



*Carpaccio de dorada con  
fruta de la pasión*  
*Goldbrassen-Carpaccio an Passionsfrucht*

Roberto Carcangiu  
*Chef y director de estudios en  
el Congusto Gourmet Institute  
Chefkoch, Studienleiter am  
Congusto Gourmet Institute*



# Carpaccio de dorada con fruta de la pasión

## Goldbrassen-Carpaccio an Passionsfrucht

### PARA 4 RACIONES

Dorada en lomos sin piel	340g
Aceite de oliva 1	80g
Agua de mar	2000g
Puré de fruta de la pasión PONTHER	100g
Agar (3 g/litro) INGREDIUM	0,24g
Aceite de oliva 2	20g
Hojas de albahaca	8g
Aceite de girasol	800g
Xantana INGREDIUM	1g
Romero	2g

Mezclar la xantana INGREDIUM y el puré de fruta de la pasión PONTHER. Mezclar la mitad del aceite de oliva 1 y las hojas de albahaca a 2 °C. Calentar el agar agar INGREDIUM y la otra mitad del aceite de oliva a 90 °C y añadirlo a la mezcla. Filtrar e introducir con una jeringa en el aceite de girasol a 3 °C en un vaso para hacer las esferas. Dejar marinar la dorada, cortada en forma de carpaccio, en el agua de mar y el romero durante 10 minutos en el frigorífico. Sacar la dorada de la marinada y secarla bien con un paño; añadir el aceite de oliva 2 y emplatar con el romero picado, las esferas de aceite y la crema de fruta de la pasión.

### FÜR 4 PORTIONEN

Goldbrassenfilet ohne Haut	340g
Olivenöl 1	80g
Meerwasser	2000g
PONTHER Passionsfruchtpüree	100g
INGREDIUM Agar-Agar (3 g/Liter)	0,24g
Olivenöl 2	20g
Basilikumblättchen	8g
Sonnenblumenöl	800g
INGREDIUM Xanthan	1g
Rosmarin	2g

Das Xanthan von INGREDIUM mit dem Passionsfruchtpüree von PONTHER vermengen. Die Hälfte des Olivenöls 1 und die Basilikumblättchen bei 2 °C vermengen. Das Agar-Agar von INGREDIUM mit der anderen Hälfte des Olivenöls auf 90 °C erhitzen und zur Mischung hinzugeben. Filtern und bei 3 °C in einem Glas in das Sonnenblumenöl einspritzen, um Kugeln zu formen. Die in Carpaccio geschnittene Goldbrasse im Meerwasser mit Rosmarin einlegen und 10 Minuten lang kaltstellen. Die Goldbrasse aus der Marinade nehmen und abtupfen, das Olivenöl 2 hinzugeben und den Teller mit gehacktem Rosmarin, den Ölkugeln und der Passionsfruchtcreme garnieren.