

DOBRO DÉ

Silvestrova večerja 2019/20 na Kongresnem trgu 4

UVERTURA

Naša novoletna večerja se je v bistvu rodila že januarja prejšnjega leta. Dve Silvestrovi noči zapored smo bili namreč z družbo izjemno razočarani v dveh neimenovanih restavracijah v Ljubljani in tako sta se dva para amatersko-ljubiteljskih kuharjev odločila, da na prehodu v novo desetletje kar sama pogostita družbo. Prvič sestaviti, sploh pa izpeljati, 9 hodov za 12 ljudi se je izkazalo za kar lep zalogaj, ampak ne pravijo brez razloga, da ima neumen kmet debel krompir.

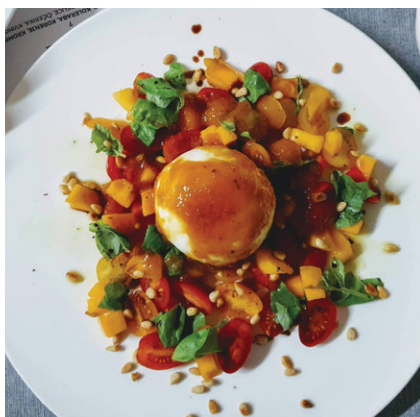
01 / TUNIN TATAR NA AVOKADU

Za uvod v pojedino smo se odločili kar za preverjeno klasiko, na drobno nasekljan tatar iz rumeno plavutega tuna, nežno začinjen s poprom, limeto ter sojino omako, položene na domači guacamole z baziliko, limeto in rdečo čebulico, ravno tako bolj rahlih okusov, da ne bi povozili okusa tune. Za kontrast so skrbele malce bolj udarne omake - prva na osnovi čilija, druga z wasabi noto in kot tretja redukcija balzamičnega kisa. Za vegetarijance v družbi smo tuno nadomestili s tatarjem iz rdeče pese, pripravljene v su-vidu, vse skupaj pa je pospremil ržen sourdough kruh.



02 / BURRATA S PARADIŽNIKOM IN MANGOM / NAMAZ IZ JAJČEVCEV IN OREHOV

Z drugim hodom smo družbo malce osvežili in pripravili na bolj konkretne jedi. Na podlago iz češnjencev in manga smo nadrobili svežo baziliko ter meto, posuli popražene pinjole, na sredino položili burrato in vse skupaj izdatno namočili s prelivom, narejenim z redukcijo soka mandarin, pomarančnega medu, mete, balzamičnega kisa ter olivnega olja. Burrato smo za mizo prerezali in jedci so hitro dojeli, da se splača pri tej jedi biti čim manj sramežljiv. Zraven smo postregli bel kisli kruh, ki ga je dopolnjeval namaz iz pečenih melancanov, grobo zmiksani z orehi in hariso.



03 / BUČNA JUHA S KAPESANTO

Pri juhi smo na imenu in barvi namignili na slovensko klasiko, ampak smo pri okusu krenili v azijske vode in jo pripravili iz pečene hokaido buče in maslenke s kokosovim mlekom ter malce ingverja. Za ugriz je poskrbela Jakobova pokrovača, zgolj rahlo popečena na maslu. Tudi kruh se je še enkrat zamenjal, tokrat se je predstavil ajdov sourdough z orehi.



04 / AFRIŠKI SOM V TEMPURI Z RAHLO POLENTO IN LIMONINO PENO

Morski del menija smo zaključili z nežnim filejem Afriškega soma, namočenega in popečenega v živahni tempuri s tandoori masalo, ki je popestrila barvno paletu krožnika. Polento smo najprej pripravili v zelenjavni osnovi z maslom in limoninim sokom, počakali, da se ohladi, nato pa jo ponovno zmehčali z zelenjavno osnovo, crème fraîche in parmezanom, za bolj nežno teksturo kot smo je običajno vajeni. Pri limonski peni je bil agar-agar izjemno trmast, ampak je vseeno uspela zdržati prihod na mizo in zaokrožiti jed s prijetno kislostjo. Vegetarijancem smo v tempuro zakrili hrustljivo su-vid cvetačo.



05 / TORTELLINI Z BUČO, KOSTANJEM IN ŽAJBLJEM S SPREMLJAVO POTREBUŠINE

Mesni del smo začeli z mehko potrebušino iz našega avtohtonega Krškopoljca, ki se je prejšnji dan na 130 stopinjah v folijo zavil pekel tri ure in pol, se nato obtežen učvrstil v hladilniku in nato na hitro pocvrčal v ponvi na maslu. Potrebušina je bila položena poleg svežih domačih jajčnih tortelinov, napolnjenih z bučnim pirejem in zaključenih z maslom, žajbljem, kuhanim kostanjem in parmezanom.



06 / RDEČA POMARANČA

Da bi pred polnočno zdravico malo zbudili in osvežili brbončice naših gostov, smo za intermezzo kar na žlice položili žele iz rdeče pomaranče z medom ter podenj podložili kapljico redukcije iz balzamičnega kisa.



07 / RIB-EYE, KORENČKOV PIRE, OKISANA KOLERABA, HRUSTLJAV KROMPIRČEK

Za razvajanje mesojedcev smo v Coolhouse-u zaplenili dve-in-pol-kilski angus rib-eye iz Botswane in ga za pet ur na 57 stopinj potopili v su-vid. Ven je prišel mehak kot oblček in v ponvi dobil še malo hrustljave skorjice. Družbo so mu delale zelo enostavne in neposredne priloge, pečen krompir, korenčkov pire in okisana koleraba, ki so poskrbele za ostalo paletu tekstur in okusov. Vegetarijanci tudi tokrat niso bili nič kaj nejevoljni, saj jih je namesto govedine pričakal polpet iz popečenih jurčkov, marelic, kvinoje, čičerike in tahinija. Še nekaj mesojedcev smo na koncu ujeli, kako na skrivaj pokušajo alternativo. Na mizo smo prinesli še zadnji kruh večera - sourdough iz bele moke s karamelizirano čebulo.



08 / PANAKOTA IZ KOSMIČEVEGA MLEKA

Vse odkar smo v Chef's Table spoznali genialno Christino Tosi in njen "cereal milk", smo si želeli le-to preizkusiti v kakšnem izmed receptov. Glede na to, da smo Slovenci dodobra posvojili panakoto od zahodnih sosedov, se nam je zdela za prvo sladico to imenitna kombinacija. Tudi tukaj smo mislili na vegetarijance, s tem da se je to pot agar-agar precej lepše obnašal. Panakoto smo zaključili z jagodami, v vakumu mariniranimi z medom in malce belega ruma in v pečici popečenimi sladkimi kosmiči za nekaj hrustljivosti.



09 / JAPONSKA TORTA Z BELO ČOKOLADO IN SORBETOM IZ RDEČE GRENIVKE

Jedci so že počasi dihalo na škrge, tako da smo jim za zaključek dostavili rezino torte brez moke. Stepene beljake smo umešali z rumenjaki, kremnim sirom in belo čokolado in vse skupaj zračno zapekli v pečici. Torto smo polili s stopljeno belo čokolado in ji dodali še kepico zmrzline iz soka rdeče grenivke.



KRUH IN VINO

Kot omenjeno pri posameznih jedeh, smo tudi s krušno spremljavo poskušali pridodati okuse na krožnike naših gostov. Na srečo je eden izmed štirih kuharjev tudi zagnan kruhopek, tako da je že nekaj dni prej zavihal rokave, pomokal pulte, nakislil testo in ročno napekel hlebce in štruce. Marsikateremu gostu smo ob izhodu skozi vrata v žep stisnili še kos kruha za pozen zajtrk.



Pri vinski spremljavi smo precej liberalna družba, tako da smo gostom v celoti prepustili izbiro glede na osebne preference. Na koncu se je pilo pretežno belo-roza-oranžno, razpoloženje pa se je še dodatno izboljševalo s pomočjo dveh ginov, enega tujega in enega domačega.

Batič Zaria
Batič Rose
Capris Malvazija
Colja Pinela
Lisjak Merlot in Cabernet Franc

Aufbix Gin / Fever Tree Tonic / posušena pomaranča
Hendrick's Gin / Fever Tree Tonic / kumara



SREČNO 2020

Naj novo leto prinese čimveč kulinaričnih užitkov in prijateljskih druženj!