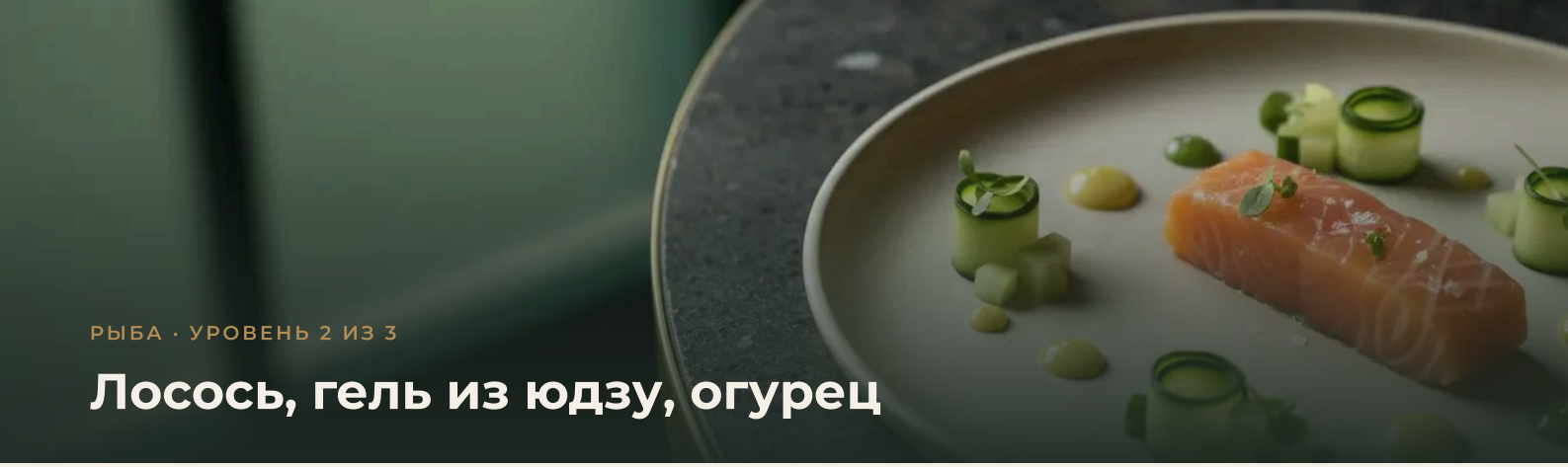


РЫБА · УРОВЕНЬ 2 ИЗ 3

Лосось, гель из юдзу, огурец

При пятидесяти градусах лосось остаётся сочным и почти прозрачным в середине. Гель из юдзу расставляет кислинку точками, огурец приносит прохладу. Тарелка собирается за две минуты — если всё остальное сделано загодя.

АКТИВНО	ВСЕГО	ПОРЦИЙ	УРОВЕНЬ
35 мин	3 ч	4	2 из 3

Оборудование. Термостат су-вид или кастрюля с термометром, пакеты с застёжкой, блендер, кондитерский мешок, овощечистка. **Аллергены.** Рыба.

ПРОДУКТЫ

Лосось

Филе лосося без кожи	400 г
Соль	8 г
Сахар	4 г
Масло оливковое	30 мл

Гель из юдзу

Сок юдзу	60 мл
Вода	140 мл
Сахар	30 г
Агар	2 г

Огурец

Огурцы	2 шт., ≈ 300 г
Рисовый уксус	15 мл
Соль	щепотка

Подача

Кресс-салат или микрозелень	10 г
Морская соль хлопьями	щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ЗА 3 ЧАСА

Гель. Смешайте воду, сахар и агар, доведите до кипения и кипятите 1 минуту, помешивая. Снимите с огня и только теперь влейте сок юдзу — аромат не любит кипения.

Вылейте слоем 5 мм в контейнер, уберите в холодильник на час. Застывший пласт пробейте блендером до гладкости, переложите в мешок.

ЗА 1 ЧАС

Смешайте соль и сахар, посыпьте филе со всех сторон. 30 минут в холодильнике. Смойте, обсушите, нарежьте на 4 порции по 100 г.

ЗА 30 МИНУТ

Разогрейте воду до 50 °C. Каждую порцию — в пакет с ложкой масла, выдавите воздух.

Огурец: часть нарежьте лентами овощечисткой, часть — кубиком 5 мм. За 10 минут до подачи заправьте уксусом и солью.

ПРИ ГОСТЯХ

Лосось в воду на 15–18 минут. Без термостата — духовка 100 °C, до 50 °C в центре по термощупу, около 15 минут.

ПОДАЧА

Лосось в центр тарелки. Вокруг — 5–7 точек геля разного размера, ленты и кубики огурца, кресс. Сверху хлопья соли.

СОВЕТ

Лосося режут острым ножом, одним движением. Пилить рыбу — значит её не уважать.

БЕЗОПАСНОСТЬ

При 50 °C рыба не прогревается до безопасной температуры. Берите только морскую рыбу, прошедшую глубокую заморозку (−20 °C не меньше 7 суток) или с пометкой «для сырого употребления». Для детей, беременных и гостей с ослабленным иммунитетом доводите до 63 °C в центре.

ЗАМЕНА

Вместо юдзу из оранжереи возьмите лимон и лайм поровну. Аромат проще, кислотность та же.

ПЛАН

Гель спокойно живёт в холодильнике двое суток, поэтому его варят накануне. Лосося солят за час до прихода гостей.