KARRkonoskie KARRy

SKŁADNIKI (na 6 porcji):

- 500 g karkonoskiej jagnięciny – np. z udźca.
- 5 ziemniaków (ok 500 g)
- 5-6 szalotek (lub 2 cebule)
- 800 ml mleka kokosowego
- 500 ml bulionu drobiowego
- 3 łyżki tajskiej czerwonej pasty curry
- 2-3 liście laurowe
- Laska cynamonu (ok 6-7cm)
- 10 ziaren kardamonu
- garść orzechów nerkowca
- świeża bazylia tajska (lub kolendra)
- karkonoski miód – 1-2 łyżki
- 2 limonki
- sos rybny

Jagnięcinę pokrój w paski lub zgrabną kostkę. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. W rozgrzanym garnku upraż kardamon z cynamonem, aż zaczną pachnieć. Dodaj pastę curry, liście laurowe i mleko kokosowe, zagotuj. Dodaj do sosu mięso i ziemniaki, podlej bulionem i gotuj około 20 min.

Gdy mięso i ziemniaki będą już prawie miękkie – dorzuć obrane i pokrojone na ćwiartki szalotki lub pokrojoną w piórka cebulę. Dopraw do smaku sosem rybnym, sokiem z limonki i miodem (curry powinno być słodkie, słone, ostre i kwaśne).

Porcje curry podawaj posypane pokruszonymi orzechami nerkowca i listkami tajskiej bazylii lub kolendry.

Zaczarowany ogród na orkiszowym polu

PRODUKTY:

- 1 l mleka owczego (lub inne)
- ½ szklanki kaszy mannej orkiszowej
- 2 łyżki białego sezam
- ½ laski wanilii
- ¼ łyżeczki kardamonu

POLEWA CZEKOLADOWA:

- tabliczka czekolady
- ½ szklanki mleka owcze (lub inne, opcjonalnie śmietana)
- ½ łyżeczki chilli

MUS OWOCOWY:

- owoce leśne: jagody, borówki, jeżyny, truskawki, maliny z przewagą czarnej porzeczki

Gotujemy mleko owcze, doprawiamy w międzyczasie kardamonem, szczyptą soli, zmieloną wanilią, kiedy mleko zacznie się gotować dodajemy stopniowo kaszy mannej orkiszowej, ciągle mieszając, wsypujemy wcześniej zmielony biały sezam, słodzimy miodem lub innym słodem wg. uznania.
Czas na przygotowanie polewy i musu.
Polewa czekoladowa – rozpuszczamy tabliczkę czekolady (najlepiej ciemna, minimum 50% kakao) w kąpieli wodnej, dodajemy pół szklanki mleka owczego, ciągle mieszając doprawiamy chilli (nie oszczędzać).
Mus z owoców leśnych – maliny, jeżyny, czarna porzeczka. Owoce blendujemy na gładką masę, wlewamy do rondelka, słodzimy miodem, cukrem lub innym słodem, ilość cukru wg. uznania. Można użyć gotowej konfitury z owoców leśnych, zagrzać w rondlu dodając ulubionego soku również z owoców leśnych.
Gotową kaszkę manną wylewamy na talerz, polewamy przez środek czekoladowym sosem, następnie obok musem owocowym, całość posypujemy owocami leśnymi (borówka, jagoda, truskawka, jeżyna, malina) i wcześniej uprażonym sezamem.

Autorką przepisu jest Nikoleta Dzierżęga

Izerska Calineczka

PRODUKTY:
- liście dyni
- piwo Sudeckie
- mąka gryczana (ekologiczna)

FARSZ:
- kozi ser, czarnuszka, świeża pietruszka

PESTO:
- orzechy nerkowca
- bazylia, słodki piołun, ruta
- oliwa z oliwek
- przyprawy (sól, pieprz i inne wg. uznania)

DODATKI:
- rukola, pomidorki koktajlowe

DIP (pieczona marmolada)
- - śliwki mirabelki, miód

*** SOS WINEGRET:**
- ekologiczny ocet jabłkowy, miód, oliwa z oliwek
- przyprawy: sól, pieprz

Zaczynamy od przygotowania dipu. Wydrylowane wcześniej śliwki mirabelki, wysypujemy na rozgrzaną patelnię, lekko podsmażamy. Mieszając dodajemy miodu. Smażymy tak długo, aż uzyskamy konsystencję jednolitej masy. W międzyczasie szykujemy farsz na bazie koziego sera i pesto.

SER – rozgniatamy widelcem w miseczce i dodajemy kolejno czarnuszkę, świeżo poszatkowaną pietruszkę. PESTO – namoczone orzechy nerkowca (moczymy całą noc) miksujemy ze świeżą bazylią, oliwą z oliwek (można lekko dosłodzić syropem z daktyli). Następnie rozgniatamy w moździerzu zioła i nasiona (czarny sezam, skrzyp polny, ruta, piołun słodki). Wszystko razem mieszamy. Opcjonalnie można dodać innych ulubionych ziół, bądź też użyć gotowego zielonego pesto.

Czas na przygotowanie CIASTA GRYCZANEGO. Wsypujemy mąkę gryczaną do miski, zalewamy piwem, mieszamy do uzyskania lejącej masy (takiej jak do naleśników) doprawiamy solą. Rozgrzewamy patelnię, dodajemy masło klarowane, następnie wykładamy na patelnię wcześniej namoczone w cieście gryczanym liście dyni. Podpiekamy z obu stron do zarumienienia.

Opanierowane liście dyni smarujemy z jednej strony wcześniej przygotowanym farszem na bazie sera koziego, z drugiej strony smarujemy pesto. Całość wykładamy świeżą rukolą (wcześniej namoczoną w domowym sosie winegret*) , wykładamy pomidorkami koktajlowymi.

* SOS WINEGRET – ekologiczny ocet jabłkowy, miód wielokwiatowy lub lipowy, oliwa z oliwek, sól.

Gotowe liście dyni składamy na pół, smarujemy z góry konfiturą z mirabelek i posypujemy prażonymi płatkami migdałów. Najlepiej podawać w towarzystwie świeżej zieleniny z dodatkiem własnego sosu winegret.

Liście dyni jak wiadomo to produkt sezonowy, proponujemy w przypadku ich braku zrobić naleśniki na bazie piwa i mąki gryczanej – smakują równie pysznie.

Autorką przepisu jest Nikoleta Dzierżęga

Kisiel z owoców jagodowych

PRODUKTY:

- 1 kg owoców jagodowych (świeżych lub mrożonych, tj.: malina, truskawka, jagoda, borówka amerykańska, porzeczka czerwona, jagoda leśna)
- 1 butelka czerwonego półwytrawnego wina
- 1/2 szklanki ksylitolu (cukru brzozowego)
- 1 łyżka mąki kukurydzianej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 3 laski cynamonu
- ½ laski wanilii
- 50 ml rumu

Sos waniliowy:

- 150ml mleka
- 100ml słodkiej śmietany 30- 36%
- 50 g ksylitolu
- 1 laska wanilii
- 3 żółtka

Owoce zalewamy winem i gotujemy wraz z cynamonem i wanilią do zmiękczenia, ale należy uważać, żeby się nie rozgotowały. Wyjmujemy przyprawy. Następnie dodajemy mąki wymieszane w szklance wody i ksylitol. Gotujemy jeszcze przez chwilę, w razie konieczności dodajemy odrobinę wina lub wody, aby uzyskać optymalną konsystencję kisielu. Na koniec wlewamy odrobinę rumu.

Przelewamy do pucharków lub słoiczków, zjadamy kisiel kiedy jest jeszcze ciepły najlepiej z odrobiną sosu waniliowego.

Autorem przepisu jest Piotr Bigus

Rozgrzewający krem z dyni z serem owczym oraz pajdą chleba konopnego

PRODUKTY:

- 3 litry rosołu z kaczki (1 wiejska kaczka, 4 marchewki, 1 por, 2 pietruszki, 1 seler, 3 cebule, ziele angielskie, czosnek, imbir, 1 suszony podgrzybek, sól, pieprz)
- 1 kg dyni
- 3 ziemniaki
- 1 łyżka masła
- ½ główki czosnku
- 1 łyżeczka kurkumy
- 1 łyżka startego świeżego imbiru
- 1 puszka mleka kokosowego
- sok z 2 pomarańczy
- 1 garść pestek z dyni
- sól, pieprz, pieprz cajenne

Do ugotowanego wcześniej bulionu z kaczki dodajemy drobno pokrojoną dynię i ziemniaki. Gotujemy około 20 min do momentu, aż warzywa zmiękną. Następnie dodajemy marchew, seler, cebulę z gotowania rosołu. Dokładamy też rozdrobnione mięso z kaczki. Wszystko dokładnie blendujemy i gotujemy na małym ogniu. W zależności od konsystencji dolewamy jeszcze odrobinę bulionu, mleko kokosowe, kurkumę, sok z pomarańczy i imbir. Pod koniec wciskamy czosnek. Blendujemy do uzyskania gładkiego, gęstego kremu
Zupę krem z dyni podajemy posypaną nasionami dyni oraz długo dojrzewającym serem owczym, do tego pajda chleba konopnego z własnoręcznie zrobionym masłem.

Autorem przepisu jest Piotr Bigus

Wątróbki drobiowe w sosie miodowym z jabłkami

PRODUKTY:

- 1 kg wątróbek drobiowych
- ½ kg jabłek (twardych, soczystych)
- 100 g miodu
- 50 ml wina czerwonego
- 50 ml sosu sojowy
- olej
- przyprawy

Wątróbki oczyścić, wypłukać i osuszyć. Na miodzie podsmażyć umyte i pokrojone w ósemki jabłka (w skórce). Muszą się skartelizować al dente.
Na oleju podsmażyć przygotowane wątróbki. Podlać sosem sojowym i czerwonym winem. Doprawić solą i pieprzem (grubo mielonym). Do tego kolendra, papryka słodka i tymianek. Dusić.
Po zredukowaniu sosu przełożyć do jabłek. Wymieszać. Chwilę poddusić. Doprawić solą lub sosem sojowym i ... gotowe.

Przepis restauracji „Kuźnia Smaków" w Świeradowie Zdroju

Rolada z kurczaka z serem pleśniowym kamiennogórskim

ravioli gruszkowe, sponge z jeżyn, pure burak, sos serowy

Rolada:
- filet z kurczaka – 80 g
- suszony pomidor – 10 g
- ser kamiennogórski – 10 g
- szpinak baby – 10 g

Pomidory i ser posiekać. Filet doprawić solą, pieprzem oraz słodką papryką. Rozklepać na cienki płat. Na kurczaku położyć pomidory, ser oraz świeży szpinak, zawinąć roladkę za pomocą foli spożywczej. Mocno docisnąć. Gotować sous-vide 60^{0}C przez 1h. Po wyciągnięciu z wody, obsmażyć na patelni na złoty kolor z każdej strony.

Sponge:
- jaja – 2 szt
- mąka – 40 g
- cukier – 30 g
- sól – 5 g
- sok z jeżyn – 20 g

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać w misce, przecedzić przez drobne sitko, wlać do syfonu, nabić 3 nabojami podtlenku azotu, wstrząsnąć. Masę wycisnąć do plastikowych kubeczków. Wypiekać w kuchence mikrofalowej przez 50 sek.

Pure burak:
- burak – 50 g
- cukier – 10 g
- ocet – 5 g

Buraki ugotować, dodać cukier i ocet, zmiksować i przetrzeć przez sitko o drobnych oczkach. Przełożyć do dyspensera.

Ravioli :
- mąka tortowa – 60 g
- semolina – 60 g
- jajo całe – 1 szt
- żółtko – 1 szt
- oliwa – 10 g
- sok ze szpinaku – 20 g

Wszystkie składniki włożyć do misy miksera, wyrobić ciasto na makaron.

Sos serowy:
- Ser kamiennogórski – 20 g
- Cebula – 5g
- Czosnek – 5g
- Śmietana 30% – 50 g
- Masło – 10 g

Cebulę i czosnek podsmażyć na maśle, dodać śmietanę oraz posiekany uprzednio ser, gotować do rozpuszczenia sera. Zmiksować. Doprawić solą i pieprzem.

Farsz:
- gruszka – 50 g
- lawenda – 5 g
- masło – 20 g
- twaróg sudecki – 30 g
- miód – 10 g
- sok z cytryny – 5 g

Gruszkę razem z lawendą podsmażyć w rondelku na maśle, dodać miód i sok z cytryny i lekko skarmelizować, ściągnąć z ognia, dodać twaróg i wszystko wymieszać. Z ciasta uformować pierożki, nafaszerować. Gotować około 1 min w osolonej wodzie.

Dekoracja:
- mikro groszek wąsaty

Autorskie przepisy Restauracji „Piąta Pora Roku" w Szklarskiej Porębie

Kozie Tiramisu

Masa:
- ser kozi łomnicki – 20 g
- śmietana – 50 g
- mascarpone – 30 g

Śmietanę razem z startym kozim serem ubić w mikserze na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać mascarpone. Masę przełożyć do rękawa cukierniczego.

Mus z truskawek:
- truskawki – 50 g
- miód – 15 g
- bazylia – 5 g
- masło – 10 g

Truskawki razem z bazylią podsmażyć na maśle, dodać miód i delikatnie karmelizować, całość zmiksować na jednolitą masę, przelać do dyspensera.

Biszkopty:
- biszkopty petitki – 4 szt
- syrop monin – 50 ml

Biszkopty nasączyć w syropie.

Puder z bazylii :
- Bazylia – 10 g
- Oliwa z oliwek – 10 ml
- Maltodekstryna – 20 g

Bazylię zmiksować z oliwą, do uzyskanej oliwy dodawać maltodekstrynę i rozcierać rózgą do uzyskania pudru.

Dekoracja:
- Listki mięty
- Świeże truskawki
- Czerwona porzeczka

Autorskie przepisy Restauracji „Piąta Pora Roku" w Szklarskiej Porębie