



Corridoio 1

Oyster in camicia con tartufo e Vongole

Servizi: 38 ostriche, 1 bottiglia di vino bianco, succo di 1 limone. Salsa di panna: 100 grammi di margarina, 120 grammi di farina, ½ litro latte, ½ litro di Mascarpone, 50 cc concentrato pesce stock, succo di 1 limone, spruzzata di Limoncello. 500 grammi di purè di patate. Sacca da pasticciare. 2 palline di tartufo. 2 finnocio. 2 kg di Vongole, burro, mirepoix, ½ bottiglia di vino bianco, 1 dl. Noilly Prat. Gelatina di 1 litro di brodo di pesce, 50 grammi di purea di spinaci, 2 pesce dadi da brodo, succo di 1 limone, 2 sacchetti (14 grammi) Agar. 1 scatola di Grano Padano lascia. Due borragine Cress. Due vasetti di caviale. Borsa piccola pasticceria. Basil dressing 3 dl di olio di oliva, condimento, 1 mazzetto sbollentato Basil. Metodo: aprire ostriche presso lo sfintere. Carne dell ostrica fuori e assorbendo l'umidità. Scaldare il vino bianco con succo di limone e delicatamente portar via le ostriche in questo breve. Il lato di lampadina delle ostriche ben lavate.

Finnocio in fine taglio brunoise e scottare 5 minuti. Scarico e pat asciugare bene. Tra i gusci di 36 ostriche.

Subito dopo l'ostrica in camicia e che copre con la salsa di panna.

Mettere il forno su piastre e in frigorifero. Tartufi tagliati in quarti nel senso della lunghezza e quindi tagliare a fettine sottili. Coprire con pellicola.

Vongole cottura secondo il metodo di cozze. Carne nelle coperture.

Fare gelatina di condimento di spinaci risciacquata stock, pre-cotto e freddo, Noilly Prat, di pesce, succo di limone, Agar-Agar per cucinare.

Con la purea di frullatore a mano, veloce stampa e da bulbo colino spessore su una scala con la

pellicola trasparente cm. 1. Mettere in congelatore, deposito su uno scaffale e in bello cubi quadrati di 1 x 1 x 1 cm. tagliare. Salsa al basilico.
L'ostrica in camicia è servita tiepida.

Scheda di prova.

Formattazione: Destro sulla scheda di uno scoop di purè spray con un foglio di pandano.

Uno scoop di caviale con la piccola pasticceria borsa erin siringhe e guarnire con un rametto di borragine Cress.

Collegamenti sulla scheda di un basilico striscia salsa contenente 3 belle uguale cubetti di gelatina.

Nel mezzo una pallina di poltiglia con le ostriche calde e come guarnizione su di esso alcune fette di tartufo e accanto ad esso alcune Vongole.



Gepocheerde oester met truffel en Vongole

Benodigheden: 38 oesters, 1 fles witte wijn, sap van 1 citroen.

Roomsaus: 100 gram margarine, 120 gram bloem, ½ liter melk, ½ liter Mascarpone, 50 cc geconcentreerde visfond, sap van 1 citroen, scheut Limoncello.

500 gram aardappelpuree. Spuitzak. 2 bolletjes truffel. 2 venkels.

2 kg Vongole (kokkels), boter, mirepoix, ½ fles witte wijn, 1 dl. Noilly Prat.

Gelei van 1 liter visfond, 50 gram gepureerde spinazie, 2 visbouillonblokjes, sap van 1 citroen, 2 zakjes (14 gram) Agar-Agar. 1 doos **Grano Padano** bladeren.

Twee Borage Cress. Twee potjes kaviaar. Kleine spuitzak.

Basilicum dressing van 3 dl olijfolie, smaakstoffen, 1 bos geblancheerde basilicum.

Werkwijze: Oesters bij de sluitspier openen. Oestervlees eruit halen en het vocht opvangen.

Witte wijn, oestervocht met het citroensap verwarmen en de oesters voorzichtig hierin **kort pocheren**.

De bollen kant van de oesters goed uitwassen.

Venkels in fijne brunoise snijden en vijf minuten blancheren. Afgieten en goed droogdeppen. Verdelen over de 36 oesterschelpen.

Daarop de gepocheerde oester leggen en napperen met de roomsaus.

Op **ovenplaten** zetten en in de koelkast plaatsen. **Truffels** in de lengte in vieren snijden en vervolgens in dunne plakken snijden. **Afdekken met huishoudfolie.**

Vongole (kokkels) koken volgens de methode van mossels. Vlees in de schelpen laten zitten.

Gelei maken door **visfond**, geblancheerde en koud gespoelde spinazie, Noilly Prat, smaakstoffen, citroensap, Agar Agar te koken.

Met de **staafmixer** pureren, **snel door de bolzeef** drukken en 1 cm. dik op een schaal met huishoudfolie storten. **In de diepvries** plaatsen, storten op een plank en in mooie **vierkante blokjes van 1 x 1 x 1 cm.** snijden. **Basilicumsaus maken.**

De **gepocheerde oester** wordt lauwwarm geserveerd.

Proefbord maken.

Opmaak: Rechts op het bord een **bolletje puree** spuiten met daarop een **Padanoblad.**

Een bolletje **kaviaar** met de **kleine spuitzak** erin spuiten en **garneren** met een **takje Borage Cress.**

Links op het bord een streep basilicumsaus met daarin **3 mooie gelijke blokjes gelei.**

In het midden een bolletje **puree** met erop de **warme oester** en als garnering erop enkele **plakjes truffel** en ernaast enkele **Vongoleschelpen.**

Wijnsuggestie:

Selva Capuzza Lugana.

Regio Lombardije. Druivensoort Turbiana. Delicaat, maar met een breed scala aan aroma's van vers fruit en mineralen.