Esturión flameado Sous Vide

Autor: Alexander Herrmann

Ingredientes

Esturión flameado (Sous Vide):
400 g de esturión (sin piel ni espinas)
1 pizca de sal recubierta de aceite vegetal
1 pizca de azúcar
Aceite vegetal neutro de raíz de regaliz biológico
200 g de salsa de pescado (jugo intenso elaborado con cabezas de pescado estofadas y caramelizadas y apio con caldo dashi elaborado con alga kombu, copos de bonito y caldo concentrado de setas shiitake. La salsa se aromatiza con ajo y chile campana, hojas de lima kaffir y citronela de nuestro invernadero tropical de Franconia, Alemania).
10 g de azúcar moscabada
3 g de sirope de regaliz de Lakrids
55 g de salsa de soja tamari
10 g de pasta de anchoa

Chips de algas «piel de pescado»:
80 g de carne de gamba
10 g de salsa de ostras
70 g de harina de tapioca
30 g de anchoas
1 g de algas wakame molidas
Aceite de colza neutro (para freír)
1 pizca de algas wakame molidas (para espolvorear)
1 una pizca de copos de bonito (para espolvorear)

Carambolas de Franconia:
2 carambolas maduras (de nuestro invernadero tropical)

Preparación

Esturión flameado (Sous Vide):
Llene un vaso medidor con la salsa de pescado, el azúcar moscabada, el regaliz, la salsa de soja y la pasta de anchoa; a continuación, mezcle utilizando una batidora de mano hasta que todos los ingredientes queden bien mezclados.
Corte el filete de esturión en porciones iguales de 100 gramos; condimente con sal recubierta de aceite vegetal y azúcar y ralle por encima un poco de la raíz de regaliz biológico.
Envase al vacío las porciones condimentadas poniéndolas unas al lado de las otras y junto con la mitad del escabeche; deje reposar durante dos horas y, a continuación, cueza en el baño maría de ***fusionchef*** a 56 °C entre 10 y 12 minutos (en función del grosor del pescado).
Retire las porciones de pescado del envase y escurra; a continuación, ponga el pescado sobre una bandeja de horno con un poco de aceite y flamee de manera homogénea utilizando un quemador Bunsen hasta conseguir aromas de parrilla intensos.
Reduzca el resto del escabeche en una cazuela hasta conseguir una consistencia propia del sirope y utilícelo para pintar el pescado flameado.

Chips de algas «piel de pescado»:
Mezcle las gambas, las anchoas y las algas molidas con la salsa de ostras hasta conseguir un puré suave;
a continuación, amase con la harina de tapioca y haga un rollo. Unte aceite de colza, envuelva con firmeza utilizando film transparente resistente al calor y papel de aluminio y envase al vacío. Cueza en una olla de vapor a 99 °C durante unos 50-60 minutos.
Deje enfriar el rollo y congele.
Retire el rollo congelado del congelador, córtelo en la máquina cortadora al nivel 0.5 y deje que se seque a temperatura ambiente durante 24 horas.
Fríalo con aceite caliente a 180 °C hasta que quede crujiente y tenga un aspecto de piel de pescado; a continuación, escurra sobre papel de cocina y espolvoree con los copos de bonito y las algas wakame molidas; por último, consérvelo en un armario caliente si es posible.

Carambolas de Franconia:
Pele el limón con un pelador y reserve las cáscaras; a continuación, exprima el

1 l de agua
40 g de sal
12 g de azúcar
1 limón biológico
2 hojas de lima kaffir
10 g de jengibre, con piel
10 g de citronela
1 pizca de sal marina (flor de sal)
1 pizca de pimienta de Sichuan, molida

Emplatado:
100 g de caviar de Franconia (de Sebastian Salomon)
100 g de crème fraîche
Sal

zumo del limón. Corte el jengibre en rodajas finas y machaque la citronela utilizando el lomo del cuchillo. Mezcle el agua, la sal, el azúcar, el zumo y las cáscaras de limón, las hojas de lima, el jengibre y la citronela; a continuación, envase este jugo al vacío junto con las carambolas.
Cueza en la olla de vapor a 99 °C durante 20-30 minutos (en función del tamaño y lo maduras que estén las carambolas) y pase la bolsa por agua helada.
Retire las carambolas enfriadas del jugo, córtelas en rodajas de 1 cm de grosor y espolvoree con la sal marina y la pimienta de Sichuan molida.

Emplatado:
Remueva la crème fraîche en un bol utilizando una varilla hasta que quede suave, condimente con sal y sirva en los platos utilizando una cuchara.
Coloque una rodaja de carambola en la parte central del lado derecho del plato y ponga sobre la rodaja una buena porción de caviar en forma de círculo. Ponga el esturión flameado al otro lado del plato y, con cuidado, coloque una chip fina de alga grande sobre el pescado.

Alexander Herrmann ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.