



Corridoio 2

### **Coda di rospo lo spettacolo del seme di sesamo**

Servizi: 3 kg. filetto di rana pescatrice spessa, 3 albumi d'uovo, 3 diversi colori semi di sesamo.

500 grammi di finocchio marino, 5 kg. sbattere, pelati ananas spina.

250 cc maionese, rafano, Crème Fraîche, succo di 1 limone, 1 mazzetto di aneto.

Salsa allo zafferano: ½ litro Vongole umidità, 4 bustine di zafferano in stimmi, condimento, Pernod, raccoglitore di tutti. Burro/olio di oliva. Piccoli sacchetti di decorazione. Piccolo Patate parigina. Sei ceppi Radicchio. Segni nella armadio.

Metodo: Filetto di rana pescatrice in bei pezzi quadrati uguali di taglio (3 a persona) Cottura breve. I pezzi dalla proteina del pesce, al forno poi dai ruoli di semi di sesamo colorato misto e su vari piatti di carne. Nota la dimensione. Coprire e mettere in frigorifero. Prima di servire scaldare in forno e servite caldo come possibile.

Torrette di patate (2 a persona) attraverso la martellante che attacca fuori e taglio a parità di altezza di 2 cm. cautela circa 8 minuti di scottatura.

Parte per fermare il processo di Gritti. Con pommes patate parigina leggermente, noioso, poi un cucchiaino di rafano salsa.

Tutte le varie scale, coprire e mettere in frigorifero. Una tavola di prova.

Fare la maionese 200 g salsa di rafano, 100 cc. Crème Fraîche, 1 vasetto di salsa di rafano, succo di 1 limone. Controllo di gusto. In frigorifero.

Salsa allo zafferano e leggermente. Lavaggio di finocchio marino e Blanch un minuto in acqua

bollente, raffreddare in acqua fredda e scolarli.

Parte inferiore del radicchio tagliando via e 36 piccoli fermagli a con qualche rametto di Salicornia. Concedetevi qualcosa di laminato di pepe e olio. Coprire e conservare in frigorifero.

Formattazione: tracciare una linea sul lato sinistro della salsa calda piatti allo zafferano contenente rana pescatrice di carré tre, accanto ad essa le torrette 2 patate con la salsa di rafano che spruzzato, guarnito con un rametto di aneto. Inoltre la barca Radicchio con il finocchio marino.

Grissini (Frans) Servizi: 675 grammi Farina, 310 cc di acqua tiepida con 30 grammi di lievito secco, 10 grammi di sale, 6 cucchiaini di olio di oliva. stuoie resistenti al calore. 1 uova sciolte. Polenta. Erbe miste. Cesti.

Metodo: sciogliere il lievito in acqua tiepida e la farina con sale e olio d'oliva.

Otto minuti impastare e lasciare riposare 30 minuti coperto.

Pasta in un rettangolo con spostamento-fiore, one cm. sottile uitollen. E poi tagliato a listarelle di 1 copertura ampia, ½ cm con uovo uninged e dolcemente cospargere con Polenta. Coprire e lasciare lievitare per 15 minuti. Cuocere in forno a 180 ° c e cuocere per circa 10 minuti.



### **Zeeduivel verwend in de sesamzaad**

**Benodigdheden:** 3 kg. dikke zeeduielfilet, 3 eiwitten, 3 verschillende kleuren sesamzaad. 500 gram zeekraal, 5 kg. geschilde bonken, ananassteker.

**Mayonaise,** mierikswortel, 250 cc Crème Fraîche, sap van 1 citroen, 1 bos dille.

**Saffraansaus:** ½ liter **Vongole vocht**, 4 zakjes saffraandraadjes, smaakstoffen, Pernod, alles binder. Roomboter/olijfolie. Kleine spuitzakken. Kleine Parisienneboor. Zes stronken Radicchio. Borden in de réchaudkast.

**Werkwijze:** Zeeduielfilet in mooie **gelijke vierkante** stukken snijden (3 p.p.) **Kort bakken.** De stukjes gebakken vis door het eiwit halen, dan door gemengde **gekleurde sesamzaadjes** rollen en op verschillende vleeschalen zetten. Let op de grootte. **Afdekken** en in de koelkast zetten. Voor het serveren opwarmen in de oven en zo warm mogelijk serveren.

**Aardappeltorentjes** (2 p.p.) maken door de bonken uit te steken en in gelijke hoogte snijden van 2 cm. Voorzichtig ongeveer **8 minuten blancheren.**

Uit elkaar leggen om het garings proces te stoppen. Met een pommes parisienneboor lichtelijk uitboren, later komt hierin een theelepels Mierikswortelsaus.

Op verschillende schalen zetten, afdekken en in de koelkast plaatsen. **Een proefbord maken.**

**Mierikswortelsaus** maken van 200 gram mayonaise, 100 cc. Crème Fraîche, 1 klein potje mierikswortelsaus, sap van 1 citroen. **Smaak controleren**. In de koelkast.

**Saffraansaus** maken en lichtelijk binden. **Zeekraal wassen** en een minuut blancheren in kokend water, afkoelen in koud water en laten uitlekken.

Onderste gedeelte van de **radicchio** wegsnijden en 36 kleine schuitjes maken met daarin enkele takjes zeekraal. Verwennen met iets olie en pepermolen. **Afdekken en in de koelkast**.

**Opmaak:** Links op de warme borden een **streep saffraansaus** trekken met daarin de **drie carré's zeeduivel**, ernaast de **2 aardappeltorentjes** met de **mierikswortelsaus** erin gespoten, **gegarneerd** met een **takje dille**. Daarnaast het **schuitje Radicchio met de zeekraal**.

### **Grissini broodstaafjes (Frans en Hans)**

**Benodigdheden:** 675 gram bloem, 310 cc lauwater met 30 gram droge gist, 10 gram zout, 6 eetlepels olijfolie. Bakmatten. 1 losgeslagen ei. Polenta. Provençalse kruiden. Mandjes.

**Werkwijze:** Gist in het lauwater oplossen en bij de bloem doen met zout en olijfolie.

**Acht minuten kneden** en **30 minuten** afgedekt laten **rusten**.

Deeg in **een rechthoek** met stuifbloem, **één cm**. dun uitrollen. Vervolgens **in repen** van **1½ cm** breed snijden, **bestrijken** met losgeslagen ei en voorzichtig bestrooien met Polenta.

**Afdekken** en 15 minuten laten rijzen. Afbakken op **180°C** en ongeveer **10 minuten** bakken.

*Wijnsuggestie:*

### **Prinsi Langhe Arneis.**

Uit het plaatsje Neive in het hart van Piemonte. Deze “witte Nebbiolo” is een druif die je elders in de wereld nauwelijks aantreft. De wijn ervan smaakt fris en elegant, met een mooie minerale toets.