

## **Mozaic de somon cu șalău, piure de conopidă caramelizată, edamame, fenicul confiat și sos de prosecco**

### **Ingrediente:**

File de somon 0.180 kg,  
file de șalău 0.170 kg,  
Transglutaminaza 0.003 Kg,  
Pudră de sfeclă roșie 0.002 kg,  
Conopidă proaspătă 1 kg,  
unt 0.04 kg,  
smântână de gătit 0.03 Kg,  
Zahăr brun 0,01 Kg,  
knorr primerba ceapă prăjită 0.02 kg,  
gumă de xanthan 0.0005 kg,  
echalot 0.027 kg,  
stoc legume 0.06 ltr,  
prosecco 0.03 ltr,  
knorr lemon butter 0.01 kg,  
suc de line 0.005 ltr,  
knorr primerba creveți 0.001 kg,  
smântână de gătit 0.05 ltr,  
fenicul 0.08 kg,  
unt 0.04 kg,  
zahăr brun 0.01 kg ,  
pastă de șofran knorr 0.001 kg,  
edamame 0.04 kg,  
ulei de măsline 0.01 ltr,  
Miere de albine 0.015,  
Făină albă 0.015 kg,  
ouă 1 buc,  
sare fină 0.005 kg,  
microplante 0.001.

### **Mod de preparare:**

Îndepărtăm pielea somonului și calibrăm fileul, folosind doar partea centrală. Tăiem fileul în bucăți uniforme, eliminând burta, pentru salau, calibrăm fileul și îl tăiem în bucăți egale.

Introducem bucățile de pește în apă cu gheață pentru 5–10 minute, apoi le scoatem și le uscam bine pe tifon sau șervet, adăugăm transglutaminază (Activa) în proporție de 1% din greutatea produsului și masăm atent, evitând inhalarea pulberii.

Pudrăm bucățile de pește cu pudră de sfeclă roșie și le așezăm una peste alta, formând o balotină strânsă. Dacă este necesar, presăm balotina manual pentru compactare optimă.

Refrigerăm 6–12 ore, pentru activarea enzimelor într-un mediu controlat. Gătim balotina cu sondă la 65°C sau în cuptor Rational la 75°C.

După gătire, răcim rapid în apă cu gheață sau abatitor. După răcire, portionăm și regenerăm în cuptor Rational la 75°C timp de maximum 10 minute.

Taiem conopida doar floretele în bucati mici. Într-o cratita, caramelizăm conopida cu unt și puțin ulei neutru până capătă o ușoară culoare maronie. Transferăm în Thermomix și blendăm cu smântână de gătit, sare și aproximativ 0,5 g gumă de xantan pentru textură fină.

În piure adăugăm primerba ceapă prăjită, pentru aromă suplimentară. Tăiem feniculul în chiffonade și îl confiem în unt cu Knorr pastă de șofran.

Într-o crăticioară, călim echalotul cu unt, apoi stins cu Prosecco și lăsăm să reducă trei sferturi. Adăugăm stoc de legume, smântână de gătit, sos Knorr Lemon Butter și puțină pasta de creveți primerba.

Amestecăm miere, făină albă și albuș de ou cu un praf de sare în Thermomix folosind fluturele, la viteză medie (4–5), până se omogenizează.

Întindem un strat subțire pe forme de silicon și nivelăm bine. Coacem la 160°C, fără umiditate. Cca 8-10 min.

Fierbem edamamele timp de 5 minute, apoi le sotăm cu ulei de măsline și puțină sare. Decorăm cu microplante de ridiche roșie, ușor iute, ideale pentru contrast cu piureul dulceag de conopidă.

Adăugăm microplante de mung pentru textură crocantă și aromă ușor de nucă.