

Far breton z solonym karmelem i suską sechlońską

30 -40 sztuk suszonych, mokrych śliwek suska
400g mąki plus 3 łyżki do oprószenia naczynia
160g cukru
10 jajek
1l tłustego, wiejskiego mleka
400ml śmietanki 36%
300g serka naturalnego
Masło do wysmarowania foremki

Rozgrzewamy piekarnik do 200C. Wysokie ceramiczne owalne naczynie smarujemy masłem, oprószamy mąką. Połowę śliwek układamy na dnie, W wysokim naczyniu ukłębiamy jajka z cukrem na biało, dodajemy cały nabiał delikatnie rozprowadzając go z jajkami. Przez sito przesiewamy mąkę, drewnianą łyżką mieszamy ją tak, aby nie zostały grudki. Delikatnie wylewamy na śliwki i wstawiamy do piekarnika. Po 15 minutach obniżamy temperaturę na 170C a po kolejnych 10 minutach dorzucamy pozostałe śliwki. Jest szansa, że nie zatoną. Far piecze się i podnosi maksymalnie przez godzinę

Karmel

Okolo 350g cukru
150g masła doskonałej jakości
200ml śmietanki tłustej
Szczypta wędzonej soli

Na szeroką i z grubym dnem patelnie rozsypujemy cukier i zaczynamy go karmelizować. Możemy pozostawić bez nie ruszania lub regularnie mieszać drewnianą łyżką. Regulujcie wielkość ognia, pozwólcie nabrać bursztynowego koloru i tak ja przelejecie do np. żeliwnego, wyższego garnka. Powoli, kostka z kostką dodajemy masło w pokojowej temperaturze a mieszadło nie przestaje pracować. Dopiero gdy rozprowadzimy w gęstniejącej krówce cały tłuszcz, wlewamy śmietanę. Sugeruję na ten czas zdjąć garnek z ognia. Dorzucamy też sól. 8 – 10 minut tężenia na małym ogniu nam wystarczy. Łyżkę lub dwie gorącego sosu wylewamy obficie na bardzo ciepły far na talerzu.

Topinambur

6 sztuk topinamburu
Olej do głębokiego smażenia
Cynamon
Cukier puder
Sól

Dokładnie szorujemy topinambur pod bieżącą wodą, tniemy go na przezroczyste cienkie plasterki na mandolinie lub dobrą obieraczką. W niedużym garnuszku rozgrzewamy 2 cm warstwę oleju i rumienimy ostrożnie chipsy. Odławiamy, gdy złote na papier, jeszcze gorące oprószamy przez drobne sitko cynamonem i pudrem, lekko możemy dosolić. Chipsami posypujemy stygnący przed nami deser.

Śledź z pieczonym kalafiolem, jabłkiem i musem awokado

6 -8 filetów śledzia w oleju
2 nieduże kalafiora
3 -4 twarde wino – słodkie jabłka
100g masła
3 dojrzałe awokado

1 łyżka oleju słonecznikowego
3 łyżki oleju lnianego
Sok z 1 cytryny
5 łyżek octu jabłkowego
3 łyżki cukru
szczypta kurkumy
50ml wody
Sól, pieprz, miód
wasabi
ewentualnie: listki rukwi wodnej, rukoli, pasternak

Kalafiora kroimy na duże różyczki a każdą z nich w niezbyt grube plastry. Te najmniejsze różyczki zamarynujemy. Podgrzewamy wodę, dodajemy ocet jabłkowy, 2 łyżki cukru i szczyptę soli. Dodajemy kurkumę i najmniejsze kawałki kalafiora. Odstawiamy dopóki nie ostygnie i nie nabierze smaku. Duże kawałki kalafiora mieszamy z roztopionym masłem, lekko słodzimy i wykładamy na blaszkę pokrytą papierem do pieczenia. Rozgrzewamy piekarnik do 220C pieczemy kalafior 8- 10 minut do momentu, gdy lekko chrupie, pachnie orzechowo i lekko zbrązowieje. Przerzucamy na sitko, studzimy. Na patelni rozgrzewamy 1 łyżkę oleju słonecznikowego, oprószamy łyżeczką cukru i na złoto smażymy obrane, pokrojone w ósemki kawałki jabłek. Do wąskiego wysokiego naczynia wrzucamy miąższ awokado, wasabi, sok z ½ cytryny, olej lniany, sól, pieprz i miód. Ukręcamy blenderem na gęsty, jednolity mus. Śledzie kroimy na małe kawałki. W misce delikatnie mieszamy odcedzone kawałki marynowanego kalafiora z pieczonym, dodajemy jabłka i rybę. Doprawiamy sokiem z ½ cytryny, lekko solimy, wkładamy świeży pieprz i dodajemy zielone listki rukwi lub rukoli. Serwujemy z kleksem awokado i chrupiącymi płatkami pasternaku. Wystarczy obieraczką do warzyw zestrugać cienkie wstążki, rozsypać po blaszce i w 200C upiec na rumiano w piekarniku.

Krem z buraków i soczewicy z musem chrzanowym

1,5kg ugotowanych i obranych podłużnych buraków
150g soczewicy pomarańczowej
2 litr soku z jabłek
200ml soku z buraków lub domowego buraczanego zakwasu
1 płaska łyżeczka czarnuszki
½ łyżeczki kuminu
5 łyżek octu jabłkowego
Sól, pieprz, cukier
Garść mrożonych malin
Olej lniany
1kg sera naturalnego
3 łyżeczki żelatyny
Okolo 200ml śmietany tłustej
2 -3 łyżki chrzanu

Sól

Buraki kroimy w cienkie plastry, razem z soczewicą i czarnuszką wrzucamy do garnka. Zalewamy sokiem z jabłek, 4 łyżkami oleju lnianego, octem jabłkowym i gotujemy przez 40 minut na małym ogniu do miękkości. Dolewamy sok z buraków, dosypujemy kumin i miksujemy na gładko. Jeśli jest zbyt gęste dodajemy niewielką porcję wrzątku. Doprawiamy świeżo mielonym pieprzem, solą i cukrem. Krótko zagotowujemy. Mieszamy biały ser z chrzanem dodajemy śmietanę i ostudzoną rozpuszczoną w gorącej wodzie żelatynę. Doprawiamy solą, ewentualnie odrobiną miodu. Ukręcamy na gęsty krem i wkładamy na stężenie do lodówki. Gorącą zupę dopełniamy na talerzu kulką musu, polewamy olejem lnianym, obsypujemy malinami lub przetartym z nich syropem

Groch z kaszą jaglaną z grzybami i gęsimi żołądkami

250g namoczonego przez noc żółtego grochu
¾ szklanki wypłukanej kaszy jaglanej
200g masła
1 łyżka miodu
Sól
confitowane żołądki
3 -4 cebule
50g podgotowanych, suszonych podgrzybków
Olej rzepakowy lub słonecznikowy do prażenia
Jarmuż około 200g
2 łyżki uprażonych, posiekanych pestek dyni lub słonecznika
1 ząbek czosnku

Do garnka wsypujemy groch, zalewamy gotującą się wodą tak, aby przykrywała go z 2 cm marginesem. Doprowadzamy do wrzenia i wsypujemy kaszę jaglaną. Solimy i gotujemy przez około 15 – 20 minut nie zapominając, aby bardzo dokładnie mieszać również przy samym dnie. W garnuszku obok rozpuszczamy masło na małym ogniu trzymając go tak długo aż zacznie pachnieć orzechem i łapać brązowy kolor. Zdejmujemy z wierzchu delikatnie białkowy kożuch a czysty, klarowny płyn dodajemy do ugotowanej, miękkiej kaszy z grochem. Dolewamy też miód i doprawiamy solą. Jarmuż sparzamy w osolonej i posłodzonej wodzie. Miksujemy na pesto dodając olej, sól, czosnek. Na koniec dynię lub słonecznika. W głębokim garnuszku rozgrzewamy solidną porcję oleju, dorzucamy bardzo

drobno posiekaną cebulę. Prażymy na złoto i chrupiąco. Grzyby drobno siekamy dorzucamy pod koniec do cebuli, Przelewamy na sicie, studzimy, osuszamy papierem. Żołądki drobno kroimy w cienkie plastry, mieszamy z cebulą i grzybami. Wykładamy gorącą kaszę z łyżką pesto, wierzch obsypujemy żołądkami.

Troć wędrowną z fenkułem, jabłkiem i selerem

4 kawałki po 180g troci wędrownej
5 dużych ziemniaków grillowych
2 -3 łyżeczki ikry dorsza
100ml tłustej śmietanki
50g masła

2 opakowania selera naciowego
1 fenkuł
2 duże twarde czerwone jabłka
1 łyżeczka otartej skórki z pomarańczy
1 cytryna (otarta skórka, wyciśnięty sok)
Sól, pieprz z młynka
1 płaska łyżka miodu
3 upieczone do miękkości selery
4 -5 serca karczocha marynowane
Sól
Olej lniany

Fenkuł kroimy wzdłuż na pół i w cieniutkie plasterki najlepiej na mandolinie. Seler naciowy obieramy z włókien i kroimy obieraczką nacieknie wstążki. Dodajemy do fenkuła obsypujemy lodem i lekko solimy. W wysokim naczyniu miksujemy upieczonego selera z kawałkami karczochów, dodając olej lniany lub orzechowy, odrobinę miodu i soli.

Przygotowujemy dodatek ziemniaczane puree. W osolonej wodzie gotujemy do miękkości ziemniaki. Przecieramy przez maszynę do puree lub bardzo dokładnie ugniatamy. Dodajemy masło, śmietanę, pastę z dorsza, otartą skórkę z 1 cytryny i pomarańczy, sok cytrynowy i wyrabiamy na gładkie i kremowe puree. Rozgrzewamy piekarnik do 200C, rybę lekko solimy i układamy na blaszce wyłożonej papierem tak, aby skóra była do góry. Pieczemy przez 20 minut, zaraz po wyjęciu zdejmujemy skórę i układamy na gorącym puree. Jabłko kroimy razem ze skórką w cienkie plasterki i drobne zapalki. Odcedzamy seler naciowy, łączymy w misce z fenkułem i kawałkami jabłka. Dodajemy sok z cytryny,

kilka łyżek oliwy, sól, pieprz z młynka, miód i delikatnie mieszamy. Na rybie układamy puree z selera i sałatkę a jej świeżość i soczystość doskonale rozkłada ciężar tłustość ryby.