

Heinz Beck

FINGER FOOD



BIBLIOTHECA CULINARIA



Fagottini di pasta won-ton con tonno e peperoni

Ingredienti
per 10 fagottini

300 g di tonno fresco
20 foglie di soncino
10 fogli di pasta won-ton
1 peperone
1 punta di wasabi
1 spicchio di aglio
1 cucchiaino
di salsa di soia
1 mazzetto
di erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale
pepe di mulinello

Tagliare il tonno a tranci, salare, pepare e scottare da entrambi i lati, per pochi secondi, sulla griglia molto calda; lasciare raffreddare. Tagliare 30 striscioline di tonno sottili e tenerle da parte per la guarnizione; tagliare il restante tonno a dadini.

Tagliare i peperoni in quarti, pulire, lavare, pelare e tagliare a dadini. Scaldare un filo di olio in una padella con l'aglio in camicia, unire i dadini di peperone, salare e far saltare per alcuni minuti. Aggiungerli ai dadini di tonno e insaporire con la salsa di soia, il wasabi e una presa di erba cipollina tritata finemente.

Cuocere la pasta won-ton in acqua bollente salata per alcuni istanti. Scolare, raffreddare in acqua ghiacciata, asciugare e stendere su un tagliere.

Porre al centro di ogni quadrato di pasta un poco di farcia a base di tonno e peperoni, quindi chiudere a sacchetto inserendo sulla sommità 2 foglie di soncino e 3 striscioline di tonno. Legare la pasta con l'erba cipollina scottata in acqua bollente per alcuni secondi.



Gelatina di tè verde e liquirizia con tartare di manzo e caviale

Ingredienti
per 10 pezzi

Gelatina

300 g di polpa di manzo tritata
100 g di carote
50 g di sedano
50 g di porri
50 g di finocchi
1 pomodoro
1 rametto di rosmarino
1 rametto di timo
1,2 l di brodo
2 albumi
1 bastoncino di liquirizia
2 cucchiaini di tè verde
7 g di gelatina in fogli
sale
pepe in grani

Tartare e guarnizione

200 g di filetto di manzo
100 g di caviale
10 cimette di cavolfiore
2 cucchiai di panna liquida fresca
1 punta di senape
1 presa di paprika
1 spicchio di limone
1/2 scalogno piccolo
1/2 cucchiaio di yogurt magro
olio extravergine di oliva
sale, pepe di mulinello

Gelatina Preparare il consommé per la gelatina. Tritare tutte le verdure e metterle in una pentola con la carne, gli albumi, alcuni grani di pepe, il rosmarino, il timo e una presa di sale. Amalgamare bene il tutto e versare il brodo freddo.

Portare a ebollizione mantenendo la fiamma bassa e mescolando continuamente. Raggiunta l'ebollizione, lasciare sobbollire per circa un'ora, senza mescolare. Lasciare raffreddare e filtrare il brodo attraverso un telo posto su un colino.

Riportare il brodo a ebollizione e fare ridurre fino a ottenerne 3 dl; ritirare dalla fiamma e mettere in infusione la liquirizia e il tè verde per alcuni minuti. Filtrare nuovamente il brodo, regolare di sale e sciogliere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e strizzata.

Versare la gelatina in stampini a forma di tronco di cono di 3,5 cm di diametro (vanno bene quelli per tartelette) e fare raffreddare in frigorifero. Quando la gelatina inizierà a solidificarsi intorno ai bordi interni degli stampi, capovolgerli per fare fuoriuscire l'eccesso di gelatina, in modo da ottenere dei "gusci" di gelatina.

Tartare Tagliare il filetto di manzo a dadini piccolissimi, mettere in una ciotola e condire con la senape, la paprika, lo scalogno tritato finemente, olio, sale e pepe.

Guarnizione Lessare le cimette di cavolfiore in acqua salata, scolare e lasciare raffreddare. Montare la panna fino a renderla cremosa, incorporare lo yogurt e insaporire con un poco di sale e alcune gocce di limone.

Riempire i gusci di gelatina con la tartare di manzo, sistemare sopra il caviale e guarnire con la panna acida e le cimette di cavolfiore.



Fiori di zucca ripieni di zucchine con mazzancolle

Ingredienti
per 10 pezzi

Pastella

1 dl di birra
90 g di farina
45 g di burro
1 albume
1 g di sale
1 g di zucchero
olio extravergine
di oliva per friggere

Farcia

5 fiori di zucca
5 mazzancolle
2 zucchine
1 dl di fondo di crostacei
1 rametto di timo
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale

Pastella Incorporare la farina alla birra mescolando con una frusta. Unire il burro chiarificato e il sale e lasciare riposare a temperatura ambiente per mezz'ora.

Al momento dell'utilizzo, incorporare l'albume montato a neve con lo zucchero.

Farcia Dividere le zucchine a metà ed eliminare la parte centrale. Tagliare a piccoli dadini e fare saltare brevemente in una padella con un filo di olio. Aggiungere poco per volta il fondo di crostacei e cuocere a fiamma abbastanza vivace per far sì che quando le zucchine risulteranno tenere, il fondo di cottura risulti completamente consumato.

Lavare le mazzancolle, sgusciare, dividere a metà ed eliminare il filo nero dorsale. Saltare brevemente (meno di un minuto) in una padella con un filo di olio profumato con l'aglio intero e il timo.

Eliminare i pistilli dai fiori di zucca, farcire con i dadini di zucchine, passare nella pastella e friggere in abbondante olio caldo. Dividere a metà e guarnire con le mazzancolle.



Mousse al salmone affumicato con cetrioli

Ingredienti
per 10 pezzi:

Chips:

100 g di burro
100 g di farina
100 g di sciroppo
di glucosio
30 g di mandorle
30 g di noci
30 g di pistacchi
10 g di zucchero
3 g di sale

Mousse:

400 g di salmone
affumicato
1 cetriolo di circa 200 g
1/2 cipolla piccola
3 cl di Noilly Prat
3 cl di vino bianco
1,2 dl di fondo di pesce
1 dl di panna
liquida fresca
2 g di gelatina in fogli
10 ciuffetti di aneto
olio extravergine di oliva
sale
pepe di mulinello

Chips Tritare finemente le mandorle, le noci e i pistacchi. Mettere il burro ammorbidito in una ciotola e lavorare con una frusta fino a renderlo soffice e cremoso.

Aggiungere il sale, lo zucchero, la frutta secca tritata e il glucosio e amalgamare bene. Incorporare infine la farina con movimenti delicati dal basso verso l'alto.

Spalmare un velo di composto su una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere in forno già caldo a 170° C per circa 4 minuti. Togliere dal forno e ritagliare quasi immediatamente tanti rettangoli di 4 x 3 centimetri.

Mousse Tagliare metà del salmone a dadini piccolissimi e l'altra metà a pezzetti. Sbucciare il cetriolo, eliminare la parte centrale con i semi, tagliare la polpa (circa 120 g) a cubetti piccolissimi e unirla a metà dei dadini di salmone. Insaporire con il pepe.

Tritare la cipolla e farla appassire in una padella con un filo di olio. Unire il salmone tagliato a pezzetti, saltare per pochi secondi, bagnare con il Noilly Prat e il vino bianco, portare a ebollizione e togliere il salmone. Versare il fondo di pesce nella padella e fare ridurre il liquido a un terzo. Aggiungere 5 cl di panna liquida e fare ridurre il tutto a metà.

Frullare questa salsa con la gelatina ammorbidita in acqua fredda e strizzata e il salmone precedentemente tolto. Passare la crema ottenuta al setaccio quindi incorporare i dadini di salmone rimasti e la restante panna montata. Regolare di sale. Fare rassodare il composto in frigorifero per alcune ore, quindi ritagliare dei piccoli tranci.

Aggiungere una chip da entrambi i lati del trancio e completare con la dadolata di salmone e cetrioli. Guarnire con un ciuffetto di aneto.



€ 37,50

ISBN 88-86174-58-6



9 788886 174589