



**Recept av Jakob Mielcke.**

**Ostron – vattenkrasse och örter.**

Gaggenau-produkt: vakuumlåda, kombiångugn

**Ingredienser 10 portioner:**

**Limfjordsostron**

10 limfjordsostron

1 msk rapsolja

salt

**Emulsion på vild vattenkrasse**

180 g vild vattenkrasse

4 g senap

15 g äppelcidervinäger

30 g vatten

220 g druvkärnolja

10 g salt

**Grön örtsnö**

300 g grillade gurkor (använd gärna en gasbrännare)

60 g libbsticka

9 g pepparrot

80 g färsk spenat

20 g socker

10 g salt

### **Komprimerad daikon i kärnmjölksvassle**

50 g kärnmjölksvassle

100 g daikon (asiatisk rättika)

### **Ärtor**

50 g ärtor

1 msk citronsaft

1 msk rapsolja

salt

### **Garnering**

målla

kärleksört

strandsenap

strandärtskott

vild vattenkrasse

glasört

krasse

vild fänkål

dill

korianderkvistar

portlak

## Tillagning

### Ostron

Öppna, rengör och placera ostronen i en vakuumeringspåse med en tesked olja och en nypa salt. Placera och förslut påsarna i vakuumlådan. Tillaga sous-vide i kombiångugnen vid 50 °C i 5 minuter. 1 ostron per portion.

### Emulsion på vild vattenkrasse

Blanda alla ingredienser utom druvkärnolja i en mixer. Blanda sedan med låg hastighet medans du långsamt håller i druvkärnolja. När all olja har hällts i, blanda i 4 minuter på maximal hastighet. Sila genom en chinois och smaka av med salt. Ställ i kylskåp.

### Grön örtsnö

Juicepressa ingredienserna. Blanda i salt och socker. Sila genom ett durkslag och frys över natten. Skapa en granitaliknande konsistens genom att skrapa den frysta blandningen. Förvara i frys tills den används.

### Komprimerad daikon i kärnmjölksvassle

Reducera kärnmjölken tills vasslen separeras från proteinet. Kassera vassleproteinet. Reducera vätskan till ca hälften. Skär daikon i tunna skivor, lägg i en vakuumeringspåse med kärnmjölksvasslen, placera och förslut påsen i vakuumlådan. Sila och lägg åt sidan. 1 skiva per portion.

### Ärtor

Koka ärtorna i ungefär en minut. Häll dem i en skål med isvatten för snabb nedkylning. Krydda med citronsaft, rapsolja och salt. 5 g ärtor per portion.

### Upplägning

Placera en matsked av vattenkrasseemulsionen i mitten av tallriken. Lägg ostronköttet på toppen. Täck med den gröna örtsnön. Toppa med en daikonskiva. Ordna ärtorna runt daikonskivan. Garnera ärtorna med de vilda örterna. Placera varken ärtor eller örter ovanpå daikonskivan.

