



Så här tillagar man Ugnsbakad Taggmakrillrygg à la Cristóbal Valido

INGREDIENSER

Ingredienser för att laga ugnsbakad taggmakrillrygg, på ett nät färgat med bläckfiskbläck, med krämigt purjolöksris samt aromer av citrongräs och essens av vattenkrassesoppa.

300 g taggmakrill
3 körsbärstomater från Kanarieöarna
2 späda purjolökar
babymorötter: 1 orange, 1 lila och 1 gul
2 fina potatisar
15 g bläckfiskbläck
40 g ris av typen Alboreo
20 g pumpa
1 knippe färsk koriander
200 g vattenkrasse
2 blad babyrödbetsblast
80 g jungfruolivolja
5 g saltorkade chilitrådar
25 g gul sötpotatis
35 g salladslök
20 g tomat
1 vitlöksklyfta
1 röd paprika
20 g zucchini
1 stjälk citrongräs
80 ml buljong
12 g majsnamjöl
7 g Agar Agar (pulver)
7 g Sucro (emulgeringspulver) eller lecitin
40 ml vitt vin



TILLAGNING

Nät som färgats med bläckfiskbläck

För att skapa nätet tillsätter vi bläckfiskbläcket till buljongen och låter det koka i 2 minuter. Ställ åt sidan och låt det kallna.

När buljongen kallnat tillsätter vi olivoljan och majsensmjölet och mixar med en Turmix tills vi får en lättflytande vätska. Då ställer vi en stekpanna med non-stickbeläggning på mycket hög värme och häller i det som vi mixat, och ser till att det får den diameter som vi vill att nätet ska ha. Vi låter det hettas upp i några minuter tills det skär sig och oljan har separerats från de övriga ingredienserna. Ta av stekpannan från spisen och låt den stå tills vidare.

Korianderemulsion

Lägg koriandern i kokande vatten i 30 sekunder. Kyl därefter ned den omedelbart med kallt vatten. Tillsätt agar agar och mixa den med Turmix tills du får en majonnäslignande emulsion. Ställ emulsionen åt sidan så länge.

Krämig vattenkrassepuré

Vi låter vattenkrasse, sötpotatis, zucchini, lök, vitlök och paprika koka i 25 minuter. Vi tar av kastrullen från spisen och mixar innehållet mycket fint. Därefter passerar vi purén genom en sil och ställer den åt sidan.

Citrongräsfluff

Vi lägger citrongrässtjälken i 200 ml vatten och mortlar den för att få ut så mycket smak som möjligt. Vi passerar den och tillsätter Sucro eller lecitin. Vi sparar den till senare då vi ska göra en fluffig mix med den.

Krämigt purjolöksris

Vi fräser purjon som vi har skurit i bitar, och tillsätter ris tillsammans med pumpatärningar. Vi tillsätter vin och 4 dl vatten, saltar, pepprar och låter koka färdigt. Vi ställer åt sidan.

Kanariska tomater

Vi skållar tomaterna i kokande vatten, kyler dem och skalar dem utan att förstöra tomatblommorna. Vi skär av den översta delen och gröper ut alla frön och innanmätet.



Tillagning av babymorötter och potatisar

Vi kokar morötterna utan att doppa blasten i vattnet, så att blasten bevaras. Vi skalar morötterna och lägger åt sidan. Vi kokar potatisen i kort spad och mycket salt (som till papas arrugadas) och ställer åt sidan.

Sprödstekt Taggmakrill

Vi lägger fisken i en stekpanna och steker på mycket i hög värme i 2 minuter med skinnsidan neråt så att vi får en spröd yta. Vi saltar, pepprar och bakar fisken i ugn 220° i 6 minuter. Vi ställer fisken åt sidan.

UPPLÄGGNING AV RÄTTEN

Vi lägger det bläckfärgade nätet underst på tallriken, formar riset till två cylindrar och lägger dem ovanpå, som synes på fotot. Vi lägger på taggmakrillen, och därefter morötterna och potatisen; vi fyller tomaterna med vattenkrassepurén, sätter på tomatlocken med dess blommor och lägger upp de fyllda tomaterna på tallriken.

Vi klickar ut korianderemulsionen på tallriken, tillsätter luft till citrongräsmixen så att vi kan få den riktigt fluffig, och placerar ut den också. Slutligen dekorerar vi med chilitrådarna, en kluven bit purjolök som har fått fin färg under grillen, ett blad babyrödbetsblast och en pensé.