

ÓZ, CSICSÓKA, VIVALTO LUNGO KÁVÉZSELÉ, SZARVASGOMBA

🕒 30 +

👤 Nehéz



ESZKÖZÖK

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK



HOZZÁVALÓK

ÓZGERINC

350 G Ózgerincfilé

4 Szem Borókabogyó

1 Szál Citrom Kakukkfű

4 Db Babérlevél

6 Szem Egész Fekete Bors

50 G Barna Vaj

CSICSÓKA GRATIN

600 G Csicsóka

1 Dl Tejszín

Só

Szerecsendió

Mogyoróolaj

CSICSÓKA PÜRÉ

600 G Csicsóka

Só

150 G Barna Vaj

CSICSÓKALEVÉL

600 G Csicsóka

Só

ELKÉSZÍTÉS

ELKÉSZÍTÉS:

- Az ózfilét leharthyázzuk, majd a fűszerekkel és a barna vajjal levákuumozzuk, és minimum egy napig marináljuk.
- A csicsóka gratinhez a megmosott és megpuccolt csicsókákat szeletelőgépen leszeleteljük, majd rétegesen egy kiolajozott tepsibe rakjuk, és leöntjük a szerecsendióval és kevés sóval felforralt tejszínnel.
- Ezután 170 °C-os sütőben, egy sütőpapírral a tetején 40 perc alatt készre sütjük.
- Nehezekeket teszünk rá és kidermesztjük. Kiszúróval formázzuk, és 200 °C-os sütőben készre pirítjuk, majd közvetlenül a tálalás előtt mogyoróolajjal megkenjük.
- A csicsókapüréhez a megmosott, megpuccolt, kockára vágott csicsókát barna vajon puhára főzzük, és sózzuk. Ezután thermomixerrel pürésítjük, és szőrszítán áttörjük.
- A csicsókalevéelhez a megmosott csicsókát sózzuk és olívaolajjal meglocsoljuk, majd egyesével alufóliába tekerjük, és 170 °C-on 20 percig készre sütjük. Ezután a héjával együtt pürésítjük, sóval ízesítjük és xantánával sűrítjük. Szilikonlapon vékonyan kihúzzuk, kiszárítjuk, és levél formájú kiszúróval formázzuk.
- A megtisztított szarvasgombákat vékonyan felszeleteljük, és kicsi, kerek formára kiszúrjuk, majd a citromecettel levákuumozzuk.
- A latte gélhez a friss latte-ban elkeverjük a gellant. Ezután kihűtjük, turmixgéppel gél állagúra turmixoljuk, és szőrszítán átpasszírozzuk.
- A kávézseléhez elkeverjük az összes alapanyagot vízzel, és addig forraljuk, amíg a kívánt zselé állagot el nem érjük. Ezután a fém keretbe öntjük, kihűtjük, és kis kockákra vágjuk.

TÁLALÁS:

- Az ózgerincfilét és a kerek formára kiszúrt csicsóka gratint egymástól távolabb a tányérra helyezzük, és a levélformájú csicsóka chipszet a gratinhoz támasztjuk.
- A csicsókapüréből habzsák segítségével kis halmokat képzünk, a marinált

0,25 Dl Olívaolaj

2 G Xantana

MARINÁLT SZARVASGOMBA SZELETEK

50 G Friss Fekete Téli

Szarvasgomba

20 G Citromecet

LATTE GÉL

2,8 Dl Latte *Vivalto Lungo*

Kávéból

3,4 G Gellan

KÁVÉZSELE KOCKA

1 Adag *Vivalto Lungo* (110 ml)

1,4 Dl Víz

4 G Citromsav

235 G Cukor

12 G Pectine Janue

Fém Kocka Keret (20 X 20 Cm)

szarvasgomba szeleteket áhelyezzük, majd a kávézselé kockákat „szabálytalanul” köréjük rakjuk, és a krém állagú latte gélből kis kanál segítségével a csicsóka püré halmok között íveket húzunk.

INSPIRÁCIÓK

