



Võiga pošeeritud krevetid estragoni ja küüslauguga




the one[®] Precision Poacher™
Termomeetriga

Sage[®] by heston
blumenthal[™]

Võiga pošeeritud krevetid estragoni ja küüslauguga

 Ettevalmistamine 5 minutit / Valmistamine 15 minutit

 2 inimesele



the One® Precision Poacher™

16 (270 g) tiigerkrevette, kooritud ja puhastatud, koos sabadega
50 g soolast võid, kuubikutena
1 spl estragoni, peeneks hakitud
1 küüslauguküüs, purustatud
Värskelt jahvatatud musta pipart

Valmistamine

1. Täitke Precision Poacheri pott veega kuni tasemeni SOUS VIDE. Pange munaalus potti. Pange kaas peale ja sisestage õhuava kaudu termomeeter. Vajutage nuppu METHOD ja valige SOUS VIDE. Vajutage nuppu TEMPERATURE ja valige 59 °C. Vajutage nuppu TIME ja valige 15 minutit. Vee eelsoojendamiseks vajutage START.
2. Vee eelsoojenemise ajal pange krevetid vaakumkotti. Lisage võikuubikud, estragon, küüslauk ja must pipar. Sulgege kott vaakumpakendajaga.
3. Eelsoojenemise lõppedes teeb seade piiksu. Pange kott vette, nii et see on üleni veega kaetud. Pange kaas peale ja sisestage termomeeter.
4. Vajutage START. Kui krevetid on valmis, avage kott ja jagage krevetid kahe kausi vahel. Pange krevettide peale küüslauku ja estragonivõid, maitsestage. Serveerige krõbeda leiva ja salatiga.

Märkus

Selles retseptis on vaja vaakumpakendajat ja vaakumkotte.



Munad Benedicti moodi



the one[®] Precision Poacher[™]
Termomeetriga

Sage[®] by heston
blumenthat[™]

Munad Benedicti moodi

 Ettevalmistamine 10 minutit / Valmistamine 20 minutit

 4 inimesele (¾ tassitäit (200 ml) Hollandi kastet)



the One® Precision Poacher™

- 4 x 60 g muna**
- 1 spl oliiviõli**
- 4 Portobello seent**
- 125 g suitsusinki, ilma kamarata**
- 1 punt (200 g) spinatit, pestud ja puhastatud**

Hollandi kaste

- 3 (60 g munadest) munakollast**
- 2 spl sidrunimahla**
- 100 g magedat võid, kuubikutena**
- Maitsestamiseks soola ja pipart**

Valmistamine

- Hollandi kastme jaoks vispeldage munakollased ja sidrunimahla kuumakindlas kausis. Pange kauss madalal kuumusel keeva veega täidetud kastruli kohale. Vispeldage 3 minutit või kuni segu on paks ja kahvatukollane. Lisage üks-aaval võikuubikud ja vispeldage, kuni või on sulanud. Korrake sama ülejäänud võiga (selleks kulub umbes 10 minutit). Võtke kastrul tulelt. Maitsestage soola ja pipraga.**
- Täitke Precision Poacheri pott veega kuni tasemeni POACH. Pange kaas peale ja sisestage õhuava kaudu termomeeter. Vajutage nuppu METHOD, et valida POACH. LCD-ekraanile kuvatakse vaikimisi valitud temperatuur ja aeg. Vee eelsoojendamiseks vajutage START. Eelsoojenemise lõppedes teeb seade piiksu. Pange munad ettevaatlikult seadmesse. Pange kaas peale ja sisestage õhuava kaudu termomeeter, ilma et mune puudutaksite. Vajutage nuppu START ja pošeerige mune 4 minutit. Võtke munad silikoonist vahukulbiga välja ja pange paberkäterätile nõrguma.**
- Vahepeal kuumutage õli praepannil ja hautage seeni keskmisel kuumusel 5 minutit või kuni seened on pehmed.**
- Pange üks pošeeritud muna seene peale. Valage üle Hollandi kastmega ning serveerige singi ja spinatiga.**



Eggsperti munad hautatud aedubade, pancetta ja piiniapähkliatega



the one® Precision Poacher™
Termomeetriga

Sage® by heston
blumenthal™

Eggsperti munad hautatud aedubade, pancetta ja piiniapähklitega

 Ettevalmistamine 10 minutit / Valmistamine 15 minutit

 4 inimesele



the One® Precision Poacher™

4 x 60 g muna

8 õhukest viilu (80 g) pancettat

2 punti (üks punt 150 g) sparglit, puised otsad ära lõigatud

20 g võid

1 porrulauk, ristipidi õhukeselt viilutatud (ainult valge ja kahvaturoheline osa)

2 küüslauguküünt, purustatud

1 sidruni koor

1 tass (140 g) sügavkülmutatud herneid, sulatatud

Soola ja musta pipart

1 spl röstitud piiniapähkleid

Valmistamine

1. Pange munad munaalusele ja langetage alus Precision Poacheri potti. Täitke pott veega kuni tasemeni EGGSPERT. Pange kaas peale ja sisestage õhuava kaudu termomeeter. Vajutage nuppu METHOD ja valige EGGSPERT. LCD-ekraanile kuvatakse vaikimisi valitud temperatuur ja aeg. Vajutage START.
2. Vahepeal praadige suurel nakkumatul pannil keskmisel kuumusel pancetta, keerates seda ühe korra ümber, kuni pancetta on krõbe ja helepruun. Võtke pancetta pannilt ja pange kõrvale. Praadige samal pannil sparglit 1-2 minutit, kuni spargel on erroheline ja krõbe. Pange kõrvale.
3. Pange või pannile. Lisage porrulauk ning hautage keskmisel kuumusel 3-4 minutit või kuni pehmenemiseni.
4. Lisage küüslauk, sidrunikoort ja herned ning keetke umbes 1 minut. Maitsestage.
5. Kui munad on valmis, võtke need välja ja pange külma voolava vee alla. Purustage muna otsad ja valage munad plaadile.
6. Serveerige aedoad pancettaga ja pange nende peale muna. Raputage üle piiniapähklite ja musta pipraga.



Vietnami kanasalat



the one® Precision Poacher™
Termomeetriga

Sage® by heston
blumenthat™

Vietnami kanasalat

 Ettevalmistamine 15 minutit / Valmistamine 15 minutit

 4 inimesele



the One® Precision Poacher™

- 2 x 200 g kanarinda
- 250 g pakk õhukesi riisnuudleid (vermicelli)
- ½ (4 tassitait) Hiina kapsast
- 1 tassitais (100 g) Brüsseli kapsaid
- 1 tassitais (120 g) porgandit, peenelt ribastatud
- 1 kurk, seemned eemaldatud ja ribastatud
- 1 tassitais (30 g) basiilikut
- ¼ tassitait (15 g) Vietnami münti
- 2 rohelist sibulat, viilutatud
- 2 väikest punast tšillikauna, peenelt viilutatud

Vietnami salatikaste

- 2 laimi mahl
- 2 spl riisiveiniäädikat
- ¼ tassi (60 ml) kalakastet
- 1 tl tuhksuhkrut
- 2 küüslauguküünt, purustatud

Serveerimiseks

- 1 tassitais (30 g) krõbedat sealiha
- 2 spl sibulaid

Valmistamine

- Täitke Precision Poacheri pott veega kuni tasemeni POACH. Pange kaas peale ja sisestage õhuava kaudu termomeeter. Vajutage nuppu METHOD ja valige POACH/BOIL. Vajutage nuppu TEMPERATURE ja valige 95 °C. Vajutage nuppu TIME ja valige 15 minutit. Vee eelsoojendamiseks vajutage START.
- Eelsoojenemise lõppedes teeb seade piiksu. Pange kanarind vette, nii et see on üleni veega kaetud. Pange kaas peale ja sisestage õhuava kaudu termomeeter.
- Vajutage START. Kui kana on valmis, võtke see välja ja laske jahtuda.
- Keetke nuudlid vastavalt pakil toodud juhistele. Segage, et nuudlid üksteise külge ei kleepuks. Nõrutage.
- Kastme jaoks segage kokku laimimahl, riisiveiniäädikas, kalakaste, suhkur ja küüslauk. Segage, kuni suhkur on täielikult lahustunud.
- Salati jaoks jagage nuudlid, kapsas, Brüsseli kapsas, porgandid, kurk, maitsetaimed, rohelist sibulat ja tšilli nelja kausi vahel. Viilutage kana ja lisage salatile. Piserdage üle Vietnami kastmega. Serveerige sealiha ja sibulatega.



Nicoise salad



the one[®] Precision Poacher[™]
Termomeetriga

Sage[®] by heston
blumenthat[™]

Nicoise salat

 Ettevalmistamine 20 minutit / Valmistamine 25 minutit

 4 inimesele



the One® Precision Poacher™

- 10 (400 g) minikartulit
- 200 g aedube, puhastatud
- 4 x 60 g muna
- 2 x 200 g tuunikalafileed
- 1 lehtsalat, lehed loputatud ja nõrutatud
- 100 g minitomateid, viilutatud
- ½ tassi (40 g) kivideta musti oliive

Vinegrett

- 1 spl Dijoni sinepit
- 3 spl šerrit või valget veiniäädikat
- ¼ tassitäit (60 ml) oliiviõli
- Maitsetamiseks soola ja värskelt jahvatatud pipart

Valmistamine

- Vinegreti valmistamiseks vispeldage kokku sinep, äädikas ja õli. Maitsestage soola ja pipraga ja pange kõrvale.
- Pange kartulid suurde kastrulisse. Lisage külm vesi, nii et see kartulid katab. Laske kartulid suurel kuumusel keema. Vähendage kuumust keskmise peale ja keetke kartuleid ilma kaaneta 20 minutit või kuni need on pehmed. Nõrutage ja lõigake viiludeks.
- Vahepeal täitke Precision Poacheri pott veega kuni tasemeni STEAM. Pange aedoad munaalusele ja langetage alus potti. Pange kaas peale.
- Vajutage nuppu METHOD ja valige STEAM. Vajutage nuppu TIME ja valige 3 minutit. Vajutage START. Loputage valmis ube külma voolava vee all.
- Vahepeal täitke Precision Poacheri pott veega kuni tasemeni STEAM. Pange munad munaalusele ja langetage alus potti. Pange kaas peale.
- Vajutage nuppu METHOD ja valige STEAM. Vajutage nuppu TEXTURE ja valige MEDIUM. Vajutage START.
- Jahutage valmis mune voolava külma vee all ja pange kõrvale. Kui munad on piisavalt jahtunud, koorige need ja lõigake pooleks.
- Praadige tuunikalafileed keskmisel kuumusel 30 sekundit kummaltki küljelt.
- Ühendage ülejäänud salati koostisosad. Serveerige viilutatud tuunikala ja keskmiselt aurutatud munadega. Piserdage üle vinegretiga ja raputage peale musta pipart. Serveerige kohe.



Sous Vide lõhe koos pasta, krõmpsuva küüslaugu ja sidrunikastmega



the one® Precision Poacher™
Termomeetriga

Sage® by heston
blumenthal™

Sous Vide lõhe koos pasta, krõmpsuva küüslaugu ja sidrunikastmega

 Ettevalmistamine 10 minutit / Valmistamine 30 minutit

 2 inimesele



the One® Precision Poacher™

2 x 200 g lõhefileed

⅓ tassitäit (80 ml) oliiviõli

Värskelt jahvatatud musta pipart

1 tassitäis (200 g creme fraiche ´d)

½ sidruni koor, veidi lisakoort kaunistamiseks

Meresoola

160 g spagette

2 küüslauguküünt, peenelt viilutatud

2 tl soolatud kappareid, loputatud ja nõrutatud

1 spl musta kalamarja

1 spl tilli

Valmistamine

1. Täitke Precision Poacheri pott veega kuni tasemeni SOUS VIDE. Pange munaalus potti. Katke kaanega ja sisestage õhuava kaudu termomeeter. Vajutage nuppu METHOD ja valige SOUS VIDE. Vajutage nuppu TEMPERATURE ja valige 58 °C. Vajutage nuppu TIME ja valige 20 minutit. Vee eelsoojendamiseks vajutage START.
2. Vee eelsoojenemise ajal pange lõhe vaakumkotti ning lisage igasse kotti 1 spl õli ja musta pipart. Sulgege kotid vaakumpakendajaga.
3. Eelsoojenemise lõppedes teeb seade piiksu. Pange kotid vette, nii et need on üleni veega kaetud. Pange kaas peale ja sisestage õhuava kaudu termomeeter. Vajutage START.
4. Vahepeal segage kastme valmistamiseks kokku crème fraiche ja sidrunikoor. Maitsestage.
5. Keetke pasta vastavalt pakendil toodud juhistele al dente. Nõrutage pasta. Kuumutage ülejäänud õli pannil ja praadige küüslauk kuldseks ja krõmpsuvaks. Lisage kapparid ja keedetud pasta ning segage need.
6. Serveerige lõhet pasta, kastme ja kalamarjaga. Kaunistage tilli ja sidrunikoorega.

Märkus

Selles retseptis on vaja vaakumpakendajat ja vaakumkotte.



Rämeni nuudlisupp sojakastmega munade, sealihaj ja seentega



the one® Precision Poacher™
Termomeetriga

Sage® by heston
blumenthal™

Rameni nuudlisupp sojakastmega munade, sealiha ja seentega



the One® Precision Poacher™

⌚ Ettevalmistamine 30 minutit + munade marineerimine 4 tundi /
Valmistamine 30 minutit

👤 4 inimesele

Sojakastmega munad

4 x 60 g muna
1 spl suhkrut
2 spl šerriäädikat
180 ml sojakastet

Supp

2 spl taimeõli
3 tassitäit erinevaid tooreid seeni,
shiitake & enoki, pooleks lõigatud
1 küüslauguküüs, purustatud
1 spl ingverit, peeneks hakitud
2 spl kollast misopastat
3 tl sojakastet
2 tl punase veini äädikat
6 tassitäit (1,5 L) kana- või
köögiviljapuljongit

Lisandid

1 magus maisitõlvik
218 g pakk ramenit nuudleid
100 g BBQ sealihaga õhukesteks viiludeks
lõigatud
1 tassitäis (200 g) kimchit
1 tassitäis (100 g) bambusvõrseid,
õhukesteks ribadeks lõigatud
1 punt hiina kapsast
1 norileht, õhukesteks ribadeks lõigatud
Kaunistamiseks krõbedat sealihaga ja ilma
õlita frititud sibulaid

Valmistamine

1. Täitke Precision Poacheri pott veega kuni tasemeni BOIL. Katke kaanega ja sisestage õhuava kaudu termomeeter. Vajutage nuppu METHOD ja valige POACH/BOIL. Vajutage nuppu TEMPERATURE ja valige 100 °C. Vajutage nuppu TEXTURE ja valige MEDIUM. Vee eelsoojendamiseks vajutage START.
2. Eelsoojenemise lõppedes teeb seade piiksu. Pange munad alusele ja langetage alus potti. Katke kaanega ja sisestage õhuava kaudu termomeeter. Vajutage START. Pärast keetmist jahutage munad voolava külma vee all.
3. Vispeldage kokku 120 ml sooja vett ja suhkrut, kuni suhkur on lahustunud. Seejärel segage hulka šerriäädikas ja sojakaste.
4. Koorige munad ja pange need soja-äädikamarinaadi. Hoidke mune vedelikuga kaetuna (pange neile taldrik peale). Katke kaanega ja pange 2-4 tunniks külmikusse.
5. Kuumutage pannil 1 spl õli ja hautage seeni, kuni need on tumepruunid. Võtke seened pannilt ja laske neil jahtuda.
6. Kuumutage ülejäänud õli ning küpsetage küüslauku ja ingverit 1 minut. Segage hulka misopasta, sojakaste ja punase veini äädikas. Pange koostisained ja puljong suurde potti ning laske keskmisel kuumusel keema.
7. Täitke Precision Poacheri pott veega kuni tasemeni STEAM. Lõigake mais kolmeks osaks. Pange need munaalusele ja langetage alus potti. Katke kaanega.
8. Vajutage nuppu METHOD ja valige STEAM. Vajutage nuppu TIME ja valige 3 minutit. Vajutage nuppu START. Kui mais on valmis, võtke see välja ja lõigake tuumad tõlviku küljest ära.
9. Keetke nuudlid vastavalt pakil toodud juhistele. Segage neid, et nuudlid üksteise kõrvale ei kleepuks, ja jagage ühtlaselt nelja kausi vahel.
10. Valage nuudlid puljongiga üle ja pange igasse kaussi hautatud seened ja ülejäänud koostisosad. Tehke sojakastmega munad pooleks ja pange need kaussi supi peale.
11. Kaunistage krõbedat sealihaga ja ilma õlita frititud praetud sibulatega.