



Oppskrift av Jakob Mielcke.

Smørflyndre – kyllingskinn og kombu.

Gaggenau-produkt: vakuumskuuff, kombidampovn

Ingredienser 4 porsjoner:

Smørflyndre

1 stor smørflyndre

1 ss smør

Saus av eplemjød og kombu

1 dl hvit soya

1/2 dl eplemjød av høy kvalitet

1 dl sort kombu-eddik

2 dl dashibuljong

200 g smør

2 ss sitronsaft

«Salat»

1 agurk

1/2 daikon (asiatisk reddik)

1 rød grapefrukt

salt

Urter

sitronmelisse

anisop

fennikelskudd

shiso (bladmynte)

Sprøtt kyllingskinn

200 g kyllingskinn

salt

Timianolje

1 bunt frisk timian

100 g babyspinat

4 dl rapsolje

Tilberedning

Smørflyndre

Fjern skinnen, og fileter smørflyndren til fire fileter. Skjær et lite snitt på tvers av hver filet slik at du kan brette dem til tykkere fileter. Legg filetene med en spiseskje smør i en vakuumeringspose, og legg posen i vakuumskuffen. Tilbered sous-vide i kombidampovnen på 45 °C i 30 minutter.

Saus av eplemjød og kombu

Kok opp blandingen av hvit soya, eplemjød, kombu-eddik og dashibuljong. Bland i det kalde smøret med en håndmikser til den emulgerer. Hold sausen varm frem til servering, og tilsett mer mjød og sitronsaft ved behov.

«Salat»

Skrell agurken og del den i 9 cm lange biter. Kutt i 12 tynne skiver med en mandolin, salt og la stå i 30 minutter. Skyll av saltet og brett endene.

Skrell daikonen og del den i biter på 9 x 4 cm før du deler den i 12 tynne skiver med en mandolin. Legg daikonskivene sammen med saften fra grapefrukten i en vakuumeringspose i vakuumskuffen og la stå i 5 minutter. Ta daikonen ut av posen og brett sammen endene. Sett den sammenlagte agurken oppå den sammenlagte daikonen, og la det stå svalt frem til servering. Tre i hver porsjon.

Urter

Plukk et blad av hver urt, og lag en liten bukett. Tre buketter til hver porsjon. Oppbevares kjølig frem til servering.

Kyllingskinn

Skrap kyllingskinnet på den fete siden, slik at det ikke er noe overflødig fett igjen, og du har et rent stykke skinn. Legg det på et brett med bakepapir under og over, og sett et brett på toppen, slik at det er under trykk. Stek kyllingskinnet ved 160 °C i 30 minutter eller til det er helt sprøtt. Tørk av med tørkepapir og salt bitene lett. Oppbevares i en lufttett beholder til servering.



Timjanolje

Putt alle ingrediensene i Thermomix og bland dem ved 70 °C i 18 minutter på hastighet 5. Sil gjennom en silduk.

Anretning

Pakk ut fisken og svi den på oversiden med en brenner.

Ta en sammenlagd daikon-redikk/agurk, og topp den med kyllingskinn og urtebuketten. Gjenta tre ganger og samle dem sammen til en kombinert «bukett» og legg dem på toppen av fisken.

Varm opp sausen og tilsett timianoljen. Hell over fisken når den serveres.