

Rodaballo escalfado con jardín de guisantes y tomillo limón

[Rodaballo escalfado](#) por el chef Daniel Humm ([@danielhumm](#))

Para mí la primavera siempre ha representado un nuevo comienzo: nuevas ideas, inspiración y un enfoque renovado. Cada mes de abril, cuando el clima comienza a cambiar, me emociona el nuevo menú. Voy al mercado cada semana, hablo con los agricultores, espero ansiosamente los primeros espárragos verdes, los guisantes y los puerros.

Nuestras inspiraciones vienen de todas partes: platos clásicos, el cambio de estaciones, viajes por el mundo, caminar por el mercado, incluso desde un color, una experiencia, un recuerdo o algo que aprendí de mi mentor **Gérard Rabaey**. Nuestra papa al horno es muy clásica. Se sirve con caviar, crème fraîche y cebollino, pero de una manera desconocida. Nuestra sopa de guisantes cuenta la transición del invierno a la primavera, representa el renacimiento y el suero de leche, una nevada tardía.

Mi estancia en **España** cuando era más joven y mi acercamiento al gazpacho, nos llevó a crear nuestra versión de la sopa con fresas. Al ver los huevos frescos de la granja en el mercado verde de Unión Square, comencé a imaginar cómo servirlos: puerros. . . ancas de rana . . . el color verde . . . jamón ibérico.

Mi primer trabajo como chef fue en **Gasthaus Zum Gupf, Suiza**; donde teníamos nuestra propia granja de cerdos lechones y teníamos que usar todo el animal, fue una experiencia que me inspiró a crear un menú degustación dedicado a los lechones en **Eleven Madison**. Tengo buenos recuerdos de haber bebido un vaso de leche tibia con una cucharada de miel antes de acostarme.

Lo volvimos a imaginar como un postre. Y en cuanto a mi mentor, el **rodaballo escalfado** es un homenaje a él. Casi como una obsesión, usamos todo tipo de guisantes porque permanece en mi memoria su amor por todas sus variaciones. Cada mañana, él era el primero en el mercado, por lo que podía obtener los guisantes de jardín más pequeños y más dulces, los guisantes de azúcar y los guisantes de nieve.

Para el rodaballo escalfado

2 cucharadas de mantequilla ablandada
1 cucharada de chalotas picadas
Ocho filetes de 85 gr de rodaballo
1 1/2 cucharada de sal
1 cuarto de fumet de pescado
6 ramitas de tomillo limón

Precalienta el horno a 120 °C. Cepilla el fondo de un plato para hornear con 1 cucharada de mantequilla. Espolvorea las chalotas picadas sobre la mantequilla. Sazona el pescado con la sal y coloca sobre las chalotas. Cubre los filetes en el plato y agrega el tomillo limón. Cepilla una hoja de papel de cocina con la mantequilla restante y cubre el plato con la mantequilla hacia abajo. Hornea de 25 a 30 minutos o hasta que esté tierno (rocía ocasionalmente el pescado con el fumet durante su cocción). Retira el pescado y manténlo caliente. Reserva el líquido de cocción junto con el resto de fumet para el caldo.

Vegetales glaseados

32 guisantes dulces
1/2 taza de habas fava sin cáscara
32 judías verdes
1 taza de guisantes de jardín (sin vaina)
8 guisantes de jardín (con vaina)
16 cebollas de primavera

3 cucharadas de caldo de pollo
1 1/2 cucharaditas de sal
4 cucharadas de mantequilla

Pon a hervir una olla de agua con sal. Agrega los guisantes dulces y cocina de 1 a 2 minutos. Retira con una cuchara ranurada y pasa a un recipiente grande de agua helada. Repite con las habas (de 1 a 2 minutos), las judías verdes (de 2 a 3 minutos), los guisantes de jardín sin cáscara (3 a 4 minutos) y las cebolletas (de 3 a 4 minutos).

Una vez fríos, cuela y seca con toallas de papel. Con un par de tijeras pequeñas, recorta cuidadosamente los bordes de las vainas para exponer los guisantes. Asegúrate de dejar los guisantes unidos al caparazón.

Calienta el caldo de pollo en una sartén grande a fuego medio y lleva a fuego lento. Agrega todas las verduras blanqueadas y sazona con sal. Agrega la mantequilla y mezcla. A medida que la mantequilla se derrita y emulsione, esmaltará las verduras de manera uniforme. Ten cuidado de no cocinar en exceso las verduras o reducir el glaseado, ya que la emulsión se romperá y las verduras quedarán grasosas. Retira las verduras de la sartén con una espumadera y caliente sobre una toalla de papel para eliminar el exceso de glaseado.

Caldo aromatizado

3 1/2 tazas de fumet y el liquido reservado del rodaballo
1/2 cucharadita de azafrán
1 pizca de pimienta de cayena
4 ramitas de tomillo limón
5 cucharadas de mantequilla fría picada
2 cucharadas de jugo de limón
4 cucharadas de pimiento rojo (pelados y cortados en cubitos de 2 cm
1/2 cucharadita de sal

Pasa el fumet y el liquido de la cocci3n de los rodaballos a trav3s de una malla fina china en una olla.

Agrega el azafr3n, la pimienta de cayena y reduce a la mitad a fuego medio. Agrega el tomillo lim3n y retira del fuego. Deja reposar por 10 minutos. Pasa a trav3s de la malla china (2 veces).

Agrega la mantequilla y el jugo de lim3n y emulsiona con una batidora de mano. Agrega el pimienta rojo y sazona con sal.

Emplatado

Rodaballo escalfado

1 cucharadita

Flor de sal

Verduras glaseadas

Caldo aromatizado

16 ramitas de tomillo lim3n

Coloca el rodaballo en el centro de un plato con fondo tibio espolvoreado con flor de sal. Continúa con los guisantes de dulces glaseados, las habas, las judías verdes, los guisantes de jard3n desgranados y las cebolletas alrededor del filete.

Con una cuchara, ańade 1/4 de taza del caldo aromatizado alrededor del rodaballo. Adorna con la vaina de guisante de jard3n abierta y 2 ramitas de tomillo lim3n. Repite con los ingredientes restantes hasta servir 8.