

 LEXUS | C R E A T E S



CULINARY

P E R S P E C T I V E S

RECEITAS & IDEIAS :: Vol. 1

UMA DELICIOSA JORNADA PELO MUNDO
E PELA MENTE DOS MAIORES CHEFS.

CONTEÚDOS

Amuse-
Bouche

Entrada

Sopa

Peixe

Prato
Principal

Acompanhamento

.06	CHEF NEIL PERRY Torrada com Presunto e Gribiche				
.10	YUTA & SHARLYN KOBAYASHI Da Eazy Peazy Almôndegas de Frango				
.14	CHEF CHARLES DAN Consomé de Frango Tomyum				
.20	CHEF YANG PO-WEI Peixe Dourado-Carapau Curtido por 48 Horas				
.26	CHEF SACHI NOMURA Nigiri de Carne				
.32	CHEF SACHIE NOMURA Aspargos com Gergelim Preto				

Prato
Principal

Sobremesa

CHEF TAKESHI FUKUYAMA
Keema Curry

.34

CHEFS MATT STONE
& JO BARRETT
Parfait de Laranja e Genebra

.38



C R E A T E S

PERSPECTIVAS CULINÁRIAS

Apresentado por Nyesha J. Arrington

A experiência de um menu de degustação representa vários pratos harmoniosamente um após o outro. Esse estilo de menu tem o arco de aceleração, o entusiasmo das curvas e a facilidade de parar. A parte artesanal por si só não é suficiente, deve ser associado à vulnerabilidade e à autodescoberta. A degustação consciente e apreciada de diversos pratos concentra-se nos sentidos como a estrela mais brilhante.

Nessas receitas, criadas pelos melhores chefs da Ásia e Austrália, o prato progride elegantemente

do convidativo amuse bouche até uma sobremesa gratificante. Essa seleção considera chefs que são mestres em seus ofícios. Igualmente honrada na Lexus, a arte da hospitalidade é chamada de omotenashi.

Desta forma, a acuidade e criatividade com que esses chefs abordam sua arte apresentada neste menu não são apenas resultado da função de embaixadores da Lexus, mas de suas experiências de viagens, contínua evolução e sem esquecer o prazer que uma experiência atenciosa pode proporcionar.



LEXUS PARCEIRO CULINÁRIO




Austrália



CHEF

NEIL

PERRY

 @chefneilperry

S O B R E

Por aproximadamente trinta anos, Neil Perry tem sido o campeão da cozinha australiana, primeiro vencendo o prêmio Rockpool Bar & Grill em Sydney e agora no império de restaurantes incluindo Rosetta, R Bar e Spice Temple em todo o país. Com inúmeros programas de televisão e mais de dez livros, o famoso ícone de rabo de cavalo está entre as personalidades mais reconhecidas da Austrália e seus restaurantes estão entre os mais elogiados do continente.

P E R S P E C T I V A

Quer se trate de wagyu de alta qualidade de uma fazenda em Blackmore, no alto país vitoriano, até o famoso presunto de San Daniele de Friuli Venezia Giulia, Perry insiste em usar apenas os ingredientes da mais alta qualidade, preparados com habilidade e requinte. A despensa de Perry se baseia em uma variedade de influências culinárias, desde a culinária chinesa no Spice Temple, até a churrascaria como no Rockpool Bar & Grill, ao italiano, no Rosetta. A marca registrada da comida de Perry é um delicado equilíbrio entre inovação e classicismo.

Inspiração para _____

T O R R A D A C O M P R E S U N T O E G R I B I C H E

Para o Copa Lexus Melbourne de 2019, a corrida anual de cavalos de raça pura realizada na primeira terça-feira de cada novembro desde 1861, Perry se inspirou nos tradicionais sanduíches de chás ingleses e petiscos conhecidos nas melhores pistas do mundo. Aqui, ele levou um jag italiano, um riff de bruschetta, presunto de San Daniele, sobre a acidez de um gribiche - um molho francês à base de ovo - no topo de um pão artesanal.

TORRADA COM PRESUNTO E GRIBICHE



TEMPO DE PREPARO

20 MIN



TEMPO DE COZIMENTO

20 MIN



PORÇÕES

6



DIFICULDADE

1/5

INGREDIENTES

1 pão artesanal, corte em pedaços de aproximadamente 5x5cm

100ml de maionese fresca

4 ovos cozidos picados

20g de salsa

20g de cravo picado

50g de pepino pequeno picados

20g de alcaparras

Gotas de Tabasco

Azeite de Oliva

Pimenta do reino

Presunto San Daniele

Cerefólio

INSTRUÇÕES

PÃO ARTESANAL

Regue o pão com azeite e leve ao forno até dourar.

GRIBICHE

Misture a maionese fresca, os ovos cozidos, a salsa, o cravo, pepino, alcaparras, Tabasco, azeite e pimenta do reino juntos em uma tigela pequena e reserve.

Quando a torrada estiver pronta, empilhe o gribiche, adicione as fatias finas de presunto de San Daniele, decore com cerefólio fresco e sirva.



LEXUS PARCEIRO CULINÁRIO



Austrália



YUTA & SHARLYN

KOBAYASHI DA EAZY PEAZY

S O B R E

Em 2017, o japonês Yuta Kobayashi e sua esposa Sharlyn fundaram o Toji Sake, uma moderna e minimalista destilaria de sakê. Em 2019, a família cresceu com a abertura do Eazy Peazy, um pequeno lugar em Richmond, Melbourne cujo principal foco é Izakaya (bares japoneses que servem petiscos). Liderado pela chef Dan Chan, que anteriormente trabalhou no Yard Bird, em Hong Kong, um restaurante que serve grelhados na chapa, cuja especialidade é yakitori e okonomiyaki.

P E R S P E C T I V A

Para Yuta e Shar Kobayashi, o desafio e o sucesso se dão pela combinação das técnicas tradicionais japonesas com a moderna estética de Melbourne. Na destilaria de Toji Sake e na cozinha do Eazy Peazy, isso se manifesta em uma simplicidade elegante que esconde uma enorme dedicação. O Eazy Peazy, por exemplo, destila a experiência culinária em uma sinfonia minimalista de frango criado na fazenda, carvão binchotan e calor da chapa. Embora a apresentação seja informal, é um empreendimento ambicioso que depende de total dedicação ao ofício.

Inspiração para _____

ALMÔNDEGAS DE FRANGO

Essas almôndegas de frango no espeto, chamado tsukune, são um item comum encontrado nos bares izakaya. Tanto a apresentação quanto o prato propriamente dito destinam-se a transportar instantaneamente o restaurante para os becos de Tóquio. A chave para a preparação é o molho de soja adocicado, que deriva sua profundidade de sabor do uso de ossos de galinha, parte da política de zero desperdício da Eazy Peazy.

ALMÔNDEGAS DE FRANGO



TEMPO DE PREPARO

1 HORA



TEMPO DE COZIMENTO

3 HORAS



PORÇÕES

6



DIFICULDADE

2/5

INGREDIENTES

1,5 kg de frango picado

150g de Shio Koji

125g de nama panko (farinha de panko)

300g de cebola branca,
picada e lavada

Espetos de 12cm a 15cm

INSTRUÇÕES

ALMÔNDEGAS DE FRANGO

Misture o Shio koji e o frango picado em uma tigela grande, cubra e deixe descansar no freezer por no mínimo 30 minutos.

Depois de 30 minutos, retire do congelador, adicione a farinha panko e a cebola e misture bem

Usando uma balança de cozinha, faça almôndegas de 50g. Em seguida, molhe as mãos com um pouco de água e molde as almôndegas de frango nas extremidades dos espetos.

Deixe descansar por 15 a 20 minutos na geladeira antes de grelhar no carvão



INGREDIENTES

500g de ossos de frango

125g de alho-poró
(ou 1 alho-poró médio)

125g de gengibre

560ml de sake

470ml de mirin

310gr de açúcar cristal

625ml de molho de soja

190ml de molho de soja de tamari

Rendimento - aproximadamente 1,5lt de molho

INSTRUÇÕES

MOLHO TARÊ

Coloque os ossos de frango em uma travessa grande e leve ao forno a 100 graus até dourar.

Em um recipiente grande, misture o sake e o mirin e deixe ferver.

Assim que atingir a fervura, diminua o fogo.

Adicione o açúcar cristal e misture até que o mesmo se dissolva completamente.

Adicione os ossos de frango, o alho-poró e gengibre e volte ao fogo, deixando ferver até que tudo fique dourado.

Adicione o molho de soja e de soja de tamari e ferva por mais 15 minutos

Retire o excesso de gordura da parte superior e desligue completamente o fogo

Deixe descansar por 30min, depois leve ao congelador durante uma noite.

No dia seguinte, peneire com um filtro fino.

Sirva com as almôndegas de frango grelhadas.

 LEXUS PARCEIRO CULINÁRIO



Cingapura



CHEF

CHARLES

TAN

 @fatcatsg @feimaocharles

S O B R E

Com apenas 28 anos, Charles Tan é o gênio do gelato de Cingapura. Depois de aperfeiçoar sua técnica no Restaurante Andre, em Cingapura, um dos melhores restaurantes do mundo, ele e sua irmã decidiram abrir uma gelateria em Bedok, nos arredores do centro da cidade em 2015. Embora casual, a técnica de Tan é estritamente da alta culinária e o menu está em constante mudança e inclui sorvetes sazonais, cerveja amanteigada, soju de melancia e mais.

P E R S P E C T I V A

Tan traz um rigor requintado e devoção à sazonalidade rara no mundo dos sorvetes, casando-a com a nostalgia natural de olhar para uma caixa de tonéis cheias de cores vivas. Seja atendendo à sazonalidade do maracujá, desenvolvendo novos sabores diariamente, como crisântemo branco ou graviola, ou fazendo experiências para melhorar o já icônico waffle de carvão, Tan tem o cuidado de nunca deixar o virtuosismo técnico superar a alegria imediata. “O importante”, diz ele, “não é apenas provar os sabores do seu paladar, mas também saborear as emoções do seu coração”.

Inspiração para _____

C O N S O M É D E F R A N G O T O M Y U M

Ao servir esse consomé clássico no evento do 30º aniversário da Lexus, Tan contou com um braço robótico para realizar os cortes de precisão necessários para a flor de tofu. Mas a habilidade de abrir o tofu em caldo é bem conhecida no cânon de Sichuan e há muito tempo é feita à mão. Aqui, ele se inspirou em grandes nomes como Careme e Escoffier com um consomé cristalino, enquanto faz uma referência a vizinha Tailândia com uma forte pitada de capim-limão para infundir a sopa de tom yum.

CONSOMÉ DE FRANGO TOMYUM



TEMPO DE PREPARO

1 HORA



TEMPO DE COZIMENTO

3 HORAS



PORÇÕES

6



DIFICULDADE

3/5

INGREDIENTES

1 frango inteiro
 2 cebolas
 2 cenouras
 6 ramos de tomilho
 8 grãos de pimento-do-reino
 2 talos de aipo
 8 talos de capim-limão
 10 tomates cereja
 2 peitos de frango
 3 claras de ovo
 2 pacotes de tofu Silken
 6 folhas de kaffir
 1 talo de capim-limão
 1 chalota pequena
 4 fatias de gengibre azul

INSTRUÇÕES

PREPARANDO O CALDO DE FRANGO

Limpe bem o frango - remova o máximo de gordura possível. Separe os 2 peitos de frango (para a Etapa 2).

Coloque o frango (exceto os peitos de frango) em uma panela.

Descasque e corte uma cebola em pedaços grandes, 2 cenouras e 2 aipos em tamanhos semelhantes. Adicione na panela.

Asse os tomates cereja no forno por 30 minutos a 180°C. Adicione na panela.

Corte 1 cebola ao meio. Leve-as a uma frigideira sem óleo, até carbonizar as superfícies. Adicione na panela.

Adicione o restante dos ingredientes (tomilho, pimenta-do-reino e erva-cidreira) na panela.

Adicione água até cobrir o frango.

Leve a panela para ferver e cozinhe por 3 horas, desnatando ocasionalmente as gorduras e impurezas da superfície.

Refresque o caldo de galinha em banho de gelo e leve à geladeira.

Retire as gorduras adicionais da superfície.

Descasque e corte em cubos os 2 peitos de frango.

Coloque no liquidificador com o caldo de galinha e 3 claras de ovos. Bata bem.

Leve a mistura a uma panela grande e deixe ferver enquanto mexe continuamente (15 minutos).

Ao ferver, reduza o fogo para cozinhar. Não mexa ou bata. Deixe fervilhar até formar uma superfície de clara de ovo (15 minutos ou até a superfície se formar).

Faça um buraco no centro da superfície e remova suavemente o consomé semi-transparente com uma concha, levando-o a um recipiente.

Filtrar a partir de uma peneira forrada com gaze ou um filtro de café para obter um líquido cristalino, o consomé.



Corte o tofu pela metade na horizontal, com um cortador redondo de biscoitos de 5-6 cm de diâmetro. Não remova o tofu ao redor dos círculos. Coloque dois blocos (podem ser pequenos recipientes de metal ou palitos de cenoura) na largura do tofu e 2 régua no comprimento do tofu para estabilizar. Alinhe duas camadas de palitos de churrasco, entre as régua e o tofu, e corte o tofu de maneira fina e uniforme no comprimento. Gire os blocos e as régua para cortar o tofu paralelo a sua largura

Transfira o tofu para uma tigela de água antes de retirar os lados indesejados. Em seguida, coloque a flor de tofu na tigela desejada para empratamento, retendo uma pequena quantidade de água.

Coloque todas as especiarias em uma prensa francesa. Aqueça o consomé e despeje sobre a mistura de especiarias e deixe os sabores se misturarem por cerca de 3 minutos. Despeje lentamente na tigela com a flor de tofu e sirva.

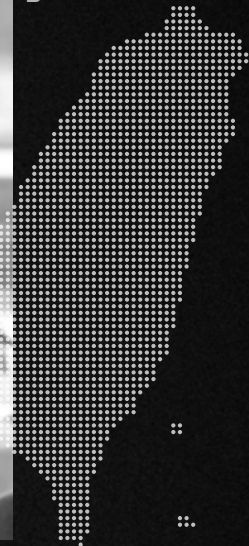




LEXUS PARCEIRO CULINÁRIO



Taiwan



CHEF

YANG

PO = WEI

S O B R E

Nascido em Taiwan, o chef Yang Po-Wei era apaixonado por cozinha desde sua infância. Depois de trabalhar no Le Petit Nice, o restaurante com três estrelas Michelin de Gerald Passadat, em Provença, e ser intitulado Chef de cozinha, o Chef Yang retornou a Taiwan em TK para abrir o Sinasera 24. Localizado em Changbin, Taitung, o restaurante requintado combina a técnica refinada com a cultura local Amis, uma das dezesseis tribos indígenas de Taiwan (Sinasera significa Terra na língua Amis). A abordagem de Yang está intimamente ligada à Terra através de um conceito que ele chama de “24 termos solares” e seu menu reflete essa intimidade com pratos como “Spring Equinox” e “Grain Rain”.

P E R S P E C T I V A

No Sinasera 24, o Chef Yang pretende recriar a dinâmica majestosa de Taitunga - uma bela região na costa sudeste de Taiwan - na cozinha e no prato. Contando com produtores locais e defendendo especiarias e ingredientes indígenas, Yang se inspira nas montanhas e oceanos que dominam esse canto único do mundo. A imitação dos ritmos e a micro-sazonalidade do menu do Chef Yang é um retrato em constante mudança do mar e da terra, expresso através de uma técnica refinada, com detalhes meticulosos e profundo respeito.

Inspiração para _____

PEIXE DOURADO-CARAPAU CURTIDO POR 48 HORAS

Os cursos da corrente marítima Kuroshio passam por Taitung, abrigando uma impressionante variedade de vida selvagem. Aqui, o peixe dourado-carapau, um peixe que cresce e nada rapidamente, se alimenta dos indescritíveis peixes voadores. Enquanto caça, ele brilha através da onda como uma estrela cadente no fundo do mar, enquanto o peixe voador se esforça para fugir, estourando na água e no ar. Essa cena captura a dinâmica vigorosa e o delicado equilíbrio da vida selvagem. Neste prato, o Chef Yang apresenta os dois lados da cadeia alimentar em um prato. Encorajado pelo wampee de especiarias indígenas Amis e atum seco, este prato, que imediatamente conquista, revela lentamente seus sabores em camadas.





PEIXE DOURADO-CARAPAU CURTIDO POR 48 HORAS



TEMPO DE PREPARO

2 HORAS



TEMPO DE COZIMENTO

4 HORAS



PORÇÕES

6



DIFICULDADE

5/5

INGREDIENTES

400g de peixe dourado-carapau

320g de Peixe voador

500g de nata

210g de pepino

2g de wampee taiwanês (ou estragão)

2 folhas de gelatina

1kg de atum

Sal a gosto

INSTRUÇÕES

PRÉ RECEITA

Cure o atum com 45 gramas de sal por 3 horas, defume [1] por 1 dia e fermente por 7 dias (o refrigerador fará o trabalho). Secagem a frio por 2 meses (16°C, umidade 20%). O produto final é de cerca de 250g de atum seco.

Cure o peixe voador com 14 gramas de sal por 14 minutos. Defume por 2 dias até a superfície secar. Ferva em nata e tempere com sal. Extraia o suco e depois esfrie. Bata até virar espuma.

RECEITA

Cure o peixe dourado-carapau com 12 gramas de sal por 8 minutos. Envelhecido por 48 horas a 5°C no refrigerador. Corte-os em retângulos e enrole. Apresente-os como flores.

Misture pepino e wampee de Taiwan (ou substitua por estragão) em suco. Filtrar e ferver, tempere com sal. Adicione 2 folhas de gelatina. Refrigere em um prato.

Coloque a geleia de pepino no prato, decore com o peixe dourado-carapau enrolado em flor e espuma de peixe voador. Raspe um pouco de atum seco por cima e sirva.

[1] O defumado pode ser feito com uma churrasqueira doméstica com uma caixa de fumaça. Ou você pode procurar outros métodos na internet e usar panela de ferro e papel alumínio.



LEXUS PARCEIRO CULINÁRIO




Nova Zelândia



CHEF

SACHIE

NOMURA

 @sachieskitchen

S O B R E

Nascida em Aichi, no Japão, mas morando na Nova Zelândia nos últimos vinte anos, Sachie Nomura é a fundadora da maior escola de culinária asiática da Australásia (uma mistura das culinárias australiana e asiática), a Sachie's Kitchen; a chef executiva dos restaurantes do CLOUDY BAY Marlborough e do CLOUDY BAY Central Otago; autora de livro de receitas, empreendedora, inventora - seu Avocadomilk ganhou o Prêmio Mundial de Inovação em Alimentos 2020 como a melhor bebida de saúde ou bem-estar - e apresentadora de televisão do programa "Sachie's Kitchen". Ela mora em Auckland com o marido Nick e o filho, Zachariah.

P E R S P E C T I V A

Como educadora culinária e embaixadora do washoku, Nomura dedica-se a receber gentilmente seus convidados nos meandros da culinária japonesa. Para isso, ela mede o interesse e o nível de conforto de seus convidados antes de apresentar seus menus. Estes são frequentemente guiados pelo conceito japonês de shibui, ou uma simplicidade agradável, e gomi goshoku goho, a teoria culinária do equilíbrio, incluindo cinco maneiras de cozinhar, cinco sabores e cinco cores.

Inspiração para _____

N I G I R I D E C A R N E

O nigiri é tradicionalmente feito de arroz coberto com um pedaço de peixe cru de alta qualidade. Juntamente com maki e sashimi, o nigiri é um elemento principal do arsenal de sushi. No entanto, nesta preparação, Nomura usou essa técnica para apresentar uma fatia de carne grelhada. "O que quer que eu faça, desmistifico as coisas para as pessoas, para que elas não se sintam ameaçadas", explicou ela, "então, servindo-lhes carne, uma proteína comum para a sociedade ocidental, eu queria reuni-las, o Oriente encontra o Ocidente".

A S P A R G O S C O M G E R G E L I M P R E T O

No centro desse acompanhamento está o quinto sabor do gomo goshoku goho: umami. Pode ser encontrado na pasta de sementes de gergelim, uma combinação de sementes, açúcar mascavo e molho de soja. Mas as cores também - duas das cinco: um verde vibrante e um pó preto como tinta - encantam os olhos. Para Nomura, a simplicidade dessa preparação permite que os convidados aceitem melhor e mais facilmente o gergelim preto, um ingrediente talvez novo.



**NIGIRI
DE CARNE**



NIGIRI DE CARNE



TEMPO DE PREPARO

1 HORA



TEMPO DE COZIMENTO

30 MIN



PORÇÕES

6



DIFICULDADE

4/5

INGREDIENTES

320g de arroz sushi

Vinagre de Sushi

Filé mignon - 10g por porção

Sal fino a gosto

Gengibre

Cebolinha

100ml de molho de soja

100ml de mirin

100ml de sake para cozinha

50g de açúcar mascavo

INSTRUÇÕES

SUSHI:

Cozinhe o arroz e depois misture com o vinagre de sushi quando pronto.

MOLHO TERIYAKI:

Misture molho de soja, mirin, sake e açúcar mascavo e ferva. Depois cozinhe em fogo baixo até engrossar o molho.

CARNE:

Corte a carne em fatias finas, junte com o Nigiri e salpique com sal fino a gosto.

Grelhe e pincele com molho teriyaki quando pronto.

DECORAÇÃO:

Descasque e rale o gengibre. Molhe a cebola em água gelada.

SERVIR:

(Na ordem) Arroz, carne, gengibre e cebola.



ASPARGOS COM GERGELIM PRETO



TEMPO DE PREPARO

30 MIN



TEMPO DE COZIMENTO

10 MIN



PORÇÕES

6



DIFICULDADE

1/5

INGREDIENTES

60 aspargos, descascados e cortados
(3-4 pedaços, 5cm de comprimento)

10g de gergelim preto em pó

10g de açúcar mascavo

10ml de molho de soja

INSTRUÇÕES

ASPARGOS

Escalde os aspargos em água salgada por 2.5 minutos.
Escorra água, lave debaixo de água fria e escorra novamente.
Corte pela metade se eles forem grandes (exceto a cabeça).

PASTA DE GERGELIM

Triture o gergelim preto utilizando o moedor de tempero deixando em partículas pequenas. Misture o gergelim preto em pó, açúcar mascavo e molho de soja para fazer a pasta de gergelim e embale separadamente em 3 sacos de confeitaria.

Decore com sementes de gergelim branco e sirva.



LEXUS PARCEIRO CULINÁRIO



Japão



CHEF

TAKESHI

FUKUYAMA

S O B R E

O chef Fukuyama cresceu em Fukuoka, na costa norte da ilha de Kyushu, mas se capacitou nos níveis mais elevados da culinária francesa desde seus 18 anos de idade. Primeiro no ile de France e mais tarde no Mercury Wine Bar. Fukuyama desenvolveu um senso requintado de hospitalidade que o trouxe para o Maison de la Nature Goh, um restaurante fundado em 2002. Desde então, o restaurante com a agenda de reservas sempre cheia recebeu inúmeros elogios, incluindo um destaque na prestigiosa lista dos 50 Melhores da Ásia. Em 2020, depois de encontrar o chef indiano Gaggan Anand, Fukuyama decidiu mudar seu foco na criação de um restaurante colaborativo apresentando ambos os chefs, chamado GohGan.

P E R S P E C T I V A

“Eu não acho que você precisa pagar muito dinheiro para comer fora se você só quer encher o seu estômago”, diz Fukuyama. “Ainda assim, há pessoas que vêm ao meu restaurante. Quero tentar o meu melhor para satisfazê-las”. Um mestre de omotenashi, palavra japonesa para hospitalidade, Fukuyama cuidadosamente registra as preferências de seus convidados para que na próxima ocasião – caso eles sejam sortudos o suficiente de reservar uma das mesas com número limitado – ele saberá o que evitar e o que oferecer. A culinária no Maison encapsula os ricos ingredientes locais, preparados com a culinária francesa haute e servidos com profundo cuidado para os convidados.

Inspiração para _____

K E E M A C U R R Y

A aposta colaborativa entre Gaggan Anad e Fukuyama, Keema curry, que se originou da Índia, é geralmente feito com carne de carneiro moído e ervilhas (Keema significa moído). Aqui, Fukuyama e Anand usaram suas próprias interpretações do prato utilizando carne de porco moída, cozinhada em um curry de vegetais delicadamente aromatizado. Preparado especificamente para cozinhar em casa, o prato representa a amizade e o embarque do novo projeto GohGan.

KEEMA CURRY



TEMPO DE PREPARO

15 MIN



TEMPO DE COZIMENTO

40 MIN



PORÇÕES

6



DIFICULDADE

2/5

INGREDIENTES

600g de carne de porco moída
 30g de alho
 75g de cebola
 45g de cenoura
 45g de salsão
 3 folhas de louro
 3/5 de tomate
 3/10 de pimentão verde
 3/10 de coentro
 3g de açafrão
 3g de pimenta em pó
 1.8g de cardamomo em pó
 30g de gengibre
 120ml de óleo de salada
 180ml de caldo
 9g de sal

INSTRUÇÕES

Pique todos os vegetais, exceto os tomates.

Corte os tomates em cubos de 1cm.

Adicione óleo de salada na panela e frite o alho com o calor.

Quando sentir o cheiro, adicione as cebolas, cenouras, salsão, uma pitada de sal, folhas de louro e refogue bem.

Adicione pimentões verdes, coentro e cardamomo e refogue.

Adicione tomates, pimenta em pó e açafrão e refogue até o ponto de uma pasta.

Adicione a carne de porco moída, o restante do sal e refogue até ficar marrom.

Adicione o gengibre e o caldo e cozinhe levemente a gosto.

Sirva com arroz e salpique coentro a gosto.



 LEXUS PARCEIRO CULINÁRIO



Austrália




CHEFS

MATT STONE

E —————

JO BARRETT

 @chefmattstone @jobarrett

S O B R E

De seu restaurante requintado na vinícola Oakridge no pitoresco vale Yarra de Victoria, os chefs Matt Stone e Jo Barrett apresentam a recompensa de seus arredores. Além das preparações requintadas de ingredientes locais, o foco em Oakridge está firmemente em sustentabilidade. Stone e Barrett dão ênfase em ingredientes de origem ética, mínimo de desperdício de alimento e eficiência energética. Até então sua dedicação valeu a pena. Oakridge recebeu o prêmio de Time Out Melbourne's Restaurant of the Year (O Restaurante do Ano para uma pausa em Melbourne) e também ganhou uma adoração quase universal.

P E R S P E C T I V A

A luz guia para os chefs Stone e Barrett é sustentabilidade. Isso significa usar ingredientes locais, muitos colhidos do jardim da vinícola, o restante do vale de Yarra, em formas que minimizam o desperdício de alimentos. Pode significar procura de alimentos. Pode significar exibir proteínas como em um emu pastrami e torrada de crocodilo. Pode significar a reutilização de algo que poderia ser descartado, como em um pão amanhecido que acompanha a sobremesa de Barrett, de leite Jersey. Mas na cozinha em Oakridge, isso sempre significa também um prato delicioso.

Inspiração para _____

PARFAIT DE LARANJA E GENEBRA

A inspiração para essa sobremesa refrescante veio, assim como todas as coisas de Oakridge, do vale Yarra, onde fica o restaurante e o jardim dos chefs Stone e Barrett. Desde a tangerina, um cítrico híbrido que cresce nas encostas férteis, até o gin – aqui feito em Four Pillars, uma destilaria local – até o saboroso trigo sarraceno adicionando crocância ao parfait cremoso, este é Yarra em sua forma mais delicada, estimulante e bela.

PARFAIT DE LARANJA E GENEBRA



TEMPO DE PREPARO

20 MIN



TEMPO DE COZIMENTO

30 MIN



PORÇÕES

6



DIFICULDADE

2/5

INGREDIENTES

4 gemas de ovo

125g de açúcar extrafino

5ml de suco de limão

5ml de sementes de baunilha

100g de purê de laranja inteira

250g de crème fraiche

80g de creme chantilly

Semente de papoula cristalizada

Trigo sarraceno

Sementes de funcho torrados

INSTRUÇÕES

PARFAIT DE LARANJA E GENEBRA

Pulverize uma assadeira ou bandeja grande e funda, escolha uma com a espessura a qual deseja que o seu parfait fique no final, pois você cortará os discos a partir dela. Pulverize com óleo e forre com filme plástico certificando-se que você tem uma ligeira saliência e o filme plástico é pressionado de forma plana e nos cantos da forma.

Você precisará de uma panela média com uma quantidade pequena de água nela, e uma tigela grande que caiba na panela.

Leve a panela de água no fogão e deixe a água ferver levemente.

Bata as gemas, açúcar e suco de limão na tigela média que caiba na panela em banho maria, bata até ficar pálida e grossa. Remova do fogo, adicione a baunilha e continue batendo para esfriar aos poucos.

Dobre cuidadosamente no purê de laranja resfriado (descarte qualquer excesso de água que pode ter se formado), depois adicione o crème fraiche. Uma vez combinado, dobre no chantilly e despeje na forma forrada. Coloque no congelador até ficar congelado ou melhor ainda deixar de um dia para outro.

Uma vez congelado, corte a porção com o cortador redondo (6cm de diâmetro).

Enrole a borda externa em sementes de papoula cristalizadas e trigo sarraceno. Cubra com 5 sementes de funcho torrados.

