

Caviar N25 «Selection Jan Hartwig»

Jan Hartwig



Rezept für 4

Ingrédients Chawanmushi

1 œuf
120 ml de dashi
20 ml de mirin
10 ml de sauce soja

Ingrédients raisins réhydratés

30 raisins secs
1 cs de sirop de sucre
1 cc de rhum Stroh 80
2 capsules de gaz iSi
1 siphon à espuma

Ingrédients mayonnaise à l'huile de poireau de Kyoto

1 jaune d'œuf
1 pointe de couteau de moutarde
1 trait de vinaigre de riz blanc
Huile de poireau de Kyoto
Sel

Ingrédients vinaigrette à l'huile de poireau

30 ml de vinaigre à sushi salé
10 ml d'huile de poireau de Kyoto

Préparation Chawanmushi

Mélanger tous les ingrédients et passer au chinois. Dans une assiette, placer 2 cs de préparation, recouvrir d'un film alimentaire et faire cuire 30 minutes à 100 °C au four à vapeur combiné.

Préparation raisins réhydratés

Placer les raisins avec le rhum et le sirop de sucre dans le siphon et mettre sous pression en injectant les deux capsules de gaz. Laisser infuser toute une nuit. Le lendemain, pulvériser le contenu du siphon. Récupérer les raisins réhydratés et les conserver dans le liquide.

Préparation mayonnaise à l'huile de poireau de Kyoto

Préparer une mayonnaise avec tous les ingrédients et la placer dans un siphon.

Préparation vinaigrette à l'huile de poireau

Mélanger les ingrédients

Anrichten

Dresser tous les ingrédients sur le chawanmushi et arroser de vinaigrette.

Autres ingrédients

15 g de caviar par assiette

Noisettes du Piémont

grillées et coupées en deux

Bleuets

Brins de ciboulette

Cerfeuil

Baby Clover Cress de

Koppert Cress