Esturgeon grillé sous vide

Auteur: Alexander Herrmann

Ingredients

Esturgeon grillé (sous vide) :
400 g d'esturgeon (sans peau ni arête)
1 pincée de sel encapsulé
1 pincée de sucre
Réglisse bio Huile végétale naturelle
200 g de sauce de poisson (décoction intense de têtes de poisson grillées et caramélisées et céleri avec bouillon de dashi d'algues kombu, de flocons de bonite et de fond de shiitaké. Aromatisée avec de l'ail et du piment-cloche, des feuilles de citron kaffir et de la citronnelle de notre serre franconienne).
10 g de sucre muscovado
3 g de sirop de réglisse
55 g de sauce soja Tamari
10 g de pâte d'anchois

Chips d'algues et de peau de poisson :
80 g de chair de crevette
10 g de sauce aux huitres
70 g de farine de tapioca
30 g de d'anchois
1 g d'algues wakame moulues
Huile de colza neutre (pour la friture)
1 pincée d'algues wakame moulues (à saupoudrer)
1 pincée de flocons de bonite (à saupoudrer)

Caramboles franconiennes :
2 caramboles bien mûres (de notre serre)
1 l d'eau
40 g de sel
12 g de sucre

Préparation

Esturgeon grillé (sous vide) :
Verser la sauce poisson avec le sucre muscovado, la sauce soja et la pâte d'anchois dans un gobelet doseur et mixer le tout avec mixeur-plongeur jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
Diviser le filet d'esturgeon en morceaux réguliers d'environ 100 g, saupoudrer de sel encapsulé et de sucre et râper un peu de réglisse dessus.
Mettre les morceaux assaisonnés à plat les uns à côté des autres avec la moitié de la marinade et mettre sous vide, laisser reposer 2 heures et, selon la taille du poisson, laisser cuire 10 à 12 minutes dans le bain marie du ***fusionchef*** à 56 °C.
Déballer, égoutter et flamber le poisson avec un bec Bunsen sur une plaque légèrement huilée, jusqu'à apparition d'arômes intenses de grillé.
Verser le reste de marinade dans une casserole et faire cuire pour former une sorte sirop, puis le badigeonner sur le poisson flambé.

Chips d'algues et de peau de poisson :
Mixer les crevettes, les anchois et les algues moulues avec la sauce aux huitres pour former une purée bien lisse.
Ensuite, mélanger avec la farine de tapioca pour former une pâte et la rouler.
Badigeonner d'huile de colza, enrouler de film fraîcheur résistant à la chaleur ou de papier aluminium en serrant bien et mettre sous vide. Cuire à la vapeur à 99 °C env. 50-60 minutes.
Laisser refroidir le rouleau et congeler.
Dérouler le rouleau congelé, découper avec la trancheuse à une épaisseur de 0,5 et laisser sécher à température ambiante pendant 24 heures.
Faire frire dans l'huile chaude à 180 °C jusqu'à ce que cela ressemble à de la peau de poisson, laisser sécher sur une feuille de silicone, saupoudrer de flocons de bonite et de wakame moulue et conserver de préférence dans une armoire chauffante.

Caramboles franconiennes :
Éplucher le citron avec un économe et conserver le zeste. Presser ensuite le jus du citron. Couper le gingembre en fines tranches et écraser la citronnelle avec le dos du couteau. Mélanger l'eau, le sel, le sucre, le jus et le zeste de citron, les feuilles de citron kaffir, le gingembre et la citronnelle et mettre les caramboles sous vide avec cette décoction.

Esturgeon grillé sous vide

1 citron bio
2 feuilles de citron kaffir
10 g de gingembre, avec la peau
10 g de citronnelle
1 pincée de sel de mer (Fleur de Sel)
1 pincée de poivre du Sichuan, moulu

Dressage :
100 g de caviar franconien (de Sebastian Salomon)
100 g de crème fraîche
Sel

Faire mijoter environ 20-30 minutes à la vapeur à 99 °C (selon la taille et le degré de maturation) puis refroidir dans l'eau glacée.
Retirer les caramboles refroidies de la décoction, découper en tranche de 1 cm et saupoudrer de sel de mer et de poivre de Sichuan moulu.

Dressage :
Battre la crème fraîche dans un saladier avec un fouet, assaisonner avec du sel et répartir sur les assiettes avec une cuillère.
Placer une tranche de carambole au centre de la moitié droite de l'assiette et poser une boulette de caviar dessus. Poser l'esturgeon grillé à côté et placer avec précaution une grosse chip d'algue sur le poisson.

Cette recette nous a été aimablement proposée par Alexander Herrmann.