

Albóndigas de lucio

con caviar y salsa de
mantequilla de lima
Jan Hartwig



Ingredientes

Salsa de lima y mantequilla

70 g de Gewürztraminer
100 g de sake
100 g de caldo de pescado (receta básica)
100 g de agua de tomate (receta básica)
20 g de zumo de yuzu
80 g zumo de lima (Roses)
200 g de mantequilla de yuzu (Bordier)
100 g creme fraiche
40 g de zumo de lima
Tabasco verde
Sal
Pimienta de cayena

Albóndigas de lucio

215 g de vieiras
215 g de lucio
75 g de clara de huevo
75 g de huevo entero
10 g de sal
200 g de crema fresca
125 g de mantequilla

Otros

Char caviar
Rollitos de cebollino finamente picados

Preparación

- (1) Llevar todos los líquidos a ebullición y mezclar con la creme fraiche y la mantequilla.
- (2) Sazonar al gusto con sal, tabasco y cayena y colar por un micro tamiz.

- (1) Colocar todos los ingredientes en un vaso de pacotizar®.
- (2) Cerrar con la tapa, etiquetar y congelar a -20 °C durante al menos 24 h.
- (3) Si es necesario, pacotizar® 2 veces, rellenar un molde de silicona y escalfar al vapor a 85 °C.

- (1) Colocar las albóndigas y cúbralas con caviar.
- (2) Vertir la salsa de lima y mantequilla y espolvorar el cebollino por encima.