

Láska ide cez žalúdok

Preto ho zbaľte
na poriadny kus mäsa.



Beef suši s hruškovo-zázvorovým pyré

Jemnými plátkami hovädzieho prebudíte jeho fantáziu už v úvode.

Potrebujeme (pre 2 osoby):

100 g hovädzej sviečkovice
1 PL sójovej omáčky
soľ a korenie
žeruchu
2 ks hrušiek
2 klinčeky
práškový cukor v množstve podľa potreby
20 g zázvoru
20 g masla

Ako na to:

Suši

Mäso nakrájame na tenké plátky a naservírujeme na tanier. Osolíme a okoreníme pomletým korením. Pomocou opaľovača na crème brûlée mäso z vrchnej časti opálime. Podávame s hruškovo-zázvorovým pyré a so sójovou omáčkou.

Hruškovo-zázvorové pyré

Hrušky umyjeme, očistíme a odstránime jadro. Nakrájame ich na veľké kusy a krátko podusíme na rozpuštenom masle. Pridáme klinčeky. Aby sa nepražili, podlejeme trochou vody. Keď sa voda vyparí a hrušky zmäknú, odstavíme ich a necháme vychladnúť. Rozmixujeme ich ponorným mixérom a pridáme čerstvo nastrúhaný zázvor.



Konfitované kolienko zo savého prasiatka

Kašlite na rezne, doprajte mu z čírej lásky poriadne koleno.

Potrebujeme (pre 2 osoby):

1 kolienko z mladého prasiatka
500 g kačacej masti
soľ, korenie
3 strúčiky cesnaku
čerstvý rozmarín
olivový olej

Ako na to:

Kolienko našpikujeme rozmarínom a cesnakom. Osolíme, okoreníme a necháme odležať 5 až 6 hodín. Kolienko položíme na plech a zalejeme kačacou masťou ohriatou na

80 stupňov. Rúru vyhrejeme na 100 stupňov a kolienko v masti konfitujeme približne 2 – 2,5 hodiny. Potom mäso necháme vychladnúť v tuku. Pred podávaním mäso vyberieme z masti, odstránime prebytočný tuk a upečieme dochrumkava v rúre vyhriatej na 200 stupňov.



Šéfkuchár Michal Pažák z reštaurácie Carnevalle.

Hovädzie, teľacie a jahňacie mäso zažíva boom! Čoraz častejšie sa objavuje na tanieri všetkých mäsožravcov. Nie je však mäso ako mäso. „Ak chcete mať z mäsových jedál skutočné potešenie a záleží vám na kvalite, nenakupujte ho v prvom supermarkete. Zájďte radšej do mäsiarstva, kde máte širšiu ponuku a mäso je skutočne čerstvé,“ hovorí šéfkuchár Michal Pažák z „mäsovej“ reštaurácie Carnevalle. „Mrazené mäso by malo byť tabu. Ani doma by ste nemali mäso uskladňovať v mrazničke, aj keď len do zásoby. Radšej vždy kúpte len toľko, koľko aktuálne potrebujete. Mäso totiž po rozmrazení stratí 30 percent svojej váhy a chuť. Už to nebude ono,“ upozorňuje. Ak potrebujete mäso uskladniť, odporúča inšpirovať sa postupmi našich starých materi. „Jeden zo spôsobov je konfitovať ho, teda pomaly uvariť v tuku a potom nechať vychladnúť. Ostane jemné a šťavnaté. Alebo ho uduste či uvarte a takto predpripravené vložte do chladničky. Vydrtí tam dva až tri dni.“ Pri samotnej príprave potom podľa Michala postačí mäso len osoliť, prípadne okoreniť.

Dusené teľacie líčka s omáčkou z červeného vína

Nevšednosť ho dostane. Stavíme sa, že lahodnejšie mäso ešte nejedol.

Potrebujeme (pre 4 osoby):

1 kg teľacích líčok
1 ks mrkvy
1 ks zeleru
1 ks petržlenu
2 ks cibule
100 g hladkej múky
50 g paradajkového pretlaku
soľ
celé korenie

Omáčka:

4 ks šalotky
2 dl suchého červeného vína
2,5 dl vývar z teľacích líčok
1 PL hnedého cukru
soľ
korenie
maslo

Ako na to:

Koreňovú zeleninu nakrájame na kocky, orestujeme na rozpálenom oleji, pridáme cibuľu, paradajkový pretlak. Pokračujeme v restovaní a potom zalejeme vodou. Očistené teľacie líčka osolíme a okoreníme. Obalíme v hladkej múke a opečieme na rozpálenom oleji. Aj s výpekom vložíme do vriaceho, pripraveného základu. Po uvarení servírujeme s omáčkou.

Omáčka:

Do panvičky vložíme nasekanú šalotku, pridáme suché červené víno a hnedý cukor. Necháme vyredukovať do sirupovej konzistencie. Pridáme vývar, krátko povaríme a nakoniec pridáme na zjemnenie maslo vo veľkosti oriešku.



Kokosový crême brûlée

Potrebujeme (pre 2 osoby):

500 ml smotany
70 ml kokosového mlieka
70 ml mlieka
130 g kryštálového cukru
8 žĺtkov
hnedý cukor

Ako na to:

Kokosové mlieko a smotanu vložíme do hrnca a dáme variť. V miske ručne zmiešame žĺtky s cukrom. Keď je hmota v hrnci zohriata približne na 90 stupňov, stiah-

neme ju z ohňa a pomaly vlietame do misky k žĺtkom tak, aby sa nám žĺtky neztazili. Formičky naplníme vzniknutou hmotou a uložíme do plechu, kam sme predtým naliali teplú vodu približne do dvoch tretín výšky formičiek. Pečieme 40 minút v rúre rozohriatej na 105 stupňov. Vyberieme, necháme vychladnúť, pred podávaním posypeme hnedým cukrom a opálime, aby vrch skaramelizoval.

Jahodové tiramisu

Potrebujeme (pre 2 osoby):

500 g syru mascarpone
7 ks žĺtkov
100 g kryštálového cukru
150 ml smotany na šľahanie
citrónovú šťavu z 2 citrónov
500 g jahôd
500 g piškôt

Ako na to:

Žĺtky vyšľaháme s cukrom do hustého krému, pridáme mascarpone a krátko šľaháme. V druhej nádobe vyšľaháme smotanu a jemne ju zapracujeme do krému. Pridáme citrónovú šťavu a pripravený krém vložíme do chladničky. Jahody rozmixujeme s citrónovou šťavou a cukrom a prepasírujeme. V takto hotovom jahodovom pyré necháme odležať piškóty. Na spodok pohára uložíme krém, naň navrstvíme striedavo piškóty a krém a navrch posypeme kakaom.