



Opskrift af Jakob Mielcke.

Skærising – kyllingeskind og kombu.

Gaggenau-produkt: vakuumsuffe, kombidampovn

Ingredienser til 4 portioner:

Skærising

1 stor skærising

1 spsk. Smør

Sauce med æblemjød og kombu

1 dl hvid soja

1/2 dl æblemjød af høj kvalitet

1 dl sort kombueddike

2 dl dashibouillon

200 g smør

2 spsk. citronsaft

”Salat”

1 agurk

1/2 daikon (kinaradise)

1 rød grapefrugt

salt

Krydderurter

citronmelisse

anisisop

fennikelskud

shiso (bladmynte)

Sprødt kyllingeskind

200 g kyllingeskind

salt

Timianolie

1 bundt timian

100 g babyspinat

4 dl rapsolie

Tilberedning

Skærising

Fjern skindet, og skær fisken ud i fire fileter. Læg et lille snit på tværs af hver filet, så du kan folde dem sammen til tykkere fileter. Læg fileterne i en vakuumpose sammen med en spiseskefuld smør, og placer posen i vakuumskuffen. Tilberedes sous-vide i kombidampovnen ved 45 °C i 30 minutter.

Sauce med æblemjød og kombu

Kog blandingen af hvid soja, æblemjød, kombueddike og dashibouillon op. Bland det kolde smør i med elpisker, til der dannes en emulsion. Hold saucen varm indtil serveringen, og tilsæt ekstra mjød og citronsaft alt efter smag.

“Salat”

Skræl agurken, og skær den i 9 cm lange stykker. Skær 12 tynde skiver med et mandolinjern, drys med salt, og lad dem stå 30 minutter. Skyl saltet af, og fold enderne sammen.

Skræl daikonen, og skær den i stykker på 9x4 cm, som du derefter skærer i 12 tynde skiver med mandolinjernet. Læg daikonskiverne i en vakuumpose i vakuumskuffen sammen med grapefrugtsaften, og lad dem trække i 5 minutter. Tag daikonskiverne ud af posen, og fold enderne sammen. Placer den sammenfoldede agurk oven på den sammenfoldede daikon, og lad det stå køligt indtil serveringen. Tre pr. portion.

Urter

Tag et blad af hver slags, og lav en lille buket. Tre buketter pr. portion. Opbevares køligt indtil serveringen.

Kyllingeskind

Skrab kyllingeskindets fedtside, til der ikke er mere overskydende fedt, og du har et rent stykke skind. Læg skindet på en bageplade med bagepapir under og over, og læg en anden bageplade ovenpå, så det trykkes fladt. Steg kyllingeskindet ved 160 °C i 30 minutter, eller indtil det er sprødt. Tørres af med køkkenrulle og saltes let. Opbevares i en lufttæt beholder indtil servering.



Timianolie

Læg alle ingredienser i Thermomix, og miks dem ved 70 °C i 18 minutter på hastighedsindstilling 5. Filtrer gennem en si.

Anretning

Tag fisken ud, og svits den på oversiden med en gasbrænder.

Tag en sammenfoldet daikon/agurk, og læg kyllingeskindet og urtebuketten ovenpå. Gentag tre gange, og saml dem sammen til en kombineret "buket", der lægges oven på fisken.

Varm saucen op, og tilsæt timianolien. Hældes over fisken ved servering.