

## PRZYSTAWKA: Dorsz bałtycki pod kruszonką i ceviche ze śledzia



### **Składniki:**

- 1 filet dorsza bałtyckiego
- 1 czerstwa kajzerka
- 1 łyżka pistacji
- 1 łyżka obranych migdałów
- pół szklanki natki pietruszki
- ¼ kostki masła
- 1 średniej wielkości śledź
- 2 średniej wielkości buraki
- ½ winnego jabłka (najlepiej szara reneta)
- 1 ogórek kiszony
- 1 mała czerwona cebulka
- 2 łyżeczki białego octu winnego
- 2 łyżeczki miodu
- ½ cytryny (sok i zest)
- 1 łyżeczka musztardy
- oliwa do smażenia
- sól morską, świeżo mielony pieprz, cukier do smaku

### **Sposób wykonania:**

1. Buraki umyć i gotować około 20-30 minut w lekko osolonej wodzie. Wystudzić.
2. Śledzia należy dokładnie wyfiletować i pokroić na ukośne paski - przełożyć do miseczki – skropić sokiem z cytryny i dodać skórkę z cytryny, wymieszać. Jabłko i ogórka kiszzonego pokroić w julienne. Jabłko skropić sokiem z cytryny. Cebulę posiekać w pióra. Wszystkie składniki (poza jabłkiem) połączyć z musztardą, doprawić solą i odrobiną cukru. Odstawić do zamarynowania.
3. Wystudzone buraki obrać i pokroić w drobną kostkę. Doprawić solą, octem i miodem.
4. Filet z dorsza podzielić na 4 równe części. Lekko doprawić świeżo mielonym czarnym pieprzem.
5. Kajzerkę rozkruszyć, dodać przesiekaną pietruszkę oraz orzechy. Doprawić solą. Całość zmiksować. Połączyć z 2 łyżkami miękkiego masła.
6. Dorsza obsmażyć z obu stron na dobrze rozgrzanej oliwie, pod koniec dodać łyżeczkę masła. Na kawałkach ryby ułożyć kruszonkę i zapiec 3-4 minuty w piekarniku rozgrzanym do 200°C.
7. Na talerzach ułożyć buraczki, na nich podać ceviche ze śledzia – na wierzchu ułożyć kawałki jabłka. Obok ułożyć kawałek dorsza.

## DANIE GŁÓWNE: Stek z polędwicy wołowej - purée z topinamburu - karmelizowane warzywa



### ***Składniki:***

- 4 steki z polędwicy wołowej grubości około 3 cm
- 3 szalotki
- 200 ml czerwonego wytrawnego wina
- kilka gałązek świeżego tymianku
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka sosu Worcester
- 4 małe i cienkie marchewki
- 3 łyżki miodu
- 150 g masła
- 0,5 kg topinamburu
- 100 ml śmietanki 36%
- 10 dag wyłuskanych pistacji
- 1 łyżka czarnuszki
- szczypta gałki muszkatołowej
- szczypta chilli
- ½ cytryny (sok)
- sól morską, świeżo mielony pieprz
- oliwa do smażenia

### ***Sposób wykonania:***

1. Topinambur obrać, pokroić na kawałki około 3 cm – skropić sokiem z cytryny. Do garnka wlać około 0,7 l wody, dodać 2 łyżki masła, gałązkę tymianku, chilli, 2 rozgniecione ząbki czosnku. Zagotować, osolić i wrzucić topinambur – gotować 10-15 minut. Topinambur odcedzić i usunąć przyprawy. Zblendować na gładką masę z podgrzaną śmietanką i 2 łyżkami masła i gałką muszkatołową. W razie potrzeby doprawić.
2. Marchewki oczyścić, podzielić na mniejsze kawałki – blanszować w lekko osolonej wodzie 2-3 minuty. Szalotki oczyścić – 2 cebulki przekroić na pół, 1 odłożyć na sos do steków. Na patelni rozpuścić 3 łyżki masła, dodać miód i osolić – gdy dobrze się rozgrzeje, karmelizować warzywa.
3. Pistacje posiekać. Lekko uprażyć na suchej patelni razem z czarnuszką. Szalotkę posiekać i przełożyć na spodek.
4. Steki posmarować oliwą, przyprawić pieprzem i solą. Smażyć na patelni grillowej – 3 minuty z każdej strony. Steki przełożyć na kratkę lub talerz, przykryć folią aluminiową. Na patelnię dodać 3 łyżki masła, posiekaną szalotkę, tymianek, 2 zgniecione ząbki czosnku. Wlać wino. Gdy trochę odparuje dodać sos worcester, pieprz i sól. Redukować do uzyskania konsystencji sosu. Przecedzić.
5. Na talerzu wyłożyć purée z topinamburu i posypać pistacjami z czarnuszką. Na purée ułożyć warzywa, pokrojony stek, dodać sos z wina.

## DESER: Suflet z białej czekolady, podany z sosem pomarańczowym i flambirowanymi wiśniami



### **Składniki:**

- 90 g białej czekolady
- 1,5 łyżki masła + masło do smarowania kokilek
- 1 łyżka cukru pudru
- 25 g mąki tortowej
- 3 białka
- 1 żółtko
- kawałek papryczki chilli
- 1 pomarańcza + skórka z ½ pomarańczy
- listki melisy
- około ¼ szklanki cukru
- 100 g wiśni mrożonych lub świeżych bez pestek
- 100 g rumu

### **Sposób wykonania:**

1. Wiśnie obsypać cukrem i zalać połową rumu. Odstawić na około 10-15 minut, aby puściły sok.
2. Pomarańczę wyfiletować, z pozostałości wycisnąć sok – wszystko przełożyć do miseczki. W rondelku rozpuścić 2 łyżki cukru, dodać filety z sokiem – podduścić a następnie dokładnie zblendować. Do soku dodać połowę skórki pomarańczowej, w razie potrzeby zredukować. Dodać posiekaną melisę i odstawić.
3. Na patelni karmelizować 1 łyżkę cukru. Dodać wiśnie. Gdy będą wrzały, wlać resztę rumu i podpalić. Gdy sos z wiśni zgęstnieje, odstawić do wystudzenia.
4. 4 kokilki wysmarować masłem i obsypać cukrem – nadmiar cukru usunąć (kokilki można wstawić do lodówki). Piekarnik rozgrzać do 200°C.
5. Czekoladę rozpuścić z masłem w kąpieli wodnej. Jaja umyć i zdezynfekować. Oddzielić białka i żółtka.
6. Białka ubijać, następnie stopniowo dodawać cukier, 1 żółtko oraz czekoladę z masłem. Do masy białkowej przesiać mąkę, dodać resztę skórki pomarańczowej, dokładnie posiekaną papryczkę chili i delikatnie wymieszać.
7. Masę na suflety przełożyć do kokilek. Piec około 10 minut.
8. W czasie pieczenia sufletów na talerze wyłożyć sos pomarańczowy z melisą oraz wiśnie. Następnie dołożyć suflety (można je przełożyć z kokilek na talerz i naciąć).