

Pre zamilovaných

Oslávte najromantickejší deň v roku a prekvapte svoju polovičku

Fantastická večera je výborným odštartovaním sviatku zaľúbených v deň svätého Valentína, ich patróna. Zostavili sme pre vás špeciálne menu z chutných surovín, ktoré však nie sú len také obyčajné. Traduje sa, že majú tajné účinky a určite zapôsobia aj na vašu lásku.

„Použili sme ingrediencie, ktorým sa pripisujú afrodiziakálne účinky. Pôsobia na zmysly a zosilňujú vnemy. Ustrice patria medzi najsilnejšie vôbec, ale aj jednoduchý zeler veľmi blahodarne pôsobí na mužský organizmus,“ vysvetľuje šéfkuchár reštaurácie Carnevalle Jozef Riska. Po chutnej večeri si doprajte lahodný dezert v tvare srdiečka. „Malinový isphan s bielou čokoládou, ktorá je symbolom lásky i vášne, môže byť netradičným darčekom pre zamilovaných,“ dodáva Riska. Romantickú večeru pri sviečkach zvládnete pripraviť aj sami doma. Ale keď chcete vykúziť ojazdné prekvapenie, vyberte sa na valentínske menu do reštaurácie. To bude zásah do červeného. ■

Fish tasting

1 porcia

Potrebuje:

20 g lososa, 20 g tuniaka, 30 g mušle svätého Jakuba, 1 kráľovskú krevetku, 1 ustricu, šalotku, kapary, limetku, citrón, čerstvý koriander, paradajky, údené tofu, čierny sezam, 20 g čerstvého chrenu, 5 ml červeného vínneho octu

Ako na to: Lososový tatarák: Nadrobno nakrájaného lososa premiešame s nakrájaným koriandrom, kaparami a so šalotkou, dochutíme olivovým olejom, citrónovou šťavou, soľou, korením a dobre premiešame.

Tuniakový tatarák: Tuniaka dochutíme sójovou omáčkou, nastrúhaným zázvorom, čiernym sezamom a limetkovou šťavou.

Mušľa svätého Jakuba: Jemne ju narežeme, sprudka opečieme na rozpálenej panvici s olivovým olejom, posolíme, dokoreníme.

Tigria kreveta: Orestujeme ju spolu s cesnakom a čerstvým čili na rozpálenej panvici s troškou olivového oleja.

Paradajkový tatarák: Blanšírované paradajky olúpeme, vnútro nakrájame na malé kocky, premiešame s nadrobno nakrájaným tofu a čerstvou bazalkou.

Ustrice: Podávame s citrónom, s čerstvým nastrúhaným chrenom a nakrájanou šalotkou, zmiešanou s červeným vínnym octom.



Oslávte Valentína



Mrkvový krém so zázvorom, s koriandrom, píniovými orieškami a figou

4 porcie

Potrebuje:

400 g mrkvy, 20 g zázvoru, 30 g cibule, dva strúčiky cesnaku, 2 figy, 50 g píniových orieškov, 600 ml zeleninového vývaru, 20 g čerstvého koriandra, 100 ml smotany na šľahanie, 20 g hnedého cukru, 5 ml balzamového octu

Ako na to: Orestujeme cibuľu, zázvor a cesnak, pridáme mrkvu, po

chvíli zalejeme zeleninovým vývarom, varíme, kým mrkva nie je mäkká, a rozmixujeme. Prepasírujeme cez jemné sito, povaríme, pridáme smotanu na šľahanie, dochutíme soľou, korením a najmäno nasekaným koriandrom. Servírujeme s píniovými orieškami orestovanými na suchej rozpálenej panvici a s figou, ktorú oglazujeme hnedým cukrom a balzamovým octom.





Prípravil šéfkuchár
z reštaurácie Carnevale
Jozef Riska

Jahňacie kotlety so zelerovým pyrém a s omáčkou z portského

1 porcia

Potrebuje:

180 g jahňacej kotlety, 1 krajec tramezínového chleba, 20 g byliniek (tymian, rozmarín, petržlenová vňať), 2 strúčiky cesnaku, 10 g dijonskej horčice, 150 g zeleru, 500 ml smotany na šľahanie, soľ, korenie, 500 ml mäsového výpeku, 5 ml portského vína, 20 g mandlí, 200 ml zeleninového vývaru, hľuzovku pre chuť

Ako na to: Jahňacie kotlety orestujeme na rozpálenej panvici s olivovým olejom. Vyberieme, potrieme dijonskou horčicou a natrieme krusťou. Krustu pripravíme z rozmixovaného tramezínového chleba, ku ktorému pridáme bylinky, cesnak a mandle. Dopekáme v rúre pri 180 stupňoch asi 5 minút do ružova. Mäsový výpek povaríme a dochutíme čerstvou hľuzovkou alebo hľuzovkovou pastou. Zeler povaríme v zeleninovom vývare domáčka, rozmixujeme, prepasírujeme cez jemné sitko a zjemníme smotanou na šľahanie, dochutíme soľou. Portské víno zredukujeme na polovicu a zmiešame s mäsoвым výpekem.

Foto: MÁRIA CANDRÁKOVÁ

Jahodový koktail



Foto: MÁRIA CANDRÁKOVÁ

1 porcia

Potrebuje:

80 g jahôd, 2 cl ginu, 2 cl prosecca

Ako na to: Jahody rozmixujeme, prepasírujeme cez jemné sitko, zmiešame s ginom a proseccom, podávame s čerstvou jahodou.

Malinový isphan

asi 15 ks

Potrebuje:

Na srdiečka: 150 g mandľovej múčky, 150 g práškového cukru, 4 vaječné bielky, 40 g vody, 150 g kryštálového cukru, ružové farbivo
Na krém: 150 g smotany na šľahanie, 50 g malinového pyrém, 260 g bielej čokolády, 40 g sušených malín
Na ozdobu: čerstvé maliny

Ako na to: Preosejeme mandľovú múčku s práškovým cukrom. Prímiešame dva bielky a vymiešame pastu. Dáme variť kryštálový cukor s vodou na horúci sirup. Varíme, kým sirup nedosiahne teplotu 115

stupňov. Medzitým vyšľaháme dva bielky do tuha. Potom do bielkového snehu pomaly zašľahávame horúci sirup. Celé šľaháme až do vychladnutia a nakoniec zmiešame s pastou z dvoch bielkov. Primiešame farbivo. Na plech striekame tvary srdiečok. Počkáme, kým zaschnú. Rúru vyhrejeme na 150 stupňov a pečieme 15-20 minút. Plníme vždy deň vopred.

Krém: Ohrejeme šľahačku a malinové pyrém, nalejeme bielu čokoládu a vymiešame na hladký krém. Prísypeme sušené maliny, počkáme, kým krém stuhne, a plníme ním srdiečka. Nakoniec srdiečka zdobíme čerstvými malinami.

Foto: MÁRIA CANDRÁKOVÁ

