

Rulou de biban marinat cu pesto roșu (gama Primerba), piure fin de rădăcinoase cu pesto de busuioc (gama Primerba), sos beurre blanc cu lămâie și crumble crocant de panko

Ingrediente:

Pentru ruloul de biban:

2 fileuri de biban (300–350 g în total),
30 g pesto roșu din gama Primerba,
sare și piper.

Pentru piure:

200 g țelină,
200 g păstârnac,
300 ml lapte,
30 g unt,
1 crenguță de cimbru,
30–40 g pesto de busuioc din gama Primerba,
sare și piper.

Pentru sos beurre blanc:

1 eșalotă,
100 ml vin alb,
120 g unt rece,
10–15 ml suc de lămâie,
sare și piper.

Pentru crumble:

50 g panko,
15 ml ulei de măsline,
sare, piper.

/

Mod de preparare:

Ruloul de biban se realizează prin filetarea și curățarea peștelui de piele și oase, urmată de tăierea fileurilor pe lung în fâșii subțiri și uniforme, fiecare fiind unsă cu un strat fin de pesto roșu

din gama Primerba, apoi rulată strâns într-un cilindru compact; ruloul se învelește în folie alimentară, se strânge la capete și se gătește în bain-marie, în cuptor, la aproximativ 60°C timp de 20 de minute, după care se lasă să se stabilizeze și se porționează uniform.

Piureul se obține prin fierberea țelinei și păstârnacului tăiate cuburi în lapte, împreună cu untul și cimbrul, până devin foarte fragede, apoi se pasează fin până la o textură catifelată, iar la final se încorporează ușor pesto-ul de busuioc din gama Primerba pentru un efect marmorat.

Sosul beurre blanc se prepară prin reducerea eșalotei tocate fin împreună cu vinul alb până aproape de evaporare, urmată de încorporarea treptată a untului rece la foc minim, amestecând continuu până la obținerea unei emulsii fine și lucioase, apoi se adaugă sucul de lămâie pentru echilibru.

Crumble-ul crocant se realizează prin rumenirea panko-ului în ulei de măsline până devine auriu, fiind aseasonat cu sare și piper.

Preparatul se montează elegant, cu piureul dispus ca bază, ruloul de biban feliat deasupra sau alături, sosul adăugat în jur, iar crumble-ul presărat pentru contrast de textură, finalizând cu microplante și, opțional, câteva picături de ulei verde.