



Resepti Jakob Mielckeltä.

Kateenkorva, ponzua ja sudachia.

Gaggenau-tuotteet: vakumointilaatikko, yhdistelmähöryuuni

Ainesosat 6 annokseen:

Kateenkorva

- 1 kg vasikan kateenkorvaa
- 100 g kanalientä
- 1 pieni nippu sitruunatimjamia
- 1 pieni nippu salviaa
- 1 pieni nippu rosmariinia
- 4 valkosipulin kynttä murskattuna
- 10 g suolaa
- riisijauhoa kateenkorvan jauhottamiseen
- rapsiöljyä friteeraamiseen
- tarhamaltsaa tai punainen shiso-lehti koristeeksi

Sudachi ponzu

- 500 g herkkusieniä
- 2 dl sudachi ponzua
- 2 dl redusoitua sienilientä
- 1 dl dashia
- 4 tippaa sudachi-mehua

Poltettu munakoisosose

500 g munakoisoa
50 g redusoitua kanalientä
1 dl sitruunamehua
1 tl mustekalan mustetta
suolaa

Shisoöljy

20 vihreää shisolehteä
50 g pinaattia
4 dl rapsiöljyä

Yrtinvarret

4 lipstikan vartta
4 persiljan vartta
4 tillin vartta
4 kirvelin vartta

Valmistus

Kateenkorva

Lämmitä suuressa kattilassa vesi kiehuvaiksi. Laske lämpöä hieman ja keitä kateenkorvaa noin 1 minuutin ajan. Viilennä jäävedessä. Kun kateenkorva on jäähtynyt, poista varovaisesti nahka ja suuret verisuonet kateenkorvaa rikkomatta. Liota sitä vedessä yön yli ylimääräisen veren poistamiseksi. Aseta kateenkorva vakuumointipussiin yhdessä kanaliemen, yrttien ja suolan kanssa. Laita pussi vakuumointilaatikkoon. Valmista sous-vide -kypsennyksellä 80 °C:n lämmössä ja 100%:n höyryllä yhdistelmähöyryuunissa kolmen tunnin ajan. Jäähdytä jääkaapissa. Kun kateenkorva on jäähtynyt, leikkaa se noin 80 g:n annospaloiksi.

Sudachi ponzu

Aseta 500 g herkkusieniä vakuumointipussiin ja pussi vakuumointilaatikkoon. Valmista herkkusienet 80 °C:n lämmössä ja 100%:n höyryllä yön yli yhdistelmähöyryuunissa. Siivilöi ne ja säilytä neste. Redusoi neste puoleen. Sekoita muut ainesosat nesteeseen ja käytä sudachimehua happamuuden tasapainottamiseen.

Poltettu munakoisosose

Polta munakoisoja hiiligrillissä, kunnes pinta on täysin hiiltynyt ja sisäpuoli pehmeä. Kaavi niistä sisäosat ja sekoita munakoiso kanaliemen, sitruunamehun, mustekalan musteen ja suolan kanssa tasaiseksi soseeksi. Siivilöi hienojakoisen siivilän läpi ja varmista, ettei soseessa ole paakkuja. Säilytä lämmin sose suljetussa astiassa tarjoiluun asti.

Shisoöljy

Aseta kaikki ainekset Thermomixiin ja sekoita niitä 70 °C:n asteen lämmössä 18 minuutin ajan nopeudella 5. Siivilöi kankaan läpi ja anna jäähtyä.

Yrtinvarret

Hienonna yrtinvarret niin hienoksi kuin mahdollista ja sekoita ne shisoöljyyn. Säilytä niitä astiassa.

Annostelu

Kieritä kateenkorvapaloja riisijauhoissa, kunnes ne ovat täysin sen peitossa. Friteeraa ne 180 °C:n lämmössä rapsiöljyssä, kunnes ne ovat kullankeltaisia ulkoa ja pehmeitä sisältä.

Peitä kateenkorvan ulkopuoli tarhamaltsalla tai punaisella shisolehdellä ja aseta se kulhoon.

Aseta hienonnetut yrtinvarret kateenkorvan viereen ja poltettua munakoisososetta sen kummallekin puolelle.

Kaada tarjoilun yhteydessä lautaselle kuumaa sudachi ponzua, johon on sekoitettu hieman shisoöljyä.