

Filetto di orata con salsa olandese al pompelmo e carciofi

(10 porzioni)

Ingredienti

10 filetti di orata

10 carciofi, 2 spicchi d'aglio, 1 dl di olio extravergine d'oliva, mentuccia

190 g di burro fuso, 3 tuorli, 3 cucchiaini d'acqua, il succo di mezzo pompelmo (per la salsa olandese al pompelmo)

sale

Attrezzatura

Un tagliere

Un coltello, una frusta

Sacchetti per cottura sottovuoto

Stimmy e Geysler

Una bowl

Sonda di temperatura

Preparazione

Lavare i filetti di orata, asciugarli accuratamente e condizionarli sottovuoto in sacchetti adatti alla cottura. Preriscaldare Erremix in modalità vapore a 80 °C, quindi cuocere i filetti d'orata con l'utilizzo della sonda spillone apposita per sottovuoto fino alla temperatura di 68 °C.

Per mondare i carciofi rimuovere le brattee esterne, tagliare la punta e spellare il gambo. Tagliare quindi i carciofi in due metà. Rosolare l'aglio in padella con l'olio e adagiarvi i carciofi. Dopo qualche minuto aggiungere acqua coprendo il fondo della padella, salare e coprire con un coperchio. Proseguire fino a cottura ultimata.

Tritare la mentuccia ed aggiungerla ai carciofi a fuoco spento.

In una bowl inserire tutti gli ingredienti per la salsa olandese ed un pizzico di sale. Sbattere energicamente il composto con la frusta finchè diventa omogeneo, quindi procedere alla cottura iniettando il vapore con *Geyser*, avendo l'accortezza che la temperatura della salsa raggiunga i 78 °C e non li superi.

Comporre il piatto disponendovi il filetto di orata leggermente salato, la salsa olandese e due metà di carciofo per ogni porzione.

