

Stand

Dalnoki Bence 2023 Bocuse de Bronze

Bocuse d'Or Europe 2026

Őzcomb „Mozaik”

Őz alap mousselin

- 300g őz apróhús, hártázva
- 375g tejszín 34%
- 13g só

Zöldfűszeres mousselin

- 50g alap mousselin
- 4g petrezselyem zöldje
- 2g kakukkfű
- 2g tárkony
- 2g turbolya
- ½ citromhéj
- 2g medvehagyma

Trombitagombás mousselin

- 3g darált szárított szelektált trombitagomba
- 200g alap mousselin

Mozaik anyag

- 200g őz felsál
- 100g alap mousselin
- 110g sült kockázott kacsamáj
- 3g kakukkfű
- 3g őrölt boróka
- 1.5g szénpor
- 30g érlelt félkemény sajt
- 4g szeletelt szárított csiperkegomba
- 1g medvehagymapor

- 2g reszelt szárított szarvasszív

Tempura gyöngyök

- 30g víz
- 21g tempuraliszt
- 1g só
- 1g szárított medvehagyma

Az őz mousselinhez konyhai robotgépben elkezdjük darálni a 0 fok körüli húst a sóval, ameddig szépen el nem keveredik, ezután csorgatjuk hozzá a szintén jéghideg tejszínt, addig keverjük ameddig fényes homogén húspépet nem kapunk. Szörszítán áttörjük, majd azonnal hűtőbe tesszük.

Ezután szétválasztjuk a különböző mousselineket és beízesítjük őket az anyaghányad szerint.

A felsálat teljesen lehártyázzuk és vékony csíkokra vágjuk, majd 10%-os sóoldatba tesszük 6 percre. Amint letelt az ideje leitatjuk és összekeverjük a mozaik többi alapanyagával.

A speciális, erre a célra készült formát kikenjük a trombitagombás mousselinnel, majd erre halmozzuk a rétegeket a következő sorrendben:

mozaik anyag 2/3 része

zöldfűszeres mousseline

mozaik anyag 1/3 része

Végül ismét a trombitagombás mousselinnel fedjük. Levákuumozzuk és 60 fokos vízfürdőben 55fokos maghőmérsékletig hőkezeljük.

A tempura gyöngyökhöz a masszát kikeverjük és 160 fokos olajba csepegtetjük, amint aranybarnára sült papírtörlet leitatjuk.

Tálalás előtt lángszóróval alaposan körbeégetjük, majd méz állagúra redukált pecsenyelével glasszírozzuk. Befejezésként tempura gyöngyökkel szórjuk, és egy edényben, lefedve füstölgő, rozmaring, kakukkfű, boróka ágakkal megfüstöljük.