

Receita para 4 pessoas

Por Michel Roth, Meilleur Ouvrier
de France e Bocuse d'Or em 1991

500 g de polvo

Para a marinada:

50 g de cenouras

50 g de cebola

50 g de alho francês

1 ramo de tomilho

1/2 l de vinho branco

2 dl de vinagre branco

2 pedaços de anis estrelado

sal/pimenta

Picles de cantarelos:

150 g de cantarelos pequenos

40 g de mel

30 g de vinagre balsâmico

100 g de azeite

1 ramo de tomilho

1 folha de louro

1 dente de alho

Sorvete :

Pepino, salva e ananás

Acabamento e apresentação :

12 ovos de codorniz escalfados

2 ovos cozidos

1 maçã verde

1 lima

2 fatias de pão de forma com tinta

de choco

1 embalagem de rebentos de shizo

2 figos frescos pequenos

1 embalagem de enoki



Preparação do polvo:

Colocar os ingredientes da marinada numa caçarola, levar à ebulição e cozer o polvo durante 45 minutos com o caldo quase a ferver e durante 3 horas fora do fogo.

Limpar o polvo a quente e depois enrolá-lo com o auxílio de uma película. Colocar no congelador. Picar com a picadora e temperar com azeite e limão.

Preparação dos picles:

Aquecer a marinada e derramá-la sobre os cantarelos crus; reservar no frigorífico durante 2 dias.

Empratamento:

Colocar o carpaccio no meio do prato, adicionar os picles de cantarelos, as bolas de maçã verde, os enokis crus, os pedaços de figo, os ovos de codorniz escalfados, o ovo cozido picado, as raspas de lima, o pão com tinta de choco, os rebentos de shizo e, por último, a bola de sorvete de pepino, salva e ananás.