



**Recept av Jakob Mielcke.**

**Rödtunga – kycklingskinn och kombu.**

Gaggenau-produkt: vakuumlåda, kombiångugn

**Ingredienser 4 portioner:**

**Rödtunga**

1 stor rödtunga

1 msk smör

**Äppelmjöd- och kombusås**

1 dl vit soja

1/2 dl äppelmjöd av hög kvalitet

1 dl svart kombuvinäger

2 dl dashibuljong

200 g smör

2 msk citronsaft

**”Sallad”**

1 gurka

1/2 daikon (asiatisk rättika)

1 röd grapefrukt

salt

## **Örter**

citronmeliss

anisisop

fänkålsskott

grön bladmynta (shiso)

## **Krispigt kycklingskinn**

200 g kycklingskinn

salt

## **Timjanolja**

1 knippe färsk timjan

100 g babyspenat

4 dl rapsolja

## Tillagning

### Rödtunga

Avlägsna skinnet och filea rödtungan till fyra filéer. Skär ett litet snitt tvärs varje filé så att du kan vika ihop dem till tjockare filéer. Lägg filéerna med en matsked smör i en vakuumeringspåse och placera i vakuumlådan.

Tillaga sous-vide i kombiångugnen vid 45 °C i 30 minuter.

### Äppelmjöd- och kombusås

Hetta upp blandningen av vit soja, äppelmjöd, kombuinäger och dashibuljong tills den kokar upp. Blanda i det kalla smöret med elvisp tills det emulgerar. Håll såsen varm fram till servering och tillsätt extra mjöd och citronsaft efter smak.

### “Sallad”

Skala gurkan och dela den i 9 cm långa bitar. Skiva den tunt med en mandolin, 12 skivor, salta och låt stå i 30 minuter. Skölj av saltet och vik ihop ändarna.

Skala daikon och dela den i 9 x 4 cm stora bitar innan du skivar den tunt med mandolinen, 12 skivor. Lägg daikonskivorna tillsammans med saften från grapefrukten i en vakuumeringspåse i vakuumlådan och låt dra i 5 minuter. Ta ut daikon ur påsen och vik ihop ändarna. Placera den hopvikta gurkan ovanpå den hopvikta daikon och låt stå svalt fram till servering. Tre för varje portion.

### Örter

Ta ett blad av varje sort och knyt en liten bukett. Tre buketter per portion. Förvaras svalt fram till servering.

### Kycklingskinn

Skrapa av kycklingskinnets feta sida tills inget överflödigt fett finns kvar och du har en ren bit skinn. Lägg på en plåt med bakplåtspapper under och över och lägg en bakplåt på ovansidan för att åstadkomma tryck. Grädda kycklingskinnets med 160 °C i 30 minuter eller tills det blivit helt krispigt. Torka av med hushållspapper och salta lätt. Förvara i en lufttät behållare fram till servering.



### **Timjanolja**

Lägg alla ingredienser i Thermomix och blanda dem vid 70 °C i 18 minuter på hastighet 5. Sila genom en silduk.

### **Uppläggning**

Ta ut fisken och sota den på ovansidan med en brännare.

Ta en hopvikt daikon/gurka och toppa med kycklingskinnet och örtbuketten. Upprepa tre gånger och samla ihop dem till en kombinerad "bukett" och lägg ovanpå fisken.

Värm upp såsen och tillsätt timjanoljan. Häll över fisken i samband med serveringen.