



Richard Borneforsin ruokaohjeet.

47-asteista turskaa ja voikastiketta ruohosipulin, taimenenmädin, pikkelöidyn sipulin ja perunasurvoksen kera.

Gaggenau-tuote: yhdistelmähöyryuuni, keittotaso

Valmistelut: 45 minuuttia

Valmistusohjeet: 1,5 tuntia

Ainekset 4 henkilölle:

Turska

600 g tuoretta turskaa (4 palaa)

1 l vettä

0,7 dl suolaa

Pikkelöity sipuli

8 kuorittua pikkusipulia (mieluiten punasipuleita)

3 dl vettä

2 dl sokeria

1 dl etikka

Voikastike

1 dl hienonnettu salottisipuli

2 rkl samppanjaetikkaa

1 rkl vettä

2 dl valkoviini
300 g huoneenlämpöistä voita
1–2 tl suola
3 rkl silputtua ruohosipulia
1 dl taimenen- tai lohenmätää

Perunasurvos

1 kg pieniä perunoita
1 rkl suolaa (tai enemmän maun mukaan)
valkopippuria maun mukaan
3 dl ohueksi viipaloitua kevätsipulia
2 dl silputtua tilliä
2 dl maito

Valmistusohjeet

Säädä yhdistelmäuuni 100%:n höyrytykselle ja 100 °C:n lämpötilaan. Pese perunat ja leikkaa ne puoliksi. Laita perunat aukkopellille ja uuniin. Aseta ajaksi 40 minuuttia.

Sekoita kulhossa vesi ja suola. Laita kala veteen ja pidä jääkaapissa 40 minuuttia.

Keitä pikkeloityjä sipuleita varten vesi sokerin kanssa ja lisää etikka. Kaada kuuma liemi sipuleiden päälle ja anna tekeytyä kaksi tuntia. Leikkaa sitten sipulit pitkittäin ja irrottele sipulien kerrokset.

Voit myös valmistaa sipulit sous-vide: Laita sipulit pussiin ja kaada liemi niiden päälle. Sulje pussi ja laita se uuniin 100 %:n höyrytykselle ja 80 °C:n lämpöön 30 minuutiksi. Laita pussi sen jälkeen jääveteen. Leikkaa sipulit pitkittäin ja irrottele sipulien kerrokset.



Keitä voikastiketta varten kokoon salottisipuleita, etikkaa, vettä ja viiniä. Keitä kokoon, kunnes jäljellä on puolet. Anna kastikkeen kiehahtaa ja lisää huoneenlämpöinen voi varovasti sekoittaen. Mausta suolalla ja pippurilla. Älä keitä.

Säädä uuni 100%:n höyrytykselle ja 80 °C:n lämpötilaan. Laita kala aukottomalle pellille nahkapuoli ylöspäin. Käytä paistomittaria, aseta sisälämpötilaksi 45 °C (kun kala on valmis tarjottavaksi, lämpötila on noussut 47 °C:seen).



Survo perunat kattilassa, lisää joukkoon kevätsipulit, tilli ja maito ja mausta suolalla ja pippurilla. Anna levätä lämmössä.

Sekoita ruohosipuli ja mäti varovasti voikastikkeeseen.

Aseta kala lautaselle ja poista nahka. Lusikoi päälle runsaasti kastiketta ja lisää sipulit lautaselle. Tarjoa heti pieniltä vadeilta perunasurvoksen kera.