

Wagyu met kabeljauw-saffraanbouillon door La Vie



Ingredienten

Bereiding

Benodigdheden:

Voor de saffraanbouillon:

2,6 l water
300 g koolrabi
2 st kombu
50 g galangal (laos)
50 g gember
50 g citroengras
10 g bonito vlokken (katsuobushi)
60 g witte sojasaus
1 g saffraan
6 g kefir lime bladeren
150 g gedroogde kabeljauw
48 g gedroogde kabeljauweieren
300 g witte sojabonen, in water geweekt

Voor de gestoomde kabeljauw:

kabeljauw

Voor de Wagyu:

Wagyu entrecote

Voor de kruiden:

2 wasabi bloemen
1 mini mosterdblاد

2 mini wilde rucola
1 mini rode veer
1 waterkers
1 tong ho

Bereiding:

Saffraanbouillon:

Laat de witte sojabonen 1 dag in water weken. Giet de geweekte sojabonen af en doe ze samen met de gesneden koolrabi in een pan. Schenk er 2,6 liter water bij en voeg de kombu toe, laat het geheel 10 minuten zachtjes sudderen.

Verwijder de kombu en laat het nog 30-40 minuten sudderen totdat de bonen gaar zijn en het vocht is ingekookt tot 2,2 liter.

Roer de inhoud van de pan en breng het opnieuw aan de kook, voeg vervolgens alle overige ingrediënten toe, fijngesneden en gemalen. Dek de pan af met folie en laat zo staan. Op kamertemperatuur laten afkoelen en vervolgens filteren door een fijne zeef.

Serveer 45 gram warme bouillon per persoon.

Gestoomde kabeljauw:

Maak de kabeljauw schoon en pekkel het in fijn zout, zet daarna voor 15 minuten in de koeling.

Spoel de kabeljauw af en laat het 1 dag in een schone doek in de koeling rusten.

Snijd de kabeljauw in stukjes van 20 gram en stoom die in 40 - 120 seconden in een bamboestomer gaar. De temperatuur in het midden moet 28-31°C zijn.

Wagyu:

Snijd de Wagyu in stukjes van 1 centimeter breed en 7 centimeter lang. Langzaam bevriezen en vervolgens met een scherp mes in plakjes van een millimeter dik snijden.

Zout het vlees en leg het dakpansgewijs bovenop de kabeljauw. Gebruik 15 gram per persoon.

Kruiden:

Was alle kruiden, behalve de bloemen, breng op smaak met zout en olijfolie en serveer bovenop de Wagyu plakjes.

Bron: <https://www.foodxperience.com/recept/wagyu>