

ZLATI SILVO 2016

Letos si je pri nas oča zaželel, da ne bi zadnjega dne v letu preživali le v kuhinji (omenjeno je bilo sicer mišljeno za 2. osebo ednine), zato je bilo potrebno naštudirati jedi, ki bodo hkrati nekoliko posebne in hkrati nezahtevne ali pa nezamudne za pripravo. Pa je padla odločitev za glavno jed s sicer časovno zamudno pripravo, a ta na srečo ne vključuje človeškega faktorja, saj se pripravlja sama zase – s pomočjo kuharske tehnike *sous vide*. Nič lažjega, pojdite z mano;-)

Najprej pa lahka prejed, da bo dovolj prostora še za vse, kar sledi.

MLADA SOLATA S KAKIJEM, GRANATNIM JABOLKOM IN LEŠNIKOVIM PRELIVOM

Sladko slana kombinacija, nad katero so navušeni predvsem in tudi otroci. Malo vitaminske zaloge za dober začetek pa tudi ne škodi.



SESTAVINE:

zimski mlada solata
1 kaki vanilija
granatno jabolko
pest praženih lešnikov
vejica pehtrana
2 žlici pomarančnega soka
1 žlica limoninega soka
3 žlice oljčnega olja
1 žlička gorčice
solni cvet
poper

PRIPRAVA:

Za lešnikov preliv v možnarju stremo pražene lešnike, dodamo natrgan pehtran, malo solnega cveta in tremo naprej, da dobimo precej gladko zmes. Dodamo še pomarančni in limon sok, gorčico, oljčno olje in poper ter dobro premešamo.

Solato operemo, osušimo, jo porazdelimo po krožniku in rahlo solimo. Na solato nadevamo tanke rezine kakija, prelijemo z lešnikovim prelivom in potresemo s semeni granatnega jabolka.

VINSKA SPREMLJAVA: Zlata radgonska penina (naj bo še tako klasična, odlična je)

UMAMI GOVEDINA NA PIREJU IZ ZELENE IN PASTINAKA

Umami. Mene vedno znova premami. Sama beseda izhaja iz japonske besede za okusnost. Umami že dolgo poznajo v azijskih kuhinjah. Je ključen okus sojine omake, misa, posušenih shiitake gob ipd. V tej jedi je umami tako izrazit, da si ga boste želeli še in še.



SESTAVINE:

- 800 g govejega vratu ali plečeta
- 2 žlici oljčnega olja
- 30 ml riževega kisa
- 100 ml Tamarija (močne sojine omake brez glutena)
- 30 g sladkorja
- 2 žlički masla
- 2 rezini svežega ingverja

100 g svetle miso paste
1 vejica rožmarina
1 vejica timijana

PRIPRAVA:

Meso očistimo odvečne maščobe, ga pustimo v celem kosu in na olju popečemo z vseh strani. Posodo z vodo s sous videjem segrejemo na 68 stopinj Celzija. Preostale sestavine dobro zmešamo in jih skupaj z mesom damo v vrečko za vakuumiranje, a jo le zavarimo – pri tem izstisnemo iz nje kar se da največ zraka. Profesionalni vakuumerski aparati sicer dopuščajo vakuumiranje tudi tekočih sestavin, a pri nas doma premoremo bolj amaterske pripomočke tipa Status in Anova sous vide – ja valjda, saj smo amaterčki. Meso kuhamo v vodni kopeli 24 ur. Po kuhanju meso vzamemo iz vrečke in ga zavijemo v alu folijo. Tekočino, ki je ostala v vrečki od kuhanja zlijemo v kozico, zavremo in zreduciramo. Meso narežemo na tanke rezine in prelijemo z omako. Postrežemo s pirejem iz pastinaka in zelene, ki se odlično poda k omaki.

VINSKA SPREMLJAVA: Kabaj, Cuvee Morel, letnik 2009

**TRIFLE Z LIMONINO KREMO IN PASIJONKO TER Z MERINGO IN
MACERIRANIMI JAGODAMI**

Za sladico pa pri nas že tradicionalni – Trifle. Tokrat z limonimo kremo s pasijonko, meringo in maceriranimi jagodami.



SESTAVINE:

Limonina krema:

- 3 rumenjaki
- 1 jajce
- 2 žlici sladkorja
- sok ene limone
- limonina lupine ene limone
- vaniljev ekstrakt
- 50 g masla
- 300 g mascarponeja

200 ml smetane
3 pasijonke

Meringa:

4 beljaki
120 g sladkorja
žlica limoninega soka
žlička vanilijeva ekstrakta

Macerirane jagode:

300 g očiščenih jagod
1 žlica Cointreauja
1 žlica sladkorja v prahu

PRIPRAVA:

Za limonino kremo zmešamo rumenjake in jajce skupaj s sladkorjem, limoninim sokom, lupinico in vanilijevim ekstraktom ter nad vodno paro mešamo toliko časa, da se masa zgosti kot puding. Nato jo odstavimo in vanjo umešamo koščke hladnega masla. V ohlajeno limonino kremo umešamo mascarpone, rahlo stepeno sladko smetano in sok pasijonk (pasijonke prepolovimo, izdobljemo in precedimo, da odstranimo semena).

Za meringo stepamo beljake, počasi jim dodamo sladkor, limonin sok in vanilijev ekstrakt in stepamo naprej, da dobimo gosto, sijočo zmes. Na pekač, pokrit s peki papirjem z žlico nadevamo kupčke meringue. Pečemo oz. sušimo jih pri 110 °C približno eno uro.

Jagode narežemo na manjše koščke, jih pokapljamo s pomarančnim likerjem in potresemo s sladkorjem v prahu ter previdno premešamo. Pustimo jih v hladilniku najmanj eno uro.

V velik kozarec za trifle izmenjaje nalagamo plasti meringe, limonine kreme in jagod. Sladica naj pred uporabo nekaj časa počiva v hladilniku.

VINSKA SPREMLJAVA, ki to ni bila – bila je postspremljava in to rumova – Diplomatico Reserva Exclusiva s koščki temne čokolade.

Pa srečno 2017!