

Autor: Christina Steindl



Ingredientes

Cobia (sous vide):

80 g de filete de cobia
30 g de mantequilla de nueces
80 g de sal
20 g de azúcar
1 l de agua
Berro Liita

Berro Liita carbonizado:

100 g de berro Liita

Carbón Liita carbonizado:

40 g de mantequilla blanda
40 g de harina
1 g de azúcar
35 g de pan rallado
20 g de berro Liita carbonizado
20 g de carbón
Sal

Tuiles de carbón:

140 ml de agua
100 ml de aceite
20 g de harina fina
1 pizca de sal
Carbón activo

Bola de yogur de remolacha:

200 ml de yogur
1/2 lima
Xantano
Azúcar
Sal
Manteca de cacao
Remolacha en polvo

Preparación

Cobia (sous vide):

Mezcle agua, sal, azúcar y berro Liita en una Thermomix; a continuación, deje que la cobia macere durante 20 minutos. Envase la cobia al vacío junto con la mantequilla de nueces. Cueza al vacío en el baño de agua de **fusionchef** a 54 °C durante 20 minutos. A continuación, enrolle el carbón Liita carbonizado.

Berro Liita carbonizado:

Envuelva el berro Liita en papel de aluminio y fermente en el monolito a 85 °C durante 20 minutos. Ahume ligeramente. A continuación, retire el berro del papel de aluminio y mezcle o use un mortero hasta obtener polvo.

Carbón Liita carbonizado:

Amase todos los componentes y desmenúcelos sobre una bandeja de horno con papel para hornear. Hornee a 120 °C durante aprox. 20 minutos hasta que estén crujientes.

Tuiles de carbón:

Mezcle todo bien y ase en una sartén caliente hasta que el agua se haya evaporado y la tuile esté crujiente.

Bola de yogur de remolacha:

Mezcle el yogur en una Thermomix con el zumo y la ralladura de lima; condimente al gusto con azúcar y sal. Espese ligeramente con xantano; a continuación, rellene en medias esferas y congele. Desmenuce en estado congelado y forme una bola. Derrita la manteca de cacao; pinte con la remolacha en polvo para darle sabor y úsela para humedecer la bola de yogur congelada.

Mousse de remolacha:

Mezcle la QimiQ hasta que quede suave y bátalo junto con el resto de los ingredientes. Rellene con forma de tarta savarin y congele. Vuélquela cuando esté congelada.

Mousse de remolacha:

400 g de QimiQ Whip refrigerado
100 g de QimiQ Classic refrigerado
300 g de mascarpone
200 g de puré de remolacha
Sal
Azúcar

Gel de remolacha:

500 ml de zumo de remolacha
10 ml de zumo de lima
6 g de agar-agar

Crema de yogur:

200 ml de yogur
Sal
Azúcar
Xantano

Gelatina de lima:

300 ml de zumo de lima
200 ml de agua
7 g de agar-agar
Azúcar

Gel de remolacha:

Lleve todos los ingredientes a ebullición y luego deje enfriar hasta que se forme una gelatina firme.
Mezcle en una Thermomix.

Crema de yogur:

Mezcle el yogur en una Thermomix y condimente al gusto con sal y azúcar. Espese con algo de xatano.

Gelatina de lima:

Lleve todos los ingredientes a ebullición y luego deje enfriar hasta que se forme una gelatina firme.
Mezcle en una Thermomix.

Christina Steindl ha sido tan amable de compartir con nosotros esta receta, que superó la primera ronda preliminar del concurso «JUNGE WILDE 2018».
Fotografía: © ROLLING PIN