



Urška Weiss

2014

Divji Silvester

prijateljsko druženje ob slučajnosti spremembe letnice

Itak. Logično. Še dobre tri urce do dedljajna in jaz premlevam šele naslov celotne zadevščine. Evo, leto je novo, zaobljuba stara - bodi trmasta tam, kjer dejansko šteje!

Odločitev, kaj bo glavna jed (=meso!) je padla, dobessedno, kak teden prej. Če maš v družini lovca, to pač tako je. Si pa vsaj popolnoma prepričan o izvoru in hrambi mesa. Skratka, določeno je bilo pleče mlade srne, vse ostale priloge in načini priprave pa so bili plod trenutnega navdiha in stvari pri roki. Nova informacija zame; četudi se ne sekiraš par dni prej kaj in kako boš skuhal, stvari izpadejo presenetljivo dobro in kvalitetno. Eh, itak bom do naslednjič spet pozabila in (za)komplicirala. :)

rožmarinov
bučanjok

predhišni
lešniki

vinjene
brusnice

pleče
srnjadi & co.

fraktalna
romanesca

metaso malinast
"doblički biser"

Repičan
(Prus)



Pleče srnjadi z vinjenimi brusnicami

Glavna jed in spremljajoča omaka

Če je meso starejše živali, ga za kakšen dan ali dva damo v kvašo. V primeru mini-srne ga le natremo z mešanico začimb, ki jo prilagodimo ostalim delom jedilnika. V pričujočem primeru je v možnarju grobo zmaltretiranih nekaj brinovih jagod, klinčkov, malo popra, čilija in timijana ter ščepec pimenta, vse skupaj pa ljubkovalno vmasirano v pleče sobne temperature. Pa posolimo tudi!

V ognjevarno posodo s pokrovom damo pljunek olja in nanj pleče, paše pa tudi kakšen kos babičine domače zelenjave.

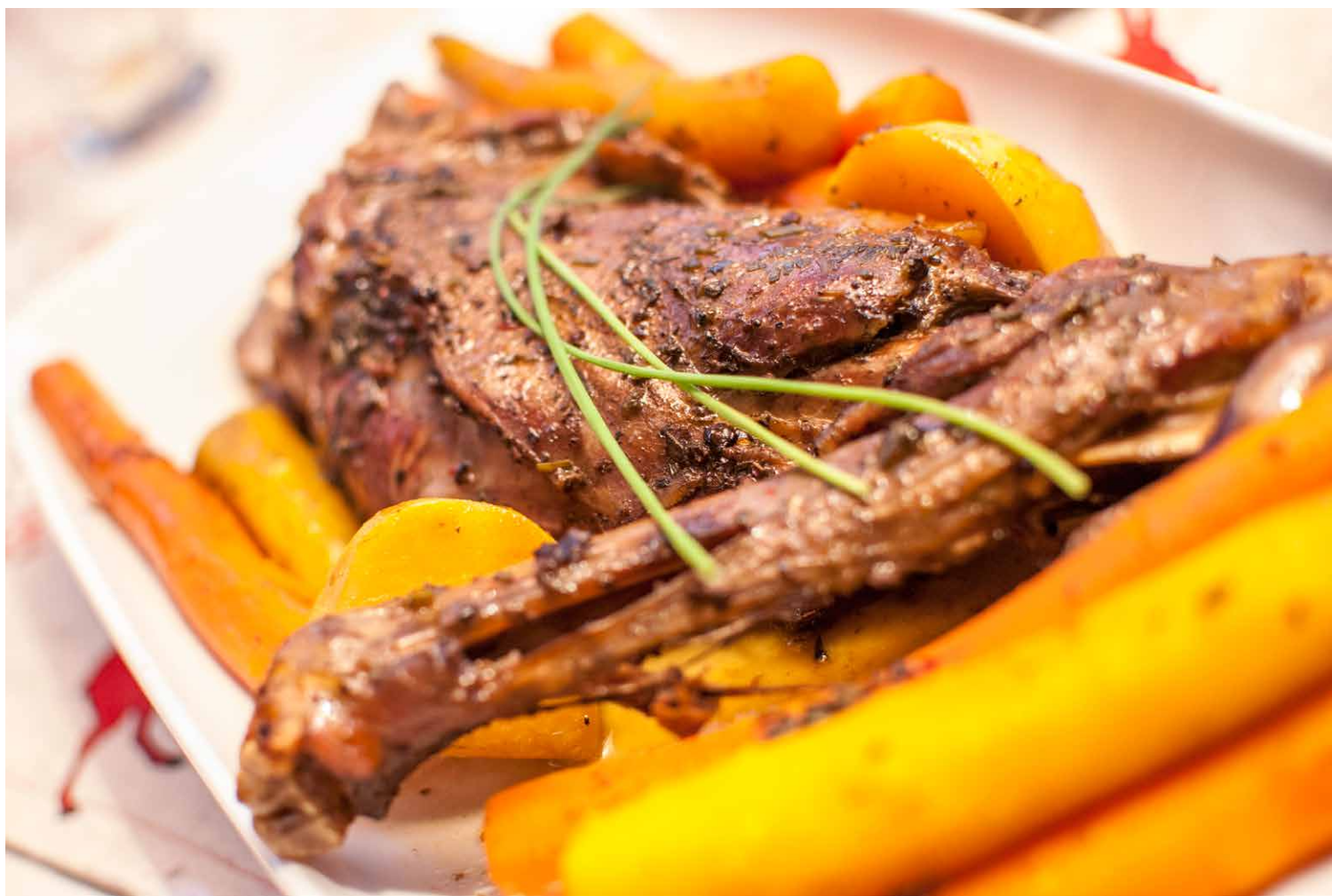
Ko je po slabih dveh urah na srednji temperaturi (in ob občasnem oblivanju z juho/vodo) meso pečeno, mu dovolimo še kakšnih 10 minut počitka izven peči. Meso in zelenjavo preložimo na pladenj (si pa ja zasluži primerno serviranje!), posodo in vse čudovite okuse pa deglaziramo z malo belega vina ter prelijemo čez meso.

V možnarju obdelamo polovico cimetove palčke, dve žlički klinčkov, žličko brinovih jagod, malo posušenega čilija, poprovo jagodo ali dve in malo muškarnega oreščka. Mešanico zavežemo v gazo.

V kozico vlijemo 3 deci dobrega črnega vina, 1,5 deci balzamičnega kisa, 1 deci 100% pomarančnega soka, dodamo 130g sladkorja, snopek začimb in okoli 200g suhih brusnic.

Zavremo in kuhamo 25-30 minut, da se brusnice napijejo in omaka zgosti.

Prt z jelenčki vsekakor ni naključje. :)



Rožmarinov bučanjok in fraktali

Zelenjavna in škrobna priloga



Cvetačo romanesco očistimo, rahlo posolimo in popečemo na žlici masla. Dolijemo prst vode in pokrito kuhamo na pari 25 minut oziroma do željene trdote. Cvetačo imamo ves čas kuhanja “na uču” in dolivamo vodo po potrebi, na koncu pa jo povremo. Kuhano cvetačo preložimo na servirni krožnik.

V posodo, kjer se je kuhala cvetača, dolijemo malo olja in popražimo pest pinjol. Zalijemo s smetano, poporamo in v omako nalistamo parmezan. Estetsko prelijemo preko cvetače.

Bučo hokaido z lupino narežemo na rezine, damo na pekač, obložen s papirjem za peko in pečemo pol ure na 150°C. Med pečenjem obrnemo. Ko se pečena buča ohladi, jo z žlico izdolbemo v posodo, spasiramo s paličnim mešalnikom in pretisnemo skozi cedilo. Po okusu dodamo sir mascarpone ali ricotta.

Pire posolimo, dodamo dva rumenjaka in ostro moko ter zamesimo mehko, a ne več lepljivo testo. Oblikujemo dolg svaljek, razrežemo in se z vilico potrudimo dodati famozne njočne? zareze.

V osoljenem kropu kuhamo 5 minut, nato pa jih popražimo na oljčnem olju z rožmarinom (ki smo ga poleti zamrznili v modelu za ledene kocke skupaj z oljem).

Jezimo prijatelje, ko hrano pred njimi na mizi fotografiramo iz vseh možnih kotov, nato pa jih vprašamo, zakaj še ne jedo. :)

Za "grand finale" pripravimo kremni mousse po prefinjenih navodilih Julie Child. In ja, je bistvena razlika med moussom iz rumenjakov, stepanih nad paro in čokolade s smetano, ki pač ni niti M od mousse. /Rant off/

Štiri rumenjake in 130g sladkorja v prahu stepamo dokler ne nastane svetla, gosta in penasta masa. Prelijemo v bain-marie in stepamo še 3-4 minute, dokler ni prevroče na dotik.

Premaknemo nad posodo s hladno vodo in stepamo nadaljne 3-4 minute, da se ohladi in dobi konsistenco majoneze. Razdelimo na dve polovici.

Stopimo 90g temne čokolade s štirimi žlicami močne kave, vmešamo 90g masla in vmešamo v polovico rumenjakeve mase.

V drugi posodi stopimo 90g bele čokolade, štiri žlice Grand Marnierja in 90g masla, po želji pa še nastrgano lupinico pomaranče. Vmešamo v drugo polovico rumenjakov.

Štiri beljake in sol stepamo do stopnje mehkih vrhov, vmešamo žlico sladkorja v prahu in stepemo v čvrst sneg. V obe masi vmešamo po žlico snega, ostali sneg pa narahlo vmešamo z gumijasto lopatico.

Serviramo v kul "pojerbanih" kozarčkih in večer/jutro nadaljujemo s tekočim jedilnikom!

Čokomarančna muza

Mousse finiš!

