NESPRESSO | RECIPES

KACSAMÁJ ZELLERHAMUBAN, MANDARINKOMPÓT, INDRIYA FROM INDIA KÁVÉHAB

30 + Nehéz

ESZKÖZÖK

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

HOZZÁVALÓK

KACSAMÁJ PATÉ:

400 G Kacsamáj

8 G Só

2 G Nitrites Só

10 G Cukor

5 G Fehérbors

1 Cl Tokaji Aszú

1 Cl Konyak

ZELLERHAMU:

500 G Zeller

KÁVÉHAB:

2 Adag *Indriya From India* Kávé (2x40 Ml)

5 Cl Tejszín

5 Cl Narancslé

40 G Muscovado Mauritiusi Barnacukor

20 G Hideg Sosa Espuma Por

MANDARIN KOMPÓT:

ELKÉSZÍTÉS

ELKÉSZÍTÉS:

- A kacsamájat áttörjük, a felsorolt hozzávalókkal összekeverjük, vákuumzacskóban levákuumozzuk, és 1 éjszakát hűtőben érni hagyjuk.
- Ezt követően 60 °C-os sous-vide kádban 12 percig sous-videoljuk.
- Ezután jégfürdőbe öntjük a kacsamájat, és szilikonspatula segítségével folyamatos kevergetéssel emulgeáljuk, majd kihűtjük annyira, hogy még formázható, képlékeny állagú maradjon.
- A zellerhamuhoz a hámozott, felszeletelt zellergumót kb. 250 °C-on 1 órán keresztül szárazon sütjük, amíg teljesen elszenesedik, majd kihűtjük, és thermomixer segítségével porrá őröljük, majd finom szitán átszitáljuk.
- Ezután kiterítünk egy műanyagfóliát 2 rétegben, és 500 g kacsamáj paté masszát 18 x 28 cm-es téglalap alakban kiöntünk. Ezt követően 2 db 2,5 cm-es zellerhamu sávot szórunk rá kontúrozás céljából, majd a masszát feltekerjük, és szabályos henger alakot formázunk belőle.
- A kávéhabhoz a hozzávalókat thermomixerben összedolgozzuk, hogy minden tökéletesen felolvadjon és emulgeálódjon, majd ezután egy fél literes szifonba töltjük, és 2 patront tekerünk bele.
- A mandarin kompóthoz 1%-os sóoldatot készítünk, és felforraljuk, közben egy nagy edényben nagyon sok jéggel jégfürdőt készítünk.
- A mandarinokat beledobjuk a felforralt sóoldatba, és 2 percig forrázzuk, majd kiszedjük a jégfürdőbe egy szűrőkanál segítségével, és itt szintén 2 percig hűtjük. Ezt a műveletet összesen hatszor végezzük el.
- 1 liter vízben felforraljuk a 0,5 kg kristálycukrot, majd kihűtjük az így készült cukorszirupot. A cukorszirupba teszünk 3 púpozott ek. citromsavat, vagy gyógyszertári C-vitamint, és beletesszük a hatszor leforrázott, kihűtött andarinokat.
- A sziruppal együtt vákuumzacskóba tesszük és levákuumozzuk, majd vákuumozás után kivágjuk a zacskó csücskét, levegőt engedünk bele és újra levákuumozzuk. Ezt a műveletet tízszer végezzük el.
- Majd a vákuumozás után 60 °C-os sous-vide kádba tesszük a tandarinokat 3 órára, ezután azonnal lehűtjük őket.

100 G Só

500 G Cukor

400 G Kezeletlen Mandarin

3 Evőkanál Citromsav Vagy Gyógyszertári C-Vitamin

INSPIRÁCIÓK

TÁLALÁS:

- A kacsamáj paté hengerekről leszedjük a fóliát, majd óvatosan, vékonyan zellerhamuba hempergetjük, és 4 adagra felszeleteljük.
- A kacsamáj korongokat a tányérra helyezzük, mandarin kompót cikkeket és kávéhabot nyomunk mellé.