



Glocal *Gourmet*



Lokalni okusi globalnih zgodb

Knjižica receptov
zimskih 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



Repa za »mojo Goričanko«

Repa (dve ozki in podolgovati)

Groba sol

Poper

Jabolčni kis 40 ml

Vejica rožmarina

Lovorjev list 2 kos

Stisnjen sok 3 jabolk

Sol in poper

Kozji jogurt

Svežo repo operemo in olupimo ter z nožem zarezemo na vsaki strani po dolžini, da oblikujemo pravokotnik. Z gladko stranjo noža rahlo potisnemo na ploskev pravokotnika, da rahlo razpoka. Solimo, popramo in damo v marinado z vodo in kisom za 3 ure. Nato odstranimo iz marinade, pokrijemo z vejico rožmarina in lovorjevimi listi ter jo skuhamo na sopari za približno 25 minut. Lahko jo skuhamo tudi v slani vodi, ki smo ji dodali kis, rožmarin in lovorjeve liste. Ko je kuhana, še toplo postavimo v prevreti sok iz jabolk in skupaj vremo dokler voda ne izpari in nastane karamel. Takrat repo odstranimo, da ne postane grenka. Ohlajeno povaljamo v sesekljane orehe in narežemo na rezine.

Natje repe

Repino natje repe očistimo grobih listov, uporabimo samo srce in cvetove. Natje na hitro oparimo v slani vodi, ki smo ji dodali malo sladkorja. Da ne potemni, jo na hitro ohladimo, najbolje z ledom ali z mrzlo vodo. Ko je ohlajena, počasi segrejemo oljčno olje, dodamo feferon, prepražimo in odstranimo. V to olje postavimo blanširano natje in na hitro sotiramo, na koncu posolimo.

Natje repe 1 kg

Suhi feferon 1 kom

Oljčno olje

Sol, sladkor



Krušne drobtine 300 g
Moka 200 g
Jajca 6 kos
Očiščeni lističi vejice timijana

Klobase 400 g
Ohrovt 1 velika glava
Por beli del 150 g
Šalotka 150 g
Belo vino 1 dcl
Muškatni oreh
Staran ovčji sir 100 g
Sol in poper

Bleki iz starega kruha z ohrovtom in klobaso

Bleki

Vse sestavine zgnetemo v testo, ki ga zvakumiramo ali zavijemo v vrečko ali folijo za živila ter pustimo počivati 24 ur. Nato testo razvaljamo in razrežemo na bleke velikosti 5x2 cm, ki jih posušimo in nato skuhamo v vreli slani vodi.

Omaka iz klobase in ohrovt

Ohrovt očistimo, ločimo liste in jih operemo ter osušimo. Iz listov izrežemo trde sredinske dele in ločimo zunanje temno zelene od notranjih blede zelenih ter jih narežemo na majhne kocke. Iz zunanjih listov bomo naredili kremo, notranje pa bomo uporabili v omaki. Por in šalotko drobno sesekljamo in prepražimo na oljčnem olju. Ko oveni dodamo maso od klobase, kar pomeni, da moramo odstraniti črevo. Vse skupaj prepražimo in zalijemo z vinom, malenkost pokuhamo in dodamo še ohrovt. Vse skupaj dušimo in, ko voda izpari, prilivamo vodo, v kateri bomo oparili temnozeleno liste. Na koncu po potrebi solimo in popramo ter dodamo muškati orešek.

Krema iz ohrovta

V vreli slani vodi oparimo zelene zunanje liste ohrovta. Ko se omehčajo, jih hitro vzamemo iz vode in jih na hitro ohladimo, saj nam sicer lahko zbledijo. Vodo, v kateri so se kuhali listi ohrovta, prihranimo. Na oljčnem olju na hitro prepražimo strok česna in dodamo ohrovt ter zalijemo s približno pol zajemalke vode, v kateri so se kuhali listi ohrovta. Vse skupaj postavimo v mikser, dodamo maslo in zmiksamo v gladko kremo.

Bleke skuhamo, jih zmešamo s kremo in ovčjim sirom.

Sestava krožnika:

Bleke s kremo iz ohrovta in ovčjim sirom postavimo na krožnik in čeznje prelijemo omako iz klobase in ohrovta. Jed je pripravljena.

**Zunanji zeleni listi
ohrovta
Oljčno olje
Česen
Maslo
Sol in poper**



Mariniran jelenov hrbet v ginu

Njoki iz polente

Polento naribamo, dodamo moko, jajca in nariban tolminski sir. Solimo in popramo. Vse skupaj na hitro zgnatemo v testo in oblikujemo okrogle njoke različnih velikosti. Kuhamo jih v vreli slani vodi dokler ne priplavajo na površino. Vzamemo jih ven in jih damo v ponev, v kateri smo stopili maslo in žajbelj, sotiramo in povaljamo v grobo sesekljanih lešnikih.

Jelenov hrbet

Jelenov hrbet očistimo od kosti in odstranimo kite, maščobo ter žile, da dobimo lep kos mesa. Meso položimo v posodo, ga prelijemo z ginom in dodamo strte brinove jagode ter poper v zrnju, vse skupaj dobro vtremo v meso. Dodamo še jušno zelenjavo in začimbe ter zalijmo z oljem, da zrak ne pride do mesa. Lahko pa vse skupaj zvakumiramo. Meso naj bo v marinadi največ 24 ur. Nato ga vzamemo iz marinade, ga obrišemo s papirjem, ga posolimo in na vroči ponvi opečemo iz vseh strani. Nato ga postavimo v že ogreto pečico, nanj pa položimo rezino masla. Pečemo na 85°C približno 20 minut, odvisno od stopnje pečenja, ki jo želimo doseči. Če želimo bolj rožnato sredico, lahko čas pečenja skrajšamo. Če želimo dobro pečeno meso pa ga malce podaljšamo.

Kuhana in ohlajena polenta 500 g

Moka 200 g

Jajca 3 kom

Tolminski sir 200 g

Sol in poper

Zabela:

Maslo, žajbelj, lešniki

Jelenov hrbet s kostjo

Čebula očiščena in narezana na kocke

1x1 cm

Korenje očiščena in narezana na kocke

1x1 cm

Steblo zelene očiščeno in narezano na kocke

1x1 cm

Brinove jagode

Brinove vejice

Oljčno olje

Gin

Lovorjev list

Poper v zrnju

Sok, ki se je nabral med pečenjem prihranimo, saj bomo z njim prelili meso, ko bo pečeno. Ko je meso pečeno, ga postavimo v posodo z brinovimi vejicami, da se sokovi umirijo in meso dodatno aromatizira.

Cvetača

Cvetačo očistimo in ločimo cvetove od zelenega dela, ki ga narežemo na majhne kocke. Krompir olupimo in narežemo na kocke ter ga na oljčnem olju prepražimo s cvetačo. Zalijmo z mlekem in vodo, solimo in skuhamo. Odljemo vodo in si jo nekaj prihranimo za kremo. Cvetačo in krompir zmiksamo, dodamo maslo in vodo, ki smo jo prihranili od kuhanja ter zmiksamo v gladko kremo. Na koncu posolimo, popramo in naribamo muškati orešek

Brinova juha

Kosti nekaj minut blanširamo v slani vodi. Nato v kozici prepražimo jušno zelenjavo (zeleno, korenje, čebulo) in, ko porjavi, dodamo blanširane kosti, vse skupaj dobro prepražimo in dodamo led. Dodamo vse začimbe in ko zavre, počasi kuhamo še 2 uri na majhnem ognju. Na koncu dodamo gin. Juho precedimo in odstranimo maščobo.

Sestava krožnika:

Na krožnik položimo cvetačno kremo, njoke in prepražene cvetačne cvetove. Pokapamo s sokom, ki je nastal pri peki mesa. Meso narežemo na rezine tik pred serviranjem in pokapamo z brinovo juho. Jed je pripravljena.

Cvetača 1 glava
Krompir 1 srednje velik
Mleko 0,5 l
Maslo 80 g
Sol in poper
Oljčno olje
Muškat oreh

Jelenove kosti 2 kg
Čebula očiščena in narezana na kocke
1x1 cm 250 g
Korenje očiščeno in narezano na kocke
1x1 cm 200 g
Steblo zelene očiščeno in narezano na kocke
1x1 cm 50 g
Brinove jagode
10 kom
Lovor list 3 kom
Črni poper 5 zrn
Sol
Gin 2 dcl



Temna čokolada 200 g
Maslo 100 g
Jajca 4 kom
Sladkor 100 g
Posušen kaki,
narezan na kocke

Rumenjaki 5 kom
Smetana 0,5 l
Vaniljev strok 1 kom
Sladkor 80 g

Mmm, čokolada!

Čokoladna torta

Čokolado in maslo stopimo nad soparo. Jajca in sladkor penasto umešamo, dodamo stopljeno čokolado, ki pa ne sme imeti več kot 20 °C. Vse skupaj zmešamo in ulijemo v pomaščen in s krušnimi drobtinami potresen pekač. Po vrhu potresemo sesekljan suh kaki in postavimo v pečico predhodno ogreto na 180 °C, za približno 15 do 20 minut. Ohladimo in narežemo na rezine.

Vaniljeva omaka

Rumenjake in sladkor zmešamo do gladkega. Smetano zavremo skupaj z vaniljevim strokom, ki smo ga prerezali na pol in s konico noža izdoblili semena. Vse skupaj dodamo v smetano. Nato odstranimo z ognja in počakamo, da se malo ohladi. Dodamo jajca s sladkorjem, postavimo na majhen ogenj in stalno mešamo. S pomočjo kuhinjskega termometra pazimo, da temperatura ne preseže 84 °C, saj se sicer lahko jajce sesiri. Omako prelijemo v posodo in pokrijemo s folijo, da ne nastane skorjica, ter ohladimo.

Perla, Resort & Entertainment

Kidričeva 7, 5000 Nova Gorica

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