



**Opskrift af Jakob Mielcke.**

**Østers – brøndkarse og ærter.**

Gaggenau-produkt: vakuumskufler, kombidampovn

**Ingredienser til 10 portioner:**

**Limfjordsøsters**

10 limfjordsøsters

1 spsk. rapsolie

salt

**Emulsion med vild brøndkarse**

180 g vild brøndkarse

4 g sennep

15 g æblecidereddike

30 g vand

220 g vindrukerneolie

10 g salt

**Grøn ærtesne**

300 g grillede agurker (brug gerne en gasbrænder)

60 g løvstikke

9 g peberrod

80 g frisk spinat

20 g sukker

10 g salt

### **Komprimeret daikon i kærnemælksvalle**

50 g kærnemælksvalle

100 g daikon (kinaradise)

### **Ærter**

50 g ærter

1 spsk. citronsaft

1 spsk. rapsolie

salt

### **Garniture**

gåsefod

sankthansurt

strandsennep

strandfladbælg

vild brøndkarse

kveller

karse

vild fennikel

dild

korianderkviste

portulak

## Tilberedning

### Østers

Åbnes, renses og placeres i en vakuumpose med en teskefuld olie og lidt salt. Placer og forsegl poserne i vakuumsuffen. Tilberedes sous-vide i kombidampovnen ved 50 °C i 5 minutter. 1 østers pr. portion.

### Emulsion med vild brøndkarse

Bland alle ingredienser undtagen vindrukerneolien i en blender. Blend derefter ved lav hastighed, mens du langsomt hælder vindrukerneolien i. Når al olien er hældt i, blender du i 4 minutter ved højeste hastighed. Hældes gennem en spidssigte og smages til med salt. Stilles i køleskabet.

### Grøn ærtesne

Kør ingredienserne gennem en juicepresse. Bland salt og sukker i. Hæld blandingen gennem en si, og frys den natten over. Lav en granita-lignende konsistens ved at skrabe den frosne blanding. Opbevares i fryseren.

### Komprimeret daikon i kærnemælksvalle

Reducer kærnemælken, til vollen udskilles fra proteinet. Kassér valleproteinet. Kog væsken ind til omtrent det halve. Skær daikonen i tynde skiver, og læg den i en vakuumpose sammen med kærnemælksvallen. Placer og forsegl posen i vakuumsuffen. Filtreres og sættes til side. 1 skive pr. portion.

### Ærter

Kog ærterne i ca. et minut. Hæld dem over i en skål med isvand til hurtig afkøling. Tilsæt citronsaft, rapsolie og salt. 5 g ærter pr. portion.

### Anretning

Placer en spiseskefuld af brøndkarseemulsionen midt på tallerkenen. Læg østerskødet ovenpå.

Dæk med den grønne ærtesne. Læg en daikonskive øverst. Arranger ærterne omkring daikonskiven.

Garner ærterne med de vilde urter. Læg ikke ærter eller urter oven på daikonskiven.

