

Recepta

**Laminat d'emperador amb gingebre
i notes herbàcies**



Laminat d'emperador amb gíngebre i notes herbàcies



Ingredients per a 4 persones:

- 600 g de llom d'emperador filetejat
- 2 alls tendres
- 100 g de mantega
- 1 llimona
- Aigua mineral
- Gelespessa
- 50 g de pasta d'olives negres
- Oli d'oliva verge
- 50 g de yondu (Amaniment vegetal i ecològic fet a base de soja)
- Shichimi togarashi
- Brots verds

Elaboració:

Tallem el filet d'emperador en forma de Sashimi i el posem sobre un paper sulfuritzat fins al moment d'emplatar-lo.

Preparem la "mènière" cítrica fonent la mantega i emulsionant-la amb l'aigua mineral i el suc de llimona. Ho texturitzem i reservem en un cassó.

Preparem la vinagreta de yondu barrejant el yondu amb aigua mineral, el shichimi togarashi i els brots verds picats finament. Aquesta vinagreta ens servirà per marinar l'emperador i donar-li més potència.

Marquem els alls tendres a la brasa i els tallem a trossos d'uns 4 cm de llarg. Només faltaria posar la pasta d'oliva en una màniga i ja ho tenim tot a punt per a l'emplatat.

Disposem l'emperador en un bol i l'amanim amb la vinagreta de yondu i el shichimi togarashi. El deixem reposar 5 minuts per tal que s'impregni i ja el tindrem a punt per muntar el plat.

Estirem l'emperador al plat de forma ben plana i li posem uns punts d'olivada per sobre, ho napem amb la mènière d'herbes i decorem amb uns brots tendres que li donaran aquest punt herbaci.