



Resepti Jakob Mielckeltä.

Ostereita, vesikrassia ja herneitä.

Gaggenau-tuotteet: vakumointilaatikko, yhdistelmähöryuuni

Ainesosat 10 annokseen:

Limfjordin osterit

10 Limfjordin osteria

1 rkl rapsiöljyä

suolaa

Emulsio villistä vesikrassista

180 g villiä vesikrassia

4 g sinappia

15 g omenasiiderietikkaa

30 g vettä

220 g rypäleensiemenoiljyä

10 g suolaa

Vihreä yrtilumi

300 g grillattua kurkkua (käytä mieluiten kaasupoltinta)

60 g lipstikkaa

9 g piparjuurta

80 g tuoretta pinaattia

20 g sokeria

10 g suolaa

Puristettu daikon kirnupiimäherassa

50 g kirnupiimäheraa

100 g daikonia (aasialainen retikkajuuri)

Herneet

50 g herneitä

1 rkl sitruunamehua

1 rkl rapsiöljyä

suolaa

Koristeluun

ketohanhikkia

isomaksaruohoa

merisinappia

merinätkelmän versoja

villiä vesikrassia

suolayrttiä

krassia

villifenkolia

tilliä

korianterin oksia

portulakkaa

Valmistus

Osterit

Avaa ja puhdista osterit. Aseta ne vakumointipussiin ja lisää teelusikallinen öljyä sekä ripaus suolaa. Aseta pussit vakumointilaatikkoon ja sulje se. Kypsennä niitä sous vide -kypsennyksellä yhdistelmähöryuunissa 50 °C:n lämmössä viiden minuutin ajan. Yksi osteri annosta kohden.

Emulsio villistä vesikrassista

Sekoita kaikki ainesosat rypäleensiemenöljyä lukuun ottamatta sekoittimessa. Sekoita seosta sitten matalalla nopeudella samalla, kun kaadat rypäleensiemenöljyn hitaasti seokseen. Kun kaikki öljy on kaadettu seokseen, sekoita 4 minuuttia suurimmalla nopeudella. Siivilöi seos hienon kankaan läpi ja mausta suolalla.

Vihreä yrttilumi

Mehupurista ainekset. Lisää seokseen suola ja sokeri. Siivilöi seos siivilöintikankaan läpi ja jäädytä se yön yli. Raaputa jäätyneestä seoksesta granitaa muistuttavaa lunta. Säilytä lumi pakkasessa, kunnes se käytetään.

Puristettu daikon kirnupiimäherassa

Redusoi kirnupiimää, kunnes hera erottuu proteiinista. Poista heraproteiini. Redusoi neste noin puoleen alkuperäisestä määrästä. Leikkaa daikon ohuiksi viipaleiksi ja aseta ne vakumointipussiin kirnupiimäheran kanssa. Sulje pussi vakumointilaatikkoon. Siivilöi siivut ja aseta ne sivuun. Yksi viipale annosta kohden.

Herneet

Keitä herneitä noin minuutin ajan. Kaada ne jäävedellä täytettyyn kulhoon, jotta ne jäähtyvät nopeasti. Mausta sitruunamehulla, rapsiöljyllä ja suolalla. 5 g herneitä annosta kohden.

Annostelu

Aseta lautasen keskelle ruokalusikallinen vesikrassiemulsiota. Aseta osterinliha emulsion päälle. Peitä se vihreällä yrttilumella. Aseta daikonviipale päällimmäiseksi. Asettele herneet daikonviipaleen ympärille. Koristele herneet villiyrteillä. Älä aseta herneitä tai yrtejä daikonviipaleen päälle.

