

Stand

Dalnoki Bence 2023 Bocuse de Bronze

Bocuse d'Or Europe 2026

Töltött morgóhal a „tenger királynőjével”

Hozzávalók 14 főre

7db Morgóhal

Mousseline:

375g halhús

250g tejszín

15g só

Töltelék:

30g comte sajt

14db fésűkagyló

10g kakukkfű

100g mousseline

10g tintahaltinta vagy szénpor

2db citromhéj

Zöld réteg

100g mousseline

10g kakukkfű

20g bébiparaj

10g tárkony

1db Toast kenyér

Zsigereljük ki és filézzük ki a halat, majd a filéket helyezzük sóoldatba. A leeső részekből készítsünk hal mousseline-t. A mousseline egy részét keverjük össze spenóttal, tengeri algával és fűszerekkel, hogy egy ízesített zöld réteget kapjunk.

Nyissuk fel a fésűkagylókat, majd a kagylóhúst finomra aprítsuk. Készítsünk töltelék a fésűkagyló húsából, a sajtból, a tintahal tintájából és friss zöldfűszerekből, majd a keveréket enyhén füstöljük meg, és terítsük egy formába. A halfilékre egyenletesen kenjünk egy réteg halas mousseline-t, majd a zöldfűszeres réteget. A közepére helyezzük a fésűkagylós töltelék. Zárjuk le egy vékony kenyérszelettel, majd formába helyezve süssük sütőben, amíg a töltelék megszilárdul és a hal elkészül.

Vegyük ki a formából, majd barnított vajban, a kenyérrel borított oldalával lefelé pirítsuk ropogósra. Tálalás előtt glazúrozzuk a halfiléket, ízesítsük, és fejezzük be díszítőelemekkel.

„Bouillabaisse” mártás

2db Salotta hagyma

1db Póréhagyma

50g Zellergumó

40g Édeskömény

1fej Fokhagyma

1ek Füstölt fűszerpaprika

30g Gyömbér

1db Petrezselyem gyökér

1db Babérlevél

1csipet Sáfrány

25g Paradicsom sűrítmény

50g Olivaolaj

7db Morgóhal leeső részei/csontjai

14db Fésűkagyló leeső részei

0.5l Fehérbor

A szósz befejezéséhez a következő anyagok az aktuális főzethez igazítandók:

Vaj

Tejszín

Paradicsomvíz

Tengeri sün

A zöldségeket olívaolajon enyhén karamellizáljuk. Adjunk hozzá kis mennyiségű paradicsompürét, röviden pirítsuk tovább, majd olaszrizlinggel felöntve forraljuk vissza.

Adjuk hozzá a halcsontokat, öntsük fel vízzel, majd ízesítsük egész fekete borssal, sáfránnyal, pirospaprikával és dashival.

Miután az alaplé elkészült, szűrjük le, majd tengeri sün hozzáadásával redukáljuk a kívánt koncentrációra. Turmixoljuk össze vajjal, tejszínnel és paradicsomvízzel, amíg teljesen sima állagú nem lesz.

Az elkészült mártást töltsük szifonba, majd tálalásig Hold-o-mat-ban tartsuk melegen.

Uborkasaláta

3db Kígyóuborka

2db Karalábé

2db Zöldalma

2dl Sajtzselé

Marinád

2dl Rizsecet

3dl Uborka dzsúz

fokhagyma

Paradicsom víz

Az uborkát ujjnyi szeletekre vágjuk, majd egy speciális kiszűrővel kiszűrjük, Vákumtasakba helyezzük a marináddal és levákumozzuk legalább 2 órára.

A maradék uborkát brunoise-ra vágjuk, majd szintén vákuumban marináljuk.

Az almát és karalábét vékony 1-1.5mm szeletekre vágjuk szeletelőgép segítségével, majd citromos jeges vízben áztatjuk felhasználásig.

Tálalás előtt az almát és karalábét szeletelt gellán zselével fedjük, majd együtt kiszűrjük őket.

így rétegezzük egymásra a szeleteket, majd a sajtzselével koronázzuk.

Cékla köret

Cékla zselé

- 320g friss(!) alma dzsúz
- 40ml céklalé
- 10g tokaji must ecet
- 2g só
- 4.4g agar

Hagyma jam

- 250g spanyol lapos hagyma
- 20g szőlőmagolaj
- 2g kakukkfű
- 1db citromhéj
- barnavaj
- bors

Csicsóka chips

- 1000g csicsóka
- 2g só
- 10g szőlőmagolaj

A hagymadzsemhez a hagymát finomra vágjuk, sütőzacskóban 30 percet sütjük 150 fokon.

amint megsült barnavajon elkezdjük pirítani, ha elérte a kellő szint ízesítjük.

A zselé alapanyagokat kiforraljuk és egy speciális csepp formába töltjük, aminek a közepe üreges. Ebbe az üregbe töltjük a hagyma jam-et majd egy újabb zselé réteggel zárjuk a zselét.

ha megkötött, kifordítjuk a formából, tetejét savanyított mustármaggal, kakukkfűlevelekkel és mézvirággal díszítjük.

A csicsókát felkarikázzuk, majd levákuumozzuk a sóval és olajjal, 90 fokos gőzben puhára gőzöljük. Thermomixben selymesre pürésítjük. Speciális chips formába kenjük, majd 90 fokos sütőben szárító programon 15 percet szárítjuk, majd újra kenjük. Ezt a folyamatot 3x megismételjük. Amint a 3. kör is megszáradt, kiszedjük a formából és 160 fokos olajban aranybarnára sütjük, majd hajtva kihűtjük, hogy szép íves formája legyen.