

Autor: Patrick Landerer



Ingredientes

Para 4 personas:

Cobia azul (Sous Vide):

240 g de cobia azul
160 g de mantequilla
1,5 limas sin usar
Mantequilla para asar

"Jus" de pescado:

Limpie el pescado
80 g de cebolla
80 g de apio
80 g de puerro
400 ml de vino blanco

Rollitos de zanahoria:

80 g de zanahorias
40 g de aceite
Ralladura de lima

Cobertura de panko:

20 g de panko
8 g de sésamo
Ralladura de lima

Chips de coral:

80 g de harina
Aceite
Agua

Risotto de cebada:

200 g de cebada imperial
40 g de crème fraîche

Aceite de cebollino:

Preparación

Cobia azul (Sous Vide):

Filetee el pescado, corte las raciones y fríalo. Envase al vacío con mantequilla y lima y cocínelo al baño maría con **fusionchef** a 48 °C durante 20 minutos. Fría el pescado cuando la mantequilla ya tenga espuma.

"Jus" de pescado:

Límpie el pescado y áselo en el horno con la Mire Poix a 180 °C durante 1 hora. Rebaje con vino blanco y termine de cocinar con agua. Ajuste la sal y Pruébalo.

Rollitos de zanahoria:

Cocine las zanahorias cortadas a tiras finas y triángulos alargados. Marínelas con aceite y ralladura de lima.

Cobertura de panko:

Ponga a freír el panko, tueste el sésamo y mezclélo con la ralladura de lima.

Chips de coral:

Mezcle la harina y el aceite con agua (tanta como necesite) y remueva hasta conseguir una masa uniforme. Fría la masa en una sartén hasta obtener chips crujientes.

Risotto de cebada:

Cocine la cebada imperial con agua y sal durante 20 minutos. Añada crème fraîche y remueva hasta conseguir un "risotto" cremoso.

Aceite de cebollino:

Mezcle el cebollino con el aceite en la Thermomix a 50 °C durante 5 minutos y cuélelo con un colador de tela.

Esta receta de la fase clasificatoria del concurso "JUNGE WILDS 2019" nos la ha proporcionado amablemente Patrick Landerer. Foto: ©ROLLING PIN

Cobia azul - Cebada - Corales Sous Vide



8 g de cebollino
Aceite