

1. POZDRAV IZ KUHINJE

Selekcija masla; Brioche; Ocvrte ostrige, yuzu gel

Sestavine:

- Brioche
- Ghee maslo
- Dimljeno olje
- Yuzu sok 200ml
- Agar agar 2,5g
- Sol, sladkor
- Ostrige (8 kosov)
- Panko drobtine
- Jajca
- Skrob (npr. koruzni ali krompirjev)
- Piranska sol

Postopek:

1. yuzu gel (yuzu sok z agar agarjem, sladkorjem in soljo, kuhano in ohlajeno, da nastane gel)
2. Ostrige očistite in zamrznite, nato jih panirajte v škrobu, beljaku in panko drobtinah, nato ocvrite v vročem olju do zlato rjave barve
3. Postrezite ostrige ob briocheju, dodajte dimljeno olje v maslo in ga spenite

Čas priprave: 20 min

2. HLADNA PREDJED 1

Gravlax rdeče postrvi, dashi dimljene postrvi, kaviar in koper

Sestavine:

- Rdeča postrv
- Dimljena postrv (cca 350g)
- Postrvji kaviar
- Koper (svež in olje iz kopra)
- Sončnično olje
- Kombu + bonito flakes
- Crème fraîche
- Limona
- Sladkor, sol
- Smetanov hren
- Rdeča redkvica

Postopek:

1. Postrvjo file začinite s sladkorjem, soljo in koperjem za gravlax ter pustite 24h v hladilniku.
2. Iz kombu in bonito flakes in dimljene postrvi pripravimo dashi, skuhamo infuziramo in pustimo čez noč
3. Naredite omako z dimljene postrvi, crème fraîche, limoninim sokom in soljo.
4. Postrezite gravlax, prelijte z omako, dodajte kaviar, koper in tanko narezano redkvico.

Čas priprave: 30 min

3. HLADNA PREDJED 2

Jelenov tartar, čokoladno-jurčkov žele, krema kozjega sira

Sestavine:

- Jelenov file (dober kos za tartar)
- Olivno olje
- Sol, poper
- Suhi jurčki
- Temna čokolada
- Agar agar, želatina
- Microgreens shiso
- Sladka smetana
- Slovenski kozji sir (mlad, ne zorjen)
- Vloženi jurčki

Postopek:

1. File jelena drobno narežite ali seseklajte za tartar, začinite z olivnim oljem, soljo in poprom.
2. Jurčke namočite, zakuhajte osnovo, dodajte agar agar in temno čokolado naredite žele.
3. Kozji sir zmešajte s sladko smetano v kremo, skuhamo precedite.
4. Postrezite tartar z jurčkovim želejem in kremo, okrasite z microgreens shiso.

Čas priprave: 30 min

4. JUHA

Gobov čaj (consommé)

Sestavine:

- Suhi jurčki
- Svetla miso pasta
- Kisla smetana
- Sojin lecitin
- Sol, poper

Postopek:

1. Iz jurčkov pripravite koncentriran bouillon (consommé).
2. Vmešajte miso pasto in začinite s soljo ter poprom.
3. Dodajte kisloto smetano in sojin lecitin za penasto teksturo, palični mešalnik.
4. Postrezite v skodelicah kot čaj.

Čas priprave: 30 min

5. TOPLA PREDJED

Šparglji, krompir in tartufi s holandsko omako, pršut

Sestavine:

- Beli šparglji
- Regrat (če bo)
- Krompir (za kuhanje)
- Slovenska panceta
- Jajca
- Limona
- Sol, poper
- Salotka
- Sveži tartufi (2 mala)
- Olje

Postopek:

1. Beli šparglji bojo blanširati.
2. Krompir se pripravi na pomm pave način. Drugi dan se ocvre. Infuzirana smetana s timijanom česnom in rožmarinom ter maslom.
3. Panceto popečete do hrustljavega.
4. Pripravite holandsko omako z jajci, limoninim sokom, soljo, poprom in maslom. To se dela v sous vidu.
5. Postrezite vse skupaj, naribajte sveže tartufe po vrhu.

Čas priprave: 30 min

6. SORBET

Stebelna zelena s čilijem in limeto

Sestavine:

- Stebelna zelena
- Glukoza
- Sladkor
- Sol
- Limete
- Čili

Postopek:

1. Iz sestavin pripravite koncentriran sok / infuzijo.
2. Dodajte glukozo in sladkor, da dobite pravilno teksturo sorbeta.
3. Zamrznite in pred serviranjem dobro premešajte za gladko teksturo.

Čas priprave: 30 min

7. GLAVNA JED 1

Jastog, prepelica in jastogovo olje

Sestavine za Wagyu:

- Gomoljna zelena
- Parmezan
- Sladka smetana
- Timijan
- Telečja osnova

- Maslo
- Čemaževi vršički

Sestavine za Jastoga:

- Jastog oz. rarog
- Prepelica (3x)
- Skampova osnova
- Vanilija
- Olje
- Šalotka
- Česen
- Solni cvet
- Grenivka, pomaranča, limona, mandarina
- Koromač
- Granatno jabolko

Postopek:

- Jastog: pripravite jastogovo olje, prepelico prepražite z omako iz skampove osnove. Dodajte citrusne note in granatno jabolko za svežino. Prepelica na medium, iz ostankov naredimo osnovo.
- Zraven naredimo pire gomoljne zelene. Kuhano v smetani, z olupkom.

8. GLAVNA JED 2

Srnin hrbet, kostanj, jerebika in gel rdeče pese

Sestavine:

- Srnin hrbet (očistite)
- Kostanj (zvakumiran)
- Vložena jerebika
- Telečja osnova
- Maslo
- Sok rdeče pese
- Agar agar
- Sol, poper

Postopek:

1. Srnin hrbet specite in začinite.
2. Kostanj skuhamo v smetani in naredimo pire.
3. Jerebiko vmešamo v telečjo osnovo in naredimo omako, dodamo maslo na koncu in zmešamo s paličnim mešalnikom.
4. Sok rdeče pese z agar agarjem skuhajte do želirane teksture.
5. Postrezite vse skupaj kot lepo sestavljen krožnik.

Čas priprave: 30 min

9. SLADICA

Hruške v sous vide, bela čokolada in pehtranov sladoled

Sestavine:

- Hruške
- Bela čokolada
- Sladka smetana
- Zelatina
- Belo vino
- Kozji sir (zreli)
- Pehtran (suh in svež)
- Rumenjaki
- Sladkor

Postopek:

1. Hruške pripravite sous vide v beli vinski tekočini, dodamo začimbe kot zvezdnati janež, klinčki, cimet, med, limona. Sousvide 1.5 ure na 60 stopinj.
2. Iz bele čokolade in sladke smetane pripravite kremo oz.mousse.
3. Pehtran zmešajte s sladoledno bazo (rumenjaki, sladkor, smetana) in zamrznite.
4. Postrezite hruške z belo čokoladno kremo in pehtranovim sladoledom.

Čas priprave: 30 min

10. PETIT FOUR (posladica)

Ocvrti mlečni riž z malinim gelom, biskvit bučnega olja s skuto; izbor sirov

Sestavine:

- Riž za mlečni riž
- Bela čokolada
- Malinin pire
- Sladkor
- Limona
- Jajca
- Moka
- Pecilni prašek
- Bučno olje
- Bučna semena
- Skuta
- Izbor sirov: bovski sir, škripavček, tolminc, 2 gorčici

Postopek:

1. Mlečni riž skuhajte, ohladite in narežite na manjše kose, nato jih panirajte in ocvrite. Postrezite z malinim gelom.
2. Naredite bučni biskvit z bučnim oljem, moko, jajci in pecilnim praškom, pečen biskvit narežite na majhne kocke in dodajte skuto. Zgoraj marjetice.
3. Postrezite skupaj z izborom zorjenih sirov in gorčic.