



TURBOT Z ZIOŁOWĄ KRUSZONKĄ



SKŁADNIKI (NA 6 PORCJI):

Ryba:

- turbot patroszony świeży
- woda 1 l
- sól 80 g
- brązowy cukier 20 g

Ziołowa kruszonka:

- bułka tarta 150 g
- masło tradycyjne 100 g
- pietruszka 30 g
- koperek 15 g
- sól
- pieprz
- skórka z cytryny

Velouté z kopru włoskiego:

- koper włoski 500 g
- por, biała część 1 szt.
- masło tradycyjne 100 g
DEBIC
- śmietana 20% 300 ml D
- anyż, gwiazdki 2 szt.
- sól
- pieprz

- koper włoski 150 g
- Wermut 100 ml
- oliwa z oliwek 50 ml

Sałatka z kopru włoskiego:

- koper włoski 1 szt.
- duża cytryna
- sól
- oliwa

Chips z młodego ziemniaka:

- młode ziemniaczki w skórce
250 g
- sól

Wędzony jogurt:

- jogurt 100 g
- sól

Dodatkowo:

- purée z zielonego groszku
- smażony groszek cukrowy
- mix mikroziół do dekoracji



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ryba:

Rybę filetujemy. Oczyszczone filety porcjujemy po ok. 150 g i wkładamy do solanki na ok. 10 min. (w zimnej wodzie rozpuszczamy sól i cukier). Następnie osuszamy rybę na papierze.

Kruszonka:

W mikserze umieszczamy wszystkie składniki na kruszonkę i miksujemy do uzyskania gładkiej pasty. Gotową pastę rozwałkowujemy między dwoma silikonowymi matami lub dwoma arkuszami papieru na grubość ok. 3 mm, następnie mrozimy.

Osuszone kawałki ryby układamy na blasze wyłożonej papierem. Zmrożoną kruszonkę wykrajamy na kształt kawałków ryby i nakładamy na nie. Pieczemy przez ok. 8 minut w 170 stopniach Celsjusza.

Velouté:

Koper i por kroimy w kawałki. W szerokim rondlu rozgrzewamy oliwę i podsmażamy najpierw por, następnie koper. Dodajemy gwiazdki anyżu. Po podsmażeniu warzyw dolewamy do nich wermutu oraz doprawiamy solą i pieprzem. Następnie wlewamy śmietankę i gotujemy całość przez ok. 20 minut na wolnym ogniu. Zawartość rondla przelewamy do miksera, dodajemy masło i świeży koper, miksujemy przez ok. 2 minuty na maksymalnych obrotach. Masę precedzamy i schładzamy w celu zachowania zielonego koloru.

Salatka:

Koper włoski kroimy na pół. Fenkuł tniemy na mandolinie lub kralnicy na cienkie plastry i wkładamy do wody z lodem. Plastry kopru tuż przed podaniem skrapiamy cytryną, oliwą i doprawiamy solą.

Chips:

Ziemniaki myjemy i kroimy na kawałki, wrzucamy do rondla. Wodę nalewamy tak, by ledwo je przykryła. Ziemniaki gotujemy ok. 1 godzinę, by oddały jak najwięcej skrobi. Po ugotowaniu zawartość rondla miksujemy na maksymalnych obrotach przez ok. 1 minutę, a następnie doprawiamy solą. Powstałą masę rozsmarowujemy na silikonowej macie i suszymy w piecu przez 4 godz. w temperaturze 75° stopni Celsjusza.

Jogurt:

Jogurt naturalny wlewamy do metalowej miski i szczelnie foliujemy. Rozpalamy smoke gun. Przewodem, przez który uchodzi dym, przebijamy folię i wędzimy jogurt przez ok. 10-15 minut. Jogurt doprawiamy solą i przekładamy do dyspensera.