



Resepti Jakob Mielckeltä.

Mustaeväkampelaa kanannahan ja kombu-merilevän kanssa.

Gaggenau-tuotteet: vakumointilaatikko, yhdistelmähöryuuni

Ainesosat 4 annokseen:

Mustaeväkampela

Yksi suuri mustaeväkampela

1 rkl voita

Omenasima- ja kombukastike

1 dl valkoista soijaa

1/2 dl hyvälaatuista omenasimaa

1 dl mustaa kombuetikkaa

2 dl dashilientä

200 g voita

2 rkl sitruunamehua

”Salaatti”

1 kurkku

1/2 daikon (aasialainen retikkajuuri)

1 punainen greippi

suolaa

Yrtit

sitruunamelissaa

yrtti-iisoa

fenkolin versoja

shisoa (veripeippiä)

Rapea kanannahka

200 g kanannahkaa

suolaa

Timjamiöljy

1 nippu tuoretta timjamia

100 g babypinaattia

4 dl rapsiöljyä

Valmistus

Mustaeväkampela

Poista nahka ja fileoi kampela neljäksi fileeksi. Leikkaa jokaiseen fileeseen pieni viilto, jotta voit taittaa ne paksummaksi fileeksi. Aseta fileet, ruokalusikallinen voita vakumointipussiin. Laita pussit vakumointilaatikkoon. Kypsennä niitä sous vide -kypsennyksellä yhdistelmähöyryuunissa 45 °C:n lämmössä 30 minuutin ajan.

Omenasima- ja kombukastike

Sekoita valkoinen soija, omenasima, kombuetikka ja dashiliemi. Lämmitä seosta, kunnes se kiehuu. Sekoita kylmä voi nesteeseen sähkövatkaimella ja vispaa, kunnes kastike emulgoituu. Pidä kastike lämpimänä tarjoiluun asti ja lisää simaa ja sitruunamehua maun mukaan.

”Salaatti”

Kuori kurkku ja leikkaa se 9 cm:n pituisiksi paloiksi. Leikkaa se leikkurilla 12 ohueksi viipaleeksi, suolaa ne ja aseta sivuun 30 minuutin ajaksi. Huuhtelee suola pois ja taita reunat yhteen.

Kuori daikon ja leikkaa se 9 x 4 cm:n kokoisiksi palasiksi ennen kuin leikkaat sen leikkurilla 12 ohueksi viipaleeksi. Laita daikonviipaleet ja greipin mehu vakumointipussiin. Aseta pussi vakumointilaatikkoon ja anna vetäytyä 5 minuutin ajan. Ota daikonviipaleet pussista ja taita reunat yhteen. Aseta taitetut kurkkusiivujen taitettujen daikonviipaleiden päälle. Säilytä viileässä tarjoiluun asti. Viipalepareja tulee kolme annosta kohden.

Yrtit

Ota yksi lehti kutakin yrttiä ja sido ne pieneksi kimpuksi. Kolme kimppua annosta kohden. Säilytä viileässä tarjoiluun asti.

Kanannahka

Kaavi kanannahan rasvaista puolta, kunnes siinä ei ole enää ylimääräistä rasvaa ja nahka on puhdas. Aseta nahka lautaselle kahden leivinpaperipalan väliin ja laske leivinpelti päälle painoksi. Paista kanannahkaa 160 °C:n lämmössä 30 minuuttia tai kunnes se on täysin rapea. Kuivaa nahka talouspaperilla ja suolaa se kevyesti. Säilytä ilmatiiviissä astiassa tarjoiluun asti.



Timjamiöljy

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

Annostelu

Ota kala esiin ja mustaa ulkopuoli polttimella.

Ota taiteltu daikon/kurkku ja peitä se kanannahalla ja yrttikimpulla. Toista kolme kertaa ja kerää sitten kimput isommaksi kimpuksi kalan päälle.

Lämmitä kastike ja lisää timjamiöljy. Kaada kastike kalan päälle tarjoilun yhteydessä.