

Cobia, mantequilla de dashi, cerveza Mikado y patatas andinas Sous Vide

Autor: Florian Wörgötter



Ingredientes

Aceite de lima kafir:

100 g de aceite de girasol
20 g de espinacas
10 g de hojas de lima kafir

Cobia (Sous Vide):

1 kg de cobia
20 g de especia de píceas
Sal
Aceite de lima de kafir (ver más arriba)

Mantequilla de dashi:

1 l de agua
10 g de algas kombu
10 g de copos de boniato
3 g de hojas de limonero
20 g de vinagre de arroz
25 g de mirin
20 g de shiro-dashi
50 g de mantequilla

Crema de hinojo:

3 hinojos
Aceite
Sal
30 g de Noilly Prat
Fondo de pollo
20 g de nata
20 g de mantequilla

Mikado de cerveza Hirter-Morchel:

200 g de cerveza Hirter-Morchel
50 g de mantequilla
100 g de harina
3 yemas de huevo

Preparación

Aceite de lima kafir:

Caliente el aceite de girasol, las espinacas y las hojas de limas kafir en la Thermomix a 70 °C, páselo por el microcolador y deje enfriar.

Cobia (Sous Vide):

Corte la cobia en filetes rectangulares, espolvoree la especia de píceas y la sal y deje reposar 30 minutos. Rocía con el aceite de lima kafir y deje reposar 30 minutos. Envuélvalo con papel de film transparente y cocínelo al baño maría con **fusionchef** a 48 °C durante 15-20 minutos.

Mantequilla de dashi:

Cuezca el agua, las algas kombu, los copos de boniato y las hojas de lima y deje reposar durante 20 minutos. Páselo por un microcolador, sazón con vinagre de arroz, mirin y shiro dashi y reduzca un poco. Añada la mantequilla al fondo.

Crema de hinojo:

Dore el hinojo con un poco de aceite, añada sal y reduzca con Noilly Prat. Vierta un poco del fondo y cocine hasta que el hinojo se ablande. Introduzca el hinojo con la mantequilla y la nata en la batidora y bata hasta conseguir una crema.

Mikado de cerveza Hirter-Morchel:

Caliente la cerveza Hirter-Morchel y la mantequilla en una olla, añada la harina y remueva hasta obtener una masa. Introduzca la masa obtenida en un procesador de alimentos junto con las yemas y la sepia, mezcle todo y añada leche hasta obtener la consistencia que desee. Con la ayuda de una manga pastelera, distribuya la masa sobre una lámina de silicona formando barras e introdúzcalas en el horno a 160 °C durante 6-7 minutos.

Patatas andinas:

Corte las patatas andinas y el chili suave en brunoise, báñelas con un poco de fondo y eche sal.

Limones encurtidos:

Corte los limones en juliana.

Cobia, mantequilla de dashi, cerveza Mikado y patatas andinas Sous Vide

20 g de sepia
Leche

Patatas andinas:

50 g de patatas andinas
2 g de chili suave
Fondo de pollo
10 g de mantequilla
Sal

Limonos encurtidos:

20 g de limones encurtidos

Caldo para el encurtido:

200 g de azúcar
200 g de agua
200 g de vinagre
50 g de jengibre
50 g de citronela

Rábano:

1 rábano
Caldo para el encurtido (ver más arriba)

Caldo para el encurtido:

Introduzca en una olla el azúcar, el agua, el vinagre, el jengibre y la citronela, cuézalo y déjelo dentro de la olla tapada durante 1,5 horas.

Rábano:

Pele el rábano y córtelo en trozos de 10 cm. Córtelo a láminas finas, enróllalos y corte tiras de 2 cm de grosor. Introduzca los rollitos en el caldo caliente para el encurtido.

Esta receta de la fase clasificatoria del concurso "JUNGE WILDS 2019" nos la ha proporcionado amablemente Florian Wörgötter (finalista). Foto: ©ROLLING PIN