



Ingredienti per 10 porzioni

Per la spirale di storione:

300 gr di filetto di storione
250 gr di sale grosso
200 gr di zucchero
10 gr di caviale di wasabi
q.b di olio evo
q.b di farina di riso

Per il brodo di pesca e umeboshi

120 gr di pesca noce
30 gr di zucchero
500 gr di ghiaccio
60 gr di polpa di pesca bianca
45 gr di acidulato di umeboshi

Per i marshmallow:

5 gr di colla di pesce
60 gr di acqua
110 gr di zucchero
60 gr di salsa di soia
Amido di mais q.b.

Storione pesca e marshmallow

Preparazione:

Per la spirale di storione:

Marinare lo storione per quattro ore con la miscela di sale e zucchero. Sciacquare e abbattere in negativo. Utilizzando un'affettatrice realizzare delle fette da 1,5 mm di spessore e infilzare a "fisarmonica" su uno stecco di bambù 4 fette di storione precedentemente tagliate. Mantenere al fresco.

Per il brodo di pesca e umeboshi

Cubettare la pesca noce, cucinarla brevemente in casseruola con lo zucchero, aggiungere ghiaccio, portare a bollire e mantenerlo per 20 minuti. Filtrare allo chinois. Centrifugare la pesca bianca, aggiungere l'acidulato di umeboshi e il brodo di pesca noce raffreddato. Filtrare il tutto all'etamina. Mantenere a temperatura ambiente.

Per i marshmallow:

Preparare uno sciroppo con lo zucchero e 30 gr di acqua, portandolo a bollire. Idratare la colla di pesce in 30 gr di acqua fredda. Scioglierla mediante l'utilizzo di microonde, trasferire in planetaria con frusta e cominciare a montarla. Aggiungere a filo lo sciroppo caldo e continuare a montare fino al raggiungimento del composto alla temperatura ambiente. Introdurre, sempre mescolando, la salsa di soia. Versare il composto su silpat all'altezza di 1,5 cm, abbattere in negativo, porzionare i marshmallow in cubi da 1,5 cm di lato e infilzarli nello stecco di bambù. Cospargere i marshmallow con abbondante amido e mantenere in congelatore.

Finitura e presentazione

Infarinare con la farina di riso da un solo lato la fisarmonica di storione e arrostitirla brevemente in padella aggiungendo un filo di olio EVO. Trasferire su placchetta forata e mantenere a temperatura ambiente. Versare in una fondina 50 gr di brodo di pesca e umeboshi, adagiarvi la spirale di storione liberandola dallo spiedo, guarnire con il caviale di wasabi, fiammare il marshmallow davanti all'ospite e adagiarlo sullo storione.