

Delovni naslov: UPAJMO NA NAJBOLJŠE (mamo tudi kakega boljšega ne?)

Uvod

Za začetek mogoče o tem, da je letošnja prisotnost na tekmovanju skoraj odpadla, zaradi bodočega novega člana tega tekmovanja oziroma drugače povedano napovedanega naraščaja. Na koncu sem vseeno prišel do tega, da nekaj je vendarle treba jesti, kljub večji utrujenosti bodoče mamice.

Nekaj o omizju. Iz lanskega prijateljskega, smo letošnje leto prišli, povsem po naključju, na družinskega. Iz dveh članov plus+ se je naenkrat našlo deset ljudi. Ker nisem želel obremenjevati drugih z kuhanjem in ker sem želel, da je vse tako kot hočem, je bila edina logična poteza, da vsem desetkrat ponoviš »Ne se mešat, bodi gost, jej kar dobiš, pij kar dobiš.« Očitno se je obneslo. Razen nekaj prazničnih keksov se na mizi resnično ni znašlo nič drugega. Torej kuhanje v stilu - eden za vse.

Predpriprave, kuhanje, serviranje. Za deset ljudi. Plus slikanje seveda. So detajli, ki ti uidejo, ampak kar gre. Ni pa zelo lahko 😊 Zdaj, ko gledam slike za nazaj, bi verjetno marsikaj popravil, kaj na krožniku dal na drugo stran, kaj več in kdaj kaj manj. Ampak dejansko ni časa. Ker hrana se hladi. V glavi imaš neko sliko ampak, ko daš prvič na krožnik vidiš, da to ni to ali pač da je še bolje kot si si zamislil... No ne bom skromen. Mislim, da mi je v večini primerom j..... dobro ratalo 😊

Hladna predjed

Bombetke iz listnatega testa z lososom in avokadom

Dolgo časa sem razmišljal kaj bi naredil za hladno predjed. Razne grisine in podobne stvari smo že delali. No, na koncu sem pri Mencingerju dobil idejo o mini bombetkah z lososom in avokadom. Se je pa tukaj pojavil prvi problem. Oziroma več njih. Prvi je bil že v trgovini, ko sem namesto kvašenega listnatega testa, kupil navadno listnato testo. Naj vmes samo povem, da prodajam listnato testo, ker imam zaloge za naslednjega pol leta. Kaj češ 😊 No v glavnem. Prva napaka. 31.12.2019 ura 9h zjutraj.....pošlji taščo po kvašeno listnato testo. En zavoj je dovolj. Ura 12h in začetek pripravljanja predjedi.....ups en zavoj je premalo. Pošlji bodočo ženo po dodaten zavoj. Ura

16h....pečenje bombetk iz kvašenega testa ne poteka po planu. Nič se ne dviguje. Očitno napaka z oljem, pekačem ali pač vesoljem.. Ja. Ne pečem veliko s tem testom. Nič hudega. Plan B. Zamesi navadno testo in speči mini bombetke. To je pa ratalo. To znamo☺

Druge stvari so šle kar po planu. Guacamole standardno. Avokado, česen, čebula, limonin sok, malo začimb in to je to. Spodnja omaka je bila sestavljena iz creme fraiche in začimb. Vmes pa svež losos. Pa radič. To je to.

Pijača: Bjana - BRUT METHODE CLASSIQUE iz Goriških Brd.



Topla predjed

Črna rižota z filejem dimljenega lososa in pecorinom

Verjetno sem imel s tem največ dela. Zjutraj sem začel kuhati ribjo osnovo za rižoto. Uporabil sem razne dele rib, ki sem jih čez leto hranil v skrinji. Glava od hobotnice, glava orade, nekaj školjk.

Fileje lososa sem dimil na žaru. Les jabolk in češnje. Približno 45min na zelo nizki temperaturi, tako da sem jih na koncu samo še malo pogrel v pečici pred serviranjem.

Pecorino pripeljan iz Italije. Vsekakor ne za to priložnost. Ga pa skladiščimo dovolj, da se je lahko uporabil za finiś.

Kuhanje rižote... mešaj, mešaj in še malo mešaj. Dolivaj ravno prav tekočine oziroma v tem primeru ribje osnove. In pa seveda glavno pri celotnem hodu: Posedi goste preden je kuhano. Rižoto čakajo gostje, ne rižota gostov ane.

Torej rižota, file lososa in pa potreseno z pecorinom. To je to.

Pijača: Vina Koper – CAPRIS PLEMNITO RDEČE letnik 2012 in pa Prus – MODRA FRANKINJA letnik 2007. Drugo vino preizkušeno nekaj dni pred novim letom in ena dodatna flaša dobljena v dar. Ena redkih zadnjih steklenic iz te izjemne letine.



Juha

Kremna bučna juha z praženimi bučnimi semeni in tortelinom polnjenim z ricotto in gobami

Hokaido buča. Posadiš na vrtu, jeseni pobereš. Shraniš v kleti. Za novo leto nareži na kocke in daš kuhat, plus voda, plus začimbe. Kuhaš dve uri na nizki temperaturi. No ne rabi toliko ampak, ko delaš deset stvari hkrati, je lahko dve uri super. Vmes narežeš čebulo, ki jo boš potreboval za dekoracijo. Ne uporabi dehidratorja, ker nimaš časa 6ur ampak vržeš v pečico na 200 stopinj za x minut. Pojma nimam koliko je x. Po potrebi pač preverjaj.



Tortelini iz običajnega testa za testenine. Moka, jajce, voda, mesi mesi mesi, počivaj, valjaj. Nadev ricotta in gobe. Namen ni bil narediti najlepših in najboljših tortelinov

ampak nekaj za na sredo juhe. Bučnih semen seveda nisem pražil ampak jih kupil. Ali pa so mogoče bila doma. Kdo bi točno vedel. Bučno olje za efekt je Kocbekovo.

Od vseh jedi, mislim, da je bila ta najbolj fotogenična. Pili pa zraven nismo kaj posebej, ker je ostalo še od tople predjedi v kozarcih kar nekaj pijače.

Glavna jed

Pljučni file, sladki krompir v polentini skorjici in šparglji

Dodatek gobe v konjakovi omaki. Kar se tiče prezentacije glavne jedi naj kar takoj povem, da mi je bilo že nekaj minut po serviranju žal, ampak težko spreminjaš stvari, ko gostje že jedo. Čeprav večina ceni pljučno in ve, da mora biti rahlo krvavo po domače, da ne uničiš mesa je bilo zaradi različnih zahtev, ki so izvirala bodisi iz zdravstvenih ali kakšnih drugih razlogov servirati meso na različnih temperaturah. In to uskladiti z časom peke krompirja, špargljev in pogrevanja omake, serviranja....je kr misija. No in ko gledam slike postavitve je po domače povedano katastrofalna. Okusi so pa štimali.



Pljučni file sem popekel, da sem dobil skorjico. Ker sem imel 2,5kg pljučne in 10 ljudi nisem mogel narezati na steake ampak v kosu dati v pečico in peči do 52 stopinj v pečici. Drugače bi bilo nemogoče dati na mizo vsem v približno enakem času.

Sladki krompir je narezan na kose, naoljen z olivnim oljem ter posut z polento. V pečici se peče 25minut. Šparglji rahlo popečeni. Prav tako gobe. No gobam sem dodal konjak in malo flambiral. Lušno je bilo.

Pijača – OBERON Napa County Cabernet Sauvignon letnik 2013 (Napa Valley, California)

Sladica

Creme brulee s kavo

Receptov za to sladico je približno toliko kot njenih ljubiteljev. In če so si pri pripravi kreme, še nekako podobni, pa se zagotovo zelo razlikujejo pri času in načinu pečenja. Od ene ure na 90' do pol ure na 165', potem pa vedi... Vsi vemo kako mora na koncu izgledati, in povem vam da je potrebno, kar nekaj potrpljenja in poskusov, ampak, ko najdeš popolna razmerja, preprosto veš.



Sladko smetano zavreš, dodaš še vročo - dobro! kavo in s tem počasi temperiraš rumenjake pomešane s sladkorjem. Precediš, naliješ v modelčke in daš pečt. V pečici mora biti temperatura ravno pravšnja, da se krema zgosti, nikakor pa ne sme brbotati, ker potem se lahko kar posloviš od svilene teksture..

Ohladiš, najbolje čez noč. Tik pred serviranjem posuješ s sladkorjem (meni se je najbolje obnesel v prahu) in z gorilnikom segrevaš sladkor, da karamelizira in se naredi skorjica – paziš, da ga ne zažgeš, sicer bo zelo grenko.

Pijača – Kerner pozna trgatev letnik 2017 (Kogl, Štajerska)

Nekaj dodatne galerije:





