

Stand

Dalnoki Bence 2023 Bocuse de Bronze

„Magyar tavasz”

Töltött burgonya főelem

Konfit olaj:

- 200g szőlőmagolaj
- 1 fej fokhagyma
- kakukkfű
- 1.5g kurkuma
- 2db babérlevél

Póré töltelék:

- 5db póréhagyma
- 100g sajtvíz
- 1g kakukkfű
- 1,5g sóscitrom
- 60g barnavaj
- ½ citromhéj
- só, bors

Burgonya püré:

- 150g burgonya
- 100g vaj
- 20g tejföl
- 25g tejszín
- 5g füstölt sajt

Gombabőr:

- 1500g gomba
- 800g víz

- 25g gombaszója
- 25g shitake szója
- 25g vegán dashi
- 1 fej fokhagyma
- 1cs kakukkfű
- szénpor
- xantan
- 100g csicsóka püré
- 2 lap zselatin
- fehér festék

A burgonyát 1.5cm vastagságúra szeleteljük majd „szem” formájúra szúrjuk, a közepét is kiszúrjuk, ahova majd a töltelékét töltjük.

A konfitáló olajjal elvákuumozzuk és 90 fokos gőzben puhára gőzöljük, ha szükséges utósózzuk, majd sárkánnyal megégetjük.

A póré töltelékhez a póréhagymát egészben megsütjük sóval borssal 190 fokon kb. 40 perc alatt. Amint kihűlt meghámozzuk, csak a krémes közepét használjuk, ezt finomra vágjuk.

Egy serpenyőben barnavajon elindítjuk, kicsit megpirítani, ha színt kapott, mehet rá a többi alapanyag. Kompót állagúra forraljuk. Ezzel a „póré kompóttal” félig töltjük a burgonyákat, a maradék helyet feltöltjük burgonyapürével és itt is sajttal fedjük, és sárkányozzuk.

A szarvasgombához a szeletelt gombát megfőzzük a receptben felsorolt ízesítőkkal, 30percet főzzük majd leszűrjük. Thermomixben a xantannal és a szénporral pürésítjük, majd áttörjük, hidegre hűtjük.

A csicsókapürében elolvasztjuk a zselatint és a színezéket, majd egy új szivacs segítségével, foltokat képzünk egy silpat lapon. Ezt sokkolóban, legalább 15 percet fagyasztjuk.

Amint kifagyott a csicsóka, elterítjük rajta a fekete gombapörét és sütőben 90 fokon szárítjuk ameddig bőr állagú nem lesz. Ha elkészült dióolajjal kenjük, kis karikákat szúrunk belőle.

„Halpikkely” mintát rakunk a burgonya tetejére belőle, ehető virágokkal díszítjük.

Mártás

Burgonya mártás:

- 350g tej
- 100g burgonya
- 150g sajtvíz
- 60g vaj
- 5g só

Gomba kaviár

- 200g gomba alap
- 2.2g agar
- 2g szénpor
- 20g koji

Petrezselyem olaj

- 250g szőlőmagolaj
- 150g petrezselyem levél

A mártáshoz mindent összeöntünk egy forralóban 15 percet főzzük, majd selymesre turmixoljuk. A gombakaviárhoz a folyadékokat kiforraljuk és fecskendő segítségével jéghideg olajba csepegtetjük, ezt a kidermedt kaviárt keverjük a mártásba.

A petrezselyem olajhoz az olajat a petrezselyemmel 30percig thermomixerben turmixoljuk, amint lejárt az ideje mikroszűrőn szűrjük.

Gyöngyhagyma

Marinád

- 150ml víz
- 100ml ecet
- 50g cukor
- 4.5g só

A gondosan válogatott 10db gyöngyhagymát 3percig forraljuk a marinádban, majd ebben a marinádban hagyjuk kihűlni. Ha kihűlt elfelezzük, kiválasztjuk a tökéletes méretű réteget, ezt sárgánozzuk, medvehagymatermással és petrezselyem olajjal töltjük, mézvirággal díszítjük.

Sajt tart

Tart

- 150g sajtvíz
- 40g tej
- 5g agar

Betét

- 1db kígyóuborka
- 1db zöldalma
- 20g fejtett cukorborsó
- 1g szárított darált trombitagomba
- sarkantyúkalevél
- mézvirág
- borsóhajtás

A tart-hoz az alapanyagokat együtt kiforraljuk, majd speciális tart készítő szilikon formába töltjük. Ha kidermedt kiszedjük a formából és olajjal fényezzük.

A zöldalmát és az uborkát kis golyózóval kigolyózzuk, majd a saját levükbe vissza marináljuk.

Az almát, borsót, uborkát 1-1-1 arányban keverjük, trombitagombával és petrezselyem olajjal színezzük.

Ezt a keveréket töltjük a tart-ba, majd a mikrozöldegekkel és virágokkal díszítjük.

Karalábé ravioli

- 1db karalábé
- 1tojás sárgája
- 100g szőlőmagolaj
- 10g mustár
- 6g citromlé
- 4g wasabi paszta
- 40g sajtkrém
- 20g reszelt torma

Majonézt készítünk klasszikus eljárás szerint, a végén reszelt tormával infuzionáljuk, 30 percet állni hagyjuk benne, majd leszűrjük.

A hajszálvékony karalábé szeleteket leforrázzuk sós, cukros vízben. Kiterítjük egy deszkalapra és kerek kiszűrővel kiszűrjük.

Árvácska szirmokat ragasztunk a karfiol felületére, majd egy mogyorónyi majonéz pöttyöt nyomunk a közepére, majd pici 4 ágú raviolikat hajtunk belőle. Szénolajjal fényezzük, turbolyával díszítjük.