

Μεσσηνιακή Γαστρονομία

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

CHEF Λαζάρου Λευτέρης

“Καρπάτσο λαβράκι”

με μαρινάτο κρίταμο σε μαξιλάρι αγγουριού

Υλικά:

2 kg λαυράκια νωπά (400-600 gr)

300 gr κρίταμο

2 τεμ αγγούρι

Ελαιόλαδο

Αλάτι θαλασσινό

Πιπέρι

ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΓΙΑ ΛΑΥΡΑΚΙ

25 gr αλάτι

7 gr πιπέρι λευκό

300ml χυμό λεμονιού φρέσκο

175ml βαλσάμικο λευκό Παπαδημητρίου

1.250ml ηλιέλαιο

ΣΙΡΟΠΙ ΓΙΑ ΚΡΙΤΑΜΟ

750ml βαλσάμικο λευκό Παπαδημητρίου

250gr ζάχαρη κρυσταλλική

5 τεμ αστεροειδή γλυκάνισο

2 κουταλιές της σούπας κουρκουμά

Εκτέλεση

Σε ένα μποξ προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι, το ξύδι, το χυμό λεμονιού, ανακατεύουμε με φουέ και συμπληρώνουμε σιγά σιγά το ηλιέλαιο.

Σε ένα άλλο μποξ φιλετάrouμε το λαυράκι και προσθέτουμε μία στρώση μαρινάδα (την οποία ανακατεύουμε συνεχώς). Συνεχίζουμε με τον ίδιο τρόπο τις στρώσεις και προσθέτουμε λίγο extra αλάτι.

Εκτέλεση για το σιρόπι

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το ξύδι, τον αστεροειδή γλυκάνισο και τον κουρκουμά. Μόλις πάρουν μία βράση προσθέτουμε την ζάχαρη. Συμπληρώνουμε με το μπλανσαρισμένο κρίταμο και τα αφήνουμε 3 λεπτά στην φωτιά. Μόλις είναι έτοιμο το μεταφέρουμε όπως είναι σε ένα γαστρονόμ.

Υπό την αιγίδα

αθηνόραμα



Χορηγός

COSTA
NAVARINO