



PASIUNE PENTRU GĂTIT DIN 1877



TON CU SOS WASABI CU CIOCOLATĂ ALBĂ

TON CU SOS WASABI CU CIOCOLATĂ ALBĂ



4 PORȚII

INGREDIENTE

100 gr ton
33 cl sos ponzu
10 cl ulei de măsline
6 tulpini de coriandru
100 gr ciocolată albă
20 gr smântână
10 gr wasabi
1 cartof
½ praz
1 cub de unt
15 gr cerneală de calmar
ulei de floarea soarelui

SALSA VERDE

ghimbir
coriandru
1 buc anchovy
10 cl ulei de măsline
100 ml de oțet
balsamic
oțet
10 gr din partea de
mijloc moale a pâinii
sare și piper

MOD DE PREPARARE

Se taie tonul cuburi și se pune în sous-vide împreună cu ulei de măsline, sos ponzu și tulpini de coriandru, folosind punga specială sous-vide. Se lasă punga în sertarul sous-vide timp de 15-20 minute. Se folosește bain-marie pentru a topi ciocolată albă și crema și se adaugă wasabi după ce s-a răcit.

Pentru pregătirea cuburilor de ton se încălzește untul într-o tigaie, se adaugă praz tocat și cuburile de cartofi. Când este gătit, se adaugă calamarul și se amestecă totul împreună. Se cerne, se cântărește și se adaugă 1% din greutatea sa în pectină (440E). Se folosește o tigaie cu ulei de floarea soarelui. Se prăjesc porții mici din amestec în tigaie.

Se pregătește salsa verde amestecând într-un blender ghimbir, coriandru, anchovy, ulei de măsline, oțet balsamic, miezul pâinii, piper și sare, până când se obține un sos.

Se servesc cuburi de ton pe ciocolată albă și sosul de wasabi. Se folosește cerneală de calamar pentru a face mici cercuri, de decor, lângă salsa verde.

