

Nobu mester t?kehala

2012 április 19. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Ha sikerül, és miért ne sikerülne, évekig ható élményben lesz részünk! Nobu mester nem snóblin nyerte a világhírt. Ez a kompozíció a grillezett halnak és a savanykás-édeskés köreteknek olyan harmóniáját adja, amit tényleg nem minden nap lehet tapasztalni.

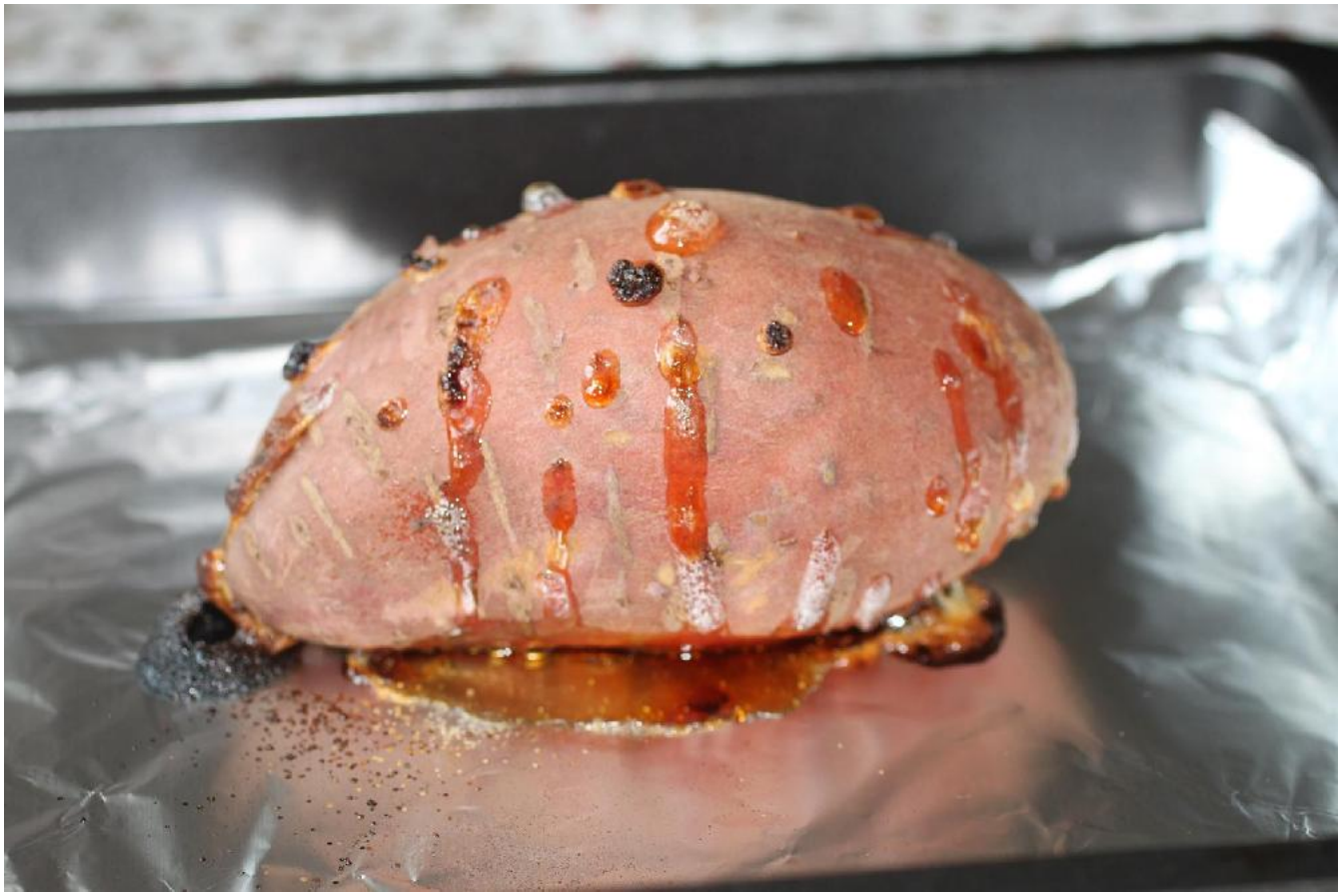
Persze nem csak krumplinudliból áll az élet, jegyzem meg kacéran. Id?r?l-id?re ellenállhatatlan késztetést érzek, hogy kicsit elszakadjak a tradíciótól, lehet?ség szerint még az országhatároktól is. Viszont, ha lúd, legyen kövér: minél messzebbre és minél magasabbra tör az ember, siker esetén annál nagyobb az örömérzet. Sok éve folyamatosan törekszem, persze ezen az úton a buktató is jóval gyakoribb.

Ami most következik, az, úgy gondolom, némi magyarázatra, háttér- és anyagismertetésre szorul, az étel és megálmodója egyaránt. A jelen postban elkészített étel receptje, pontosabban az ehhez igen hasonló recept Nobu Matsuhisa kreációja, a szerz? *Nobu: The Cookbook* c. kulináriai alapm?vében található. A Mesterr?l már írtam az étterme kapcsán, most, mivel egy receptr?l van szó, kiegészíteném. Matsuhisa-san híres kísérletez? kedvér?l, és arról, hogy hazája hagyományos konyháját más (els?sorban dél-amerikai) elemekkel vegyíti, rendkívül sikeresen, anyagiakban és elismertségben egyaránt. ? a Megtestesült Fúziós Konyha. Ezért tehát nem kis fába vágja a fejszéjét, aki utánozni próbálja.

A recept nem túl bonyolult, annál egzotikusabb: 1) misoban pácolt t?kehal, 2) édeskrumplival, 3) datolyaszilvával és póréhagymával, f?szernek csak só és sansho-bors (ez nem valódi bors, hanem a keleti k?ris kérge, darálva :) Az ötlet onnan származik, hogy még február végén a Nagycsarnokban szembe jött egy kisebb rakás datolyaszilva, err?l eszembe jutott a nem sokkal korábban olvasott recept, nomeg az, hogy a többi hozzávaló részint megvan otthon, részint könnyen beszerezhet?. Nosza.

Pár szót a hozzávalókról: **T?kehal**, annak is a fekete faja (pollock). Két okból ez, egyrészt err?l szól a recept, másrészt egy sütésre igen alkalmas fajról van szó, beszerezni sem lehetetlen, lásd itt. Ezúttal ne a vastag húsából vágjuk/vágassuk a szeletet, kisebb az esélye a kudarcnak (odaégés), ha vékonyabb a filé. Szentségtörés, tényleg csak a blog m?faj jellegzetességei miatt mondom, de ha valaki kedvet kap, és pont a t?kehal hibádzik, szerintem harcsából is elkészíthet?. A misopáchoz/misomártáshoz persze **miso** kell. Majd' minden keleti boltban kapni. Egy kés?bbi alkalommal részletesen írok róla, jelen pillanatban elég annyi, hogy szójababból erjesztett, édeskés íz?, magas umamitartalmú pürér?l van szó. Magyarországon a fehér (*shiromiso*, valójában homokszín); és a vörös (*akamiso*, valójában barnás) változatot lehet kapni, ehhez a recepthez csak a fehér jó.

A póréhagymát mindenki ismeri, a **datolyaszilvát** már – felteszem – jóval kevesebben. A képen jól látható, miként néz ki, a nagysága ?szibarackra hajaz, az íze pedig érettségi foktól függ?en hajlik át fanyarból az édeskésen át a mézédesbe. A recepthez inkább kevésbé érettet válasszunk, az egész étel sikere a kissé fanyar – kissé édes harmóniáján múlik. Javaslom, hogy inkább rátekintéses módszerrel, piacon azonosítsuk a gyümölcsöt, ne neten rendeljük, a terminológia ugyanis nagyon billeg (az ételben szerepl? darab hazánkban datolyaszilva néven ismert [*Diospyros kaki, Japanese Persimmon*], amit viszont a nagyvilág date plumnak hív (*Diospyros lotus, Caucasian Persimmon*], az egy rokon, de jóval kisebb termet? másik faj, idehaza még nem láttam.



A tíz éve jószerével még ismeretlen **édesburgonyát** a lakóhelyem közvetlen körzetében lév? 10-12 zöldségesboltból legalább ötben rendszeresen látom: nagyon terjed?ben van - nagyon helyesen. Eszik f?zve, sütve, a komoly éttermek világában igen jó habosítva is. Állaga - f?zve - rostos krumpliéra emlékeztet, íze édeskés, a borsozást nagyon jól bírja. Soha ne feledjük sütés el?tt kilyuggatni a héját, különben kipukkad!

Megismerkedve a hozzávalókkal, nézzük az elkészítést. 24 órás étel. A halfilét pácoljuk, a következ?képpen (4 filére szól a recept): összekeverünk fél deci *szakét*, fél deci *mirint*, négy ev?kanál *misót* és két ev?kanál *barnacukrot*. A mirin egy édeskés f?z?”bor”, rizsb?l készül. A fenti harcsára gondolok és mondom: ha nincs, félédes sherry is jó lesz, szerintem. Igaz, ezeknek a recepteknek csak autentikusan van értelmük, egyébként olyan lesz, mint a Vénusz születése kagyló helyett traktorral: szép-szép, de valahogy nem az igazi :) - Alaposan leszárogatjuk a halat, és 24 órára a h?t?be rakjuk a pácban. Id?r?l-id?re összerázzuk. Mindenképpen kell neki a teljes nap, hogy savas hozzávalók híján is átjárja a miso a filéket. Ha ez megvan, innen már minden nagyon simán és nagyon egyszer?en megy:

1) a póréhagyma zöld részét megpároljuk (!), enyhén sózzuk / sansho-borsozzuk és csíkokra vágjuk.

2) Az édeskrumplit kilyuggatjuk, alufóliába csavarva 200 fokon 30 perc alatt puhára sütjük, majd tejszínnel (enyhén só / sansho-borsozva) a kívánt állagúra keverjük. Legyen olyan konzisztenciájú, mint egy derekasabb krumplipüré.

3) a datolyaszilvát a t?lünk tel? legvékonyabb "gerezdre" vágjuk.

4) A süt?t el?melegítjük 220 fokra, középre rakjuk a hozzá adott széles tepsit, ebbe bele egy süt?rácsot. Ezzel párhuzamosan el?melegítjük a grillsüt?t is. A t?kehalat kivesszük a marinádból, ujjal, csak úgy nagyjából, letörölgetjük róla a felesleges misót, végül alaposan lenyalogatjuk az összes érintett ujjunkat, mert nagyon finom. A filéket el?bb a kisgrillbe rakjuk, és rövid id? alatt bebarnítjuk a felszínét, aztán áttesszük a süt?be, és 10-15 perc alatt teljesen átsütjük. A le nem törölt misomártás kicsit be fog barnulni rajta, ne zavarjon senkit, ez az egyik célja a dolognak: ez nem odaégés, hanem a pác cukortartalma karamellizálódik.

5) A halat egyesével el?melegített tányérra tesszük, mellé – lehet?leg ízlésesen – a köretféléket, és a misopácból is csöpögtetünk a tányérra. Ha neadjisten túl híg, lassú melegítéssel s?rítsük, de felforrnia nem szabad, a szójapüré „megtörik” forraláskor!

Ha sikerül, és miért ne sikerülne, évekig ható élményben lesz részünk! Nobu mester nem snóblin nyerte a világhírt. **Ez a kompozíció a grillezett halnak és a savanykás-édeskés köreteknek olyan harmóniáját adja, amit tényleg nem minden nap lehet tapasztalni.**

[Egyébként ez volt a legkönnyebbnek ígérkez? a Mester kreációi közül.]

ITADAKIMASU!

Nyokki - mno.hu



Ajánló