

desafio ao **chef**

Nós escolhemos os ingredientes. Ele prepara uma receita inédita

Simon Tress

Rose Biohotel-Restaurant



- Cabelinho-de-anjo
- Cachaça
- Maracujá
- Goiaba

Cíntia Cristina da Silva

O chef alemão Simon Tress, do Rose Biohotel-Restaurant, nasceu numa família de restaurateurs. De passagem pelo País, a convite do governo alemão e do Goethe Institut, ele criou um menu para o restaurante Canvas (Av. das Nações Unidas, 12.901, 6845-0055) e aceitou o desafio do *Paladar*. Com 25 anos, o chef não se intimida em afirmar que ainda não encontrou o próprio estilo. “Um joelho de porco pode ser feito de muitas formas, e explorar essas possibilidades é o que me interessa”, diz. Tress gostou de experimentar ingredientes e novas misturas: “Esse contraste de peixe e maracujá tem frescura, sabor de verão”, diz.●

Anchova ao maracujá, goiaba e espuma de caipirinha

1 Ingredientes

1 filé de anchova de 130g; 1 goiaba picada em cubos pequenos; polpa de 1 maracujá; 3 caipirinhas completas com gelo e açúcar; 3 ninhos de macarrão cabelo-de-anjo; 2 colheres (sopa) de lecitina de soja; salsinha e ciboulette para decorar

2 Preparo

Anchova: Tempere o peixe com sal e pimenta-do-reino moída na hora, a gosto. Deixe grelhar rapidamente dos dois lados. Em seguida, leve ao forno quente por 10 minutos. **Macarrão:** Coloque meio litro de água para esquentar, sem deixar ferver. Quando a água estiver abrindo fervura, desligue o fogo, acrescente o macarrão e



CAMINHA DE ANJO – No leito de macarrão fininho, peixe ao maracujá coberto com bolhas de caipirinha

mexa até que os fios se soltem e a massa esteja al dente. Escorra e reserve. **Molho:** Leve a polpa do maracujá ao fogo. Quando levantar fervura, desligue. Acrescente a goiaba, sal e pimenta-do-reino a gosto. Escorra o macarrão e misture-o ao

molho. Reserve. **Espuma:** Coe a caipirinha e junte a ela duas colheres de lecitina de soja. Com a ajuda de um mixer, bata até obter a espuma

3 Montagem

Enrole o macarrão numa

pinça ou talher comprido e disponha a massa no centro de um prato. A seguir, faça uma camada com os pedacinhos de goiaba. Sobre essa “cama”, deposite o filé de peixe e cubra-o com a espuma de caipirinha. Decore com salsinha e ciboulette.●

MARCELO BARABANI/AE