

FANTASIA DI VITELLO DA LATTE

Ingredienti: per ogni porzione: 40 g animelle, 40 g fegato di vitello avvolto con pancetta, 20 g testina di vitello, 40 g coda di vitello, 40 g rognone di vitello

Per ogni 2 kg di animelle e lo stesso quantità per la cottura di una testa di vitello:

- 3000 ml		acqua
- 45 g		sale grosso
- 25 g		scalogno
- 40 g		porro bianco
- 40 g		carote
- 40 g		sedano bianco
- 15 g		lemongrass
- 1		limone (la buccia)
- 2	foglie	alloro
- 6	grani	pepe nero
- 1	cucchiaino	coriandolo
- 7	g	zenzero a fette
- 1	stecca	finocchio selvatico secco



Per la cottura di 1 kg di coda di vitello:

- 90 g		cipolle bianche
- 1	spicchio	aglio
- 50 g		sedano bianco
- 170 g		pomodori
- 1	mazzetto	prezzemolo (solo le gambe)
- 1	ramettorosmarino	
- 1	foglio	alloro
- 5	grani	pepe bianco
- 20 g		burro
- 70 ml		vino bianco
- 100 ml		Madeira
-	q.b.	brodo vegetale

Per la salsa Madeira:

- 60 g		scalogne
- 1	spicchio	aglio
- 1	foglio	alloro
- 1	grano	pepe lungo
- 100 ml		vino rosso
- 100 ml		Madeira

Per la decorazione:

- capperi, patate blu a cubetti, crescione, fiori, fleur de sel e pepe maniguette

Per la cottura del rognone di vitello:

- 100 g		rognone di vitello da latte
- 1		scalogno a brunoise
- 20 g		burro
- 10 g		senape rustico
- 10 ml		aceto di Barolo
-	q.b.	sale e prezzemolo

Per la purea di patate:

- 400 g		patate olandese pelate
- 10 g		sale grosso
- 100 g		burro
- 40 g		olio extra vergine
- 50 ml		latte
- 1	buccia	macis

Preparazione:

- sciacquare le animelle per 6 ore sotto l'acqua corrente
- portare a ebollizione tutti gli ingredienti del court bouillon in una pentola

Ristorante Oliver Glowig

- aggiungere le animelle e portarle di nuovo a bollire per 15 minuti
- togliere la pentola dal fuoco e lasciarle riposare per 30 minuti
- togliere le animelle dal court bouillon e tagliarle a dischi di 40 grammi

- salare e pepare i pezzi della coda di vitello e arrostirli in una pentola con poco olio
- togliere la coda di vitello e sciogliere il burro
- aggiungere le verdure e le spezie e arrostirli leggermente
- aggiungere il pomodoro
- aggiungere la coda e bagnarlo con vino e Madeira e finire la cottura al forno a 150°C per 3 ore
- togliere la coda di bue e passare e ridurre la salsa
- togliere la carne della coda di bue e pressare in una terrina
- tagliare la coda a cubetti di 40 grammi

- fare bollire la court bouillon e aggiungere la testa di vitello
- coprire la pentola e lasciarla bollire a fuoco basso per 2 ore
- togliere la testa dalla court bouillon e tagliarla a cubetti di ca. 5 cm
- condire il tutto con sale e pepe pressarla in una terrina
- lasciarla per 5 ore in cella frigorifero con un peso sopra
- togliere la testa e metterla sottovuoto

- pelare le patate e cucinarli in abbondante acqua salata
- togliere le patate dall'acqua e passarli a setaccio
- fare bollire latte e macis
- aggiungere latte e mantecare la purea con il burro freddo e olio e condire con sale

- togliere il grasso dal rognone e tagliarli a pezzetti
- sciacquare le rognone bene con acqua fresca

- tagliare le patate blu a dadi e metterli sottovuoto con timo, sale, pepe e aglio
- cucinarli sottovuoto al vapore

- impanare le animelle con pane ai semi di finocchi e lardellarli con cannella
- tagliare il fegato a porzioni di 50 grammi, avvolgere in pancetta e cucinarlo alla griglia
- impanare la testa con mie de pain con limone e timo
- friggere la testa e le animelle in olio d'oliva
- glassarle la coda di vitello con la salsa al Madeira
- rosolare il rognone di vitello in una padella calda
- togliere il rognone e aggiungere brunoise di scalogne
- aggiungere un cucchiaino di senape rustico e bagnare con aceto di Barolo
- aggiungere fondo di vitello e il rognone
- lasciare ridurre il tutto e mantecarla con burro
- condirli con sale, pepe maniguette e julienne di prezzemolo