



Oppskrift av Jakob Mielcke.

Østers – brønnkarse og erter.

Gaggenau-produkt: vakuumsuff, kombidampovn

Ingredienser 10 porsjoner:

Limfjordsøsters

10 limfjordsøsters

1 ss rapsolje

salt

Emulsjon på vill brønnkarse

180 g vill brønnkarse

4 g sennep

15 g eplesidereddik

30 g vann

220 g druekjerneolje

10 g salt

Grønn urtesnø

grillet agurk (bruk gjerne en gassbrenner)

60 g løpstikke

9 g pepperrot

80 g fersk spinat

20 g sukker

10 g salt

Komprimert daikon i kjernemelksmyse

50 g kjernemelksmyse

100 g daikon (asiatisk reddik)

Erter

50 g erter

1 ss sitronsaft

1 ss rapsolje

salt

Garnityr

gåsefot

smørbukk

strandreddik

strandflatbelg

vill brønnkarse

salturt

karse

vill fennikel

dill

korianderkvister

portulakk

Tilberedning

Østers

Åpne, rens og plasser østersen i en vakuumeringspose med en teskje olje og en klype salt. Plasser og lukk posene i vakuumsuffen. Tilbered sous-vide i kombidampovnen på 50 °C i 5 minutter. 1 østers per porsjon.

Emulsjon på vill brønnkarse

Bland alle ingrediensene utenom druekjerneolje i en mikser. Bland deretter på lav hastighet mens du langsomt heller i druekjerneoljen. Når all oljen er tilsatt, skal du blande i 4 minutter på maksimal hastighet. Sil gjennom en chinois og smak til med salt. Sett i kjøleskap.

Grønn urtesnø

Juicepress ingrediensene. Blanda i salt og sukker. Sil gjennom et dørslag og frys over natten. Oppnå en granitalignende konsistens ved å skrape den frosne blandingen. Oppbevar i fryser til den skal brukes.

Komprimert daikon i kjernemelksmyse

Reduser kjernemelken til mysen separeres fra proteinet. Kast myseproteinet. Reduser væsken til omtrent halvparten. Del daikonen i tynne skiver, og legg skivene i en vakuumeringspose sammen med kjernemelksmysen. Lukk posen og legg den i vakuumsuffen. Sil og legg til sides. 1 skive per porsjon.

Erter

Kok ertene i omtrent ett minutt. Hell over i en skål med iskaldt vann for rask nedkjøling. Krydre med sitrønsaft, rapsolje og salt. 5 g erter per porsjon.

Anretning

Legg en spiseskje brønnkarseemulsjon midt på tallerkenen. Legg østerskjøttet på toppen. Dekk med den grønne urtesnøen. Topp med en daikonskive. Dander ertene rundt daikonskiven. Pynt ertene med de ville urtene. Legg verken erter eller urter oppå daikonskiven.

