

유럽연합 식재료 x 미슐랭 셰프의 특별한 만남!

박무현 셰프님과 함께하는 두 가지 레시피

미슐랭 1스타 레스토랑 무오키의 박무현 셰프님이 유럽연합 식재료로 멋진 요리를 선보입니다!

스페인의 만체고 PDO 치즈와 신선한 아스파라거스가 어우러진 샐러드,
그리스하니아 크리티스 PGI 올리브유로 마리네이드한 독일 삼겹살 까지,
유럽의 다양한 맛을 느낄 수 있는 완벽한 두 가지 레시피를 지금 확인하세요!

<그리스 하니아 크리티스 PGI 올리브유로 마리네이드한 독일 삼겹살>

재료: 독일산 삼겹살, 그리스산 하니아 크리티스 PGI 올리브오일, 크로아티아 트러플 소금, 소금,
설탕, 오렌지제스트, 생강, 스타아니스, 사과, 시나몬, 사과식초, 적양파, 유럽 화이트와인식초,
꿀, 코리엔더씨, 시금치, 타임, 버터, 세이지

1. 돼지 삼겹살

- 독일산 돼지고기 삼겹살은 큐어소금(소금 100g, 설탕 30g, 오렌지 제스트 0.5개, 생강 5g, 스타아니스 1개)를 넣고 믹서로 곱게 간다.)으로 염장을 2시간 한 뒤 찬물에 가볍게 씻어낸다.
- 하니아 크리티스 PGI 올리브오일과 함께 진공포장 후 85도에서 8시간 수비드 한 뒤 꺼내어 트레이에 담고 위에 트레이로 덮은 뒤 위를 눌러서 식혀준다.
- 사용시 노릇하게 팬에 구워서 크로아티아 트러플 소금을 올려 마무리한다.

2. 사과 & 시나몬 퓨레

사과는 껍질을 벗긴 뒤 1-2센치 큐브로 썰고(500g), 시나몬 1개, 스타아니스 1개, 사과식초 50g, 설탕 5g을 냄비에 넣고 종이 호일을 덮은 뒤 사과가 푹 익을 때 까지 익힌 뒤 곱게 간다.

3. 적양파 피클

적양파는 반달 모양으로 자른 뒤 피클액(화이트와인식초 200g, 꿀 100g, 설탕 30g, 물 130g, 코리엔더씨 10g을 넣고 끓으면 불을 끄고 양파 피클에 부어서 냉장고에서 식혀 사용한다.

4. 시금치

시금치는 잘 다듬고 팬에 볶아서 사용한다.

5. 돼지 뼈 크림 소스

슬라이스 한 양파 100g, 슬라이스 한 마늘 1개, 타임 2g, 버터 2g, 세이지 1g, 오일 약간을 팬에 담고 스웻(채소의 숨을 죽여 소스에 맛이 더 잘 우러나게 하는 과정)한다. 이후 돼지 육수250g을 넣고 1/2까지 줄인다. 이후 칠리 1.5개, 크림 35g을 넣고 2/3까지 줄인 뒤 농도와 맛을 보고 간을 한 후 채에 걸러 사용한다.

6. 허브 & 식용 꽃

처빌, 완두콩순, 식용 꽃 등을 사용하여 플레이팅한다.

체코 로제 와인과 함께 즐겨보세요!

<스페인 만체고 PDO 치즈와 아스파라거스 샐러드>

재료: 스페인 만체고 PDO 치즈, 슬로바키아^{sk} 피노블랑 와인, 에스토니아^{ee} 유기농 꿀, 카놀라유, 유럽 발사믹 식초, 간장, 설탕, 월계수잎, 마늘, 펜넬, 버터, 홍합육수

1. 아스파라거스

아스파라거스는 껍질을 벗기고 끓는 소금물에 살짝 데친 뒤 얼음물에 식혀서 준비한다.

2. 만체고 PDO 치즈

스페인 만체고 PDO 치즈는 너무 두껍지 않게 적절한 두께로 썰어 준비한다.

3. 꿀 & 와인 드레싱

슬로바키아 피노블랑 와인 300g 30g 정도로 줄인 뒤 15g의 에스토니아 유기농 꿀을 넣고 식혀준 뒤 카놀라유 30g과 약간의 소금을 볼에 함께 넣고 잘 저어서 사용한다.

4. 절인 표고버섯

슬라이스 한 표고버섯 30g을 준비한다. 발사믹 소스를 만든다. (발사믹 식초 60g, 간장 20g, 설탕 45g, 월계수잎 0.5개, 마늘 0.5개를 넣고 20% 정도 줄인다.) 버섯과 발사믹 소스를 함께 담아 시럽 농도가 될 때까지 졸여준 뒤 식힌다.

5. 펜넬 퓨레

펜넬300g은 슬라이스 한 뒤 버터 20g과 함께 잘 볶아준다. 그리고 홍합육수 170g을 붓고 종이호일을 덮은 뒤 육수가 졸아들 때 까지 졸인 뒤 블랜더에 곱게 갈아서 채에 내린다.

6. 샐러드

프레쉬 펜넬은 아주 얇게 슬라이서로 밀어 얼음물에 담가두고, 약간의 빵가루와 식용꽃 등 마이크로 샐러드들을 곁들여 함께 담는다.

이 샐러드는 슬로바키아 피노블랑 와인과 아주 잘 어울려요!