

Zlati Silvo 2014 – Ekipa Čriček : Chef Jernej, Sous–chef Ljubimka, Foto Maja

...tole pa smo zakuhali letos.

- Hladna predjed ali uvajanje

Hudičeva prepeličja jajčka z kremo iz dimljene postrvi na posteljci iz rukole in odišavljeni kruhovi grisini



- Topla predjed ali stopnjevanje

Ravijol polnjen z albuminsko skuto, dimljenim lososom, špinačo in rumenjkom v družbi sirove pence, parmezana in rjavega masla



Glavna jed ali nadgrajevanje

Dušeni zajček z črnimi oljkami, timijanom in citrusno marinado, obogatene z polento in zeleninim pirejem



– Sladica ali razvajanje

Zažgana smetana (crème brûlée) odišavljena z gozdnim medom, robidami in meto



Srečnga pa zdravga 2014 ;)

RECEPTURE:

Hladna predjed:

V trdo skuhamo prepeličja jajčka, jih ohladimo, olupimo in izdolbemo rumenjake v posebno skledom kamor dodamo nasmukano meso dimljene postrvi, dve žlici mascarpone sira in žlico stepene sladke smetane, žlico majoneze in žlico naseklanih kaper, solimo in popramo in dodamo čili po okusu, ter napolnimo izdobljene polovičke ter postavimo na rukolo, katero pokapamo z oljčnim oljem. Za odišavljene kruhove paličice raztopimo v 300ml mlačne vode 15g kvasa, dodamo 0,5 kg bele moke in ščepljivo soli ter mesimo cca. 10 minut, ter pustimo hajati za eno uro. Testo razvaljamo v obliko pravokotnika, posipamo z naribanim parmezanom in potresemo z posušeni jurčki (te smo predhodno namočili v vrelo vodo, odcedili in narezali na drobne kockice) ter ščepljivo timijana. Testo prepognemo iz enega konca do 1/3, drugi rob konec pa čez prvega, ter narežemo na paličice, ki jih zavijemo in odlagamo na pekač s peki papirjem, ker jih pustimo vzhajati še cca. 30 minut. Pečico segrejemo na 220°C in pečemo približno 10 minut, do zlato rjave barve.

Topla predjed:

Iz 300 g ostre moke, 100 g pšeničnega zdroba in 4 jajc zmešamo testo za testenine, ki ha mesimo z rokamo dokler ne dobimo gladkega mehkega testa, ki ni več lepljivo. Oblikujemo ga v kepo, zavijemo v prosojno folijo in pustimo počivat 30 minut. V tem času pripravimo nadev (za 8 ravijolov), tako da zmešamo 100 g špinače, ki smo jo podušili in oželi ter drobno nasekljali, 100 g drobno nasekljanega lososa, 250g spasiirane albuminske skute, 80g parmezana, 2 jajci, muškatni orešče, limonino lupinico ter sol in popre po okusu. Testo na pomokani površini razvaljamo zelo na tanko in izrežemo kroge premera 12 cm in 2 cm od roba nabrizgamo pripravljeno kremo, tako da v sredini pustimo prostor kamor nežno položimo rumenjak. Prekrijemo z drugim testenim krogom, previdno iztisnemo zrak in potlačimo robove. Tako pripravljene ravijole kuhamo v soljenem kropu cca. 2–3 minute, s penovko odcedimo, postavimo na servirne krožnike posujemo z parmezanom in prelijemo s stopljenim maslom. Ob strani s sifonom nabrizgamo sirovo peno, ki jo pripravimo tako da v kozici segrejemo 100ml mleka, 100 ml sladke smetane in 200g parmezana, ter mešamo da se le ta raztopi.

Glavna jed:

V skledici zmešano lupinico in sok 1 pomaranče in 1 limone, dodamo 5 žlic oljčnega olja, 2 stroka nasekljanega česna in 4 vejice timijana. To marinado prelijemo čez razkosanega zajca in pustimo da se marinira 45 minut. V veliki ponvi na olju prepražimo 4 na drobno nasekljani šalotke, da se zmehča in na njej popečemo zajca iz vseh strani, ki smo ga vzeli iz marinade (to prihranimo). Prilijemo 100 ml belega vina in mešamo, da izpari. Zmanjšamo ogenj, prilijemo marinado, solimo in popramo ter nežno kuhamo 15 minut. Dodamo 100 g izkoščičenih črnih oljk in kuhamo še 15–20 minut, da se zajec zmehča. Občasno pomešamo in preverimo ali je v kozici dovolj tekočine, po potrebi pa prilijemo še malo zelenjavne jušne osnove. Za odišavljeno polento v veliki kozici zavremo 1,5l vode in ji dodamo 10 g soli. Vanjo vsujemo 300g instantne polente in jo med mešanjem kuhamo cca. 5 minut, da se zgosti in je gladka. Odstavimo in dodamo 80 g gorgonzole, 80 g parmezana in 100 g masla, ter živahno zmešamo. Za zelenin pire pa v kozici z 2dcl mleka, 2 dcl smetane skuhamo na kockice narezano cel gomolj olupljene zelene do mehkega, zmešamo s paličnim mešalnikom in solimo ter popramo po potrebi.

Sladica :

V skledi zmešamo 300ml sladke smetane z 3 rumenjaki, ter dodamo žličko gozdnega meda in mešamo da se le-ta raztopi. Zmes nalijemo v nizke keramične posodice, ki jih postavimo v globlji pekač, kamor dolijemo do polovice posodi vročo vodo (bain marie). Pekač postavimo v na 150°C ogreto pečico in pečemo 25–30 minut. Zmes ne sme biti več tekoča in po vrhu rahlo zapečena. Posodice nato postavimo saj za 2 uri na hladno. Pred postrežbo jih po vrhu potresemo z žlico rjavega sladkorja in flambiramo z ročnim gorilnikom, da nastane trda karamelizirana skorjica. Okrasimo z robidami in metinimi lističi.