

Pez rey ligeramente ahumado con crema de rábano picante, remolacha baby, pera y kombu

Este es un plato muy bonito con sabores limpios. El [pez rey](#) (virrey o palometa roja), responde muy bien al ahumado en frío, lo que se complementa perfectamente con la dulzura de la remolacha y el picante del rábano picante. Si no encuentras [quark](#) (un queso fresco tipo cottage), puedes usar crème fraîche.

Ingredientes para el pez rey ligeramente ahumado

Virutas de madera, para ahumar

500 g de filete de pez rey o atún sin piel, sin espinas y sin la línea de sangre

1 pera

1 hoja de kombu en tiras finas

Brotes de acedera roja, para decorar

Remolacha

6 remolachas baby rojas

6 remolachas baby doradas

6 remolachas baby a rayas (candy-stripe)

150 ml de vinagre de vino blanco

150 g de azúcar

3 cucharaditas de granos de pimienta negra

3 hojas de laurel

150 ml de vinagre de chardonnay

150 ml de aceite de oliva virgen extra

Crema de rábano picante

250 g de quark (1 taza)

2 cucharadas de rábano picante fresco rallado

Para ahumar el pescado

Calienta las virutas de madera en un ahumador o barbacoa de tipo “kettle” hasta que empiecen a soltar humo. (Alternativamente, forra el fondo de un wok viejo o una cacerola con papel de aluminio, coloca las virutas encima y caliéntalas a fuego alto hasta que echen humo). Coloca el pescado frío sobre una rejilla engrasada que quepa dentro del ahumador. Cubre, reduce el fuego a bajo y deja ahumar durante 30 minutos. Retira el pescado del ahumador e inmediatamente refrigéralo.

Para la remolacha

Corta los tallos de las remolachas y lávalas bien bajo agua fría. Coloca cada variedad en una cacerola separada y cúbre las con agua. Añade 50 ml de azúcar, 1 cucharadita de granos de pimienta negra, 1 hoja de laurel y una pizca de sal marina a cada cacerola. Lleva a ebullición suave y cocina a fuego medio durante unos 20 minutos o hasta que estén tiernas.

Escurre. Mientras aún estén calientes, retira la piel (usa guantes de látex). Corta en mitades o en cuartos si son grandes, luego mezcla con el vinagre de chardonnay, el aceite de oliva, sal y pimienta negra recién molida. Reserva.

Para la crema de rábano picante

Mezcla el quark con el rábano picante y sazona al gusto. Reserva.

Emplatado



Corta el pescado en láminas diagonales. Unta la crema de rábano picante en un lado de platos individuales o en una

fuelle grande. Enrolla las láminas de pescado en pequeños “conos” y distribúyelos sobre la crema.

Coloca las remolachas de distintos colores alrededor del pescado, sobre la crema.

Corta la pera en finas “cerillas” y apóyalas contra el pescado en diferentes ángulos.

Rompe el kombu en tiras más pequeñas y colócalas sobre el plato.

Decora con las hojas de acedera y sirve.

Nota: sirve 4 personas como parte de una comida compartida.

El kombu en tiras es un alga que se fermenta, se seca y luego se corta en finas láminas. Tiene un sabor “umami” y se derrite en la boca. Puedes encontrarlo en tiendas de productos naturales y supermercados asiáticos.