



Hamachi à la crème de pommes de terre, vinaigrette au persil et caviar



Préparation de l'hamachi

Assaisonner le poisson de toutes parts d'abord avec l'huile d'olive, puis avec le sel et le poivre blanc. Dans une poêle antiadhésive bien chaude, faire revenir le poisson des deux côtés pendant env. 8 secondes. Laisser refroidir puis couper en tranches.

Rezept für 4

Ingrédients pour l'hamachi

400 g d'hamachi, les arêtes et la peau retirées
Sel, poivre blanc
Huile d'olive

Ingrédients pour la crème de pommes de terre

30 g d'huile de colza
730 g de pommes de terre Russet, épluchées et coupées en rondelles de 6 mm
800 g de lait
20 g de glucose
10 g de sel
30 g de beurre noisette
120 g de crème fraîche
4 feuilles de gélatine

Ingrédients pour la vinaigrette au persil

100 g de bouillon froid
1 cs de moutarde douce
120 g de vinaigre balsamique blanc
50 g de persil
50 g de sucre glace
Sel
60 g d'huile de tournesol



Préparation de la crème de pommes de terre

Préchauffer le four à chaleur tournante à 175 degrés. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Y faire revenir les rondelles de pommes de terre pendant 2-3 minutes et les tourner de sorte qu'elles soient entièrement imprégnées d'huile, puis les faire dorer au four pendant env. 20 minutes. Dans une casserole, porter doucement à ébullition le lait avec le sel, le glucose et les pommes de terre sautées, ajouter la gélatine et retirer la casserole du feu. Couvrir et laisser reposer pendant 45 min. Mixer le tout finement avec le reste des ingrédients et filtrer dans une passoire. Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures, puis remplir un siphon à chantilly.

Préparation de la vinaigrette au persil

Mixer le tout finement, filtrer dans une passoire fine puis ajouter très lentement l'huile en filet tout en mixant. Saler.

Préparation de l'huile à la ciboulette

Faire chauffer l'huile entre 60 et 70 degrés. Hacher grossièrement la ciboulette et la mettre dans le blender. Ajouter l'huile chaude et mixer le tout. Filtrer l'huile obtenue avec une passoire très fine et la faire refroidir rapidement sur la glace.

Ingrédients pour l'huile à la ciboulette

300 ml d'huile de tournesol

1 bouquet de ciboulette