



Recept av Jakob Mielcke.

Bräss – ponzu och sudachi.

Gaggenau-produkt: vakuumlåda, kombiångugn

Ingredienser 6 portioner:

Bräss

1 kg kalvbräss

100 g kycklingfond

1 litet knippe citrontimjan

1 litet knippe salvia

1 litet knippe rosmarin

4 vitlöksklyftor, krossade

10 g salt

rismjöl för att rulla kalvbräss i

rapsolja för fritering

trädgårdsmålla eller röda shisobladd som garnering

Sudachi ponzu

500 g champignoner

2 dl sudachi ponzu

2 dl reducerad svampfond

1 dl dashi

4 droppar sudachijuice

Bränd auberginepuré

500 g aubergine

50 g reducerad kycklingfond

1 dl citronsaft

1 tsk bläckfiskbläck

salt

Shisoolja

20 gröna shisoblad

50 g spenat

4 dl rapsolja

Örtstjälkar

4 libbstickestjälkar

4 persiljestjälkar

4 dillstjälkar

4 körvelstjälkar

Tillagning

Bräss

Värm upp vatten i en stor kastrull tills det kokar. Sänk värmen tills vattnet sjuder och blanchera brässen i ca 1 minut. Kyl i isvatten. När den är helt kall, ta försiktigt bort skinnet och stora vener utan att bryta brässen. Lägg den i vatten över natten för att avlägsna överflödigt blod. Lägg brässen sedan i en vakuumeringspåse med kycklingbuljong, örter och salt och förslut den i vakuumlådan. Tillaga sous-vide vid 80 °C och 100% ånga i 3 timmar i kombiångugnen. Kyl ner i kylskåp. När brässen har svalnat och stelnat, skär den i portioner på ca 80g.

Sudachi ponzu

Lägg 500g champignoner i en vakuumeringspåse och förslut den i vakuumlådan. Tillaga champignonerna vid 80 °C och 100% ånga över natten i kombiångugn. Sila dem och behåll vätskan. Reducera vätskan till hälften. Blanda i resten av ingredienserna och balansera surheten med sudachijuice.

Bränd auberginepuré

Bränn äggplantorna på en kolgrill tills skinnet är helt kolat och insidan mjuk. Skopa ur innandömet och blanda med kycklingfond, citronsaft, bläckfiskbläck och salt till en jämn puré. Sila genom en fin sil och se till att det inte finns några klumpar. Förvara den varma purén i en försluten behållare tills den serveras.

Shisoolja

Lägg alla ingredienser i Thermomix och blanda dem vid 70 °C i 18 minuter på hastighet 5. Sila genom etamin och låt svalna.

Örtstjälkar

Hacka alla stjälkar så fint som möjligt och blanda med shisooljan. Förvara dem i en behållare.

Uppläggning

Rulla brässportionerna i rismjöl tills dem är helt täckta. Friter dem i rapsolja vid 180 °C tills de är gyllene på utsidan och mjuka på insidan.

Täck ovansidan av brässen med trädgårdsmålla eller röda shisoblad och lägg i en skål.

Placera de hackade örtstjälkarna bredvid brässen och lägg till ett klot av den brända auberginepurén på andra sidan av brässen.

Häll över den heta sudachi ponzu blandad med lite shisoolja vid serveringen.