Лосось конфи с пеной из рапсовог масла и картофельным пюре с авокадо

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	45 Mins
Время приготовления	1 Hrs 20 Mins
Порции	2
прибор	Combair-Steam SL с 2015 года

Картофельное пюре с авокадо

4 картофелины, мучнистые

Картофель очистить, разрезать на четыре части и уложить в перфорированную емкость для термообработки. Поместить противень в холодную камеру. Готовить на пару.

Steaming 100 °C в течение 45 Mins

1 авокадо

2 ст. л. сливочного масла

Соль

Очистить авокадо, добавить в кастрюлю с вареной картошкой и сливочным маслом, растолочь. Добавить соль по вкусу.

Пена из рапсового масла

30 г желтка

130 г яйца

7 г горчицы

6 г соли

250 мл рапсового масла

В высокой емкости смешать ручным блендером яичный желток, яйцо, горчицу и соль. Добавить рапсовое масло небольшими порциями, постоянно помешивая. Перелить массу в сифон для газирования и газировать 2 капсулами. Поставить сифон для газирования прим. на 30 минут на водяную баню температурой 50° C.

Лосось

2 ломтика лосося

1 стебель лемонграсса

1 перец чили, красный, свежий

1 лимон, цедра

½ апельсина, цедра

1 лист каффир-лайма

4 ст. л. оливкового масла

Соль

Посолить лосось. Отбить лемонграсс и разрезать на три части. Удалить семена из перца чили и мелко нарезать. Положить в пакет для вакуумирования вместе с лимонной и апельсиновой цедрой, листом каффир-лайма, оливковым маслом и солью, вакуумироватьс уровнем интенсивности 2. Уложить лосось в перфорированную емкость для термообработки, вставить в еще теплую камеру. Готовить на пару.

Put the food in

Steaming 48 °C в течение 35 Mins

Извлечь лосось из пакета, обсушить бумажным полотенцем, выложить на тарелку и фламбировать горелкой.

Сервировка

Зелень

Лимонное масло

Положить картофельное пюре с авокадо в центр тарелки и уложить ломтики лосося вокруг него. Выложить сверху пену из рапсового масла, украсить зеленью и сбрызнуть лимонным маслом.

Аксессуары

2 емкости для термообработки, перфорированные

Сифон для газирования Kisag

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019