



Salatalık ieeği ile kuzukulağı tartlets



Tarif yazan Silvio Germann



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Cihaz

40 Dak.
30 Dak.

12 Dak.

CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

Kuzukulağı köpüğü

- 1½ yaprak jelatin
- 200 g Yarım yağlı ekşi krema
- 40 g Kuzukulağı, kalın doğranmış
- 1 misket limonu, biraz meyve suyu
- 1 k Beyaz balzamik sirke
- ½ k tuz

Salatalık turşusu

- 250 ml Beyaz balzamik sirke
- 175 ml su
- 75 g şeker
- 25 g tuz
- 400 g Aperatif salatalık, ince dilimler halinde doğranmış

tartletler

- 300 g Beyaz un
- 150 ml su





Lovaj kremi

80 ml Beyaz balzamik sirke
50 g Lovaj, Koparılan yapraklar
2 Yumurta sarısı
30 g şeker
¼ çk tuz
200 ml Ayçiçeği yağı

içmek

3 Salatalık, parçalar halinde
15 g Zencefil, parçalar halinde
1 misket limonu, suyu
20 g Limon Mineçiçeği, ince doğranmış
1 yk kaba ham şeker
1 Yumurta akı
Buz küpleri
yeteri kadar Vervein çayı, toz haline getirilmiş

Servis

10 g Kuzukulağı, ince doğranmış
Nasturtium, isteğe göre

Kuzukulağı köpüğü

Jelatini bir kase soğuk suda yaklaşık 5 dakika bekletin. Ekşi kremayı ve kuzukulağı bir karıştırıcıya koyun, ince bir şekilde püre haline getirin ve bir süzgeçten geçirin. Yarısını küçük bir tavaya koyun, ısıtın, jelatini ekleyin, iyice karıştırın ve kalan karışımla karıştırın. Karışıma biraz limon suyu, sirke ve tuz ekleyin, küçük bir tepsiye yaklaşık 1 cm kalınlığında yayın, üzerini örtün ve yaklaşık 4 saat buzdolabında saklayın. Kurabiye kalıbı (ø2,5 cm) kullanarak 16 yuvarlak daire kesin.

Salatalık turşusu

Aseto, su, şeker ve tuzu bir tencereye koyun ve karıştırarak kaynatın. Salatalık dilimlerini temiz bir konserve kavanozuna koyun, üzerine sıcak dekapaj sıvısını dökün, üzerini örtün ve demlenmesini bekleyin.

tartletler





Unu ve suyu bir kaseye koyun, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun, üzerini örtün ve yaklaşık 30 dakika dinlendirin. Fırını sıcak hava modunda 160 °C'ye önceden ısıtın. Hamuru yaklaşık 1 mm kalınlığa kadar porsiyonlar halinde açın, kurabiye kalıbıyla (yaklaşık ø5 cm) yuvarlaklar kesin, hazırlanan kalıplara yerleştirin ve hafifçe bastırın. Kalıpları bir tepsiye yerleştirin, tepsiyi önceden ısıtılmış pişirme alanına kaydırın ve altın rengi kahverengi olana kadar yaklaşık 12 dakika pişirin. Çıkarın, hafifçe soğumaya bırakın, kalıplardan çıkarın ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

Lovaj kremi

Aseto ve selâmotu uzun bir kaba koyun, çok ince bir şekilde karıştırın, bir elekten geçirin ve tekrar uzun kaba dökün. Yumurta sarısını, şekeri ve tuzu ekleyip karıştırın. Ayçiçek yağını ince bir akış halinde yavaşça dökün ve krema oluşana kadar karıştırmaya devam edin. Kremayı sıkma torbasına alıp servis edene kadar buzdolabında bekletin.

İçmek

Salatalık ve zencefilin suyunu sıkın. Limon suyunu, mine çiçeğini, şekeri ve yumurta beyazını ekleyin, şeker eriyene kadar iyice karıştırın. Sıvıyı porsiyonlar halinde biraz buzla birlikte çalkalayıcıya dökün, yaklaşık 2 dakika iyice çalkalayın, bir süzgeçten geçirerek soğutulmuş martini bardaklarına dökün. İçeceği biraz mine çiçeği tozuyla tozlayın.

Servis

Tartletleri bir tabağa dağıtın ve her birinin ortasına muslu turta yerleştirin. Salatalık dilimlerini et suyundan çıkarın, biraz süzün, ortada biraz boşluk bırakarak mus yuvarlaklarının üzerine bükülmüş olarak yerleştirin. Sol ortasına biraz krema sıkın, kuzukulağı ve nasturtiumları üstüne yayın ve hemen içeceklerle birlikte servis yapın.

Pişirme adımları

Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 160 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

Sıcak hava esnasında 160 12 Dak. °C

İpuçları

Alkol sevenler salatalık sıvısına 8 cl cin ekleyip anlatıldığı gibi porsiyonlar halinde çalkalayabilirler.

Aksesuar

Fırın tepsisi

16 mini tartlet kalıbı için, her biri yaklaşık ø4,5 cm, yağlanmış

4 martini bardağı





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

11.04.2024

