

Flétan, calamondin, chou pointu, coriandre

Anton Schmaus



Bouillon de calamondin

Couper l'oignon rouge en petits dés. Faire bouillir les graines de moutarde dans l'eau salée pendant env. 15 minutes, puis les égoutter à travers un tamis. Couper le piment en petits dés et couper très fin les tiges de coriandre. Porter le jus de calamondin à ébullition et assaisonner avec du sel et du miel, laisser refroidir brièvement puis ajouter les autres ingrédients. Ajouter un peu de sel.

Rezept für 4

Bouillon de calamondin

150 ml de jus de calamondin
1 oignon rouge
20 g de tiges de coriandre
20 g de graines de moutarde
1 piment rouge (jalapeño)
50 g de miel

Chou pointu

1 chou pointu
1 petit piment
3 tiges de lemon grass
100 g de gingembre
5 feuilles de limette
100 g de sucre
200 g de vinaigre de vin blanc
300 g d'eau
Sel

Flétan

320 g de flétan blanc (morceaux de 80 g)
30 g de beurre clarifié

Dressage

Bleuets séchés
Soucis séchés



Chou pointu

Couper fin le petit piment rouge, battre le lemon grass et le couper en deux, couper le gingembre en fines rondelles. Porter à ébullition le sucre, l'eau et le vinaigre, saler le tout et ajouter les autres ingrédients. Faire bouillir à nouveau le tout et laisser reposer pendant env. trois heures, puis filtrer le fond et saler encore légèrement. Couper le chou pointu en deux dans le sens de la longueur et retirer les feuilles vertes du dessus. Couper en deux les feuilles jaunes du chou, les placer dans un saladier ou une casserole, puis arroser avec le bouillon chaud. Couvrir le récipient et y laisser reposer les feuilles de chou pointu pendant env. trois heures, puis les couper en lamelles.

Flétan

Saler légèrement le flétan et le placer sur une plaque beurrée. Faire cuire au Combi-Steamp à 52 °C pendant 6 à 8 minutes, la température à coeur doit atteindre env. 42 °C.

Anrichten

Placer le poisson au centre de l'assiette. Arroser avec le bouillon de calamondin et dresser les lamelles de chou pointu au vinaigre par-dessus. Décorer avec les fleurs séchées.

À la vidéo!