

ZLATI SILVO 2014

LOW BUDGET TOP SHIT MENU

by Špela Tereb Plavinsšek

www.culinaryjourneybyme.com

Ja, kriza v resnici ne popušča in mi se prav zares ne damo. V dokaz, da lahko iz poceni sestavin pripravimo vrhunsko silvestrsko (ali pa za kakšno drugo priložnost) pojedino je naš letošnji silvestrski menu. Sestavljen je namreč iz korenovk in gomoljnic ter iz skorajda najcenejšega mesa – svinjske potrebuševine. Same zares poceni sestavine, iz katerih je nastal odličen menu. Posebej lahko izpostavim meso in omako oz. glazuro, ki sta bila vrhunska.

Če se da pri hrani prihraniti s pametno izbiro sestavin, je pri pijači to malo težje. K mesu se je zelo podalo najino top vinsko odkritje leta 2013 – Sutor Red, zato sva si ga tudi privoščila.



LAZANJA IZ GOMOLJE ZELENE



SESTAVINE:

- 1 manjši gomolj zelene
- 2 žlici masla
- 3 žlice smetane
- sol in sveže mlet beli poper
- 3 pesti parmezana
- 1 limona

PRIPRAVA:

Zeleno sem olupila. Najlepši, najbolj čvrsti del sem naribala na mandolino na tanke lističe. Ti so nadomestili testenine, ki jih sicer uporabljamo pri klasični lazanji. Za vsako porcijo lazanje sem potrebovala 4 rezine zelene. Ostali del zelene sem narezala na kocke. Oboje sem skuhala (vsako v svoji kozici) v osoljenem in od limone okisanem krogu.

Obe zeleni sem odcedila. Na kocke narezani zeleni sem dodala maslo in smetano ter naredila gladek pire, ki sem ga na koncu še poprala. Na pekač, obložen s peki papirjem sem položila eno rezino zelene, nanjo nabrizgala pire iz zelene ter na rahlo potresla s sveže naribanim parmezanom. Na nj sem položila drugo rezino zelene in nadaljevala z zlaganjem lazanje. Na vrhu sem zaključila s parmezanom. Lazanjo sem pekla v pečici pri 180 °C približno 15 minut.

SVINJSKA POTREBUŠEVINA Z BOGATO GLAZURO

PASTINAKOV PIRE Z ODENKOM TARTUFA

ČEBULNI OCVRTKI Z OCVIRKI



SESTAVINE:

1 kg svinjske potrebuševine brez kože

1 korenček - narezan

1 por - narezan

1 rjava čebula – narezana (z olupkom)

steblo stebelne zelene - narezane

8 strokov česna - olupljenega

100 ml balzamičnega kisa

200 ml sojine omake – strong tamari

1 l piščančje jušne osnove

5 zvezdnatih janežev

20 koriandrovih semen

10 zrn belega popra

10 zrn črnega popra

4 žlice oljčnega olja

2 pastinaka

3 srednje veliki krompirji

sol

2 žlici masla

2 žlici smetane

žlica oljčnega olja z okusom belega tartufa

2 žlici domačih ocvirkov

1 rdeča čebula

PRIPRAVA:

Z mesa sem z ostrim nožem odrezala odvečno maščobo – tanko plast maščobe sem pustila. Meso sem po debelini zarezala približno na polovici in zgolj toliko, da sem ga lahko razgrnila na večjo površino in ga stanjšala (kot večkrat delajo mesarji ko režejo meso za zrezke). Dobila sem pravokotnik približno 30 x 22 cm. Meso sem zavila kot rulado (po daljši strani) in ga s pomočjo vrvice močno zvezala po celotni površini.

V globoko ognjevarno posodo s pokrovom sem dala nekaj žlic oljčnega olja, ga segrela in na njem meso dobro popekla z vseh strani. Meso sem preložila na segret krožnik. V posodo sem dodala še malo olja in na njem popekla vso zelenjavo. Zelenjavi sem prilila balzamični kis in tekočino pokuhala približno na polovico. Meso sem položila na zelenjavo, dodala sojino omako, piščančjo osnovo in vse začimbe. Ko je vse skupaj zavrelo, sem posodo delno pokrila in jo preložila v pečico, segreto na 170 °C. Meso sem dušila približno 3 ure, vmes pa sem ga večkrat obrnila in prelila z omako.

Meso sem vzela iz posode, ga položila na segret krožnik in pokrila z alu folijo. Omako sem precedila, odstranila maščobo in samo nemastno omako v kozici segrela do vretja. Potem sem ogenj nekoliko zmanjšala, a pustila, da je omaka vidno vrela, pri čemer je postajala gostejša in bolj svetleča. Kuhala sem jo tako dolgo, da je postala rjava, gosta kot stopljena čokolada in zelo svetleča.

Z mesa sem odstranila vrvico, ga narezala na debelejšje rezine in ga položila na pire. Po vrhu sem prelila malo glazure. Ta je tako močna, da jo je za velik učinek resnično potrebno zelo malo.

Za pastinakov pire sem pastinak in krompir olupila in narezana na manjše koščke, ki sem jih do mehkega skuhala v osoljenem kropu. Potem sem ju odcedila, dodala maslo in smetano ter vse skupaj spirirala do gladkega. V pire sem dodala še malo tartufovega olja.

V ponvi sem raztopila ocvirke in na njih ocvrla na koščke narezano rdečo čebulo. S tem sem potresla ob robu pireja.

PESINA ČOKOLADNA TORTA
CREME FRAICHE Z VANILIJO



SESTAVINE:

120 g temne čokolade (80 % kakava)
150 g pese
2 jajci
50g rjavega sladkorja
60 g mletih mandljev
žlica medu
žlička pecilnega praška (vinski kamen)
noževa konica cimeta
ščepec soli
malo masla
žlička sladkorja v prahu

PRIPRAVA:

Štiri keramične posodice sem premazala z maslom in na dno vsake položila izrezan krog peki papirja. Skodelice sem ob straneh poprašila s sladkorjem v prahu. Čokolado sem stopila nad vodno kopeljo. Iz beljakov in ščepca soli sem stepla čvrst sneg. Peso sem olupila in na fino naribala. Skupaj sem zmešala rumenjaka, peso, sladkor, med, mandlje, vinski kamen in cimet. Na koncu sem narahlo umešala še beljakov sneg in vse skupaj nadevala v skodelice. Tortice sem pekla pri 180 °C približno 13 minut.

V creme fraiche sem umešala polovico semen iz stroka vanilije. Tortice sem zvrnila iz skodelic in jih še mlačne postregla z žličko creme fraicha.