

[← TUTTE LE RICETTE](#)

HALIBUT IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

MEDIA

SECONDO

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 filetto di halibut (80 g) a persona
- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- Qualche goccia di limone
- Sale q.b.

PER IL CROSNE (CARCIOFO CINESE):

- 10 Crosne (40 g)
- 200 ml latte fresco
- Sale q.b.

PER LA BARDANA (GOBO) O SCORZA NERA:

- 40 g di Gobo pelato
- 25 ml di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.

PER LA TAPIOCA:

- 15 g di tapioca
- 2 l di acqua
- 15 g di sale

PER L'OLIO ALL'ANETO

- 100 g di aneto sfogliato
- 150 ml di olio extravergine di oliva

PER LA SALSA ALLA PANNA:

- 250 ml di panna fresca
- Qualche foglia di citronella
- 1 carciofo
- 1 pizzico di sale
- 10 g di rafano fresco grattugiato

PER LE CHIPS DI TAPIOCA:

- 30 g di tapioca
- 300 ml di acqua
- 15 g di nero di seppia
- 2 pizzichi di sale

PREPARAZIONE

Anzitutto preparate la salsa. Mettete la panna in un pentolino, portatela a bollore, incorporate tutti gli ingredienti tagliati grossolanamente, mescolate bene, quindi togliete dal fuoco e lasciate in infusione per 24 ore. Trascorso un giorno, scolate il tutto e mettete da parte.

Prendete le radici Crosne, sbianchitele 2 minuti nel latte salato, poi saltatele in padella con olio extravergine di oliva e mettete da parte.

Cuocete a vapore per 30 minuti il Gobo, quindi arrostitele in padella con un filo d'olio di oliva e mettetelo da parte.

Ora preparate la tapioca, cuocendola in acqua salata per 13 minuti. Una volta pronta conditela con l'olio all'aneto preparato il giorno prima frullando al Bimbi a 70 °C per 10 minuti l'olio extravergine di oliva e l'aneto, successivamente filtrato utilizzando un canovaccio di cotone a trama fine.

A parte, procedete con la preparazione delle Chips. Cuocete la tapioca in acqua salata per 20 minuti, frullatela con il nero di seppia e spalmatela su una teglia precedentemente rivestita di carta da forno e infornate a 90 °C per 2 ore. Riducete il tutto a tocchetti e immergeteli in olio bollente a 210 °C per 2 secondi.

A questo punto procedete con la preparazione dell'halibut. Cuocetelo in padella a bassa temperatura (65-70 °C) in olio extravergine di oliva emulsionato con qualche goccia di limone, un minuto per lato.

Riscaldare la salsa alla panna e procedete ad assemblare la ricetta in un piatto fondo: posizionate sulla destra alcuni tocchetti di Gobo e di Crosne caldi, quindi aggiungete la tapioca tiepida all'olio d'aneto; alla sinistra del piatto adagiate l'halibut e, sopra di esso, una o due Chips di tapioca. Accompagnate con la salsa alla panna tiepida e servite.

PER UN TOCCO IN PIÙ

**Cuocete l'halibut nel Monini
Classico o nel Delicato**

CHEF

Stephan Zippl

Prima un lavoro da falegname, poi la folgorazione per pentole e fornelli. Dopo studi e una gavetta importante, Stephan è uno dei giovani chef più promettenti e ora guidala cucina del [1908, ristorante dell'Hotel Holzner a Soprabolzano \(BZ\)](#).

CONDIVIDI

