

Autor: Kornél Szemerédi



Ingredientes

Caldo de remolacha:

1 l de zumo de remolacha
1 cucharadita de comino
3 hojas de laurel
100 ml de vinagre balsámico oscuro
100 g de azúcar
10 g de sal

Decocción de remolacha:

Esqueletos de cobia (sin piel ni cabeza)
600 ml de agua
1 hoja de laurel
1 tomate
2 champiñones
2 ramas de brotes de puerro
2 rodajas de jengibre
1 rama de citronela
400 ml de caldo de remolacha
Sal, pimienta
Un poco de zumo de limón
20 g de Basic Dry

Crema de remolacha ahumada:

500 g de remolacha cocida
100-150 ml de caldo de remolacha
200 g de virutas para ahumar
1 g de xantano

Aros de remolacha:

300 g de remolacha cocida
200 ml de caldo de remolacha

Crosne macerado en cerveza de trigo:

400 g de crosne
175 g de vinagre de vino blanco

Preparación

Caldo de remolacha:

Ponga a hervir el zumo de remolacha con los demás ingredientes y deje en remojo durante 15 minutos. Cuele y reserve.

Decocción de remolacha:

Cueza los esqueletos, las verduras y las especias durante 45 minutos; a continuación, pase la mezcla a través de un colador de tela. Mezcle con el caldo de remolacha. Sazone al gusto con sal, pimienta y zumo de lima. Espese con Basic Dry. Sirva tibio.

Crema de remolacha ahumada:

Corte la remolacha en rodajas grandes. Deje cocer al vapor a 140 °C durante 30 minutos.

Caliente las virutas para ahumar en una cazuela y ponga la remolacha en el humo con un tamiz. Tape con el papel de aluminio y el film transparente. Retire la cazuela del fuego y deje ahumar durante unos minutos. Mezcle la remolacha ahumada con el xantano en una Thermomix durante 5 minutos a 90 °C hasta que esté suave. Deje que enfrie.

Aros de remolacha:

Corte la remolacha en rodajas de 1 cm de grosor; córtelas con forma redonda y viértalas sobre el caldo de remolacha hervido. Antes de servir, rehogue la remolacha en una sartén y glasee con el caldo.

Crosne macerado en cerveza de trigo:

Cocine todos los ingredientes, excepto el crosne, hasta obtener una decocción. Limpie el crosne y escáldelo brevemente en la decocción. Vierta la decocción junto con el crosne en un tarro de vidrio. Envase el crosne al vacío en unas cuantas bolsas, según sea necesario.

Gel de suero de mantequilla:

Ponga todo a hervir y deje enfriar hasta que la masa sea firme. Mezcle con una batidora de varilla hasta obtener una consistencia cremosa.

Masa de tempura de sepia:

350 g de cerveza de trigo
100 g de agua
200 g de miel
2 enebrinas
2 hojas de laurel
Sal, pimienta

Gel de suero de mantequilla:

250 g de suero de mantequilla
2,5 g de agar-agar
Sal, pimienta

Masa de tempura de sepia:

75 g de agua helada
75 g de harina
25 g de fécula de maíz
2 g de tinta de sepia
1,5 g de levadura de hornear
Aceite de colza
Sal, pimienta de cayena

Arroz venere para un roulade de cobia:

300 g de arroz venere
150 g de cerveza Pilsen
2 rodajas de jengibre
Cáscara y zumo de 1 lima
1 rama de tomillo
Sal, pimienta, Basic Dry

Farsa de pescado para roulade de cobia:

200 g de filete de lucioperca
180 g de nata
Sal y pimienta blanca
Cáscara y zumo de 1 lima

Cobia para roulade de cobia:

Cobia

Tiras de calabacín para roulade de cobia:

2 calabacines

Cobia cocida en remolacha (sous vide):

250 ml de caldo de remolacha
1 filete de cobia
Sal, aceite de cerveza

Extra:

Aceite de cerveza
Acelga roja

Mezcle todos los ingredientes con una batidora de varilla hasta obtener una masa líquida. Extienda la masa muy fina entre hojas de papel de pergamino (4 x 4 cm). Fría en aceite de colza hasta que esté crujiente. Retire las hojas de papel que se han soltado durante el horneado y deje que las hojas de tempura se sequen sobre papel de cocina.

Roulade de cobia:

Arroz venere para el roulade de cobia:

Hierva el arroz en agua con sal, tomillo y pimienta; cuele la mezcla y conserve 100 ml de caldo. Deje enfriar el arroz. Ponga a hervir de nuevo el caldo con el resto de los ingredientes, excepto el Basic Dry. Espese con Basic Dry, cuele y mezcle con el arroz.

Farsa de pescado para roulade de cobia:

Corte el pescado en trozos grandes. Mezcle todo bien en una trituradora. Obtenga la consistencia deseada con la nata.

Cobia para roulade de cobia:

Haga filetes de cobia. Corte los filetes a lo largo por ambos lados para formar un filete plano y liso; a continuación, aplánelo con cuidado.

Tiras de calabacín para roulade de cobia:

Corte los calabacines con 2 mm de grosor.

Finalización de la roulade de cobia:

Coloque las tiras de calabacín con una separación de 3 mm sobre un film transparente. Coloque encima el filete de pescado aplanado; condimente con sal y pimienta. La farsa debe tener 5 mm de grosor; sobre ella deberá esparcir el relleno de arroz con aprox. 1 cm de grosor. Con cuidado, forme un rollo firme con el film y envase al vacío. Cueza en la vaporera a 70 °C durante 20 minutos; a continuación, páselo por agua helada.

Cobia cocida en remolacha (sous vide):

Sazone el filete y enváselo al vacío con un poco de caldo. Cuézalo al vacío en el baño de agua de **fusionchef** a 55 °C durante 20 minutos. Antes de servir, corte en rodajas de unos 5 mm de grosor.

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