Cabillaud à la poire et aux salsifis

Ingrédients

Sauce Hollandaise à la Poire
3 jaunes d'œufs
100 ml de sauce réduite (vin blanc, vinaigre de poire, condiments)
25 ml de vinaigre de poire
170 g de beurre clarifié
5 cs de purée de poire

Cabillaud (Black Cod):
700ml Wasser
200ml Mirin
100ml Sake
150g Salz
200g Zucker

Salsifis noirs:
8 salsifis noirs d'une dizaine de centimètres
500 ml de bouillon de volaille
30 ml de sauce au soja claire
30 ml de sauce au soja noire
30 g de trompettes de la mort séchées
30 ml de vinaigre de riz
1 giclée de vinaigre de poire
Miel, sel

Préparation

Bien mélanger tous les ingrédients et y faire mariner le poisson pendant 12 minutes.Sortir le poisson de la marinade, porter celle-ci à ébullition jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dissous, puis laisser refroidir.1 poireDécouper la poire en tranches fines à la mandoline et en recouvrir le poisson. Bien enrouler le poisson dans du film alimentaire, mettre sous vide et faire cuire à la vapeur dans le Combi-Steam/MSLQ pendant 12 minutes à 52 degrés.

Zug, February 2017

Mélanger les ingrédients liquides dans une casserole avec du sel et un peu de miel, laver les salsifis, les peler et les faire cuire dans la sauce jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Retirer les salsifis et les égoutter sur un linge. Facultatif: mixer finement les trompettes de la mort, les mélanger à des noix de macadamia finement hachées, puis rouler les salsifis cuits dans ce mélange.