

## **KROŽNIK CVETJE V JESENI**

Recepture so za 5 oseb

### **Visoška pečenka**

- 700 g svinjske ribice
- 300 g svinjske mrežice
- 200 g korenja
- 100 g masla
- sol, poper, timijan
- klinčki

Očistimo svinjsko ribico in obrezke prihranimo za fond. V vodi začinjeno z klinčki blanširamo na trakce narezano korenje, ga odcedimo in šokiramo. V hladni vodi namočimo sv.mrežico in jo raztegnemo na desko, nanjo položimo blanširano korenje in s soljo ter poprom začinjeno sv.ribico. Vse skupaj zavijemo in vakuumsko zapremo ter kuhamo 45 minut na 62 stopinj z pomočjo sous vide-a. Kuhano opečemo na vroči ponvi, dodamo maslo timijan in limonin sok, nato jo porcijsko narežemo ter počakamo, da se sokovi v njej umirijo.

### **Korenčkov pire**

- 300 g korenja
- 100 g jabolka
- 100 g masla
- sol

Korenje in jabolka olupimo in skuhamo v vreli vodi. Kuhane sestavine zmiksamo v termomixu z dodatkom masla in soli.

### **Glazirano baby korenje v sirupu vršičkov**

- 150 g baby korenja (10kom)
- 100 g masla
- 100 g vršičkovega sirupa
- sol, poper, timijan

Oprano, oščetkano in očiščeno baby korenje blanširamo. Odcejenega blanširamo na maslu in vršičkovem sirupu.

### **Prosenka kaša**

- 200 g kg prosene kaše
- 1 kos šalotke
- 100 g jurčkov
- 100 g masla

- 0,5 dl sladke smetane
- timijan, majaron

Proseno kašo na cedilu operemo in jo skuhamo. V drugi ponvici prepražimo šalotko, timijan in majaron. Prepraženim gobam dodamo še kuhano kašo, maslo in sladko smetano.

### **Mlečna pena kisle repe**

- 100 g masla
- 1 kos šalotke
- 250 g kisle repe
- 4 dl mleka
- 70 g sojinega lecitina

V vročo kozico dodamo maslo, šalotko, kisko repo in zalijemo z mlekom. Sestavine prekuhamo zmiksamo, precedimo, dodamo sojin lecitin in omako spenimo z paličnim mešalnikom.

### **Ocvrta kisle repe**

- 300 g kg kisle repe
- 5 dl olja

Repo odcedimo, osušimo, poprašimo z moko in v vročem olju (210°C) ocvremo.

### **Drobnjakovo olje**

- 100 g svežega drobnjaka
- 0,5 dl olivnega olja

V termo-mix damo šopek opranega in osušenega svežega drobnjaka prilijemo olje in miksamo približno 5 minut. Nato precedimo.

### **Dušene hruške**

- 4 dl soka rdeče pese
- 100 g medu
- 2 hruški
- cimet

V kozico damo sok rdeče pese, med in cimet. Hruške operemo in olupimo. Narežemo na željeno porcijo. Hruške damo v kozico, ter jih kuhamo približno 10 minut. Hruške odcedimo ter jih pred serviranjem še enkrat pogrejemo v istem soku.

### **Demi glace omaka**

- 1 dl telečje osnove
- 10 g sladkorja

- 1 dl rdečega vina
- 1 dl soka rdeče pese

Naredimo karamelo zalijemo z rdečim vinom in počakamo, da alkohol izhlapi, dodamo sok rdeče pese zreduciramo do polovice zalijemo z že napol zreduciranim telečjim fondom in zreduciramo do željene gostote omako nato še dvakrat precedimo.

### **Čipka rdeče pese**

- 10 g soka rdeče pese
- 50 g moke
- 10 g vode
- sol

Zmiksamo moko, vodo, olje, sok rdeče pese, segrejemo ponvico dodamo olje, po občutku zmes zlijemo na ponvico, spečemo do polovice in damo v konvektomat sušiš na 100stopinj za približno 5 minut. Čipko damo na papirnato serveto, da se ohladi.