



Omble chevalier au radis et beurre blanc



Préparation de la marinade

Fileter le poisson avec un couteau bien aiguisé, retirer les arêtes et la peau. Pour la marinade, délayer le sel et le sucre dans de l'eau froide, ajouter les autres ingrédients et mélanger. Faire mariner les filets d'omble chevalier nettoyés env. une heure selon leur taille.

Préparation de l'huile à la livèche

Pour l'huile à la livèche, mixer très fin tous les ingrédients au Thermomix à 80 °C puis poser le tout aussitôt sur un bain de glace et remuer jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Filtrer la masse froide à travers une passoire fine, la verser dans un récipient haut et la laisser reposer (de préférence toute la nuit) jusqu'à ce que les dépôts tombent au fond de la bouteille. Prélever par le haut du récipient l'huile limpide de couleur verte ainsi obtenue.

Rezept für 4

Ingrédients pour la marinade

4 filets d'omble chevalier
1 500 g d'eau
100 g de sucre
100 g de sel
Aneth, persil, poivre en grains, graines de coriandre, graines de fenouil, feuilles de laurier

Ingrédients pour l'huile à la livèche

300 g d'huile
100 g de livèche
50 g de feuilles d'épinards

Ingrédients pour le beurre blanc

5 échalotes
500 ml de riesling
100 g de Noilly Prat
1 l de fond de volaille
500 ml de crème
Sel, poivre, estragon, beurre

Ingrédients pour la marinade asiatique foncée

50 g de jus de citron
50 g de sauce au soja
50 g de sweet chili
50 g de miel
5 g de sauce d'huîtres



Préparation du beurre blanc

Faire suer les échalotes dans le beurre, mouiller avec le Noilly Prat et le riesling et laisser réduire d'un peu plus de moitié. Y verser le fond de volaille et la crème et laisser mijoter encore 30 min. Ajouter un peu d'estragon et laisser macérer, filtrer, saler et poivrer et, si nécessaire, monter la sauce avec un peu de beurre.

Préparation de la marinade asiatique foncée

Porter à ébullition tous les ingrédients, filtrer, rectifier l'assaisonnement et réserver au réfrigérateur.

Préparation de la crème à l'aneth

Effeuille l'aneth en retirant les plus grosses tiges. Bien mixer le fond de volaille avec le vinaigre, le sucre et l'aneth. Monter en mayonnaise avec l'huile de tournesol. Saler et poivrer.

Préparation du radis pastèque

Couper le radis pastèque en rondelles d'un millimètre d'épaisseur, découper des disques réguliers à l'emporte-pièce et les inciser jusqu'au cœur, faire mariner les rondelles dans un peu de vinaigre balsamique blanc, d'huile d'olive et de sel, puis former des petits cornets. Laisser reposer env. 30 min.

Ingrédients pour la crème à l'aneth

50 g d'aneth
100 g de fond de volaille
100 g de vinaigre balsamique blanc
40 g de sucre
420 g d'huile de tournesol
Sel, poivre

Ingrédients pour le radis pastèque

1 radis pastèque
vinaigre balsamique blanc,
d'huile d'olive, sel