



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003238 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mar 2020 alle ore 18:29

da FABIO GALLO

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Semplicemente Hallibut...

Un piatto unico che si è aggiudicato la medaglia d'oro per la categoria K1 Cucina Calda Senior Singolo, ai Campionati di Cucina 2020 della FIC (Federazione Italiana Cuochi).

Rollatina di Hallibut alle erbe di campagna, salmone marinato e verza semi fermentata.

Tartelletta al pistacchio, tartare di Hallibut, gel di Mango e caviale Keta.

Hallibut scottato, gelato al wasabi e salsa beurre blanc.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 0 persone

Rollatina di Hallibut alle erbe di campagna, Salmone marinato e verza semi fermentata. :

Salmone marinato:

200 g Pancia di salmone

Tagliata a listarelle 2cm circa

500 g Acqua

Per la salamoia

50 g Sale di Cervia

50 g Zucchero grezzo

Per la salamoia

Q.b. Aromi

(alloro, aneto, pepe rosa, ginepro, buccia di limone, buccia di lime)

Per la verza semi fermentata:

2 Foglie di verza

Q.b. Sale

Q.b. Pepe

Q.b. Ginepro

Q.b. Aceto

Q.b. Acqua

Hallibut alle erbe:

250 g Cuore di hallibut

3 g Zimolo

20 g Polvere di erbe di campo

(spinacini, cicoria, tarassaco, timo, ginepro, prezzemolo)

Q.b. Sale

Q.b. Pepe bianco

Tartelletta al pistacchio, tartare di Hallibut, gel di Mango e caviale Keta:

Tartelletta al pistacchio:

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

100 g Farina di pistacchio
20 g Maltosec
2 g Sale
15 g Acqua
10 g Bianco d'uovo

Per l'hallibut:

60 g Polpa di hallibut
Tagliata a coltello
10 g Succo di lime
Q.b. Erbe disidratate
Menta, timo, limone
Q.b. Olio
Q.b. Sale
Q.b. Pepe bianco

Gel di mango:

100 g Polpa di mango maturo
10 g Succo di yuzu
10 g Aceto di mele
1 g Xantana
Q.b. Sale
Q.b. Pepe bianco

Corallo al nero di seppia:

20 g Parmigiano Reggiano
20 g Burro
20 g Albume d'uovo
20 g Farina
2 g Nero di seppia

Hallibut scottato:

150 g Cubo di hallibut
Q.b. Sale
Q.b. Pepe bianco
Q.b. Salvia
Q.b. Alloro e timo
Q.b. Olio

Gelato al wasabi:

150 g Latte
105 g Acqua
105 g Zucchero
60 g Glucosio
150 g Succo di lime
200 g Basilico
Aneto e menta
50 g Spinacino
10 g Wasabi
3 g Agar

Salsa beurre blanc:

100 g Panna fresca
20 g Aceto di mele
50 g Burro
Q.b. Sale
Q.b. Pepe bianco

Preparazione

Per il salmone: creare un' infuso portando a bollore gli ingredienti della salamoia, immergere il salmone nella salamoia fredda e lasciare macerare per 5 ore. Scolare e tamponare.

Per la verza semi fermentata: creare una marinata fredda e immergere i fogli di verza precedentemente battuti nelle parti coriacee. Lasciare i fogli di verza a bagno nella soluzione per 24 h con un peso continuo sopra.

Per hallibut alle erbe: tamponare tutti gli ingredienti, condire e in successione creare prima una rollatina con la verza e la pancia del salmone. Mettere in forma con la pellicola e porre in abbattimento negativo. Creare una seconda rollatina aprendo a libro il cuore di Hallibut. Premiscelare le erbe aromatiche con il sale, il pepe e lo zimolo.

Cospargere l'Hallibut con questo pre miscelato, posizionare la prima rollatina al centro e arrotolare con pellicola.
Cuocere a 40 °C per 30 minuti.

Tartelletta al pistacchio: miscelare tutti gli ingredienti tra loro ,creare un impasto liscio. Stendere tra due fogli di carta da forno dello spessore desiderato, porre in frigo e lasciare riposare in frigo per qualche ora. Coppare e cuocere a 170°C per 7/8 minuti.

Lasciare la Tartare a macerare per una mezz'ora con gli ingredienti dell'hallibut sopra elencati.

Per il gel di mango: mixare con frullatore ad immersione tutti gli ingredienti, areando il prodotto per attivare lo xantano.

Finiture della tartelletta utilizzando qualche perla di keta caviale.

Per il corallo al nero di seppia: ammorbidire il burro ed amalgamarlo agli altri ingredienti . Stendere il composto nello stampino prescelto, cuocere al micro per 50/55 secondi al max della potenza.

Hallibut scottato: in una padella antiaderente piastrare i pezzi con olio ed erbe aromatiche per un minuto per lato.

Servire con un filo di olio evo a crudo.

Per il gelato al wasabi: miscelare tutti gli ingredienti ad esclusione delle erbe aromatiche e portare a bollore per attivare l'agar. Una volta raffreddato il composto pacossare il composto con le erbe aromatiche e porre in congelatore a -24 per almeno 24 ore .

Servire mantecando all'ultimo con il paco jet e spolverare con polvere di alloro disidratata.

Per la Salsa beurre blanch: far bollire la panna e fuori dalla fonte di calore, incorporare l'aceto di mele, il sale e il pepe bianco.

Far stiepidire e con una frusta incorporare il burro rendendo la salsa molto densa.

Aggiungere a proprio piacere olio essenziale.

La ricetta ha partecipato a:

Campionati di Cucina FIC 2020, Rimini.