olívaolajat, és elkezdjük karamellizálni a pancettát. Amikor kész, kivesszük az edényből, és félretesszük. Ugyanebben a serpenyőben elkezdjük barnára pirítani a csirkecombokat. Ha elkészültek, kivesszük, és azokat is félretesszük. Ugyanebben az edényben karamellizáljuk a pácléből visszamaradt zöldségeket. Amikor ez kész, hozzáadjuk a paradicsompürét és a lisztet, és további 2 percig főzzük. A lábost a pácléből származó vörösborttal és a hús alaplével deglazírozzuk.

	Felforraljuk, majd visszatesszük a csirkét és a pancettát az edénybe. 160 °C-os sütőben 1,5 órán keresztül sütjük. Egy másik serpenyőben dinszteljük a gyöngyhagymát és a gombát, amíg aranybarna nem lesz. Amikor elkészült a csirkét kivesszük az edényből, és eltávolítjuk a csontokat. Adjuk a csirkehúst a gyöngyhagymához és a gombához. A szószt leszűrjük, és redukáljuk, ha szükséges, majd hozzáadjuk ezt a csirkéhez, hogy egy gazdag ragut kapjunk. A ragut kis ramakin formában tálaljuk friss snidlinggel megszórva.
--	--

Csirkemell

Hozzávalók	mennyiség
bőrös csirkemell	6 db
víz	1.5L
só	90g
kacsaszír	100g
technika	Pácoljuk a csirkét – összekeverjük a sót és a vizet, majd belemerítjük a csirkét. Hagyjuk pácolódni 3 órán keresztül. A csirkét kivesszük a léből és szárazra töröljük. A csirkét a kacsaszírral vákuumozzuk, majd sous vide-áljuk 60 fokon 1 órán keresztül. Egy forró serpenyőben karamellizáljuk minden oldalát a csirkének, majd 15 percig pihentetjük. Tálaláshoz hosszában felszeleteljük, és a tetejét ropogós pancettával, savanyított gombával, és friss fűszerekkel díszítjük.

Savanyított gomba

hozávalók	mennyiség
almaecet	200g
cukor	75g
víz	300g
só	6g
citromhéj	10g

Black egész feketebors	5g
technika	Felforraljuk az ecetet, a cukrot, a vizet és a sót, majd levesszük a tűzről, és hozzáadjuk a citromhéjat és a borsot. Hagyjuk 30 percig pihenni. A forró savanyítólevet ráöntjük a kiválasztott gombákra, és további 30 percig állni hagyjuk.

Ropogós pancetta

hozzávalók	mennyiség
Pancetta	100g
víz	300g
technika	Közepes lángon a vizet és a pancettát főzzük együtt egy serpenyőben, a tetejét sütőpapírral letakarva. Amikor a víz elpárolgott, levesszük a papírt, és alacsony hőfokra állítjuk. A pancettát lassan, a saját zsírában ropogósra sütjük.