



Glocal *Gourmet*



Lokalni okusi globalnih zgodb

Knjižica receptov
jesenskih goriških jedi



perla

hit universe of fun

Matjaž Šinigoj, vodja kuhinj v centru Perla, se kuhanju posveča z vsem srcem. Odlikujejo ga izkušnje, predvsem pa velika predanost, neomajna natančnost in zavidanja vredna ustvarjalnost. Nenehno raziskuje, odkriva nove okuse in kombinacije ter jih preverja v praksi. Doma je v Taboru nad Dornberkom, zato iz bogatega kulinaričnega izročila domače Goriške črpa navdih za marsikatero kuharsko mojstrovino, s katero razvaja tudi najzahtevnejše goste Perlinih restavracij.



Recepti

Stopnja zahtevnosti priprave: 3



Telečji jezik z bučo, jurčki in kislim mlekom

Bučna krema

Na kocke narezano šalotko prepražimo na oljčnem olju. Ko ta zarumeni, dodamo česen, počakamo, da zadiši, nato zalijemo z belim vinom. Prevremo, dodamo bučo na kocke, zalijemo z malo vode in dodamo sol in narezan feferon ter pokrijemo in dušimo 15-20 minut, da postane buča mehka.

Za dokončanje kreme

Žafran raztopimo v dveh žlicah tople vode in ga zmešamo s smetano. Bučo, katero smo zdušili, postavimo v mešalnik, dodamo smetano, žafran, bel poper in vse skupaj zmešamo v gladko maso.

Opečene bučne kocke

Bučo narežemo na majhne enakomerne kocke, solimo, jo skuhamo na sopari, ohladimo in mariniramo z oljčnim oljem in timijanom.

Buča, narezana na kocke 350 g
Šalotka, narezana na kocke 50 g
Česnik 1 strok
Vino belo 50 g
Oljčno olje 20 g
Feferon

Smetana 100 g
Tolminski žafran 0,05 g
Sol, bel poper

Buča 150 g
Oljčno olje 10 g
Sol, bel poper
Vejica timijana

Jurčki

Na oljčnem olju prepražimo oprane in narezane jurčke, solimo in dodamo ščepec sladkorja in jih zlato rumeno zapečemo.

Telečji jezik

Izjušne zelenjave in začimbe skuhamo zelenjavni fond. Jezik operemo pod mrzlo tekočo vodo, nato ga postavimo v lonec z vrelo slano vodo za 2 minuti, ga vzamemo ven in ohladimo z ledom. Nato ga postavimo v zelenjavni fond in ga držimo tik pod vretjem pribl. 2 uri. Vzamemo ga ven in še toplega olupimo ter na koncu ohladimo in narežemo na rezine.

Bučna semena s sirom

V vroči teflonski ponvi stopimo sir, potresen z bučnimi semeni, in ohladimo.

Sestava krožnika:

Na dno krožnika postavimo bučno kremo, nanjo postavimo rezine telečjega jezika, opečene jurčke, marinirano bučo in vse skupaj pokapamo s kislim mlekom. Okrasimo z hrustljivimi bučnimi semeni.

Sveži jurčki 200 g
Oljčno olje 10 g
Sol, bel poper
Vejica timijana
Ščepec sladkorja

Peklan telečji jezik
1 kos
Čebula, narezana na kocke 150 g
Korenje, narezano na kocke 50 g
Zelena 10 g
Lovorjev list 2 kosa
Črni poper v zrnju
Klinče, muškadni orešček, timijan

Staran sir 100 g
Bučna semena 100 g



Krompirjevi njoki s figami in staranim ovčjim sirom

Krompirjevi njoki

Krompir operemo, neolupljenega postavimo v kozico z mrzlo vodo in dodamo sol, rožmarin, žajbelj, šalotko narezano na grobe kocke in strok česnika. Ko je krompir kuhan, ga postavimo v cedilo, potresemo ga še z grobo soljo in pokrijemo s krpo, katero smo namočili z vinom. Počiva naj 10 do 15 min.

Krompir (bolj škrobnat) 600 g
Voda 5 l
Groba sol 100 g
Rožmarin, žajbelj
Šalotka 50 g
Česnik strok
Vino 80 g
Groba sol 15 g

Moka 200 g
Parmezan 100 g
Sol, poper,
muškatni orešek

Nato olupimo še tople krompir in ga zmečkamo na desko, počakamo da se malo ohladi, dodamo moko, staran sir, sol, poper, muškatni orešek. S prsti narahlo vse skupaj premešamo (ne gnetemo) in počasi skeptimo, da dobimo kompaktno testo, nato z roko vzamemo majhen košček testa, na sredino dodamo figov nadev, zapremo in z dlanmi oblikujemo njoke. Nato jih skuhamo v vreli slani vodi, ko so kuhani jih postavimo v ponev z maslom in jih zlato rumeno zapečemo.

Če je krompir preveč voden ali je premalo škroben, dodamo 1 jajce.

Figov nadev

Na raztopljenem maslu prepražimo na kocke narezane fige. Če so suhe, jih namočimo v vodi in vinu in pustimo čez noč v hladilniku. Dodamo vejico rožmarina in na koncu drobtine. Ko se ohladi, dodamo še parmezan in naribano limono. V belo vino dodamo žličko gorčice in prevremo, nato dodamo nadevu. Na koncu poskusimo, če je potrebno še soliti.

Krema iz kostanjeve moke

Na maslu malo prepražimo kostanjevo moko in zalijemo z mlekom ter počasi mešamo, da zavre. Solimo, popramo in naribamo malo muškata oreščka. Omako nato vlijemo na dno krožnika.

Sestava krožnika:

Na dno krožnika postavimo kostanjevo kremo, na to postavimo njoke, na opečene njoke postavimo sezonska zelišča, pokapamo z oljčnim oljem in potresemo z zdrobljenimi lešniki ter naribamo staran ovčji sir.

Fig 200 g
Parmezan 50 g
Limonina lupina, rožmarin
Vino, belo 50 g
Gorčica 10 g
Krušne drobtine 40 g
Maslo 40 g

Kostanjeva moka
50 g
Mleko 200 g
Maslo 50 g
Muškatni oreh



Svinjski vrat kuhan v pivu z rdečimi jabolki in šipkom

Svinjski vrat

Svinjski vrat solimo, popramo in potresemo s sladkorjem, timijanom in rožmarinom. Vse skupaj utremo v meso in pustimo marinirati pribl. 8 ur v hladilniku. Iz jušne zelenjave in ostalih začimb skuhamo jušno osnovo. Vše vrelo juho dodamo svinjski vrat, ko voda ponovno zavre, dodamo še pivo in vse skupaj naj počasi vre pribl. 1-1,5 ur. Pene, ki nastajajo med vretjem, odstranimo. Ko je meso kuhano, ga damo ven ter juho precedimo in ohladimo. Preverimo, če ji manjka sol, ter odstranimo maščobo. Meso vedno hranimo v juhi, da ohranja svojo svežino.

Jabolčna krema

Kis, čebulo, korenček, zeleno in rožmarin skupaj prevremo in reduciramo ter ohladimo. Plod šipka očistimo, odstranimo semena in lupine blanširamo v vreli slani vodi 1 minuto. Jabolka operemo in cela pečemo v peči na 160 stopinj pribl. 45 minut, nato jih ohladimo in očistimo pešker olupka.

V ponev dodamo maslo, raztopimo, dodamo šipek, reduciran kis ter pečeno jabolko, nato vse skupaj podušimo, da nam voda izpari in zmešamo v gladko maso.

Svinjski vrat 600 g

Pivo 0,5 l

Korenček 200 g

Zelena 100 g

Čebula 100 g

Steblo peteršilja 100 g

Rdeč poper, sol, sladkor

Brinove jagode, lovorjev list, janeževa semena, timijan, rožmarin

Jabolka (red love) 800 g

Maslo 50 g

Plodovi šipka 10 g

Kis, jabolčni 1,5 dc

Čebula, narezana na kočke 60 g

Korenček narezan na kočke 60 g

Zelena narezana na kočke 50 g

Rožmarin

Sveža repa

Repo operemo in narežemo na kocke. Nato skuhamo v vreli, slani vodi, ki smo ji dodali malo sladkorja. Pazimo, da ostane še trda. Nato v ponvi raztopimo maslo z oljčnim oljem, dodamo strt česen, segrejemo, dodamo repo na kocke, na hitro prepražimo in na koncu dodamo žličko gorčice s semeni.

Sestava krožnika:

V globok krožnik na dno dodamo malo tople juhe, nato položimo rezino mesa, zraven dodamo jabolčni pire in popraženo repo.

Sveža repa 800 g

Stok česna 100 g

**Gorčica z gorčičnimi
semeni** 25 g



Čokolada in slive

Drobljenec

Vse sestavine pregnetemo skupaj, razdrobimo in pečemo 12 minut na 170 stopinj.

Slivova omaka

Maslo razpustimo in prepražimo slive, dodamo sladkor in teranov liker ter vse skupaj pokuhamo. Če uporabimo suhe slive, jih predhodno namočimo v vodi, nato razrežemo ter zmanjšamo količino sladkorja na polovico.

Čokolada

Mleko in sladkor zavremo, umešamo rumenjaka, dodamo želatino in čokolado. Ko je masa ohlajena, dodamo na 60% stepeno smetano. Počasi premešamo in ulijemo v poljuben model. Zmrzujemo.

Ko je zmrznjeno, vzamemo ven, damo na krožnik, pokapamo s slivovo omako, posujemo z drobljencem, za dekoracijo uporabimo svežo meto, krhlje slive in lahko naredimo mrežico iz karamela.

Maslo 125 g
Mleti orehi 125 g
Rjavi sladkor 100 g
Moka 125 g
Sol 2 g

Slive, narezane na kocke 500 g
Sladkor 100 g
Teranov liker 50 ml
Maslo 50 g

1 rumenjaka
Mleko 100 ml
Sladkor 25 g
Čokolada 75 g
Stepena smetana 150 g
1 list želatine

Perla, Resort & Entertainment

Kidričeva 7, 5000 Nova Gorica

www.perla-novagorica.com | www.hit.si