

Gnocchi di luccio

con caviale e salsa al burro di lime
Jan Hartwig



Ingredienti

Salsa al burro di lime

70 g di Gewürztraminer
100 g di sakè
100 g di brodo di pesce (ricetta base)
100 g acqua di pomodoro (ricetta base)
20 g succo di Yuzu
80 g succo di lime (Rose)
200 g di burro di Yuzu (Bordier)
100 g di creme fraiche
40 g di succo di lime
Tabasco verde
Sale
Pepe di cayenna

Gnocchi di luccio

215 g di capesante
215 g di luccio
75 g di albume d'uovo
75 g di uovo intero
10 g di sale
200 g di creme fraiche
125 g di burro

Altro

Caviale di salmerino
Rotoli di erba cipollina, tritati finemente

Preparazione

- (1) Portare a ebollizione tutti i liquidi e frullarli con la creme fraiche e il burro.
- (2) Condire a piacere con sale, tabasco e pepe di cayenna e filtrare attraverso un micro setaccio.

- (1) Mettere tutti gli ingredienti in un bicchiere da pacossare®.
- (2) Chiudere con il coperchio, etichettare e mettere in congelatore a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ per almeno 24 ore.
- (3) All'occorrenza pacossare®, riempire uno stampo per gnocchi in silicone e cuocere a vapore a $85\text{ }^{\circ}\text{C}$.

- (1) Disporre i canederli e ricoprirli con il caviale.
- (2) Versare la salsa di burro al lime e cospargere il piatto con l'erba cipollina.