NESPRESSO | RECIPES

ZÖLD TEÁS SOBA TÉSZTA, DULSÃO DO BRASIL, PÁCOLT SZARDÍNIA, GYÖMBÉRES CÉKLAÖNTET

30 + Nehéz

ESZKÖZÖK

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

HOZZÁVALÓK

TÉSZTA:

200 G Zöldteás Soba Tészta A Csomagon Lévő Utasításoknak Megfelelően Megfőzve

KÁVÉS MORZSA:

5 Ml *Dulsão Do Brasil* Kávé

50 G Hámozott, Durvára Tört Pisztácia, Száraz Serpenyőben

Enyhén Megpirítva

20 G Panko Morzsa, Száraz Serpenyőben Megpirítva

Sópehely

Frissen Őrölt Kampoti Vörös Bors

PÁCOLT SZARDÍNIA:

8 Tisztított Szardíniafilé

ELKÉSZÍTÉS

ELKÉSZÍTÉS:

- A pácolt szardíniához összekeverjük az összes hozzávalót, alaposan elkeverjük a hallal, és lefedjük. Egy éjszakára hűtőbe tesszük.
- Gyömbérolajat készítünk: az olajhoz adjuk a feldarabolt gyömbért, majd nagyon alacsony lángon, néhány perc alatt egy serpenyőben langyosra, kb. 60-70 °C-ra melegítjük (ez az a hőmérséklet, amikor az ujjunkat még benne tudjuk tartani).
- Az olajat takaréklángon tartjuk kb. egy órán át, semmiképpen ne forrósodjon fel, mert akkor a gyömbér megsül. Lehűtjük, és a gyömbérrel együtt egy műanyag edénybe öntjük. Egy éjszakára hűtőbe tesszük. Másnap átszűrjük.
- A céklaredukcióhoz a céklát nyersen meghámozzuk, felkockázzuk, és aprítógépben durvára aprítjuk.
- Egy lábasba tesszük, és felöntjük egy liter vízzel. Hozzáadjuk a sót és a cukrot. Erős lángon felforraljuk, majd a lángot levesszük közepesre, és kb. 30-40 percig főzzük, amíg az egyharmadára csökken.
- Közben a tetején enyhe hab képződhet, a színe pedig élénk pinkről barnás-bordóra változik. Ekkor leszűrjük úgy, hogy a céklapépet is alaposan kinyomkodjuk.
- A leszűrt céklalevet visszaöntjük egy kisebb lábasba, és erős lángon további 5 percig forraljuk, amíg felére csökken, és kissé besziruposodik.
- Akkor jó, amikor a felületén közepes méretű buborékok keletkeznek, és a mártás egyenletesen bevon egy kanalat.
- Összesen 0,6 dl céklaredukció a végeredmény.

TÁLALÁS:

- Összekeverjük a céklalevet és a gyömbérolajat, majd a tányérra teszünk belőle kb. 1 evőkanálnyit.
- Erre halmozzuk a tésztát, majd ráhelyezzük a halat.

2 Dl Extra Szűz Olívaolaj

1 Dl Citromlé

1 Dl Tokaji Birsalmaecet

3 Ek Durvára Vágott Petrezselyem

Tengeri Só

GYÖMBÉROLAJ:

2 Dl Semleges Olaj (Szőlőmag Vagy Napraforgó)

3 Dkg Friss Gyömbér Megmosva, Héjastul, Finomra Aprítva

CÉKLAREDUKCIÓ:

2 Közepes Méretű (Kb. 30 Dkg-Os) Cékla

1 Liter Víz

1 Kávéskanál Só

1 Evőkanál Cukor

INSPIRÁCIÓK